

Der Landwirth.

Wochenbeilage zum „Wiesbadener General-Anzeiger“.

V. Jahrgang.

Nr. 24.

Wiesbaden, den 23. Juni 1898.

Juni-Marktbericht.

Der Juni ist für die Hausfrau der angenehmste Monat, soweit es sich um Auswahl der Speisen, Zartheit und Güte aller Marktwaren und Billigkeit der Versorgung handelt. Ein altes „Küchen-Kalendarium“ singt: „Streift der Juniwind die Saat, Bachhuhn ist mit Kopfsalat“. Der Kopfsalat bleibt für die späteren Monate auch noch der tägliche gute Gast, aber das Bachhuhn ist in der That im Juni am zartesten. Die norddeutsche Küche ist leider noch wenig in die Geheimnisse der wundervollen „Gähnel-Vereitigung“ der Oesterreicher eingetreten, obgleich das ganze Geheimniß in der raschen Zubereitung besteht. Je nach der Größe wird das Bachhuhn, das erst unmittelbar vor der Zubereitung geschlachtet wird und nach dem Rupfen z. höchstens eine Stunde eingesalzen steht, halbirt oder geviertelt, gut paniert mit reichlich Ei, und im siedenden Schmalz, d. h. ausgelochte, ungesalzene Butter, bey ein Drittel Schweinefett oder bestes Rindertalg zugefetzt wird, weil Butter allein zu schnell bräunt, schwimmend ausgebadet, was etwa zehn Minuten in Anspruch nimmt. Wer keine der praktischen, aus Stahl getriebenen, tiegelartigen Wiener Ausbackpfannen besitzt, der nehme einen halbhohen Eisentopf mit unversehrter Emaille, so groß, daß 4 bis 6 Stücken auf einmal gebacken werden können. Fleißiges Umdrehen der Stücke ist nöthig. Der Oesterreicher läßt sich grüne Petersilie mit, die rasch und spröde gebadene aromatische Kraut gilt als Specialdelicatesse und ist es auch wirklich.

Der Kopfsalat wird in jeder Landwirtschaft Deutschlands anders bereitet. Sehr verständig ist ein kleiner Zusatz von Zucker zum Salat, der Verdaulichkeit wegen. Der Nährstoffgehalt des Salates ist gering, aber sehr hoch zu veranschlagen ist die gesundheitliche Wirkung des Salates, der in dem Milchsäure seiner Blätter nicht nur einen werthvollen Bitterstoff enthält, das in der Medizin als Spezialmittel gegen Neuralgie, Asthma, Keuchhusten zc. geschätzte Lactucarium, sondern auch außerordentlich fein zertheilten Kautschuk, der in dieser feinen Zertheilung und Verdünnung beruhigend auf den Verdauungsakt wirkt.

Wenn der Gurkensalat zu schwer verdaulich ist und den Gurkengeschmack doch ungern entbehrt, der richte seinen Kopfsalat mit ein paar Borstich-Blättern an (Gurkenkraut, Borago). Für einen feinen Kräuter-Salat baut man in einer tiefen Schüssel einen kleinen Berg von zartesten Salatblättern und gespaltenen Salatherzen auf, der mit einer Prise Zucker, Essig, Del, Salz, Pfeffer angerichtet wird, umgibt diesen Hügel mit einer Schicht ganz grob zerhackter (nur einmal überwiegender) Kresse, gleichviel ob Garten-, Brunnen- oder spanischer Kresse, und streut etwas fein gehackten Kerbel und Estragon darüber. Die Schüssel füllt man zu ein Drittel an mit einer Salatsauce aus Del, Essig, 10 Gramm in einer Spur kochendem Wasser aufgelöstem Viebig's Fleischextrakt, Salz, Pfeffer, Senf resp. Mostkorn, der gut verrührt wurde mit hart gekochten, ganz fein gewiegten Eiern, gießt einen Theil dieser Sauce auch langsam mehrmals über den Salatberg, garnirt mit längsgespaltenen harten Eiern und gut ausgewaschenen, entgräteten Sardellen und giebt den Salat möglichst frisch und leicht überkühlt auf.

