

# PRAKTISCHE WENKEN

APRIL 1942

# De Wasch

---

## HOUTASSCHE VOOR DE WASCH.

Nu de zeep al schaarscher en schaarscher wordt, moeten we naar allerlei middelen uitzien om ze te vervangen.

Houtassche kan daarvoor dienen. Men moet zeer zuivere houtassche hebben, dus voortkomend van hout dat niet bevuild was. Best is assche van eiken- of van fruitboomenhout. Hout dat aan waterkanten groeit, is minder rijk aan de bestanddeelen die bij de wasch reinigend inwerken.

Voor een wasch van 4 personen en 4 weken, volstaat een halve emmer assche. Deze moet uitgeloozd worden. Daartoe doet men ze in een zak, die zoo dicht mogelijk moet wezen. Men giet er langzaam lauw water door en laat in een zuiveren ketel uitdruppen. Hoofdzaak is dat het uitgeloozd water proper zij. Hierom is het goed de zak met assche te doen in een mand, waarvan wanden en bodem met een dichte laag zuiver stroo belegd zijn. Het uitgeloozde water is zeer goed om de eerste maal met de machine te wasschen. Het meeste vuil gaat er daar reeds mee af. Daarna wascht men een tweede maal, nl. met licht zeepsop.

## WAT DENKEN OVER DE HUIDIGE WASCHMIDDELEN ?

De waschpoeders die men thans zonder zegels kan kopen, hebben allen een bleekende werking. Men moet vermijden dat ze langdurig op de stoffen inwerken. Daarom zal men, zoo men verplicht is zulke waschpoeders te gebruiken, vlug wasschen en daarna vooral **zeer goed spoelen** in overvloedig water.

Nu het goede weder aankomt, is het veel beter in de zon te bleeken, dan met waschpoeder.

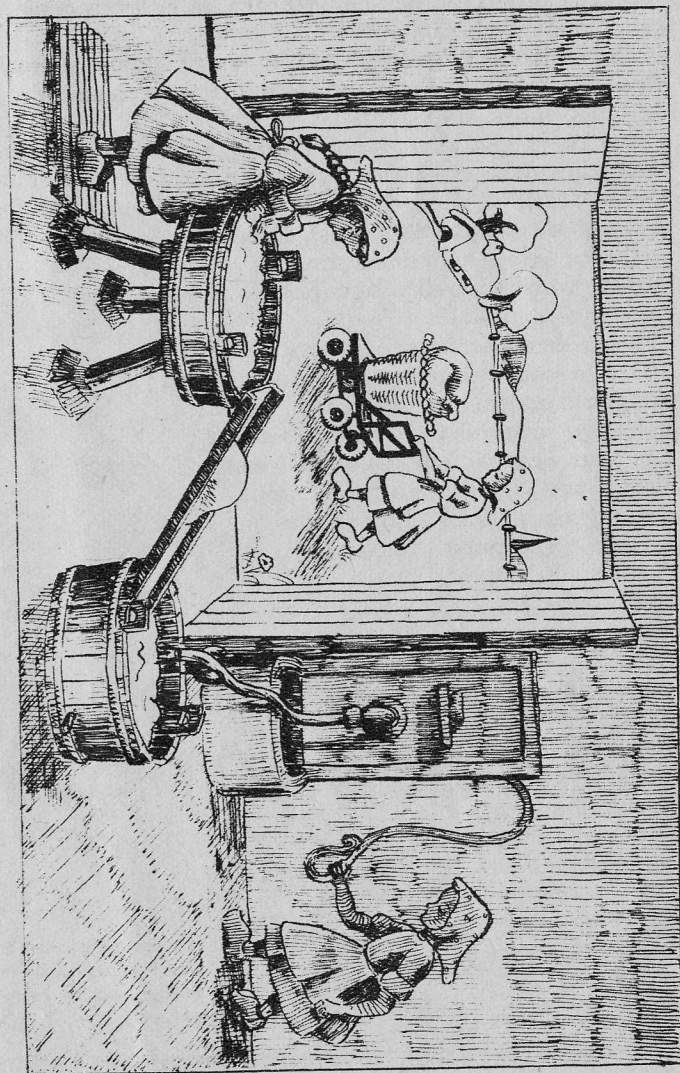
## MOEITE SPAREN BIJ DE WASCH.

Wat maakt den wascharbeid onaangenaam ?

Het gedurig in 't nat staan, de gebukte houding die rugpijn veroorzaakt, het aanslepen van het vele water, en het heffen en verdragen van het natte, zeer zware waschgoed.

Daarentegen is de eigenlijke wascharbeid, het stampen en wrijven van de wasch — ingeval hij door een doelmatige handelwijze tot een minimum herleid wordt — toch niet zoo erg.

