Gespickte Kalbsleber mit Sellerie-Püree. Die Leber wird gespickt und im Ofen mit guter Jus gar gemacht und glasiert. Man kocht den Fond dann mit Weißwein und etwas brauner Sauce los und gibt ihn über die Leber, welche mit Sellerie-Püree garniert wird.

Holländische Tunke. Ein Löffel Mehl wird mit Wasser verrührt, 4 Eidotter, Pfeffer, Salz, Zitronensaft und Liebigs Fleisch-Extrakt hinzugefügt. Das Ganze wird auf dem Feuer gerührt bis zum Kochen. Dann wird noch ein Stück Butter hinzugegeben.

Hauswirtschaft.

† **Seidene Blusen zu reinigen.** Einige Kartoffeln werden geschält, in ganz feine Scheiben geschnitten und abgespült. Dann gieße man ungefähr ein Liter kochendes Wasser darauf und läßt es stehen, bis es abgekühlt ist. Von diesem Wasser nimmt man soviel, wie man nötig hat und gießt nun eine gleiche Menge Weingeist hinzu. Mit dieser Flüssigkeit reibt man mittels eines Schwammes die Blusen gut ab und wenn halb trocken, bügelt man sie auf der Rückseite mit einem nicht zu heißen Eisen behutsam. Auf diese Weise lassen sich Blusen, seidene Röcke usw. in den zartesten Farben reinigen, ebenso kann man Sammet mit dieser Flüssigkeit säubern.

† **Mittel zur Vertilgung des Holzwurmes.** Um dieses Insekt, das sich so gerne in die Möbel einnistet und dieselben ruiniert, zu entfernen, bläst man mit einer Ballonspritze so lange in die Wurmlöcher, bis man glaubt, daß das Wurmmehl völlig entfernt ist. Hierauf träufelt man mittelst eines kleinen Haarpinsels Benzin in die Löcher. Wird, wie dies so häufig geschieht, versäumt, das Holzmehl vorher zu entfernen, so ist den Würmern absolut nicht beizukommen.

† **Petroleumflecke zu entfernen.** Petroleumflecke werden aus Papieren und Kleiderstoffen leicht entfernt, wenn man kohlensaure Magnesia mit Wasser zum steifen Brei anrührt, wenigstens messerrückendick auf die Flecke bringt, unter mäßigem Druck trocknen läßt, dann durch Gegenhalten eines heißen Löffels erhitzt und endlich wegwischt.

† **Mittel gegen Feuchtigkeit und Schimmel.** ¾ Pfund harte Seife wird in 10 Pfund Wasser (6 Liter) gelöst, zum Kochen gebracht und damit die Wand bestrichen. Nachdem dieser Anstrich vollständig getrocknet, wird er nochmals wiederholt, doch so, daß kein Seifenschaum auf der Mauer bleibt. Hierauf bestreicht man die wieder getrocknete Fläche mit einer Auflösung von ¼ Pfund Alaun in 15 Pfund Wasser. Durch dieses Verfahren werden die Poren der Wand verstopft und so ein weiteres Durchdringen der Feuchtigkeit von Außen her verhindert.

† **Kupfergeschirr auf leichte Art zu reinigen.** Man kocht eine Mischung von Kleie mit Wasser, zu dickem Brei angemacht, läßt sie abkühlen und setzt unter Umrühren 50 Gramm konzentrierte Schwefelsäure (gift ig) hinzu. Mit der Mischung werden die Gegenstände gründlich abgerieben, worauf eine schöne kupferrote Farbe erscheint. Hierauf wäscht man mit Wasser, besser noch mit dünner Sodalösung, und trocknet. Gegenstände, die lange nicht geputzt waren und infolgedessen starke AnlaufFarbe zeigen, werden in ganz kurzer Zeit durch dieses Reinigungsmittel hiervon befreit und erhalten wieder neues Aussehen. Um nachträglich mehr Glanz zu geben, reibt man mit weichem Wollenlappen oder Leder und pulverisiertem Wiener Kalk nach.

† **Wenn Maurer an einem Hause gearbeitet** haben, so sind, wenn es längere Zeit gedauert hat, die Fenster sehr schwer wieder glänzend zu bringen. Durch Anwendung von Bürsten oder sehr kräftiges Scheuern mit groben Lappen werden die Fensterscheiben leicht zerkratzt, wenn man sie aber mit scharfem Essig oder verdünnter Salzsäure benetzt, so werden die grauen matten Stellen, welche sonst gar nicht weichen wollen, von selbst verschwinden und nach Abspülen mit reinem Wasser wird das Glas wieder rein und durchsichtig seinen Zweck erfüllen.

† **Ungestrichenes, weißes Holz** sollte wie mit Sodawasser abgescheuert werden, da es hiedurch oft mißfarbig wird. Man reinige es mit Warmwasser, recht viel weißem Sand und Schmierseife.

† **Wie alt sind die Eier?** Jede Hausfrau weiß, daß die Eier mit zunehmendem Alter an Güte und Wert verlieren. Durch die Poren der Schale dringen Luft und damit Zersetzungskeime ein, welche früher oder später Eiweiß und Dotter ungenießbar machen. Durch die Poren der Schale verdunstet aber auch Wasser und die Eier werden dadurch fortgesetzt leichter. Allerdings geht dieser Prozeß, je nach der Aufbewahrungsart der Eier, rascher oder langsamer vor sich; immerhin aber bietet dieser Vorgang einen Anhaltspunkt, um wenigstens annähernd das Alter und damit den Gebrauchswert der Eier zu bestimmen. Nimmt man nämlich ½ Liter Wasser, löst darin ca. 100 Gramm Kochsalz auf, so erhält man eine Lösung von ca. 1,073 spezifischem Gewicht. In dieser Lösung sinken frische Eier unterz schwimmt aber ein Ei darin, so ist dies der Beweis, daß das Ei nicht mehr frisch ist. Wie alt ist dann das Ei? Setzt man nun der ½ Liter Salzlösung noch ¼ Liter Wasser zu, d. h. macht aus ½ Liter ⅔ Liter und damit die Lösung schwächer, so sind Eier, welche in dieser schwächeren Lösung untersinken, ca. 14 Tage alt. Da die Eier mit zunehmendem Alter fortgesetzt leichter werden, so muß auch die Salzlösung, in der sie untersinken sollen immer schwächer sein, so daß ein Zeitpunkt eintritt, wo sie in reinem Wasser schwimmen, d. h. also gleich schwer wie reines Wasser sind. In diesen Zustand gelangen ohne besondere Vorsicht aufbewahrte Eier in 60—100 Tagen, so daß man auch sagen kann, Eier, welche in reinem Wasser schwimmen, sind zwischen 60 und 100 Tage alt.

