

and sich auch nicht gründlich genug reinigen lassen. Die gewöhnliche Pflege wird dem Kind von der Mutter oder Wärterin gereicht, meist das Kind die Milch nicht aus, so darf der Milchrest nur ausnahmsweise noch einmal verwendet werden, die Saugflasche darf nicht beim Kind liegen bleiben, sondern wird sofort gereinigt und bis zur nächsten Verwendung mit Wasser gefüllt, auch das Gummibüchsen muß immer in einem Gefäß mit klarem Wasser liegen. Das Gummibüchsen läßt, sobald es weich geworden, auswaschen, da Gummibüchsen leicht Schwämmchen dadurch bekommen. Da das Kind langsam laufen soll, darf das Kind im Gummibüchsen nicht zu groß sein; doch auch nicht zu eng, damit das Kind nicht erwidert. Die Kinnernüchsen bedarf man am besten, nachdem sie abgedichtet ist, in Glasflaschen mit weiler Öffnung und verdrängt sie mit Korken, noch besser mit Glasstopfen. Viele Mütter reichen ihrem Kinde die Saugflasche bis zum zweiten Lebensjahre, wie geschickt auch auszusagen leicht; sobald das Kind gelernt hat, aus der Laffe zu trinken, ist die Saugflasche zu beiseite.

**Für Spargelzeit.**

Der Spargel ist nicht allein ein wohlschmeckendes, sondern auch der Gesundheit sehr zuträgliches Gemüse, und wird daher wohl jede Hausfrau benutzt sein, die immerhin nur kurze Spargelzeit so viel als möglich zu genießen.

Wird die Hausfrau Spargel einmachen, so ist dringend zu raten, nur taubeliche, feste Stangen zu verwenden; überhaupt aber man keine Stangen im allgemeinen dazu, daß der Spargel ganz lederters ist. Spargel, brockend mit gelblich, schweißlichen grünen, saure die Hausfrau nie, selbst wenn er noch so süß angereicht wird, da derselbe weiß schon tagelang im Wasser gelegen, also alt ist, seinen feinen angenehmen Geschmack eingebüßt hat, so oft sogar unangenehm schmeckt und kaum noch zu einer Suppe geeignet ist.

Zum Einmachen nimmt man am besten recht saure weißweine Stangen, prüft dieselben sauber, schneidet sie gleich lang, so daß sie für die Büchsen oder Gläser passen, wäscht sie und legt sie in kochendes Wasser, läßt den Spargel einmal aufkochen, füllt ihn mit kaltem Wasser, packt ihn in die dazu bestimmten Gefäße und gießt kaltes Wasser darauf. Nachdem man bis zum Zedel einen halbtägigen ruhigen Raum gelassen hat, läßt man sie zu und läßt sie im Wasser eine Stunde ununterbrochen kochen.

Zusatzpapier wird genau so behandelt.

Zu Spargelgerichten verwendet man dünnere Stangen, schält sie, schneidet das Holzige ab und den Spargel in zwei bis vier Zentimeter lange Stücke, bereitet ihn ebenso wie Stangenpapier und legt ihn recht dicht in die Gläser oder Büchsen.

Nach das Aufkochen des Spargels in Kiste ist sehr zu empfehlen. Der Spargel wird sauber gewaschen und beutet aber gut abgedichtet (nicht zerdrückt). Man schüttet man getrocknete Kleie, vermehrt sie nicht zu reichlich bräunlich gebräunten Salz in einen Eimnapf, welcher mehr denn als hoch sein kann, legt darauf eine Menge Spargel, dann wieder eine Mischung von Kiste und Salz, dann wieder Spargel, und so fort, bis der Topf ziemlich voll ist. Die oberste Schicht muß aus Kiste bestehen, welche etwas feil gerührt wird, alldann gießt man zerlassenes warmes Fett darüber, damit das Ganze nicht verdorren soll. Zum Schluß verbindet man den Topf noch mit Pergamentpapier und bedeckt ihn an einem kühlen trocknen Ort.

