

alten Bienen den Bienen wieder mündert zu machen. Das Wafer bereiten ist natürlich ausgetrocknet, spröder und härter; dem kann aber leicht abgeholfen werden, indem man diese Bienen in warmes Wasser taucht oder, wenn nötig, einige Minuten darin liegen läßt, sie aufschwimmt und im warmen Siummer an der Sonne trocknen läßt.

Der reiner Honig ist das beste Futter zur Auffütterung der Bienenhüte.

Die Vereitung des Fruchtzuckers. In einem eisernen Topf läßt man 4 Kilo Gramm weißer Zucker, 3 Liter Wasser und 50 Gramm Weizenkleie. Die Mischung wird von unten erhitzt, eine halbe Stunde in gelbem Kochen erhalten und dabei das verpampfte Wasser immer wieder ersetzt, so daß ein Dampfenlassen des Zucker durch die große Hitze vermeiden wird. Nachdem so der Zucker umgewandelt, nimmt man das Wafer von Feuer, legt noch etwas Zucker zu und rührt nun 100 Gr. Salzsäure, die mit Wasser sorgfältig zertheilt sein muß, nach und nach in kleinen Theilen ein. Bei jedem Zugabe schäumt die Flüssigkeit auf und zwar so lange noch freie Säure vorhanden ist, d. h. die Kreide zugelegt werden muß. Der säuerliche Geschmack ist nun verschwunden. Man legt es wieder auf Feuer, bis alles Aufgeschwommen worden ist, dann läßt man es abkühlen über Nacht stehen und gießt das nun fertige feste Bienenfutter von dem restlichen Bodenstand so gut wie möglich ab. Das so erhaltene Futter ist hell, weißlich, so wie die reiche Sonne, sehr süß, wird von den Bienen sehr gerne genommen und hält sich lange, ohne zu versäueren.

Milchwirtschaft.

Verrechnung des Gesaltes der Milch durch das Zügelaffen und Mischen. Von Interesse dürften folgende Ergebnisse gemachter Untersuchungen sein: Der Fettgehalt der Milch, die dem Cüter entzogen wird, nachdem sich das Raib nach Weichen daran voll gefügt hat, ist entzogen dem Durchschnitt für sich leichtestgen Milch sehr geringer (2,8 bis 3,5 Prozent); das leichteste Gewicht ist hoch. Die unvollständige Mischung der Butterfäule der Raib durch das Raib läßt sich nach 48 Stunden nach dem letzten Zügelaffen qualitativ und quantitativ an der Milch nachweisen. Auch das Mischen drückt gewöhnlich den Fettgehalt der Milch herab.

Die das Butteren bewirkt, so muß man es sich zur Regel machen, bei der weiteren Verarbeitung der Butter, es möglich zu vermeiden, die Butter nicht mit der Hand aus dem Butterfaß zu nehmen, sondern je nach der Beschaffenheit des Sailes, die Butter mit einem Haarbüschel aus dem Saile herauszuheben oder den Inhalt des Sailes durch das Haarbüschel zu entfernen, in dem die Butter dann liegen bleiben wird. Das Haarbüschel mit der Butter taucht man demnach mehrere in einem Gefäße mit reinem, reinem Wasser unter, so daß das Wasser über der Butter zusammenfließt und beim Durchziehen die meiste Buttermilch von den feinsten Klumpchen abspült; danach wird die Butter ausgelegt. Dies geschieht am besten mit dem Reibebeil oder auf dem Reibebeilbrettchen. Das Reibebeil ist für kleine, der Reibebeilbrettchen für größere Wollenen zu empfehlen.

Für die Küche.

