

Werden die Kinder von Jugend an auf die gleichmäßige Benutzung beider Hände gewöhnt, so behalten sie viele gute Gewohnheiten auch bei ihren späteren Tugenden bei.

Für die Küche.

Die Nette in der Küche.

Mit den Netten sieht es in vielen Küchen über aus: sie werden meist nicht gehörig gewaschen, verdröhten, verbrannt usw., auch müssen viele, besonders junge Hausfrauen oft nicht, was sie eigentlich mit den winzigen Netzen anfangen sollen. Einige kleine Nette werden daher willkommen sein.

Von kleinen Fleisch- und Knochenabfällen, wie z. B. bei der Zubereitung von Wild-, Kalbs- oder Hammelbraten oder von Koteletten irgend einer Art, entsteht beim Waschen ein solches kleine Nette, eine gute Nette bereiten. Man läßt in einer vollkommen sauberen etwas Butter gelb werden, tut die Abfälle nebst einigen Möbrüben- und Sellerieblättern und eine Zwiebel hinzu, läßt dies zugedeckt auf nicht zu hartem Feuer kochen, bis sich auf dem Boden der Pfanne ein brauner Saft gebildet hat und das Fett klar hervortritt. Zu braun darf der Saft aber nicht werden. Man gießt nun etwas Wasser hinzu, läßt es noch auf eine Stunde langsam kochen und gießt das Saft durch ein Sieb, rührt sie in kleine Gefäße und verwendet sie zu Suppen und Suppen usw. Waren es nicht zu wenig Abfälle, so kann man sie, nachdem die Flüssigkeit abgeseigt ist, noch einmal mit Wasser auswaschen, rührt dann eine Kleinigkeit Liebig'sches Natriumcarbonat hinzu, so erhält man eine recht brauchbare und kräftige Brühe zu einer guten Nette.

Kleine Kuchen Nette, die man anders nicht verwenden kann, es darf auch übrig gebliebenes Suppenfleisch dabei sein, welche man nach und nach in einen irdenen Topf oder Topf mit Essig, der es bedecken muß. Ist schon in zwei bis drei Tagen genügen die Nette, Ragout daraus zu bereiten. — Der man dünne die Fleischreste nach und nach in ein wenig Butter oder guten Fett, läßt sie fein und verbraucht sie zu Krümeln, als Beilage zu Gemüse.

Nette von Pfannkuchen, Bratwürst, getrockneter Würst, Schweinefleisch, Kalbfleisch usw. geben, in hübsche, pikante Süßigkeiten geschnitten, gute Einlagen in Suppen, aus Nettebrot hergestellt, ebenso Nette von Gemüse können dazu gut verwendet werden. Ganz besonders sind Nette von Weizen zu mancherlei Speisen sehr zu verwenden, so zu Kuchen, Streifen, Suppen usw.

Den Nette eines roten Schindens praktisch zu verwenden. Will man den Nette nicht, wie gewöhnlich zu einer Entenpatte gebraucht, so legt man die Nette, nachdem man Schwärze und sahe Nette dünn davon abgemittelt hat, einen Tag in Wasser und einen Tag in Milch, dabei sie dann recht fein, etwa etwas Pfeffer und wenn nötig Salz hinzu, forme dies wie einen Pfefferkuchen, wende sie in Ei und Semmel und bestreue sie in einem Butter mit Zucker und bei häufigem Umrühren auf schwachem Feuer auf beiden Seiten hellbraun.

Die denkende und spanische Hausfrau wird ohne besondere Mühe auch für den kleinsten Speisestück Verwendung finden: — Nette, die nur angewendet werden sollen, benutze man in kleinen Entenbraten und warme sie nur darin aus, Nette- und Nettebraten, Sauce usw. dürfen jedoch nicht ohne weiteres auf Feuer gebracht, sondern müssen in heißes Wasser gestellt werden.

Zur sorgfältigen Aufbewahrung der Nette richtet man ein bestimmtes Brett in der Speisekammer ein, legt die Nette feist nur in irdenen oder Porzellan-Gefäße, niemals auf Holzblech oder Eisenblech und bedeckt sie am besten mit Drahtblech. In der warmen Jahreszeit ist es sehr wichtig, Nette- und Pfefferkuchen mit einem in Essig getauchten dünnen Tuch zu bedecken, welches die Nette besonders gut abhält. Die Hausfrau lasse sich die Mühe nicht verhehlen, selbst nach jeder Nette nachzugehen, ob sich alles in gehöriger Ordnung befindet, wodurch sehr viel erspart werden kann.

