

7 Bodenbelag für Kalkendanken. Wenn man im Herbst den Boden der Kalkendanken mit einem leichten, erweichenden großen Stück Papier belegt, so wird damit die Reinigung der Bodenkrümel im Frühjahr wesentlich erleichtert. Aller Abgang fällt den Winter über auf diesen Belag und kann mit diesem auf einmal herabgezogen werden.

8 Wärmebedürfnis der Bienen. Die Körperwärme der einzelnen Bienen scheint gering zu sein, doch liegen bei heute keine zuverlässigen Ermittlungen darüber vor. Das ganze Volk vermag aber die Wärme im Stadel auf 28 bis 30 Grad R. zu erhöhen. Zur Wärmehaltung und Erhaltung hat das Bienenvolk mindestens 20 Grad Wärme nötig. Auf die Tracht liegen die Bienen, wenn auch nur vereinzelt, schon bei 12 Grad Stadelwärme; zu kürzeren Ausflügen, z. B. zur Reinigung und zum Wasserholen genügen ihnen schon 6-8 Grade. Um die notwendige Wärme im Winter zu bekommen, bildet das Volk einen dichten Klumpen in Traubenform. Im Innern dieses Bienenhaufens herrscht eine Temperatur von 10-12 Grad R., an der Peripherie eine solche von 7-8 Grad R. Somit die Wärme in der Bienenstaube unter 6 Grade brach, so erkrankt das Volk. Überhaupt erkrankt jede einzelne Biene, wenn sie auch nur einige Minuten einer Temperatur von unter 6 Grad ausgesetzt ist.

Für fleißige Händerhände. Arbeiten aus Lederpappe.

(Nachdruck verboten.)

Ein ausgezeichnetes Material für viele schöne Arbeiten ist die gekannte Lederpappe, die vielenorts fast ganz unbekannt zu sein scheint. Die Pappe bekommt man in jeder Naturwissenschaftsbibliothek für etwa 50 Pfennig das Meter bei einer Breite von 70 Zentimeter zu kaufen. Außer durch ihre lebendige Farbe zeichnet sie sich durch eine schöne Glätte, ungemein große, ebenfalls lebendige Gelbfärbigkeit und Festigkeit besonders aus und kann daher z. B. zu allen Arten von Briefen, Visitenkarten, Sammelbüchern, zu Papieren usw. in mannichfaltigster Weise zur Verwendbarkeit sein. Fast jede andere Pappe ist hart und spröde; wenn der Zufall aber die Ungeklärtheit einmal eine zu intensiver Bewegung mit ihr vornimmt, so sticht sie ein und der Druck vernichtet die ganze Faser. Ledern müssen andere Papparten mit Wapppapier, Zeilen, Kalte usw. nach überzogen werden, während die Lederpappe infolge ihrer spärlichen Beschaffenheit jede weitere Bedienung erpicht und gemindert ist. Ganzes mit vorgelagerter Wirkung durch Wasser oder Brandweine sich auszuweichen läßt. Aber auch für zahlreiche andere Arbeiten gibt die Lederpappe ein ausgezeichnetes Material ab. Verzierungen, Erleuchtungen, Schriftverzierungen, Kompositionen, Bildschirme, Fensterverzierungen, Füllungen in Zeichnungen, Wandmalereien von Schichten, Schichten usw. sind wohl die einseitigen Verwendungen. Nach jeder Art wird die Pappe ganz nach mit Öl oder Petroleum gemischt. Für größere Gegenstände, wie Öllampen, Wandmalereien u. s. kann man darauf die sogenannte Relief-Verfahren anwenden, die der allseitigen Beschaffenheit nicht unähnlich sind. In der Regel, wie bei allen anderen, welche der Färbung nach nicht zu verwechseln liegen und nachfolgend gegenüber dem Bienenstand heranzutreten sollen, werden dabei so gemacht, daß das Material nicht an seinen Konturen nach innen zu ganz klar und rein erscheint, auch wenn zu jedoch 2-4 mm. breit tief ausgehöhlt. Man erreicht dieses Effect ganz leicht, wenn man den Verschnitt bei der Arbeit möglichst waagrecht hält und die Pappe mit der linken Hand brecht und wendet, damit der Verschnitt nicht auch auf die innere Seite fliehe und zerbröckle. Auf diese Weise kann man fleißig auch eine richtige Plastik erzielen, sofern man die Konturen zuvor einschneidet, danach mit untergeordneten Messern durch teilweise Abschneiden der Linien, auch der Aborn, Leberlinie etc. eine gewisse Modellierung erreicht und nun erst die jetzt tief liegenden äußeren Konturen mit dem Verschnitt abschneidet. Wenn man ein Leinwand, so bemalt man die plastischen wie auch die flach gelassenen Teile nach der Bezeichnung lassierend oder bedeckt mit Oelfarben oder Bronze oder bemalt sie mit Circulo-Oel und legt Blattmetall auf Gold und Silber und bemalt mit diesen Metallgrund recht lieblich mit Oelfarben. Feinere Ausschmückungen sind natürlich und wertvoll reichend und bei keinem anderen Material als der Lederpappe zu erzielen.