Mal mit Paprika (ungarisch). Der abgekochte, ausgenommen und gewaschene Mal wird mit Salz bestrichen eine Stunde zur Seite gestellt. In Wasser kocht man zwei in dünne Scheiben geschnittene Zwiebeln, füllt einen Leinwand voll Paprika darüber und läßt ihn etwas abkühlen, legt man ihn in Stücke zerhackt Mal darauf, gießt 1/2 Liter Rahm und frische Milchschüssel dazu, klopft den Mal was, legt ihn auf erdörmte Schüssel, gibt zu der durchgeschlagenen Sauce noch etwas Butter, 1 Glaschen Weine, die mit einer Zitronen- und 3-4 Glaschen und schüttet sie mit der Schere über dem Feuer zu Schäumen, worauf man sie über den Mal bei man so lange warm stellen, gibt, und die Schüssel heiß bestreut.

Reichthum. 10 Personen. Belegungszeit 2 Stunden. Zu diesem sehr leicht schmeckenden Gericht verwendet man die verschiedensten Beeren, wie sie mit einer in heißer Weinsäure und Fleischextrakt gelochten kleinen Kalbsleber, einer Kalbsmilch, 100 Gramm Kuh-Weinsäure, 60 Gramm Weinsäure, 10 Gramm Zucker und einem Teelöffel Salz. Das Ganze vermischt man mit drei Eßlöffel Sahne, drei Eiern, Salz, Pfeffer, ein wenig Muskatnüsse, dem erforderlichen eingewickelten und ausgebrühten Weizenbrot zu einer feinen Farce, läßt sie in eine mit Speckbeinen ausgelegte glatte Form, bedeckt sie oben ebenfalls mit Speck und läßt den Fleischfüllung den mäßigen Schmelze eine Stunde. Nachdem gefüllt, wird der Speck entfernt; man reibt dazu eine kleine Champignon-Sauce.

Gehäutete Würstchen. 2 Kalbsleber, Weizenbrot gut gewaschen und ganz fein gehackt, Champignons, Petersilie, Schnittlauch und etwas Majoran hat man ebenfalls ganz fein und schneidet die Kräuter in etwas Butter. Dann mischt man die Sauce und Kräuter, gibt 4 Eigelb, 12 Tropfen Wangen's Pfeffer, Salz, Pfeffer und Muskatnüsse hinzu und macht nun eine Wafer, indem man etwas von der Wafer in eine Zerleiherform tut und sie einige Minuten in kochendem Wasser zertheilt läßt. Die Mischung muß soviel Konsistenz haben, um zusammenzuhalten; wenn sie zu weich ist, gibt man noch 1 Eigelb zu. Nun füllt man die Wafer in gut gereinigte Schmelzebecken, bindet die Würstchen in der Länge eines Fingers mit Bindfaden recht fest ab und läßt sie in kochendem Wasser kochen, bis sie sich leicht auflösen. Ganz vor dem Anrichten werden die Würstchen abgetrocknet und in zerhackter Langsam braun gebraten.

Sauswirtschaft.

Waischen von Serice und Sumatra-Zepfchen. Auf etwa 10 Liter Wafer, das langsam zum Kochen gebracht wird, kommt ungefähr 1 Kilo Gramm Serice, die in dünne feine Stücke geschnitten sind. Derselben Seitenwasser wird unter fortwährendem Umrühren zugelegt: weiße Lorbeer, Pfeffer, Salz, Essigsäure, Essigessenz und Salz, alles in großen Mengen und in kleinen Mengen. Die Mischung läßt man über Nacht aufkochen; wenn dieselbe erstarrt, bildet sie eine harte Wafer. Zum Zwecke des Verzehrens vermischt man dieselbe wieder mit etwas kaltem Wafer, zertheilt hierauf den verbleibenden Rest auf den Topf und vermischt ihn darauf mit einer Wafer. Nun nun den Saft und die Wafer zum Topf zu erhitzen, bedient man sich zweier Brettern von etwa 20 cm Länge und 11 cm Breite, wischen wischen ein um 1 cm vordereinander Gummistreifen eingeklemmt ist, und wickelt sodann den Topf mit einem weissen Schuamme nach. Die so behandelten Zepfchen werden vollständig rein und trocken selbst in den getrockneten Zustand keine Verwundung.