Kleine Mitteilungen.

§ **Lösungsmittel für Oelfarbe.** Spiritus, gereinigtes Terpentinöl und Benzin vermischt man gut, befeuchtet damit die Oelfarbenflecke, wenn nötig mehrmals, nimmt die Oelfarbe, nachdem sich dieselbe gelöst, behutsam mit einem stumpfen Messer ab und reibt dann die Stelle mit einem in heißes Wasser getauchten Schwamm oder Läppchen nach. Alte Oelfarbenflecke bedeckt man mit einer Mischung von 4 Teilen Spiritus, 3 Teilen Schmierseife und 1 Teil Salmiakgeist und behandelt dann die Flecke, nachdem sich die Farbe gelöst hat, wie oben angegeben.

§ **Ein Kitt**, der sich in allen Fällen bewährt, in denen es sich um wasserdichten Abschluß und dauernde Befestigung, um unschädliche Einwirkung von Oelen und Säuren handelt, wird aus Bleiglätte und Glycerin hergestellt. Erstere muß möglichst feinpulverig und das Glycerin sehr konzentriert, sirupdick und wasserhell sein. Die Herstellung dieses Kittes ist sehr einfach, die Bleiglätte und das Glycerin werden gut miteinander gemischt, sodaß ein weicher, zähflüssiger Brei entsteht. Mit diesem Kitt kann man z. B. die Zapfen der Petroleumlampen so dauernd einkitten, daß man die Trennung der Kittfuge nur durch Ausmeißeln herbeiführen kann. Auch zum Verkitten der Gläser in Aquarien ist dieser Kitt ganz besonders geeignet, und da er höhere Temperaturen zu ertragen vermag, eignet er sich auch zum Kitten von der Hitze ausgesetzten Metallen. Der Kitt ist immer nur für den Bedarfsfall herzustellen; da er in verhältnismäßig kurzer Zeit erhärtet, kann er nicht in größerer Menge vorrätig gehalten werden. Mit bestem Erfolge läßt sich dieser Kitt auch zum Einkitten von Werkzeugen, Gabeln, Messern und dergl. in die Holzschalen verwenden; nie findet mehr eine Lockerung statt. Die Verwendung des Kittes geschieht gerade so wie bei Gyps; die zähflüssige Kittmasse läßt man in den entsprechenden Hohlraum einfließen oder streicht sie mit irgend einem Instrument ein, und führt dann den einzukittenden Teil ein, da der Kitt jetzt noch ganz weich ist, kann der verdrängte Ueberfluß leicht entfernt und die etwa verunreinigte Stelle bequem gesäubert werden.

§ **Wasserdichter Glanzüberzug für Spielkarten.** Dieses Präparat hält unbedingt Stand, auch wenn das Papier mit Wasser befeuchtet wird. Man schmilzt gutes Harz und Guttapercha zu gleichen Teilen zusammen; davon nimmt man 9 der Teile und setzt 3 Teile gelöschten Kalk und 1½ Teile Bleiglätte zu. Dieses Gemisch bringt man auf das Feuer und rührt so lange, bis alle Stoffe innig miteinander verwengt sind; man hört erst auf, wenn alles gut geschmolzen ist. Nachdem dieser Firnis sich abgekühlt hat, verdünnt man ihn mit Terpentin bis zu der erforderlichen Konsistenz.

Die Fischerei an der koreanischen Küste.

Die Meeresströmungen an der koreanischen Küste mit ihren nach der Jahreszeit wechselnden Eigenart begünstigen den Fischreichtum der dortigen Gewässer in hervorragendem Maße. Korea und Japan hatten sich durch den Handelsvertrag vom 25. Juli 1883 und in den dazu ergangenen Ausführungsbestimmungen vom Jahre 1889 die Ausübung der Fischerei an ihren Küsten zugesagt, worauf jedoch Japan den überwiegend größeren Vorteil gezogen hat. Die japanische Regierung erleichterte ihren Staatsangehörigen den Zuzug nach Korea nach Tunlichkeit und unterstützte die japanischen Fischereigilden in Korea, die sich mit der Abstellung von Mißständen im Fischereibetriebe beschäftigten. Sie wandte ferner ihre Fürsorge der Seßhaftmachung der Fischer zu, die bis dahin meist nach Beendigung einer Fangsaison in die Heimat zurückzukehren pflegten. So kam es, daß die japanischen Fischer, deren sich im Jahre 1897 schon 25 000 an der koreanischen Küste niedergelassen hatten, die einheimischen Konkurrenten zurückdrängten. Hauptsächlich waren es die südlichen Küsten, die von den japanischen Fischern besiedelt wurden, und die Stadt Fusan entwickelte sich zum Mittelpunkt ihrer Tätigkeit. Hier wurden mächtige Lagerhäuser errichtet, von denen aus der Versand nach dem Innern geschah. In ähnlicher Weise scheint, wie aus einem Bericht der Mitteilungen des Deutschen Seefischerei-Vereins hervorgeht, Masampo zu einem Zentrum des Fischereibetriebs aufzublühen. Auch die nördlichen Küsten von Korea sind fischreich. Vom April bis September werden in ihren Buchten große Mengen von Fischen gefangen, während im Herbst die als Delikatesse geschätzten Seeaalen (Trepang) und Muscheln einen namhaften Ertrag liefern. Das Hauptkontingent der Fische an den koreanischen Küsten stellen Sardinen, Meerbrassen und Makrelen. Daneben ist auch die Walfischjagd von Bedeutung, die im Jahre 1907 eine Ausbeute von 700 Stück ergeben hat. Die Fische dienen teils in Korea selbst als Nahrung, teils werden sie nach Kiuschiu und Mitteljapan ausgeführt. Verbesserungen der Konservierungsmethoden und Schiffsverbindungen lassen hier dem Fortschritt noch weite Möglichkeiten. Der Gesamtwert der von den Japanern gewonnenen Seeprodukte betrug im Jahre 1907 bereits 10 Millionen und ist in stetigem Wachstum begriffen. Man nimmt sogar in japanischen maßgebenden Kreisen an, daß die Fischerei in Korea den reichen Ertrag seiner Landwirtschaft und Fischerei noch übertlügeln werde. Auch die Küste der Halbinsel Kwangtung hat sich in den letzten Jahren als guter Fischereiplatz erwiesen. In Dalni wurde zu Ende des Jahres 1907 die Mandschurische Seeprodukten-Aktiengesellschaft mit einem Kapital von einer Million Mark gegründet. Sie ist die erste Aktiengesellschaft in dem neuerworbenen japanischen Hafen. In größerem Stile wird der Walfischfang von mehreren zum Teil mit erheblichen Kapitalien gegründeten Gesellschaften ausgeübt, die gleichfalls vorwiegend unter japanischer Kontrole stehen.

