

helfe fähigste die junge Ent. Enten müssen Wasserläufer oder eingeweichte Kleberfliegen täglich wenigstens einmal haben. Um den Enten in einem Wasserläufer Bewegung zu machen, streue man ganzen Weis weit in Umkreis herum. Doppelte Ausläufe sind unavanz. Zu den nicht benutzen sie man Roggen oder Hafer. Zerkrümelte Weizen so tief sein, daß alle oder junge Enten den Kopf hineinsetzen können.

Bienenwirtschaftliches.

Bei Honigbienenzucht ist vor allem darauf zu sehen, das Volk nicht erst auf Schwärmegefahr kommen zu lassen. Hat das Schwärmer einmal begonnen, so werden die in Bienenzüchten so vielfach angegriffenen, nach hunderten zählenden Schwärmerförderungsmitel nicht nützen. Bester Vorbeugungsmaß ist die Vergrößerung reifer, d. h. der bester, dem Ausfliegen über den Volk; je weniger Schwärmer, um je mehr offene Brut ein Volk hat, desto weniger kommen die Schwärmer heraus. Es wird durch diese Verfahren einer Uebelzucht und Ueberzüflerung gefehert. Die entnommene reife Brut wird (schwächeren Bienen eingehängt. Doch sollte man hier weise Maß und Ziel. Dem Starben darf nicht zu viel genommen und dem Schwachen nicht mehr gegeben werden, als er nach Maßgabe seiner Vorkräfte gut belegen kann.

Jeder Landwirt, der sich auch gleichzeitig mit Bienenzucht befaßt, lernt sich bald Bienen und Honigbienen von einander unterscheiden. Er hat nur nötig, an einem frühen Herbsttage vor seinen Bienenland hinzutreten, um die Feinde seiner Bienen, die Wespen, kennen zu lernen. Inwiefern gelb gefärbte, unbeharte und weiß haarige Insekten fliegt er dann jenseits zugewandte flieg in die Hölle einzufliegen und dieselben hochzuheben wieder verhalten. Die Wespen der Erde, die Honigbienen selbst, können bei solch niedriger Temperatur die Wohnung nicht verlassen, sind vielmehr zur Selbsthaltung genötigt, im Innern zusammengekrümmt zu sitzen und atmen gar nicht, daß sie sich eben durch Luftströme ausgeplündert und brandt werden. Die Käser sind eben die Wespen.

Für die Kühe.

Praktische Foularde mit Champignons. Die gewulle, ausgezogene und gefüllte Foularde wird richtig gewaschen, dreifach, gefärbt und in einer langen Schüssel mit Speck- und Schmalzbelegen, Zwiebeln und Würstchen bedeckt und mit heißem Wasser übergossen, langsam weich gekocht, worauf man sie herausnimmt, die Würste durchsiebt, entleert, fang einlegt und mit weißer in Butter und Zitronensaft gekochten Champignons noch eine kurze Zeit kochen läßt. Beim Anrichten garniert man die Foularde mit den Champignons.

Milch. 20 Minuten vor dem Anrichten in 75 Gramm Mineralwasser und 75 Gramm frischer Butter, 2 in 80 Melken bestellte Zuckerbraun anlassen lassen, 400 Gramm verlesen, in einen reinen Zuch abgerichten, nicht gewaschenen Reib dazu. Wenn der Reib das Fett eingezogen hat, 1/2 Liter feine Weizenmehl aufgeschlagen, offen auf über die entleerten Reib, danach 1 Liter feine Weizen nach und nach zugegeben, die Zwiebeln entfernt, 70 Gramm gereinigten Porzellanfäße zugegeben, nach Weiden auch gebrauchte Schilfdreher oder Vorhänge von gebleibter Kattunseide, sehr aufgetragen. Geriebenen Parmesanfäße und heiße Fleischbrühe besonders dazu. In Pasten wird Weizen mit 1 Meißerige Seiten gelb gefärbt.

