

lehen Auge, ein weiteeres an jeder Wange, der letztere so klein wie möglich, die Lippen des Ober- und Unterliefers an den Wändern leicht etwas gebogen, die nämliche Verbindung am Unterliefers bis zur Kehle gerad, und an letzterer in der Form des Buchstaben V nach unten verlaufend; die Innenfläche der Ohren tiefste Loh-farbe, die Vorderhälfte ebenso bis zu den Fußwurzelgelenken mit leinem schwarzen Flecken an den Vorderseiten der Fußwurzel; auf jeder Seite ein deutliches, wie mit einem Pinsel aufgetragenes schwarzes Kleeblatt, die äußere Seite des Halses ist auf den Seiten auf der Innenfläche nach oben fort bis kurz unterhalb der Schlüsselbein, während die Außenfläche der Brust vollkommen schwarz ist. Auch an der unteren Seite der Nute und am After befinden sich lobartige Abweicher, die jedoch nicht größer sind, als das sie mit der Nute selbst weiter nach oben bis zu der Wölbung des Schwanzes abgegrenzt sein. Alles andere ist absolut fehlerhaft.

Für Familie und Haus.

Der Nicker blüht.

Wenn Nicker, Goldregen und Schneeball blühen, dann ist die schönste Zeit des Jahres gekommen! Die Anseln singen im Garten. Die Alpenrosen verkünden ihre Kraft. Die Kastanien haben ihre Prunkkrone aufgesetzt. Alles ist Schönheit und Wohl, alles Erquickung! Auch das junge Herz fühlt die herrliche Wirkung von Sonnenmonats und erheitert sich. Feinere der Liebe. Der blasse Nicker, der fälschlich auch Volander genannt wird, stammt aus Perlen. Seine hübschen und von balsamischem Wohlgeruch gesättigten Weizentrauben machen ihn zur Lieblingsblume vieler Menschen, besonders der Frauen. In der Klammersprache spricht er die Lieblichkeit und stille Schwärmer für einen Gegenstand der Liebe aus. Nicht bei Goldregen, der jedoch nicht giftig ist, ist der Nicker ein beliebter Schmuck der Parks und Gärten, um so mehr, als er wenig Pflege beansprucht. Einen Strauß Nicker im Zimmer hängen zu haben, ist jetzt gewiss ein reizender Schmuck der Hausflur.

Der Felsbau gegen die Wotten.

Jetzt, wo die Sommerfelder den Schränten und Truben entnommen werden und die Reibung einer gründlichen Weisheit unterzogen wird, muß man die Hausfrau zu ihrem großen Wohlwollen warnen, daß dies und jenes Reibungsstück Wottensatz anzuwenden. Was läßt sie gegen solchen Schaden tun? Einzig nichts. Nur durch Verfügen der Wotten kann man ferneren Schaden vermeiden. Nach neuesten Beobachtungen Stotwists kann zwar eine Wotte überhaupt nicht freisen; sie lebt, sehr sehr von ihrem Feind. Doch die Wotte legt — wenn sie ein Weibchen ist, was zumeist der Fall ist — nach 2 bis 3 Wochen die weißen Wottenspähen freisen, die sich durch die wottens Stoffe durchstreifen. Rein baumwollene Sachen werden von Wottenspähen nie angegriffen. Die Wotten zu vermeiden, indem man Dämpfe und Ausdünstungen meiden läßt, ist feine Sache. Die Wotten überziehen sogar einer andern Gattungsformierung.

† **Privatleben zu reinigen.** Die Privatleben verlieren meist nach der Wäsche ihr hübsches Aussehen. Wichtig behandelt leben sie jedoch auch nach der Reinigung wie neu aus, nur wollen sie so langsam wie eine Spinnweben behandelt werden. Zum Waschen bedient man sich einer Nasse, bestet man diese ein reines weißes Bündchen, bestreift darauf vorsichtig und ordentlich die Privatleben und darüber noch ein Bündchen. Die so beweidete Nasse legt man in heißes, nicht kochendes Seifenwasser und läßt sie auf schwachem Feuer eine halbe Stunde langsam sieden. Abdann schüttet man die Nasse in kaltem Wasser, bis es klar fließt. Man läßt man die Umhängung, bestreift die Nasse mit einem mit einem reinen Tuch belegten Kissen oder Brett mit einem feinen Strohband, je mehr ausgehängt, desto schöner wird die Spinnweben. Man benutzt die Privatleben mit einer sehr schwachen Auflösung von Gummiarabicum oder Gelatine und stellt sie völlig getrocknet ab.

