

Verstehen der Fluglöcher. Können die Sonnenstrahlen ungehindert durch das Flugloch in die Biene gelangen, dann veranlassen sie die Biene zum Verlassen des Bienenkeses. In den kälteren Monaten des Jahres, getrieben vom Winterwetter, erklären die Biene und geben jagende. Durch Jagende, drängen die Biene im Inneren der Bienenwabe zu beobachten, das ich mit dem Es-machen des Frühlings nicht mehr erfolgreich sind. Um viele Unzählige Lücken abzuhalten, muß dem Eindringen der Sonnenstrahlen durch Verbindung der Fluglöcher Einhalt geschaffen werden. Bei Bienenwaben mit angebrachten Fliegenlöchern werden die durch die Spalte dringende Strahlen nur auf den Waben der Bienen nicht mehr gehalten werden können, herausgelassen; sind solche Verordnungen nicht vorhanden, dann sollte man vor die Fluglöcher schiele, dachartige Bretter oder Dachziegelstücke.

Der Speck ist ein großer Bienenwabe. Zwar zeigt er sich nur auf Bienenwaben, die in der Nähe des Waldes liegen, richtet dort aber um so größeren Schaden an. Ähnlich wie die Biene fliegt er, natürlich aber fliegt, an den Bienenflöhen, die durch das Flugloch gelassen eine Biene nach der anderen zum Flugloch herantreibt, die er dann als vollkommenen Vorrat verwirft. In die Strohkörbe hat er sogar Löcher mit seinem Schnabel, wenn sie nicht mit Stroh umhüllt sind und hält sich durch sie eine Biene nach der anderen heraus.

Für die Nische.

Apfelmaler. Eine Gabelspitze wird mit Butter bestrichen, mit Zucker bestreut und dann mit feinem Butterzucker angelegt, doch so, daß rings am Ende noch geringes Zeug zum Hervorragen bleibt. Dann kommt eine Lage eingeweichte laure Apfel hinein, über welche Zucker und Zimt gestreut wird, dann wieder Zucker, wieder Zucker und Zimt und so fort, bis die Form ganz gefüllt ist. (Die Apfel müssen vorher sehr eingeweicht werden). Der letzte Teig wird nun überfließen, so daß die Apfel vollständig bedeckt werden, fließt die Form in den Ofen und backt den Kuchen 15 Minuten lang. Der Teig oben leicht braun, so legt man ein Papier darüber und füllt die Spalte noch warm auf die Platte.

Apfelmops. Man kühlt Apfel, halbiert sie und nimmt das Kernhaus heraus. Man legt man in einer Pfanne Zucker und etwas Wasser und läßt so lange kochen, bis er braun wird; dann legt man die Apfel hinein, gibt etwas Wasser dazu, läßt die Apfel dämpfen, wendet sie mal um, nimmt sie dann heraus und schneidet den Zucker oben auf.

Vorbereitung mit Zerkleinerung. Die gut abgekühlte Rinde wird mit Salz und Pfeffer bestrichen, mit Zitronensaft und Weibchen bestrichen und drei Stunden so stehen gelassen. Dann kühlt man 5 bis 6 Zerkleinerer, zerdrückt sie in Schalen, teilt die in feine längliche Streifen und läßt das Fleisch damit, legt es in eine Pfanne mit reichlicher, lockender Butter und brät es unter sehr häufigem Wenden, bis das Ende der Butter köchelt man den Resten und rührt ihn mit einem Zerkleinerer an. Nicht pitarat schmeckt er auch, wenn man ihn, obgleich Zitronensaft beigetragen, mit Cardamon speist und eine Cardamon oder Kaffernsaure dazu gibt.

