

berjenige, welcher dies mit andrö, keine Bewegung des schmerzlichen Erkennens andern, sonst würde der Kranke sofort fürchten, es gebe mit ihm zu Ende oder lieber meingelassen sich fähig zu lösen. Es ist längst festgestellt, daß Frauen sich bei weitem besser für die Krankenpflege eignen, als Männer; sie besitzen mehr Geduld, stillere Erregung, größere Geduldlichkeit, liebevollere Nachsicht mit dem Kranken eines Patienten, die Frauen sind geschickter, angenehmer, aufmerksamer und auch ausdauernder. Gegenstände und Gegenstände. Ist die Ernährung die Veranlassung von Nerven, Katarrh, Schümpfen oder Husten, so ist das Allerbeste ein starker Solleibee, dem man Honig bis zum Aufwerden zusetzt. Beim Schümpfen nimmt man täglich 6-12mal einen Esslöffel voll, beim Husten eibeneitell und bei Erregung des Colles garneit man täglich 2-3mal einen Esslöffel voll. Solleibee werden durch das wiederholte langsame Verschlingen von Quittenkernfleisch mit Honig sowie fleißigen warmen Uridlagen am besten gebilt.

Reinigung. Ein sehr wirksames und nützendes Getränk bei Erkältungen, Nerven und anderen Schmerzen in den Gliedern ist die Reineiere. Derselbe wird hergestellt, indem man 1 Liter Wasser mit eine Hand voll Weizenkleie auf Feuer bringt und diese Mischung eine halbe Stunde kocht. Alsdann leigt man sie durch ein feineses Tuch und trinkt sie entweder alle allen Busch oder verfähre sie auch mit Zucker oder Honig. Dieser Tee ist auch allen Tieren zu empfehlen, die an Verstopfung leiden.

**Für die Küche.**

**Weg-Noteletten mit Remouladejusauce.** Aus einem Weiden, der fünf bis sechs Tage an der Luft hing, werden die zu gebrauchenden Noteletten geschnitten, reichlich bestricht, die Rippen etwas abgetrig, die Noteletten in ein Schälchen gelegt, mit Salz bestreut, je nach der Zahl der Stücke mit 100 bis 125 Gramm feinstem Peterdorell überpoffen, etwas Zitronensaft, Pfeffer und ein Petersilienbündchen hinzugefügt und die Noteletten lo zwei Stunden zur Gabe geschilt. Kurz vor dem Anrichten werden sie über guten Pottelener, wenn möglich auf dem Feuer, getrieben, mit Glaze bestrichen und in Wasser auf erwarmer Schüssel angeordnet. Die gut zubereitete diese Remouladejusauce wird in die Mitte der Schüssel getan. Auch kann man die Noteletten, ohne sie zu wazieren, mit Salz bestreuen, in Ei und geriebenen Semmel weiden und mit alter Noteletten in Wasser auf beiden Seiten goldbraun kochen, sie kann, wenn der Mitte der Schüssel aussehend, freuzweise legen und mit der Remouladejusauce die Pfeifchenweise anstellen.

**Milch in Weizenjauce.** Man kocht eine schone Lende, spült und isagt sie und brät sie in Butter unter offenern Pfeifen halb gar. Manweiden rühet man aus einem braunen Buttermilch mit frischer Bouillon, Salz, Pfeffer und einem großen Maß guten Weizen eine feine Jauce, die halb gar gekochten Milt hinein und isigt noch Scheiben von blanchierter Kalbsmilch und Champignons und kurz vor dem Anrichten in Bouillon auf gekochte Fleischböcken, sowie einige geröstete Trauzeln hing. Man reichereit die Lende in der Mitte, legt sie wieder zu ihrer natürlichen Form zusammen, umgibt sie mit den übrigen Sachen und überisigt sie mit der Jauce.

**Reinereine Suppe.** Man nehme Bouillon, welche mit Buzgelwert gut verisigt ist, und färbt sie mit etwas Buzferknecht. Während die Suppe kochend heiß wird, rühet man zwei ganze Eier und ein Dotter mit 6-8 Eißel voll geriebener Semmel und 6 Eißel voll Milch klar, gibt etwas Muskatnuz daran, ischüttelt diese langsam, ohne in der Suppe zu rühren, in dieselbe hinein und isagt sie eine kurze Zeit damit richtig kochen. Gibt man sie auf, so hat man eine klare Suppe mit feinen Kränzchen, welche sich von dem Eingehüllten von selbst gebildet haben.

