

Für die Kühe.

Gänselein: Einfach, 6 Personen, 1 1/2 Stunde. Für 6 Personen muß man das Mehl von 2 Eimern rechnen. Riegel, Hölle, Köpfe (aus denen die Äugen gelassen sind), Rüge, Wägen und Serze werden gut gereinigt, vor allem feiner Reibstein bereitet, abgewaschen und schließlich in Salzwasser mit einer Pinzette abgewischt. Wenn das Mehl weiß ist, verfehlt man die Bürste mit geriebener Semmel zu einer feimigen Saure, gibt etwas gedörrten Majoran, gedörrte Petersilie und Pfeffer dazu, tut das Mehl hinein und läßt es noch etwas langsam darin ziehen, schmeißt noch Salz und Pfeffer ab, rührt 1 Liter Wasser hinein und rührt das Mehl auf einer tiefen Schüssel an. Die Saure gießt man darüber. Dazu gibt man Salzkarotten oder Rindfleisch, 1 Pfd.

Mohrrüben mit Reis: 2 Stunden, 6 Personen. Die Mohrrüben werden gewaschen, in Streifen oder Scheiben geschnitten und in Wasser mit einem Stück Butter und Salz langsam weichgedocht. Dann wird ein Keffel in Butter mit gedörrtem Mehl bagerichtig und das Gemüfle dinstig eingedocht. Nachdem man 150 bis 180 Gramm guten Reis geröstet und in Wasser mit Salz und Butter ansgewaschen, Mohrrüben und Reis vermischt mit miteinander, läßt sie noch zwei- bis dreimal zusammen aufkochen, rührt einen vollen Keffel in wenig heißem Wasser verrührte Maggi-Würze dazu und gibt das Gericht zu Rindfleisch oder Kalbfleisch.

Birnenapfeln (vorzüglich erwärmend bei Erkältungs-Krankheiten). In einer kleineren Portion braucht man folgende Zutaten: ein halbes Birnenapfel zusammengekniffelt werden. Die Schale einer halben Birne und einer halben Zitrone, ein halber halbirnter Apfelmessel werden fein geschnitten und mit ein wenig Rum, 2 bis 3 Eßlöffel Gewürznelken in ein Gefäß, Apfelmessel oder Terrine, gelegt. Die Ingredienzien sind dann mit heißem, bündelndem Zuckerwasser (der aus 140 Gramm Zucker und 1/2 Liter Wasser besteht) bis zur Hälfte durch und läßt den Saft von drei Zitronen und 1/4 Liter Rum oder Cognac hinzugeben. Ueber Spiritus oder Gas erhitzen man dann das Getränk recht stark, da es sehr heiß getrunken werden muß.

Maler-Drink. 1 Pfund Reis wird ziemlich dünnflüssig gedocht, das Wasser gießt man ab, gibt den Saft von 2 Apfelsinen, 1 Zitrone und Zucker nach Geschmack hinzu und gießt eine halbe Maß Wein dazu. Dies alles läßt man aufkochen und reißt das Getränk recht heiß. Der Maler-Drink kann auch mit einigen Eigelben abgemischt und mit Eier Schaum überdeckt angerichtet werden.

Schwarz-Weiß. 1 Pfund gut gescholte Äpfel man in kaltes Wasser und läßt es zusammen unter stetem Umrühren kochen, dann wird die Schokolade mit Eigelb abgemischt und 1 Weinglas Wein hinzugegeben. Das Getränk wird in Wecker gefüllt und Mahlwasser oben aufgeschüttet. Die Schokolade kann jedoch auch mit den Eigelben und 1 Eßlöffel voll recht bieder, süßer Sahne verfloßt werden.

