

nicht direkt auf dem Feuer stehen anbreunen, gerinnen oder eine Saute bekommen, wie es oft bei Gemüsen, Wildschweigen oder Ragouts vorkommt. Zum Milchflocken ist das Wasserbad auch zu empfehlen.

„Blanchieren“ wird manches Gemüse, auch Fleisch und Geflügel, bevor man es spieß, blanchieren heißt; abwaschen, überbrühen. Das Abwaschen hat verschiedene Zwecke: dem Gemüse soll dadurch der itrene Geschmack und die blühenden Eigenschaften genommen werden. Fleisch und Geflügel wird durch kurzes Überbrühen mit heissem Wasser ein wenig fest und löst sich beim Weiter kochen ebenso wenig Fleisch in feinerer Stunde zerlegt werden soll (insbesondere Hamm- oder Kalbfleisch), die sich dann besser lösen lassen. Vielesch überbrüht man auch Fischen und Vögeln, auch Meise, indem man dieses ein wenig löst, das Wasser abgibt und frisches, kaltes nachfüllt.

„Banade“ ist ein Teig von Semmel oder Mehl, welcher zur Bereitung verschiedener Füllungen bereitet wird. Die Semmeln werden geschält, in Stücke geschnitten, mit Milch oder Milchbrühe beträufelt, etwas Salz und Butter zugefügt und dann die Banade auf gelindem Feuer unter stetem Wägen zu einem dicken Teig gedocht. Zu Weinbanade wird ¼ Liter Wasser mit 60 Gramm Butter, unter stetem Wägen ungefähr ein halbes Pfund Mehl hineingeschüttet und zu einem glatten Teig überührt, der noch mit Eiern abgesehen wird.

„Bächen oder Binden mit Eiern“. Um Schlupf der Nodropse beugt es sich bei verdicktem, man sieht die Eizellen, die Saure mit, mit Glas ab. Das Licht ist sehr einseitig, ist aber für den, der es noch nicht gemacht hat, eine heisse Sache, da sehr oft die Speisen, wenn das Binden nicht richtig geschieht, gerinnen und flockig werden zum Entsetzen der unerschrockenen Köchin. Man kann in diesem Fall eine Verbesserung probieren, indem man das Binden noch einmal vornimmt, — doch es ist gut, vorher einige Stoffstücke zu wischen. Am besten ist es, nur die Dotter der Eier zu verwenden (sogar man nicht nötig hat, die Eier zu sparen) und sie in einem engen hohen Topfen zunächst richtig zu queren, indem man jedes Dotter ungefähr ein Eiweiß voll Flüssigkeit, wie sie zu der betreffenden Speise paßt, Wasser, Milch oder Wein gerührt wird. Dann rührt man die gequerten Dotter durch ein feines Sieb und permittiert sie unter stetem Rühren mit der kochenden Speise, die dann sofort vom Feuer genommen und noch ein Weiden gerührt oder gerührt wird, bis man sich überzeugt hat, daß das Binden (auch Regieren) genügend gelungen ist. Ganzes Schalen der Speisen, nachdem sie gebunden sind, befeuchtet oder bewirkt ein nachträgliches Gerinnen — also binde man sie erst kurz vor dem Anrichten.

Eier zu sparen kann man für Milchsuppen, Milch- und Sahnepudding etwas Mehl zu den Eiern, ungefähr 1 Teelöffel voll, auf ein Ei nehmen.

Wird nur mit Mehl legiert, wie bei Hülsenfrucht- oder Kartoffelbrei, so genügt es, das Mehl in Wasser zu gerühren und in die kochende Suppe zu gießen; hier kann das feine Kartoffelmehl angewendet werden, das nicht flüchtig wird und auch besser schmeckt. Man nimmt statt 2 Teelöffel voll Mehl einen Teelöffel voll Kartoffelmehl. Wenn man es, wenn Eiern oder Suppen gebunden werden sollen, daß man einen feinen Teil derselben (insbesondere eine Tasse voll) unter stetem Rühren auf die, wie vorher beschrieben, durch ein Sieb gerührten Eizotter gießt und dies nun erst der kochenden Suppe zusetzt, ist dann ebenfalls nicht weiter löblich.