Druck und Verlag von W. Kutschbach — Verantw. Redakteur: Dr. Ludwig Stettenheim, beide in Halle a. S.

Der Bauernfreund

Land- und Hauswirtschaftliche Gratis-Beilage des General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis.

Nr 12 — Halle a. S., den 20. März — 1909

Die wirtschaftliche Nutzung von Haus- und Gebäudeflächen durch Bepflanzung mit Obstbäumen.

Von **Emil Gienapp** (Hamburg.)

Nachdruck verboten.

Seit Jahrzehnten wird über den Obstbau, seine technischen Grundlagen und rationellen Erträgnisse viel geredet und geschrieben. Seine hohe volkswirtschaftliche Bedeutung wird heute allgemein anerkannt und obstbautechnische Beobachtungen finden heute in Stadt und Land wirksamste Unterstützung und zweckdienliche Förderung. Tiefschöpfend sind seine produktiven Quellen und vielgestaltig ist die Möglichkeit, das obstbauliche Kapital im Interesse des Volkswohlstandes zu heben und zu vermehren, um daneben auch der Volksgesundung einen außerordentlichen Dienst zu erweisen. Und dabei ist es nicht einmal unbedingt nötig, für die Rentabilität des Obstbaues große Kulturflächen zur Verfügung zu haben oder hierfür in den bürgerlichen Hausgärten größere Anbauflächen zu opfern, zumal dieser Umstand schließlich dahin führen würde, daß im Schatten der sich im Laufe der Jahre immer breitkroniger gestaltenden Obstpflanzungen die Kulturkulturen an Gemüse und Beerenfrüchten unmöglich wird und dadurch der Hausgarten als küchenwirtschaftlicher Helfer völlig seinen Zweck verliert. Unter Berücksichtigung dieser Verhältnisse sollte man mehr wie bisher darauf bedacht heißen, die in den bürgerlichen Hausgärten und ländlichen Eigenheimen, sowie auch auf größeren Wirtschaftshöfen verfügbaren Haus- und Gebäudewände und die etwa aus Stein oder Holz vorhandenen Umgrenzungsflächen der Obstkultur dienstbar zu machen, durch welche Praxis nicht nur die Gärten wirtschaftlich erschlossen, sondern im Schmucke der Baumblüte und in der Belleidung unschöner Wandflächen auch landschaftlich verschönert werden, wie dieses insbesondere bei ausgedehnten Gutsgärten recht vorteilhaft in Erscheinung tritt. Wer hier jemals einer breiten Wandfläche im Schmucke eines buntfarbigen Blumenteppichs verschiedener Obstarten begegnete, oder im Herbste an der Pracht der reifenden Früchte sein Auge erfreuen konnte, wird diesen natürlichen Anblick wohl ungerne gegen die abstoßende Wirkung einer kahlen Wandfläche vertauschen wollen, ganz abgesehen davon, daß solche Hauswände die für einen rationellen Obstbau erforderlichen Voraussetzungen weit besser erfüllen, als eine Landfläche hierzu jemals in der Lage sein wird. Denn der Obstbaum verlangt zu einem guten Gedeihen vor allem Licht und Wärme neben reichlichen Nährstoffen und genügender Feuchtigkeit, welchen Vorbedingungen bei Hauspflanzungen mindestens ebenzogut entsprochen werden kann, als bei freistehenden Bäumen. Die Licht reflektierenden Wände sichern nicht nur eine bessere Fruchtreife, ein feineres köstlicheres Aroma neben einer vollkommenen Ausbildung der Früchte, sondern im Schutze der geschlossenen Flächen vermindert sich auch die Frostgefahr, ist die Fruchtholzbildung und der Blütenansatz reichlicher, und es gedeihen hier auch solche Sorten, die wegen ihrer späten Reife auf Standbäumen selten einwandfreie Früchte zeitigen. Dabei zeichnen sich Obstbäume hier besprochener Pflanzungsart durch willige und reichliche Fruchtbarkeit gegenüber Feldbäumen aus, ihre Früchte sind bequem und ohne Lebensgefahr zu brechen und bei herbstlichen Stürmen weniger der Gefahr ausgesetzt, zu einem großen Teile vorzeitig von den Bäumen geworfen zu werden. Zum Vergleiche hierfür entnime ich mich beispielsweise einer Gleisgrenz's Baumschule, die an dem ländlichen Wohnhause der früheren Peter Smuths'schen Baum- und Coniferenschule in Bergedorf eine nach Südosten gelegene Landfläche von reichlich 30 qm bedeckte und alljährlich mehrere Zentner der herrlichsten Früchte reiften, während ein Baum gleichen Alters in Kronenform diese ungeheure Fruchtbarkeit auch nicht annähernd erreichte und von seinem geringen Behange noch den größten Teil ungünstigen Witterungseinflüssen opfern mußte. Wenn nun auch die mehr oder weniger günstige Lage der Wandflächen zur Himmelsrichtung für das Gedeihen der Obstfrüchte wesentlich mitentscheidend sein kann, so ist dieses doch dem Umstande nachgeordnet, der für den bedingten Platz die richtigen Obstarten zweckentsprechend zu wählen weiß. Im allgemeinen sind alle, auch die nördlich gelegenen Wände, für die Obstzucht brauchbar, und nur in solchen Fällen, wo die Lage allzu schattig und ungehinderter Zugluft ausgesetzt ist, sollte man von einer Bepflanzung mit Obstbäumen Abstand nehmen. — In der Auswahl scheide man zunächst zwischen stark- und schwachwüchsigen Sorten und Arten mit Rücksicht auf die Größe der verfügbaren Flächen, ziehe gutes Kernobst dem steinfrüchtigen und unter ersterem die Aepfel den Birnen vor. Ferner wähle man nach Möglichkeit mittelgroße und große Früchte, entweder ganz früher oder später Reifezeit, da diese zumeist einen größeren Marktwert besitzen. Hinsichtlich der Formgliederung sei man nicht wählerisch und gebe der ungezwungenen gegenüber der regelmäßigen Gestaltung unter gleichen Verhältnissen immer den Vorzug. Insbesondere gilt dies vom Steinobste, das im Formzwange außerordentlich in der Holzbildung behindert und demzufolge auch in der Erträgnis-Fähigkeit beeinträchtigt wird. Am willigsten lassen sich die Birnen mit Aussicht auf Erfolg und ungeschmälerter Fruchtbarkeit bestimmten Formen anpassen, wohingegen Aepfel eine strenge Formierung nur in sehr wenigen Fällen gestatten und am fruchtbarsten im zwanglosen Wuchse bleiben. Außerdem wird durch eine Bevorzugung formfreier Obstbäume der von den Laien gefürchtete Schnitt wesentlich vereinfacht, und die Schwierigkeit des Formobstschnittes hat auch wohl zum großen Teil dazu beigetragen, daß die Obstzucht in vorbesprochener Anpflanzungsform bisher bei uns so rückständig geblieben ist und viele Tausende von brauchbaren und zweckdienlichen Flächen wirtschaftlich noch unbenutzt liegen. Bei unwüchsiger Form beschränkt sich der Schnitt hauptsächlich auf die Entfernung überflüssigen Holzes und in der Beseitigung schwachwüchsiger oder schlecht gereifter Triebe, wohingegen künstliche Formgebungen nur unter Berücksichtigung technischer Formregeln und wirtschaftlich-kultureller Zweckmäßigkeit geschnitten werden dürfen und hierbei von so vielen verschiedenartigen Nebenwirkungen beeinflußt werden, daß diese Arbeit nur von sachverständigen Händen verrichtet werden kann, soll der Schnitt in seinen Wirkungen nicht nutzlos oder gar schädigend für das Gedeihen des Baumes sein. Mit der Behandlung der ersteren wird man sich indessen bald abfinden und bei einigem Verständnis und richtiger Beobachtungsgabe auch über die Praxis des Schnittes genügend informiert sein. Für die Beibehaltung unserer heutigen Zustände und Nachlässigkeit liegt also kein plausibler Grund vor, und die Erfolge, die in Frankreich und Belgien, im Elsaß und teilweise auch bereits in dem südlichen Deutschland in dieser Beziehung erreicht worden sind, lassen sich auch sicher im übrigen Ländergebiet deutscher Zunge erzielen, sofern man ungünstige klimatische Verhältnisse durch entsprechende Sortenwahl überwindet. Wie in den vorgenannten Ländern jeder Besitzer seine Gebäudeflächen mit Obst bepflanzt und dieses in seinen Mußestunden verständnisvoll pflegt und schneidet, und diese Beschäftigung ihm nach vollbrachter Tagesarbeit eine nervenstärkende Erholung und gern genossene Freude bereitet, so sollte es auch unserer für Obstbau sich interessierenden Bevölkerung ein Vergnügen bereiten, seinen Obstbedarf unter Benutzung seines baulichen Besitzes selbst heranzuziehen und dadurch den hauswirtschaftlichen Wohlstand zu fördern.