Het staan in het nat wordt vermeden door « **latten-roosters** » die op de gepaste hoogte geplaatst worden, zoodat wij ons bij het wasschen niet meer moeten bukken. Zoo is er reeds veel minder vermoeienis. Daar, waar niet altijd dezelfde persoon wascht (b. v. in een grootere huishouding met verschillende hulpkrachten), wordt de noodige hoogte — die verschilt van den eenen tot den anderen — 't best bereikt door « **uitgeholde houtklompen** », zoogenaamde schoenen waarin de pooten van de kuipschragen passen. Wascht een kleine persoon, dan worden ze gemakkelijk verwijderd ;



Met eenvoudige middelen wordt de wascharbeid lichter gemaakt

voor een grooteren persoon worden ze er even gemakkelijk onder geplaatst.

Een bijzonder goed gerief is een «gummislang», waarmee het water zoo opvallend zonder moeite van de pomp in de kuip gebracht wordt.

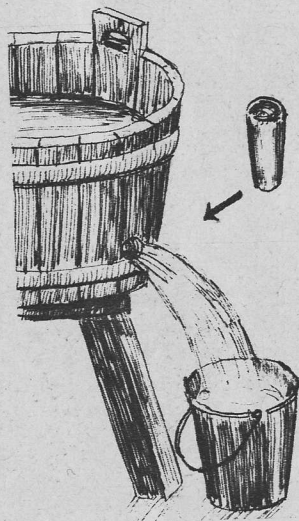
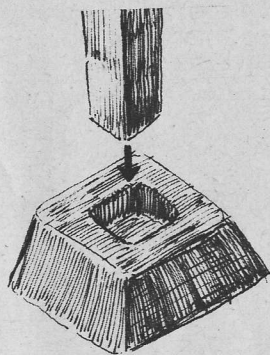
Indien er een slang voorhanden is, is het onnoodig tijdverlies deze onder het toevoeren van water met de hand vast te houden. Met een «houten slanghouder», die aan de kuip wordt vastgeklemd en door welks opening het einde van de slang gestoken wordt, bereikt men hetzelfde resultaat.

Daar de caoutchouc nu zoo schaarsch is, zullen we nu wel geen nieuwe gummislang kunnen koopen. In sommige gevallen kan men misschien de rest gebruiken van een beschadigde tuin- of auto-slang, zoo die toereikend is voor den korten afstand tusschen waterkraan (of pomp) en kuipen. Is dit niet het geval,

dan moeten we daarom toch den moeitelozen watertoevoer niet opgeven. Uit twee bijeengeslagen planken wordt gemakkelijk een «goot» gemaakt, die met 'n hengel in ijzerdraad aan het



Houten goot om het water zonder moeite in de kuip te brengen.



Houten blokjes om de kuip hooger te brengen.

kraantje of aan het vooruitspringende deel boven de pompopening gehangen wordt.

Het uitgieten van de waschkuip — die een zware krachtsinspanning vergt en de waschkeuken noodeloos natter maakt — kan vermeden worden door «afloopopeningen», die met een ronde houtwig gesloten worden.

Men zet er emmers onder indien men, wat nu vooral is aan te raden, het gebruikte zeepsop bewaren wil om te schuren; ofwel kan men het wegloopende spoelwater door 'n houtgoot tot bij den waterafloop brengen.

Wanneer men niet met een machine wast, die terzelfder tijd als kookketel dienst doet, is het een groote moeite het wasgoed van uit den kookketel in de kuip over te brengen. Dit nadeel wordt merkkelijk verminderd, als men het wasgoed van uit den ketel over 'n «glijplank» in de kuip laat schuiven.

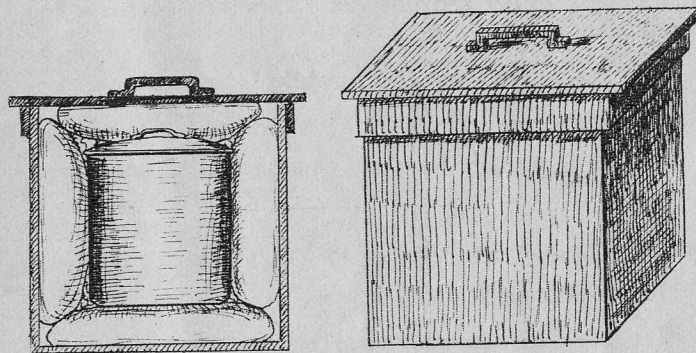
Het transport van het wasgoed naar de droogplaats wordt gedaan met een « rijgestel », d. i. een plank op wieltjes. Men kan zoo'n stel gemakkelijk vervaardigen met het onderdeel van 'n oud kinderwagentje.

