



Nr. 52

Halle a. S., den 30. Dezember 1905

Der Fruchtwechsel im Gemüsegarten.

Was ist Fruchtwechsel? So wird wohl mancher Gartenfreund fragen, denn bisher war ihm ein solcher nicht bekannt. Fruchtwechsel im Gemüsegarten ist ungefähr das gleiche, wie in der Landwirtschaft die Dreifelderkultur, mit Diffe deren dem Boden ein so hoher Ertrag als möglich abgemommen wird. Weider aber wird dieser Fruchtwechsel in so vielen Gemüsegärten gar nicht brodahtet; jahraus, jahrein wird das gleiche Beet mit Blumenkohl, mit Erbsen, oder zwei- bis dreimal jährlich mit Salat besetzt. Der praktische Gemüsegärtner aber, der seinem Gemüsegarten den größtmöglichen Ertrag abgewinnen will, macht sich während der langen Winterabende einen Betriebsplan für das nächste Jahr, in welchem er die betreffenden Gemüsegärten einschreibt, berechnet den Bedarf an Sämereien und Setzlingen. Ist auf diese Weise im Winter vorgefertigt, so wird die Bestellung des Gartens im Frühjahr ohne Heberführung vorgenommen werden können, die Sämereien und Setzlinge reiden gerade für den bestimmten Platz, während es im anderen Fall, wenn alles hinausgeschoben wird, überall hapert. Der Same reidet nicht, von einer Sorte wird zu viel, von einer anderen zu wenig, von einer anderen gar nichts gesät, oder ein Stück Land bleibt bis in den Sommer hinein leer liegen. Im Gemüsegarten gilt aber als Regel: den ganzen Sommer hindurch soll kein Beet leer bleiben; das heißt, jedes Beet soll sofort nach dem Abräumen wieder besetzt sein. Jedes Fleckchen Erde muß jahraus, jahrein seine Ernte liefern und dies ist neben gut durchgeführter Dünngang nur durch Fruchtwechsel zu erreichen. Zur Erreichung dieses Zweckes teilen wir unseren Gemüsegärten in vier Abteilungen ein: 1. Abteilung. Starke Düngung verlangen sämtliche Kohlraben (Wirsing, Blattkohl, Blumenkohl usw.), Salate, Gurken (alten Dünger), Tomaten, Rettige. — 2. Abteilung. Vorjährige oder Herbstdüngung verlangen Möhren, Karotten, Sellerie (Saunde), Schwarzwurzeln, Bohnen, Spinat, Zwiebeln und Porree. — 3. Abteilung, das heißt, fast ohne Dünger gedeihen Erbsen, in nahrhaftem Boden auch viele aus der 2. Abteilung, wie Bohnen, Karotten, Zwiebeln etc. — 4. Abteilung mit bauernden Gemüsegärten in vier Abteilungen und besetzen die drei Abteilungen abwechselungsweise mit den oben genannten Gemüsegärten und belegen die 4. Abteilung mit bauernden Kulturen, so werden wir in jedem Jahre eine schöne Ernte, üppig entwickelte Gemüse und stets einen hübsch geordneten Garten haben. Daß auf denselben Beete zweierlei, oft drei Sorten Gemüse im gleichen Jahre gezogen werden können, versteht sich von selbst. So können in der 1. Abteilung auf frühen Blumenkohl mit Zwischenpflanzung von Spargel oder frühen Knoblauch (Breitwürstl gehei) die Beete noch mit Endivien oder Spinat besetzt werden, auf Spargel folgen späte Kohlraben, auf Knoblauch besagliche. In

der 2. Abteilung auf Winterlat Bohnen, auf Spinat ebenfalls Bohnen, auf Salat Sellerie, auf Frühherbst Winterkranzfuß u. i. f., Frühkräuter werden meistens als Einfassung besammet gepflanzt.

Berichtigung der Felle zu Pelzwerk und Insteppischen.