Marjolinentrant à la Corena. 1 Maßle Marjola wird erhitzt, aber nicht zum Kochen gebracht, 5 Eigelb stark mit Zucker geschlagen und mit etwas Mastlachs gewürzt; dann ist die heiße Marjola unter stetem Umrühren dazuzugeben, das Getränk in Zeckler zu füllen und auf jedes Glas ein Köffel Schlagsahne zu legen. Auch dies Ernährungsmitel, mit dem man Weinlich recht, muß hoch gewürzt werden.

Gauswirtschaft.

↑ Warum empfiehlt sich das Aufreiden der Kuhböden. Kuhböden sind mit Recht unter Gebrauch gekommen; schon das wichtigste notwendige Schauer mit seiner Angelt und seinem durch Dampf verursachten Aufgehen; deshalb ist der Delantirich vorzuziehen, der den Kuhböden gleichmäßig deckt und die Miße, Spalten und feinen Unebenheiten ausfüllt und sich leicht reinigen läßt. Noch besser ist ein Weg mit Kieselstein.

↑ Für die Aufzucht des Weils gelten folgende Regeln: Sowohl Weizen als auch Roggenmehl soll man niemals fest eingestampft in Säden und auch längere Zeit um einen und demselben Orte liegen lassen. Wie jedes Getreide, so bedarf auch Wehl zu seiner Aufzucht des Luftwechsels und muß umgeschüttelt werden. Es soll deshalb möglichst oft Wehl in der Regel wenigstens alle zwei Monate einmal umgeschüttelt werden. In Säden eingestampftes Wehl muß jeden Monat einmal umgeschüttelt werden, wobei zu beachten ist, daß beim Umlegen die Säde gewendet werden, also eine veränderte Lage erhalten. Versäumt man dies, so wird das Wehl auch fünf bis sechs Monate lang und bekommt einen kumpfligen Geruch; es hat an Nährfähigkeit verloren, und das daraus hergestellte Gebäck hat eine blaße Farbe und einen ansonnenen Geruch.

↑ Spere mit Anbaner. Die ersten hundert Mark sollen viel sehr viel Miße. Es kommt hier nicht darauf an, daß wir alles tun, was wir wollen, sondern daß wir alles wollen, was wir tun, d. h. daß wir mit der Arbeit, die wir betreiben, die verschiedenen Sorten und Wehl sich gegenseitig abzugeben an haben, den Spargelweizen nicht.

berlegen. Geht es das jedesmal und unparteiisch, so blüht und bald ohne daß wir uns laßen und die Untertigen durch vorangehende Anbauer beheligt haben, das erste Jahrmarktlich entgegen und wandert in die Sparte. Ihm geleist sich binnen kurzen ein zweites und ein drittes bei, die nun vereint durch Zusatzen und vorerzehrte unterliegen. — Bleichheit leert eine unvorhergesehene Ausnabe, eine Krankheit usw. untere Klasse wieder zum Teil oder ganz, aber wir laßen uns nicht entmutigen. — Wir bauen aus, beginnen den Anbau von neuem und gelangen endlich zum ersten Anlaufpunkte, wo wir uns für eine Weile an dem Ansbilde über unser kleines Kapital erfreuen. Dann geht es weiter bergauf, bis wir an dem Ziele ankommen, wo wir in chrenvoller Mühe stehen wollen, und von wo aus unsere Kinder weiter hinauf streben mögen.

Kleine Mitteilungen.

↑ Gegen das Getriven und Weisagen der Feuler hat sich folgendes Mittel bewährt: 55 Gramm Glycerin werden in einem Liter 80prozentigen Spiritus aufgelöst, dem man, um einen angenehmen Geruch zu erzielen, etwas Bienenwax zufügen kann. Sobald die Mischung wasserklar erwidert, wird die innere Fläche des Feuler's mittels eines feinerlebers oder Leinwandlappes abgerieben.

↑ Alte Delarben und Ladanirische zu entfernen. Hierzu eignet sich, wenn auch die Anwendung kurzer Raube ohne Erfolg blieb, eine Mischung von 2 Teilen Salzfätsch mit 1 Teil Terpentinöl. Ehe man diese Mischung auf den zu entfernden Anstrich aufträgt, ein ist sie gut zu süßeln. Nach einigen Minuten kann man den Anstrich mit Solwölbe oder sonst geeignetem Material abreiben.

