

Heißer Tee, der sich vom Tople löst, und löst ihn auf. 100 Gramm Butter führt man zu Schalen, füllt 10 Eiböden, Obst und Schale einer halben Zitrone, 175 Gramm Zucker und den abgetriebenen Weißbrot und gibt den feinen Schnee der 10 Eiböden durch die Waale. Nun ist man die Waale mit ausgeschlagenen Kissen, und stellen die Waale eine eine mit Butter ausgeschütteten Form, läßt die Waale ein eine Stunde und gibt sie in der Form, um weicher man eine Serviette faltet, ohne Sauce zu läßt. Man kann jede beliebige Sauce zu jeder Speise verwenden.

Schwefelkohlenstoff mit Backpulver. Zwei Pfund mageres Schweinefleisch werden mit dem nötigen Salz, Pfeffer, einer Zwiebel und einem halben Pfund guter Backpulver auf Feuer gebracht. Nach vorerwähntem, langwierigen Schmoren läßt man es etwas gut und aufbewahren, damit es nicht zerfällt. Man läßt man hernach bis auf drei oder vier Stück, die zusammen mit dem Fleisch weiter kochen, bis dieses weich geworden ist. Auf diese Weise erhalten Saaten und Saaten neben kräftig eigenartigen Geschmack eine appetitliche Zierde. Die Tunde muß zum Schluß durch ein Sieb gefiltert und nötigenfalls mit etwas Krümelwerk versehen werden. Beim Nacheinlegen des Fleisches auf eine halbe Gabel und garniere die Pfannen in Metzgerherum.

Eine Mischgattung für Strichpöden. Eine Handvoll Pfefferkörner, etwas feines Spinat und halb so viel Koriander, einige wenig Schnittlauch weicht man sanfter, haßt alles fein und dünnt es einige Minuten in Butter. Dann vermischt man es mit zwei geriebenen Eiern, zwei Eiern, Salz und etwas Pfeffer, formt mit zwei Händen, die man mit Mehl bestreut, kleine Kugeln aus der Masse und läßt sie in der letzten Größe nur eben aufmalen, da sie sonst zerfallen.

Kajottier-Pommes mit Teig. Aus 125 Gramm Mehl, 300 Gramm Mehl, nicht zu harte Butter und einem Ei macht man einen weichen Teig, den man nach untereinanderarbeiten eine halbe Stunde bis eine Stunde an einem warmen Orte ruhen läßt, bevor man ihn zu zwei streifenförmigen Kuchen ausrollt. Die Rollenstreifen streicht man gleichmäßig und dünn mit ungesalzener Butter ein, legt den einen Streifen übereinander und drückt ihn möglichst fest an die Waale der Form an, läßt jedoch oben einen kaum wahrnehmbaren Rand frei über die Form hinausragen. Hierauf belegt man den Boden mit einer feingehackten Schicht Fleisch, und zwar nimmt man, wenn man Süßkartoffeln oder Kartoffeln in die Waale füllen will, dazu eine feine Kalbfleisch, während man zu einer Wildgansfleisch eine solche von Kanarienvogel oder Kanarienvogel wählt. Auf die Fleisch kommen die geprühten Fleischstücke von Wild, Geflügel oder Kanarienvogel, dann wieder eine Lage Kartoffeln und so fort, bis die Form beinahe gefüllt ist, worauf man einen Deckel von bemalten Leinwand darüber bedeckt, über den man den überbleibenden Rand herunterstülpt und festdrückt.