Neuheit Melonana.

Diese herrliche Frucht wird vielfach zu Salat mit einer Kalbfleisch- oder Geflügelbratung und dann gegutet zur Salat gebracht. Eigenartig schön schmeckt sie aber, nach Art unserer Schmorquark bereitet, nur daß man in Italien die Zwiebel ausgiebig anwendet, vielfach auch Knoblauch. Zu dem Gericht, das aus Sidalien stammt, wird die Melonana einfach abgewaschen, mit Salz und Stärke abgetrocknet, in Wasser zerlegt und in einer leuchtigen Haut mit Butter mit 2½ angereicherten Speckstücke weichgeschmort und in Rindfleisch serviert.

Nette von Jauber mit englischer Sauce. Die gut ergrüteten, in Butter hellbraun gebratenen Janderhühner reibt man mit folgender Sauce: Etwa 10 Knoblauch werden ergrütet, zerlassen, mit ¼ Liter frischer Butter, worin ein Teelöffel Mehl aufgelöst ist, fünf Minuten gekocht und mit 2 Eigelb-Wortern und ein klein wenig Cognacpfeffer gemischt. Zuletzt rührt man ¼ Pfund frische Butter hinein und vollendet die Sauce, indem man sie, langsam rührend, bis vor's Kochen bringt. Die Sauce muß kurz vor dem Servieren bereitet und wie die meisten Saucen, kräftig gelassen werden, falls die Knoblauch nicht vollständig zerlassen ist.

Wahlweise. Wer eine vorzügliche Wahlweise trinken will, der besorge sich jungen Wahlweizen vor der Miete. Der untere Teil des Stiegs und seine Blätter werden zerdrückt, das andere erst unmittelbar vor dem Gebrauch in Wasser abgeteilt, in die Waale

gelegt und dann mit aufgelöstem Zucker (etwa 80—100 Gramm pro Waale) und leichtem oder gutem Mehl, oder Weinwein übergoßen. Nach einer halben Stunde muß jedes Blatt des Waldweizens entfernt werden, weil sonst zu viel Karamin in den Wein übergeht. Die zurückgebliebenen Triebe und Blätter rührt man in Mehl ein und kocht sie in den Waldweizen usw. Die Triebe, welche auch ohne außerhalb der Zeit ein Gläschen Wahlweise trinken, mögen sich eine gute Weinwein-Ergänzung leisten. Man nehme auch einen Viertel Liter Schrotzigen Weinspiritus darauf. Gut verfort bleibt die Waale eine Woche liegen. Nach dieser Zeit rührt man die Waale durch weiches Nesselpapier, läßt sie in kleine Klümpchen, die man fest verpackt und verpackt und nicht beim Gebrauch ein bis zwei Teelöffel voll davon unter eine Waale Wein. Statt Weinspiritus kann auch Cognac verwendet. Diese Ergänzungen ist ausgezeichnet und frei von jedem Nebenprodukt, welcher nur entfernt, wenn geringerer Alkohol vermischt wird.

Sauspfefferkuchen. Mit 2½ Pfund König und Apocornmehl zu einem feinen Teig geknetet, welcher 48 Stunden an einem kühlen Ort gelassen, gibt man 15 Gramm Butter, löst letztere am Abend vor dem Backen zu einem dünnen gut zerriebenen Teig auf, vermischt denselben mit ca. 45 Gramm Mehl und drei Eigelben und faltet alles mit dem Teig auf, worauf das Backen in befeuchteter Form fortzusetzen kann.

Hauswirtschaft.

Die Schöne weiße Waale erzieht man auf folgende Weise: Man bereite eine Mischung aus zwei Teilen hartem Spiritus und einem Teil reinem, sehr hellem Terpentinöl und lasse von dieser Mischung aus ein Viertel Liter auf 50 Liter dem Wasser zugeben. Die Waale fließen hierdurch während des Trocknens und dieser Inhalt ist für die Waale sehr schädlich. Der unbedenkliche Teil kann längere Zeit fließen und gleichzeitig als Niederschlag gegen Öl- und Seifenlösungen verwendet werden.