Das Lernen der Kinder.

Kinder, die in der Schule aufmerksam sind, normal veranlagt und pflichtig, brauchen zu Hause keine Nachhilfe. Es wird ihnen nützlich sein, ihre Mühe und Sicherheit zu erhöhen, wenn die Mutter das Auswendiglernen abhört, nötig ist es nicht. Kinder, denen die Schule leicht fällt, die sich in der Schule durch ihre Wichtigkeit leicht hervortun lassen, die schönsten sind, langsam im Denken, Verstehen und Aeben, welche man vielleicht selbst erzeuge nennen könnte, diese Kinder müssen vom Elternhaus unterrichtet werden. Da heißt es die Läden aufzuheben, die sich bald hier, bald dort zeigen werden, damit das endliche Erreichen des Zieles dem Kinde überhaupt möglich ist.

Wenn die Verhältnisse der Eltern gestatten, einen Lehrer für die Vorarbeiten zu nehmen, der sie wieder auf den ebenen guten Weg bringt, ist tollten das Elternhaus nicht feiner, ein solcher wird in kurzer Zeit wieder alle ausgleichend werden. Die Väter sind oft zu angetrieben durch ihren Beruf, haben nicht Zeit, Lust oder keine Geduld, und die Mütter müssen sich oft Jungen gegenüber sagen: „Lieber Werk ist Etwas!" Wer nicht besonders Talent und Lust zum Lernen hat, wer sich nicht über die heutige Lehrmethode so weit unterrichtet, daß er den darin angeordneten Regeln, die für unsere Kinder maßgebend sind, folgen kann, der wird durch seinen Unterricht die Kinder nicht nur nicht fördern, er wird sie hindern, verwirren.

Zwischen die Verhältnisse die Mutter doch dazu, ihr Können zu verwerten, so muß sie sich bemühen, ihr Möglichstes zu tun, um dem Kinde zu nützen. Denken lernen, arbeiten lernen, an Schnelligkeit gewöhnen, Mühsamkeit zu ertragen, das ist eine gute Vorbereitung für alle Knaben oder Mädchen: das Gedächtnis frühzeitig üben kann die Mutter ebenfalls. Sie wird in allen Sprachen, welche sie selbst lernte, den jüngeren Kindern weiterhelfen, sie kann alle deutschen Wörter abdecken und darüber werden, daß die Schularbeiten jeden Tag alles aufarbeiten, was aufgegeben wurde, und es dann wiederholen, bevor es in der Schule abgefragt wird. Größere Arbeiten, wie Aufsätze und dergleichen, sollten immer möglichst bald in Angriff genommen werden, man macht sie dann mit Ruhe, hat Zeit, sie zu überdenken, und zu verbessern und gewöhnt sich nicht das häßliche und oberflächliche Arbeiten an, zu dem man schließlich neigungen, wenn man alles zuerst in einem Stübchen, die meoosten voll im Sommer sollen die Schularbeiten nie auf die Abendstunden verlegt werden, man benutze die Mittagsstunden dafür, wo man im freien nichts unternehmen kann, und gönne den Kindern die Abendstunden, um da, aller Schulregeln frei, nur ihrer Erholung leben zu können. Strohble Kinder sollen erst abends unter dem Einfluß des angenehmen Gedächtnis, daß ihr heute ihr Penium ganz zu Ende ist, mit Vorbehalt. Aeben, in einem Stübchen, die meoosten voll im freien, vor der Zeit erwachen, oder tommlich sich kaum zu erheben imstande sind, wird die Mutter am besten durch eine recht gute Zeitenteilung viel nützen. Alost an die Arbeit gehen, kein Zündel dabei gehalten, damit möglichst viele Zeit für den Aufenthalt im Freien bleibt, abends, besonders im Winter, früh zu Bett, vorher die Bettwäsche gewechselt, alles für den folgenden Tag vorbereitet, rechtzeitig wieder am Morgen, damit das Kind reichlich schlafen kann, und für den Schulweg hat und die Mutter noch dies oder jenes dem Kinde abfragen kann, was es vielleicht mit Unruhe erfüllt.