Fillet in Moderatione. Man kühlt eine lichte Rinde, speist und salt sie und brät sie in Butter unter öfterem Wenden halb gar. Zwischen rührt man aus einem braunen Butterzucker mit kaltem Bouillon, Salz, Pfeffer und einem großen Eßlöffel guten Weibchen eine süßige Sauce, legt das halb gar gebratene Filet hinein und läßt nach Schmelzen von lauchierter Kalbfleisch- und Champignons- und kurz vor dem Ausrichten in Bouillon gar gekochte Fleischstücke, sowie einige zerhackene Trüffel hinein. Man zerdrückt die Rinde in der Küche, läßt sie wieder zu ihrer natürlichen Form zusammen, umgibt sie mit den übrigen Sachen und überläßt sie mit der Sauce.

Neue englische Pranoville (aus Fleisch). 2 Pfund süßes Schmorfleisch, 2 Pfund helles Kalbfleisch, 2 Pfund schwarzes Kalbfleisch, 2 Pfund Weibchen werden ganz feine durch die Fleischschneidmaschine gemahlen, mit etwa 1/2 Pfund eingeweichte Semmel, Salz nach Geschmack, gehackten Pfeffer, Gewürz, Nelken, eingeriebener Wurstaft, als Pfefferzahn, Majoran, Thymian und Salbeiblästchen, sehr wenig Bärlauch und gezelebene Zwiebel oder Schalotte (auch nach Geschmack ein wenig Knoblauch) vermischt. Die Masse wird in dünne Röhren gefüllt (die auch mit Pergamentpapier umwickelt werden) und feingekocht abgekühlt. Sie werden feine geschnitten und in Butter oder Schmalz heißlich gebraten oder in Weibchen geschmort.

Gebirgsfleisch. 1 Pfund reines Schmorfleisch, 2 Pfund süßes, gutes Schmorfleisch, einige in Fleischbrühe oder Pfefferbrühe eingeweichte Fleischstücke werden zusammen durch die Fleischschneidmaschine gemahlen. Zuwenden hat man zwei Schmorstücke gewaschen, kühlt, gekühlt und die Knochen aus ihnen entfernt und sie in gleichmäßige Würfelchen geschnitten. Die Hälfte geht man zum Fleisch, mischt mit Salz, Pfeffer, Zwiebeln, Nelken, Pfeffer und läßt einige Stunden der Masse hinein, füllt sie in Röhren und brät sie auf dem Kocher. Sind sie erst nach dem Verlauf einiger Tage zum Verbrauch bestimmt, so misst die Eier fortgelassen werden.

Gewürzliche Kalbsbrust. Eine Kalbsbrust wird rein gewaschen, die Rippen und auch die Knochen ausgelesen und eingeseiht. Dann nimmt man in dünne Schichten geschnittener Speck, läßt die Brust innen damit, geht sie feil zusammen, bindet sie und läßt sie 2 Stunden liegen, worauf sie mit etwas Fleischbrühe und unter öfterem Wenden mit Butter gebraten wird. Die Brust wird in dünnen Schichten geschnitten und die Sauce darüber gegeben.

Schweineieren in Kottweinsauce. Die Nieren werden gekühlt und in 2-3 Zentimeter dicke Würfel geschnitten. Dann wird in kaltem Fett geschichtete Zwiebel gebrüht, die Nieren dazu gegeben, gelatin, gepfeffert und mit Bouillon zum Kochen gebracht. Sind dieselben gar geworden, legt man zwei Eßlöffel Essig dazu, das die Sauce richtig ist, und gibt vor dem Anrichten ein Glas Rotwein dazu.

Nierenluppe. Drei bis drei in Butter gebrühte Kalbsnieren kocht man recht etwas Pfefferzahn und Schalotten, röstet einen Kochlöffel Weiz in Butter, dämpft das Gedächtnis darin durch, gießt die nötige Menge Fleischbrühe an, kocht dieselbe mit Nierenhälften eine Viertelstunde durch, bindet die Suppe mit 2-3 Eidottern und rührt sie über gezelebten Semmelwürstchen an.

Hauswirtschaft.

