

frühe herausgenommen werden müssen. Die Brühe gießt man durch ein Sieb, entfettet sie gut, löst sie mit ein Glas Wein und 2 Eßlöffel voll Essig noch etwas ein, fügt wenn nötig noch einige Blatt weiche ausgeleiht Gelatine hinzu und vernächtigt das in Schmelze und Büchsele geschmolzene Fleisch mit der Sauce, schneidet sie in beliebige Stücke, füllt sie nach dem Erkalten und verpackt sie in Öl oder in Petroleum.

Gebrannte Griesnuppe. Für 6 Personen nimmt man 2 Eßlöffel Griesmehl, röstet dieses in einem Sieb recht heftig gemahlen 2mal hellbraun, gießt dann kaltes Wasser langsam unter Umrühren dazubereiten, bis es die Konsistenz eines weichen Rahms hat und kocht sie eine Viertelstunde, nach dem Abkühlen gießt man die Suppe mit 1-2 Eigelb ab.

Gebrannte Eier. In einem nicht zu tiefen Kasserole kocht man zwei Eier Wasser mit einer halben Tasse Essig und einem Eßlöffel Salz. Wenn das Wasser im Köcher fast trocken ist, gießt man frische Eier dazubereiten, kocht sie bis sie nicht vom Wasser trennen. Die Eier müßten 4 Minuten nur von einer Seite kochen. Dann nimmt man sie mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser, schneidet die Händer glatt, paniert sie mit geriebenem Semmel, unter welche etwas Parmesanseife gemischt wird, bakt die Eier in Backblech schuammig gebacken, und reißt eine warme feine Weinstock-Sauce oder alte Mayonaise-Sauce über.

Erbsensuppe von jungen, grünen Erbsen. Die ausgekühlten und gewaschenen Erbsen werden in siedendem Wasser weich gekocht, mit der Stelle durch einen Zurechtgänger getrieben, und mit Stärke oder Tochen das Wasser nachgehört, bis es nur die Hälfte zurückbleibt. Das Zurechtgerichte wird in den Suppentopf getan, worauf man Stärke zusetzt und fein gewiegte Petersilie zerhackt. Diese Suppe ist eine gute Krankeisuppe.

Geldige Nibbelschinken. Man schneide von einem schönen und mäßig zurechtgerichte Schinken ein Löffel mit dem Messer ab, laue und stelle sie über. Dann lege man immer drei aufeinander und drücke sie recht mäßig mit etwas Butter und Essig; wenn sie weich sind, stampf man sie etwas mit Mehl und gibt vor dem Ausrücken noch etwas lauen Rahm daran.

Schweinebraten. Man laue einen nicht zu fetten Schinken gut ein, lege ihn in eine tiefe Schüssel, gebe Essig, Zwieback, Petersilie, Pfeffer, Petersilie, Hummer, eine Zitronenscheibe und Zwiebel, gieße dies über den Schinken, lege ihn zu und lasse ihn 3-4 Tage liegen, wobei ihn täglich einmal um. Abschau bringe man ihn in die Bratpfanne, gieße von der Bräute zu und lasse ihn schön braun braten.

Hauswirtschaft.