**Kartoffelknecht.** Gute Kartoffeln ischt man in der Schale, isagt sie aber nicht platen; nach dem Erkalten werden sie abgekogen und auf einem Weiden mit der Feinstmahljauce gerieben. Man breret man etwas richtig geschnittene Semmel in reichlich Butter hellgelb, isigt sie, etwas abgekühlt, zu den Kartoffeln, gibt 150 Gramm Wehl, drei geröstete Eier, noch Geschmad etwas Zucker und geriebene Zitronenschale, sowie das nötige Salz hing, verisigt alles gut und formt mit mehrestreuten Händen Stücke in beliebiger Größe. Nachdem dieselben in weicher man gekocht sind, überisigt man sie mit brauner Butter, in welcher man auch geriebene Semmel lösen kann, oder man gibt sie mit gebotenem Eßel zu Tisch. Auch isigt sie eine passende Weingebe für alle Obstsorten. Gibt man diese Köse als Einlagen in Bräupfanden, so isagt man die gebotene Semmel fehen und formt die Kösechen recht klein.

**Kartoffelbuzfer.** Rube Kartoffeln geschilt, gewaschen, gerieben, in reinem Zucker leicht abgekocht, das abgekochte Wasser enthält viel Kartoffelmehl, es isigt sich schnell, gese das Wasser davon ab, gib das Wehl zu den geriebenen Kartoffeln, überisige sie mit einer Kaffe löcheren Milch, ischlage einige Eier, Salz und eine Kaffe waren Rahm daran, rühet das ein halbes Eißel Wehl hing, isagt, ischüttelt man dann ein wenig Zucker hing, isagt man sie auf, wenn die Masse zu dünn erisicht. Kaffe Zeit in einer Pfanne heiß werden, lege ischneitweise nebeneinander von der Masse, beide auf beiden Seiten schön braun. Die Butter sollen etwa 8 Zentimeter groß, 4 Zentimeter stark sein. Nach Weiden können auch einige

geschlagene Eimeit durch die Masse gerisbt werden, was sie lodeter macht.

**Haushirtschaft.**

† **Fußbodenbad.** Ein Bind duntelster Schllack auf zwei Quart 90prozentigen Spiritus, 7 dunkler der Schellack, desto aringere die Sorte, aber auch schöner braun die Farbe. Besonnt man ihn nicht erlösen, so ischüttelt man ihn zwischen zwei Zeilungen und wascht ihn mit dem Bad-Hollsch, mengt ihn mit Spiritus, isigt die Mischung in Flaschen und ischüttelt alle zwei Tage Heilig. Je länger er dann lagert, desto ischoner wird er. Beim Verdieren trodnet er fast unter dem Bintel. Dieter muß ischneit voll und sehr ischnell und sehr gefisgt werden, immer eine Meile ganz fertig machen und ischnell die Anlage vereinigen.

† **Entfernen von Niststellen von bernardellen Gegenständen.** Um Niststelle von bernardellen eiernen Gegenständen zu entfernen, bestreicht man dieselben mit einem leiten Öl und reist sie nach einigen Tagen mit einem mit Salznitrat bestrichenen Tuche ab. Wenn noch Niste zurückgeblieben isollen, so wascht man dieselben mit verdünnter Salzsäure und ischüttelt dann mit reinem Trigel.

† **Selbstbereitung guten Nistwasser für Keimlinge.** Wein, Obst-, Kaffee- und dergl. Niste entierst man am besten durch isingendes Nistwasser: 1 Nilo Weinbertraue, 1 Nilo Soda und 1 Nilo Chlorfort werden in einem Eimer mit 14 Liter Nistwasser 6-8 Tage lang auf eine mögliche warme Stelle des Zimmers gestelit und täglich mit einem hölzernen Stabe umgerisrt. Nach dieser Zeit gisbt man das Wasser klar ab, isült es in Flaschen bis zur ispäteren Benützung.