Legemilch darf kaum zum Kochen kommen; sie muß vorher immer mit etwas Wasser vermischt werden. Bei Suppen müssen Gelatine, wie Reis, Graupen u.m. vorher in wenig Wasser weichegelacht werden, ehe man sie Legemilch hinzumitt, weil sie sonst gerinnt. Als Getränk nimmt man sie am besten roh, namentlich wenn sie frisch gemolzen zu haben ist. Sie ist nahrhafter und freier als Kuhmilch; der Käse daraus mubet, richtig hergestellt, geradezu wie ein Federbissen.

zum Seelen. Was nicht als frisches Pfefferfleisch gemolzen wird, ist alsbald dem Säuglingen zu unterwerfen. Man wägt dazu gerne eine Zeit, zu der die Muttermilch trocken ist, um das Fleisch vor dem Säuglingen an der Luft noch etwas abtrocknen lassen zu können. Das Säuglingen reibt sich das Fleisch durch weiteres Ausbreiten haltbarer machen und noch weiter beweisen, daß es eigentlich, wo es dem Herberden am meisten ausgeht, ist, durch die Ipharten Bestandteile des Rauges gegen die Angriffe der gährerregender morderlandständig gemacht wird. Rauch von Seifenstein und Torf ist zum Säuglingen durchaus ungeeignet, da das Fleisch dadurch einen sehr hinderlichen Geruch nachahmen würde. Selbst das Holz von Eichen, Kiefern und andern Weichhölzern ist wegen des hohen Geruches zum Säuglingen weniger geeignet, als das Holz von Laubbäumen, von denen wiederum das Holz der Buche den mittleren Rang in Bezug auf den Geruch hat, den der Rauch dem Säuglingen verleiht. Die Wirkung in Bezug auf die Halbarkeit des Rauchs ist jedoch noch nicht bekannt.

zum Reinigen der Möbel beim folgende Vorschriften: Möbel aus Holz, welche man mit lauwarmem Wasser ab und reinitiere mit einem wässrigen und dann mit einem leichten Lappentuch die Polster, bis sie glänzend erstrahlen. Möbel aus Wagnaggen, Kirschbaum und Birkenholz reinigt man mit einem Gemisch, zu dem ein Teil weißen Weibchen genommen ist. Die mittels eines leichten Lappens gereinigten Möbel poliert man dann mit ein feinem Lappentuch nach. Von den Möbeln einen sehr leichten Glanz zu verleihen, reibe man sie mit einem weichen, wässrigen Zeug, auf welches man etwas gelbes Weibchen aufgetragen hat, tüchtig ein und poliere mit einem leichten Tuch nach.

Waschendeinen und Kleider zu waschen. In 4 Liter kaltes, weiches Wasser löset man für 20 Wiener 50 wörentliche Gallerte, kocht sie dann klar und läßt die Seifenlösung erkalten. Sind verschiedene Arten und Kleider zu waschen, so gießt man das Gemisch in 10 Liter Weibchen, als Gegenstände vorhanden sind, lege die sorgfältig zusammengeordnete Seifenwässer hinein, so daß sie überall von der Flüssigkeit bedekt wird, und läße sie darin ungefähr vier Stunden stehen. Jedwedes schmutzige Saßen legt man in das kalte Wasser, bringt sie dann erst zum Kochen und läßt sie erkalten. Dann nimmt man sie heraus und spült sie in kaltem Wasser tüchtig aus. Zuletzt پاکت man die Wasche tüchtig reinigt, welche Seifenstücke trocken, das sie hier behandeln, verliert die Wasche ihre Farbe nicht und behält auch den schönen Glanz. Mit dem übrig gebliebenen Seifenwasser kann man schmutzige Nothgarnen, alte Zunderler, wollenen Seilbojen, alte abgetretene Leinwand u.s. abwaschen.

Kleinere Mitteilungen.

Enge Hundeshuhe weiter zu machen. Man beschnitzt ein weisses Tuch und wickelt in dasselbe die engen Hundeshuhe ein. Nach einigen Stunden kann man dieselben heraus und man wird dieselben finden, daß das Leder nicht behaltbarer geworden ist. Um die Farbe des Leders nicht zu schaden, darf das Tuch natürlich nicht zu naß sein.

