

## Hoenderteelt

BIJ DEN OPFOK VAN KUIKENS.

Bij het grootbrengen van kuikens worden wel eens fouten begaan die zich doorgaans wreken door eene ongewone sterfte of door het intreden van ziekten. Ziehier enkele praktische wenken die van groot belang zijn voor het wellukken van den opfok :

Nooit mogen jonge kuikens in den regen lopen of in riet gras ; ze moeten 's voormiddags binnen gehouden worden tot dat de dauw opgetrokken is. De vochtigheid is een der eigste vijanden van jonge kuikens.

De drinkbakjes moeten elken dag gereinigd worden en van frischen drank voorzien ; ze dienen geplaatst te worden op een bodem van traliewerk om te voorkomen dat de hokbodem rondom de drinkoelgenheid waar gedurig aan gemorst wordt buiten het bereik der diertjes valle. Als men daarbij de gansche oppervlakte van hok en beloop nog kurkdroog kan houden door herhaalde vernieuwing van het strooisel dan heeft men zeer veel bijgedragen om de besmettelijke kuikenziekte die Coccidiosis heet te voorkomen.

Waar het meelvoeder nog vochtig of als beslag wordt toegediend, wake men er op niet te veel in een keer te bereiden en zeker niet meer als in een dag kan verbruikt worden. Deeg van kuikenmeel verzuurt spoedig en kan dan darmstoringen veroorzaken.

Als drank is botermelk te verkiezen maar die heeft iedereen niet voorhanden en dan neemt men eenvoudig zuiver putwater. Naar het meel- en graanvoeder voor kuikens dat men zich in den handel kan aanschaffen moeten opgesloten kuikens ook groenvoeder ontvangen. Men geeft daarvan niet te veel in eens om bevelling te voorkomen en om de kuikens tot beweging te dwingen. Met hetzelfde doel kan men ook het korrelvoeder in het strooisel werven.

Als groenvoeder voor kuikens hebben we thans vogelvoer, koolbladeren, klaver, enz. Ook op bladeren van latouw (salaad) zijn kuikens zeer belust, ook wel op netels maar die vindt men niet in goed onderhouden tuinen.

## Voor de Keuken

Appelgelei.

Schil een vijftigtal goedrijpe appelen, haal het klokhuis eruit, en snijd de appelen in meerdere stukken. Werp ze naarmate ze schoongemaakt zijn in een ketel met een beetje water. Voeg er juist genoeg water bij om de appelen te oversoppen, en zet den ketel op het vuur. Laat op een heet vuur koken, tot de appelen gansch malsch geworden zijn. Neem dan alles van het vuur weg, en giet het op een zeef. Laat goed uitrusten, en vang het sap op in een terrine ; is het niet gansch klaar en zuiver, giet het dan nogmaals door een fijn doekje. Weeg het sap en neem 250 gr. suiker voor een half kgr. appelsap. Voor zeer zure appelen neemt ge 375 gr. suiker, zet alles op het vuur en voegt er, naar believen, het sap van 2 of 3 citroenen of eenige stokjes vanille of een groot glas rhum bij.

Het gebeurt dikwijls dat men het sap in vieren verdeelt, en ieder gedeelte afzonderlijk kookt met een speciaal parfum, om verschillende soorten gelei te hebben. Laat koken tot ge ziet dat de gelei opkakt ; giet ze dan vlug in conituurglazen en sluit pas den volgende dag af. Deze appelgelei is zeer fijn en heerlijk versfrischend. Met hetgeen van de appelen overblijft kunt ge marmelade bereiden, of het gebruiken bij het bakken van taarten, enz.

Eieren met spinazieschoteltje.

Kook spinazie op de gewone manier. Laat ze uitlekken en hak ze fijn. Zet ze op het vuur met een stuk boter en peper naar smaak. Maak nu een saus van boter, bloem, melk, geraspte kaas, een eidooier, zout en peper. Doe de spinazie op een schotel, schik er spiegeleieren op en overgiet ze met saus.

Men kan er ook gekookte aardappelen bij opdienen.

Pruimen in azijn.

Droog de pruimen goed af en steek ze verscheidene malen met eene naald. Voor een liter azijn neem 500 grammen kandij-

suiker. Laat de suiker in den azijn smelten, voeg er een stok kaneel bij, laat ze samen goed koken. Giet over de pruimen die gij in een bokaal gelegd hebt.

Laat de pruimen alzoo drie dagen staan, giet en daarna de saus af en laat ze nog eens koken en zelf wat verkoken, men moet maar de juiste hoeveelheid hebben om de pruimen te bedekken. Als de saus wat verkoeld is, giet ze over de pruimen, laat ze gansch koud worden en dek dan de bokals. Men kan de pruimen alzoo zeer lang bewaren, zij kunnen gebruikt worden om op te dienen met koud vleesch.

## Dattige Wenken

Om krekels te verdrijven.