Die Felle werden am besten bald nach dem Abziehen gereinigt, da in diesen Falle die Gerbstoffe leichter und schneller sie durchdringen. Will man nicht jedes einzelne Stück gerben, so müssen die Felle bald nach dem Abziehen getrocknet werden, denn sonst faulen dieselben und lassen die Haare geben. Das Trocknen geschieht, indem man das Fell mit der Haarseite nach unten auf ein Bretchen aufspannt und mit einigen Stützen besetzt, oder indem man die auf der Bauchseite nicht aufgeschüttelten Felle, die Haarseite nach innen, mit Hen, Stroh, Berg usw. vollstopft und an der Luft trocknen läßt. Getrocknete Felle müssen vor der Gerbung erst zwei bis drei Tage, oder je nach Stärke länger, in Regen- oder Flußwasser eingeweicht werden, bis dieselben wieder weich und geschmeidig sind, wie frische Felle. Das zum Aufweichen verwendete Wasser muß zur Sommerzeit früh und abends gewechselt werden, im Winter alle zwei bis drei Tage, je nach der Wärme. Frische Felle wird man vor der Gerbung ein bis zwei Tage in frischem Wasser ein und entfernt alle noch anhaftenden Fleischteile, ebenso Kopf- und unbrauchbare Bein- und Schwanzteile; auch die getrockneten Felle müssen von allen Fleischteilen gereinigt werden, denn diese erschweren den Gerbstoffen das Eindringen. Hat man viele Felle derart zu reinigen, so empfiehlt sich die Anschaffung eines Schabmessers für Gerber; Konservatoren und Präparatoren sind meist im Besitz eines solchen, da es die Arbeit sehr erleichtert. Hat man nur einzelne Stücke zu gerben, so verfährt man wie folgt: In etwa ein Liter warmen Wassers werden 40 Gramm Kochsalz und 200 Gramm Alaun aufgelöst und vermittels einer Bürste oder eines Pinsels bestrichen und getrocknet, was je nach der Stärke des Felles noch zwei bis dreimal wiederholt wird; das Trocknen geschieht stets im Schatten. Alsdann schabt man die etwa anhaftenden Salzkristalle herunter und gibt dem Fell durch Reiben und Strecken, z. B. über eine Stuhlleiste die nötige Weichheit und Geschmeidigkeit. — Will man den Fellen noch Appetit geben, wodurch das gute Aussehen derselben wesentlich erhöht wird, so streue man in die Haare heißen feinen Sand oder Kleie, wodurch das Fett der Haare durch die Kleie nicht so leicht Reiben gelöst wird; feldbreud darf die Kleie nicht so heiß gemacht werden, daß sie kocht oder der Sand so heiß, daß er die Haare des Felles senkt. Diese Gerbmethode ist geeignet für Felle zu Haus- und Privatgebrauch. Die vollständigste Gerbmethode in größeren Geschäften ist

Kropfen von Kartoffeln. Ein Pfund am Tage vorher abgekochte, geschälte und wässrige Kartoffeln, ein Pfund Milch, vier Eier, 1/2 Liter Milch, 10 Eßlöffel Zie. Die Hälfte der Milch wird mit der Hefe und etwas Mehl angerührt und in einem warmen Orte eine Stunde hingestellt und gehen gelassen. Darauf werden die Eier, das frische Milch und die Milch, welche die gereinigten Kartoffeln, etwas Salz, ein wenig Zitronensaft zugesetzt; diese Masse wird solange geschlagen, bis sie einen nicht unmerklichen Schaum bekommen hat, geschmeckt und gibt man mit einem Teelöffel den Zie. löschweise hinzu. Die Kropfen müssen gelb gebacken werden. Schieflich werden sie mit Zucker und Zimt bestreut, so lange sie noch warm sind.

Gedämpfte Kaninchen. Ein gereinigtes Kaninchen wird mit Sellerie, grünen Bohnen, Kartoffeln, Erbbsen, Zwiebeln, Mören, Salz und Pfeffer, sowie einem guten Essig Butter und Wasser zugerührt, und weich gedämpft. Hierzu werden Essigkaffee hinzugefügt.