We vinden bovengenoemde kleine middeltjes tot het vergemakkelijken van het werk nog in zeer weinig huishoudingen. Wie arbeid spaart, kan er meer leveren, en daar komt het nu in deze moeilijke tijden nog meer op aan dan anders.

# De Keuken

## WAAROM Zouden WE DE HOOIKIST NIET GEBRUIKEN ?

Nu de kolen zoo schaarsch zijn en het weer toch warmer wordt, zoodat we de kachel niet zoolang hoeven te laten branden, kan de hooikist ons zeer dienstig zijn voor het bereiden van spijzen die een langen kooktijd vergen.



Hooikist.

In de hooikist immers koken de spijzen voort zonder vuur.

Om een hooikist te maken, heeft men noodig een houten kist met deksel en zes kussens. Deze laatste vult men met hooi, uittreksel van kousen, overschotten van wol of dergelijke meer. Men legt één kussen op den bodem van de kist, één tegen elk van de zijwanden, in 't midden zet men de kastrol en bovenop legt men het zesde kussen. Indien de kussens niet genoeg aansluiten, vult men aan met papier. Alles moet goed dicht zijn en het deksel van de kist ook goed sluiten. Men kan er desnoods een gewicht op zetten.

**Wat is ongeschikt om in de hooikist bereid te worden?**

1) Aardappelen, groenten, vruchten, daar langdurige verwarming schade toebrengt aan de vitamine C, die ze bevatten.

2) Melk, daar ze, door langdurige verhitting, haar waarde verliest.

Voor gerechten, die slechts een korten kooktijd hebben, beteekent het gebruik van de hooikist evenmin een bezuiniging.

**Wat is er zeer goed toe geschikt?**

1) Peulvruchten : erwten en boonen.

2) Haverhout, griesmeel, semoule, rijst, macaroni, vermicelli in water gekookt.

Wil men hiervan pap maken, dan giet men er vóór het opdienen de kokende melk bij.

**Hoe gaat men te werk?**

Met zet deze gerechten op met minder water dan voor het gewone koken noodig is. De spijzen gedu-

rende een zesde van den normalen kooktijd op het vuur koken en daarna zoo vlug mogelijk in de hooikist zetten. Onder het gaar worden de kist niet openen. De tijd van gaar worden bedraagt driemaal den normalen kooktijd. Gerechten met een langen kooktijd, zal men na 2 tot 3 uur nogmaals doen koken en dan weer in de hooikist plaatsen tot ze gansch gaar zijn.

Een groot voordeel eigen aan de hooikist is dat de gerechten niet aanbranden en dat men niet behoeft te roeren.

### **BAKKEN MET KLEINE HOEVEELHEID GIST.**

De gist is schaarsch. Het is een dringende plicht er zuinig mee om te springen. We geven daarom een goed middel om gist te besparen. Men kan brood maken met heel weinig gist : 2 of 3 g gist per kg meel kunnen volstaan. 2 g per kg als men een groote hoeveelheid bakt, 3 g als men maar één kg bakt. Daartoe gaat men op volgende wijze te werk. Men bewerkt de gebroken gist 's avonds te voren met een kleine hoeveelheid bloem en lauw water en laat op een warme plaats gisten. 's Anderendaags 's morgens werkt men er een groote hoeveelheid bloem onder en laat nog een tijd gisten. Rond den middag bewerkt men met de overige bloem, volledig zooals bij de gewone broodbereiding, en laat nog wat rusten. Pas op, het water niet te warm gebruiken! Slechts bij de derde bewerking voegt men het zout in het deeg.

Zulks werd veel en met goede uitslagen geprobeerd!

---

---

## EENIGE RECEPTEN.

### Rauwe groenten.

Vitaminen spelen een groote rol, in dezen tijd meer dan anders. Wij moeten dus zorgen dat wij ze zoeken waar ze te vinden zijn. De jonge lentegroenten bevatten er veel. Daarom a. u. b. veel rauw gegeten! O. a. veel wortels en radijzen en veel, veel versch groen in de soep. En daaronder zijn de zeer jonge brandnetels niet te misprijzen. Verder veel kruiden eten in pannenkoeken, en waterkers gebruiken. Geeft de kinderen boterhammen met platte kaas, waarop ge allerlei rauwe groenten snippert: ajuintjes, sjalottenpijltjes, radijsjes, ramenias, kers, enz..., of belegt hun brood met geraspte wortelen en wat suiker. Lekker!

### Leverpastei met boonen

Voor 1 kg lever heeft men noodig 2 groote sneden half-vet spek,  $\frac{1}{2}$  kg witte boonen, zout, peper, een paar sjalotten of ajuintjes, muskaatnoot, laurierblad en wat tijm.