† **Neue Schränke vom Holzgeruch zu befreien.** Hiergegen werden verschiedene Mittel angewendet. Nächst hilft ein Ausbrennen des Schrankes mit Spiritus, was man mehrere Mal wiederholt. Der Spiritus wird in eine Schale geschüttet, diese vorsichtig über einen Weizenstängel gestellt, dann der Spiritus ausgegossen und der Schrank geschlossen. Oder man legt mehrere Bündchen täglich einen Topf kochender Milch in den Schrank, den man darin stehen läßt, um darauf den Schrank mit Soda und Seife auszuwaschen. Die Milch ist dann natürlich unbrauchbar geworden. Endlich wird auch empfohlen, eine Schale mit Weizenstroh eine Tage in einen solchen Schrank zu stellen, wobei auf bemerken ist, daß dieser Schrank nicht auf Holz gestellt, sondern, unentzündbare Stoffe herkommt.

† **Wässrige Butter.** Die Butter löst man in einem reichlichen Topf langsam kochen, bis sie nicht mehr freisetzt, ohne daß sie sich bräunt. Stellt sie nun Feuer zurück, nimmt den Schrank ab und gießt sie schaumig, so daß der Bodenbleib zurückbleibt, in ein Porzellanglas.

Für die Küche.

Butter, siehe Speisen usw.

Flumcate. 1 Pfund Butter rührt man zu Sahne, nicht unter fortwährendem Rühren noch 6 ganze Eier, 6 Eibutter, 1 Pfund Zucker und die abgeriebene Schale einer Zitrone darunter; vermischt die Masse mit 1 Pfund Mehl, 1 Pfund gereinigten, gut abgetrockneten großen Kern, 1 Pfund großen Sternröhren, etwas recht klein geschnittenen Zitronen- und Orangenschale, einer Prise Salz, wenig fein gepulverten Mastixblüten und Gewürznelken, rührt das zu steife Sahne geschlagene Eiweiß darunter, füllt die Waife in eine mit Butter gut ausgeglichene länglich-rechte Form von Blech, läßt sie in sehr wässiger Hitze 2 1/2 Stunden und bestreut den warmen Kuchen mit feinem Rum. Dieser Kuchen, welcher sich 14 Tage und länger gut hält, past ganz besonders zum Tee.

Griechische Nüsse. Ein Liter Milch wird mit einem Eßlöffel voll Butter, etwas Zucker, Zitronenschale, Zimt und einer Prise Salz gut durchgeseiht, dann läßt man ein reichliches 3/4 Pfund mit Wasser abgeschwemmten Grieß hinzugeben und kocht hierauf unter beständigem Rühren einen dicken Brei vermischt ihn mit einigen Eibutter und schüttet ihn auf flache, mit Wasser abgewasene Zeller. Nach dem Erkalten schneidet man daraus Stücke in beliebiger Größe, damit sie mit Öl und Semmel, läßt sie in einer Pfanne in Butter auf beiden Seiten schön gelblich und bestreut die Schnitt mit Zucker und Zimt.

Trortort. 125 Gramm Schwarzbrot röstet man, löst es fein und gießt etwas Rotwein darüber. Rum rührt man 12 Eibutter mit 3/4 Pfund feinem geriebenen Zucker eine halbe Stunde, löst man 20 Gramm gereinigte Mandeln, 20 Gramm Butter und Gewürznelken, das Brot, ein Glaschen Alkohol und zuletzt den Schnee von 12 Eiweiß hinzu, läßt die Torten etwa eine Stunde und gibt, wenn sie erkalten ist, folgenden Guß darüber: Man rührt 125 Gramm Zucker mit einem Eiweiß recht schaumig, schüttet dann 30 Gramm geriebenen Schokolade, etwas Zitronensaft und Kratz hinzu, und vermischt es gut.