Die im Juni ausgezeichnet zarten Schotenkerne (grüne Erbsen) lassen sich u. A. zu einer prächtigen Suppe verwerten. Zwei Liter grüne Erbsen (Schotenkerne) werden mit 30 Gramm Butter, einem kleinen Salatherzen, ein paar Spinatblättern, etwas Zwiebel und Salz weich gedämpft und durch's Sieb getrieben. Die Purée wird mit einer Prise weißem Pfeffer und 10 Gramm Viebig's Fleisch-Extrakt in anderthalb Liter Wasser gut gekocht. (Man soll Viebig's Fleisch-Extrakt nie im letzten Augenblick anrühren, sondern möglichst gut aufkochen lassen.) Ein halbes Liter grüne Erbsen kocht man inzwischen mit ein Bißchen Zucker und Salz weich, gießt ab, läßt sie rasch abtropfen und richtet dann die Suppe über sie an.

Die Auswahl der jungen Gemüse ist im Juni fast unbegrenzt und ebenso verfügt die Küche über junges Geflügel und Raßgeflügel in reicher Wahl; von Wild giebt es dagegen nur Reh, das in diesem Jahre in Ost-Deutschland erstaunlich billig ist, so daß sich der Bezug durch ganz Deutschland aus dem Osten lohnt. Im Juni ist der deutsche Krebs ausgezeichnet und da nur sehr kenntnißreiche Gaumen einen galizischen Krebs von seinem deutschen Vetter unterscheiden können, so ist der Krebs überhaupt

gut in dieser Zeit. Von Fischen excelliren in diesen Wochen: Forellen, Zander, Aale, Hechte und Barsche aus dem Süßwasser und von dem Seeischen Steinbutt, Seezunge, die billige Scholle, die in großen Stücken dem unschuldigen Binnenländer als Steinbutt vorgefetzt wird, Schellfisch und Lachs, der sowohl in billigerer amerikanischer Eiswaare, wie in frischem, zehnmal besserem, deutschen und norwegischen Fang auf den Markt kommt.



Allerlei Praktisches.

Centralstelle für Obstverwerthung in Frankfurt a. M. Die Zeit der Reife verschiedener Obstsorten, wie Erd-, Johannis- und Stachelbeeren, Heidel- und Himbeeren, Kirschchen, Aprikosen, Pflaumen, ist da oder steht nahe bevor und wir wollen daher alle Produzenten und Consumenten wieder auf die Frankfurter Centralstelle für Obstverwerthung aufmerksam machen, die es den Verkäufern und Käufern so leicht macht, die Obsternte an den Mann zu bringen bezw. den Bedarf an Obst zu decken. Die Interessenten haben nur das zur Verfügung stehende Quantum oder die benötigte Menge der Centralstelle anzugeben, um sofort von dieser mit einer größeren Zahl von Produzenten und Consumenten in Verbindung gesetzt zu werden. Einzige Bedingung ist, daß das abgesetzte oder erworbene Quantum immer sofort der Centralstelle mitgetheilt wird. Es wird natürlich auch erwartet, daß immer nur gutes Obst geliefert wird; die Käufer sind gebeten, von nicht befriedigenden Lieferungen dem Comité Mittheilung zu machen. Gut ist es, wenn mit den Anmeldungen nicht zu lange gezögert, sondern schon vor der Reife von dem erwarteten Ertrage bezw. der benötigten Menge der Centralstelle Mittheilung gemacht wird, damit die Vorverhandlungen vor der Reifezeit erledigt werden können und seinerzeit auf Grund der geschlossenen Abschlüsse sofort mit dem Versandt begonnen werden kann, denn manche Obstsorte verträgt ja kein langes Lagern. Es werden auch für Spätkobst, insbesondere Apfel und Birnen, jezt schon Anmeldungen angenommen. Ueber die guten Erfolge der Centralstelle im vorigen Jahre haben wir seinerzeit berichtet.

Vielfach begegnet man neugepflanzten Obstbäumen, die im Frühjahr und Sommer blattlos dastehen. Sie zu retten ist dann höchste Zeit. Daß ein Herausnehmen, Anschneiden bis auf weißes Holz, Einlegen in Wasser, nachheriges Anstreichen mit Kuhdung und Lehm, Einbinden mit Stroh oder Moos in den meisten Fällen zum Ziele führt, ist bekannt. Vielfach wird folgendes Verfahren angewendet: Der Stamm der neugepflanzten Bäume wird sofort nach dem Setzen mit Stroh oder Moos bis an die Kronenweige eingebunden. Ein großes Medizinglas wird mit Wasser gefüllt, mit einem durchbohrten Kork verschlossen und mit der Oeffnung nach unten in der Krone befestigt, so daß das herausrinnende Wasser die Umhüllung stets feucht erhält. Auch genügt ein Blumentopf mit sehr enger Oeffnung zu diesem Zwecke. Tägliches Nachfüllen natürlich geboten. Nur selten wird ein so behandelter Baum nicht austreiben.

