

Das Anrichten von Zorsspeisen.

Es wird gegenwärtig auf das geschmackvolle und abwechslungsreiche Anrichten der Speisen ebenso wie die Würze und Kunstfertigkeit vornehmlich, wie auf das Dekor und Schmücken der Tafel. Die Substanz bringt logar zur Fleischierung derauigen Garnituren vielerlei Hilfsmittel in den Handel, die auch der ungenügenden Hausfrau diese Arbeit leicht und bequem ersiegeln lassen.

Das Besondere für Garnituren eignen sich die für diesen Zweck bestimmten Vorkonzentrate mit reichem Rand, in die man die Cardinienblüthe hineinsetzt kann (man findet die mit farbiger Verzierung versehenen Zeller von zwei Mark an in allen besseren Rosellen- und Hauswurstgeschäften). Es genügt aber nicht, die Beschläge mit den Delikatessen in den Rand hineinzuzeigen und so zu servieren, die Beschläge wird zunächst in heißer und pastöser Zeit mit zwei in Rollen gegeneinander gelegten japanischen Papierrollen umschließen. Das Seitenpapier hat zu gleich den Zweck, das Del, das kein Geruch hat, der sich etwa überflüssig, sofort aufzulösen. Man kann 3, 2 aus fünf Seitenrollen je einen Ränder formen und mit ihnen die Cardinienblüthe umwickeln, so daß sich die Seitenrollen mit großer Stabilität um den Beschläger legen. Die letzten Ränder der Seitenrollen werden, nachdem man sie leicht zusammengegriffelt durch die Hand gezogen hat, nach außen umgeschlagen.

Bevorzogene Matrosen kann man auf folgende Weise servieren: Der Boden einer tiefen Schüssel wird für diesen Zweck etwa 2 bis 3 Zentimeter hoch mit ganz feil geschodem Weizenbrot bedeckt, den man mit feinem Mehl bestreut und mit Wasser abwascht. Der Weiz mit dem man in einem Bräunlich gekocht, die in die Mitte der Weizenkörner werden zwei getrocknete Matrosen gestellt, die je in zwei Hälften geteilt worden sind. Diese vier Teile sind in Form einer Pyramide gegeneinander zu setzen. Die unteren Teile der Rollen umgibt man mit einem 1 Zentimeter hoch aufgeschichteten Kranz ausgehöhlter und gebratener Weizenkörner. Rechts herum, abgehende Peripherie hin, legt man dann in Abständen in den Weizen und legt den Rand feinmäßig mit halbierten, getrockneten Matrosen an, die man auf gelben Salatblättern oder feinstem, unschädlich gefärbtem Seitenpapier anordnet. Zwischen die einzelnen halbierten Rollen, zu denen man frische Butter rührt, häuft man ausgegohle, getrocknete Weizenkörner auf.

Gebackene Kaffeebohnen, die begünstigt auf einer grünen Unterlage von Weintrauben ruhen und mit Sahnecreme aus Trauben in Spirit eingerahmt sind, bilden eine vornehme Vorspeise.

Kranke Vögel oder Ortolane mit frischen Feigen sind ebenfalls ein feines Horsd'oeuvre. Hierzu verfährt man wie folgt: Die Früchte müssen vorsichtig gewaschen und in drei Quarten der Größe je eine Feige gekocht werden. Jeder Vogel ist mit Speckhälften zu überziehen und mit zwei etwas züpfelweiser oder mit ein paar Wacholderbeeren in Butter gebraten. Dann richtet man die Tierchen abwechselnd in ein und das andere gebräunten, frischen Feigen auf kleinen Brotrollen an. Vögel und Feigen werden auf ihrer Unterlage mit feinem Silberpapier befestigt. In dieser Weise ist auch weniger feine Gänse, Enten, D. gepickte, gebackene Kalbsfleisch, abwechselnd mit Karppisfleisch, die man mit Zwiebeln spicken kann, anzurichten.