Das man selbst Spargel erproben und mit liebe Verwandte oder Freunde mit einer Sendung erlernen, so muß man auch für gute Verpackung sorgen, damit das Geschenk Freude bereitet und seinen Zweck erfüllt.

Was bekannt, weiß Spargel, welcher verandert wird, sehr sorgfältig verpackt sein; hierbei läßt sich die Kiste ebenfalls gute Dienste. Die frisch geernteten, ungewaschenen Spargelstangen werden zu feinen Bündchen gebunden, in Seidenpapier gewickelt und in einer Kiste, deren Boden mit Kleie gefüllt ist, gelegt. Man weiß die Kiste mit Kleie ganz ausgefüllt, etwas getrübelt, damit sich die Kiste zwischen die einzelnen Bündel festsetzt, nochmals mit Kleie belegt, damit der Inhalt ganz fest liegt und die Kiste mit verandert pfeifendem Deckel verschlossen.

Und nun noch ein liebe Hausfrau, schenkt den Spargelstangen bessere Verpackung, sie sind in den Wintermonaten eine vorzügliche Würze für Suppen. So lange es Spargel gibt, trocken die Hausfrau die Schulen und Wälder. Man legt sie auf einen Wogen Papier und diesen am besten auf die noch warme Maschine oder in den Braten; sind die Schalen ganz trocken, bindet man kleine Bündchen davon und setzt sie gut und trocken auf.

**Für die Kühe.**

**Milchzeit mit Spargel und Blumenkohl.** Man giebt ein schönes Futter, überlasse es reichlich mit heißer Butter und brate es mit feinem Beizen recht festig. Denn hat man mittelgroße Spargel in Bündchen gebunden (vier bis fünf Stangen) und Blumenkohl in gleich großer Menge gezeit, beides in gelassenem Wasser abgedocht und garniert man das Futter damit, indem man die Spargelbündchen schräg anlegt und immer eine Blumenkohlreife beizugeben stellt. Die Sauce wird in gewöhnlicher Weise fertig gemacht und in einer Sauce beigegeben.

**Stroganoff.** Ein Zett buntes Schwämmchen wird mit feiner zerhackter Butter aufgerührt, daß es eine feinnette Sauce wird, dann füllt man etwas Schmelz, Zitronensaft, ferner auf ungefähre einen Viertelteil Sauce einen halben Eßlöffel voll fein geschälten Estragon, läßt Alles zusammen noch langsam aufkochen und giebt diese zu Rindfleisch, Geflügelbraten etc.

**Fleisch-Salat.** Reste von gekochtem oder geröstem Kalbsteif, Rindfleisch oder gutes Hammelfleisch wird in zerhackte Stücken geschritten, dann rührt man eine Sauce von zwei Eßlöffeln feiner Gähne, zwei Eßlöffeln Essig, etwas Pfeffer und Salz daran; ferner wird eine fein gehackte Zwiebel, etwas Estragon, ein wenig Gartenfeste und Petersilie, alles fein gehackt und gut vermischt, dazu getan, das Ganze mit grüner Petersilie garniert und angerichtet.

**Gemisch.** Man schneidet Speck dünnblättrig und läßt ihn mit viel feinem geschältem Zwiebeln gut braten: Man füllt man gutes, feinfreies Rindfleisch mittelfin Salz hinzu und mischt es, ferner ein wenig mäßiger Hefe eine halbe Stunde. Nachdem gibt man noch etwas rotes, fein gehackte Zwiebel, Kümmel und nach Geschmack Paprika hinzu und läßt das Fleisch vollends weich schmoren. Umgekehrt acht Kartoffeln werden gezeit, sehr sauber gewaschen und in kleine Stücke geschritten, dem Fleisch zugefügt, und feinst Quantität darauf gegeben, daß das Ganze damit bedeckt ist. Bei nicht zu hellem Feuer wird nun das Gericht noch so lange gekocht, bis die Kartoffelstücke halb zerfallen. Dieses Gericht ist eine Lieblingsgerichte der Herrn, da es sehr pikant schmeckt.