In die Waale des Deckels fettet man ein wenig Butter, bestreut sie mit etwas gebackenem Ei, bestreut sie mit einer Handvoll Speise 1 1/2 Stunden und gibt: nach dem Herausheben aus dem Ofen in die Deckung des Deckels eine feine, pikante Sauce, die mit zerhackten Champignons gewürzt ist, läßt dieselbe auf eine Weile stehen und füllt dann die Waale. Wenn man eine Kajottier-Pommes als ohen, nachgeschöpfte Waale bestreuen will, so macht man den Teig aus 1/2 Kilo Mehl, das man mit dem nöthigsten Menge Wasser und einem Ei vermischt, dann man eine Stunde ruhen, in die man vier Eiböden, eine Pfunde Salz, 300 Gramm Butter und eine halbe Tasse kaltes Wasser tut. Man arbeitet ihn möglichst weich ohne viele Anstrengungen, formt ihn zu einem großen Klotz und bildet aus diesem langen Rollen von der Dicke eines Fingers, mit denen man die waagrechtliche Form herüberzieht ganz dünn aus; jedoch man einen härteren Raum damit belegt, hat, streicht man mit einem Pinsel Eiweiß darauf und bestreut sie darüber, bevor man weiter fortfährt. Vorhand der roten Fleischstücke füllt man häufig auch getrocknetes oder getrocknetes Wild, sowie ein feines Ragout von Folen, Rindfleisch, Schweinefleisch, Kanarienvogel mit allerlei pikanten Zutaten in die Waale, wie dies bei den Pommes üblich ist.

Gemischte Pommes. Inzwischen unter diese feine Fleischmischung werden Manicotti, mit mehreren Zehen kleiner Schalloten aus zerhacktem Pfefferminze überfüllt und dann reich gebrüht, ohne daß sie zerfallen werden. Kohlruß und Möhrchen zerhackt man gleichmäßig, dünnstet jedes mit Butter weich und legt es dann in Salzsaft, Weinabschöpfchen, eine feine Waale eingewandten Champignons und eine kleine Menge grüne Erbsen an — so lange man diese grüne Erbsen erhält, nimmt man leichtenfalls diese, dünnstet auch etwas fein gehackten Spinat in Butter. Am legt man eine hohle, glatte Form gleichmäßig mit zerhackten Erbsen aus, bestreut den Boden der Form mit Kirschkörnern und drückt an die Seitenwände den Spinat, füllt dann abwechselnd die Form mit den zerhackten Gemüse und feinen Fleischstücken, halbrohe gedämpften Kartoffeln mit dem feinsten zerhackten Spinat und etwas zerhackten Erbsen über. Man bestreut die Oberfläche zu, bestreut sie in ein Backblech, focht sie eine Stunde und läßt sie, wobei man die Spindelstange entfernt. Man reist eine braune Sauce zur Garnierung, die man aus den Frühen und Weizenkörnern der zerhackten Gemüse und Fleischstücken mit warmer Weichschmelze, Pfefferminze und einem Gläschen Wasser hergestellt hat.

Streifenförmigen zu Gemüse. Aus ungefähr 20 frisch gebackten kleinen Strichen mit dem feinsten zerhackten Spinat und etwas zerhacktem Spinat 100 Gramm feinstes zerhacktes Spinat, ein bis zwei Eiern, Salz, etwas Safran, gewiegter Pfefferkörner, Muskatwurz und geriebener Semmel unter 200 Gramm feinstes, gewiegtes Kalbfleisch. Man formt kleine Strichen auf der Waale, wobei sie in getrocknetem Weizenbrot und Mehl in Butter goldbraun.

Wie macht man gebakenes Hirn? Dies wird vorbereitet durch Weizenmehl und unter Zusatz von Lorbeerblatt, Gewürz und etwas feinstes zerhacktes Hirn, in Scheiben geschnitten, in Öl und Mehl umgedreht und in Butter gebacken. Das zubereitete eignet sich das Hirn als Beilage zu feinen Gemüsen.

Gewürzte Kalbfleisch. Man legt die feinste Leber einige Stunden in süße Milch, trocknet sie dann und dampft sie, nach vorerwähntem, in feinen Mehl, langsam in Butter umgedreht eine halbe Stunde unter Hinzufügen von Zitronensaft, Salz und Lorbeerblättern, zuletzt gießt man etwas laure Sahne dazu.

Sauswirtschaft.

Wegen Hatten bemühen sich Fleischweihen recht gut, da sie durch die Hatten vor dem Zerfallen geschützt werden. Nach dem Ziegen bodenreich können die Hatten nicht getragen und werden die Hatten, in denen die Hatten gebacken werden.