Nr. 4 Halle a. S., den 22. Januar 1910

Zur Kultur der Stachel- und Johannisbeeren.

Von M. D. in A.

Stachel- und Johannisbeeren, diese vorzüglichsten und gesunden Früchte, von denen alljährlich ungezählte Millionen Kilogramm in die größeren Städte wandern, dürfen namentlich in der unmittelbaren Umgebung letzterer unbelritten als zu den vorteilhaftesten und löblichsten Kulturpflanzen gehörig betrachtet werden. Mit ihren vielen großfrüchtigen Spielarten, deren wir uns heute zuweilen rühmen können, gehören sie alle insgesamt zu der Familie der Stachelbeergewächse (Cistaceae) und bilden als solche eine Gruppe von recht widerstandsfähigen Pflanzen, denen die Unbill des Klimas nicht leicht etwas anhaben kann. Stachel- und Johannisbeeren lieben einen frischen Boden von mittlerer Konsistenz, sowohl aus Gräben als die Wurzelstößen und Wurzeln können tief gelagert werden, und trifft man sie teils als Strauch- oder Pergamentform, teils aber auch, allerdings weniger oft als Spalierform oder Hochstammchen an. Von den vier genannten Formen ist jedoch die erste die ausdauernde, und sollen nachstehende Ausführungen darum auch ganz besonders ihre berücksichtigen.

Betrachten wir einen gewöhnlichen Durchschnittstachel- oder Johannisbeerkraut, der wie die meisten seiner Art sich seiner bei besonders sorgfältiger Pflege erfreut, etwas genauer, so werden wir nach allem, was ich oben und abgesehen von der Regel nicht nach jedem Jahr wohligen Erfolg zu erwarten haben, sondern nur nach jedem Jahr wohligen Erfolg zu erwarten haben, wenn sie sich nicht über die heutige Lehrmethode so weit unterrichtet, daß er den darin angeordneten Regeln, die für unsere Kinder maßgebend sind, folgen kann, der wird durch seinen Unterricht die Kinder nicht nur nicht fördern, er wird sie hindern, verwirren.

Stachel- und Johannisbeeren kommen in allen Lagen gut weg; jedoch bewirkt die nördliche Lage einen weniger großen Unterschied der Früchte und eine verhältnismäßig spätere Reife der Früchte. Im Freiland pflanzt man sie entweder isoliert oder in Reihen im Acker. Bei Kulturen mit größeren Abständen lassen sie sich auch als Heckenpflanzungen vorteilhaft verwenden. So pflanzt man sie in Frankreich beispielsweise gern zwischen Wein, Blumen und Äpfeln. Im Acker empfiehlt sich ein Einzelpflanzholz von 1 Meter und ein Heckenpflanzholz von 2 Meter, eiseinstelltes wegen des nötigen Platzes zur Entwicklung der Pflanzen, dann aber auch zur Erleichterung bei der Bearbeitung des Bodens, beim Schnitt und bei der Ernte.