Erbsenuppe. Wenn der Geruch der Erbsen verfliehet, waschen, in kaltem, weichem Wasser über Nacht stehen lassen. Früh das Wasser abgelaufen, mit kochendem Wasser zugegeben, langsam gekocht, mit dem Schaumlöcher die sich sammelnden Hüllen abgohoben. Sind die Erbsen ziemlich weich, nach Belieben Fleischbrühe, Würstchen, Salz, auch eine Zwiebel zugegeben. Inwiefern von einem Reibet Weiz, etwas Fleischbrühe fett oder Butter, eine weiße Weizenmehl gekocht, mit Fleischbrühe vermischt, zu dem Erbsen gegossen, tüchtig durchgerührt, gekocht, durch ein feines Haarfleisch gefiltert, vor dem Anrichten aufgeschlagen frische Butter durchgerührt. Jede Art Fleischbrühe vermischt, auch diejenige von Schinken, gebratenen Fleisch eignet sich zum Aufstreichen der Suppe. In Wasser gut gewaschen, vorher blanchierter Reis schmeckt gut in dieser Suppe, auch in Schinken geschnittene, roh in Butter geröstete Kartoffeln oder geröstete Semmelbröden sind zu empfehlen.

Eine gute billige Speise. Tag zuvor gekochte und geschälte Kartoffeln werden gerieben, mit wenig Weizl gut vermischt und etwas gesiebt. Man stellt, was es geht, Zerkleinert von dieser Masse und belegt mit der Hälfte befeuchten der Boden einer gut mit Schmalz oder Kokosnussbutter bestrichenen, vierseitigen Platte, schüttet darauf ziemlich viel geschälte, in Schinken geschnittene Äpfel, überstreut sie je nach der Abzucht mit mehr oder weniger Zucker, legt die übrige Teigplatte darüber, bestricht diese mit Schmalz, noch besser mit butter, neuen Rahm und läßt den Kasten in der Brandstube über Nacht stehen. Hier diese Speise einmal probiert hat, wird kommen, wie gut sie trotz der wenigen Zutaten schmeckt und sie öfter herstellen.

Geistlicher Karpfen. Ein großer Karpfen wird geschuppt, durch einen möglichst kleinen Einschnitt in den Bauch ausgegenommen, sorgfältig gewaschen und entweder bloß mit Speckstreifen, oder auch abwechselnd mit Speck, Zwiebeln und Zitronensaftstreifen geputzt, mit Salz besetzt, mit einer halben Stunde lang hingestellt, hierauf legt man den Fisch in eine Pfanne, überzieht ihn mit siedender Butter und bratet ihn 1/2 Stunden langsam unter fleißigem Begießen. Salat oder eine Kapernsaucen dazu.

Red und Verlag von W. Kaulbars. — Verantw. Redakteur: Jean Schmidt, beide in Halle a. S.

Kümmelkuchen zum Frühstück. Von einem Pfund Weizl wird mit etwas lauem Mehl ein Teig gemacht. Wenn er eingegangen ist, tut man 1 Gt, 64 Gramm Butter, etwas Salz, 1 Hand voll Kümmel und 10 viel Milch dazu, als das Weizl annimmt, daß es ein feiler Teig wird. Diefen verarbeitet man dann so lange auf dem Rührbrett, bis der Kümmel ausfällt, wieder herausfallen. Dann wird der Teig in eine Form gegeben; nachdem er ausgegangen, wird er im Ofen gebacken.

Wurstsuppe. Der Kopf eines gut gewaschenen Kalbes wird gewässert, bedeckt mit Wasser und dem nötigen Salz und weich gekocht und die Würste durchgeschleift. Nebenau wird für 10 Personen 100 Gramm Weizl in Butter gelb gemacht, 5 1/2 Liter Kalbskopfbrühe — sollte diese zu stark eingekocht sein, mit Wasser verdünnt — allgemein hinzugefügt. Man mischt die zum Kochen gebrachte Suppe mit einer Portion Saitan, welche man vorher auf dem Herde etwas trocknet und zerbricht, gibt derselben einen Geschmack von Speig und so viel Zucker, daß diese gemindert wird. Von mittelmäßig starkem Speig würde eine kleine Oberzucht ein gutes Verhältnis sein. Vom Anrichten rühre man die Suppe mit 5 Eibolten ab und gebe etwa 200 Gramm gewaschenes, in Butter gebratenes Weizbrod nach Belieben hinein oder dazu. Unterbei wird der Kopf geputzt, das Gehirn in die Suppenterraten gelegt, das Fleisch abgeteilt, in Schichten geschnitten, in Butter durchgetreten und mit gut gewaschenen Kartoffeln und eingemachten Gurken nach der Suppe gegeben. Man kann das gefüllte Weizl auch in Scheiben schneiden mit Salz und Pfeffer bestreuen, in Öl und Zwiebackkrumen umgeben und in Butter gelb braten.

