Ratschläge für den Futterbau ; Der gute Tip für die Kräuterküche ; Humor

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Nidwaldner Kalender**

Band (Jahr): **103 (1962)**

PDF erstellt am: **05.06.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

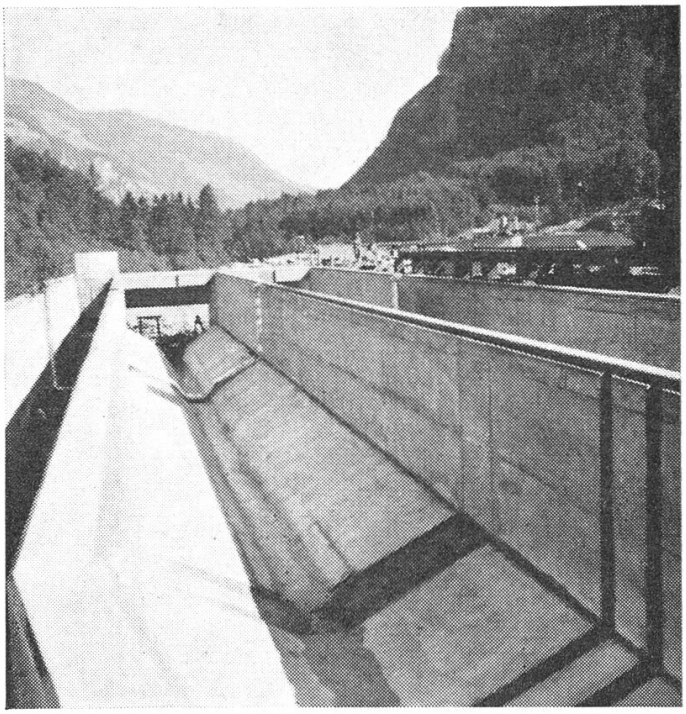
paratekammer beim Wasserschloß führt eine offen verlegte Druckleitung bestehend aus zwei Stahlrohren von 1,45 m Lichtweite und einer Länge von 242 m zur Zentrale westlich von Wolfenschießen.

Die Zentrale des Werkes befindet sich bereits im Endstadium der Betonarbeiten.

An der Druckleitung, die bis zum Hosenrohr montiert ist wurden bereits die Druckproben vorgenommen. Jetzt sind noch die Rostschutzarbeiten an der Außenseite der Druckleitung fertig zu machen.

Im Druckstollen sind fast alle Werkplätze, Mettlen, Gerlibach und Oberau dabei, die letzten Dichtungsarbeiten und die Ausführung des Verkleidungsbeton abzuschließen.

In wenigen Monaten wird dieses Kraftwerk vollendet sein. Der Verbrauch an Elektrizität wächst und bald wird dieses Werk uns helfen die riesigen Ausgaben des Kantons zu mildern. vm



Der Entsander für die Engelbergeraa in Obermatt

Ratschläge für den Futterbau

Magerwiesen und Weiden lohnen eine kräftige Düngung

Auf Wiesen, die selten Hofdünger erhalten, werden durch eine angepaßte Düngung hohe Ertragssteigerungen und eine rasche Verbesserung der Grasnarbe erzielt. Man verabreicht kurz vor Vegetationsbeginn 5—8 kg Nitrophosphatkali pro Are. Dort, wo schon eine Phosphorsäure-Kaligrube verabreicht wurde, streut man noch 2 kg Kalkstickstoff oder 2 kg Ammonsalpeter pro Are kurz vor Vegetationsbeginn.

Naturwiesen, die wenig Hofdünger erhalten

Solchen Parzellen gibt man, wenn möglich auf Kosten der Güllenmatten, ein- bis zweimal jährlich Gülle, alle 2—3 Jahre Stallmist und eine Phosphorsäure-Kaligrube. Als Ergänzung werden kurz vor Vegetationsbeginn 4—5 kg Nitrophosphatkali pro Are gestreut. Wo schon eine Phosphorsäure-Kaligabe verabfolgt wurde, streut man noch 2 kg Kalkstickstoff oder Ammonsalpeter pro Are kurz vor Vegetationsbeginn.