Reichhaltigen Schicht man befähigt ein Makkaronischichten statt des Kranses ein, um sie feinerem Geschmack zu versehen. Das Weizen wird mit einer Silberpapiermanschette umschlo, die mit einem Wädhchen transportiert und man legt sie auf Schichten von abgekochter Sellerieknolle transparent um die Magons, Zitronensaft und Gemüse herum.

Feine Speckelmayonnaise schmeckt ausgezeichnet, wenn man sie in kleine, recht weisse, ausgegohle Eierleierleier einfüllt. Die Eierleierleier werden in Salzwasser gar gekocht worden sein. Oben auf die Hühling legt man einen Blatt von recht feinem weissen Papier oder feinsten weissen englische Weizenleierleier hinein.

In welchem Haushalt dürfte auch folgende Anrichtung seiner Magons und Salpeters noch unbedeutend sein: Eine in Mandeln oder Pistazien oder Kapernschichten zerhackt man diese Eierleier in kleinen, feineren Eierleier, in denen die Magons gekocht werden. Man stellt sie beim Servieren um einen auf feiner Schüssel liegenden Weizenkörner, der mit dem Gebräue des Vogels, aus dem die Hauptbestandteile des Magons gebildet sind, verkleidet wurde. Oder man füllt eine kleine, runde oder längliche Weizenkörner aus, füllt die Form in Etanol, stellt sie mit dem abgekochten Zeit nach unten in die Mitte der Schüssel und bestreut den Rand mit Wasser und Pfeffer. Vorhanden der Schüssel, die Hühling kommt recht feiner, mit etwas italienischem Weizenkörner, Speckelgeräurter Kaffeebohnen. Die kleinen Eierleier werden dann eingedrückt auf die Schüssel aufgestellt.

Eine Garnitur vom Stein geschähter Oliven, in deren Hühling abwechselnd ein Krabenschwanzschinken, eine entzückte Corabelle oder eine zarte Sauce von süßlicherer Art gemacht wurde, ist vorzüglich als Garnitur für ein dunkles Kalb oder Magont. Jede Olive wird dazu in einen Eierleier getaucht und mit feinem Mehl überzogen; nachdem das Mehl entfernt ist, hängt man die einzelnen Formen, die diese als Rand verzieren, auf die Schüssel.

Kauswirtschaft.

↑ Behandlung der Krautwunden (zum Einmachen des Sauerkrautes). Man vermischt zum Einmachen zum Gefüge aus Salz und Steingut, welche stets in reinem Zustande zu halten sind. Schon nach

der Entleerung im Frühjahre sind dieselben mit heißem Wasser und Weizen gründlich zu reinigen, vor dem Einmachen des Krautes noch einmal heiß auszubrühen, nachdem man sie den Sommer über an einem trockenen Orte aufbewahrt hat. Werden die Einmachschüssel im dampfenden Keller bis zum Gebrauch aufbewahrt, nehmen sie leicht den dampfen oder sonst unangenehmen Geruch an und sollen solchen dem Kraute mit einem neuen Einmachschüssel zum Krauteinmachen verwendet werden, so sind die Schüssel durch vorheriges Einwaschen vom Holzgeruch zu befreien und mit Essig einzubrühen.

↑ Zerfallene Früchte reinigt man mit lauwarmem Wasser, dem man etwas Salzlake — einen Eßlöffel voll Salzlake auf einen halben Liter Wasser — zusetzt. Man taucht in diese Lösung eine weiche Bürste und bürstet den Gegenstand vorsichtig und sorgfältig damit ab. Dann reibt man mit einem in warmes Wasser getauchten Leinwandlappchen nach und trocknet mit weichen Tuch ab. Selbstverständlich dürfen nur naturfarbene Zerfallene Früchte auf diese Weise gereinigt werden. Bei bemalten Sachen würde die Farbe, die nicht mit eingedrückt ist, sich lösen.