Es fehlt zwar nicht an Stimmen, die die Anpflanzung an Obstbäumen gleich jeder anderen Bepflanzung von Haus- und Gebäudewänden schon dem Grunde nach verwerfen, und die behaupten, daß durch solche pflanzliche Bekleidungen und den dabei unausbleiblichen Feuchtigkeitsansammlungen die Baulichkeiten dauernd geschädigt werden. Die hierfür geltend gemachten Gründe sind jedoch wenig übergzeugend und stichhaltig und laufen in der Praxis schließlich auf das Gegenteil der Befürchtungen hinaus. Denn die dichte und gleichmäßige Belaubung der Obstbäume nimmt die Regenmassen schon auf, bevor diese überhaupt die Wände berühren können und leiten sie infolge ihrer natürlichen Schwere auf dem schnellsten Wege zur Erde, sodaß beim Fehlen einer derartig vorbeugenden Schutzdecke die Wände der Gefahr der Feuchtigkeitsbeeinflussung weit mehr ausgesetzt sind. Aber auch der weitere Verwand, daß beim herbstlichen Laubfall die Ablagerung der Blätter hinter den Zweigen bezw. den Spalierlatten einen wenig schönen Eindruck hervorrufen und für alles mögliche Ungeziefer willkommene Schlupfwinkel bieten lässt sich auf einfache Weise dadurch begegnen, daß man die erforderlichen Spaliervorrichtungen nicht wagerecht, sondern senkrecht zur Grundfläch anordnet und infolgedessen alles Laub sowie sonstige schmutzbringende Ablagerungen unbedingt zur Erde fallen müssten.

Was nun die richtige Auswahl passender Fruchtarten und deren ein

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19090320067/fragment/page=0001

trägliche Sorten für bestimmte Zwecke anbetrifft, so entscheide man sich hinsichtlich Frucht und Reife wie bereits vorher erwähnt und pflanze nur wenige, dafür aber gute und erprobte Sorten. Zu dieser gehören bei südlicher Lage unter den Birnen: Hardenponts Winterbutterbirne, mit im Dezember-Januar lagerreifenden, großen und vortrefflich schmeckenden Tafelfrüchten von gutem Aussehen und köstlichem Aroma; Herzogin von Angouleme, eine herrliche, bis Weihnachten dauernde delikate Tafelfrucht; Clairgeaus Butterbirne, reifend Oktober-November, für Markt und Tafel gleich wertvolle, außerordentlich beliebte Genußfrucht von schöner Farbe und guter Formbildung; Winter-Dechantsbirne (Doyenne d'hiver), eine bei später und richtiger Reife bis in den März haltbare, edle und saftreiche Tafelfrucht sehr guten Geschmackes; Regentin (Passe Colmar), von mittelgroßer Fruchtbildung und ausgezeichnet schmeckend, für Wirtschaft und Tafel gleich brauchbar, — Bei gleicher Lage unter den Aepfeln: Ananasreinette, bei mittelgroßer Frucht ausgezeichnet für Tafel und Wirtschaft, auch für den Markt sehr beliebt; reift im November und hält sich bis zum März. Weißer Calvill (weißer Himbeer- oder Erdbeerapfel), eine der absatzfähigsten, edelsten und geschmackvollsten, bestbezahlten Apfelsorten, bis zum Frühjahr haltbar; Peasgoods Goldreinette (Peasgoods Nonsuch), mit großen und prächtig gefärbten Früchten, für Tafel und Wirtschaft gleich vorzüglich, lagerreifend November-Januar; Pariser Rambour-Reinette (Kanada-Reinette), Dezember-Mai; also überaus lange dauernd, sehr delikate Wirtschafts- u. Tafelfrucht; Königlicher Kurzstiel, neben guter Tafel- und Wirtschaftsfrucht auch sehr gute Dörrfrucht mit bis in den April währender Haltbarkeit. — Des weiteren kommen für südliche Lagen auch Weinreben, jedoch nur Sorten wie früher Leipziger, blauer Muskateller, früher Malinger, Madelaine royale usw. in Betracht, die sie sich mit Pfirsichen, Aprikosen, Reineklauden und Pflaumen teilen, wenngleich die letzteren auch noch mit gutem Nutzen an südwestlich und südöstlich belegenen Wänden angepflanzt werden können. Unter den Pfirsichen wären hierfür die Sorten Amaden mit im Juli reifenden, sonnenwärts rotgefärbten und großen Früchten, Frühe Alexander mit in der Hochreife karmingefärbten, saftreichen Fruchtfleische süßweinigen Geschmackes, Große Mignon mit sehr großen, grünlichgelben, an der Lichtseite fleckenlos roten, anfangs September reifenden Früchten, sowie schließlich Rivers Frühpfirsich mit Mitte August reifenden, äußerst delikaten Früchten zu empfehlen. — Unter den Aprikosen haben sich die Sorten Moorpark mit feinfleischigen und dabei doch leicht schmelzenden, saftpunktierten Früchten, Große frühe Frühaprikose mit leicht gerösteten, gelbpunktierten, saftreichen Früchten, Amerika, mit im August reifenden, mittelgroßen, dunkelgelben, saftigen Früchten vorzüglichen Geschmackes, Aprikose von Nancy mit orangegelben Früchten und die zum Einmachen besonders wertvolle Aprikose von Breda immer und überall am besten bewährt.