Die Nettebohnen soll man vor dem Köchen feist in kaltem Wasser gut abwaschen, demnachst mit leinernen Tüchern wieder trocken reiben oder an der Luft (nicht auf dem Feuer) abtrocknen lassen. Der Nette schmeckt von solchen Bohnen reiner und besser, und die schädlichen Keime, mit welchen man normalerweise die Bohnen grünen Nette ein besseres Ansehen gibt, werden beseitigt. Häufig haben Nettebohnen eine unangenehme Geschmack, wenn sie beim Transporte Meerwasser bekommen haben; diesen beseitigt man beim Köchen durch Zugabe von kleinen Zwiebel.

Die Behandlung der Nette. In vielen Haushaltungen wird den Nette nicht die richtige Behandlung zuteil und nur allzu vorzeitig werden sie dadurch unbrauchbar. Der allen Bienen die Nette in der Nähe des Herbstes oder der Feien haben, da durch die Hitze das Nette, mit denen die Vorhänge bündel dadurch herausfallen. Ebenso verurteilt die Hitze das Spritzen und Reiben der Nette. Beim Nette mit langem Stiele ist darauf zu achten, daß der Nette nicht mit den Vorhänge auf dem Boden steht, sondern entweder auf dem Stiele ruht, oder was am besten ist, aufgehängt wird. So behandelte Nette bleiben jahrelang im besten Zustande.

Neue Mitteilungen.

Die Schichten dicht und behaltend haltbarer zu machen. Man lasse zu drei Eigelb Verhältnissen einen halben Eßlöffel voll Terpentinöl, übertrichte damit die Schichten und lasse es einziehen; sobald es eingezogen, übertrichte man es nochmals, und fahre damit fort, bis der Nette trocken bleibt und nichts mehr einziehen will. Dann läßt man es in der Sonne oder in der Wärme völlig eintrocknen. Will man die Schichten gleich am nächsten Tag anziehen, so nimmt man guten Bernsteinlack, oder einen anderen guten, breiten Lack und verfährt damit, wie oben beschrieben. Durch beide Mittel gewinnt die Schichten eine hohe Härte und Dichtigkeit, daß sie auch bei täglichem Gebrauche und bei der schlechtesten Witterung länger als zwei bis drei Wochen aushält und seine Feinheit verliert. Nach selbst wende dieses Mittel seit vielen Jahren mit gutem Erfolge für sämtliches Schuhwerk an und überhole das Verfahren öfters, nachdem die Schuhe oft längere Zeit getragen sind.

Die Nette aus Wasser können entfernt werden, indem man ¼ Pfund Seifenberlinge mit ¼ Pfund Terpentin und Nesselgalle vermischt, dann durch Zugabe von Zunder einen Teig bereitet, diesen, nachdem man zuvor die Nette mit Benzol getränkt hat, dann austrägt und nach 24 Stunden wieder entfernt.

Vorzüglicher Halberer Zeit wird in folgender Weise bereitet: Man nimmt 2½ Gr. Chlorhydrat und 400 Gr. Gelatine auf 1000 Gr. Wasser; die beiden ersten Bestandteile werden einfach in dem Wasser aufgelöst. Das Stillschicken dieses Teils die Lösung gebrauchsfertig. Ganz vorzüglich eignet sich dieses Nesselmittel z. B. zum Anziehen von Photographien.

Die Nette behaltend flammen erhält man, indem man ziemlich feingepulverten Schwefel mit halber Gramm Strontianmischung, im Verhältnis von 1 Teil Schwefel auf 2 Teile Strontian, daselbst brennt mit sehr schöner Flamme und geringer Rauchentwicklung.



Nr. 21 Halle a. S., den 21. Mai 1910

Einspruch der Düngung auf die Spargelernte.

W. Feuerstein.

Die Spargelernte gehört nur in beschränktem Maße zur Domäne der Landwirtschaft, sie bedarf der besonderen Anfertigung an den Boden nach, welche nicht überall in geologischer Sinne erfüllbar sind. Wo es aber der Fall ist, da verlangt die Spargelernte gründliche Kenntnis der Düngerverhältnisse auf die Ernte, wenn diese Ernte eine hohe Rente ergeben soll.