Zur Behandlung des Samenklees. Bei der Ernte des Samenklees verfährt man gewöhnlich in der Weise, daß man zunächst die Samenkapfeln von dem Stroh abdrückt und diese aufbewahrt. Das Entkörnen geschieht dann gelegentlich bei anhaltendem Frostwetter, bei welchem dies sehr gut gelingt. Jedenfalls verdient dieses Verfahren mehr Empfehlung, als die Samenkapfeln durch Erhitzen im Backofen zum Dreschen geeignet zu machen, was bekanntlich auch vielfach geschieht. Allerdings lassen sich die im Backofen gedörrten Samenkörner sehr leicht und schnell dreschen; aber durch das Dörren verlieren sie ihre Keimfähigkeit. Ist der Samen vollständig trocken und der Aufbewahrungsort vor Feuchtigkeit geschützt, so kann die Aufbewahrung in Säcken sehr gut geschehen; besser ist allerdings die Aufbewahrung in Kisten und Fässern.

Klee ist als Pferdefutter nicht gut, wenn er noch nicht geblüht hat, sowie wenn er naß, kalt oder well ist. Nach solchem Futtergebrauch bekommen die Pferde leicht Kolik mit tödtlichem Ausgang. Anhaltend s

Kleefütterern erschläßt auch das Pferd in hohem Grade und erzeugt Knochenkrankheiten, Gassen und in Folge der Schloffheit Verenkung der Gelenke. Selbst, wenn tüchtig Haier gefüttert wird, ist starke anhaltende Kleefütterung nicht gut; denn der Haier wird durch die dem Pferde unzuträgliche wasserreiche und zu leicht verdauliche Nahrung rasch weggespült und bleibt unverdaut ohne merklichen Nutzen für das Thier. Alle sich während der Kleefütterung einstellenden Krankheiten haben einen gefährlichen und rasch entscheidenden Verlauf. Ruß unbedingt Klee an Pferden verfüttert werden, so vermengt man ihm stets gut mit gesundem Heu. Besser als Klee ist das Wiesengras zum Grünfüttern. Ein Gemengfutter von Wicken, Erbsen, Hafer und Gerste ist den Pferden ebenfalls zuträglich, wenn bereits Schoten oder Kerne vorhanden sind, desgleichen Seradella nach der Blüthe.

Bearbeitung des Kartoffelfeldes. Beginnt man bei den Kartoffeln mit der ersten Hacke, so darf der Boden nicht zu naß, sondern muß so weit abgetrocknet sein, daß er krümelig; dies geschieht, sobald die Pflanzen einigermaßen herangewachsen sind, bis sich die Reihen deutlich zeigen, wodurch auch Gelegenheit ist, kräftiger das Unkraut zu vertilgen. Ist jedoch der Boden bereits verkrustet, oder verkürrt, dann muß gehackt werden, ob sich Unkraut zeigt oder nicht. Der ersten Hacke folgt oft eine zweite Hacke, die etwas tiefer gegeben wird, wobei niemals die Blätter verlegt werden dürfen. Nach dem Hacken folgt das Behäufeln; es hat den Zweck, die Ackerkrumme wieder auf die Ramme zu bringen, überhupt das Kartoffelfeld mit Erde zu bedecken, sowie den Wurzelstock in die Nähe der Nährstoffe zu bringen. Die Saatknoße und der sich rundherum bildende Wurzelstock soll möglichst über der Furche so liegen, damit er keinen zu nassen Standort und eine lockere nahrungreiche Umgebung hat. Dagegen kann im leichten Boden die Behäufelung wegfallen, indem durch dieselbe die werthvolle Feuchte zu rasch verloren ginge, wodurch es möglich ist, eine geringere Reihenentfernung zu halten, dagegen in der Reihe selbst die durch Erfahrung gebotene größere Entfernung einzuhalten zu lassen.