Unter den Pflaumen wähle man die große schwarzblaue Italienische Zwetsche neben der grünlichgelben, sehr großen Jefferson-Pflaume; erstere reift Mitte, letztere anfang September. Auch die bräunlichrote Königspflaume von Tours ist empfehlenswert; sie reift bereits im August. Als Reineclaude pflanze man die große grüne Reineclaude, mit mittelgroßen, gelblich grünen Früchten, die sich vorzüglich zum Einmachen eignen. Den gleichen Zweck erfüllt auch die Reineclaude von Oullins, die auf gelber Grundfarbe rot gefleckt ist und Ende August reift.

Für westliche und östliche Lagen eignen sich unter den Birnen: Williams Christbirne, bekannt als reichtragende und im September reifende große delikate Tafel- und Marktfrucht; Diels Butterbirne, eine im November-Januar lagerreife großgeformte köstliche Tafelfrucht; Gellerts Butterbirne, reifend Ende Oktober, sehr edle und wertvolle Markt- und Tafelfrucht, die im Handel außerordentlich begehrt und beliebt ist, sowie endlich noch die bis in den März lagernde Tafelfrucht Olivier de Serres. Unter den Aepfeln: Wintergoldparmäne, die sich als Wein- und Dörrfrucht gleich vorzüglich eignet, daneben aber auch als Tafel- und Wirtschaftsobst sehr beliebt ist; Baumanns Reinette, lagerreif Dezember-April, sonst im Gebrauch und Wert wie vorgenannte Sorte; Gelber Edelapfel, eine vorzügliche Schau- und Wirtschaftsfrucht; Bismarckapfel, der bereits als Oktulant ein guter Fruchtträger ist und als Markt- und Schaufrucht sehr geschätzt wird, zumal er bis März-April bei gutem Aussehen bleibt und bei der Lagerung nur an Omatität gewinnt; Cox Orange-Reinette, November-März, sehr beliebte und schmackhafte Tafelfrucht und auch für Markt und Wirtschaft gleich wertvoll; Schöner von Boskoop, Dezember-April, ausgezeichnete Tafel- und Wirtschaftsfrucht, sowie noch einige andere Sorten mehr.

Für nördliche Lagen kommen in Betracht: Amanlis Butterbirne (Beurre Amanlis), große delikate, bereits im September reifende vorzügliche Frucht; Köstliche von Chaneux, Oktober-November, bekannte, hochgeschätzte Tafelfrucht; Blumenbachs Butterbirne (Soldat Laboureur), Gute Louise von Avranches, Septembers-Oktober; Dr. Jules Guyot, eine sehr große Tafel- und Marktfrucht von gutem Aussehen bei guter Ertragsfähigkeit. — Unter den Aepfeln: Landsberger Reinette, November-Januar; Weißer Astrachan (Weißer Eiserapfel), mit einer bis in den Sommer währenden, feinfleischigen und ansehnlichen Haltbarkeit; Birginischer Rosenapfel, mittelgroß, August reifend; Ribston Pepping, Dezember-April, ziemlich groß, dabei gute Wirtschafts- und Dörrfrucht, und endlich als vortreffliche Tafelfrucht die hochgeschätzte Carmeliter Reinette.

Es soll nun keineswegs gesagt sein, daß nur die angeführten Sorten für den in Rede stehenden Zweck gute Fruchtträger und wirtschaftlich gebrauchswertig sind, unter ihnen dürften sich jedoch diejenigen befinden, die sich in der Praxis durch ihre gekennzeichneten Eigenschaften bestens bewährt haben und dadurch eine zuverlässige Bürgschaft im Ertrage und Verwendungswert übernehmen können. Ihre richtige Auswahl ermöglicht es, in Verbindung mit der hier besprochenen Pflanzungsform den Obstbau auch da rentabel zu gestalten, wo ihm aus wirtschaftlichen oder räumlichen Gründen keine größeren Bodenflächen geopfert werden können, wie auch insbesondere dem Landmann hierdurch ein Mittel gegeben ist, die Obstzucht an den hier in der Regel in größeren Mengen zur Verfügung stehenden Haus- und Gebäudeflächen zu einem lohnenden Nebenbetrieb praktisch herauszubilden und zu einer dauernden und sicheren Erwerbsquelle zu machen.

Unser Haus- und Zimmergarten.

** **Wenn Obstbäume verjüngt werden sollen,** so muß diese Arbeit so bald als möglich vorgenommen werden, weil der Saftumlauf jetzt noch gering ist. Das Verjüngen wird nämlich nicht von allen Obstbäumen gleichgut vertragen, am besten noch vom Birnbaum; auch beim Apfelbaum ist es noch mit Erfolg anzuwenden. Beim Steinobst muß man schon vorsichtiger sein und das Verjüngen auf zwei oder drei Jahre verteilen, weil die Bäume leicht an Gummifluß erkranken. Auch bei älteren Kernobstbäumen sollen einige starke Aeste stehen bleiben, damit keine Saftstockung eintritt. Man kann dazu solche wählen, die im nächsten oder übernächsten Jahr entfernt werden. Jedenfalls achte man darauf, daß auch bei den anderen Aesten unterhalb des Schnittes ein schwacher Zweig als Saftzieher steht.