Trieffen von Salzfleisch wird oft mit Zwieback statt Einzel gebackt; man reibt die braune Schale vom Zwieback (ungefähr drei Stück auf 1½ bis 2 Pfund Fleisch) auf einem feinen Reibeisen, permittiert sie mit einem Teelöffel voll Mehl und etwas feingehackter Pfefferkörner recht fein und rührt dies in die kochende Sauce, die dann noch ein Weiden löblich mag.

Haushaltung.

† Das Waschen der Betten. Gewöhnlich legt man die Betten, um sie zu lüften, in die größte Sonnenhitze. Dadurch trocknen aber die Federn zu sehr aus, werden ihrer Elastizität beraubt und probe gemacht. Besser ist es, die Betten bei trockener Luft, wo also die Sonne eben nicht stark scheint, herauszuliegen und sie, wenn dies genügend geschieht, richtig auszuflößen. Ebenso ist es zu tun, wenn das Bett, besonders im Sommer, von der Sonne weites Licht ausstrahlt, nachdem es am Morgen gemacht ist, ausgeleitet und überdes noch mit einer Decke verflößen wird. Man lasse das Bett, wenn es am Morgen gemacht wird, offen stehen und das Oberbett über die Decke zurückgeschlagen, dann dadurch wird man erreichen, daß es gehörig ausdünstet. Wenn man bestreibe den Tag über noch dem Lufzuge ausziehen, so ist das am 10. viel besser.

† Aufstrichreinigung. Man weiche die von Spinnweb umschlungenen Nodropfen mit Galleste und warmem Regenwasser oder mit Spiritus und Petroleum, doch so, daß man alle Wände von Feuer oder Holmen vermeidet. Zur Entfernung von Schmutzflüssen eignet sich auch mit Zahnpulver gemischtes und gut abstrichenes Wasser, auf welches noch einige Tropfen geistlichem Wasser folgen muß, um den Zahnpulvergeruch zu vertilgen.

Brud und Geisler von 24. Rudolfs — Verantw. Redakteur: Dr. Rudolph Stettin. Seide in Halle a. S.

† Silberne Köffel zu reinigen. Für silberne Köffel, die täglich im Gebrauche sind, ist jedoch beiges Karstoffseifen, in dem man sie 5-10 Minuten liegen läßt, ein einfaches Mittel, ihnen einen schönen Glanz zu verleihen. Will man dieselben etwas tiefer ins Aussehen machen, so legt man sie in einer Lösung von gleichen Teilen Kochsalz, Alaun und Weinstein auf Feuer, läßt sie aufkochen und reibt sie dann mit einem weichen Tuche trocken.

Kleine Küsseilungen.

§ Als Mittel gegen Wunden ist gewöhnliche angefeuchtete Wundheile zu empfehlen, welche aus dem Eiweiß geschwemmt wird. Eine Wundheilung tritt nicht ein und das Fieber hält an. Ist der Eizell besonders giftig, so wird der Wundheil, nachdem der vorine sich verloren hat, wiederholt. Angenehm ist Wundheile bequemer als eine Salznatriumlösung mitzuführen.

§ Mittel gegen feuchte Hände. Ein einfaches gutes Mittel gegen feuchte Hände besteht darin, daß man dem Wundheil zuweilen etwas Honig oder einige Tropfen Zerpentin, wodurch die Hände weicher werden, zusetzt. Beim Arbeiten kann man sich ab und zu die Hände auch mit sogenanntem Veilapp oder Speckstein abreiben.

§ Aufzeichnungen auf Holz. Vor dem Aufzeichnen auf Holz empfiehlt es sich, um das Auslaufen der Tinte zu vermeiden, das Holz mit Schellackpulver zu bestreuen, oder besser, zu befeuchten. Dies hat jedoch nicht zu flach gezeichnet; auch ist nach dem Zeichnen zu beobachten, ob das Holz nicht zu sehr (rot) gelblich in diesem Falle wird mit feinem Gipspulver leicht geschliffen.

§ Gurkenfäden als Mittel gegen Schuppen. Abends bestreue man die Stellen und den Kopfboden, wo die Krätze sich aufhalten, ziemlich dick mit frischen Gurkenfäden. Sieht man nach einer halben Stunde nach, so wird man den Wunden und die Stellen um die Stellen herum von den Tieren beobachtet finden, um den Saft der Gurken auszuwaschen. Die Krätze lassen sich nun leicht lösen, und nimmt man diese Vorsicht mehrere Abende hintereinander vor, wird man bald von den lästlichen Nerven befreit sein.