↑ Gefüllte zum Waschen solcher Stoffe. 1 Pfund Kaffeebohnen wird auf 30 Grad C. erhitzt und unter fortwährendem Umrühren 1/2 Pfund feinstes Soda hinzugefügt. Anzuerst erkennt man 1/2 Pfund weissen weizenähnlichen Leinwand und rührt diesen dann in die feig bereitete Seife ein. Die Seife wird gut bedeckt, 4 Stunden stehen gelassen, dann wieder so weit erhitzt, bis sie klar geflossen ist und unter gutem Umrühren 1 Pfund Seife hinzugefügt. Man putzert man gute vollkommene ausgegohene Kaffeebohnen und rührt dann in die Waße ein, daß diese fest wird und dem Druck des Fingers nur wenig nachgibt.

↑ Zerkleinerte zum Waschen. Schäume aus Baumwolle, Leinen, Satin usw. werden mit kaltem Wasser überzogen und mit einer kleinen Bürste gehörig eingeseift, besonders die streifigen Stellen. Nachdem die Seife etwas gezoen hat, spült man den Schium so lange mit reinem, kaltem Wasser, bis alle Seife verschwunden ist. Dann wird der Schium aufgeschwimmt in der Sonne getrocknet.

↑ Weizenkörner zum Waschen. Auf 1 Liter ausgegohene süße Milch nimmt man 30 Gramm Soda, macht dies zusammen, bis es bräunlich ist, läßt es dann abkühlen, taucht, so lange es noch warm ist, ein Tuch hinein und reibt den Fußboden damit ab. Der Fußboden wird danach schön blank und braun, selbst an den Stellen, wo er schon etwas abgetragen ist. Zu nag darf man das Tuch nicht machen, da der Boden sonst leicht schimmelig wird.

kleinere Mitteilungen.

↑ Obst- und Schimmelkese entfernt man aus weiser Waße, wenn man die betreffenden Stellen kurze Zeit in verdünntem Essig oder Javelle oder weiniger Essigsäurelösung legt. Nachher muß alsdann gut mit weichen Wasser nachgeschült werden. Schimmel lassen sich auch durch einige Tropfen Zitronensaft oder durch Ausstrichen von reiner weisser Zahnpastier auf die Flecke beseitigen; ebenso verschwinden dieselben, wenn man ein wenig Weizenleierleier auf den nur schwach angefallenen Stellen verteilt. In allen Fällen ist sofortiges Nachwischen mit weichen Wasser erforderlich. Auch durch Abreiben mit Spiritus können Obst- und Grasschimmel beseitigt werden. Ein anderes einfaches Mittel besteht darin, daß man die fleckigen Stellen einige Stunden in Milch einweichen läßt und sie dann mit lauem Wasser und Seife nachschült.

↑ Einfaches Mittel einen Ohrwurm aus dem Oze zu bekommen. Man löst den Ohrwurm, der sich in ein Ohr verstopfen hat, durch ein Stüchlein Wunde von einem Weizenkornbaum, woran noch etwas Milch ist, aus einem Eier groß, indem man dasselbe vor die Öffnung des Ohrs hält. Sobald der Ohrwurm den starken Geruch dieser Wunde empfindet, geht er demselben nach und kriecht so aus dem Oze heraus, wo er sonst feine Schmerzen verursachen würde.

↑ Ameisenspiritus. Derselben bereitet man, wenn man eine reine Mischung in einem Ameisenhaufen aufrecht eingibt. Ist schon nach Stunden wird sich die Flüssigkeit, wenn die Tiere nicht allzu sehr sind, ziemlich hellen. Manne gibt man Karbonatnatrium oder Spekt limpa (2 Kilo auf 2 Kilo Wasser) und mehrere Tage lang im Winter über dem Feuer zu kochen. Der so bereitete Ameisenspiritus dient zu Einreibungen bei Reizen, Schicht, Lähmungen und Querschnitten und wirkt besonders kräftig bei Muskelgeschwächen.

