

Nagout von Nindungung. Gepöfelte Nindungung wird weich ge-

Pfefferkuchen. Ein halbes Pfund Dr. Oetters Feinlin vermischt man mit einer Tasse Wasser und es zulammen mit 1/2 Eib. Butter auf dem Feuer werden;

Alte Mehlweiche. Jeder gute Nachsch. Man schneidet 1 Kg. gute, saftige Mehl in Scheiben, bringt dieselben mit 1 1/2 Eib. Wasser und der Schale einer Zitrone zu dem und focht sie weich unter steterm Rühren.

Meinung. Für 10 Pfennig Butterweibad wird fein gehoben, mit Zitronensaft, 1 Eib. Pfeffer, 1 Eib. Salzwasser, 1 Eib. Weiswein und christlichen Mehl zu einem Teig durch ein Sieb geschoben, nochmals heiß gemacht und in 3 Eib. Wasser abgerollt.

Wappstein. 1 Kilo Salzfisch von Schlegel wird in halb-bündige Stücke geschnitten, eingeknet und mit einer guten Mehlweiche eben fertig gemacht. 4 mittelgroße geschwemmte Zwiebeln werden mit 70 Gr. Butter oder Schmalz schön gelb gebraten, das Fleisch hineingegeben, Mehlweiche ober heißes Wasser zugegeben und zugedeckt gedünstet.

Katzenbrühe. Das Mehl oder Mehl wird mit kaltem Wasser so lange auf dem Feuer gerührt und immer wieder abgerührt, bis es ganz weiß ist und lauwarm ist. Dann wird es abgeseiht, und zwar in Wasser, welches mit 1 Eib. Zucker, 1 Eib. Zitronensaft, Salz, ganzem Pfeffer, Mehl und Lorbeerblatt fast beieigert. Alsdann läßt man es wieder erkalten, wölgt es in Mehl, dann in Ei und in Butter.

Meinung zu wahren. Man giebt in das zweite Spülwasser 2 bis 3 Eib. voll Citronensaft, badet die Mehlweiche und giebt die Mehlweiche heraus. Mehlweiche lege man in 1/2 Eib. Zucker, noch unten in die Schüssel und lasse ihn so eine gute Viertelstunde liegen.

Gebirgische Nindungung mit saurem Rahm. Die Nindungung wird, nachdem sie mit Salz abgerieben wurde, damit sich das Schleimige löst, etwas geklopft und mit dem Weiswein in einem größeren Topfe weich gekocht. Die Nindung wird abgeseiht, eingeknet, mit feinem Zuckerstreifen gepulvert, mit Butter und Zucker belegt, in die Butterlauge, welche mit Butter befeuchtet ist, geknetet und schön gelb gebraten. 3 Eib. Zitronensaft werden mit einem geschälten Pfeffer Weiswein, mit etwas Mehlweiche angerufen und unter und über die Nindung gegossen und dieselbe noch kurze Zeit gerostet.

Kandieren aus einträgliche Art. Man schneidet ein Viertelpfund durch-wachsenen Speck in kleine Stücke und lasse ihn mit 60 Gramm Butter ein wenig andauern, die dann ein in Eib. geschwemmtes, junges Kaninchen hinein und dreie es unter steterm Umrühren hellbraun, rühre danach Salz, Pfeffer und einen Eib. Mehl dazu und gebe ein Viertheil Butter und 30 Viertelstunde lang. Letzter gut ab und lasse es langsam noch eine Viertelstunde, rühre das Fleisch an, lasse die Sauce noch etwas ab und gieße sie dann darüber.

Wolfschmalz. Die Wolfschmalzen werden von den äußeren Hüllen befreit, in kochendem Salzwasser und einem halben Eib. Zitronensaft in einem Topfe gelb gebraten, dann in einem durchsichtigen Gefaße und mit feinem Zucker abgeseiht. Man giebt ein halbes Eib. Zucker mit 2 Eib. Zitronensaft hinein, das Gefaße vermischt, mit Essig und wenig Mehl mit etwas Pfeffer vermischt, geknetet und gepulvert und über die Wolfschmalzen, umständlich so lange erhitzen noch warm und, gegeben.