De lever een uur of twee in koud water leggen, ze dan in een kastrol met het spek, de ajuintjes en al de kruiden, overdekt met water, laten koken tot zij goed malsch is (een uurke). Het vleesch uitnemen en malen of fijnhakken. Het kooknat laten verdampen op het vuur (zonder deksel), tot men nog ongeveer een bierglas vocht overhoudt.

Intusschen heeft men reeds de boonen laten malsch koken. Deze worden doorgestoken en vermengd met het vleesch en het kooknat. Men doet het mengsel in kommetjes of oude tassen, duwt het met een vork goed vast, laat verkoelen en klinkt den inhoud op een teljoor om.

Deze pastei kan zoo op het brood gesmeerd of in sneetjes bij groenten of aardappelen gegeven worden. Ook kan men er een dikke laag van smeren op tamelijk dikke sneden brood van 7-8 cm in het vierkant. Deze in een pan in heet vet langs onder laten bruin worden. 's Middags geven in plaats van ander vleesch.

Indien men de leverpastei eenige dagen wil bewaren, kan men, vooral in den zomer, een deel daarvan in een vuurvasten schotel doen, bedekken met een dunne laag vet en in den oven laten bakken; ofwel om de drie, vier dagen den inhoud van de kommetjes eens terug laten opkoken en, nadat de vaatjes goed zijn uitgewaschen, er de pastei terug vast in duwen.

### Taart van havermout, griesmeel of kastanjemeel

Voor 1 liter melk, 250 g meel, suiker naar smaak. De melk met de suiker koken, er het meel laten inrijzen en goed roeren tot men een dikke brij bekomt, die niet aan de wanden van de pan blijft hangen. Deze brij giet men in een lagen vorm of in diepe borden, en laat men zoo verkoelen. Dan snijdt men de taart in schijven en laat ze in vet of boter langs beide kanten bakken. Men eet ze warm met suiker, gelei, honig of kandijsiroop.

### Worteltaart

250 g meel, 250 g rauwe wortelen, 175 g suiker, 2 lepels siroop of honig, 1 koffielepel bakpoeder.

De wortelen raspen; de suiker, het meel, de siroop en het bakpoeder er in mengen. In een geboterden vorm gieten en gedurende  $\frac{3}{4}$  uur in een goed warmen oven op een heeten steen bakken.

### Lekkere wafelen met wortelen

1  $\frac{1}{2}$  kg meel, 1 kg wortelen fijn gesneden en gestoofd (de wortelen in eigen sap laten stoven),  $\frac{1}{2}$  kg suiker, 20 g gist,  $\pm$  250 g margarine of boter (mag desnoods weggelaten worden), een beetje melk, wat zout en kaneel of vaniljesuiker, een weinig ammoniakcarbonaat of een ander bakpoeder.

Alles ondereen mengen zoodanig dat men een halfvast deeg bekomt. Gedurende 2 uur laten gisten. Het ijzer heeten en insmeren, stukjes deeg afsnijden en laten bakken.

### HOE VAN WITLOOFWORTELEN CICHOREI MAKEN?

1) De wortelen schoon wasschen en in stukjes snijden van 2-3 cm3.

2) De bekomen brokjes (boonen) drogen, d. i. er het overtollige water van verwijderen door verdamping. Dit gebeurt gemakkelijk in een gewonen kacheloven of op de stoofbuis zelf. Opgepasst voor het verbranden! De goed-gedroogde boonen hebben een witte kleur.

3) Het branden: dit lukt best in een trommeltje dat men op een heet vuur zet en regelmatig kan ronddraaien. Dit nogmaals om het verbranden te voorkomen, want branden beteekent niet verbranden. De boonen krijgen nu een zeer scherp bruine kleur. Te zwarte boonen komen voort van verbranding.

4) De gebrande boonen kloppen en malen in een koffiemolen of nog beter in een gepast graanmolentje (gaat sneller).

Het aldus bekomen poeder is zeer droog en wordt in den handel wat bevochtigd. Dit is echter niet noodig, daar de bevochtiging bij een gewone temperatuur wel automatisch zal gebeuren. In gewone tijden wordt smaak en kleur nog verbeterd door het toevoegen van een kleine hoeveelheid vet (gesmolten botervet).

**Bemerking.** — De best geschikte suikerijwortel is de « Vlaamsche suikerij », die per m2 een opbrengst kan geven van 4 kg wortels of  $\pm$  800 g poeder.

Ook witloofwortels kunnen gebruikt worden.

Smaak, kleur en hoedanigheid zullen afhangen van de zorgen besteed aan de 2e en 3e voornoemde bewerking.



---

---

## BEREIDEN VAN GEDROOGDE GROENTEN.

Groenten drogen is een zeer gemakkelijk middel om ze te bewaren. Vooral prinsessen en snijboonen zijn daarvoor geschikt.