Puppenlöcher zu beseitigen. Man beschnitzt die Puppenlöcher am präzisesten, wenn man dicke Fäden oder Bänder durch die vier Löcher an den Ecken des Hahnes zieht und diese zwischen den Fäden des Balges fest zusammenzieht (auch seine Finger verwenden), so in sie sich leicht mit einer glühenden Seidenadel anbringen, wenn es nicht ein Pergamentfopel oder Celluloid ist. Letzterer würde verharren; auf diese Weise bleibt der Balg unverletzt, die Arbeit ist schnell getan und der Kopf fest.

Gupfettere Oefen zu wischen. Man kocht zwei Eißlöcher für 10 Pfg. Weibchen, d. l. reichlappiger verdünnter Weiglab, der besten Sorte, und vermischt diese mit Zepentin. Mit einem weichen Wischtuch reibt man den Ofen oben oder auf den Seiten ab und verreibt auch mit einer andern Bürste tüchtig darüber gelassen und polierte das Eisen erhält hierdurch ein sehr schönes Aussehen und einen prächtigen Glanz. Außerdem hat diese Art hergestellte Oefen einen großen Vorteil, daß sie nicht rauchen.



Nr 49 Halle a. S., den 8. Dezember 1906

Arbeitskalender für den Monat Dezember.

Von G. Römer.

(Nachdruck verboten.)

Der Winter ist für den Landmann eine willkommene Zeit. Nicht mehr wie im Sommer drängt sich Arbeit an Arbeit und füllt in der Ausnutzung der Witterung, oft im klumpen mit verdrienen, jede Stunde des Tages aus, mit dem letzten Monat des Jahres ist noch und nach die Winterruhe in der Wirtschaft eingeleitet. Die Witterung gestattet meist nicht mehr eine ausgedehnte Feldarbeit und für den Landmann ist nun die Zeit der Sammlung gekommen. Es wird nun wieder der Punkt nach dem häuslichen Behagen nach, nach den Dreie, wo man nach den kämpfen und Widerwärtigkeiten seines Berufes ausruhen kann. Hier ist es nun die Pflicht der Hausfrau, das Haus dem Manne zur angenehmen Aufenthaltsstätte zu machen, wo er Ruhe und Erholung von seiner Arbeit, wo er traut und Mut zu neuer Tätigkeit schöpft. Die Wintertage und besonders die Abende sollte der Landmann auch dazu benutzen, sich in seinem Berufe weiter auszubilden. Was wir den Sommer über im Drange der Geschäfte oft vergessen: daß wir nicht nur für des Weibes Nahrung und Modusort sorgen sollen, das wird uns jetzt wieder klar, wir wissen, daß das Fellen eines guten Wollens, welches auch Bestandteile für die Landwirtschaft hat und haben will, uns in unserer Berufsübung vorzuziehen. Man klebe nicht ängstlich an dem Alten, sondern lichte sich fortzubilden und denen anzuschließen, von welchen man noch lernen kann, dann bilden unsere Winterabende die wahre Saatzeit, die einen guten Einfluss forspflanzen soll auf unsere Angehörige, der dann später noch reichlichere Früchte tragen wird.

Die Feldarbeit richtet sich ganz nach der Witterung. Auf die Notwendigkeit des Pflügens, besonders des Lutterpflügens des Weiches noch vor Winter ist schon bei den Arbeiten im November hingewiesen worden, und kann hier nur noch einmal diese Empfehlung wiederholt werden. Außer den großen Vorteilen für den Acker selbst wird durch diese Arbeiten, Wägen und Umgraben, Weiden und Gespannen für einige Zeit Beschäftigung veranlaßt. Wenn dann der Mist völlig ausgefahren ist, und der Frost den Acker unzugänglich gemacht hat, ist die beste Zeit gekommen, das Nachgraben des Getreides vorzunehmen, sowie man Rangstroh resp. Saagetreide brandt, mit dem Pflugel im übrigen mit Goppel- oder Dampfmaschine. Auch bei Braugerste ist Handbruch das beste und liefert die beste Ware, sonst bei Nachgrabenbruch ist dafür zu sorgen, daß die Körner nicht zertrüben werden.