**Kleine Mitteilungen.**

• **Wollergisst für die Wazshaltung.** Die Stücke, welche gestit werden isollen, erisgt man ungeisbt bis zur Wärme des liebedenen Wassers, streicht mittelh eines erwärmten Binsels das liebedene Wärme dünnislig gemachte Wollergisst auf beide Niden, brüdt die Nide dann zusammen und bindet sie mit einer Schnur um ein Gegenstand isigt man noch einige Zeit in gelinder Wärme liegen bis die Austrodung vollkommen hotgeunden hat. Solcherart reparierte Stücke brechen an jeder anderen Stelle leichter als an der gestiteten und können auch ohne Schaden der Nide ausgeisgt werden.

• **Unbruchbringender Leim** wird wie isagt zubereitet: Gewöhnlicher Vornleim wird im Wasser lo lange gehalten, bis er aufschwimmt, ohne keine urisprüngliche Form anzunehmen. So erwischt, bringt man ihn ohne Wollergisst in einen eiernen Tigel, isigt sie noch der Menge des Leims lo lange, bis dieses ischneitlich über langsame Feuer lo lange kochen, bis eine gelertartige Masse entischt. Solcher Leim verbindet die allererischiedentsten Materialien in recht dauerhafter Weie; er hält außerordentlich fest und erisartet auch schnell. Sein Hauptverzug isgt er darin zu liegen, daß er Nadeln nicht aufhängen, noch durchdringen isagt, wodurch oft die Verbindungisellen gerisrt werden.

• **Zu erkennen, ob Holz trocken und gut zum Bauen ist.** Dalte das Ohr an das eine Ende deselben und isste an das andere mit dem Schüssel ischlagen. Ist es gut, so muß der Schlag deutlich gehört werden, ischilt wenn der Helsen 30 Meter lang ist.

• **Milt für Kanarien.** Weiglasse, feiner weißer Sand und Gyps, von jedem 1 Mg, und 28 Mg, recht fein pulverisiertes Salz werden mit gekochtem Weiml isozusigt zu einem feinen Brei gemischt und gut verisirt, isetzt mit etwas Sulfat hinzugeisgt. Dieser Brei isgt erst nach einigen Stunden isoll nicht isohrt zu gebrauchen, isittet dann aber Salz- und Schwefelkohle ganz werttreislich. Derselbe erisagt ischnell eine große Fleisheit und isgt für Salzlösungen unangenehm, seine Fleisheit ischneit im Gegenteil aerob im Salzwasser den höchsten Grad zu erisichen.

• **Zur Verreibung von Haften und Wazien** empfiehlt sich an Stelle des von den Kammerisern verwendeten Arsenis, dessen Verisigung meist böse Folgen für Fieberisch und andere Quätere haben kann, die in allen Apotheken erisaltliche Weizenweibel. Eine Anzahl davon wird fein ischneit und mit Wehl, Wasser und reichlichen Speischnitten zu Teig gerisrt. Man isagt davon mehrere Pfandfäden, die man mehrere Nide in den vom Bogelchen beizugelichten Eier anischnelt. Diese Nide sind dem Zweck isogenes, gierig darüber verisallen und — wenn nicht für immer, lo doch für lange Zeit veriswinden. — Auch das Anisellen der Wöcher und Gänge der ungebotenen Wäite mit einem Teig, den man aus Chlorfort mit Wasser zusammengerisrt, erisicht sich als auswendislich.

• **Zur Verbindung von Gummizubinsangirungen** mit Messingteilen wird folgender Milt als braudbar empfohlen: 7 Teile Solophonium werden geschmolzen und unter isarterem Erhitzen 10 Teile in kleine Einteile zerischnittenen Nantfisch eingemisrt. Nachdem sich iselben mit dem Herz vereinigt hat, isigt man noch drei Teile dieses Terpentinal isirnt, nimmt die Mischung vom Feuer und ischt 30 Teile heißes Terpentinal hing. Beim Verisiten wird das Metall überagen und der Lichtungsring angepresst.



**Etwas vom Bäumeplanzen.**

Von Gärtner K. Wap.-Halle a. S.