Moosige und verunkrautete Wiesen

Der Ertrag auf Naturwiesen, die infolge Nährstoffmangels vermoost oder verunkrautet sind, wird durch eine angepaßte Düngung gesteigert und die Grasnarbe verbessert. Kurz vor Vegetationsbeginn streut man pro Are 3—4 Thomasmehl, 2—3 kg Kalisalz und 2—3 kg Kalkstickstoff geölt. Alle 3 Dünger können zur Einsparung von Streuarbeit kurz vor dem Ausbringen miteinander gemischt werden.

Hofstatten und Fettwiesen

Diese Bestände sind durch übermäßiges Güllen und einseitige Mähnutzung meistens stark verunkrautet. Abwechselnde Mäh-Weide-Nutzung — wobei man der Weide den Vorrang gibt —, Weglassen der Gülle während 1—2 Jahren und Verteilen derselben auf andere Wiesen sind hier erstes Gebot. An Stelle der Hofdünger verabfolgt man kurz vor Vegetationsbeginn 3—4 kg Nitrophosphat pro Are. Mit dieser kombinierten Nutzung und Düngung verbessert man die Grasnarbe ohne Futtereinbuße.

Kunstwiesen (Kleegras und Luzerneanlagen)

Schon bei der Anlage ist der Deckfrucht eine ausreichende Phosphorsäure-Kaligabe zu verabfolgen (4—6 kg Thomasmehl und 4—5 kg Kalisalz pro Are). Je nach der vorgesehenen Dauer der Anlage sollte im 1. und 2. Nutzungsjahr die Gülle weggelassen werden. An deren Stelle gibt man kurz vor Vegetationsbeginn 2—4 kg Nitrophosphatkali pro Are. Luzerne in kalkreicheren Böden ist für eine Gabe von 4—5 kg Nitrophosphatkali borhaltig pro Are dankbar. Bei Beständen, die vor dem

Umbruch stehen, streut man kurz vor Vegetationsbeginn 2 kg Ammonsalpeter pro Are. L.

Ich helfe Ihnen sparen!

Jawohl, wenn Sie mir Ihr Vertrauen schenken, helfe auch ich Ihnen, manchen guten Franken sparen. Probieren Sie es doch einmal. Machen Sie es genau so, wie es Tausende vor Ihnen auch schon getan haben. Sie werden in mir bestimmt einen treuen Helfer finden, den Sie schon nach kurzer Zeit nicht mehr missen möchten. Im Frühjahr, wo man alle Hände voll zu tun hat, da erleichtere ich Ihnen die Arbeit: beim Anbau von Sommerweizen, Hafer und Gerste, bei den Hackfrüchten, wie Kartoffeln, Rüben und Mais. Und erst im Futterbau! Das sollten Sie einmal sehen. Alle Nährstoffe, welche die Pflanzen benötigen, sind in harmonischem Verhältnis schön in jedem Körnchen beisammen: 6 % Stickstoff, 13 % Phosphorsäure und 11 % Kali — alle in ausgezeichnet wirkender Form. Und nun kommt der Kern der Sache; man bezahlt für diesen altbewährten Volldünger Nitrophosphatkali keinen Rappen Mischkosten. Je nach Kultur genügt schon eine Menge von 4—6 kg pro Are. So spart man Geld und Arbeit. L.

