

Nieren-Zahnte. 10 Personen. Bereitungszeit 1/2-3/4 Stunden. Einige gebären oder in Butter gedämpfte Nieren werden mit 2-3 Eiern...

Wiederholte Fran-Ventos-Zunge. 10 Personen. Bereitungszeit 15 Minuten. Zwei Scheiben Fran-Ventos-Zunge, halb feinriebig geschnitten...

Französische Bratrolken. 500 Gramm Rindfleisch und 250 Gramm roher Schinken...

Karotten à la crème. 10 Personen. Bereitungszeit 1/2-1 Stunde. Bei dieser Zubereitung werden die Karotten nicht gewaschen, sondern ungefähr 15 Minuten in kochendem Wasser gelutet...

Wirschen von Hünerkehl. Man belegt eine Kasserolle mit Speck und Butterfett, umfänglich zum Länge vier Finger breit mit Speckstreifen...

Boots royal. Ein nicht zu kleines, altgeschicktes Kind Rindfleisch klopft man, legt es sehr feine auf Tage lang in eine Marinade von Öl...

Strafs von rohem Schinken. Aus einem großen, gut geräuchernden Schinken schneidet man fingerdicke Scheiben ohne Fett...

Hauswirtschaft.

Altsätze zu waschen. Man reibt die schmutzigen mit einem Handtuch ab, bis sie mit lauwarmem Wasser verunreinigt sind...

Stumpige Wäsche darf man niemals im Schmelzfeuer aufbewahren. Da es derselben schadet, wenn sie in der Dampfküche lange aufeinander gelegen hat...

Im Zehnsteck aus Keimwasser zu entfernen. verfährt man so: Man kocht die Keimwasser mit Wasser, kühlt es ab, rührt darüber und reibt leicht, bis sie gänzlich verschwinden sind...

Stollische und rotkehlige Sachen zu waschen. Man wäscht dieselben, ohne der Farbe zu schaden, in Kartoffelwasser. Rote schädliche Kartoffeln reibt man und tut sie in kaltes Wasser...

Wäsche und hellgraue Kleidungsstücke zu reinigen. Auch die schmutzigen hellen Kleidungsstücke werden wieder sauber, wenn man sie mit einem Tei aus mit Wasser verweichtem Magnesia bestricht...

Zeise aus Abfall. Den Abfall aus meiner Küche verwerte ich, schreibt eine Leserin, indem ich Zeise davon mache, die zum Hausputz, bei größerer Wäsche und beim Scheuern ganz prächtig ist...

Zwiebeln aufzubewahren. Trockenheit ist ein Feind der Zwiebeln. Diese Regel beachtet sich auch bei der Aufbewahrung der Zwiebeln, nur keine Zwiebeln recht lange gut erhalten will, der bewahrt sie daher an einem trockenen Orte...

Keinere Mittelstungen.

Marmor litet man mit einem Tei von Siegellack und Glaszinn. Man bestricht die Beschädigten damit und drückt sie fest aneinander. Der Kitt trocknet sehr schnell, ist haltbar und wasserfest...

Die erste Bedingung, eine Meeresschaum-Ingwerpflanze rasch und schön anzuzüchten, ist, daß überhäufig häufig daraus gebraucht und daß sie nicht mit den Fingern berührt wird...

Reinigen blind gewordenen Fenster. Die Fenster werden vollständig klar, wenn man sie mit in Regenwasser getauchten Gummifischschneier und danach spült...

Gegen Flöhe im Fußboden. Kaltsimmeröl, Korianderkörnern, Pfefferkörnern und Rosmarinöl werden von jedem 2 Teile übergelegt mit heißem Wasser und einige Stunden heiß stehen...

Gegen Petroleumflecken auf Marmorplatten kauft eine Mischung von zwei Teilen Soda und ein Tei Zitronensaft und Kalz, beides fein pulverisiert. Die Mischung wird mit Wasser zu einem Tei angerührt...

Veracht in der wassen und kalten Jahreszeit die Tiere nicht, welche hungern und frieren. Welt ohne Eßzug vor der Witterung!



Nr 52

Halle a. S., den 29. Dezember

1906

Verwertung der Gartenerzeugnisse.

Von W. Danter, Rumpen. (Nachdruck verboten.)

Die Verwertung der Gartenerzeugnisse ist ebenso wichtig wie ihre Zucht und können Fehlgriffe zu ärgerlichen Verlusten führen. Das erfahre mein Freund und Kollege, der auf einem kleinen abgelegenen Dorfe die Jugend kultivierte und nun auf einmal auch in der Kultur des Gartens Großes leisten wollte...

Wer also einen so großen Garten hat, daß er eine größere Menge Gartenerzeugnisse verkaufen kann oder ein gut gelegenes Stück Ackerland dazu benutzen will, der sorge in der Zeit an besten vor, sicher aber bald nach der Bestellung...

1. Ist eine größere Stadt in der Nähe oder mit der Eisenbahn leicht zu erreichen, so ist der Markt das beste Verwertungsmittel. Hat ein einzelner zu wenig, nur gut, so mögen mehrere ihrer Waren zusammen tun...

recht viel zu verkaufen. Dann aber hat auch nicht jeder das selbe. Der eine hat frühe Bohnen, der prachtvollen Salat, dieser Spinat, jener Erbsen und bald kommt es dazu, daß die einzelnen Mitglieder sich in besonderen Zuchten zu wahren Spezialisten entwickeln...

2. Wer die Markttage nicht erreichen kann, der spreche in einem oder mehreren Geschäften vor, aus welchen die besseren und besten Kreise ihre Ware beziehen. Sagt klipp und klar: „Das und das kann ich Ihnen zu dieser Zeit in bestimmten Mengen liefern, und ich bin bereit, zu einem Preise zu liefern, das Ihnen ein guter Verdienst sicher ist.“

3. Sind von einzelnen Sorten Bohnen, Erbsen, Gurken, feine Zwiebeln usw. große Posten zu erwarten, so wende dich an tüchtige Konsumfabriken. Hier kann aber eine einfache Anfrage, ob Bohnen gekauft werden, nichts nützen...

4. Wer mit einigen Hotels Verbindungen anknüpfen kann, erhält bei guter, zuverlässiger Bedienung hohe Preise. Wer noch unerfahren in jedem Handel ist, muß sich langsam einleben. Dieses geschieht am besten, indem er sich Sachen bedient, die nicht schnell verderben; z. B. mit größerem Zwiebelbau...