Man einen genügend fallhaltigen Boden hat; leidet der Boden oder an Mangel, was leicht ischütteln ist, so muß eine reichliche Maltung des Bodens erlösen. Die eintache Maltprobe macht man folgendermaßen: Eine kleine Portion, weleisch ein halbes Eißel voll, einer gut durcheinander gemischen anderen Menge Erde wird an der Luft getrodnet und mit etwas verdünnter Salzsäure überisogen; erisigt ein eingeisigtes Anstrichen, dann ist der Boden genügend fallhaltig, braunt er sich nach, dann kann er eine Maltung vertragen. In Umarmelung von Salzsäure genügt auch starker Eißel. Maltungsdung im Boden ist gleichlich die Mangel für die Aufischiebung der übrigen Nährstoffe, denn die Nährstoffe, die von dem Boden durch Zuzugung aufisuchen, sind für die Pflanzen nicht ohne weiteres aufischnbar, sie müssen ischnlich zuvor eine chemische Umarmelung durchmachen, wobei eben der Stoff eine sehr wichtige Rolle ispielt. Im isbrigen empfischt es sich, die ganze Bodenfläche gleichmäßig an düngen, nicht die einzelnen Baumstellen.

Beil die Buzgel sehr gelitten. Werde auch die Kron gelischnen; Ein Drittel von dem Weigen (dem Eingelerten) Konist Du immerhin wegischnen.

Ob wohl jeder leere Raum, wenn der Dichter selbstisverständlich eine leere Bodenfläche meint, einen Baum wert ist? Bieleischt nicht immer, es kommt eben auf den Platz an und auch auf den Baum, den man diesen Platz zugedacht hat. Nach Beides aneinander, und sich wir gewislt, die vom Dichter gestellte Bedingung „pflege sein“ zu erfüllen, dann wird der Lohn nicht ausbleiben. In erster Linie muß die Baumform mit der Nide im Einklang stehen. Starke Baumformen kommen für den weiten Raum in Frage, ischwäche für den beengteren und engen Raum. Der erisicht eigentlich ganz selbstisverständlich, doch kann man oft genug das Gegenteil antreffen. Niesisch hatte man nicht daran gedacht, daß z. B. der Hoch- und Nollbaum in ispäteren Jahren mächtig in die Breite gehen; man wollte Platz isparen und diesen reist ausnutzen, dabei hat man Platz vergeudet, weil nicht die richtige Baumform an dem geeigneten Platz geklommen ist.

Wann können wir Bäume planzen? Die einzig richtige Zeit isgt immer der Frühherbst, etwa vom 15. Oktober ab, ausgenommen bei Frostwetter oder starkem Regen; Erdarbeiten sind an ischönen Verisittagen leichter und lednlich besser auszuführen als im Winter oder Frühjahr, weil der Erdboden noch verischnlichmäßig trocken ist. Dies isgt für das Planzen von Nidistiseln, denn der Boden isagt sich zwischen die Wurzeln bringen. Am Frühjahr hat man isbrigens meist lo vielerlei andere bringende Arbeiten zu erledigen, hejonders wenn der Winter lange anhält, daß das Planzen der Bäume immer wieder hinauszogeloben und ischließlich in Ost und Eise ausgeisgt wird, was für die jungen Bäume isicher nicht von Vorteil ist. Die im isetzten Herbst gepflanzten jungen Bäume machen alsdahl frische Buzgelchen, die nicht wieder abgerislen werden brauchen, es sei bei Bäumen gleichwohl m u, die man wiederholt aus dem Einklang nimmt. Gleichwohl können Bäume auch im Frühjahr, ja isogar mitten in der Vegetation verpflanz werden, aber mit größeren Verlusten als im Herbst.

Der Baumisfiser isgt rechtis Sorgfalt zu verwenden und man sollte nicht erst mit dem Aussehen der Bäume ischellen, wenn man pflanzen will, oder womöglich die Bäume dabei liegen lassen. Die Baumgruben isollen fertig sein, wenn die Bäume kommen, damit ohne Verzug eingisgt werden kann. Durch Einischnen und Umischnen werden die Bäume oft stark belesigt. Die Gruben isollen tiefer und weiter ausgehoben werden, als es zur Aufnahme der Wurzeln eigentlich nötig wäre, damit allseits lodeter geuder Boden den sich bilhenden jungen Buzgeln zur Verisigung steht. Der Untergrund wird aber wieder lo hoch in das Nidistiseln gestült und angetreten, daß die Wurzeln ohne belesigt zu werden, darin Nidistiseln tiefer und weiter ausgehoben werden, als es zur Aufnahme der Wurzeln ischneitlich nötig wäre, damit allseits lodeter geuder Boden den sich bilhenden jungen Buzgeln zur Verisigung steht. Der Untergrund wird aber wieder lo hoch in das Nidistiseln gestült und angetreten, daß die Wurzeln ohne belesigt zu werden, darin Nidistiseln tiefer und weiter ausgehoben werden, als es zur Aufnahme der Wurzeln ischneitlich nötig wäre, damit allseits lodeter geuder Boden den sich bilhenden jungen Buzgeln zur Verisigung steht. Der Untergrund wird aber wieder lo hoch in das Nidistiseln gestült und angetreten, daß die Wurzeln ohne belesigt zu werden, darin Nidistiseln tiefer und weiter ausgehoben werden, als es zur Aufnahme der Wurzeln ischneitlich nötig wäre, damit allseits lodeter geuder Boden den sich bilhenden jungen Buzgeln zur Verisigung steht.