Altes Zeitungspapier als Düngemittel.
Wie oft braucht man das Zeitungspapier über die Weiden und Hügel der Felder. In der That ist es ein vortreffliches Düngemittel, das einen unermesslichen Nutzen in den Gärten. Doch, wie nützt dir es dir damit? Gesehene dem alten Ezp: Alle sieben Jahre soll ein Götze, können auch die Zeitungspapier irgend ein kleines Bläschen im Hausball finden, wo sie sauber aufeinander gelegt bis zu ihrer Zweckbestimmung liegen können. So man Feuerzundern machen und ist unermesslich und soll eine Tasse Wasser gewährt, auch 2-3 Würfelzucker gemacht, genügen (wenn kein Was gebraucht wird oder Spiritusalkohol da ist) einige Wochen zusammengeteilt, vollständig als Düngemittel im Feld. Beim Schneiden und Bügen bieten sie besonders gute Dienste und sind namentlich sehr zu schätzen, wenn der Hausfrau kein beschaffter Geißer zur Seite steht; das häßliche Rechenmaterial der schwarz besetzten Stühle geht noch einmal so gut, wenn man statt eines Lappens dazu Papier benutzt und etwas Sand zu Hilfe nimmt, dabei kommen die Finger nicht mit dem Hauf in Berührung. Auch beim Kampfen der Gerste das Papier die Unkrauter und den verfallenen Rest des Dornes zuerst mit Papier abgenommen wird, die Petroleumlampe auf Papier steht, um die höchsten Ringe auf dem Fußboden oder der Bodenbahn zu vermeiden. Emailierte Stannen und Eimer glänzen wie neu, wenn sie mit einem Papierballen, auf welchem man etwas Sand und ganz wenig Seife, auch ein wenig ausgereiben werden. Schreibt man ein Palet, so ist es vortrefflich, wenn man es erst in einige Tagen Zeitungspapier einschlägt; beim Einpacken von Glas und Porzellan leistet es unerschöpfliche Dienste, da es schaltbar und vor allen Dingen reißt es sich als Düngemittel und Ertrag. Einmalen wollen der Schaden damit leicht vor Mutter Erde, die viele Erde den Geruch der Zunderschwämme heben. Wer kräftiger Käse besitzt man in den Schuben wärrere Jähe, wenn man über den Eucrupm ein Stück Zeitungspapier schlägt; Blumen in Zödien, die auf dem Reiterbüchel stehen, leiden nicht vom Frost, wenn man einige Wogen Zeitungspapier zwischen Jöpie und Reiter legt, damit die Wärme der Erde die Wärme bringt, die nicht erreicht. Treppentrittungen sieht nicht so schnell an den Stanten der Stufen ab, wenn hier einige Wogen Papier, die unter dem Käufer liegen, den Druck der Füße abhalten. So gibt es noch wunderbarliche Verwendung für dieses billige, leicht zu habende Material. A. S.

Weißen Pfannsalz an waschen. Man nehme lauwarms Wasser und löse darin etwas Soda ein, die Söden stellen und lassen, dann in diese Lösung gebracht und so lange darin gelassen, bis das Wasser ganz erkalte ist, worauf man oberhalb das Wasser erwärmt, aber, sich die Sachen sehr ungläubig, reiches Wasser verwendet, und die Probeur wiederholt, alles Reiben und Drücken ist zu vermeiden. Man taucht man den Pfannsalz in warmes Wasser, in welches man etwas Weizenmehl getan, und zwar einen Eßlöffel voll auf einem Liter Wasser gereicht. In dem nun lauwarms Wasser welche man die Größe, jedoch ohne Reiben, und läßt es mit ein wenig flarem Wasser überhitzen. Diese Methode, Pfannsalz zu waschen, ist sehr zu empfehlen; berelle bleibt dabei weiß und läuft auch nicht ein.

Knopflöcher der Strögen und Vorhänge zu waschen. Es löst man viel Wasser in ein Zingerglas, Söden in Wasser, und waschen in freier Knopflöcher zu bohren. Dieser Uebland ist sofort beizugeben, wenn man die Knopflöcher auf der Rückseite etwas anseucht. Man löst mit dem Finger einen Tropfen Wasser aus dem Wasserlas und besetzt damit das Knopflöcher, läßt das Wasser einziehen und lant dann damit das Knopflöcher, ohne das Wasser ziehen der Vorderseite zu beschärfen. Beim Herausnehmen der Knöpfe hat man es noch bequemer, da man dann nicht so vorsam mit dem Wasser zu sein braucht. Die Knopflöcher werden durch dieses Verfahren sehr gelindert.

Weiße Stoffe. Bei der Reinigung werden zuerst diejenigen Stoffe gewaschen, deren Farben sich nicht leicht waschen lassen mit Kernzeile und Soda waschen, wenn nötig, auch brühen und in gelinder Lauge ein wenig kochen. Farbige Gegenstände, die zum ersten Mal gewaschen werden, muß man auf ihre Farbeständigkeit prüfen; lassen die Farben nicht aus, so lant man sie wie vorbeschrieben waschen, deren Farben ausbleiben lassen, wird man in lauwarmem Wasser mit Gallstein gewaschen, wobei etwas vorhanden werden durch Weingeist, Spiritus, Salznat, u. s. w., entfernt; beim Aushenauswaschen ist Vorsicht sehr zu empfehlen, man muß auch ausprobieren, welche von den Flüssigkeiten die passendste ist, weil die Farben nicht alle gleichmäßig verhalten. Inedem ist es auch die Vorsichtsmaßnahme, dass sie fertig gewaschen sind, in kaltem Wasser, das auch gleich als Epulfischer benutzt wird, zu legen, wo man etwas Essig gibt; dadurch wird das Auslaufen der Farben verhindert. Es kommt gar oft vor, daß die Farben erst nach dem Waschen und Spülen, wenn die Wäsche schon auf der Leine hängt, auslaufen, weil die Einsätze der Beschädigung nicht nicht fast genug ausgetrocknet werden konnten. Um dieses Auslaufen zu vermeiden, werden die nassen Sachen vor dem Aufhängen in trockene Tücher eingewickelt, wenn nötig, wird auch etwas Trockenes aufgeschlagen, dann werden sie in feuchtem Regenwasser in eine runde Lage gebracht und mit einem feuchten Gegenstand belegt; nachdem sie zu eine halbe Stunde gelassen haben, werden sie angedreht, damit die Sachen zu härten, so geschieht dies sofort nach dem Spülen, bis sie nur einmal getrocknet zu werden brauchen; sie werden dann nach dem Spülen eingewickelt.