Gedroogde groenten bederven nooit en vragen weinig plaats.

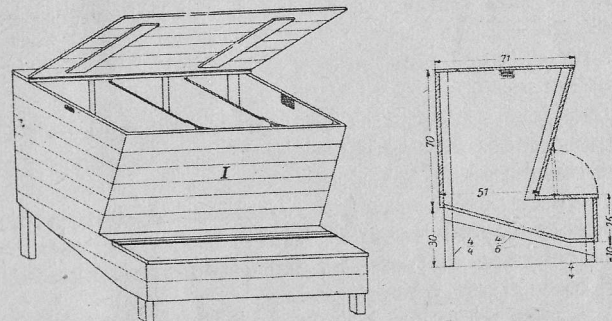
Vroeger werd gezegd dat de gedroogde groenten van 's avonds te voren in koud water moesten te week gezet worden, alvorens ze bereid kunnen worden. Proeven hebben nu uitgewezen dat dit volstrekt onnoodig is. De groenten zijn even gauw malsch en even gauw gereed, zoo men ze onmiddellijk in koud water opzet en spoedig laat koken. Op 1 uur zijn ze gaar. Gedroogde spinazie kan men op  $\pm$  20 minuten gaar koken.

### EEN PRACTISCHE VOORRAADKIST.

Dit is een bestudeerd model van een voorraadkist, die vooral practisch is voor het bewaren van bloem of meel. Doordat men de waren er langs onder uitscheept, wordt telkens heel de inhoud zonder verdere moeite dooreengezet. Men kan ze ook doen dienen voor aardappelen b. v., maar dan moet het model veel vergroot worden.

De kist heeft als afmetingen  $120 \times 85 \times 100$  cm, en is in drie vakken verdeeld. Elk vak kan ten minste 50 kg meel bevatten. De schuine bodem doet den in-

houd zakken, zoodat het oudste altijd eerst wordt weggehaald en er niets duf wordt. In de twee zijwanden wordt langs boven een luchtgat aangebracht, dat natuurlijk, met een fijnen traliedraad, tegen het binnendringen van ongedierte afgespannen wordt. Aan den bovenkant der tusschenschotten wordt een inkeping van 2 cm toegebracht.



Een practische voorraadkist.

De deksels worden uit één stuk gemaakt : het onderste kan opgeklapt en met een haak tegen den voorwand van de kist gehouden worden.

---

---

## MAAT HOUDEN BIJ HET GEBRUIK VAN SACCHARINE!

Sommige huisvrouwen gebruiken te veel saccharine, omdat ze niet kunnen gelooven dat er zoo weinig van noodig is.

Zuivere saccharine suikert 500-maal meer dan gewone suiker.

Cristallose (saccharine in kristallen) suikert ook 500-maal meer dan suiker en lost beter op dan de gewone saccharine.

In den handel komen nu verscheidene soorten pastillen voor (zooals b. v. Dulcine), die 'n mengsel zijn van saccharine met een bindstof. Dulcine suikert 20-maal zooveel als gewone suiker.

Men moet dus weten met welke soort saccharine men te doen heeft en in ieder geval vermijden er te veel van te gebruiken.

### BEREIDING VAN AARDPEREN.

Aardperen (Topinambour) zijn niet alleen een goed voedsel voor de dieren, maar kunnen in de menschevoeding ook goed te pas komen. Ze worden ongeveer gekweekt zooals aardappelen. Men bereidt ze op de volgende wijze.

#### In puree.

Schillen in schijven snijden, in boter stoven, doorsteken. De puree verwarmen en met aardappelpuree mengen tot het mengsel de noodige dikte heeft. Melk

toevoegen, wat versche boter en natuurlijk zooveel zout en peper als noodig blijkt.

#### In salade.

Zooals aardappelsalade, in koude schijven.

#### Met witte saus.

Schillen, in teerlingen snijden, langzaam in boter laten stoven of afkoken in zout water. Kruiden. Met witte saus opdienen.

#### Gefruit.

De dikke schijven, bijna gaar gekookt, laten koud worden, in frituurdeeg wentelen en in heet vet laten bruin bakken.

#### Frituurdeeg voor groenten.

125 g bloem, 2 lepels gesmolten boter, 1 ei, snuif zout en het noodige water om daarvan een glad deeg te maken, zoo ongeveer de dikte van een dunne mayonnaise. Een uur vóór het gebruik bereiden.

### IN 'S LANDS BELANG, VERKWIST GEEN GIST.

Er heerschen omtrent de beschikbare gist en het verbruik daarvan verkeerde begrippen. Er is gist genoeg, maar men mag ze niet nutteloos verkwisten.