Een lezer deelt ons het volgend middel mede, dat hij meermalen met goed gevolg gebruikt heeft, om krekels te verdrijven :

Neem acide boricum, meng dit met bleemsuiker en strooi dit rond de plaatsen waar de krekels zich bevinden. 's Anderdaags zult gij deze ongenoodigde gasten dood ten gronde zien liggen. Gebruik dit eenvoudig middel en gij zult verwonderd zijn over zijne uitwerking.

Tegen ratten en muizen.

Een beproefd middel om ratten en muizen te verdrijven is houtazijn. Ze kunnen den reuk ervan niet verdragen.

Op de plaatsen waar veel muizen zijn, kan men deze diertjes weren door er eenige struiken wilde kamillen te leggen, of door den vloer te besprenkelen met een afkooksel van munt.

Tegen de mieren.

Mieren verdrijft men door kalk, krijt of houtasch in hunne nesten te strooien. Ook kan men papieren zakjes van binggen met honing bestrijken. De mieren kruipen erin en kunnen er niet meer uit.

Om kragen van mansvesten te reinigen.

Om de vette kragen van mansvesten te reinigen, kan men het volgende doeltreffend middel aanwenden : Giet een weinig regenwater in een schoteltje en voegt er hoogstens een koffielepel ammoniak bij. Neem een zuiveren wollen lap, heft van dezelfde kleur als de te reinigen stof, bevochtig hem met deze oplossing en wrijf op de kraag te beginnen van een der uiteinden. Men wrijf niet dadelijk op gansch de oppervlakte te gelijk, doch met kleine plekjes seffens. Het schuim neemt men weg met een dun houten latje om de overtollige vochtigheid uit de kraag te verwijderen. Wanneer men gansch de kraag aldus overwreven heeft, gaat men er een laatste maal over met een arleien doek, bevochtigd met lauwater. Alvorens ze te strijken (onder een linnen doek) wrijfve men eerst de kraag zoo droog mogelijk.

## Grootmoeder

\*\*\*

Mij dunkt, nog zie ik heur zitten, de brave, goede vrouw, in heuren breeden leunstoel in 't hoekken van de schouw.

'k Zie nog het witte kapje, 't eenvoudig zwarte kleed, en de oogen, die allengskens de tijd verdooven deed.

Heur bleeke, getaande kaken, heur beenderige hand, en dan haar krukke, de trouwe, dicht bij haar aan den wand.

't Is lang, zeer lang geleden ! ik telde nauw acht jaar — klein knaapje met vonkelende oogen en weelderig blond haar.

Zij was mijn beste speelgenoot, mijn zachtst verblijf, heur schoot, niets zoeter dan de kussen die zij mij rusteloos bood.

Hoe dikwijls, nimmer moede, heeft zij mij niet gestreeld, en uren, halve dagen, zelf kind, met mij gespeeld.

Hoe dikwijls, mij omhelzend, gezucht met bleeken mond : « Nooit zal u Grootje... groot zien ! » tot mij, die 't niet verstond !...

Ik reed op heure knieën, klom langs haar zetel omhoog, sloeg plots de kleine handen dol gielend voor heur oog.

En eer de goede ziele, mij dan met name hiet, — zij dreigde, keef en pruide ! — 'k ontsloot de handjes niet !

Nu is heur hoekje ledig, de kruk niet langer daar... geen kind woelt om den zetel en speelt en jukt met haar !

Maar telkens als ik inkom en 't ledig plekje aanschouw, mij dunkt, ik zie heur nog zitten, en ach, ik draag heuren rouw !

Pol de MONT.

## Het teelen van groenten onder glas.

Het teelen van groenten onder glas geschiedt met het doel vruchten op demarkt te brengen, op het tijdstip dat er weinig of geen opkomen, dus voor of na den algemeenen teelt.

Deze doenzieze heeft deze voordelen dat zij grotere winsten na laat dan de teelt der groenten in open lucht, daarenboven is de oppervlakte bouwde grond kleiner, wat de kweker toelaat zulke groote hoeveelheden met niet te moeten gebruiken, wat hij zich dan gemakkelijker kan aanschaffen zonder zelf dieren te moeten houden, tot het voortbrengen van het roodige mest.

Doch het verduurzamen van bijna alle groenten (conserven) waardoor men nauwelijks het verschil tusschen opgelegde en verse groenten smaakt, doet dit voordeel wel enigszins verminderen, evenals den toevoer groenten uit zuidelijke streken.

Het teelen der groenten onder glas geschiedt of in bakken, of in kassen of serren of in warenhuizen (Hollandsch model).

ENKELE ALGEMEENHEDEN : In deze teelten komt het groot punt hierop neer : aan de geteelte planten op broeibak, de hun vereischte warmte geven, die zij noodig hebben tot hun natuurlijke ontwikkeling ; met andere woorden gezegd, ze in zulke voorwaarden kweken, dat ze hun opbrengst in de korst mogelijken tijd leveren.