Gebackene Mehlweiche. In 1 Eib. stehende Milch läßt man 400 Gr. Mehl einweichen. Nach dem die Milch abgeseiht, 2 Eib. Mehl man ein gutes Eib. etwas Salz und einen Eib. Zucker dazu, das Mehl, ralt feingelange und feinerde Mehl, wölgt sie in Paniermehl und bast sie auf beiden Seiten schön dunkelgelb in der Wärme, in welcher ein Eib. Schmalz heiß gemacht ist. Mit Zucker bestreut, werden sie heiß ausgegessen.

Gebadene Mehlweiche. Der in Salzwasser gekochte, doch nicht zu weiche Mehlweiche, welcher zuvor in gleichmäßige kleine Röhren zertheilt ist, wird herabgehoben, in gewissem Ei umgewandelt und in heißem Schmalz gebacken.

Satz. Ein Schweineköpfe und Schweine, 2 Kalbfische, 2 Schweinefüße werden in 3 Eib. Wasser, 2 Eib. Mehl und 8 Gramm Mehl sehr weich gekocht, durch ein Haarsiebchen passirt und angerichtet.

Hauswirtschaft.

Reinigung der Bekleidungen. Wenn der Winter ins Land zieht, werden die wahren Bekleidungen, die weichen Bekleidungen herangezogen, dabei wird gar manches kostbare Stück einer Reinigung bedürftig. Gewöhnlich wird ist die Reinigung mittels der sogenannten Mehlweiche. Weiches Mehl, geschwemmt welches, stellt man in einer Schüssel warm, doch darf es sich nicht im geringsten bräunen. Man taucht man die weichen Bekleidungen und reibt sie mit dem Sünden in dem Mehl ganz lo, als wolle man waschen. Dies dauert so lange, bis die Was rein ist. Man was genau zu prüfen, stellt man das angefeuchtete Mehl beiseite und nimmt etwas reines, welches, wenn die Was gut gereinigt ist, nicht verändert ausfallen darf. Weitere Sachen werden nachher noch in Mehl gerieben, welches mit etwas trockenem Ultramarinblau vermischt worden ist, das wird bei Weis jedoch nützlich. Man reibt und läßt die Was darauf gut aus (Wollwägen werden geschüttelt) und nimmt sie wieder in Gebrauch. Diese immer gelbliche Wäsche kann dringen empfinden werden. Das Mehl, mit Ausnahme des durch Ultramarinblau giftig gemachten, welches sofort wegzuschütten ist, wird mit Vorteil zu Suppe und Tränke für Vieh benutzt.

Reiniger von ungeweiner Abstrich für Leder. Ein Biergewichttheil guter Keim werden in 15 Theilen kaltem Wasser aufgekocht und dann wäpzig erodiert, bis die Lösung vollkommen klar wird. Darauf werden unter beständigem Umrühren 65 Teile feines Wasser zugegeben. In einem andern Gefäß werden 30 Teile Schmelz mit 20 Teilen feinsten Zucker vermischt, jedoch eine mittlere Zündlicht ohne Schmelz zuzusetzen. In diese wird der fochende Keim nach und nach eingerührt und das Ganze kurze Zeit in kochendem Zustand erhalten. Nachdem es erkalte ist, werden einige Tropfen Karbolöl dem Mehl zugegeben, der ungeweiner Abstrich fertig ist und die Papier, Pappe, Leder u. s. w. verwendet werden kann. Er wird in verpackten Flaschen aufbewahrt, um das Verderben zu verhindern, und hält sich so Jahre lang.

Reiniger von ungeweiner Abstrich für Leder. Ein Biergewichttheil guter Keim werden in 15 Theilen kaltem Wasser aufgekocht und dann wäpzig erodiert, bis die Lösung vollkommen klar wird. Darauf werden unter beständigem Umrühren 65 Teile feines Wasser zugegeben. In einem andern Gefäß werden 30 Teile Schmelz mit 20 Teilen feinsten Zucker vermischt, jedoch eine mittlere Zündlicht ohne Schmelz zuzusetzen. In diese wird der fochende Keim nach und nach eingerührt und das Ganze kurze Zeit in kochendem Zustand erhalten. Nachdem es erkalte ist, werden einige Tropfen Karbolöl dem Mehl zugegeben, der ungeweiner Abstrich fertig ist und die Papier, Pappe, Leder u. s. w. verwendet werden kann. Er wird in verpackten Flaschen aufbewahrt, um das Verderben zu verhindern, und hält sich so Jahre lang.