Der gute Tip für die Kräuterküche

Vor wenigen Jahren noch konnte ich mit der Kräuterküche recht wenig anfangen. Ich verwendete wohl reichlich Petersilie, Schnittlauch und etwa Bohnenkraut — aber damit hatte es sein Bewenden. Dann mußte ich plötzlich eines Herzleidens wegen salzlos essen. Und nun begannen die Kräuter in ihrer grünen und in der getrockneten und pulverisierten Form Einzug in meine Küche zu halten. Auf einmal spürte ich den Salzmangel nicht mehr. Die Speisen waren pikant — und als ich dann infolge des sehr guten Heilerfolges zur salzarmen Küche übergehen konnte, aber sehr salzarm, da konnte ohne Bedenken für die ganze Familie dieselbe Kochweise eingeführt werden. Niemand merkte etwas — und es ist so viel gesünder.

Die beiden Kräuter, die ich am meisten verwende, sind Majoran und Liebstöckel. Der Liebstöckel riecht und schmeckt genau wie die bekannten Maggiwürfel, weshalb er auch Maggikraut genannt wird. Seine Verwendungsmöglichkeit ist also beinahe universal, in Suppe, Saucen, an Fleisch und Salaten überall gleich vorteilhaft. Man braucht sehr wenig, wie man die Kräuter überhaupt sparsam verwenden soll. Gedörrt noch sparsamer. Im übrigen entscheidet der persönliche Geschmack. — Majoran ist besonders gut in Kartoffelsuppe und Kartoffelsalat. Sehr gut in Hackfleisch und Bratensaucen. — Die Salbei wird zu Unrecht nur als Küchli verwendet. Das bekannte Zürcher Leberspießli enthält ja ein Salbeiblatt. So ist ein wenig gehackte Salbei sehr gut an Sauce zu den geschnetzelten Lebern ein paar Blätter auch gut in der Hackfleischmasse. — Der Rosmarin ist besonders in der italienischen Küche zu Hause. Keine Tomatensauce ohne Rosmarin. Kaninchen wird auf italienische Art folgendermaßen gebraten: die Vorlegestücke in genügend Fett anbraten, nach einiger Zeit ein paar Rosmarinnadeln oder ein kleines frisches Stengeli darüber. Die Bratzeit dauert dreiviertel Stunden und es darf kein Tropfen Wasser daran. Einzig dadurch, daß man meist den Deckel auf der Pfanne läßt, bildet sich etwas Dampf, der sich niederschlägt. Am Schluß ein Löffeli Tomatenpüree daran und die Stücke drehen, bis sie goldgelb sind. Zu allerletzt mit ein wenig feinem Salz überstreuen. Dies ist die schmackhafteste Art, ein Kaninchen zu braten, braucht aber Aufmerksamkeit. Rosmarin wird ebenso zu Schweine- und Schaffleisch gegeben.

Der Kümmel wächst bei uns wild und gedeiht in jedem kräftigen Gartenboden. Er bringt erst im zweiten Jahr Früchte, ein verdauungsförderndes Gewürz von sehr kräftigem Geschmack. Wir setzen es Kohl- und Wirsiggerichten zu, roten Rüben, sahnigem Quark, herzhaften Magerkäslein und geschwellten Kartoffeln. Ein Säckchen mit Kümmel in das Innere der zu bratenden Ente geschoben, kann zur Abwechslung besonders schmackhaft wirken. Und schließlich gibt Kümmel gebrannt einen magenstärkenden, wärmenden Schnaps.

Bitterlich und betäubend duftet das Grün des Wachholder, aber würzig und süß schmecken die frischgepflückten Beeren. Zwei Jahre brauchen sie zur Reife, und zur Winterzeit hängen sie als winzige bläuliche Weihnachtskugeln im nadeligen Geäst. Diese kleinen Kugeln beleben als Würze unser Sauerkraut, und die Wildbeize.

Zu allen Arten Fleisch sind auch Thymian, Basilikum, Boretsch und Dill sehr gut. Dies hängt sehr vom persönlichen Geschmack ab. Zum Einmachen von Gurken braucht man immer Dill. Essig wird sehr schmackhaft, wenn man ihm Estragon zusetzt.