Kaninchenbutter. Hierzu benötigt man wenigstens gut gereinigtes Lamm. Man läßt das Fleisch von den Knochen, legt Fleisch und Felle zurück, wäscht das übrige fein gewaschen. Dann weicht man drei Erammen oder Milchbröckeln in Wasser, drückt sie gut aus, reibt zwei Zwiebeln fein, fügt Salz, geschlagenes Thymian, Pfeffer und Muskatnuss, zwei Eier und ein Stück Butter hinzu; vermische diese Masse mit dem fein gehackten Kaninchenfleisch und reibe alles durch ein feines Sieb. Dann nehme man ein Reibebrett 1/2 bis 1 Stunde lang kochen. (Die Zubereitung) Die Masse, welche sich bildet. Hierauf lege man eine Form mit Eschbittern oder einem Schweinefett aus, fülle von dem Teig 6 Zentimeter hoch ein, hierauf eine Lage der Leber und Fleischbraten, dann wieder Teig und so fort, bis die Form 1/2 gefüllt ist. Obenauf lege man eine Decke von Speckbutter oder schlage das Schweinefett darüber. Das Ganze lasse man im Reibebrett 1/2 bis 1 Stunde lang kochen. (Die Zubereitung) Die Masse lasse man warm mit Müllertier zerhackt oder kalt als feiner Aufschnitt genossen werden, da sie, an kaltem Ort aufbewahrt, länger Zeit haltbar bleibt.

Pain von Fleisch. Hierzu kann man vorzüglich Bratenfleisch aller Art verwenden. Diese werden nach Befähigung aller feinen und köstlichen Teile sehr fein gehackt, dann nimmt man das gleiche Gewicht feinsten Kalbs-, Schweine- oder Rindfleisch dazu und vermische diese Fleischstücke mit etwas feinstem Salz, Pfeffer, Gewürz und gut ausgebeuteten Semmel, einem geschlagenen Eiweiß, Gewürz, Salz, geriebenem Parmesan, zwei feingehackten, in Butter geschmittenen Zwiebeln, Petersilie und 2-3 ganzen Eiern. Diese Masse reibt man richtig durch und will man den Pain sehr schön haben, legt man feinstes feinstes Pfeffer und etwas geschmittenen Pfeffer hinzu. Das Ganze wird eine halbe Stunde lang in einem mit dünnen Speckbittern ausgelegt, die Hefe zerhackt und mit Speckbittern bedeckt, dann legt man ein Blatt weiches Papier darüber und läßt den Pain im Dampfbad kochen. Durch Hineinlegen in einen Wasser läßt es sich leicht erkennen, ob die Speise gar ist. Erst nach dem völligen Erkalten lasse man den Pain aus der Form, die man vorher einen Augenschein in dieses Wasser ist.

Rahmkäse mit Sahne. Die Sahne wird nicht richtig geklopft, kann abgeseiht, gerührt, über Nacht in flüßige Milch gelassen, dann abgeseiht, gerührt, über Nacht in flüßige Milch gelassen, den anderen Tag mit dieser Milch nebst einigen ganzen Pfefferkörnern, einem Lorbeerblatt, dem nötigen Salz und 1/2 Pfund Butter in eine Pfanne gegeben und in einem nicht zu heißen Ofen gebackt, wo man sie unter häufigem Umrühren so lange kochen läßt, bis ziemlich alle Milch eingekochet ist, also etwa zwei bis drei Stunden. Unterlassen wird halb Pfund, halb Bouillon vom Zeit zu Zeit untergerührt und vorgelegt 1/2 Stunde vor dem Anrichten 1/4 Liter dicke Sahne auf den Braten geschüttelt, so wird derselbe wie glasiert anseht. Die Sauce wird abgeseiht, durch ein Sieb passiert und zu dem Braten, welcher darüber aufgetragen werden muß, gegeben.