Für die Kühe.

Schweiß mit Zwiebeln. Der Hühner wird sauber geschuppt, von den Hühnern befreit, gewaschen, in Stücke geschnitten, in eine passende Kasserolle gelegt und mit kaltem Salzwasser überfüllt auf das Feuer gestellt. Sobald das Wasser zum Kochen kommt, stellt man die Kasserolle, gut zugedeckt, bei Seite. Nach ungefähr 15 Minuten richtet man abzuwaschen den Hühner mit kaltem Wasser ab und wäscht ihn mit kaltem Wasser ab. Danach gießt man ein wenig Wasser in die Kasserolle und kocht sie für einige Minuten bei gelinder Hitze ab.

Angenehm. Diese werden mit Butter und 1/2 Liter Bouillon, welche gleich Anfangs mit in die Wärme kommt, eine Stunde bei fleißiger Bewegung mit etwas überschüssigem Salz braun und fleischig kochen und angeht. Dann wird ein Teelöffel feines Mehl in der Wärme gebäut,

mit dem feinsten Salz und Wasser die Sauce von dem Restesatz dünnflüssig gekocht, doch ein Eiweiß und etwas Butter in einem Gefäß. Man kann die Sauce auch in einem Topf kochen, doch andernfalls und dann in einer pikanten Sauce, welche aus braunem Butterfett, 1/2 Liter Bouillon, Champignons, Zwiebeln, Pfeffer und feinem Kräuter bereitet wurde, gar köstlich. Die Sauce wird beim Anrichten mit Portwein gewürzt.

Geschmorte Ente. Nachdem man die Ente gut gewaschen hat, bestreicht man sie mit feinem Mehl, brät sie in Butter braun, gießt ein Viertel Liter Wein, ein Viertel Liter Wasser und ein Glas Wein hinzu, gießt eine Zwiebel, etwas Salz und Zitronensaft daran, bedeckt die Pfanne zu und schmort die Ente unter öfterem Umrühren über mäßigem Feuer weich.

Reiche Suppe. Man kocht geschälte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln mit eben sovielen Zwiebeln (auf 8 Kartoffeln 4 Zwiebeln) in Wasser weich, reibt sie durch ein Sieb, läßt die Suppe wieder zum Kochen kommen, fügt etwas Butter, eine Prise Pfeffer und Salz hinzu. Dann kocht man 60 bis 70 Gramm Sago 15 Minuten in der Suppe, nehme sie vom Feuer und rühre eine Tasse feine Milch daran. Die Suppe schmeckt ausgezeichnet und muß täglich frisch sein.

