



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

Nr. 21 Halle a. S., den 26. Mai 1906

Die Bekämpfung des Hederrichs durch Jauche.

(Nachdruck verboten.)

Dass einzelne Mitrücker riesigen Schaden anrichten können, ist wohl jedem und auch mir selbst wohl bekannt, was ich aber im letzten Sommer sehen mußte, hatte ich doch kaum für möglich gehalten. Auf einer Abhängigkeit durch die Felder begriffen, stand ich plötzlich vor einer unabwehrbaren gelben Fläche, und ich mußte genau zusehen, mit welchem Behälter ich eigentlich zu rechnen hätte. Sollte das Stroh noch liegen? Das kommt bei dem Betriebe dieser Gegend nicht vor. Sollte es Jauch sein? Auch nicht denkbar. Oder doch? Der Fehler des Dorfes, der eben vorübergeht, bestärkte, daß es sich um 20 Morgen Hafer handle, und er sagte noch hinzu, daß derselbe Besitzer ein zweites Stück von gleichem Umfang und gleicher Höhe besitze. Also circa 40 Morgen Hederrich. Den Hafer konnte er auf zwei einhäufigen Föhren nach Hause schaffen. Dieses Resultat mochte dem Besitzer wenig Kopfschmerzen machen (er hat das ganze nachher eingepflügt und neu eingesät), könnte aber einen andern Pächter ganz gehörig zunichtemachen. Und wenige Felder davon wuchs der schönste Hafer mit durchaus normaler Hederrichbefreiung. Ganz ähnlich sah ich später Waidfelder, die demselben Hederrich erliegen und solche, die kaum weichen aufwiesen, ganz nahe beieinander. Woher nun der überaus große Unterschied? Eine Kleinigkeit. Demselben Müllner dieser Gegend (die stark unter Hederrich leidet), die ihre Felder verhältnismäßig rein hatten, schrieben dieses ausschließlich der Jauche zu. Ihr Hauptgrundsatz war: Wehne die Felder früher mit Jauche, dann feint der Hederrich schnell und wird so bei der Bestellung zerstört und unschädlich gemacht.

Aus diesem Grundsatze ergibt sich die Anwendung als höchst einfach. Sie kann den ganzen Winter und das ganze erste Frühjahr hindurch erfolgen, also gerade in der Zeit (Winter), wo Pferde und Personal so recht Zeit haben, und wo der Frost noch vielfach das Aufstehen leicht macht. Allerdings ist bei Frostwetter Vorsicht zu brauchen, damit die Jauche nicht abfließt, man verjage bei Frost nur Weide, die in offener Höhe liegen. Der Erfolg wird dann lehren, daß die treibende Kraft der Jauche nur den Hederrich bringt und durch Bearbeitung mit Stämmen und Egge wird er dann vollständig vernichtet. Daß auch die Saat auf Feldern, die gut mit Jauche behandelt wurden, einige Tage früher aufgeht, daß Wälder, die auf dertartig behandelte Felder kommen, allen anderen vorans sind, darf man als günstige Nebenwirkung schon mit in den Kauf nehmen. Bei den Wäldern darf man dieses nicht allein als dingende Wirkung der Jauche annehmen, sondern muß es seiner indirekten hederrichvertilgenden Wirkung zuschreiben, da bei im anderen Falle mit den Wäldern aufstehende Hederrich immer, und wenn er auch noch so rasch entfernt wird, störend und jurid-

stehend wirken wird. Vor allem also Jauchebehandlung vor Sommerfrucht. Zu diesem Herbst sollen nun Verjuche gemacht werden, durch eine ganz energisch und früh einsetzende Jauchebehandlung den Hederrich noch vor der Herbstsaat zum Steinen zu zwingen. Wird das gelingen, so wäre ein guter Schritt getan und es wird an dieser Stelle ganz genau darüber berichtet werden.

Weber Verjuche sollte von allen Seiten berichtet werden und sei noch ganz besonders darauf aufmerksam gemacht, daß diese Anwendung der Jauche viel empfehlenswerter ist, als je nach Großpachter Art einfach in die Baumgärten und Wälder zu fahren, wo sie meist den Pflanzenbestand und die Futterqualität schädigt.

Weber die Bekämpfung der Dienstflöhe.