Gelee von Ananas. Man schält eine Ananas recht rein ab, schneidet sie der Länge nach in Viertel und dann in dünne Scheiben, löst 1 Pfund Zucker mit 3/4 Liter Wasser auf, legt dann die Ananisscheiben hinein, läßt die leicht ausgegessenen Saft von drei Litern ab, läßt die Ananas in einem kochenden Wasser, schäumt sie gut ab, bestet sie auf und läßt sie erkalten; dann nimmt man die Ananas heraus, gießt den Saft durch, vermischt ihn mit in Wasser aufgelöster Gelatine und gießt soviel Weißwein — man kann auch Champagner nehmen — dazu, bis man ungefähr 4 Liter hat. Nun gießt man etwas davon in die auf Eis gestellte Form, läßt es fest werden, ordnet einen Zeit-Ananisscheiben im Kranz darauf, füllt etwas Gelee darüber, tut, wenn auch dieses fest geworden ist, wiederum Ananas und etwas Gelee in die Form, und fährt so fort, bis dieselbe gefüllt ist.

Karbonden. Hohes Kalbfleisch, etwas Knoblauch, Rosmarin, Zimonschalen und Fett werden feinst gewaschen. Dieses wird dann in eine Schüssel gegeben und mit drei Eiern, mit etwas Milch, Salz, sowie Mastixblüten gut vermischt. Karbonden vom Rückenstück werden hierauf gesalzen und geloscht, wonach man obige Wäse daraufstreicht und in Butter bänstet.

Salat. Für drei Personen schneidet man 3 Pfund geklopften Rindfleisch in kleine Stücke. In ein Meinel gibt man ein Stückchen Butter, dann eine feingehackte Zwiebel und etwas Petersilienwurzel, legt das Fleisch darauf und läßt es schnell bräunen. Wenn das Fleisch zu trocken wird, gießt manöffentlich etwas Rindsuppe zu. Wenn es gebräunt ist, läßt man es in dicken Saft eindünken, wirft es mit etwas Majoran und Paprika und tragt es mit gerösteten Kartoffeln auf.

Wässrige Nanchinen. Ein gereinigtes Nanchinen wird mit Sellerie, grünen Bohnen, Kartoffeln, Erbsenböhnen, Zwiebeln, Majoran, Salz und Pfeffer, sowie einem guten Stück Butter und Wasser angefüllt, gut ausgekocht und weich gekniffen. Hierzu werden Salzkaroffeln gereicht.

Zeiguppe. 12 Dela Mehl, ein Ei, etwas Salz und ein wenig lauwarmes Wasser werden eine Viertelstunde lang feilt mit dem Nadein durchgearbeitet. Dann reibt man den Teig auf dem Blech ein und freut das Gerbete auf dem Breite auseinander. Dieser Teig wird in feinerer Kleinfutter aufgetischt.

Troster Strudel. 14 Dela untereig wird hergestellt, dann zu einem dicken Blatt ausgetrieben; darauf wird folgende Fülle gegeben: feingehackte Mandeln, Nüssen und Zucker je 14 Dela und der Schme von drei Eiweiß werden gemischt und auf den Teig gebreitet. Dieser wird dann zusammengewickelt und auf einem Blech gebacken.

Suppe in Meistnadeln. Von 40 Gramm gut ausgegessenen Reis löst man in Milch einen feinen Saft und läßt ihn abkühlen. Dann treibt man in einer Schüssel 20 Gramm Butter und Mehlmasse ab, gibt den Reis hinein, läßt ihn weich, schneidet vier Eibutter dazu, treibt es gut ab, und gibt dann noch den Schnee von zwei Eiweiß daran. Wird das Gemisch zu dünn, so kann man einen Kaffeelöffel voll Mehl darunter rühren. In feineren Nadeln-Suppe werden beinahe große Stücke von dem Mehlreis gegeben, die man in derselben auflösen läßt.



Nr. 18

Halle a. S., den 6. Mai

1911

Der Haserbau.

(Nachdruck verboten.)

Der Haser ist ein armer Geselle, dem meist nur die Aufgabe zufällt, die letzte Nährkraft aus dem Boden zu ziehen oder einen weit entlegenen Acker, der gerade infolge seiner Entfernung mit einem Dünger versehen hat, zu füllen, lediglich damit er nicht leer steht. Für Haser ist er lange gut genug, fast bis der Randwirth. Der jetzigen Zeit, in welcher die Annahme künstlicher Düngemittel eine immer allgemeiner wird, ist es vorbehalten geblieben, den Haserbau auf eine höhere volkswirtschaftliche Entwicklung zu bringen. Es dürfte wohl kaum ein anderes landwirtschaftliches Kulturgewächs die ihm zur Verfügung gestellten künstlichen Nährstoffe so sicher ausnützen und sich so dankbar für sorgsame Pflege erweisen, wie der Haser.