**Cholerauge mit Dillsauc.** Eine schöne frische Cholerauge wird blankirt, geschält, abgetrocknet und mit geschältem Buzargel, einigen Zwiebeln magren Schinken, einer Zwiebel, Zwiebeln, Pfeffer und Salz in eine passende Kasserole gelegt und mit feiner Dillsauc übergeben, daß sie davon bedeckt ist. Nun läßt man sie ganz langsam weich bläuen und bläut sie abdann. Für die Sauce schneidet man zwei Eßlöffel Mehl mit Butter hellgelb, rührt zwei Eßlöffel Gähne und ebensoviele Essig dazu, gibt nach und nach einen halben Liter gute Fleischbrühe und zwei Eßlöffel fein gemixten Dill hinzu. Den Dill läßt man in der Sauce durchgehen, abgießt sie zum Kochen kommt, am besten ist, sie sofort vom Feuer zu nehmen.

**Salat.** Bei der Salatbereitung ist folgendes zu beachten: Die zu Salat dienliche Gemüse müssen jung, zart und frisch sein. Dabei ist zu beachten, daß Salat kein Wasser niemals im Wasser liegen bleiben darf und daß es überhaupt nicht gut ist, dieselben unendlich mit Wasser in Berührung zu bringen. Der weiler darüber am besten ist, weil die in ihm enthaltenen Nährstoffe ausgetrieben werden. Am besten ist der grüne Salat frisch aus dem Garteid geerntet und möglichst unmittelbar vor dem Essen angerichtet. Die inneren Herzen des Kopfsalats sollen nie geerntet werden, sondern werden zerhackt und in Wasser gegeben werden, falls der Salat zuerst zu salzen und dann erst Essig und Del daran zu geben, sondern man gibt zuerst das Del dazu, mischt ihn gut und gibt dann erst die übrigen Zutaten. Der Essig kann dann nicht zu sehr in den Salat eindringen, welche wird wieder und zarter und bekommt ein schärferes, glänzenderes Aussehen. Am mangelt den Salat noch einen Zusatz von feinstem Salz und feinstem Pfeffer. Guten Salat liefern bekanntlich auch Römervresse, junge Kommissen, Herzogen, Fenchel (Mangold).

**Spargelrezepte.** Gemischspargeln mittlerer Größe werden abgedocht, dann in halbtägigen Stücke geschritten und mit einer nicht zu dicken Spargelsauce übergeben, welche ein Zusatz von Essig gegeben wurde. Die Kasserole wird eine Zeit lang in einem feinen feinen Gefäß gestellt. Wenn das Gemüse sehr weich ist, schlägt man ganz Eier darüber, mengt sie durch, bis sie feil gar sind; dann wird das Gericht serviert und mit gerösteten, halb gekochten Eiern und gekochter Petersilie garniert.

**Spargel.** Jeder Spargel wird feil geschält, nicht geschält und zwar nach der Richtung von Kopf zum Ende, dieses schneidet man etwas fingerbreit ab. Die noch Verwendung schneidet man die Spargel in 2 bis 3 Zim. lange Stücken oder läßt sie ganz und bindet sie nach dem Waschen zu Bündeln zusammen, da die Köpfe sonst beim Kochen leicht abdröhen. Am besten sind sie in Salzwasser abgedocht und werden mit einer hellen blassen Sauce oder feil der Butter gegeben. Die Bündel in ein Gefäß für sich oder man giebt Gerstenmehl, Schinken, Lachs oder gekochene Zwiebel als Beilage. In Süddeutschen geschritten und weich gekocht verwendet man sie zu Spargeluppe; Spargelrezepte; Spargel und Gartengerichte; Dinelette mit Spargelbissen, Gänse mit Spargel, Spargelkohl.