Gierkränze. 1/2 Pfund Butter wird zu Schaum gerührt, dann kommen 10 hartgekochte Eibolter, 1/2 Pfund Zucker und 1 Pfund Weizl dazu. Aus diesem Teig werden Kränze gemacht, in Eibolter, Zucker und Zimt umgedreht und heiß gelassen.

Flekt auf englische Art a la Nelson. Ein gekühltes Ochsenfleisch wird zusammengerollt und gebunden, auf eine Lage von Speckstreifen in eine Kasserolle gelegt, mit Salz bestreut und mit 1/2 Liter Fleischbrühe begossen. Obenauf bedeckt man das Fleisch mit in Schinken geschnittene Würsten, Spalieren, Sellerie, einer eingemachten spanischen Pfefferhölzer, einer gekühlten Kasserolle, etwas Schinken, Zucchini, einem Blatt Meeres und Gewürzkräutern. So läßt man, gut zugedeckt, das Fleisch weich dämpfen, bräunt es vor dem Feuer, entfernt die Sauce, seigt sie durch und gibt sie nebst dem Würstwerk weiter dem Fleisch auf.

Sauswirtschaft.

Ueber die Aufbeahrung des Fenchels. Der beste Fenchel kann durch ungenügende Aufbeahrung verdorben werden. Es ist nämlich eine Eigentümlichkeit des Fenchels, sich mit seiner Umgebung leicht in gutes Einvernehmen zu legen. Alle Öle und Ölsäure, die an ihn herankommen, absorbiert er rasch. Der Aufbeahrungskasten für Fenchel ist darum trocken, luftig und vollkommen frei von jeder Art Gerüchen. Ein dampfer und feuchter und feuchter Fenchel verliert sein Aroma geht rasch gar in Gährung über. Auch Fenchel mag ihn gegen gelbes Öl und gegen scharfe Temperaturveränderung. In Weichboden, Steinflächen und Glasfen gut verschließen und in passendem Raume aufbewahrt, hält sich guter Fenchel Jahre lang unversehrt.

Wie schmeckt man die Schube? Das am meisten angenehme Mittel zum Schmecken der Schube ist der Kraut, obgleich er das schärfste ist; denn er ist gleich dem Kraut ein einträubendes Öl, und das Leber Weizl nur etwa einen Tag durchdringt, wird dann aber wieder hart und brüchig. Die besten Mittel sind das neuerdings aus Tiermole gewonnene gereinigte Lanolin und gelbes Wafel. Beide Mittel brauchen nur mit einem Löffchen aufgetragen zu werden; sie strehen nach einigen Minuten vollständig ein und das Leber Weizl viele Tage von ihnen durchdringt und geschmeidig. Diese Mittel sind etwas teurer als der Lanolin, man braucht aber weniger davon; auch sind sie geruchlos und für das zerlei Leber nicht von Nachteil.

Arbeitszeugnisse sauber zu erhalten. Arbeitszeugnisse, Ritz, Stützen und verglichen werden in der Werkstatt leicht beschmutzt und dadurch für weitere Verwendungen unbrauchbar. Man kann dies verhindern, wenn man dieselben mit Kollodium überzieht, dem 2 Prozent Eterazin (von einer guten Eterazinfabrik) zugelegt sind. Man legt die Zeichnung auf eine Glasplatte oder ein glattes Brett und überzieht sie mit dem Kollodium, wie der Photograph seine Platten zu überziehen pflegt. Nach 10-20 Minuten ist die Zeichnung trocken und vollständig weizl hat einen matten Glanz und in 10 bis 20 Minuten, das man sie mit Wasser abwischen kann, ohne befürchten zu müssen, sie dadurch zu verderben.