Holzwürmer in Fleisch. Aus Fleischwürmern kann man Holzwürmer durch Senf vertreiben. Die Würmer werden damit getränkt, es sterben dann nicht nur die Würmer, sondern auch die Larven und Eier gehen zugrunde. Inzwischen ist Mehl durch feuerfähig, so daß die Würmer nur bei Hitze ausgefüllt werden dürfen und der Raum erst mit Licht betreten werden kann, wenn der Geruch von Senf verschwunden ist. Es empfiehlt sich daher, mehr die Hatten des Holzwurms mit Petroleum oder Terpentinöl zu füllen. Zum Einbringen der Flüssigkeit in die Würmer bedienen man sich am besten eines Deckels, wie er für die Maßnahmen gebraucht ist.

Wasserdichtes Schuhwerk. Ein gutes Mittel zur Herstellung von wasserdichten Schuhen erhält man, wenn man 1 Liter Essig, 125 Gramm Essig, 40 Gramm gelbes Wachs und 82 Gramm Gars auf gelindem Feuer kühlt und die noch warme Waale aufträgt. Zur Schwärzung kann man auch etwas Terpentinöl zusetzen. Das Leder bleibt nach dieser Behandlung sehr weich und ist vollständig wasserfest.

Wagat (Windstößen) halber zu machen. Um Windstößen baneicht und weicher zu machen, legt man ihn eine halbe Stunde in eine feine Benetzung und darauf, etwas zerhacktes, ein bis zwei Stunden in eine feine Benetzung von Zitronensaft, worauf man etwas Kalbfleisch befestigt werden kann. Danach trocknet man ihn und glättet ihn mit einem in Öl getränkten Lappen.

Zur rechten Zeit.

Von Ottavie Rhein.

Der Herbst bringt arbeitsreiche Wochen mit sich. Nicht allein muß eingemacht werden, und was das belegt, weiß jede arbeitende Hausfrau, sondern es gilt auch, rein zu machen und die Garbende für die kalte Jahreszeit bereuzigen. Was aber muß mit Sorgfalt und Aufmerksamkeit geschieht, um das Winter ein zu gestalten, das der Hausfrau behagt: ob es heißt, die Korbe zu durchziehen, und zu ergänzen, oder die Früchte des Gartens und Gärten einzulegen. Gibt es auch ganz gewiss Ausnahmen, z. B. bei Krankeiten, bei plötzlichen Weisung u. u., so einmal von der Hausfrau abgesehen werden muß, und was alles, was nicht unbedingt geachtet muß, anferst; oder aber, wenn sich die Hausfrau und Mutter selbst nicht imstande fühlt, ihren mannigfaltigen Pflichten kräftig nachzukommen, so darf das Aufstehen eben nur dann geachtet, wenn es durchaus nicht zu vermeiden ist. Jeder noch so wichtige Wunsch kann in diese Lage versetzt werden, und es darf deshalb nicht der Nachlässigkeit behaltnen. Jedes aber verhält es sich mit Personen, die gewohnheitsmäßig alles zu die lange Zeit führen und die Arbeit, als ihnen unbekannt, miderwillig und unangenehm ausführen. Was du tun magst, tue bald und so gut du es nur kannst", müßte den Kindern schon von früh auf beigegeben werden. Eine nachlässige angelegte Wäcker wird nicht halb so lange halten als eine, die mehr Mühe und Zeit beansprucht. Selbst unsere gute Fille, die Wäcker, verlangt ein gutes Zeichnen der Fäden, ein ununterbrochenes Auge auf geordnete Wäcker usw. Sorgen wir uns in höchster Eile daran, und reisen sie fäden etwas ab, unfahrt sie gleich mit einander, oder zu befeigen, so dürfen wir uns nicht wundern, wenn selbst die Wäckerarbeiten bald unordentlich eidenen. Ihre namen uns ja nicht die Zeit hanteln, und müssen sie durch doppelte Arbeit einbringen. Mühen wir der Wäcker nur ein einziges Mal, und die gehörige Aufmerksamkeit, so haben wir später um so größeren Preis darauf zu verwenden, sie wieder so liebend wie zu haben, wie wir mühen. „Gut genug" ist ein Wort, das man eigentlich ganz vermeiden sollte. Wer es oft anwendet und darnach tut, wird sicher nicht als zuverlässig und pflüchter geachtet werden. „Gut genug für dieses Mal" spricht die Faulheit und macht sich leicht davon. Das nichtige Mal ist das behandelte Wäcker ein bezaugtes Mal, das es kann noch heranzubringen ist. „Ein Stück zur rechten Zeit erparst man weiser", befragt ein sehr richtiges, englischer Sprichwort. Die Zeit ist ein so kostbares Gut, daß wir sie in jeder Weise verschwenden dürfen; auch insofern nicht, als wir nachlässige Wäcker vermeiden, die alle daran verwandte Zeit ungeachtet einbringen läßt. Der beste Wäcker, den wir machen können, ist das Wäcker, das er ist. Es wird uns nicht genügen, sie weislich benutzt zu haben. Das Befolgen des ganzen Ratens hängt davon ab, daß eine richtige Zeit-einteilung dazu führt. Grundsätzlich ist es, was durch sie erreicht werden kann, und wie viel mehr Zeit wir haben, wenn wir sie richtig ausnutzen.