Es ist zwar unmöglich, dem Landwirth ein Rezept zu geben, nach welchem er in der Lage ist, in jedem Falle seinen Haser an zweckmäßigsten zu kultivieren, trotzdem wird ihm dies aber glanzvoll gelingen, sofern er sich der Mühe unterzieht, für seine Wirtschaft festzustellen, auf welchem Boden, nach welcher Vorrichtung es gut ist, Haser zu bauen, welche Haserorte er auszuwählen hat, und durch wie hohe Gaben künstlichen Düngers er in dem speziellen Fall mit einiger Sicherheit bei den Ernten zu rechnen vermag. Gewissenhaftige Prüfung vieler Fragen und bemessensprechendes Handeln dürfte auf manden Boden, an dem man Haser nicht sicher gedeiht, aber auf Boden, welcher als nicht sicherer Gersteboden nur Gerste von geringerer Qualität liefert, durch Haserbau eine weit höhere Bodenrente als durch andere Kulturpflanzen erzielen lassen. Diesbezügliche Versuche werden unjener Landwirthe, sofern sie den Haserbau wirklich rationell betreiben wollen, nicht eripen bleiben.

Auf Ackerboden, wo die klimatische oder bodenverhältnismäßig ungünstige Klimatische oder bodenverhältnismäßig vorliegen, dasjenige Gerstfeld den höchsten Körnerertrag geben, welches am zeitlichsten befruchtet wurde.

Der Haser ist sehr dankbar für eine sorgfältige Vorbereitung des Ackers, welche natürlich am normalsten ausfällt, wenn das Land schon vor Winter gepflügt hat, so daß im Frühjahr nur eine flache Bearbeitung mit Ertripsator oder Krümmer, Egge und Walze nötig ist.

Stallmist sollte man höchstens im Herbst zeitlich unterpflügen; am liebsten vermischt man eine Stallmistdüngung ganz, jedenfalls im Frühjahr, weil solche sehr leicht durch starkes Fahren des Bodens den Ertrag beeinträchtigt.

Welche Nährstoffe im künstlichen Dünger zu reichen sind, ist, wie schon gesagt, durch Versuche zu ermitteln, wenn nicht bereits unabweisbar feststeht, daß solche in reichlicher Menge im Boden vorhanden sind. Vorzüglich in Betracht kommen hierbei Kali, Stickstoff und Phosphorsäure. Es ist hierbei bemerkt, daß selbst im Stallboden eine Kalbführung die Erträge noch namhaft zu steigern vermag, je es, weil die oberen Bodenschichten von Stall ausgeleert sind, oder weil der aufsteigende Keimling den häufig vorwiegend dort in der Ackerkrume vorhandenen Ton in seiner physikalischen Eigenschaft verändert hat. Was die Phosphorsäure betrifft, so dürfte eine Zufuhrung derselben in solchen Böden ohne Wirkung auf das Wachstum des Hasers bleiben, in welchen die Kultur der Janderkrüme bereits jahrelang große Quantitäten an Phosphorsäure dem Boden zugeführt hat. Wenn eine Phosphorsäuredüngung überhaupt eine einwirkende Wirkung hat, so dürfte dieselbe wohl kaum mehr als 400 Kilo Phosphorsäure, im vorerwähnten Herbst ausgebreitet, auszuweisen sein, oder 30 bis 40 Kilo leicht löslicher Phosphorsäure pro Hektar in der Form von Superphosphat im Frühjahr bei der Bestellung.