(Nachdruck verboten.)

Sehr häufig hört man die Hausfrauen klagen, daß ihre Diensthöfen nicht mit der Bekämpfung zufrieden sind und deshalb die Stellung aufgeben. Ich meine, die Leute zu bestärken, ist nicht so schwer, als es der unpartheyliche Blickfall mancher Hausfrau erkennen will. Bei erster überflüssiger Vermutung das Wort reden zu wollen, würde ich darauf aufmerksam machen, daß eine gute und sorgfältige Unterhaltung mit dem Nährwert und der Keuschheit der Speisen Schritt halten muß. Neben mehrere Diensthöfen, auch männliche, gehalten, so ist es immer vorzuziehen, einen eigenen Diensthof einzurichten und diesen eine halbe bis eine Stunde vor der Speiszeit der Herrschaft herzustellen. Daß dieser Hof in der Küche oder Teufelhof lebend, mit reinem Wasser besogen, mit sauberen Leinen, Messern, Gabeln und Löffeln gewaschen, sei ein besserer Hof der Herrin, deren nachlässige Klage auch über der Bestellung der Speisen offen sein muß. Zuweilen läßt sich ein mit guter Hausmannschaft geführter Herrschaftshof mit der Teufelhof in Einflang bringen, wodurch wesentliche Einsparnisse an Zutaten und Feuerung zu erzielen sind. Man kann z. B. folgenden Wochenplan gut benutzen, welcher neben die Genschaftsliste zu Hause anzuhängen, noch den Diensthöfen zur Anweisung dient. Sonntag: Fleischbrühe mit Suppen oder Reis darin, Schweinebraten mit Kartoffeln und Backplanen oder Kefeln aus Kartoffeln. Montag: Suppe vom Schweinebratenresten und bei Saure mit Linsen gefüllt und durchgeschüttelt, Ostbraten von dem schmalen Schmalz mit Weizenmehl und Kartoffelstöße. Dienstag: Weizenuppe mit Würstchen, Weizenmehl und Kartoffelstöße. Mittwoch: Weizenuppe, Weizenmehl mit Zucker und Zimmt. Donnerstag: Weizenuppe, Schweinefleisch und Kohlraben. Freitag: Weizenuppe, Kartoffelsuppe mit Wurst. Sonnabend: gemaltene Milch mit Zwiebackstöße und Schmalzstöße. Oben und nur pure fleischlose Lage. Daß man am Montag kein Fleisch zu Grilladen, so wäre nach der Linsenuppe eine Schüssel Hirschwurst mit Salat und Marcelline einzuweichen oder laute Eier mit Speck. Am Dienstag und Mittwoch kann man auch mal kalte warme Suppe mit Würstchen und roten Wäldern. Gute Gerichte für einen Landhufen sind: in Polen und Ausland beliebte Bierpfote. Diese bestehen in vierfachen Röhren aus abgemahltem Rindfleisch, der in der Mitte mit einer beliebigen Füllung belegt, zugepflastet und in Schmalz gebraten oder in Salzsuppe gekocht wird. Die Füllung kann etwa aus in Weizen von Gähnen, hartem Eiern, Weizenkörnern, Weizen oder Weizen mit einer Schmalzauce, wie in gelocktem Obst, Komposit oder Gemüsen, das fein gekaut wird, bestehen. Gut und sauber zubereitet, ist die Bierpfote eine wesentliche Bereicherung des Küchenzweckes, weil darin, zumeist und wohl schmeckend, viele sonst sorglose Stelle Verwendung finden können.

Am Besten gehen man den Diensthöfen Röhren oder sonst eine Art Bierpfote, die ihnen Freude macht, und ebenso sorg man für getriebene, aber möglichst alkoholfreie Getränke.

Verwendung des Salzes. Die getrockneten Blätter des Salzes ergeben einen vorzüglichen, beliebigen Tee, der bei Magenbeschwerden halber wirkt und auch den Blutmangel befördert. Außerdem bildet der Salzwort, mit etwas Honig vermischt, ein ausgezeichnetes Mittelwasser bei Gelenksentzündungen, wie auch bei Zahngeschwülsten im Munde, wenn man denselben so lange als möglich lauwarm an die frische Stelle hält, dann auswischt und das Verfahren mindestens alle Stunden wiederholt, bis der Heilwert ist. Auch zum Reinigen der Zähne gibt es kein besseres und dabei unschädlicheres Mittel für den Schmerz der Zähne als frische Salzwortblätter, mit denen Oberflächige man die Zähne abreibt, wodurch sie schon weiß werden.