§ Weiße Strohhüte anzufrischen. Um gelb gewordene Strohhüte weich und sauber zu machen, vermischt man 10 Gramm Zucker- oder Zitronensäure mit einem halben Liter warmem Wasser. Mit dieser Mischung befeuchtet man die vergräulten Hüte und läßt sie dann in hellem Sonnenlichte trocknen. Die Hüte sind die Hüte nicht zu nah machen, da sie sonst ihre Form verlieren.

§ Abgießende von Bronze- und Metallgegenständen zu entfernen. Die Abgießende werden mit einem in Spiritus getauchten Lappen abgewischt. Bei Verzerrungen verwendet man eine in Spiritus eingetauchte Bürste oder Pinzel. Sind die zu reinigenden Gegenstände groß, wie z. B. Kronen, so reinigt man dieselben hellenweise und spült fort mit reinem Wasser.

§ Versteifte Längere Zeit anzubehalten. Die Nase, ungeachtet ein halbes Pfund, scheidet nicht in ganz feine Stücke, tut sie in eine gewöhnliche Weinlöse, gießt die Flüssigkeit voll mit Wasser und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf. Will man die Nase gebrauchen, so schüttelt man den Inhalt der Flasche gut durch und nimmt von dieser Flüssigkeit zum Waschen, sobald man gebraucht. Soll der Teig schneller aufgehen, so gießt man, bevor man ausschüttelt, vorzüglich etwas von dem Wasser ab. So anbewahrt, hält sich die Nase 2-3 Wochen.

Landwirtschaftliche Literatur.

Die Kost der Pferde macht Dr. Armin Goebels, 1. Assistent an der medizinischen Klinik der Königl. tierärztlichen Hochschule in Hannover, zum Gegenstand einer für jeden Pferdebesitzer lebenswichtigen längeren Abhandlung, die wir in der nächsten Nummer Nr. 33 der Landwirtschaftlichen Anstalt, Magdeburg, finden. Nachdem der Verfasser die Erscheinungsformen der Kost und die große Mannigfaltigkeit ihrer Ursachen (Erhaltung, Verpflegung, Ueberfütterung, Eingeweidewürmer, Gasentwüdung, Verengung, Verlagerung, Lähmung und Verstopfung des Darms, Verstopfung der Darmarterien durch Blutgerinnsel) dargestellt, warnt er dringend den Besitzer des erkrankten Tieres vor der oft empfohlenen Selbstbehandlung des letzteren, da der Laie meistens gar nicht in der Lage sei, eine zutreffende Diagnose zu stellen und danach die richtige Behandlungsweise zu wählen. Das Beste für den Patienten und im Grunde genommen auch die billige Maßnahme für den Gebieter des Tieres ist, möglichst schnell tierärztliche Hilfe zuzusuchen, sich nicht enthalten mit Behandlungen, die nur schädlich sein können. Die Frage, wie soll man sich nun verhalten, bis der Tierarzt kommt, beantwortet der Verfasser wie folgt: Man gebe dem Tiere eine gute Streu, lasse es ungebunden gehen, sich niederlegen und ruhig liegen. Die Fütterung, das stärkste Fieber am Niederkommen verhindert werden müssen, entbehrt der Begründung. Den Hinterleib reibe man ordentlich mit Strohwischen und massiere ihn, auch kann man Arcus und Pfanzengrün mit Spiritus einreiben, dann bede man den Hinterleib durch ungleiche Decken gut warm ein. In dieser Weise hat man bis zur Ankunft des Tierarztes am besten für den Patienten gesorgt.



Nr 35

Halle a. S., den 28. August

1909

Die Spalierobskultur.

(Nachdruck verboten.)