In den Rheingebieten des badiischen Oberrheins ist man in letzter Zeit auf die für den Spargelbau günstigen Boden des Rheinlandes aufmerksam geworden und interessiert die Landwirte für diese Kultur, welche zwar weniger durch ihre Rentabilität in positiven Zahlen der Erbsen- und Weizenkultur dieser Gegend gegenüber merklich hervorritt, als durch die günstige Erntezeit; diese schießt nämlich gerade dann ab, wenn die sommerlichen Hauptarbeiten des Landwirts einziehen — also wohl ein Grund, sich mit der Spargelkultur zu beschäftigen.

Da werden nun die Spargelzüchter aller Gegenden gut tun, ihre Düngungsmethoden raffinieren zu gestalten, um Pflanzlinge zu Maximalerträgen zu veranlassen. Sie werden sich über das Nährungsbedürfnis der Pflanze nach Art und Menge unterrichten müssen, weil dieser Umstand die Qualität, Quantität und Erntezeit bedingt, von diesen drei Faktoren aber die Marktlage wesentlich geteilt und bestimmt wird.

Es ist nicht notwendig, bei der angehenden Spargelzüchter die ganze Erfahrungsschule durchnähen; es wäre sogar unglücklich, denn es gibt genug erprobte Rezepte, welche vertrauensvoll angewendet werden dürfen. Schauen wir einmal nach dem Lande der Gourmands — nach Frankreich. Dort werden in 42 Departements auf etwa 7000 Hektar Land Spargel gebaut. Das ist ein hübsches Stück Spargelkultur, und wir dürfen uns diese Kulturen schon zum Muster nehmen. Man hat dort nach verschiedenen Seiten eben eingehende Düngungsversuche für die Spargelkulturen unternommen und mit derselben Sorgfalt geleitet, wie bei uns in Deutschland die wichtigsten Feldkulturen. Natürlich zeigen die statistischen Zahlen auch — wie überall Schwankungen, welche bei Berechnungen für die Mangelhaftigkeit normiert werden müssen. Vorbereitung für die Spargelkultur ist die Kenntnis über den Stoffverbrauch und -Ertrag dieser Pflanze, woran erst die Düngungsfrage ihre Beantwortung erfährt. So mögen die Resultate dieser Beobachtungen für uns in unsern Spargelbau leiten sein.

Eine Spargelpflanze verbraucht für Sprosse, Stengel und Früchte etwa 55 Gramm Stickstoff, 17 Gramm Phosphorsäure und 22 Gramm Kali. Wenn man nun auf 8 Ar Land 180 Kilogramm verrotteten Stallmist, 4 Kilogramm Thomasmehl, 1 bis 1½ Kilogramm Kalisulfat, 3 Kilo Gips und 1 bis 1½ Kilogramm Natronalperle (Chilisalperter) rechnet, so bringt man seine Anlage auf den Höhepunkt der Kulturwerte. Der Stickstoff ist es auch hier wieder, der seine Verwendung mit Maximalerträgen lehrt. Er wird zur Zeit der Befruchtung im April angewendet, der Gips von Oktober bis Dezember. Ein kalkreicher Boden geteilt den Ertrag des Thomasmehls durch Superphosphat und des schwefelsauren Kali durch das billigere Gips, während sich humusreicher, torfiger Boden für 1½fache Gabe Thomasmehl 5 Kilogramm Kalium, Normalgabe Gips und 5 Kilogramm Seesalz (Nebelal) dann zeigt.

Stallmist soll nur ausnahmsweise ganz durch künstliche Düngemittel ersetzt werden und zwar dann durch 6 Kilogramm Thomasmehl, 2 Kilogramm Schwefelsäurekali und 24 Kilogramm Natronalperle. Der Erfolg der Spargelkultur liegt für unsere Verhältnisse mehr in der Fruchtbarkeit, nach dieser Richtung hin auch die oben besprochenen künstlichen Düngemittel ihre Wirkung. Darum bitten sich unsere Bauern nicht allein an den Stallmist verlassen; sie würden diese Schwärze mit einem erheblichen Gewichtsverlust bei

der Ernte — etwa bis zu 1/3 — büssen müssen, ja bei dem Beharren auf diesem Gelingen im zweiten Jahre bis zum völligen Scheitern würde die Ernte nicht mehr den Nutzen bringen. Wo das eine nicht ohne das andere: Wenn aus irgend welchem Grunde ein solches Gelingen, sondern der Schaden vergrößert sich außerdem noch nach einer anderen Seite: die Ernte tritt ziemlich später ein und die ganze Ernteperiode wird dazu so dem die Länge gezogen. Es sind also drei ganz bedeutende Verluste folgendermaßen:

- 1. Geringe Gewichtsmenge der Ernte an sich;
- 2. Späterer Erntetermin — also viel billigere Marktpreise!
- 3. Verlangsamung der Ernteperiode — also stetiges Fallen der Preise!

Diese drei Schäden können dem Pflanzler ganz enorme Verluste herbeiführen; denn der durch die Vergrößerung des Erntebereichs behandelte Pflanzler, betragt in den ersten 8 Tagen der Ernte etwa einen Zentner! In einem Zeitraum von 8 Tagen kann aber der Markt eine so rapid fallende Tendenz gezeigt haben, daß dieser je viel später geerntete und verfallene Zentner kaum noch die Hälfte Erlös erzielte kann. Und so schiebt sich die langsamere Ernte hinaus, bis sich das Stöcken zum Verlauf kaum mehr lohnt. Demnach hängt der Pflanzler ganz von der guten oder schlechten Laune der Käufer ab, wenn einmal die Spargelernte vorgeht ist. Wer den Spargelmarkt kennt, der bestärkt mit gerne diese Erfahrung.

Viele großen Einflüsse auf die Fruchtbarkeit des Spargels schreibt man dem Thomasmehl zu. Nun haben aber die oben dreifach nachgewiesenen Nachteile nur die Entzerrungen berücksichtigt; der Reinschmelzer und Spargelzüchter schaut aber auch die Qualität! Wenn man nämlich die biologischen Verhältnisse des Spargels zu denen des Stallmist allein begünstigt wüßte, beachtet, so ergibt sich ein ungünstiges Resultat bezüglich des Gewichtes des Spargels: je je bitter und wucht den Grund der Urreise. Solche Marktlage fällt aber bald auf und wird schließlich gemieden, so daß ein paar Gekügelchen den Auf eines ganz Bezirks gefährden können — und mit der Spargelernte ist es dann bald vorbei!

Wie dem fortzuerziehenden Geschäft in dieser Pflanzung wird sich auch das Markterfolg entwickeln; man wird günstige Einflüsse auf die Ware ausfinden und ungünstige zu vermeiden trachten. Es wird man als einzig befürchtliche Stoffabspaltung das Natriumnitrat (Chilisalperter) erkennen; man wird als geschmackverleidelnde Stoffe das Eissulfat und den Gips heranziehen; man wird dem Natriumsulfat das Verdorben des charakteristischen Spargelgeschmacks entgegen, dem Kalium aber die Schwächung dieses typischen Geschmacks aufzuheben müssen. Der Phosphorsäure aber wird der Preis in diesem Wettbewerb gerecht werden müssen. Aber über allem steht der Geschmack des Publikums; die Erfahrungen mit besten gartenbaulichen Talenten oder Gewohnheiten wird der Spargelkultur die Wege zeigen müssen. Noch freiten zwei Ansichten miteinander, welches die geeignete Zeit für die Ernte des Spargels sei. Der Deutsche liebt im allgemeinen den Spargel weiß und leicht nicht schmeckend, deshalb muß dieser gefodert werden, bevor ihm das Lösselstiel erreichbar ist, also sobald sich seine Erträge (Nisse) im Ertragsgebiet zeigen. Der feinere Genuß des Franzosen verlangt den vom Lösselstiel gefoderten Spargel, dem er einen höheren Wohlgeschmack nachrühmt, und den er daher 6 bis 8 Tage im Licht wachen läßt. Ueber die Bezugung der einen oder anderen Methode entscheidet natürlich das Publikum; aber es kann ebenfalls nicht schaden, wenn auch dieses sich der sachlichen Belehrung zugänglich zeigt und sich durch objektive Probe nach und nach zu einer objektiven Methode bekennt, welche dem Jücker Anhaltspunkte für sein Verfahren gibt.