** **Zur Bekämpfung der Blutlaus.** In Anbetracht des großen Schadens, den die Blutlaus an den Obstbäumen anrichtet, sowie im Hinblick auf ihre leichte Verbreitung und auffallend starke Vermehrung ist es dringend nötig, daß der Kampf gegen diesen lästigen und gefährlichen Schädling allgemein aufgenommen und energisch durchgeführt wird. Da es viel leichter ist, dem Auftreten der Laus erfolgreich vorzubeugen, wie sie zu bekämpfen, so werden die Vorbeugungsmittel zunächst genannt und zwar: Bezug von gesunden Bäumen aus blutlausfreien Baumschulen; Anpflanzung von solchen Sorten, die eine größere Widerstandsfähigkeit gegen Blutlaus besitzen; sorgfältige Vorbereitung event. Verbesserung des Bodens vor der Pflanzung; fleißige Bodenbearbeitung und Düngung der Bäume; rechtzeitiges Schützen und Pflegen der Wunden. Mäßiger Kronenschnitt; Kalken der Bäume im Spätherbst.

** **Eine Gemüsepflanze für Bauschuttboden.** In neu angelegten Gärten, wo noch Erde zugeführt werden muß und wo bisweilen auch Bauschutt von eingerissenen Gebäuden mit verwendet werden muß, bekommt man in der Regel die ersten Jahre einen recht unkultivierten Boden. Die Stellen sind nicht überall gleich; ein guter Mutterboden wechselt mit geringem Boden ab; die zugeführten Erden aber, insbesondere Bauschutt, enthalten aber viele düngende Teile, diese aber sind noch nicht genügend aufgeschlossen, wirken noch nicht, oder sie wirken für manche Gewächse zu scharf. Und darum heißt es für solchen Boden auch die richtigen Gewächse zum Anbau zu wählen. Das brauchbarste Gewächs ist da für das erste Jahr meist die Kartoffel, nur muß man sie recht weit auseinanderpflanzen und nur frühe und mittelfrühe und meist kleinknautige Sorten wählen. Durch das Behacken und Häufeln der Kartoffeln kann der Boden während des Sommers öfters gelockert und untereinander gebracht werden und mit dem Einernten derselben findet gleichfalls ein Lockern und Vermengen statt, so daß der Boden binnen Jahresfrist sehr verbessert werden kann. Eine zweite Pflanze, die für solchen Boden gut paßt, ist die Karde oder Kardypflanze, ein zu den Distelpflanzen zählendes Gewächs, dessen Blattstiele als Gemüse benützt, ein sehr wohlschmeckendes Gericht geben. In etwas südlicher gelegenen Ländern wird die Karde viel angebaut, doch gedeiht sie auch in weniger warmen Gegenden ganz vorzüglich, und es ist zu beklagen, daß sie bei uns so vernachlässigt wird. Ihre Kultur ist ziemlich einfach: Im Frühjahr legt man die Samenkörner ins Freie, 2—3 Korn an eine Stelle, doch läßt man nach dem Aufgehen nur eine Pflanze stehen. Die Karde wuchert ziemlich stark, so daß auf einen Quadratmeter nur eine bis zwei Pflanzen kommen dürfen. Die Blattstengel werden vor ihrer Verwendung in der Küche, gebleicht, indem man die noch im Lande stehenden Pflanzen dicht mit Strohseilen umwickelt und hierbei das obere Kraut wegschneidet. Man kann aber auch die Karde als Wintergemüse verwenden, indem man sie im Herbst aushebt und Pflanze neben Pflanze im Keller einschlägt.

** **Das Aufdecken der Rosen im Garten.** Im März, sobald Tauwetter eingetreten, müssen die Rosen teilweise von ihrer Hülle befreit werden, damit nicht unter der Decke der Trieb zu frühzeitig angeregt werde; das Deckmaterial ist jedoch in der Nähe zu halten, damit es beim ersten Rückschlag der Winterung wieder aufgelegt werden kann. Gerade, wenn Rosen bis Ende März oder womöglich bis Anfang April dicht eingepackt bleiben, entstehen Verluste, denn unter der warmen Hülle wird das Holz verweichlicht, die Augen schwellen und es bilden sich hier und da Triebe, so daß es erklärlich ist, wenn nach dem Aufdecken eine einzige kalte Aprilnacht Schaden anrichtet. Wurde Anfang März bereits die Decke gelüftet, dann kann in den letzten Tagen dieses Monats getrost das völlige Aufdecken stattfinden.

** **Nelken im März,** wenn sie sonnig stehen, treiben gern aus, leiden aber bei eintretenden Nachtfrösten dann oftmals sehr. Man muß dieses Frühaustreiben daher zu vermeiden suchen. Man erreicht dieses, wenn man Fichtenreisig nach der Sonnenseite hin vor das Beet steckt. Kann man solches aber nicht, so ist es zweckmäßig, das von der Märzsonne stark beschienene Beet bei Nachtfrost leicht mit Stroh zu bedecken.

** **Die Vermehrung der Hortensie** ist von seiner besonderen Schwierigkeit und geschieht entweder durch Zerteilung der alten Stöcke, am besten beim Versetzen im Frühjahr, durch Wurzelgetriebe, welche meist schon einige Wurzeln haben, leicht von der Mutterpflanze abgelöst und einzeln gesetzt werden können, und aus Stecklingen, am vorteilhaftesten im Mai von den jungen Trieben. Auch im Spätsommer und Frühherbst kann man von Topf- oder Freilandpflanzen Stecklinge schneiden, welche aber nach erfolgter Bewurzelung wegen der vorgerückten Jahreszeit am besten nicht mehr einzeln gesetzt, sondern in den Schalen oder Kübchen beisammengelassen, so überwintert und erst im Frühjahre in entsprechende Töpfe gepflanzt werden.