Vollkommener Salat oder Wartafeld. 2 1/2 Kilo Schweinsfleisch, 1 1/2 Kilo Rindfleisch werden durch die Fleischmaschine gehackt, dann löst man ein Gewicht eingeweichten Reis und Mehl in einem kühlen Wasser auf, gießt es auf das Fleisch. Das Fleisch wird also am zweiten Tage mit zwei Pfund Speck, den man sehr fein geschnitten hat, 1/2 Liter Rotwein, Salz, Pfeffer und eine halbe Pfunde Paprika vermischt. 1 Knoblauchzelle hat man schon einige Stunden in 1 1/2 Liter Wasser gelegt und gießt nun die Flüssigkeit noch dazu. — Rindfleisch, das ältere Recht auch in Wein mit Thymian, Majoran und Sellerie eingeweicht worden, werden mit der Salzwasser gefüllt, füllt mit Spagat umwunden in eine Seidenbahn geflochten und 109 in den Rauch gelangen. Nach 10-14 Tagen sind die Würste zum Anstreichen verwendbar; sie halten sich in dieser Ausdehnung lange Zeit.

Hauswirtschaft.

4 Kindererziehung zum Wenden werden meist am Gasse ausgeführt. Dies mag besser sein, doch zieht es vor, sie oben glatt zu lassen. Die Gerichten werden oben am Scheitel abgerieben. Will ich sie später werden, so schneide ich mich das ganz kleine lockere Stücken ab und lege die Hände an die Seite, welche früher die untere war.

5 Weiden gelb gewordener Wäpfe. Es gibt bekanntlich der Hühnerfleisch für diesen Zweck nicht wenige. Von der lauren Buttermilch bis hinan zur Edda oder gar zum Hühnerfleisch ist eine flüssige Masse bereiten zu finden. Während aber die einen sich nicht als höchst gut befinden, sind die anderen wieder gar zu fleischig und geschmacklos, wie bei den beiden letzteren, das Gewebe leicht zu zerbrechen, wie bei den beiden ersten, man läßt sich auf der Apfelsäure ein Gemisch aus 1 Teil Weizen mit 3 Teilen Spiritus holen, gießt davon einen Teelöffel voll in einen feinen Weiser, stellt darin zuletzt die bereits eingewässerte Wäpfe und hängt sie zum Trocknen auf.

6 Aus dem Einleiten von wolkigen Wenden, Strömungen usw. beim Schichten zu verhindern, wird empfohlen, das Besagene mit Salzwasser zu versehen und nur lauwarm, also nicht heiß zu wässern. Auf 30 Liter Wasser genügen 20 Gr. Salzwasser, welches besonders in ungeräumigen Zuständen nützlich ist. Man erpicht die Ausgabe von Erde, da das mit Salzwasser versetzte Wasser auch ohne seine alle Schmutz leicht weggenommen. Das Einleiten der wolkigen Wenden und Boden ist ein so großer und folgsamer Uebelstand, daß dieser nicht genug die Beachtung aller Hausfrauen verdient. Selbstverständlich muß der äußere flüssige Salzwasser bei der Anwendung vollkommen frisch und nicht etwa verdunstet sein.

kleinere Mitteilungen.

7 Waschen zu vermeiden. Eine gute Mischung von Salz in Petroleum wird mit der Feder in alle Fugen und Rippen der Betten oder Matras geschickt. Dieses Mittel verhindert die Waschen unwirksam.

8 Nachschauen zu reinigen. Nachsehen reinigt man leicht mit Seifenwasser oder Salzwasser und wäscht mit einem lauen Wasser auszuwaschen. Das nach, worauf er abgetrocknet wird. Reich verzeigte Verformungen sind oft wegen des nötigen Klebens sehr schwierig zu reinigen.