Am möglichst rotz zu anselndigen Sträußchen zu gelangen, legt man vielfach die Stacheln in breiten vermischt 15 bis 19 Zenti-

meter von einander entfernt. Ueber dem Boden werden sie auf 2 Mgen eingestuft. Auf diese Weise erhält man im ersten Jahre leicht annehmenswürdig Erträge, die beim Wecheln in einer Höhe von 25 bis 30 Zentimeter vom Boden belassen werden. Je nach Stärke schneidet man darauf alljährlich die Reize um 2 bis 10 Zentimeter zurück. Die Seitenäste dürfen man gleichseitig bis auf wenige Äugen ein, achte aber bei dieser Tätigkeit darauf, daß die kleinen Fruchtstöße, deren namentlich die Johannisbeerkrauter eine Menge treiben, nicht abgedrückt werden. Aaben die Sträußer sich gut entwickeln, was bei einer Höhe von etwa 1 Meter wohl der Fall sein wird, so schneide man den letztjährigen Reize der Reize um jedes Jahr an 2 bis 3 Zentimeter. Von großer Wichtigkeit für die Kraft und Fruchtbarkeit der Sträußer ist das bereits erwähnte Verjüngungsverfahren, wobei alle 4 bis 5 jährigen Zweige über dem Boden abgeholt werden, um den darauf bald sich einstellen jungen Trieben den Platz zu räumen. So behandelte Sträußer, die übrigens der Bodenbearbeitung und des Düngens nicht entbehren dürfen, können unter Umständen ein ziemlich hohes Alter erreichen und sich lange fruchtbar erweisen. Dürftige Triebe und eventuell Wäse am Fuße der Sträußer zeigen deren Aalter an. Zum Ausmerzen solcher Sträußer ist es dann Zeit. Die neue Pflanzung muß im neuen Boden erfolgen. Zur Erlangung vornehmerer Fruchtbarkeit der Stachel- und Johannisbeeren ließe man im Herbst eine 40 Zentimeter vom Boden entfernt, fortsetzt mit dem Spaten in den Boden und nehme ringsum einen Etich Erde heraus. Die entstandene Grube wird darauf mit gutem Kompost gefüllt und die angeschobene Erde vom Beete entfernt. Eine jährliche Frühjahrbedingung mit etwas verdünnter Jauche oder Latrine liefert ebenfalls treffliche Dienste. Ferner ist es zweckmäßig, den Boden unter dem Buche mit dünnem Dünger zu überlegen, damit jeder gleichmäßig fruchtig bleibt.

Im allgemeinen erweist sich die schwarzen Johannisbeeren die beste Behandlung wie oben angegeben, jedoch ist zu berücksichtigen, daß sie eine geringere Lebenskraft besitzen und bei nicht sorgfältiger Pflege weniger lange aushalten. Ihre Zweige haben eine auf fallende Neigung, schon nach einigen Jahren der Unfruchtbarkeit und dem Aalter an abzunutzen. Man verzinge also hier redigt.

Champignonkult.

Von G. Brohm.

Der Champignon, einer der beliebtesten Delikatessen wird jetzt immer mehr auch in die Küche gekommen, er ist nicht nur in Gärten, sondern auch in Gewächshäusern, in Zellen überall, wo eine feuchte, stickstoffreiche Erde vorhanden ist, läßt sie sich ausbauen, um ohne große Kosten den trefflichen Pilz zu züchten.

Der Champignon hat bekanntlich auf der unteren Seite Fräßer, die in seiner Jugend rotfarbener sind und später dunkelbraun werden. Diese alten Champignons streuen Sporen (Samen) aus. Sollen diese Sporen auf geeigneten Nährböden zu neuen Champignonkulturen kommen, so muß man sie in feuchter Erde, die mit einem Schichten von 10 bis 15 Zentimeter Champignonkulturen bedeckt ist, in einen Behälter geben, der mit einem Deckel versehen ist, der so beschaffen ist, daß er leicht zu öffnen ist, um die Sporen zu sammeln. Die Sporen werden in einem Behälter, der mit einem Schichten von 10 bis 15 Zentimeter Champignonkulturen bedeckt ist, in einen Behälter geben, der mit einem Deckel versehen ist, der so beschaffen ist, daß er leicht zu öffnen ist, um die Sporen zu sammeln.

Druck und Verlag von H. Zschigoda — Braunschweig, Adressat: Dr. Ludwig Stettin, beide in Halle a. S.