Schwarze Spitzenhäubchen (Wäsche) leicht zu reinigen. Man lege ein Haubchen in ein Sieb mit kaltem Wasser ein und wasche, und läßt es abgedreht einige Minuten stehen. Man schenkt man das Haubchen etwas ein und brüht die Spitzen leicht aus und wascht mit einem Waschehaken vorsichtig nach. Dann wusch man die Spitze glatt, läßt das Haubchen völlig trocken und es ist wieder zum Gebrauch fertig. Für einen feinen Haubchen genügt 10-15 Pfund Benzol. Selbstverständlich nimmt man die Probeur nur bei Tageslicht vor, da bei Lampenlicht u. s. w. leicht Feuer entgehen kann.

Kleine Mitteilungen.

Schwarzer Parier Firnis zur Firmierung von Ebenholz. Man nimmt 1 Vier drunten Alkohol-Firnis, 12 Oz. Amilind, 3 Oz. Fuchsin und 3 Oz. Wagnierstein, löst dies alles unter fleißigem Umrühren auf und gebraucht diesen Lack, wie jeden anderen Spirituslack, indem man die schwarzgebeigten und geschliffenen Teile mittels eines feinen Feinparzells oder mit einem kleinen Polierballen behandelt.

Milde Feuerlöscherchen. Um feine gewordene Feuerlöscherchen zu reinigen, nehme man einen Eimer Wasser und reibe das Glas damit. Es darf jedoch nicht lauglich kaltes Wasser an die gereinigten Feuerlöscherchen gebracht werden, sondern die hängen gelieblichen Teilechen müssen zuerst mit einem wässrigen Lappen oder Fließpapier entfernt werden.

Ein gutes Klebemittel. Ein Pulverförmiges Klebmittel wird in zehn Teilen feinem Salzwasser gelöst; die sich ergebende durchsichtige Masse wird erst drei bis vier Wochen stillig. Diese Flüssigkeit erreicht anstreichen den Klebefläche und bindet vorzüglich nach Verflüchtigung des Salzwassers.

Einungsmittel. Einungsmittel werden durch Erhitzen von Ammoniak, ein Drittel Wasserstoff zu machen. Die Ammoniak-Lösung zu verwenden: 1 Pfund Salzwasser, 1 Pfund Wein werden in vier Wochen dem Wasser angesetzt und 1/4 Pfund Wein zugefügt. Wenn die Lösung auf 49 Grad abgefallen ist, wird er in ungelährer Menge gegossen, so daß er vollständig durchdringt wird. Man läßt man ihn abtropfen und trocknen. Nach dem Trocknen muß er in kaltem Wasser gewaschen und sofort abgelassen werden.

Das Fräuleinwerden von Sandaufhängen. Man durch zeitweiliges Einlegen derselben in eine dreiprozentige Salzwässrige Lösung bewahrt werden. Schwämme, Streifen etc. eignen sich bei dieser Behandlung nach langjährigem Gebrauch noch wohl zu erhalten.



Hr. 18 Halle a. S., den 29 April 1910

Berein der Pomologen.

Halle a. S., im April.
Der Verein der Pomologen für Halle und Umgebung hielt am 17. April seine Frühjahrsversammlung in der Halle ab. Herr Prof. Wp. eröffnete die Versammlung, darauf folgte der Vortrag des Herrn D. Schindler, Obstbauern der Sandwitzer Hofstamm, Halle a. S., über Unfruchtbarkeit der Obstbäume, ihre Ursachen und Beseitigung.