Zur Reinigung von Schmutz und festem verbleibender Aufklebung ist ein zweifaches Mittel einfache Zahnbürste, hergestellt durch Kochen von 40 Gramm gewöhnlichem Natriumacetat in zwei Liter Wafer. Man nimmt nun eine kräftige, feine und neue Bürste, taucht sie in die Wafer und büchelt mit ihr die Reinigungshüte nach allen Richtungen hin gut und sorgfältig aus. Sobald die Flüssigkeit in das Ende eingedrungen, büchelt man noch einmal das betreffende Kleidungsstück und zwar gut nach dem Strich. Nachdem es völlig trocken geworden ist, erscheint es wieder glänzend und rein, ohne dabei, was vielleicht manche annehmen dürften, den geringsten Tabakgeruch angenommen zu haben, so daß auch die Zahnbürste für ihre eigene Verwendung dieses Reinigungsverfahrens anwenden kann.

Seidene Strümpfe zu waschen. Man nimmt 2 Liter Spiritus, 125 Gramm Soda sowie 125 Gramm Schwärze Seife und läßt diese Mischung in der Wärme unter fortwährendem Umrühren stehen. Sobald die Flüssigkeit kalt geworden ist, taucht man ein lauberes Tuch in dieselbe und reibt die Wunden, die man zuvor gut auf einen Reibe ausgebreitet hat, genau nach dem Strich damit, spült sie schnell ab und streift und büchelt sie dann. Wenn Bügeln bedarf man sie mit einem feinen Leinwand, damit sie durch das Bügeln nicht färbt.

Seidene Strümpfe zu waschen. Seidene Strümpfe wäscht man in warmem Wafer mit guter Seife und spült sie dann in reinem Wafer recht gut aus, damit alle Seifenreste entfernt werden, löst sodann ungefähr eine Pfundvoll groß Verkohlen in einem kalten reinen Wafer auf und gießt die Strümpfe einige Male mit der reifen und nach außen umgewandten Innenseite durch dieses Wafer. Darauf läßt man die Strümpfe mit der nach ausswärts gelegten Seite über ein glattes und Kohlen angefülltes Wasser, auf der man Schmelz bringt, läßt den Dampf hineinstreichen, läßt sodann die wieder umgewandten und mit dem feinsten Leinwand gelegten Strümpfe über die Form, glättet sie, wäscht sie noch feinstes Leinwand, mit einer gläsernen Bürste, und stellt sie zum Trocknen an die Sonne.

Manne zu bleichen. Manne, welcher gelb geworden, kann man wieder bleichen, wenn man ihn einige Tage lang in eine Lösung harter Seife legt, woran man starkes Ammoniak hinzusetzt. Man nimmt 1 1/2 Pfd. harte Seife, 50 Pfd. weiches Wasser und 2 1/2 Pfd. harte Ammoniaklösung. In kurzer Zeit kann man das feine Schmelz erhalten, wenn man den Manne eine Viertelstunde lang in eine schwache Lösung von doppelt-schwefelsaurem Natrium legt, wozu man ein wenig Hydrochlorat hinzuzusetzt hat.

Feinere Mittelungen.

Leinwand zu wäschen. Um sich von der Güte des Leinwand zu überzeugen, fülle man eine 1/2 Liter haltende Flasche zu 1/3 Teilen mit Wasser und tue einen Teelöffel voll besten reinen Zucker hinein, verhafte die Flasche fest und stelle sie an einen warmen Ort. Reigen sich nach 36 bis 48 Stunden; wenn sie weißer werden, ist das Wafer nicht nötig geworden, sondern klar geblieben, so ist es gut.

Mittel zur Reinigung von Silberarbeiten. Silberne Gegenstände, welche lange gelassen haben, angefaulen und von Fäulnis befreit sind, müssen sich mit Weinsäure gereinigt werden; dann büchelt und reibt man sie mit Gammalspiritus, worauf man sie in heißem Weinsäure ausbügelt.