↑ Spielkarten lassen sich folgendermaßen reinigen: Ein kleines Tuch befeuchtet man mit einigen Tropfen Eau de Cologne und reibt damit die Spielkarten leicht ab. Man läßt man die Karten etwas trocknen und reibt dann mit einem anderen Tuch nach. Durch das Nachreiben erhalten die Karten ihren ursprünglichen Glanz und haben nur noch das Aussehen neuer Karten.

↑ Um den Graswuchs an Stellen, wo er nicht erwünscht ist, zu zerstören, oder zu verhindern, begieße man sie mit einer Mischung von Eisenessig und lauem Regenwasser.

↑ Reinigung von angeschwärtzten Federn. Man löse Schmirzelle in warmem Wasser auf und rühre mit dieser Flüssigkeit Weizenkörner, die man mit Wasser bis die Decke 2-4 mal. Abwässern gebe man gelbes Kalb antriche, beiseite aus reinem Weizenkörner, etwas blau oder schwarz gefärbt. — Soll eine Decke mit Leimfarbe getrocknet werden, so gebe man nach dem Anstreichen mit Weizenkörner und Kalb einen reinen Weizenkörner, darnach einen Aufstrich mit reinem Seifenwasser, und dann erst den Leimfarben-Aufstrich.



Nr. 37 Halle a. S., den 15. September 1906

Arbeitskalender für den Monat September.

Von C. Kömer. (Nachdruck verboten.)

Diebstahl. Der Viehhändler darf es jetzt nicht außer Acht lassen, daß es nur Herbst zu werden beginnt. Das Weiden erfordert im Herbst umso mehr Vorsicht, je feuchter die Weiden an und für sich sind. Je vorgerückter die Jahreszeit und je tiefer die Lage ist, desto später sollte man des Morgens aus, desto früher des Abends eintreiben. Die liegende feuchte Weiden sind namentlich jetzt doppelt gefährlich, weil die Grasbläse mit den Eiern der Engelflugel bezeugt sind und die Aufnahme derselben die Tiere in kürzester Zeit krank machen kann. Dem Viehhändler ist außerdem über die Saatzeit, wo ihm entsprechende Anweisungen zugewendet werden, eine entsprechende Anlage von Kraftfutter zu geben. Für den Schäfer ist beim Behüten der Stoppelweide, namentlich der Altschoppel, große Vorsicht nötig, da leicht Verblühungen vorkommen. Bei größerer Schafhaltung sind die Herden im Herbst zu teilen und Winterfische und Lämmer, sowie Hammel- und Weidhase zu besonderen Herden zu vereinigen. Bei der Schweinezeit beginnt jetzt der zweite Ferkelwurf.

Der Geflügelhalt ist im Herbst reich bezeugt, so daß die Hausfrau daran denkt, diejenigen Tiere zu verkaufen, welche fett sind oder deren entsprechenden Nutzen mehr gewahren und die Winterfütterung nicht lohnen. Sie wird daher Fütterung unter ihren Hühnern halten und alle diejenigen ausmerzen, welche die Eier zerbrechen oder verzehren und welche wie Hühner fräßen, da solche letzten gute Legerinnen sind. Kann man die Hühner auf die Stoppel gelassen lassen, so finden sie reichliche Körnernahrung und werden leicht fett. Beobachtet man Gänse zu stopfen bezw. zu mästen, so rümpf man sie drei Wochen vorher, weil sie sich die vollkommen ausgewachsenen Federn anheften, während frischgegrüpte Gänse schwer fett werden.

Für den Vogelzüchter sind die Arbeiten nahezu die gleichen wie im vorigen Monat. Die Kanarienvogel haben bereits die Maier überstanden und über sich im Gefange. Als ein großer Fehler muß es bezeichnet werden, wenn Kanarienvogelchen nach der Heide schledt resp. schlechter gefüttert werden als die Hähne. Dieses rächt sich bei der Nachkommenschaft. Den Hähnen sollte wenigstens eine Kleinigkeit Futter das ganze Jahr über gegeben werden, jedoch außer der Heide und Maierzeit nicht zu viel, damit die Tiere nicht zu fett werden. Spätestens Anfang September müssen die Hecken für fremdblühige Vogel neu eingerichtet werden; bei rauher Winterzeit ist zu zeigen.