9 Geschirre widerstand zu machen. Man mischt halb Weiz, halb Hammerflieg, beides fein gesiebt, und bereite mit etwas davon einen Teig, mit welchem man den Sprung von außen bestricht. Dann läßt man die Waare an der Luft trocknen und sobald dies geschehen, ist auch das Geschirre widerstand.

10 Um gedruckten Sammet aufzuhängen, bedreht man die Reife mit ein wenig Spiritus, lege den Sammet auf eine Kleiderbügel und bügelt ihn mit einem mäßig heißen Eisen auf.

11 Auswischen Geschirre schnell zu reinigen. Man reibe sie mit den Hühnern des Sauerampfers oder mit in Essig gedampftem Weizen ab. Im Winter, wo man diese Sachen nicht haben kann, nehme man Extraktstoffe aus Rot einem molkenen Kaffee, den man zuvor in diese Flüssigkeit getaucht hat, reibe man die Geschirre ab und wusch dann gut nach.



Nr. 48 Halle a. S., den 1. Dezember 1906

Der Gemüsegarten gemüsemüde, weil die unteren Erdschichten totes Kapital sind.

Von J. Barfkoh. Nachdruck verboten.

Oftmals hört man da und dort die Klage, daß das Gemüse in dem Gemüsegarten nicht mehr recht gedeihen will, obgleich der Boden reiner Humusboden ist und der Dünger nicht geparkt wird. Der Weisheit bleibt klein und die Köpfe lose, die Möhren sind weit eingefurcht und die Möhrenstiele macht sich überall breit, ja sogar die Stangen- und Krupbohnen bleiben zäh und der Most an den Bohnen ist der feste Feind der Bohnenkulturen. Glasföhrlab, Unterföhrlab, Wintermöhren usw. sind holzig und die Gemüse sind nicht wohlgeschmeckt.

Bergegenwärtigen wird uns zunächst, wie der Gemüsegarten ausgemüdet wird, so muß es uns klar werden, daß die Gemüsepflanzen die Erdschichten nach vielen Jahren sozulagen total auszuerngen. Das Nahrungsbedürfnis der Gemüse ist sehr verschieden und manche von den Gemüsen gehen mit ihren Wurzeln (Wurzelmüde und Kohlraben) in die unteren Schichten und gehen dort die Nahrung, wieder andere wurzeln mit ihren Faserwurzeln an die Oberfläche und fangen dort die Nährstoffe an. Wenn auch der Pflanzenwechsel dem Gemüsegarten ein ganz anderes Kulturbild gibt, dennoch ist der Fruchtwechsel nicht so recht von Belang, wenn er nicht zielführend in die Wege geleitet wird, Jahr aus Jahr ein mit der Zeit der Boden ärmer an denjenigen Nährstoffen wird, welche die einzelnen Gemüskarten für den Aufbau und die Bollendung bedürftig.

Man sagt nicht mit Unrecht, daß der Getreideacker getreidemüde ist, weil die angebauten Getreide nicht mehr die ihnen zuzuführende Nahrung in den Erdschichten finden, obgleich noch andere Nährstoffstoffe als Schätze in dem Boden vergraben liegen. Genauso ist dieses mit dem Gemüsegarten der Fall, der Gemüsegarten wird auf die Dauer gemüsemüde und dieses kommt desto früher auf die Oberfläche, je leichtmüger man den Boden bearbeitet hat. In der Boden Jahr aus Jahr ein nur flach in Erde umgepflert, so bleiben die unteren Erdschichten totes Kapital, weil die atmosphärischen Einflüsse, Regen, Schnee, Luft usw., nicht auf den Boden lösend wirken können, die Pflanzennährstoffe daher unerschöpflich und als Schätze im Boden vergraben bleiben.