Zahntschmerzen abzumehren. Man schneidet den Zahnlack einige Tage mit einem feinen Sandstein oder zerlegten, die Dose wird an einen bestimmten Ort gestellt; einige Tage darauf wird an Stelle der Dose ein Glas Wafer gestellt; kommt nun der Zahnlack ein Bedürfnis zum Schmelzen an, so nimmt man jedesmal einen Löffel voll Wafer in die Wafer. Dieses Mittel empfiehlt ein sehr erhabener Naturarzt und soll sich sehr gut bewähren.

Der beste Geruch. Weichen denaturierter Spiritus beim Verzehren und namentlich auch nach dem Gießen der Flamme verweilt, ist auf das dem Spiritus, wenigstens dem für Brennstoff bestimmten, zugelegte Parfüm zuzuschreiben. Als ein wirksames Mittel gegen auch nicht zur völligen Verweilung, so daß zur wesentlichen Verabminderung dieses Geruchs wird auf zwei ein Liter der Lösung einer reichlichen Mischung von Weinsäure oder Essigsäure empfohlen, worauf er ebenfalls durchgeschüttelt ist. Durch die genannten Säuren wird das Verweilen des Spiritus fast völlig verhindert.



Nr. 40 Halle a. S., den 6. Oktober 1906

Der Marktgarten und seine Pflege.

Von W. Pantzer, Kumpen.

Beinahe bei allen größeren und kleineren Städten finden sich hogen Marktgärten. Es sind dies größere Anlagen, welche nicht den Zweck haben, eine Familie mit den nötigen Gemüsen zu versorgen, deren Erzeugnisse vielmehr auf dem Markte verkauft werden sollen.

Und trotzdem der Grund und Boden in der Nähe der Stadt gewöhnlich hoch im Werte steht, bringen diese Marktgärten doch hohe Erträge und dürften sie wohl die lohnendsten aller landwirtschaftlichen Kulturen darstellen. Es ist daher kaum zu begreifen, daß man nicht noch mehr solcher Gärten anlegt und so die Millionen, die noch für Gemüse ins Ausland gehen, selbst zu verdienen sucht.

Ja, wird da mancher denken, ich habe schon oft versucht, den Lebensfuß meines Gartens auf dem Markte zu Geld zu machen, ich konnte aber nichts verdienen und war froh, wenn ein Verkäufer mir zum Schluß meinen Vorrat für ein Schmelzgebäck abkaufte. Gewiß, das glaube ich gern, Du verstellst eben nichts von der Sache, und die Marktgärtnerin will eben so gut erlernt wie jedes andere gewinnbringende Geschäft. In meiner Heimat aber gehen selbst die Frauen der Fabrikanten ein paar Mal mit den Erzeugnissen ihrer Gärten zum Markte, und sie verdienen schönes Geld.

Da aber noch manche dieses Geld verdienen könnten, so will ich ein wenig Lehmeister spielen und die wichtigsten Faktoren in zwanglos folgenden Aufzügen zur Sprache bringen.

Die Anlage eines Marktgartens.

Bei der Anlage eines Marktgartens ist zunächst der Standort wichtig, ob eigenes Land vorhanden oder ob man kaufen oder mieten muß. Welches hat seine Vorteile und seine Nachteile. Hat man eigenes Land, so erparnt man naturgemäß viele Kosten; man kann pachten oder kaufen, so hat man den Vorteil, eine recht günstige Lage ausfinden zu können, und gerade von der Lage hängt schon sehr viel ab. Ein den nördlichen Winden frei ausgelegtes Land verspricht nur halben Erfolg. Hat man die Wahl, so suche man sein Land nicht zu nahe der Stadt, sondern wenigstens eine halbe Stunde davon entfernt und ja nicht in der Himmelsgegend, wo der Naturtrieb sich hindert, damit nicht der einmal gutgepflegte Garten diesem Volod zum Opfer fällt. Die Lage ist möglichst vor rauhen Nordwinden geschützt und wenn es sein kann, etwas nach Süden geneigt. Eine solche Lage verleiht nämlich ohne weiteres ihrem Eigentümer einen Vorsprung von einer Woche, und gerade hierin ist Zeit nicht nur einmal, sondern dreimal Gold. Mieten soll man nur auf längere Zeiträume, etwa auf 10 Jahre und sich dabei, wenn eben möglich, noch das Vorausrecht ausbitten. Sieht man, daß das Geschäft sich in etwa macht, so schreibe man direkt einen Vertrag, wonach die Kaufsumme festgesetzt wird, oder man laufe gegen kleine Abzahlungen und erwerbe sich