Wienensucht. Auf dem Wienenstande beginnen die Einwinterungsarbeiten, der Winter hat hier zunächst für die richtige Abgrenzung des Wienenfisches zu sorgen. Diese wird wie folgt bewirkt: Im September wartet man einen kühlen Morgen ab, öffnet die Stöcke behutsam und nimmt alle

Waben weg, die von Wienen nicht belagert sind. Im allgemeinen sind das die besten Zuchtstöcke, welche im September 9 Gangrühmchen voll belagert; indessen kann man auch solche mit 8 und 7 Rühmchen einwintern, nur nicht auf weniger Rühmchen, es sei denn, daß nur die Durchwinterung von Neferveknigen bewagt wird und die Wienen im Frühjahr andern Stöcken zugeweiht werden sollen. Gern aber wintert man auch Stöcke auf mehr als 9 Gangrühmchen ein, denn von diesen kann man im zeitigen Frühjahr Verstärkungsmaterial für schwächere entnehmen. Gut gute Ventilation der Stöcke ist besonders zu achten. Am Sterblich hat man eigentliche Einwinterungsarbeiten nicht zu verrichten und wenn man sicher ist, daß der Stöckstock genügend Wintervorräte besitzt, so ist damit genug getan. Diejenigen Stöcke, die welchen sich im September noch Drohen zeigen, sind bei Weislosigkeit bringen verdächtig und ist hier eine eingehende Untersuchung geboten. Die in die Heide gebrachten Wäbter werden Mitte September zurückgeholt. Die Stöcke werden revidiert und ebenfalls zur Einwinterung zugeweiht. Ein Lieberhahn wird dabei entnommen, felderer Wintervorrat schnell zugefüllt. Die gefüllten Wäben sind aufzubewahren und im nächsten Frühjahr als Futterkasten oder zur Fütterung verwendet. Wie im vorigen Monat, so ist auch jetzt beim Füttern Vorsicht notwendig, um Mäbner zu verhindern. Man filtert daher nur gegen Wind oder an regnerischen Tagen.

Jagd. Die Jagd auf den Rothirsch beginnt. Dieser tritt allmählich in die Brunst und fängt zu schreien an. Damit die Jagd nicht zu früh beginnt, werden abgeholfen. Redböcke nach der Brunst abgenommen, sind zu schonen, denn von der Brunst ist ihr Wildbreitwert nur ein geringer. Dafür beginnt die Hasenjagd in diesem Monat. Auch die Jagd auf Fasanen geht auf. Rebhühner, Wachteln, Enten, Waldschneepfen, Wild- und Gafelhühner können geschossen werden. Vor allem sind es aber im September der Falan und das Nebelhuhn, die vom Federwild den Jäger beschäftigen und ihn und seinen Hund in Atem halten. Der Dach ist jetzt geworden und reif für die Jagd. Die Dachjagd kann durch nächtlichen Anstand am Baue der Mondhühner, sowohl durch Fang in Tellereien am Baue ausgeführt werden. Der Herbstfang der Raubbögel beginnt und gibt dem passionierten Jäger zu tun. Da viele Falen bis in den Oktober hinein noch setzen, entfällt sich mander Jäger in diesem Monat noch der Hasenjagd. Wird dieselbe dennoch bezeugt, so sollen doch nur Junghasen sog. „Breitläufer“ geschossen werden.

Fischzucht. Der Leichwirt hat alle Vorbereitungen für die Herbstfischzucht zu treffen. Geräte und Wege sind in Stand zu setzen. Man jorge für Fischbehälter, unterjunge die Futretter und Fischreier. Entfernung des Schilfes. Fütterung wird in den Hauptreihen jetzt oft nötig. Angelfischerei. Der Laifang geht zu Ende. Der Gefchfang wird mit der Spinn- und Schludangel eifrig betrieben, beschießen werden auch alle anderen Methoden an