** **Kranke Palmen.** Palmen vertragen im allgemeinen viel mehr kühlere Temperatur als man glaubt. Man darf dabei aber nicht zu tief heruntergehen, vor allem auch nicht plötzlich die Palmen fühlt stellen wollen, denn dann gibt es die gefärbteren kurzstieligen Blätter, die im Herzen der Pflanzen gewissermaßen frieren bleiben und ihr die ganze Schönheit rauben. Es hält schwer, solche Palmen wieder zu geregelten Wachstumverhältnissen zurückzuführen. Im Zimmer gelingt es selten, am ehesten aber dadurch, daß man die Pflanze nicht zu nahe an's Licht bringt, also nicht zu dicht an's Fenster stellt. Sicher gelingt es durch warmen Fuß im Frühjahr — doch Blumenfreunde können ihn nur selten ihren Pflanzen geben. — Neben Kälte kann auch schlechtes Gießen, durch das die Wurzeln krank werden, kurze Blattstengel hervortreten und sind dann dieselben Mittel anzuwenden. Außer ihnen ist jedoch das Verpflanzen im Frühjahre in leichtere Erde und womöglich kleinere Töpfe vorzuziehen.

Bienenwirtschaft.

? **Tränke.** Sehr vorteilhaft hat sich die Einrichtung einer Tränke bewährt. Dieselbe richtet man an einem sonnigen Platze in der Nähe des Standes ein. Man nimmt ein flaches Gefäß, legt Moos oder kurz geschnittenes Stroh hinein und füllt eine Weinflasche voll Wasser verkehrt und etwas schräg in das Gefäß. Die Bienen setzen sich sehr bald auf das Moos resp. Stroh, saugen Wasser ein und tragen es in ihre Wohnung. Wie sie es auftragen, so läuft es nach. Die Bienen, welche zur Brut viel Wasser brauchen, werden die Flasche oft leeren. Richtet man keine Tränke ein, so holen sie Wasser aus Pfützen etc. Das Wasser dort, sowie die Ränder, wo sie es auftragen, sind oft noch recht kühl, die Bienen erstarren, ertrinken etc. Dadurch, daß man die Tränke an sonnigen Orten in der Nähe des Standes einrichtet, spart man den Bienen oft weite Wege und schützt sie vor Erstarrung. Wartenberg-Rauendorf.

? **Untersuchung der Bienenvölker.** Die im Herbste bei der Einrichtung für den Winter als futterarm bezeichneten Völker untersucht man beim ersten Ausfluge flüchtig. Glaubt man, das noch vorhandene Quantum könnte nicht vollends bis zur Auswinterung ausreichen, so legt man 0,5 bis 1 Kilo Kandiszuckerstücke, die man vorher in warmes Wasser getaucht hat, auf den Stäbchenrost oder auf das Spundloch. Ueber den Kandis legt man ein mit Wasser durchtränktes Tuch und über das Ganze deckt man einen Kapf, Zigarrenkiste oder auch nur eine Schicht Papier. Die Bienen lecken den Kandis nach Bedürfnis ab und der ausstrahlende Dunst sorgt dafür, daß der Kandiszucker immer feucht ablecken bleibt.

? **Bei beweglichen Wabenstöcken** sollte jeder Stamm mit unfruchtbaren Königinnen gegen den zwölften Tag von der Zeit des ersten ausgebrochenen Schwarms genau geprüft werden. Werden keine Eier in den Waben nach dem achtzehnten Tage gefunden, so ist der Stock wahrscheinlich ohne Königin. Man gebe ihm eine fruchtbare Königin oder Königinzelle, wenn eines von beiden zu haben ist. Im anderen Falle nehme man von einem anderen Stocke einen Rahmen Arbeitsbienenwaben mit Eiern und junger Brut und stelle ihn ungefähr in die Mitte des Stockes, welcher ohne Königin ist.

Gesundheitspflege.

‖ **Gesprungene Lippen.** Es wird dagegen vielfach Glyzerin angewandt; ein weit besseres Mittel ist dicker Rahm. Die Lippen werden täglich mehrere Male damit bestrichen.

‖ **Die Behandlung des Maserkranken** ist eine einfache. Man beachte vor allen Dingen, daß der Kranke Tag und Nacht eine gleichmäßige Zimmerwärme von 17—18 Grad Celsius hat. Die Luft muß rein sein; darum muß man das Krankenzimmer regelmäßig lüften; dabei bedecke man das Gesicht des Kranken und schütze ihn vor Zug. Das Zimmer soll etwas verdunkelt werden, weil die entzündeten Augen des Kranken grelles Licht nicht vertragen können. Man lasse den Kranken nicht zu früh aufstehen und ins Freie gehen. In diesem Punkte wird viel gesehlt und dadurch manche schlimme Nachkrankheit hervorgerufen. Am sichersten geht man, wenn man den Arzt ruft und sich seinen Anweisungen in allem strenge fügt.

‖ **Kalte Füße.** Ein einfaches Mittel gegen dieses sehr lästige Uebel wird von einem alten englischen Praktiker empfohlen. Die Person stellt sich aufrecht und erhebt sich dann langsam auf die Spitzen der Füße, so daß der ganze Körper auf den Zehen ruht. So bleibt man ruhig stehen, so lange man es ertragen kann, und kehrt dann langsam in die natürliche Stellung zurück. Dieses Verfahren wiederholt man mehrmals. Indem dadurch alle Muskeln der Füße in Tätigkeit gesetzt werden, entwickelt sich ein lebhafter Blutumlauf in denselben. — Ein anderes Mittel, um die Füße warm zu erhalten, besteht darin, daß man sie in feines Baumwollenzeug einhüllt und dann wollene Socken darüber anzieht. Am besten sind Einlegesohlen, die aus zwei dünnen, durch Kautschuk verbundenen Platten von Kork und Filz bestehen. Der Kork kommt natürlich nach unten.

‖ **Gegen den Speichelfluß.** Täglich ein mildes Bettdampfbad von ein bis anderthalb Stunden Dauer, fleißige Mundbäder oder Gurgelungen, auch Nasenbäder von 20 bis 24 Grad R., Genuß von frischer Luft, Schlafen bei offenem Fenster, reizlose Kost. Tritt das Uebel sehr stark auf, dann sind außerhalb des Bettdampfbades auch berufsgende Halsumschläge (ein dickeres Leinluch in 18 bis 26 Gr. R. warmem Wassers, mäßig ausgedrückt, wird möglichst breit bis an die Ohren hinauf um den Hals gelegt) von etwa dreiviertelstündiger Dauer anzulegen.