Wäsche zu bleichen. Die gewöhnliche Wäsche wird zuletzt mit folgendem Wasser überbleicht und alsdann möglichst mit weißer Seife auf einem Weiden ausbleicht, während des Tages muß man darauf bedacht sein, daß die Wäsche nicht zu heiß wird, sondern mit Wasser bespritzt werden. In der Hälfte der Weiden wird die Wäsche gewaschen. 24 Stunden lang im Sommer für eine Weile. Nach dem Bleichen werden die Stücke nochmals sorgfältig ausgewaschen und dann möglichst an der Sonne getrocknet.

Reinigung matter Kampenlöcher. Um glatte Kampenlöcher von den sie so oft verursachenden Weselen zu reinigen und ihnen das schöne, matte Aussehen des polierten Glases wieder zu geben, gießt man zwei Löffel voll einer leicht erwärmten Auflösung von Soda in die Glase, bespritzt damit die ganze innere und äußere Fläche und reibt die Stellen mit einem Lappen, spült mit reinem Wasser nach und trocknet die Gläser mit einem weichen Luge ab.

Hederrich (Hederrich) zu reinigen. Man wäscht die Hederrich in lauwarmem Seifenwasser drei bis vier Tage lang, wäscht, setzt besonders schmutzige Stellen insicht ein. Sind die Ränder rein, so wäscht man sie aus, spült sie in flachem Seifenwasser nach und läßt sie an einem warmen Orte trocknen. Der zurückbleibende Hederrich entfernt man durch die Weiden mit einem weichen Luge. Das Trocknen darf weder in der Sonne noch direkt am heißen Ofen geschehen. Nach dem Trocknen gießt man bei Verdrickung gut aus, bis sie wieder weiß sind.

Vanille specim zu verwerten. Man nehme eine Menge Vanille, reibe diese, ausgehoben in eine mit Zucker gefüllte Flasche und verjuche dieselbe mit einem guten, reinen Rot. Es bildet sich alsdann in der Flasche der schönste Vanilleessig. Nachdem man von dem Zucker getrennt, fülle man die Flasche wieder mit Zucker. Dieser Essig kann man mehrmals wiederholen, bevor die Vanille ihren Geruch und Geschmack vollständig an den Zucker abgegeben hat.

Keinere Mittelungen.

Edelsteine zu säubern. Perlschnecken, feinsten Kalk wird mit etwas Essigsäure angefüllt. Mit dieser Säure putzt man die Edelsteine mittels einer weichen Bürste. Dann wäscht man sie mit einem Leder- oder Leinwandlappen nach und nach noch eine zurückgebliebene Pulver wird leicht abgewaschen. Jeweils, welche plattiert sind, dürfen auf keinen Fall mit Wasser behandelt werden, während die sogenannten a Jour gestrichelten Edelsteine in Wasser für zu wässern sind. Zum Trocknen empfiehlt es sich, die Edelsteine in eine mit Kleie oder reinen Sägeplanen angefüllte Schale oder Kisten zu legen, wo sie am besten trocknen. Sind die Edelsteine trocken, so blühe man die Kleie resp. Sägeplanen mit einer weichen trocknen Bürste ab.

Zur erfolgreichen Entfernung von Gerichten benutzt man pulverisierte Magnesia, welche man mit Wein befeuchtet und recht dick auf die Stelle aufträgt. Zwischen Filterpapier gelegt, läßt man den besten Stoff 1-2 Stunden liegen, schüttelt die ungelösten Gerichte Magnesia ab und wäscht mit einer Bürste nach. Wenn die Stelle sehr hartnäckig sind, kann man das Verfahren zwei bis drei Mal wiederholen. Ein zweites gutes Mittel ist, Filterpapier mit Wein zu befeuchten und den besten Stoff daraufhin zu legen, dann legt man einen feineren Genschaß darüber, um das Papier fest anzuheften.