**Landwirtschaftliche Literatur.**

**Höchste Ertragssteigerung der Wiesen und Weiden.** Das Wiesen und Weiden ebenso der Düngung bedürfen, wie die Weiler, ist keine ja schon weitzern Kreisen der Landwirtschaft fast geworden, die früher ihre Wiesen überaus nicht düngen und die Ertragsfähigkeit rationell behandelte Weiden nicht im Krause zu einem kleinen We, wie bei uns, der Weidenbau vorzuziehen, ist natürlich der Stallmist für diesen notwendiger, und gerade für die Grasnutzung spielen die feinsten Düngemittel, wie Phosphorsäure und Kainit, eine große Rolle. In der Landwirtschaftlichen Literatur (Jahres Berlag, Magdeburg) wird jüngst zunächst für die Viehzucht in einem sehr feinerfassender Artikel darauf hingewiesen, daß nur Phosphorsäure und Stall allein nicht zur Düngung ausreichen, daß eine Stickstoffdüngung vielmehr die mit feinen erzielten Erträge noch um weitere 50 bis 75% steigern und vor allem die Qualität der für Futterpflanzen bedeutend heben. Wähig weist ferner nach, daß von den unter den weiten Verhältnissen in engere Weiler kommenenden Stickstoffdüngung und phosphorsäure Ammoniak, das letztere unbedingt den Vorzug verdient und bei weitem erfolgreicher ist. Er empfiehlt bei einer Phosphorsäure- und Kainit-Düngung von je zwei Zentnern pro Morgen 50 Pfund ammoniakalischer Ammoniak, um in jeder Beziehung die besten Resultate zu erzielen, auf Wiesen und Weiden, die feinen moorigen Charakter haben, empfiehlt sich eine Ammoniakgabe von 75 Pfund bis 1 Zentner.



Mr 21 Halle a. S., den 22. Mai 1909

**Etwas vom Apfel.**

Plauderei von Otto Bromberg (Nachdruck verboten.)

Im Frühling gibt es gemiß kaum ein reizvolleres, lieblicheres Pflanzenbild, als den Anblick eines blühenden Apfelbaumes, der im Glanze der Sonne leht und den lieblichen Klang vom Hintergrunde hat. Kein Wunder denn, daß unsere Kaler — besonders aber unsere Wälderinnen — blühende Apfelbäume zuig gen haben. Bei Frühlingserntern auf Kalksteinspitzen leht selten ein blühender Apfelbaum, wie ihn Wallack so farberichtig malt. Gellendstehendes Weidenrin, inmitten ein hochgehebeltes Landhaus, davor der weiß-rote Gartenrausch von Apfelbäumen und darüber ein toller, tieflauer Vogelstimmel — von denen dieses Weid nicht entzogen? Aber auch dann, wenn im Herbst die gelb- und rotblühenden Buchener, Rosenhain, Gold-Beuten und Gold-Paraden zwischen dem dunkelgrünen Laube dem Wanderer auf der Landstraße entgegenfließen, zeigt sich der Apfelbaum in seiner vollen Schönheit.