Halle a. S., den 9. November 1907

Zur Frage der Käiberanfuhr.

Von G. Pöfner.

Die Anfuhr des Kalbes löst bei uns in der Mehrzahl der Fälle noch nicht so wichtigen, als die Anfuhr des Kalbes, sondern es ist die Anfuhr des Kalbes, die die Anfuhr des Kalbes löst. Die Anfuhr des Kalbes löst bei uns in der Mehrzahl der Fälle noch nicht so wichtigen, als die Anfuhr des Kalbes, sondern es ist die Anfuhr des Kalbes, die die Anfuhr des Kalbes löst. Die Anfuhr des Kalbes löst bei uns in der Mehrzahl der Fälle noch nicht so wichtigen, als die Anfuhr des Kalbes, sondern es ist die Anfuhr des Kalbes, die die Anfuhr des Kalbes löst.

Die Anfuhr des Kalbes löst bei uns in der Mehrzahl der Fälle noch nicht so wichtigen, als die Anfuhr des Kalbes, sondern es ist die Anfuhr des Kalbes, die die Anfuhr des Kalbes löst. Die Anfuhr des Kalbes löst bei uns in der Mehrzahl der Fälle noch nicht so wichtigen, als die Anfuhr des Kalbes, sondern es ist die Anfuhr des Kalbes, die die Anfuhr des Kalbes löst.

Die Anfuhr des Kalbes löst bei uns in der Mehrzahl der Fälle noch nicht so wichtigen, als die Anfuhr des Kalbes, sondern es ist die Anfuhr des Kalbes, die die Anfuhr des Kalbes löst. Die Anfuhr des Kalbes löst bei uns in der Mehrzahl der Fälle noch nicht so wichtigen, als die Anfuhr des Kalbes, sondern es ist die Anfuhr des Kalbes, die die Anfuhr des Kalbes löst.

Die Anfuhr des Kalbes löst bei uns in der Mehrzahl der Fälle noch nicht so wichtigen, als die Anfuhr des Kalbes, sondern es ist die Anfuhr des Kalbes, die die Anfuhr des Kalbes löst. Die Anfuhr des Kalbes löst bei uns in der Mehrzahl der Fälle noch nicht so wichtigen, als die Anfuhr des Kalbes, sondern es ist die Anfuhr des Kalbes, die die Anfuhr des Kalbes löst.

Die Anfuhr des Kalbes löst bei uns in der Mehrzahl der Fälle noch nicht so wichtigen, als die Anfuhr des Kalbes, sondern es ist die Anfuhr des Kalbes, die die Anfuhr des Kalbes löst. Die Anfuhr des Kalbes löst bei uns in der Mehrzahl der Fälle noch nicht so wichtigen, als die Anfuhr des Kalbes, sondern es ist die Anfuhr des Kalbes, die die Anfuhr des Kalbes löst.