‖ **Verwendung des Salbei.** Die getrockneten Blätter des Salbei ergeben einen vorzüglichen, heilsamen Tee, der bei Magenschwäche stärkend wirkt und auch den Blutumlauf befördert. Außerdem bildet der Salbeitee, mit etwas Honig vermischt, ein ausgezeichnetes Gurgelwasser bei Halsentzündungen, wie auch bei Zahngeschwüssen im Munde, wenn man denselben so lange als möglich lauwarm an die kranke Stelle hält, dann ausspeit und das Verfahren mindestens alle Stunden wiederholt, bis das Uebel gehoben ist. Auch zum Reinigen der Zähne giebt es kein besseres und dabei unschädlicheres Mittel für den Schmelz der Zähne als frische Salbeiblätter, mit deren Oberfläche man die Zähne abreibt, wodurch sie schön weiß werden.

‖ **Gegen Gicht.** Eichenblüte und Hollunderblüte vermischt drei Stunden lang in Wasser kochen und dieses Wasser zu Fußbädern gebrauchen. Er wird versichert, daß hierauf die Gicht in zwei oder höchstens vier Tagen gänzlich verschwindet. Oder: man nimmt gewöhnliches Kochsalz, füllt es in Säckchen und legt es gut erwärmt auf die kranke Stelle. Dies wird wiederholt, bis die Krankheit beseitigt ist. So oft das Säckchen kalt wird, ist das Salz wegzuschütten und frisches einzufüllen.

‖ **Bei Fingergeschwüren** oder dem sogenannten „Wurm am Finger“ bewährt sich folgende Salbe sehr gut: Reines gelbes Wachs und Olivenöl, von jedem 90 Gramm, werden miteinander auf gelindem Feuer geschmolzen; sodann gießt man unter fortwährendem Umrühren 8 Gramm Perubalsam hinzu und rührt die Masse solange um, bis der Brei kalt und steif wird. Diese Salbe wird dick auf das schmerzende Fingerglied gelegt und bald wird der Schmerz nachlassen. Auch zeitigt dies Mittel den Eiter früher als irgend eine andere Salbe.

Kinderpflege und -Erziehung.

o **Als eine der schwersten Sünden in der Kindererziehung** muß es bezeichnet werden, wenn Eltern, Kindermädchen oder andere mit der Erziehung von Kindern betraute Personen durch Furcht, d. h. durch Erzählungen vom Wauwau, schwarzen Mann, Gespenstern rc. auf das kindliche Gemüt einzuwirken und sich auf diese Weise Gehorsam zu erzwingen suchen. Das kindliche Gemüt ist für derartige Eindrücke ungemein empfänglich und hält dieselben auch für das ganze Leben fest. Die den Kindern in der Jugend eingepflanzte Furcht läßt sich später selbst auf dem Wege der Vernunft nicht mehr tilgen, im Gegenteil, wir möchten fast behaupten, daß sie bei empfänglichen Naturen mit dem Kinde wächst, d. h. größer wird und schließlich an die leichteren Formen des Verfolgungswahnes grenzt. Derartig erzogene Kinder stehen auch in einem späteren Alter unter einem gewissen Druck von Aengstlichkeit und Furcht und bleiben unglückliche Menschen ihr Leben lang. Die ihnen in der Jugend eingepflanzte Furcht und Aengstlichkeit breitet sich nämlich mit der Zeit aus und beschränkt sich nicht nur auf böse Geister oder die Nacht, die an und für sich keines Menschen Freund, sondern macht sich in allen Unternehmungen des Betreffenden geltend. Er wird alle Unternehmungen mit einer gewissen Aengstlichkeit und Zaghaftigkeit beginnen.

Für die Küche.

Teltower Rübchen gedünstet. Nachdem die Rübchen sauber geputzt und gewaschen sind, röstet man einen Löffel voll Zucker bräunlich, fügt einen Löffel Mehl hinzu, läßt dies ebenfalls bräunen und verkocht es mit etwas heißer Bouillon, welche man aus Liebig's Fleischextrakt bereitete, zu einer dicklichen Sauce. Nun gibt man die Rübchen und das nötige Salz hinein und läßt das Gericht auf mäßigem Feuer dünsten. Die so zubereiteten Rübchen haben einen vorzüglichen Geschmack, als Beigabe passen Briolettes, Frikandellen usw.

Kalbfleisch-Suppe. 10 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden. Zutaten: $1\frac{1}{2}$ Kilo derbes Kalbfleisch, 125 Gramm Butter, 15 Gramm Salz, 2 Mohrrüben, 1 Zwiebel, 1 Wurzel, 1 Stück Sellerie, 2 altgebackene Semmeln, 3 Liter Bouillon aus Liebigs Fleisch-Extrakt (leichte), 3 Eidotter. Eine ausgezeichnet schmeckende Suppe ergibt folgende Bereitung: Man schneidet das Fleisch in kleine Stücke, setzt es mit dem geschnittenen Wurzelwerk, Salz und der Butter aufs Feuer und dünstet es eine Stunde. Dann gibt man die Bouillon aus Fleisch-Extrakt und das geschnittene Weißbrot hinein, läßt alles zwei weitere Stunden kochen und streicht die Suppe durch ein Haarsieb. Vor dem Anrichten zieht man sie mit den Eidottern ab und gibt nach Belieben Gestügelklößchen oder Semmel-Croutons dazu.

Kuhenter. Das Kuhenter wird von vielen Hausfrauen nicht gegenügend geschätzt und doch ist es nicht allein seiner Billigkeit wegen, sondern auch seiner mannigfaltigen Verwendbarkeit halber nützlich. Frisch, mindestens 3 Stunden gekocht, gibt es eine gute Brühe zu Reis, Nudeln, Gränzchen oder Klößchen rc. Das Fleisch in Scheiben geschnitten, in Ei und Semmel gewendet und in Butter gebraten, ist eine angenehme Beilage zu Sauerkraut, Grünkohl, dicke Erbsen usw. Wird es gepökelt und dann langsam weichgekocht, so ist es zu kaltem Aufschnitt zu verwenden; läßt man es nach dem Pökeln räuchern, und kocht es dann, so bietet es Ersatz für Hamburger Rauchfleisch.

Speckbraten. Man nimmt hierzu ein mürbe abgelegenes Ochsenschweiffück, klopft es gut, salzt und spickt es gut. Dann schneidet man Speck in dünne Schnitten, ebenso viele Zwiebeln, brät beides langsam gelb, legt das Fleisch hinein, brät es zugedeckt von allen Seiten an und gießt dann etwas kochende Brühe zu, um es langsam weich zu dünsten. Der Bratensaft wird durchgeseiht und mit Mehleinbrenne verdickt, sowie mit etwas Rotwein versetzt. Er wird über das Fleisch gegossen und dieses mit gerösteten Erdäpfelscheiben umkränzt, mit beliebigem Gemüse zu Tisch gegeben.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19090320067/fragment/page=0002