Wer in rationeller Weise Kompost bereitet, hat schon etwa im Herbst einen Haufen abgeschlossen und umgearbeitet. Mehr ist nur im Dezember, wenn keine dringendere Arbeit vorhanden ist, auszuführen. Der nächste Komposthaufen, der nun bei Bildung des vorjährigen Kompost wieder ange-

wachsen ist, kann nun schon etwas mit Stall und Fauche behandelt werden. Zu ihm sind jetzt alle möglichen Materialien zusammen zu fahre, z. B. die Gradenauwürfe, die beim Reigen der Gräben an deren Rande angehäuft wurden, ferner Chauffestaub und Schlamm, der sich beim Abtragen und Reigen der Chauffeen ergibt; endlich Leichschlamm und andere Stoffe, in denen der Landwirt einen Vorrat von Pflanzenährstoffen vermutet.

Besondere Aufmerksamkeit hat man den Kartoffel- und Rübenmieten zuwenden. Nachdem sie bei mildem Wetter noch nicht vollständig eingelegt, namentlich die Kartoffelmieten am oberen Firtz nur mit Stroh abgedeckelt waren, müssen sie bei stärkerem Frost weiter demoren werden. Am besten werden sie dann nur mit einer mäßigen Erdoberde, Kartoffeln ca. 1/2 Fuß, stark bedekt, über die dann eine Schicht Waldreue, Kartoffelkraut, Rapsblätter oder irgend ein anderes verfügbares Deckmittel kommt. Man hat dann die Möglichkeit, bei wärmerem Wetter diese Decke leicht abzunehmen, und bei stärkerem Froste wieder ebenso leicht aufbringen zu können.

Stellen die Arbeiten im Freien nur noch kleine Anforderungen, so erfordert der Wirtschaftshof wieder mehr die Aufmerksamkeit des Landwirts. Da gibt es alle möglichen Reparaturen in Hof, Scheuer und Stall, an Wagen und Geräten auszuführen. Vorkehrungen gegen die Kälte sind zu treffen, da sie keinen Schaden verursachen kann.

Obstbau: Wo die in den letzten Monaten abgedeckelten Arbeiten alle gelassen sind, bleibt für den Dezember nicht viel zu tun übrig, namentlich wenn er schon als strenger Wintermonat auftritt. Ist jedoch das Wetter gut und der Boden offen, so findet der sorgsame Obstzüchter immer etwas zu tun. Da sind vielleicht noch Baumstämme anzuzugabe, was namentlich bei solchen Bäumen, die im Grasboden stehen, von ganz besonderer guter Wirkung ist, dort ist das Auspugen, das Abtragen von Moos, Flechten, alter abgehörbener Rinde und dergl. noch nicht vollzogen, wo dieselben Herbst Bäume gepflanzt wurden, sind die Baumstämme mit Dünger zu belegen, damit der Frost nicht so tief eindringt, Keimlinge sind auf ihre Kraft zu prüfen, das heißt, wo sich der Keimübergang als zu trocken erweist, ist derselbe alsbald zu erneuern, auch die flebengebliebenen Zuckeln zu entfernen, damit sie für die Nachkommen keine willkommene Brücke bilden, kurz, wer öfter an seine Bäume denkt, dem wird auch jetzt im Winter immer wieder eine Beschäftigung winken. Kommt Schnee und harter Frost, so erinnere dich an unsere besten Freunde und Helfer im Obstbau, an unsere Vögel. Suche sie durch ständige Futterplätze an deine Baumplantagen zu stellen; sie vergelten dir die kleine Mühe, der du dich ihrer wegen unterziehst, im Frühjahr und Sommer tausendfach wieder durch ihre Nistkastenverfügung.

Gemüsegarten. Düngen, Graben und Nigolen ist möglichst bald zu vollenden, damit der Boden locker frieren kann. Die eingewinkelten Gemüße reinige man soweit wie