In England wird auch Krauseminze in der Küche sehr viel verwendet. Unserem kontinentalen Geschmack entspricht dies weniger. Die berühmte englische «Minthsauce» wird folgendermaßen zubereitet: Eine Handvoll zarte Münzenblättli ohne Stengel sehr fein gehackt, mit 2—3 Eßlöffeln Weißwein, ebensoviel Essig und einem Eßlöffel Zucker übergossen und verrührt. Nur eine Prise Salz daran. Diese Sauce wird zu Schaffleisch und Gitzi gegeben.

Im übrigen gilt ganz besonders für die Kräuterküche der Satz: Ueber den Geschmack läßt sich nicht streiten.

HUMOR

Eltern

Als der Vater das glänzende Zeugnis seines ersten Sohnes sah, sagte er zu seiner Frau: «Die Intelligenz, die hat er bestimmt von mir»! — «Sicher», antwortete sie, «denn ich habe die meine noch.»

*

Vater: «Es ist ja toll, wie der Bub immer mehr Dir ähnlich sieht.»
Mutter: «Mußt Du mich denn immer nur kritisieren?»

*

«Mutti, wir waren heute mit unserer Klasse im zoologischen Garten. Da war ein Affe, der war genau so groß wie Vater.» — «Red keinen Unsinn! Einen so großen Affen wie der Vater gibt es überhaupt nicht!»

Erinnerungen

Das waren noch Zeiten, als man von Luzern nach Zürich in derselben Zeit fuhr, die man heute braucht, um eine Lücke auf dem Parkplatz zu finden!

*

«Ich wundere mich, daß Sie sich niemals an die 100 Franken erinnern, die ich Ihnen geliehen habe!» — «Aber, mein Lieber, das gehört zu meinen schönsten Erinnerungen, die ich mir immer bewahren möchte.»

Ferien

«Schatz, ich schlage vor, wir fahren in Deinen Ferien an den Genfersee!» — «Wir müssen an unsere Schulden denken», meint er. Sie erwidert: «Das können wir doch auch am Genfersee!»

*

«Hast Du alles eingepackt, mein Sohn?» «Jawohl, Mutti!» — «Auch die Zahnbürste?» — «Zahnbürste? ich denke, wir fahren in die Ferien.»

Steueramt

Auf dem Steueramt steht ein Mann. Ein kleiner Mann, ein sehr bescheidener Mann. «Guten Morgen», lächelt dieser Mann freundlichst. «Ich komme mit einer ganz besonderen Frage, bitte schön.» — «Und die wäre?» — «Ich möchte fragen», verneigt sich der kleine sehr bescheiden aussehende Mann, «ob sie vielleicht Trinkgelder annehmen.» — Der Beamte fährt entsetzt von seinem Stuhl hoch. «Trinkgelder? Niemals!» — Da verneigt sich der Mann auch vor dem danebensitzenden Beamten: «Sie haben gehört, was Ihr Herr Kollege sagte, nicht wahr?» — «Jawohl, ich habe es gehört! Und ich finde es einfach unverschämt, uns zu fragen, ob wir Trinkgelder annehmen. Niemals würden wir so etwas tun!» Da atmet der kleine, bescheidene Mann auf: «Dann ist es gut! Dann ist es wirklich gut! Sie müssen wissen . . . ich bin nämlich Kellner!»

*

Ich möchte gern zu dem Herrn, der meine Steuer bearbeitet.» — Sind Sie geladen?» — «Und wie, Fräulein. Und wie!»

Motorradfahrer

«Nach einigen Stunden Fahrt tut es mir regelmäßig im Kopf weh!»
Der Sozius meine: «Mir ganz im Gegenteil.»

Die Wunderkuh

Ein Bauer liest in der Wirtschaft ruhig seine Zeitung. Plötzlich ruft er laut: «Donner und Doria, so ein Stück Vieh möchte ich auch haben.»
«Was ist denn?» fragt der Wirt.
Der Bauer zeigt ihm die Anzeige: «Eine Kuh, die jeden Tag kalben kann, ist zu verkaufen.»