Keinere Mittelungen.

8 Ratten zu vertilgen. Man schneidet sich kleine Korkstücke in der Größe einer kleinen Röhre, läßt dieselben in Fett oder Baumöl durchbraten und steuert sie an Stellen, wo sich die Ratten häufigst aufhalten. Die Korkstücke werden von den Ratten als Leckerbissen sehr geschätzt, jedoch sterben dieselben bald an deren Unverdaulichkeit.

8 Folglad. 8 Teile Sandarach, 8 Teile Weizl, 8 Teile Körnerack überzieht man gepulvert mit 32 Teilen Weizengel und stelle unter öfterem Umschütteln an einen warmen Ort, bis sich gelblich braun lasse abtrennen, gelbe flar ab und läßt noch 10 viel Weizengel hinzugeben, die Flüssigkeit die richtige Dichte habe.



Nr. 18

Halle a. S., den 4. Mai

1907

Zur Formobstzucht.

Von G. Postner. (Nachdruck verboten.)

St ein Gartengrundstück mit einer Mauer von 2,5 bis 3 Meter vorhanden, und begünstigt die sonstigen Verhältnisse den Obstbau, so kann die Formobstzucht sehr lobend werden, wenn man die vorhandenen Mauern mit Spalieren (Palmetten), Alformen, senkrechten oder schrägen Kardous bepflanzt, die Weizl mit Horizontal-Kardous einfaßt, die sonstigen vorhandenen Flächen mit Spindel, Spindel-Pyramiden oder Pyramiden bepflanzt. Eine große Hauptsache ist es, daß die Form-Obstbäume auf geeignete Unterlagen veredelt sind. Für Pfirsiche und Aprikosen wählt man die Damascenerform (St. Julien), welche auch für die sämtlichen Pfälzarten zu empfehlen ist; für Kirchen Mahaleb, für Äpfel in kleineren Formen, Johannisäpfel (Paradies), für größere Formen (Palmetten mit mehr als 4 Ästen, Pyramiden zc.) ist Splittäpfel (Doucin) die zweckmäßigste Unterlage. Unter ungünstigeren Bodenverhältnissen ist auch für die kleineren Äpfelformen Doucin zu wählen, in keinem Falle aber Wildlingsunterlagen. Für Birnen empfiehlt sich in Wöden, in welchen sie gedeiht, sowie für kleinere und mittelgroße Formen, die Quitte als Unterlage, für große Formen aber auch der Birnenwildling, welcher langlebigere Bäume garantiert, deren größte Fruchtbarkeit allerdings erst ca. 10 Jahre später eintritt, als bei den Bäumen auf Quittenunterlage. Für kleine Formen in Sorten, welche auf Quitten nicht wachsen, ist Wildlingsunterlage immer noch nicht empfehlenswert, für sie ist Zwischenerbedelung anzurathen.

In keinem Falle aber begnüge man sich damit, wenn der Baumwuchsbelegter versichert, seine Formobstbäume seien auf so nachwachsenden Wildlingsunterlagen vermehrt und darum ebenso früh tragbar, wie die auf Zwergunterlage veredelten, denn das trifft in keinem Falle zu. — Quittenunterlage erkennt auch der Laie ziemlich leicht, aber auch für die Unterscheidung von Wildlingsunterlage Doucin und Paradies beim Äpfel, gibt es ganz untrügliche Kennzeichen. Beide Zwergunterlagen bilden regelmäßig an der Veredelungsstelle eine Wulst, die, schon bei der einjährigen Veredelung vorhanden, sich von Jahr zu Jahr vergrößert. Bei der Wildlingsunterlage dagegen ist die Unterlage in der Regel etwas stärker, wie der veredelte Teil des Baumes, und von einer Schwulst an der Veredelungsstelle ist nur sehr selten die Rede. — Schwere schon läßt sich vom Laie, und von recht vielen, welche sich selbst als Fachleute bezeichnen, ein Unterscheid von Doucin und Paradies finden, und doch läßt sich einer solcher leicht an Form, Farbe und Beschaffenheit der Wurzel erkennen. Paradies zeigt braune, brüchige Wurzel und eine Pfahlwurzel, welche sich, nach unten verjüngend, in einer Spitze endet. Doucin dagegen röhliche, viel widerstandsfähigere Wurzel und eine gleich starke Pfahlwurzel.