Het verluchten, mag nooit zoo de buitenlucht gesteld is het toelaat, verwaarloosd worden. Immers, iedereen weet dat bij gebrek aan gezonde lucht de ontwikkeling der planten onmogelijk is. Het licht is ook evenmin onmisbaar om de volledige voeding der planten te verzekeren.

Met deze drie factoren, warmte, lucht en licht heeft iedereen af te rekenen.

a) DE WARMTE : in de maanden December, Januari is het over het algemeen het koudst, op dit tijdstip dient dus alles in het werk gesteld om de noodige warmte te behouden ; in de maand Februari, kan het ook nog heel koud zijn, doch dan komen er reeds warmere dagen en vereischen de planten zooveel zorgen niet meer. Om gedurende de strenge koude, de warmte in de bakken of de kassen te bewaren zal men ze dekken.

b) DE LUCHT : wanneer het heel koud is gaat het moeilijk omdat men de planten niet zonder gevaar aan de koude kan blootstellen, kan het verluchten gedurende de enige dagen liet geschieden, dan beginnen de groenten te verbleken en zijn ze reeds half gerot, bij gebrek aan verse lucht.

c) HET LICHT : in voornoemde maanden zijn de dagen heel kort, de zon laat zich daarenboven soms dagen, weken schitteren niet zien, daardoor voor den teelt moeilijkheden en vereischt de teelt veel zorgen en oplettendheid.

## Het Mond- en Klauwzeer.

Vraag van volkavertgenwoordiger Maerhout aan den Minister van Landbouw :

Gelieve de schbare minister mij te zeggen :

1) Hoeveel landbouwers reeds om hulp hebben verzocht wegens gevallen van mond- en klauwzeer in hun stallen en over hoe veel vragen gunstig werd beschiedt ;

2) Hoeveel vragen om hulp hem zijn geword en van wege de syndicaten tot gemeenschappelijke aankoop en orderhout van sieren ter vervang van dieren die ten gevolge van die ziekte, sieren of moesten afgemaakt worden.

Antwoord van den Minister :  
1) Op datum 7 April 1938 had het departement van landbouw 954 aanvragen van door mo d en klauwzeer geteisterde landbouwers ontvangen waarvan 711 aanneembaar zijn.

De uitbetailen zullen geschieden raarmate de rechtvaardiging van het nieuwe gebruik.

2) Op zelfder datum had het departement 9 aanvragen ontangen van syndicaten voor gezamenlijke aankoop en orderhout van kunsieren ter vervanging van hooft- en klauwzeer verloren stieren.

## DIENST DER

### Staatslandbouwkundigen

M. DEGOSTER, Rijkslandbouwkundige, is te spreken :

1) Den 1e Donderdag der maand te LANDEN, bij M. Tuts « In de Kring », Varkensmarkt van 9 tot 10 u.

2) Den 1e Donderdag der maand (den 1e Donderdag u (zonderd) te TONGEREN, bij M. Renwa, « De Zwarte Arend », ho markt, van 10 tot 10,30 u. ; bij Mad. wed. Meyers-Jamart, Grootte Markt, van 11 tot 12 u.

3) Den 1e en d n 3e Zaterdag te TRUIDEN, « Café de la Bourse », Grootte Markt, van 10 tot 11 u.

\*\*\*

De d.d. HoofdRijkslandbouwkundige GHIJSEN J. van Hasselt is kosteloos te raadplegen over Landbouwkunde te :

HASSELT in Café « De Scherpesteen », Demersstraat, al de Dinsdagen der maand van 9 tot 10 u.

BRUX : in Café bij M. Fritz Steyvers, hoek der Markt, den 2e Vrijdag der maand van 10,30 tot 11,30 u.

De omschrijving omvat de volgende kantons : Hasselt, Herck de Stad, Beerlingen, Peer, Neerpelt, Maes-yeck en de gemeenten Cosen, Genck, Suteadael, het kanton Michelen a/M., min de gemeente Lantaeken.

\*\*\*

## TUINBOUWDIENST.

Er wordt de belanghebbenden ter kennis gebracht, dat de Rijkslandbouwkundige van Limburg, M. L. Joosens, kosteloos en mondelings te raadplegen is, voor al wat den tuinbouw betreft, op de hierna vermelde plaatsen :

te HASSELT, den 1e en 2e Vrijdag der maand van 9 1/2 tot 10 1/2 u. ten huize van M. Grauls, Tuinbouwleeraar, Nieuwstraat, 21,

te ST TRUIDEN, den 1e en 2e Zaterdag der maand, van 9 tot 10 u. in de Technische Fruitteeltschool, Schepens De Jonghstraat, 16.

te BINDERVELD, op zijn bureau, den 1e en den 2e Woensdag der maand, en op eiken dag mits afspraak.

## Leest en verspreidt

### « DE POSTRIJDER »

— Het oudste blad van Limburg. —



KEUKEKACHEL in zeer goede staat TE KOOP. Adres bureau van dit blad.