Al wie thuis bakt, dient in acht te nemen, dat er minder gist noodig is, dan gewoonlijk wordt gebruikt. De bakker, met zijn bekwaamheden als vakman, gebruikt veel minder gist. Vraag hem om raad. Lees ook het artikeltje over het bakken van brood met 'n kleine hoeveelheid gist.

Te veel gist gebruiken ontreddert een normale verdeling, vereischt onnoodige uitgaven.

Dit alles kan en moet vermeden worden.

Het is beslist mogelijk met een beperkte hoeveelheid gist en met welke hoedanigheid meel ook een uitstekend brood te verkrijgen.

Meng het zout niet met de gist.

Gebruik slechts lauw water om de gist op te lossen.

### HET MAKEN VAN AARDAPPELMEEL.

Schil of borstel de aardappelen, rasp ze op een grove rasp fijn.

Bij grootere hoeveelheden, maal ze in grove stukken gesneden, door een vleeschmolentje. Doe de aardappelbrij in een niet te grove zeef, plaats deze op een emmer of groote pan en giet er zooveel water over tot het water in de zeef staat. Wasch er met de handen het laatste restje aardappelmeel uit (tot de aardappelbrij brokkelig wordt) en laat het meel bezinken. Giet het gekleurde water daarna voorzichtig af, voeg opnieuw versch water toe, roer het meel hierdoor en laat weer bezinken. Herhaal deze bewerking tot het water helder blijft. Schep ten slotte het aardappelmeel in een dunne laag op een doek en laat het op een luchtige warme plaats langzaam drogen. Wrijf het meel daarna door een zeef om klontjes te verwijderen.

### WATERGLAS.

Silicate (waterglas) waarin eieren opgelegd werden, is daarna nog zeer goed geschikt om er mee te schuren.

Silicate is een goed reinigingsmiddel.

# De Tuin

## DE GROENTETUIN IN MAART-APRIL.

### Ajuin

**Oplegajuintjes** : Kleine witte Koningin ; Witte van Barletta, Witte van Nocera.

**Bewaarajuin** : Stroogele van Vertus, Noordhollandsche gele, Rijsburger gele, Bruine Zeeuwsche, Gele van Zittau.

Ajuin geeft de beste uitslagen in een tamelijk zwaren, doordringbaren en vruchtbaren grond, die liefst twee jaren te voren met stalmest bemest werd. Voor de teelt van oplegajuintjes zijn ook lichtere gronden goed geschikt.

Ajuin reageert vooral op een potaschbemesting. De beste zuurheidsgraad ligt tusschen 7,5 en 8.

Bij de grondbemesting vóór 't zaaien zouden wij als bemesting per are kunnen aanraden : 4 tot 5 kg zwaartzure potasch, 3 kg Fertiphos of 6 kg superphosphaat, en 1 kg ammoniaknitraat over de kluiten heen te strooien en in te werken. Tijdens den groei geeft men volgens den stand van het gewas nog een paar kg sodanitraat. Deze toediening mag echter niet na half



Van links naar rechts : Rijnsburger gele, Bruine Zeeuwsche en Hollandsche gele.

Juni geschieden, want hierdoor zou het rijpen der bollen tegengewerkt worden.

De gewone bewaarajuin wordt gezaaid in Maart-April, op lijnen 25 cm van elkaar,  $\pm 1$  cm diep en niet te dicht (15 tot 20 gr. zaad per 10 m<sup>2</sup>). Na het opkomen hakt en wiedt men en zoo noodig dunt men uit op  $\pm 5$  cm afstand, wanneer de plantjes een 15-tal cm. hoogte bereikt hebben. De bollen rijpen in Augustus.

Oplegajuintjes worden breedwerpig of op 10 cm afstandige lijnen dicht uitgezaaid (6 g per m<sup>2</sup>) vanaf Maart tot half Juni. Na het opkomen wordt er gewied en de oogst geschiedt na  $\pm 3$  maand, wanneer de bladeren geel geworden zijn.

### Koolen

Wij kunnen niet genoeg den nadruk leggen op de

teelt van koolen, niet alleen van vroege variëteiten maar ook en vooral van goed bewarende verscheidenheden.

**Witte variëteiten :** Deensche witte en Langedijker witte.

**Roode :** Dikke Erfurter, Langedijker late roode.

**Zaaien en planten.** — Men zaait in kweekerij op wachtbed, ongeveer 2-3 g zaad per m<sup>2</sup>; nadien wordt met teelaarde lichtjes gedekt en aangedrukt. Het is aan te raden de plantjes, nadat ze enkele blaadjes gevormd hebben, te verspenen op 10 cm afstand. Na 6 tot 8 weken zijn de plantjes sterk genoeg om uitgeplant te worden.