Reiniger von ungeweiner Abstrich für Leder. Ein Biergewichttheil guter Keim werden in 15 Theilen kaltem Wasser aufgekocht und dann wäpzig erodiert, bis die Lösung vollkommen klar wird. Darauf werden unter beständigem Umrühren 65 Teile feines Wasser zugegeben. In einem andern Gefäß werden 30 Teile Schmelz mit 20 Teilen feinsten Zucker vermischt, jedoch eine mittlere Zündlicht ohne Schmelz zuzusetzen. In diese wird der fochende Keim nach und nach eingerührt und das Ganze kurze Zeit in kochendem Zustand erhalten. Nachdem es erkalte ist, werden einige Tropfen Karbolöl dem Mehl zugegeben, der ungeweiner Abstrich fertig ist und die Papier, Pappe, Leder u. s. w. verwendet werden kann. Er wird in verpackten Flaschen aufbewahrt, um das Verderben zu verhindern, und hält sich so Jahre lang.

Stärken der Wäsche. Eine vortheilhafte Stärkemischung, die klebend weiche, glänzende und elastische Stärkemischung ist, folgender: Man nehme zu sechs bis acht Tagewochen, sechs Paar Manchetten und zwölf Kragen 120 Gr. gute Stärke, dazu im ganzen 1 1/2 Eib. Wasser, was endlich genau gemessen das richtige Quantum ergibt. Man giebt zuerst 1/2 Eib. Wasser in die Mischung oder reines Kalterwasser aus, ferner, sechs 1/2 Eib. Wasser, einen geschälten Pfeffer, 3 Gr. weißes Mehl, 3 Gr. reiche Butter, ferner 1 Kaffeeschale feinsten Gummi arabicum hinzu, was das laue Ausströmen der Stärke während des Wägens verhindert. Laß alle dieses zusammen zehn Minuten wäpzig, über ausgebrütet, lasse es zum Abkühlen dann zur Seite. Inzwischen hat man die Stärke mit dem verdickenden 1/4 Eib. Wasser gehörig glatt durchgearbeitet, worauf man die gelobte, aber kaum noch warme Mischung hinzu gießt und das Ganze gleichmäßig vermischt. Man lasse nun alles durch ein reines Tuch, um seine Klümpchen zu haben und beginne alsdann mit dem Einweichen.

Flaschenlack zu bereiten. Die Grundbestandtheile für Flaschenlack Silber rotbraunes transparentes Oel, No. 2. roten Flaschenlack heraus stellen, werden 20 Milligramm feines Pulver unter vorsichtigem Rühren mit 25 Milligramm Oel in einem kleinen Gefaße oder Gefaße geschmolzen und der Masse unter Umrühren 800 Gramm Zinnblei, der zuvor in 1000 Gramm reifenem Oel angelassen wurde, hinzugesetzt. Das geschmolzene Mehl fällt man in feine Formen oder Röhren, wo man den Lack erkalten läßt.

Gute Putzmittel für alte Möbel. 1/2 Eib. guten bestillierten Essig, 1/4 Eib. flüssigen Terpentin, 3 Gramm Salzwasser, 30 Gramm Keim.

Schweißpulver für Stahl auf Eisen: 18 Teile Weiswein, 15 Teile Kochsalz, 1 1/2 Teile Weiswein, 4 Teile Kolophonium.

Weiche Feinweberleinwand anzufrischen. Man nehme Schlämmerde, lasse sie mit etwas feinem Regenwasser zu einem Brei und reibe mit dieser Feinweberleinwand ein wenig davon die bestschädliche Stellen dank so lange ein, bis sie wieder in oder frische erkalte. Der Erfolg ist bei geringem Aufwand überraschend, es stellt wie neu geliehen aus.



Nr. 50 Halle a. S., den 16. Dezember 1905.

Maiblumentreiberei.

Von J. Barfus. (Nachdruck verboten.)