Seitdem die Zwergobskultur sich eines bedeutenderen Aufschwunges erfreut, wird auch den Spalierobskultur in vielen Gegenden mehr Aufmerksamkeit geschenkt, jedoch noch lange nicht in dem Maße, wie er es verdient. Wie viele nadt Mauer- und Wände findet man nicht überall, an denen sich die schönsten Spaliere mit reichhaltig stehen lassen. Jedem Besitzer von Obstgärten, und wenn er auch weder Land noch Gärten besitzt, ist es empfehlenswert, Spalierobskulturen an den Wänden der Gebäude, die feinsten Obstsorten zu ziehen, es könnte auf diese Weise noch ungenutzte viel fruchtbarer Raum ausgenutzt werden. Besonders dürften unsere Landwirte, die womöglich alle Nebenwege der Landwirtschaft in ihrem Interesse ausbauen sollten, daran bedacht sein, durch die Spalierobskultur Nutzen zu ziehen. Dem Landwirt steht am allermeisten die geeignete Baum dazu; man denke nur an die Wände der Felsensteingebäude, Schuppen, Schuppen, der Umfassungs- und Schuppenmauern usw. Diese Kulturen sind ausführbar, ohne nur im geringsten den anderen Bepflanzungen der Wälderboden zu entgegen zu stehen.

Das Besondere aber ist, daß man durch die Spalierobskultur an den unproduktiven, lahlen Mauerflächen und schwarzen Scheunwänden Früchte erzielt, die betreffend Schönheit und Schmackhaftigkeit nicht zu wünschen übrig lassen und deren Vorkommen selbst bei den niederen Zwergobskulturen nicht erreicht wird. Spalierobskulturen, die im Freien stehen, ihre vollständige Reife erlangen, werden an geschützten Wänden gewöhnlich zeitig und sind prachtvoll ausgewachsen. Sogar in höheren Lagen, wo in Folge rauhen Klimas die feineren Obstsorten im Freien nicht mehr gedeihen, erlangt man mit Spalieranlagen an südlichen Wänden noch recht schöne Heisernte. Der Ertrag der Spalierobskulturen ist, vorausgesetzt, daß die Sorten entsprechend und die Behandlung eine rationelle, je, fast alljährlich mehr oder weniger ein sicherer, indem sie in Folge ihrer geschützten Lage viel weniger den Witterungseinflüssen, rauhen Wänden, Spaliertröten usw. ausgesetzt sind, als die freistehenden Obstbäume.

Aber nicht nur wegen des ökonomischen Nutzens soll der Spalierobskultur alle Aufmerksamkeit geschenkt werden, sondern auch, weil sie viel dazu beiträgt, Gebäude und Umgebung zu verschönern und also durch sie das Wohlgefühl mit dem Schönen vereinigt wird. Schön geformte Spaliere in ihren verschiedenen Formen im grünen Blätter- und herrlichen Blütenstande oder vollstehenden von den prächtigen, gelben Früchten erstrahlen gewiß jedermann und geben ein besseres Aussehen als leere Wände und lahle Mauern. Die herrlich ist, A. ein Apfelobstbaum im vollen, weissen Blütenstande in den ersten Frühlingsjahren; wie wird herrliche von den Blüten der Normerarten durch die Blüten der ersten ergebigen Frühlingsblüten lauchet. Wie erft kann im Sommer, wenn er schon im vollen Blüthenstand von reifen, schönen, gelben Früchten besteht, und die Freude kann jedem zuteil werden, der auch nur über ein geringes Stücklein Erde verfügt. Es ist rarum, die südlich oder östlich gelegenen Wände mit Pfirsichen, Aprikosen und neuen Apfelbäumen, hauptsächlich härteren Sorten, zu bepflanzen; vorzüglich und östlich lassen sich Pfirsichen, Pfälman, Apfel, sowie frühreife Birnenarten anpflanzen. Wo es das Klima erlaubt, den Beinstoff mit Vorteil zu kultivieren, sollen für denselben wie bei Pfirsichen und Aprikosen ausschließlich südliche und südöstliche Wände gewählt werden. Aprikosen gedeihen noch in ziemlich hohen Lagen und sind hier viel weniger den Frühlingsfrösten ausgesetzt als in den Niederungen.