Witte bewaarkoolen zaait men begin April in open lucht; roode bewaarkool liefst einde Maart onder raam.

Witte bewaarkool wordt uitgeplant begin Juni, roode bewaarkool einde Mei-begin Juni, doch niet later dan 10 Juni. De bewaarkoolen worden geplant in rijen van 60-70 cm en 50-60 cm in de rij.

Men plant in een grond die vooraf goed bemest werd met stalmest en scheikundige meststoffen, vooral met potasch en stikstof. Stalmest kan in humusrijke gronden desnoods achterwege blijven. Vóór het spitten of ploegen zou men per are, zoo mogelijk, volgende meststoffen kunnen toedienen: 3 kg Fertiphos of 6 kg superphosphaat; 5 tot 6 kg chloorpotasch of ongeveer het dubbel patentkali. Desgevallend wordt ook kalk toegediend, b. v. 10-15 kg per are. In den zomer zal men, volgens den stand van het gewas, vloeimest aan den voet der planten gieten ofwel 2 tot 3 kg sodanitraat per are toedienen. Nochtans weze men voorzichtig bij het toedienen van te veel stikstof, daar dit het barsten der koppen in de hand werkt.

## Erwten en boonen

Wanneer de vroeg gezaaide erwten  $\pm$  15 cm hoogte bereikt hebben, zullen we hieraan reeds erwtrijen moeten plaatsen, na vooreerst het onkruid verwijderd en de plantjes lichtjes aangeaard te hebben. Nochtans zal men bij vroeg gezaaide erwten het rijshout niet te vroeg plaatsen. Immers, op koude, mistige en natte dagen vormt er zich veel water op de erwtrijen; dit water loopt naar beneden en verzamelt zich onder aan den voet der planten, die daardoor wel eens geelachtig worden en wegwijnen.

Na de bovenvermelde aanaarding, worden de erwtrijen geplaatst aan den buitenkant van iedere rij en een weinig schuin en binnenwaarts, doch zonder elkaar boven de bedden te kruisen.

Tijdens de maand April zal men den grond voor boonen goed bewerken en verkrumelen, zoodat hij flink kan opzomerer. Verschen stalmest dient men niet toe. Over den gespitten grond strooit men snelwerkende phosphorzuurmesten en potaschmesten uit (b. v. superphosphaat of Fertiphos, respectievelijk 6 of 3 kg per are, en zwavelzure potasch 4-5 kg per are). Is de grond niet voldoende kalkrijk, dan geeft men ook  $\pm$  10 kg kalkpoeder per are.

---

---

## WANNEER EN HOE ZONNEBLOEMEN ZAAIEN.

Zonnebloempitten zijn uitstekend voedsel voor de hennen. We zullen er daarom zooveel mogelijk kweken.

Zonnebloemen hebben graag een goeden bodem, hoewel ze hieraan niet al te groote eischen stellen en ze zelfs op tamelijk droge gronden nog flinke planten kunnen vormen.

Begin Mei legt men de zaden, liefst 3 of 4 bij elkaar, op  $\pm$  1 cm. diepte. Later behoudt men hiervan de beste planten.

Wanneer men in gesloten bestand plant, laat men 60-70 cm tusschen de lijnen en 30-40 cm in de lijn; neemt men kleinere afstanden, dan zullen de planten te fel in de hoogte groeien en niet voldoende groote bloemen en zaad voortbrengen.

Gedurende de eerste weken van den groei houdt men den bodem goed zuiver van onkruid. Eens de stengels opgeschoten, zal men deze zoo noodig steunen om het omwaaien te voorkomen.

# De Hoeve

---

## VOOR DE PRAKTIJK.

### Van bedervende aardappelen bloem maken.

Bij het nazien van den aardappelvoorraad worden er allicht enkele kilo's stilaan bedervende of halfrotte knollen aangetroffen. Weet ge dat de aardappelbloem zelfs in de aangetaste deelen gaaf gebleven is. Deze knollen kunnen in hun geheel tot aardappelbloem verwerkt worden.

Het product aldus bekomen zal uitstekende diensten bewijzen bij de voeding der kalveren. Wie per liter afgeroomde melk 40 of 50 g aardappelbloem kan toedienen, zal voorzeker beste uitslagen boeken. Ook fijn gemalen veldwortelen geven goede uitslagen. De drie liter volle melk waarover ge beschikt, zijn verder aan te vullen met fijn gemalen haver en klein graan waarmee een papje gemaakt wordt.

### Op de weide.

Zoodra het weder het toelaat, hooren fokkalveren thuis op de weide. Ze leeren er al enkele groenvoeders gebruiken en genieten tevens van vrije beweging in

open lucht. De algemeene ontwikkeling en het weerstandsvermogen aan ziekten zullen er bij winnen.