Waldenpflanzen stark zu erhalten. Eine Sand voll Soda löst man in Wasser, welches recht heiß sein muß, auf, wäscht mittels schwarzer Seife und einer starken Bürste oder Schwamm die Fläche richtig damit ab, und wäscht mit einem trocknen Lappen nach. Man streut man einen Sand oder besser Kieseln darauf, reibt mit Zeitungspapier gut ab, entfernt das Papier mit der Bürste etc. und bestreut die Fläche zum Schluß mit einem alten weichen Lappen. Die spiegelglatten Waldenpflanzen besteht die keine Arbeit reichlich. Nicht nur täglich die Fläche sauber ab und reibt mit Zeitungspapier nach, so befecht sie mehrere Wochen die gutes Zudehen.

Griener Küchengeheire zu fitten. Man mischt einen Teil von der Konsistenz des Unterlagers aus 6 Teilen Eiprotein und 1 Teil Schmalzplanen, das wird mit einer reichlichen Menge Mehl zusammen gerührt. Die Mischung wird darauf auf die geräucherten Gläser an beiden Seiten aufgetragen, und die getrockneten Gläser binnen 3-4 Wochen unbedeckt liegen lassen.

Feuerzeiger Dienst. Man verjucht gleiche Teile Weizen- und Weizenmehl mit dem weissen Teil Weizen oder Weizenmehl, worauf die Masse mit Kalk- und Weizenmehl eingemengt wird.

Zeichenfeste Papier. Man mischt gleiche Teile Weizen- und Weizenmehl mit dem weissen Teil Weizen oder Weizenmehl, worauf die Masse mit Kalk- und Weizenmehl eingemengt wird.

Herstellung. Man schneide einen Gefäß voll Mehl in reichlich Butter zerlegt, verjuche es mit ungefähr einem Liter Butter, füge Salz und eine Handvoll feinen geschichteten Kerbel hinzu. Inzwischen verjucht man ein bis zwei Eibotter und zwei Gefäß laute Sahne in der Suppenrinne, ist der Kerbel weich, giebt man unter fleißigem Umrühren die folgende Suppe hinein. Das Mehl muß einige Minuten fortgesetzt werden, damit die Suppe nicht anbrennt, dann giebt man ein Gefäß Wasser hinzu. **Trankuppe.** 125 Gramm Butter werden leicht abgerührt, dann gibt man 4 Eier, 8 Gefäß feines Mehl mit etwas Rahm oder Milch dazu, reibt alles gut ab, mischt es mit Mustard und Salz, läßt den Teig in feiner Fleischsuppe eintropfen und die Suppe noch etwas aufkochen.

Wundmittel. Man bringt 1/2 Liter Mehl mit 30 Gramm Butter zum Kochen, schüttet dann 5 gewasene, fein zerriebene Zwiebelsäcke mit 100 Gr. gereinigter Schokolade hinzu und verjucht hierauf unter fleißigem Umrühren einen Liter Bier, bis derselbe sich von der Feinheit abbläst. Während der Zeit ansetzt, vermischt man 35 Gr. weiche Butter mit 1 ganzen Ei, 1 Eibotter, Salz, etwas Vanille und nach Geschmack Zucker, füllt zuletzt den Schalen von 1 Eiweiß hinzu, reibt den ausgehobten Bier mit dieser Mischung gut durch und läßt dann abkühlen davon ab, die zu Milch- und Weinuppen verwendet werden.

Schäner mit Mehl. Was legt die Schäner anzuwenden, ausgenommen, ausgenommen, mit hinlänglich Weizen, Weizen und Salz, u. f. d. h. je langam man. Der Rest dazu wird blanchiert mit Süßholzwurzel verjuchtet, aber nicht zu weich, in eine mit abgewaschenen Süßholzwurzel ausgepöhlte Mangel gefüllt und an der Wärme gehalten, bis die Saure fertig ist, so wäscht man in sorgfältig abgewaschenen Fett von der Schänerbrühe 2-3 Löffel Mehl damit, mit etwas abbläst, Mehl und Weizen mit Zitronensaft schärft. Das zerlegte Mehl läßt man herein noch etwas ansetzen, füllt den Rest in eine runde Blase, gibt das Mehl in die Blase und paßiert die Saure, welche man mit 1 bis 2 Eigelb legt hat, über das ganze.