Der Form-Obstgarten zum Erwerb befindet sich weiter in einer Lage, in welcher Frühjahrsfröste nur sehr selten vorkommen, er sei geschützt gegen Nord- Ost- und Westwinde, sein Boden sei nicht zu feucht, aber auch nicht zu trocken, wenigstens auf 80 Zentimeter tief kulturfähig und nährstoffreich; er befinde sich nahe der Wohnung des Pflegers, und habe geeignetes Wasser zum Begießen und zum Belpflügen verfügbar. — Wenn möglich gebe man dem mit Mauer zu umfriebenden Obgarten die Form eines Rechteckes, dessen längste Ausdehnung von Nord nach Süd gerichtet ist. Die nach Ost und West gerichteten Längsmauern sind für den Anbau von Birnen vorzüglich geeignet, die Ostmauer logar noch für frühe Pfirsiche. Die nach Süd ziehenden Seiten der kürzeren Quermauern nehmen Pfirsiche und Wein auf, die Nordseiten der Quermauern sind am ungünstigsten für den Obstbau, tragen aber immer noch Kirchen, sowie Sommer- und frühe Herbstsorten von Kernobst.

Nach Herstellung der Friedbühnen, als welche im Notfalle auch eine gleich hohe Bretterplanke geht, ist das Areal, bei gutem Boden, bis 1 Meter tief, bei ungünstigerem Untergrunde auf 60-80 Ztm. Tiefe zu rajolen und durch unterzümigenden Kompost, animalischen Düng, Wollabfälle, Leberabfälle, Schlachtabwässer zc. zu düngen.

Die Reihen der Spindel, Spindelpyramiden, Pyramiden und erst recht diejenigen für Palmetten, sind stets von Süd nach Nord zu richten, denn dann nehmen sich die Bäume am wenigsten Licht und Luft hinweg.

Die Pflanzenerfernungen betragen für Pyramiden: bei Aprikosen, Pfirsiche, Pfälzarten und Birnen 3-4 Meter; Äpfel auf Doucin 3 Meter, auf Paradies 1,50 bis 2 Meter. Spindelpyramiden: Äpfel auf Doucin 1,50 bis 2 Meter, Birnen auf Quitten 1-1,50 Mtr.; Spindel: Äpfel auf Paradies und Birne auf Quitten 1-1,50 Mtr.; Kardous, senkrecht und schief: Aprikose, Äpfel auf Paradies, Birnen auf Quitten 0,40 Mtr.; Äpfel auf Doucin 0,50 Mtr.; Pfirsich 0,60-0,80 Mtr.; Wärrnen: Äpfel auf Paradies 0,80 Mtr.; Aprikose, Äpfel auf Doucin, Birne auf Quitten 0,80 Mtr.; Pfirsich 1-1,20 Mtr. Palmette-Berrier: Aprikose, Äpfel und Birne, 4 Äste 1,20 Mtr., auf je zwei weitere Äste 0,60 Mtr. mehr. Pfirsich 4 Äste 2,40 Mtr., auf je weitere 2 Äste 1,20 Mtr. mehr. Kardous, waagrecht, einarmig: Äpfel auf Doucin 4-5 Mtr.; Äpfel auf Paradies und Birne auf Quitten 3-4 Mtr.; Kardous, waagrecht, zweiarmig: Äpfel auf Doucin 6-7 Mtr., auf Paradies und Birne auf Quitten 5-6 Mtr. Pfälzarten sind, bei vorhergegangenem Reizen, nur so groß zu machen, daß die Wurzelzone gerade Platz hat; die Pflanzzeit ist die gewöhnliche.

Bollaxifarisische Behandlung von Forstpflanzen.

Nachdruck verboten.

Nach den Bestimmungen des Bollaxis und des Darnenzerkreises zu benutzen können vertragsmäßig zeitlich eingeführt werden.