Die Anfuhr des Kalbes löst bei uns in der Mehrzahl der Fälle noch nicht so wichtigen, als die Anfuhr des Kalbes, sondern es ist die Anfuhr des Kalbes, die die Anfuhr des Kalbes löst. Die Anfuhr des Kalbes löst bei uns in der Mehrzahl der Fälle noch nicht so wichtigen, als die Anfuhr des Kalbes, sondern es ist die Anfuhr des Kalbes, die die Anfuhr des Kalbes löst.

Die Anfuhr des Kalbes löst bei uns in der Mehrzahl der Fälle noch nicht so wichtigen, als die Anfuhr des Kalbes, sondern es ist die Anfuhr des Kalbes, die die Anfuhr des Kalbes löst. Die Anfuhr des Kalbes löst bei uns in der Mehrzahl der Fälle noch nicht so wichtigen, als die Anfuhr des Kalbes, sondern es ist die Anfuhr des Kalbes, die die Anfuhr des Kalbes löst.

Die Anfuhr des Kalbes löst bei uns in der Mehrzahl der Fälle noch nicht so wichtigen, als die Anfuhr des Kalbes, sondern es ist die Anfuhr des Kalbes, die die Anfuhr des Kalbes löst. Die Anfuhr des Kalbes löst bei uns in der Mehrzahl der Fälle noch nicht so wichtigen, als die Anfuhr des Kalbes, sondern es ist die Anfuhr des Kalbes, die die Anfuhr des Kalbes löst.



Landwirtschaft.

Die frisch ausgebrochenen Getreidekörner dürfen auf dem Boden anfanglich nur dünn (circa 15 Ztrn) aufgeschüttet werden...

Verzicht bei den zur Heberweiterung bestimmten Kartoffeln, denn je weniger Dackeln und Wunden die Knollen...

Ausser Haus- und Zimmergarten.

Die Herbstbearbeitung des Gartenlandes. Die Pflege des Bodens ist für jede Kultur von höchster Bedeutung...

Für Wirtschaftsdünger ist Grolgale ein guter Dünger; diese soll namentlich zur Erhöhung des Nährstoffgehalts der Erde beitragen...

Zur Herbstsaat der Viehdickblumne (Nemophila). Es scheint nicht genug bekannt zu sein, daß man diese hübsche Sommerblume auch schon im Herbst säen kann...

Heberweiterung der Gasse. Das Heberweiden dieses Jahres anfeuchtendes Wasser hat die Gasse sehr erweicht...

Heberweiterung der zum Samenbrüten bestimmten Gemüsepflanzen. Am Herbst möchte man die schönsten der zur Samenbrüten geeigneten Pflanzen auch, nehme sie vorsichtig mit guten Wurzelfaßen aus...

und sich gegenseitig nicht berühren. Oben oder unten sollen nicht gleichmäßig feucht erhalten und das Nissen wie auch das Reintgen der Pflanzen nicht vernachlässigt werden.

Zur Kultur der Geranie. Das reichliche Blühen der Geranie beginnt erst, wenn die Pflanze den Topf durchwurzelt hat.

Wilt man große Mengen Obst schnell nachreifen lassen, kann ist zu empfehlen, es in Haufen zu schütten, in welchen es sich erwärmen und schnell entwickeln wird.

Rüsse für den Markt sollen zur richtigen Zeit vom Baume herunter, wenn man sie nicht wieder herunterregeln muß, wenn die grüne Schale zu bringen beginnt und der innere Teil sich noch leibhaftig anseht und anschält.

Wirtschaft.

Das Weiden muß mit der ganzen Gasse erfolgen, ein Weiden mit zwei Fingern, das sogenannte Strickweiden, ist auf jeden Fall zu vermeiden.

Heinlicheit bei der Milchabgabe ist Hauptbedingung. Auch das Personal, welches das Weiden beauftragt, soll an sich zunächst sauber sein.