Der Geheimnisvolle

«So, der alte Huber ist tot? Woran ist er den gestorben?»
«Die Aerzte konnten es nicht feststellen.»
«Ein geheimnisvoller Mensch, dieser Alte!»
«Wieso geheimnisvoll?»
«Nun — früher wußte niemand, wovon er lebt, und jetzt weiß niemand, woran er gestorben ist!»

Fremdenverkehr

Pensionsmutter in einem Kurort zu ihrem Bub: «Aber Karli, du bist ja beinahe so dumm wie ein Kurgast!»

Frauen

«Es heißt immer, die blonden Frauen seien verträglicher als die schwarzen. Ist das auch Ihre Meinung?» — «Ich weiß nicht recht . . . meine Frau war schon beides, aber ich habe keinen großen Unterschied gemerkt.

*

«Sagen Sie bitte, wurden in diesem kleinen, entzückenden, alten Dorf auch große Männer geboren?» Der Bergführer Alois denkt lange nach und meint: «Bis jetzt wurden hier nur kleine Kinder geboren.»

Fremdwörter»

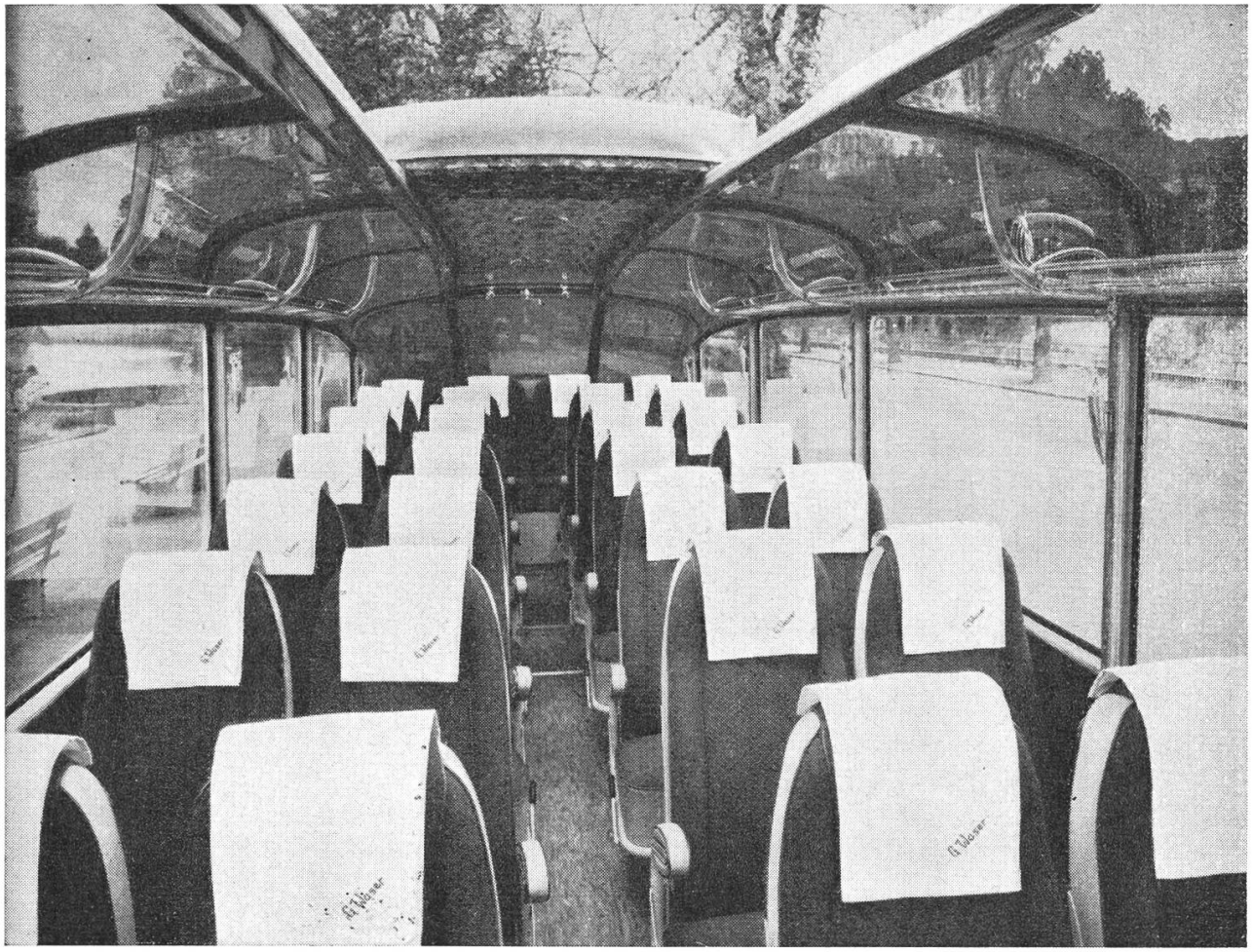
Feldweibel: «Was sind Sie von Beruf? — Rekrut: «Bakteriologe.»
Feldweibel: «Reden Sie nicht so geschwollen. Das heißt Bäcker! Verstanden!