Marktbericht für den Regier.-Bezirk Wiesbaden.

(Fruchtpreise, mitgetheilt von der Preisnotirungsstelle der Landwirtschaftskammer für den Regierungsbezirk Wiesbaden am Fruchtmarkt zu Frankfurt a. M.) Montag 20. Juni, Nachmittags 12½ Uhr. Per 100 Kilo gute marktfähige Waare, je nach Qualität, loco Frankfurt a. M. Weizen, hiesiger Mt. 20.— bis 20.50, Roggen, hiesiger, — bis —, Gerste, hiesiger, — bis —, Hafer, hiesiger Mt. 16.50 bis 17.50. Heu und Stroh (Notirung vom 17. Juni) Heu 6.40 bis 7.60 Mt., Roggenstroh (Langstroh) 4.— bis 5.20.

* **Mannheim, 20. Juni.** Amtliche Notirung der dortigen Börse (eigene Depesche). Weizen, pfälzer 23.50 bis —, Roggen, pfälzer 15.50 bis —, Mt., Gerste, pfälzer — bis —, Mt., Hafer, badischer 15.50 bis —, Mt.

* **Diez, 18. Juni.** Nassauer Rothweizen 23.12 bis —, Roggen 17.33 bis 17.73 Mt., Gerste — bis —, Mt., Hafer 17.20 bis 17.40 Mt.

* **Frankfurt, 20. Juni.** Der heutige Viehmarkt war mit 428 Ochsen, 25 Bullen, 628 Kühen, Rindern und Stieren, 216 Kälbern, 147 Hammeln, 90 Schafen, 946 Schweinen besetzt. Die Preise stellten sich per 50 Kilo Schlachtgewicht wie folgt: Ochsen: a. vollfleischige, ausgewässerte höchsten Schlachtwerthes bis 6 Jahren 66—68 Mt., b. junge fleischige, nicht ausgewässerte und ältere ausgewässerte 62—64 Mt., c. mäßig genährte, jung und gut genährte ältere 57—60 Mt., d. gering genährte jeden Alters — Mt., Bullen: a. vollfleischige höchsten Schlachtwerthes 54—56 Mt., b. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere bis 52 Mt., c. gering genährte — Mt., Kühe und Färken (Stiere und Rinder): a. vollfleischige, ausgewässerte Färken (Stiere und Rinder) höchsten Schlachtwerthes 63—65 Mt., b. vollfleischige ausgewässerte Kühe höchsten Schlachtwerthes bis zu 7 Jahren 59—61 Mt., c. ältere ausgewässerte Kühe und wenig gut entwickelte jüngere Kühe und Färken (Stiere und Rinder) 52—53 Mt., d. mäßig genährte Kühe und Färken (Stiere und Rinder) 40—45 Mt., e. gering genährte Kühe und Färken (Stiere und Rinder) 35—38 Mt., Bezahlt wurde für 1 Pfund: Kälber: a. feinste Raß (Bollm. Raß) und beste Sauglälber (Schlachtgewicht) 73 bis 75 Pfg., (Lebendgewicht) 65—68 Pfg., b. mittlere Raß und gute Sauglälber (Schlachtgewicht) 65—68 Pfg., (Lebendgewicht) 60—65 Pfg., c. geringe Sauglälber (Schlachtgewicht) 61—57 Pfg., d. ältere gering genährte Kälber (Färker) (Schlachtgewicht) 60 Pfg., Schafe: a. Raßlämmer und jüngere Raßlämmer (Schlachtgewicht) 62—64 Pfg., b. ältere Raßlämmer (Schlachtgewicht) 60—65 Pfg., c. mäßig genährte Hammeln und Schafe (Schlachtgewicht) 60—65 Pfg., d. gering genährte Hammeln und Schafe (Schlachtgewicht) 59—60 Pfg., e. mäßig genährte Hammeln und Schafe (Schlachtgewicht) 59—60 Pfg., f. gering genährte Hammeln und Schafe (Schlachtgewicht) 59—60 Pfg., g. ausländische Schweine (unter Angabe der Herkunft) 60—65 Pfg., d. ausländische Schweine (unter Angabe der Herkunft) 60—65 Pfg.

Die Preisnotirungskommission.