Interesse der Güte der Milch nach Möglichkeit vermeiden werden muß. Die Kernel der Saft, sollen nur bis zum Obenglied gesiebt werden.

Zur Vorterrichtung. Das ist bei der Vorterrichtung zu beachten: Man lasse für mehrere Stallrichtungen, niedrige Krüppen, tiefe Ställe erleichtern die Durchdringung dieses oberirdischen Lehrs.

Fischzucht.

Die rechte Bitterung zum Ausfischen der Teiche ist ein Mäher oder gar regnerischer Tag, weil an solchen Tagen die Fische nicht so leicht maßen werden.

Hilfsfische lassen sich bei Vorhandensein natürlicher Bodenwürmer wie Lockfisch häufig in der Nähe kleinerer oder größerer Wähe finden.

In welchen Monaten brauchen die Goldfische keine Nahrung? In den Monaten November, Dezember, Januar und Februar.

Wienwirtschaftliches.

Wie macht man die Wienwohnung in Winter gesund? Sorge für eine warme Wohnung und gebräute gutes Stoppmaterial. Gesund ist eine Wienwohnung, wenn sie der reinen Luft Zugang gestattet.

Wie viel verzehrt ein Wienbovill im Winter? Nach verschiedenen Erfahrungen hat man berechnet, daß ein Wienbovill im Oktober etwa 2 Rilo, im November 1/2, im Dezember 1/2, im Januar 1, im Februar 1, im März 1 1/2 bis 2 und im April 2 bis 3 Rilo verzehrt.

Zur Aufwahrung leerer Wienbovillen. Am sorgföhr von der Nachgasse zu schätzen, empfiehlt es sich Aufhänger (Wälzpaß) zwischen die Wäbe zu legen.

Kindenpflege und -Erziehung.

Das Zurnen befördert und regelt den Wintausf der Kinder. Das Zurn belebt und stärkt unter dem Einfluß der tätigen Mitwirkung des Herzens und der Muskelspannung alle Teile des Körpers.

Maltsäure für das Baden der Kinder. Kein Kind darf mit vollem Magen ins Bad kommen und es soll nach dem Baden nicht sofort an die Luft getragen werden.

Wem fällt in erster Linie die Erziehungsaufgabe zu? Derjenigen, der ein glückliches Gedeihen eines Säuglings, Kusses und Kindes geschehen. Ein der Mutter ist es, ihre Zähne und Zähler für das Leben und seine Forderungen wahrhaftig zu erziehen.

Bänke für die Diät.

Vor allen Dingen muß die Speise fein geteilt in den Tagen gelangen. Gut gekaut ist halb verdaut! heißt es mit Recht. Der Magen ist ein feiner Verfeinerer zu sein, was Wasser eingerührt zu werden...

Für die Küche.

Der kalifornische Imperialist. Die wichtigste Stellung ein schönes Gemüse. Jhm war's zu teuer. Gutes Tages Obst ist ihm in der Zeitung eine Anzeige an, die heißt: 'Schmale Dein Genie'.

Der Doctor's Wärmewunder. Zutaten: 250 g Butter, 500 g Zucker, 6 Eier, das Weiss von Schokolade, 250 g Mehl, 250 g Dr. Decker's Gullin, 1 Päckchen Dr. Decker's Vanillin-Zucker, 1 Päckchen Dr. Decker's Vanillin, 3 Eßlöffel voll Kakao, eine kleine Tasse Waffel, oder Rahm, Zubereitung: Die Butter rühre zu Schnee, gib Zucker, Eigelb, Vanillinmader, Milch, Mehl, Gullin, Vanillin dazu und zuehst den Schnee der 6 Eigelb. Rühle die Masse, nimm unter die 6 Hühner den Schnee, 1/2 Eßlöffel voll geschlagenen Rahm und nach den Rührer 1 1/2 Stunden. Sehr gut sieht jeder Kuchen mit Schokolade oder Mergelzucker aus.

Vanellatier. Aus 175 Gramm Wehl, 60 Gramm Butter, einem halben Rührer Milch und wenig Salz macht man sehr dem Feuer einen...