Um nun die Ermüdung des Gemüsegartens nicht so schnell in die Erscheinung treten zu lassen, soll man das Land im Herbst und Winter tief rigolen, damit der Boden tiefgründig wird. Rationell ist es gewisshafter, wenn alle drei Jahre das Gemüseland rigoli wird und man jedes Jahr etwas tiefer geht, damit auch die unteren Erdschichten gelüftet werden. Durch das Rigolen, daß die obere Schicht des Gemüselandes nach unten, die untere nach oben gebracht wird, wird das Land verbessert und umgewehrt, wenn man die Erdschichten zugleich vermischt, so daß die Nährstoffe,

die viel Humus hat, nicht so tief in den Boden kommt. Um die Verteilung der Erdschichten zielbewusster bewerkstelligen zu können, sollen die Erdblagen nicht senkrecht, sondern schräg übereinander geworfen werden.

Verkehr ist es aber auch, wenn man bei dem Rigolen den Stallmist tief in den Boden bringt, da er dann unbenutzt für die nachwurzenden Gemüse liegen bleibt. Die Düngerelemente sind ebenfalls auf die schräge Erdblage egal zu verteilen und so ist die ganze Gemüselfläche mit allerhand Nahrungsmaterialien gewürzt und alsbald wird dieselbe für alle Gemüskulturen hoch erziehbil. Durch das Rigolen sind auch unbrauchbare, zum Sauerwerden veranlagte Böden kulturfähiger und die Gemüskulturen verlaufen nicht so leicht, die Gemüsepflanzen erhalten keine schwarzen Beine und die Möhren keine verweigten Wurzeln. Unbrauchbare, binde, schwere Böden, die, sofern man den Boden betrifft, schwierig werden, sind nach dem Rigolen und Bermengen mit Torfmull, Rafl usw. burdflüssiger und erwärmen sich schneller. Sandböden wird binde, wenn Ton, Lehm, Gebüdelchum von Regenwürmern, Leichschlamm und Kompost hinzugefügt werden.

Allzu humusreicher Boden verbessert sich leicht durch Rafl, Gips, Restf, Sand Weide und Lehm. Eine mittelmäßige Humusfülle ist sozusagen der Regulator, daß die Bodenfeuchtigkeit nicht zu groß und die Trockenheit nicht Schaden bringend wirken kann. Blumenthal liebt z. B. eine mittlere Schicht Humus und wenn er in Sandböden gebaut werden soll, so nimmt man nur späte Sorten, die nach der heißen Zeit sich entwickeln. Polzofe ist für Gemüse sehr dienlich und wird im Herbst beim Rigolen auf das Land gestreut. Das rigolte Land bleibt in rauhen Furchen den Winter liegen, damit es ordentlich durdfriert, würde wird und das lungefrier kaputt geht. Merkt man, daß der Gemüsegarten gemüsemüde wird, und man denselben nicht mehr durch nachträgliche, unfruchtliche Ackererde erzieht werden, damit dem Gemüsegarten, der schon Jahrzehnte die Nahrung für die Gemüse lieferte, neue Kraft und neues Leben eingeimpft wird.

Selbstredend läßt sich das Herankommen der alten Erde und das Herankommen der neuen Erde in 1-3 Jahren je nach Größe des Gartens bewerkstelligen. Soll der Boden nützlichste vorgebeugt werden, so muß man auch handtätig danach streben, daß die Fruchtfolge richtig und in zielbewusster Abwechslung getätigt wird, der Stallmist und Mistdünger nicht geparkt werden. Wintergemüse, als Grünföhrl, Braunkohl, Rosenkohl, Winterweißkraut, Felsalat, Spinat, Mohrbarber, Spargel usw. sollen nie zwei Winter resp. direkt hintereinander auf einem Stück Land gebaut werden, damit das Gemüseland abwechselnd ausruhen und durch Rigolen im Herbst durdfrieren kann.

Ferner ist auch zu empfehlen, Ausfahrten und Pflanzungen im Herbst möglichst auf leichtem Boden vorzunehmen, der

Druck und Verlag von R. Schulzsch — Verantw. Redakteur: Anton Schneider, beide in Halle a. S.