De overgang van stal naar weideperiode zal ook voor het grootvee zeer trapsgewijze gebeuren, vooral in deze omstandigheden, daar een al te snelle overgang van eiwitarme rantsoenen naar zeer verteerbaar, rijk en smakelijk voeder ernstige stoornissen zou kunnen veroorzaken.

Het toedienen van een weinig hooi of stroo alvorens de dieren buiten te laten en een aanvankelijk korte periode van vrij beloop zullen vele onaangename verrassingen vermijden.

Gras is een zeer eiwitrijk voeder. Daarom zal men de dieren op volle productie vooraf op het perceel sturen. Na enkele dagen zijn de eiwitrijke koppen afgebeten en zal het droogstaand en jong vee toegelaten worden.

Proeven wezen uit dat dieren met vrij beloop op weide meer eiwit opnemen in den loop van den dag dan noodig is voor hun productie. Daarom kan het wel economisch zijn het vee slechts een gedeelte van den dag vrij weidebeloop toe te staan, om daarna in een afgesloten ruimte eiwitarm voeder, als beet en stroo, toe te dienen.

Een afdak zal de dieren op de weide beschutten tegen al te hevige zonnestralen, die zeer nadeelig op de productie kunnen inwerken. Steeds zal er voldoende frisch drinkwater ter beschikking van het vee staan.

### De varkens.

Niet drachtige of zoogende zeugen en mestvarkens van 30 tot 75 kg vinden op een goede weide voldoende voeder om aan hun normale behoeften te voldoen. Ook deze dieren laat men dag en nacht buiten lopen. Men geeft hun een zeer primitieven weidestal, om desnoods

eenige beschutting te vinden. Hoogdrachtige en zoogende zeugen, evenals mestvarkens gedurende de laatste periode der mesting, hebben behoefte aan krachtiger voeder.

Afgeroomde melk zou hier goede uitslagen kunnen geven.

### Veevoeder voor komenden winter.

Van nu af reeds moet er gezorgd worden voor een veevoedervoorraad voor den komenden winter. Alleen ingekuild voeder kan het noodige eiwit aanbrenge. Ieder bedrijf, te beginnen met het kleinste, zou zijn silo moeten hebben, evenals iedere huismoeder over inmaakglazen beschikt. De ronde betonnen silo biedt de meeste voordeelen; maar ook silo's in baksteen geven goede uitslagen.

Een silo van 2 m diep en 2 m doormeter houdt 6,3 m<sup>3</sup> in.

Een silo van 2 m diep en 2,5 m doormeter houdt 9,8 m<sup>3</sup> in.

Een silo van 2 m diep en 3 m doormeter houdt 14,1 m<sup>3</sup> in.

Een silo van 2 m diep en 3,5 m doormeter houdt 19,5 m<sup>3</sup> in.

Wanneer we weten dat 1 m<sup>3</sup> kuilvoeder ongeveer 800 tot 900 kg weegt en dat 25 tot 30 kg kuilvoeder per dag reeds een flinke dosis is voor een volwassen dier, kunnen we uit deze gegevens ook afleiden hoeveel voeder we moeten inkuilen om een wintervoorraad op te doen.

### Machineolie als wagenvet gebruiken!

Om machineolie als wagenvet te gebruiken, kan men op twee verschillende manieren te werk gaan.

Vooreerst kan men de machineolie verdikken. Daartoe zal men ze met een zekere hoeveelheid fijngemalen potlooderts (grafiet) of met een soortgelijke stof mengen. De toe te passen verhoudingen hangen natuurlijk af van de gewenschte dikte.

Een tweede middel is het verwezenlijken van een smeerinrichting voor het gebruik van de machineolie in haar oorspronkelijken vorm. Deze inrichting is op heel eenvoudige wijze uit te voeren. Men bevestigt aan den wagen, langs de twee zijwanden, niet ver van de te smeren deelen, een blikken oliepot, die voldoende dicht kan gemaakt worden om het uitspatten van de olie te beletten en die niettemin het toetreden van de lucht toelaat. Bij middel van een dun buisje wordt de olie naar de as geleid. Wellicht moet het uitloopen van de olie regelbaar zijn, opdat de olie de wrijvende deelen genoegzaam en toch niet te veel zou invetten. Men kan dit bekomen door er b. v. een vijsje in te draaien, dat men meer of minder dicht schroeft.

#### **Maïskolven voor het vee.**

De maïskolven die overblijven nadat de korrels er uit verwijderd zijn, kunnen voor de dierenvoeding gebruikt worden. Ze bevatten 1,2 % verteerbaar eiwit en 19,5 % zetmeelwaarde.

Alvorens ze te vervoederen, moet men die kolven echter goed malen.



*Journal*