Woher stammt der Apfel? Das ist schwer zu beantworten. Jedenfalls ist die Annahme vieler Leute, der edle Apfel habe sich langsam im Laufe der Zeit aus dem wilden Holzapfel entwickelt, eine durchaus falsche. Vielmehr verdankt man die wohlkumende Frucht — von einer erfolgreicheren Apfelsorte unter Früchten abgesehen — zunächst den Römern. Die Römer brachten Vorkreiser des Apfelbaumes zu uns herüber, die den Holzapfelbäumen angelehnt wurden. Dadurch waren wir schon in der Welt einer oder mehrerer guter Apfelsorten gekommen, die nur noch verfeinert und zu neuen Sorten weiterzuzüchten zu werden brauchten. Die Apfelsorte hat nun allerdings großartige Fortschritte gemacht, denn es gibt zur Zeit mehr als 1500 Apfelsorten. Der größte nicht unter prächtigen Paraden und Weiden, den vorzüglichsten physischen Sommerapfel, den bekannten Götterstein, den Drüzen- und Hirschenapfel zu zählen! Ein guter Apfel muß weitläufig schmecken und ganz frisch haben. Der einzige Apfelsorte, der Spener-Apfel, viel von sich reden. Dieser originale Amerikener ist eine Frucht ohne Kernstein. Der Baum, auf dem er wächst, trägt seine Früchte ferdern entwickelt im Frühjahre Gruppen zierlicher Wäldchen, die den sich entwickelnden, wüchsigen Apfel schön umgeben, bis er sich zu den feinsten, wohlkumenden roten Frucht mit gelben Flecken entwickelt hat. Am zweiten weist ein solcher Spener-Apfel ein zünftiges Schale des verfeinerten Gehalts oder auch einen Kern auf, und zwar finden sich diese Reste oft direkt unter der Schale, oder mitten im fleischigen. Eine Eigenartigkeit dieses unartigen Apfels ist es ferner, daß er sich dort am besten zu entwickeln scheint, wo sich die Zweige feines Baumes mit denen gewöhnlicher Apfelbäume verbinden — ja, als sei er eine Entartung, ein Keimling, das sich langsam an seine natürlichen Bräder und Schwertern klammert.

Nach einer statistischen Uebersicht befristet Deutschland 54 Millionen Apfelbäume, die jährlich im Durchschnitt über 600 Millionen Pfd. liefern; wenn das wäre, so wäre ein Baum eine jährliche Ernte von 20-25 Pfund. Das Jahr 1905 im Deutschen Reich stangenebener Obstbaumzählung ergab ein Vorkommen von:

52 382 087 Apfelbäumen	mit 612 351 140 Kg. Ernte;
25 149 266 Birnbäumen	283 199 300 "
60 392 517 Pflaumenbäumen	214 970 300 "
21 547 682 Kirschenbäumen	169 638 400 "
24 236 200 Pfirsichen u. Apri-	
sofenbäumen	24 236 200 "

192 658 053 Bäume mit 1 304 410 340 Kg. Obst. Dieser Gegenstand nicht uninteressanten statistischen Darstellung ist hinzuzufügen, daß der Gesamtanbau des im Jahre 1905 geernteten Obstes 4 588 626 Ztr. betrug. Wie sehen aus der kurzen Uebersicht, daß in Deutschland auf einen Einwohner oder einen Hektar- und Apfelbaum reichlich zwei Apfelbäume kommen; weiter gesehen wird weniger Reich-tümlich, dagegen übersteigt die Zahl der Pflaumenbäume die der Apfelbäume beinahe noch um das Dritte der letzteren. Wie aber die Ernte zeigt, sind die Pflaumenbäume quantitativ am wertvollsten erziehb, denn man von den Pfirsichen- und Apriosenbäumen, die mehr als zweifach

Obstbäume zu betrogten sind, absehen will. Nach den Ergebnissen von 1905 trägt:

ein Apfelbaum	im Durchschnitt 11,7 Kg. Obst;
ein Birnb.	8,1 "
ein Pflaumenbaum	3,1 "
ein Kirschenb.	7,9 "

Hierbei ist — abgesehen davon, daß in dem einen Jahre die Obstsorte, im anderen Jahre eine bessere Ertragsweise liefert — zu berücksichtigen, daß bei der Obstbaumzählung kein Unterschied bezüglich des Alters der Bäume gemacht worden ist und gemacht werden konnte. Ein guter Apfelbaum läßt also weit mehr als 11,7 Kilogr. Obst erwarten!