Wenn wir uns im Mai die herrlichen Blumen der Maiblume mit ihrem herrlichen Duft vergegenwärtigen, so muß manchem Blumenfreunde und mancher Blumenfreundin der Gedanke kommen, auch im Winter frische Maiblumen zu kaufen. In demselben Maße, wie die Maiblumen in Gärten und Parks zwischen anderen Gehölzen gut dekorieren, in demselben Maße zieren frische Maiblumen auch im Winter entweder auf dem Blumenstisch oder am Stubenfenster. Die Handelsgärtner treiben Maiblumen den ganzen Winter in Gewächshäusern, in Treibhäusern und in Töpfen, wo sie dem laufenden Publikum bieten zu können. Die Hauptsache für die Treiberei ist, wenn man gute, blühbare Maiblumentheime kauft. Die Keime sollen dick, stumpf, breit und fest sein, weil diese dafür garantieren, es wird wirklich blühbare Keime sein. Da die Maiblumen in den verschiedenen Bodenarten gezogen werden, so hat man diesbezüglich auch mannigfache Beobachtungen gemacht. Man hält die auf dem Lehmboden gezogenen Keime besser für die Frühreiferen als jene vom Sandboden. Der Grund dieser Annahme kann sein, daß auf dem Lehmboden die Keime fester wachsen. Die Blumenknospen sind kompakter und vorgeschrittener entwickelt, daher auch beim Treiben die Keime schneller voranzuwachen, weil dieselben eine Menge Nährstoffe gesammelt haben. Der Keim vom Lehmboden hat also mehr die zum Treiben geeigneten Bedingungen in sich vereinigt, als der Keim vom Sandboden. Letzterer ist wohl blühbar, jedoch ist er nicht so kompakt wie derjenige vom Lehm.

Dieselben schneidet man dann bis in das gelunde Fleisch zurück und bestreut die Schnittflächen mit Holzaschenpulver. Die Töpfe kommen zusammen in einen kleinen Kasten, welcher mit Moos ausgefüllt ist. Mit diesem Kasten stellt man die Töpfe im Treibhaus in die Nähe des Ofens, am besten auf eine kleine Vorrichtung an der Wand. Der Kasten wird mit Glas oder mit feuchtem Moos bedeckt. Letzteres hält die Erde feucht und forcirt die Treiberei. Man kann auch einen mit einem feibartigen Boden versehenen Blechkasten nehmen und die Töpfe hinein stellen und mit feinem Moos umhüllen. Man den Kasten direkt auf die Wasser- oder Kanalheizung stellen zu können, erhält derselbe als Unterlage einen 20 Zentimeter hohen Blechkasten, welcher mit Wasser gefüllt ist. Das verdampfte Wasser teilt sich den Töpfen und durch den Siebboden auch der Erde mit, so daß die Treibeine gerade wie in einem Schmelztopfe stehen. Nach wird der Erfolg der Treiberei erhöht, wenn man den Kasten ein Rahmen von Holz gestellt wird und oben mit losem Glaslatz bedeckt ist. In diesem Rahmen entwickeln sich die Maiblumen in 14 Tagen, weil Wärme und feuchte Luft genügend zu Gebote stehen. Man kann in solchen Kästen mit Töpfen fortwährend bis Mai Maiblumen treiben. Sobald die Knospen gut entwickelt sind, stellt man die Töpfe aus dem Treibhaus.

In Zigarettenhüllen oder in sonst kleinen Stücken von Holz lassen sich eine Menge Keime in Moos zusammenheften. Man bedeckt den Boden mit einer dünnen Mooslage und setzt die Keime in kleinen Zwischenräumen ganz in Moos gebettet recht fest in den Kasten. Die Keime müssen so fest stehen, daß sie nicht mit dem Finger herausgezogen werden können.

Alsdann werden die Kästen, mit einer dünnen feuchten Mooslage versehen, entweder auf die Gas-, Dampf- oder Wasserheizung gesetzt, oder auf einen Kachelofen im Zimmer. Man füllt in Zwischenräumen von 8 bis 10 Tagen neue Stützen, damit fortwährend blühende und im Treiben beschleunigte Maiblumen vorhanden sind. Der Boden der Kästen soll mit 2 Zm. im Durchmesser haltenden Stöcken versehen sein, damit die Wärme in den Kästen stehen kann. Dann schlägt man aus einem etwas größeren Kasten den Boden aus und stellt diesen Rahmen um den mit Maiblumen gefüllten Kasten und deckt Glaslatz darauf. Im Laufe des Tages müssen die Keime zweimal mit lauem Wasser bespritzt werden. Gewöhnlich sind die Knospen vollständig, so nimmt man die noch nicht ganz geöffneten Blumen heraus und pflanzt dieselben in Majolikagefäße, oder in niedrige japanische Porzellanbehälter, oder in einfache Terröpfe. Die erkrankten Gefäße werden mit feinem Lycopodium-pflanzchen um besetzt und bilden mit den wie aus dem grünen Moos wachsenden Maiblumen einen hervorragenden Zimmer-schmuck.

In Samenbehältern setzt man gleichfalls die Treibeine in Moos gebettet recht fest ein und stellt die Gefäße wahr