Kartoffel-Weißkohl. 200 Gramm feines Mehl wird mit 1/2 Liter Milch angerührt, nach und nach 10 Eßlöffel, 100 Gr. Butter und 250 Gr. Zucker unter häufigem Umrühren damit verbunden. Dann mischt man langsam den feinsten geschlagenen Eiern der 10 Eßlöffel und etwas fein gehackte Zitronenschale unter den Teig, gibt ihn in eine mit Butter ausgefettete Pfanne und backt die Kugeln 1/2 bis 1 Stunde im Ofen. Obst und Beeren können sich dazu.

Hühner. Man kocht große Hühner und weiße Bohnen sehr weich, beides getrennt, esser in flüßige Suppe oder Bouillon. Dann läßt man Zwiebeln in flüßiger Schweinefett auflösen, gibt etwas Mehl dazu, daß es eine dunkelgelbe dünne Mischung wird, gibt Hühner und Bohnen hinein und so viel Rindsuppe daran, daß der Kochtopf stellen bleibt, wenn es verdunstet ist. Dazu läßt sich rasend auch geräucherter Fleisch geben.

Hauswirtschaft.

Welsch gewordene Wäsche künstlich zu bleichen. Zum Bleichen gelber Wäsche nimmt man 1 Zeh geringstes Terpentinöl, mischt es mit 3 Teilen höchst reifem Spiritus, rührt einen Teelöffel dieser Mischung in einem Liter Wasser, spült die gewaschenen Wäsche damit häufig hin und her zum Trocknen auf. Nach dieser ist es, wenn man die Wäsche einige Zeit auf dem Boden bleichen kann. Hierbei darf jedoch die Wäsche nie völlig trocken werden, sonst wird sie wieder gelb.

Eisen- und Bleichmittel. die mit feinsten Bleichmitteln gefüllt waren, müssen sofort nach dem Gebrauch ausgehoben werden. Die Hufe des Gefäßes trocknet dann alle Feuchtigkeit aus, und die Gefäße bleiben länger brauchbar.

Aus Herrenkleidern entfernt man Flecken von Bier, Schokolade, Kaffee, braunen Flecken mit Feigblättern durch Essigsäure. Die Wäsche schneidet in Verbindung mit Wasser wie Seife. Man fault dieselbe aus besten in Drogenen. Mit 3-4 Teilen weichen Bieres löst man sie eine Viertelstunde aus, gießt diese Abkochung durch ein Tuch und mischt sie mit etwas Spiritus. Nachdem man das Kleidungsstück flach auf ein Brett gebreitet hat, trägt man diese Flüssigkeit mit einer Bürste langsam an. Gut ist es, ein trockenes Tuch unter den Stoff zu breiten, da dieses die Feuchtigkeit aufzulassen hilft. Nach der Zeit nun noch geschüttelt, so wird die überflüssige Säure schnell durch Ausstopfen mit einem Fischleberöl oder einem leinenen Tappet entfernt. Bei Damenkleidern ist es vorzuziehen, Futter oder Beflag vorher abzutrennen, da durch das Abwaschen dieser Stoffe neue Flecken entstehen könnten. Sollten die Flecke nach dieser Reinigung noch nicht ganz verschwunden sein, so lasse man mit etwas Benzoin nach. Zuletzt wird das Kleidungsstück dann noch von der hinteren Seite ausgebleicht.

Im den Dampfgeruch der Eier zu beseitigen. lasse man den Inhalt nach dem Zerbrechen mehrere Stunden lang in einem Teelöffel stehen, damit er der reinen Luft ausgelegt wird, worauf der vorüberige Geruch verschwindet.

Reinige Krüge an Herdenvöden zu reinigen. Zur Hälfte mit Wasser, zur Hälfte Knechtwurz. Mit einer kleinen Bürste reibt man den Krug nach dem Erhitzen und kühlt mit kaltem, klarem Wasser nach. Ebenso werden feine gemorene Krüge gereinigt.