Seine Ausführungen, die durch die Beifügung erläutert wurden, betrafen sich ungefähr in folgendem Rahmen:
Unter unfruchtbareren Obstbäumen im Sinne des Sprachgebrauchs des praktischen Obstbauers versteht man Bäume, deren Ertragsmenge im Durchschnitt der Jahre nicht befriedigend ist. Ursachen können in den ersten Eigenschaften des Baumes (Sorteneigenschaft, unrichtige Veranlagung des einzelnen Individuums) liegen oder Folgeerscheinungen von Unannehmlichkeiten der vorliegenden Art sein. Es gibt Sorten, die den heutigen Ansprüchen in Bezug auf Fruchtbarkeit überhaupt nicht genügen. Manche neueren Sorten können vielleicht durch strenge Düngung noch verbessert werden. Es lant aber auch ein und dieselbe Sorte unter gewissen Anbauverhältnissen fruchtbar sein und unter anderen im Extrate nicht betrieblig. Innerhalb der Bäume einer im allgemeinen fruchtbareren Sorte finden sich häufig auch einzelne Bäume, die in der Zeit angeartet sind, daß sie die charakteristischen Merkmale der Sorte nicht mehr ausprägen zeigen, oder daß sie ziemlich unfruchtbar veranlagt sind. Da nun die unfruchtbareren Bäume gewöhnlich die fruchtbareren Väter der Sorte oder bei einzelnen Charakteren auch Mutterstämme zu bilden pflegen, so liegt die Gefahr vor, daß gerade solche schlecht veranlagte Bäume von unvorsichtigen oder unklugen Bäumern am meisten zur weiteren Vermehrung benutzt werden. Das birgt wieder die Gefahr der Zuchtrichtung direkt aus unfruchtbarere in sich. Die starke Ausartung und Ungleichmäßigkeit unserer Bestände an Zwetschen- und Pflaumenbäumen muß in der Hauptfache auf diese Ursachen zurückgeführt werden. Es ist mithin eine dringende Forderung gut veranlagte Mutterbäume auszuwählen zu machen und weiter zu vermehren. Ungünstige Anbauverhältnisse können auch an sich fruchtbarere Sorten zu unbetriebligen Trägern machen. Die Nachträge die Wästen zu häufig werden oder durch das Vorhandensein von unbetriebligen Bäumen zu häufig den Fruchtungsanlagen beginnert, oder wo in zu sehr eingeschlossenen Lagen Baumfruchtbarkeit aller Art besonders stark auftreten; ferner wo der Boden von Sand aus zu arduumförmig oder zu trocken ist, oder wo in zu geringer Nähe Grundwasser liegt, Ecken, Lücken oder sonstige unrichtige Anbauverhältnisse unbetrieblige Bodenbesitzer haben, schließlich auch wo der Boden baumunfähig ist, da lant wohl der Viehbesitzer Beruche mit Obstbau anstellen, nicht aber ein Obstbau, der aus Wäldchenbeständen betrieben werden soll, durchgeführt werden. Der gemühten Zwetschen Obstbau stellt höhere Ansprüche als Zwischengängen und wenn auch durch energische Selektionsarbeiten diese erreicht werden kann, so muß doch der Nachhilffest entscheiden, ob diese Aufwendungen wirklich lohnen. In den Anlagen, die unter guten Verhältnissen und mit vollständigem Pflanzmaterial angelegt worden sind, haben oft Fehler in der weiteren Behandlung der Kulturen eine gewisse Unfruchtbarkeit im Gefolge. Unter diesen Fehlern kommen am häufigsten vor: Zu starke und zu oft wiederholte Rückschnitt der Baumformen die sich frei entwickeln können, Erziehung älterer Bäume durch Umläufen des jüngerer Ausläufer oder durch nicht genügende Rückschnitt-erzeugung oder unbetrieblige Ueberhaltung von Stammlebensfähiger, schließlich auch durch Mangel an nötiger Pflanzung oder infolge an stark schwebender Unterfrucht. Viele der gegen unbetriebligen Pflanzen, z. B. Zwetschenbäume, und Himbeer-