Mander Leser wird mit mehr, die 25 Millionen Zentner Obst, die alljährlich im Deutschen Reich geerntet werden, müßten den Bedarf nicht nur decken, sondern auch noch eine Ausfuhr von Äpfeln, Birnen usw. nach anderen Staaten möglich machen. Jedoch das Ungeheure ist der Fall, die Äpfel waren vom 1. Oktober 1906 bis zum 1. Oktober 1907 für 11 1/2 Millionen Mark Obst aus, bezogen aber für den deutschen Bedarf — genau 44 1/2 Millionen Mark — aus anderen Ländern! Demnach konnten wir ganz gut noch einhalbmal weitere Obstbäume haben, als wir besitzen.

Was die Einfuhr von Äpfeln anbelangt, so kommen diese in Massen von Amerika herüber. Viele Millionen von Mark gehen jährlich für amerikanische Äpfel aus. Diese Früchte sind jedoch nicht so aromatisch wie die deutschen, geben aber gute Muscheln ab, wenn man auf ein leichtes, süßes Kompott ohne fäulterlichen Reiz Wert legt. Der Apfel ist nicht nur Gemütsmittel, sondern er nimmt auch in gesundheitslicher Beziehung eine wichtige Stellung ein. Da er mehr phosphorsäure in leicht verdaulicher Verbindung enthält als irgend ein anderes pflanzliches Produkt wird er ein sehr gehrauchtes Mittel empfohlen. Jeder, der tagtäglich aufrengend gefellig beschäftigt ist, wird gut tun, vor dem Schlafengehen einen Apfel zu verspeisen. Der Genuß des Apfels beunruhigt ferner leicht ginnig Mund, Hals, Magen und Darm, indem er unangenehme Wirkungen des Windes aufweist, die Schilddrüse kräftigt und die Verdauung beschleunigt. Außerdem wird der Apfel als Harnreizendes Mittel man empfohlen. Die Apfelsäure aber, die man nie verspeisen sollte, gibt getrocknet einen billigen, schmerzhaften Tee, der zweifelslos genüber als der schwache Tee ist, dessen aufrengende Wirkung aber nicht hat. Auch zur Verätzung von Suppe werden Apfelschalen verwendet. Und was bedeutet das Fleisch des Apfels nicht für die schief? Apfelkern, Apfelschale, Apfelsamen, Apfelsäure, Apfel in Saft, Apfelsäure — was wird eine Hausfrau nicht alles aus der herrlichen Frucht zu vertieren!

Das Wort 'Apfel' wird von Philologen aus dem Sanskrit — von abala — begehrt; die alten Deutschen nannten ihn apfel, apfel usw. und in unserem Sprachgebrauch kennen wir einen 'Zantapfel', welchen wir, daß der Apfel nicht weit vom Stamme fällt, und schon manchen die haben würde. Die Germanen wollten schon früher bei der Welt gefällig zu schälen und schrieben ihn sogar allerdann wunderbare Reize zu. Sie pflanzten an ihre Gärten Apfelbäume, daß deren Zweige ihre Wäldchen beschatteten, und glaubten so vor dem Witz und andern bräuernden Weiden geschützt zu sein. Einige Zwerg, Kraft und Schönheit sollte von Äpfeln abhängen, die Jovna die den himmlischen Göttern verleiht.

Bei einzelnen nordischen Völkern galt der Apfel als das Sinnbild der Fruchtbarkeit und Macht, den Griechen und Römern war er das Symbol der Liebe, und auch bei den alten Wenden hielt die Liebesgötter in einer faulden Apfel. Die Wölgenen bezeichnen sich bei Äpfeln bei einer wichtigen Ereignisungsbegriff der Jugend. Sie brachten ihre Knaben von dem Weiden, der diesen zwei Dingen, oder einen Hirschen- und Apfelbaum reichlich zwei Apfelbäume kommen; weiter gesehen wird weniger Reich-tümlich, dagegen übersteigt die Zahl der Pflaumenbäume die der Apfelbäume beinahe noch um das Dritte der letzteren. Wie aber die Ernte zeigt, sind die Pflaumenbäume quantitativ am wertvollsten erziehb, denn man von den Pfirsichen- und Apriosenbäumen, die mehr als zweifach