so das Eigentumsrecht. Man warte aber nicht damit, bis das Geschäft in voller Blüte steht, bis man den Bodenwert durch seine Arbeit verdreifacht hat, sonst muß man auch das Doppelte und Dreifache und zwar für seine eigene Arbeit zahlen. Solche Marktschläge dürften manchem als überflüssig erscheinen, sie sind es aber absolut nicht. Mir sind zum Beispiel Fälle bekannt, wo ein Bächler Land übernahm (4 Morgen), die mit 2000 M. sehr gut bezogen gewesen wären. Als er nach acht Jahren fleißiger Arbeit das Land ankaufen wollte, mußte er froh sein, es für 7000 M. zu erhalten. Also gerade in dieser Hinsicht vorichtig!

Die ersten Arbeiten bei der Anlage eines Marktgartens müssen sich auf Bodenverbesserung beziehen, besonders bei größeren Anlagen, wo mehr oder weniger Acker- oder gar Weidenland in Betracht kommt. Acker- und Weidenland wird zuerst möglichst mit Mist und Gasse behandelt und kräftig mit Düngemittel gedüngt. Schweres, kaltes Land erhält dazu beim zweiten Umpflügen eine Gasse Pferdeweiß. Der größere Teil des Landes, etwa Dreiviertel, wird sodann im ersten Jahre mit trockenem Kompost, etwa Strauß und Weisling, mit besseren Startoffstoffen usw. bestellt, wobei der Bodenbearbeitung mit Spaten, Gabel und Hacke große Aufmerksamkeit geschenkt wird. Hat man Jauche, Latrinewasser und dergl. zur Verfügung, so wird bei Regenwetter stets fleißig damit gegossen. Das tut ihnen gut und der Boden wird verbessert.

Das übrigbleibende Viertel Landes aber wird im ersten Jahre schon ganz anders in die Kur genommen, da es ja im ersten Jahre schon für den Markt liefern soll. Es wird mit der größten Sorgfalt noch 2-3 Mal umgegraben und dann bepflanzt und beküet. Der Boden, der noch mehr oder weniger roh ist, wird fortwährend unterflüht und angeregt, gelodert und gedüngt. Nicht nur Jauche und Latrine, sondern auch Stoppfänger aller Art müssen gegeben werden, um während der ersten Jahre den nötigen Trieb, frisches, fröhliches Wachstum zu erzielen. Sehr empfindlich kann die Anwendung von Torfbünger als Stoppfänger werden. Wird derselbe 2 Zentimeter hoch aufgestreut, so verhindert er, daß Karwerden des Bodens, hält die Feuchtigkeit fest, gibt keine Düngeoffen langsam aber stetig ab und verbessert und lockert beim späteren Umpflügen den Boden gar nicht unmerklich.

Zu den allerwichtigsten Anlagen des Marktgartens aber gehört der Stoppfänger. Kompost kann der Marktbauer nie genug haben, und zwar muß jeder recht tief und nahrhaft sein. Alle Abfälle aus Haus und Küche, Feder und Knochen, Kalk und Naßschutt, Baumlaub, Straßenschutt und Grabenschlamm, Lehm und Fliesenerde, Mist (vom Wegger billig zu beziehen), Hornspäne, Loh, Lumpen, Staafasche, Jauche, Latrine, alles wandert auf den Komposthaufen. Dagegen bleiben Stoppfänger, Erbsenkranten und alles fern, was nur in etwas unter Sporenkranten leidet. Alle diese Sachen werden verbrannt und gelangen dann als Mist zur Bodenverbesserung.

Druck und Verlag von H. Kuntze'sch - Verlags. Redakteur: Leon Wilmshier. Zeile in Halle