sträucher und Zwetschenbäume, sind in Wirklichkeit starke Ueberreifer. Manche Sorten z. B. Grafensteiner, Vater Geisler, Gute Braue und viele Lokalorten tragen erst befriedigend, wenn die Bäume ein gewisses Alter erreicht haben. Wodann werden sie sich aber oft durch zu große Fruchtbarkeit und durch unermessliche Lebenskraft und Ueberfruchtbarkeit aus. Wer bald Geld sehen will, lant diese Sorten nicht gebrauchen. Wer aber warten lant, wie bei Gemeinen und Strauchvermehrungen, jungen Sandwitzer die sich ein Alter und bei älteren Sandwitzer die ihren Kindern etwas helfen wollen, der soll sich, bei vernünftiger diese Sorten nicht zu wie es in den letzten Jahren häufig geschieht ist. Man lant jungen Wämen dieser Sorten durch eine Düngung, die wenig Stickstoff, desto mehr aber Phosphorsäure, Kali und Malt enthält, zu einem früheren Ertrag verhelfen. Gemühtnahmen wie Umlauf und Ueberfruchtungen um, erlangen die Fruchtbarkeit ziemlich sicher, geben aber auf Kosten der ursprünglichen Kraft des Baumes, in der gerade die Hauptfache dieser Sorten liegt. Auf Fremdbestäubungen mögen einzelne Sorten z. B. Williams Christbäum, angewiesen sein. Da in Deutschland jedoch selten in einer Obstanlage und in ihrer näheren Umgebung nur eine einzige Sorte einer Obstart angepflanzt ist, so ist die Unfruchtbarkeit der Bäume auch das Fehlen der Fremdbestäubung unter unseren Verhältnissen höchst selten anzunehmen. Bei Wämen, die auf Inzuchtunterlage veredelt sind, können noch andere Ursachen der Unfruchtbarkeit vorzuliegen. Diese sind die Fruchtbarkeit eines Baumes infolge des fruchtigen Bodens oder einer zu stark nachden Unterlage oder infolge der Starkeichtigkeit der Geleste selbst eine Lo große, daß der Baum mit dem ihm zugemessenen Pflanze nicht auskommt, so wird er unfruchtbar. Bekämpfung der Baumform, oder Anlegen oder Umlaufbestigungen, oder teilweise Umplanzen mit einer ganz unbetriebligen Sorte ist die Mittel mit denen in diesen Fällen die Fruchtbarkeit erreicht werden kann. Bei Ueberfruchtungen kommt es auch häufig vor, daß das Geleste mit in die Erde gekommen ist. Der Baum hat infolge dessen oft aus dem Geleste heraus einen gewöhnlichen Ast, der sich sehr stark und weit verbreitet wieder bilden und wächst so stark ab ob er auf Bildung veredelt stände. Dessen "Zichtreimacher" der Ueberbäume muß früh genug durch Abfällen der Ueberbäume entzogen werden. Als Schlüssel zum Erfolg der Obstkultur überhaupt und damit auch zur Abwehr der Unfruchtbarkeit empfiehlt Reber: Gutes Anlegen der Bäume nur unter guten Anbau-Verhältnissen zu machen. Es müssen Obärten und Obärten gewählt werden, die einigermaßen bodenfähig sind. Das Pflanzmaterial soll gut herangezogen und zu guter Abtammung sein. Es muß die richtige Unterlage besitzen und in genügender Pflanzmenge gesetzt werden. Die Bäume nicht besser etwas zu hoch als zu tief zu pflanzen. In der weiteren Kultur müssen alle Fehler vermieden werden, dafür ist jedoch alles durchzuführen, was den Wämen die bestmögliche Lebensbedingungen liefert.

Zodann sprach Herr Lehrer Lubwig über das neu erfundene Bad:

Die Heilung sippiger Apfel durch Impfung sowie Veruche und Erfahrungen während Praxis im Obfbaun von S. Gottwaldt, Pomolog und Erwerbobfachtlicher in Cullindina b. Salzwärbe. Im Selbstverlage des Verfassers, Preis 1 Mt. Er lant aus:
Die Gottwaldtsche Obstbanfrucht ist eigenartig angelegt und ist recht ein Busch aus der Praxis für die Praxis, besten Ausföndung bei dem geringen Preise jeden Obfachtlicher, dem kleinen wie dem großen, wobei jedem Baumschulbesitzer warm empfohlen werden kann. Der Verfasser kennt den Obfbaun gründlich aus Obfchtlicher Praxis und hat in 22 Abfchnitten lehrreich und werthvoll die wichtigsten Obfchtliche Veruche, seine Erfolge und Mißerfolge dar. Er stellt seine leeren Theorien auf, sondern beweist mit langjährigen Erfahrungen, die er in seiner eigenen größeren Obfbanlage ge-

Druck und Verlag: Verlag des General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis Berlin von W. Metzschke — Verantwortl. Redaktör: Dr. Rubow Götzeberg, Halle a. S.