Freundinnen

«Du glaubst nicht, wie ich während meiner Urlaubsreise umschwärmt worden bin!»
Pia nickt. «Bei uns waren die Mücken auch schrecklich aufdringlich.»

*

«Ich habe mich heimlich verlobt» erzählt die kleine Nina. — «Mit wem denn?» frägt Theres. — «Mit Kurt. Aber sag ihm nichts. Er weiß es noch nicht!»



Gesellschaftsfahrten
Hochzeitsfahrten
Vereinsausflüge
mit bequemem Car-Alpin
zu mäßigen Preisen

Höflich empfiehlt sich

Gottfried Waser, Stans

Auto-Unternehmungen

Telefon 842222 / 842224

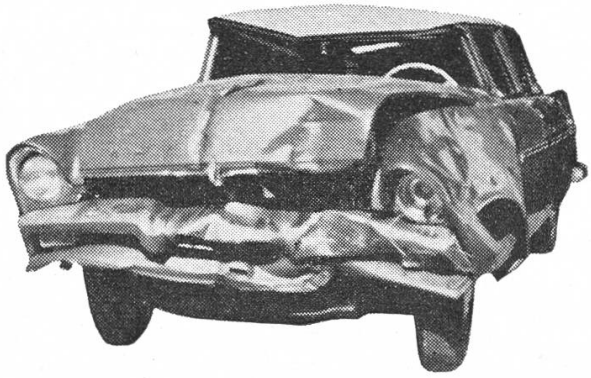
Postauto-Halter der Postkurse Hergiswil – Beckenried u. Beckenried – Emmetten

Werkzeuge für Beruf
und Landwirtschaft
Drahtwaren
Beschläge

Haushaltartikel in Glas, Porzellan, Plastik
Bürstenwaren / Seilerwaren
Kunstharzfarben / Bodenpflegeartikel

Bestecke / Messerwaren
Elektropfannen
Duro Matik

Geschwister Näpflin
Eisenhandlung
Wolfenschiessen
Tel. 84 81 58



Max Wirth

Autospenglerei
Stansstad

Telefon 84 21 72

Parketterie
Sägewerk
Schreinerei

Gebr. Bissig, Grafenort

Telefon (041) 84 81 06

Prompte und leistungsfähige Lieferung
an Private und Baugeschäfte.
Verlangen Sie unverbindl. Offerte!

Verkauf von Brennholz

Sattler-Tapezierer-Geschäft

Gebr. Ad. & Ant. Murer
Beckenried

Telefon (041) 84 57 53

Aussteuern

Betten, Polstermöbel, Vorhänge
Roßhaar- und Einlagematratzen
Teppiche, Reiseartikel, Schirme

Bodenbeläge: Linoleum
Plastoflor
Sucoflor