Das Anhalten der Nähmaschinen. Soll die Nähmaschine viele Jahre in gutem Zustande verbleiben, so muß dieselbe allmählich mindestens einmal gereinigt und frisch eingeleitet werden. Zu diesem Zweck entfernt man zunächst das Schiffschen der Nähmaschine. Man wascht dieses feinen mit reinem, besten Petroleum geilltem Oel, füllt es mit dieser Flüssigkeit in die Oelkammer und an alle reibenden Teile oben und unten in die Maschine geschüttelt und die Maschine einem Augenblick getrocknet, und zwar muß sie sich vorwärts und rückwärts bewegen lassen. Ist dies geschehen, so wischt man die Teile mit einem Lappchen sorgfältig aus, bis sie gar nicht und trocken sind. Nun werden dieselben wieder eingeleitet, und zwar mit gutem, sogenannten Nähmaschinenöl, das wirklich geschmeidig zerfließt und frei von Sand und Feinereiten ist. Wenn reinigt ist noch den Reibereien, indem man das eingeleitete Öl abgibt, ihn mit Petroleum richtig einreicht und denselben dann wieder an der Maschine anbringt. Ebenso legt man das Schiffschen wieder ein. Eine regelmäßig zu behandelte Maschine wird viele Jahre hindurch leicht und schnell ohne Hindernisse und unangenehme Störung arbeiten, ohne daß sich die reibenden Maschinenteile abschleifen.

kleinere Mitteilungen.

Chemisches Wasser zur Silberprüfung besteht aus 50 Gramm Wasser, 4 Gramm doppeltchromsaures Kali und 10 Gramm Schwefelsäure. Ein Tropfen genügt, um den hierin gemachte Metall vor zu färben, und es Silber ist, und die Farbe wird um so lebhafter, je reiner das Silber ist.

Zum Anhalten der Augen in den Hühnerhöden eignet sich eine Mischung aus Weizen, Ocker und Eßigsäure. Durch Bestreuen mit Chromalaunlösung kann dieser Kitt, nachdem er in die Augen geschüttelt ist, vollständig gemacht werden.

Im Gemüsegarten in gutem Zustande zu erhalten, muß man vor allem vermeiden, daß dieselben gerührt oder gewaschen werden. Man hänge sie also festrecht auf oder stelle sie in großen Bindern und lege sie an einen reinlichen Platz, der Auswegerkeit ausgesetzt ist.

Salzsilberreinigung zur Reinigung des Schimmels auf feuchten Tapetenwänden. Um die in feuchten Wohnungen, namentlich auf tapetierten Wänden und mehr noch hinter Bildern vorkommende fäulige und schädliche Schimmelbildung zu beseitigen, sei hier folgendes wirksame und mit kleinen Kosten angewandte Mittel empfohlen: Man nehme Essigsäure, die dieselbe in Spiritus (1:4) und zerbricht mittelst eines feinen Nadeln geschliffenen Glimmerstaubes, welche sofort verschwinden. Nach einigen Tagen wird man die Fehde haben, wahrzunehmen, daß von den fäuligen Stellen kaum eine Spur, sondern nur blaugraue Flecken zurückbleiben. An den so befallenen Stellen wird sich keine neue Ausbreitung des Parasiten zeigen, während anderwärts dies der Fall ist. Die Anwendung dieses Mittels empfiehlt sich insbesondere dort, wo zur Winterzeit in einem unheizbaren Räume der Schimmel vertritt werden soll.

Stentrit. Wasch- und Garz je 100 Gramm, werden zusammen geschmolzen und 200 Gramm Nigellaöl nebst 200 Gramm feinen Sandes zugefügt. Das: Essigalkal und Bismutpulver, je 100 Gramm, werden zusammen geschmolzen.

Neuen Hauswände. Fein geschliffenes, mit Weis bekantete bittere Mandeln reizen sowohl Watten als Mäuse sicher und schnell. Das Betreten der Wände mit Zucker dürfte jedoch angreifen sein, weil der Zucker die einzige Kostpflanze ist, die die neugeborenen Hausmäuse nicht widerstehen kann.

Aluminium paßt man mit einer Lösung von 30 Gramm Borax in einem Kilogramm Wasser, der man einige Tropfen Salznitrat zusetzt.