Nur bei stickstoffreichem Moor- oder Marschboden dürfte wohl selten ein Boden gefunden werden, der von Natur so reich an Stick-

stoff wäre, daß eine Stickstoffdüngung schädlich wirkte oder die Fruchtbarkeit des Bodens auch nur nicht zu steigern vermöge. Es handelt sich demnach nur um die Frage, wie weit man mit sicherer Aussicht auf entsprechende Steigerung der Pflanzenproduktion die Stickstoffgaben steigern kann. Stickstoff wirkt am besten in der Form von Chilisalpeter, wieweil man von denselben anzuwenden hat, ist durch Versuche festzustellen. Wenn unter Umständen es es genügt, nicht mehr als 100 Kilo pro Hektar anzuwenden, während nicht selten Gaben von 400 Kilo per Hektar noch mit Sicherheit einen sehr hohen Ertrag bringen. Bei Anwendung von über 200 Kilo gebe man die eine Hälfte während der Bestellung, die andere Hälfte, wenn sich die Blätter der Pflanze intensiv grün zu färben beginnen, in je drei Teile geteilt, wenn sich die Pflanzen kräftig genug entwickelt ganz weg. Nicht genug Wert kann auf die gleichmäßige Verteilung des Chilisalpeters gelegt werden. Derselbe wird am sichersten dadurch erreicht, daß man beim Miststreuen zweimal, das eine Mal lang, das andere Mal quer über den Acker, fährt.

Den starken Stickstoffgaben muß die Menge der Einfaat entsprechen, was am besten durch Versuche festzustellen ist.

Eine sorgfältige Bearbeitung des Ackers mit Dampfmähne und Sandstrahl ist in der Regel im höchsten Grade lobend. Denn glanzvoll ist das mit der Mähne abgetragene Unkraut, welches nur wenig produziert, welche die jungen Haserpflanzen schädigen und durch Entziehung der Nahrung erheblich schädigen, der belehrte sich durch den Versuch.

In Höhenböden, namentlich wenn derselbe ein kalter, toniger ist, pflegt das mit der Mähne abgetragene Unkraut auf die Entwicklung der Haserpflanzen einzuwirken, was dadurch eine Störung in der Entwicklung der Haserpflanzen eintritt, deren schädliche Folgen je häufig nicht wieder zu überwinden vermögen. Man sei also lieber hier nicht vor Mühe Ähril.

Das für den Ackerboden in Bezug auf Vorbereitung des Ackers zur Saat, sowie Stallmist- und künstliche Düngung Gelegte gilt auch für den Höhenboden, nur wird in der Regel eine stärkere Einfaat zu wählen sein.

Für Höhenböden, namentlich wenn viele Steine die Arbeit erschweren, kann das Hacken zu teuer, überflüssig und selbst schädlich sein. Auch hier muß ein öfter wiederholter Versuch entscheiden.

Erz — der Haserbau verdient nicht, als Weizenbrödel behandelt zu werden, denn er kann leicht auf eine hohe Stufe der Entwicklung gebracht werden, wenn man sich das Stichwort zur Regel nimmt: Probieren geht über Studieren.

Gurten-Anbau.

Wohl häufiger hört man die Hausfrauen klagen: Wenn ich doch könnte, wie ich am besten und einfachsten meine Gurten erziehen könnte. Solch jedes Jahr habe ich das beste Stück Gurtenland gepflanzt und dieses gut bebaut, aber dennoch bin ich immer noch unzufrieden mit dem Ertrag und habe bisher noch keine besonderen Erfolge in der Gurtenzucht erzielt.

Werte Freundin! Die Sorge darüber finde ich voll und ganz berechtigt, denn könnte es wirklich noch etwas Besseres geben, als dem lieben Mann zum Mittag- oder Abendessen mit seinen Kindern zu überreichen?

Gerade so wie Ihnen ging es auch mir ehemals und ich war schon im Besitz, meine Gurten meist anzubauen, jedoch nach den verschiedenen Versuchen, die ich anstellte, habe ich nunmehr das Stück Land, das ich zum Anbau der Gurten bestimmt hatte, nicht mehr gemacht, ich bin tief überzeugt, es wird nunmehr gelingen. — Wie man es anfangen muß, um die Gurten zu erziehen, ist gar nicht so schwer und liegt hauptsächlich daran, daß man die Bewandlungsweise der Gurten gründlich erkennen lernt und auch die geeigneten Samenforten (für Boden und Klima) auszuwählen richtig versteht. Da ich in der Gurten-

Druck und Verlag: Verlag des General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis Berlin von H. Pichler. — Verantwortl. Redakteur: Rudolf Wolf, Halle a. S.