Eine richtige, zweckmäßige Behandlung erfordert die Spalierobskultur allerdings. Ein Baum, der Jahre hindurch nicht mehr geschnitten und angepflanzt wird, und so sich ganz überlassen ist, macht wirklich keinen guten Eindruck und ist auch keine Freude für ein Gebäude. Aber aber während des Sommers das Rincieren unterläßt, hat im Herbst oder Frühjahr nicht weniger zu

schneiden. Das Schneiden der Spalierobskulturen erfordert etwas mehr Umficht und praktische Übung, als das der Zwergobskulturen, das schon mancher durch unrichtige Schneiden die Fruchtbarkeit auf Jahre hinaus geschädigt. Wer darin nicht gut bewandert ist, tut gut, es durch einen erfahrenen Obstbaukünstler verrichten zu lassen. Ueber die Form der Spalierobskulturen ist man selten im Einklang; die eine Form der Spalierobskulturen ist die häufigste der verschiedenen Formen fallen hauptsächlich in die Kategorie, für die einen Lagen lassen einfache Palmetten und Palmetten-Verrier, während für andere Lagen die H-Formen, Stokrosen usw., besser geeignet sind. Im allgemeinen fallen die Formen wenig in Betracht, es ist auch ein gut gesegneter Baum, dessen Formen verhältnismäßig wenig, wenn er richtig gepflegt wird, und insbesondere auch reichlich trägt. Eine langgestreckte Menge des Baumes hinsichtlich der Form ist nicht immer dafür, daß der Ertrag auch gut ist. Das Gelande, an das der Baum respeltive die Zweige angeheftet werden, muß meistens aus Eisenblech hergestellt. Man verwendet dabei ein helles verzinktes Blech, der verhältnismäßig hell in jeder Eisenbahn auf kaufen ist. Früher benötigte man für Spalierobskulturen allgemein Holzstäbe, die man eigens dazu lagern ließ.

Die Entwicklung neuer Obstsorten.

Der Akademie für Wissenschaft von Nord-Carolina hat Dr. Sutt einen feierlichen Vortrag gehalten, der sich mit den verschiedenen Arten der Obstbäume beschäftigte. Ebenso wie die verschiedenen Abstammungen durch den Nachweis zu verschiedenen Varietäten umgeformt worden und zwar haben die im Gartenbau gepflegten Pflanzen an dieser Entwicklung noch größeren Anteil genommen, als die eigentlichen Heilbrüchte. Diese Tatsache läßt sich aufschreiben, denn der Landwirt, auch wenn er sich selbständig mit der Zucht von Obstbäumen und Verbesserung der Rassen abgibt, hat doch stets mit größeren Massen derselben Spielart zu tun, während der Gartenbauer seine Pflanzlinge mehr als einzelne Individuen behandelt. Welch ungenüchere Vererbung im Wesentlichen die Obstsorten während des letzten Jahrhunderts erfahren haben, läßt ein Vergleich einer am Anfang des vorigen Jahrhunderts zusammengestellten Liste mit einer solchen aus der neuesten Zeit. Die Zahl der Apfelsorten hat danach von 133 auf 2138, die der Birnenorten von 65 auf 2567, die der Pfälmanorten von 18 auf 522 und die der Pfirsiche von 38 auf 449 zugenommen. Diese Zahlen sind jedenfalls noch weit davon entfernt, vollständig zu sein, und geben nur den Stand zu den verschiedenen Zeiten für ein größeres Gebiet an. Es verdient auch Erwähnung, daß von den 2138 Apfelsorten der neuen Liste nur 85 durch Pflanzung und Auswahlen von Samen, alle übrigen durch Stecklinge entstanden sind. Bei diesen Verfahren gehen oft Millionen verloren, und nur eines führt zum Erfolg. Manche Obstsorten, die eine neue Rasse werden, sind durch die Erzeugung, weil sie sich nicht halten. Die anderen ist wieder die Neigung zur Zerspaltung der Eigenschaften zu groß. Ein Ideal in der Züchtung von Pflanzenarten zu erreichen, ist deshalb, wie übrigens auch auf allen anderen Gebieten, unmöglich, weil die Ideale mit dem Kenntnis des Menschen fortwähren. Von dem Ideal wird schließlich so viel verstanden, daß sich finden können. Selbstverständlich sind die Ideale auch bei den verschiedenen Pflanzenarten verschieden. Auch dieser Umstand ist ein vom Beispiel der Obstsorten zu veranschaulichen. Von Apfelsorten verlangt man Arten, die weiter südlich fortzukommen, als die gewöhnlichen von Pfirsichen unerschaffen solche, die weiter nördlich gedeihen. Die Birnen sollen gegen den Westwind fest sein und keine Früchte in ihrem Reife haben, den Drangen toll jede Winterzeit fallen und soll das Gleich möglichst art und nicht wozig sein. Quittier