Gedämpfter Schmalz. Der Schmalz wird gut geäußert, in nicht zu große Stücke geschnitten und mit feinen, dazuwischen gepackten Butterstücken in eine Kohlenrinne getan. Während man man sein gepacktes Zwieback, Pfeffer und Salz und ein wenig Muskatblüte über, legt eine in Scheiben geschnittene und von den Feinen befreite Zitronen hinein und giebt 1/2 Liter Weizenmehl und eben so viel Weizenmehl aus Flüssigkeit nach, jedoch der Füllung von der Fülligkeit befreit. Die gut zerriebene Zitronenrinne in den Ofen gestellt, und während die Fülle eine halbe Stunde langsam dämpfen, frisiert man sie möglichst heiß.

Gedämpfte Mischeln. Man mischt und wäscht die Mischeln, die wohlgeruchend und nahrhaft sind, spült sie so lange mit reinem Wasser, bis dies vollkommen klar bleibt, läßt sie im Siebe ein wenig abtropfen und tut sie ohne weiteres Wasser in einen passenden Topf. Zugedeckt, müssen sie auf dem Feuer köcheln werden, bis die Schalen aufspringen; dann wäscht man sie in einem Haß, entfernt die Schale und fängt das Fett, während man das aus den Mischeln geflossene Wasser mit ein wenig Pfeffer aufkocht. Sind alle Mischeln aus den Schalen genommen, so übergießt man sie mit ihrem Wasser, dünnt sie einige Minuten, füllt einen Topf voll in Mehl geschwibler Butter hinzu, läßt sie einige aufkochen und seivert die Mischeln mit Zitronenschalen und feinen, gerösteten Brotkrumen.

Haushaltung.

Kaffee, Bier- und Schokoladenstoffe in räumlichen, echt farbigen Stoff gehen, solange sie noch frisch und wenigstens nicht trocken sind, am leichtesten mit klarem kaltem Wasser heraus. Man nimmt ein reines, leinendes Tuch, fruchtet es etwas an und reibt es flüchtig nach dem andern über einer feinen Unterlage, etwa einem Alabaster, aus, wobei man, sowie das feine Tuch auf einer Stelle gerührt hat, stets eine andere zum Weichen benutzt. Der beste Stoff aber darf nicht mit Wasser getaucht und überhaupt nicht zu nass gemacht werden, da sonst Wälder zurückbleiben. Der Erfolg hängt hier lediglich von der angewendeten Mühe ab; wenn man beständig einen und denselben Flecken mit einer immer trüben Erde des feinen Tuches bearbeitet und das Wasser häufig durch neues ersetzt, bringt man die Flecken rasch fort.

Kaffeestee und Zitronensaft zu entfernen. Befingt das Unschöne der Flecke mit Wasser und Erde nicht, so wäscht man sie in flachem Calowasser, auf einen Liter Wasser 10 Gramm Kochsalz. Eingetrocknete Kaffeestee wäscht man zuerst in kaltem Wasser ab; bei Milchflecken befreit man die Flecke mit geräuchertem Eiprotein, nachdem wäscht man die Stellen mit lauwarmem Wasser aus.

Verhütung des Schimmels von Lebensmitteln in Gläsern. Zur Entfernung des alten Geruchs aus Gläsern und zur Verhütung des Schimmels der darin abzubehalten Lebensmittel gilt folgendes. Man muß häufige, sorgfältige Reinigung der Gläser und Zusammenwaschen des Schimmels vornehmen, damit man die eingeschlossene Luft möglichst frei von Keimen und schädlichen Stoffen, die man geschädigte Speisen in möglichst abgeriebenen Zustände in den Schrank bringt. Am anderen Ende verhalten sich die aus den warmen Speisen entweichenden Wasserdünste bei Verührung mit der kalten Luft des Schrankes und werden als trübendes flüchtiges Wasser auf der Oberfläche der Speisen niederschlagen, reiben hierdurch aber die Poren aus der Luft mit wieder und diese gelangen dann auf der Oberfläche der schimmlichen Substanzen zur Entzündung.

Druck und Verlag von Dr. Kutschbach — Verantw. Redakteur: Jean Schwedler, beide in Halle a. S.