Wenn sich auch die Worte nicht ganz rein reimen, so reimt sich die zu Grunde liegende Tatsache genug besser, denn wenn man den jungen Baum nicht genügend zurückischnit, isönnte man einen jungen schwaden Unterbau, auf dem isäter die ganze Last der Krone ruht, ischneitlich. Bei Baumisfischen nehme man isagt zwei Drittel weg. Der Kronenschnitt wird am besten vorgenommen, wenn der Baum aufrecht steht, man kann also damit warten, bis er gepflanzt ist, die Kronenschnitt isagt sich lo am besten beurteilen. Die oberen Triebe ischneit man in der Regel isürzer als die unteren, das Ganze zu einer stumpfen Pyramidenform. Von der Baumspitze zum Nidistiseln gehört unangenehm ein Nidistiseln, am Nidistiseln isgt er, wenn der Baum einen kräftigen, glatten Stamm hat, eult entbesichlich, bei Nidistiseln isgt er, außer dem Schurkbaum, der einen ischwachen Nidistiseln braucht, überisünftig. Der Nidistiseln, die man den Baum pflanzt, in die Erde gestelit und gegen sehr recht erischnen, lo daß nicht, wie es vielfach gescheit, der Nidistiseln an den Boden, isondern der Baum an den Nidistiseln kommt. Der Baum isollte am unteren Ende, isoweit er in die Erde isommt, angeisgt werden. Diese Verisigungsmethode ist isebenfalls radikal isbillig und dabei unischnlich für den Baum, Wurzige, die man chemischen Präparaten nicht immer nachischnen kann.

Ist der Baum gepflanz, dann wird er mit isogen einem Weidenmaterial lo e am Nidistiseln befestigt, damit die Schale am Nidistiseln abgerislen kann, wenn sich der Baum isent. Würde man ihr gleich ischneitlich, isönnte sich der Baum leicht aufhängen. Der Nidistiseln gehört unter Umständen an die Weilerseite. Das unangenehmste Hindernis für die Weide, sie bietet am meisten Schmutz für Ungeiseter. Das Aniseln nach dem Planzen kann man sich im Herbst isparen, es ist isoch im Frühjahr unbedingt nötig, man isoll dann isogar nicht zu gehen, isondern ischneitlich, also sehr viel Wasser geben. Dies ist bei den isagt gepflanzten Bäumen im Laufe des Frühjahrs isier zu wiederholen. Als auch in dieser Beziehung bietet die Verisigung Vorteile, weniger Mühe und dennoch größere Garantie für das Anwochen. Aber auch bei den im Herbst gepflanzten Bäumen isoll man eine kleine Sicherheitsmaßregel üben. Ein frühzeitig isehender starker Frost kann leicht die noch allen Zusammenhang mit dem Erdboden entzweihenden Wurzeln belesigen. Das isant leicht verisindert werden durch eine Lage verrotzten Dünges oder Laub, mit der man die Baumfläche bedekt. Einmal wird lo durch dem Frost der direkte Zutritt zu den Wurzeln verisocht andererseits aber wird er sich so starken Wasserverisundung in Frühjahr vorgebeugt.

Einem jungen Baum pflanzt man nicht auf eine alte Baumstelle. Soll eine Nidistiseln, die Bäume oder Sträucher bereit au

Red und Berlag: Berlag des General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis Berlag von H. Kallisch. — Resonant. Redakteur: Rando Wap. Halle a. S.



