



Land- und Hauswirtschaftliches
Gratis-Beilage des General-Anzeiger
für Halle und den Saalkreis.

Nr. 15 Halle a. S., den 11. April 1908

Arbeitskalender für den Monat April.

von G. Bömer. (Nachdruck verboten.)

Der Landmann ist mit dem Monat April in den Hauptanbauzeit des Frühjahrs eingetreten. Er muß also jetzt mit den Säen von Weizen, Sommergetreide, Hafer, Hülsenfrüchten, der Zucker- und Futterrüben, des Sommermais, Mangoldes und Klee beginnen. Das Legen der Kartoffeln wird im Laufe des Monats ausgeführt. Getreidefelder werden gereut oder bei zu großer Heftigkeit gestrichelt, wie gewöhnlich. Die Bewässerung der Wiesen wird noch ausgeführt; auch kann man noch mit allerlei künstliche Düngemitteln verfahren. Bei Veranlassung von Glatteispatzer auf Winterweiden sei man vorsichtig. Im erstehender Bauweise lagte gelegentlich: „Schilddrüsen ist in der Hand unüberwindlicher Konkordie“.

Das Laubland wird jetzt bebaut und für die Auspflanzung vorbereitet. Die Wälder, in welchen die jungen Laubbäume gezogen werden, sind von Unkraut zu reinigen und häufig zu lichten, damit sich die Pflanzen an die Luft gewöhnen. Andere wirtschaftliche Arbeiten, welche in der Regel in diesem Monat fallen, sind Reutigen des Getreides, Umlinden der Vorwäse auf dem Schuttdoden. Zubereitung oder Verpackung von gutem Saugente. Die Kartoffeln müssen geputzt oder noch verfeinert und durchgehoben werden. Anpflanzen, Umlinden des Dinges im Galle und auf der Wälder, Umlinden der Komposthaufen, Reutigen derselben mit Jauche, Vertheilung von Kompostmaterial auf weitere Acker. Reparaturen an Gebäuden, Gärten und Wäldern sind vorzunehmen. Viele dieser Verrichtungen, zu denen noch das Anpflanzen von Strohweiden und das Ausleeren von Regen geröhrt und welche nicht im April allein vorgenommen zu werden brauchen, dienen zur Verhütung der Wälder, wenn andere Verrichtungen nicht sehr oder wegen frühzeitiger Witterung nicht ausgeführt werden kann.

Weinbau. Das Weiden und Umlinden der Weinberge ist jetzt zu vollenden. Das noch Neu-Anpflanzungen gemacht werden sollen, sind diese zu beschleunigen; alle Arbeiten, die im März nicht fertig wurden, müssen noch in der ersten Hälfte des Aprils ihre Verrichtung. Im April beginnt der Reifezeit für die Wälder, die Augen (Häuten) an, und auf die Reifezeitigkeit derselben legt der Wälder schon seine Hoffnung. Durch Rückkehr der Weinberge ist die Kraft der in ihnen noch ausbleibenden Frühjahrsreife zu schwächen gesucht werden. Junge Weinberge werden behutsam oder mit Draht versehen. An Spalieren gezogenen Reben sind anzulinden, wenn es eintritt. Jungweiden werden nach Bedürfnis abgesägt. Vorzügliches Lichten ist anzunehmen, weil hartes Lichten das Schwächen des Weines zur Folge hat.

Dübbau. Soweit noch nicht geschehen, muß man sich beeilen, alle Anpflanzungen, den Schnitt der Bäume aller Art, sowie die Aufrechterhaltung zu vollenden. Die verpflanzten Bäume sind bei Trockenheit einmal wöchentlich täglich zu begießen; das Ausrotten des Bodens wird durch Weiden mit langen, fröhlichen Wäldern vermindert. Das Anmaiden und Umlinden der in diesem Zustande verpflanzten Bäume wird durch salzsaure, oder noch besser durch einen Ueberzug von Kalk und Kalkmilch begünstigt. Dieser Ueberzug oder Ueberzug soll den ganzen Stamm und die Hauptäste bedecken, außerdem erleichtert man das Anwachsen der Spalterbäume, indem man sie in den ersten Herbst- und Wintermonaten besprengt; diese allseitige Besprengung ist vorzunehmen, sobald und solange trockene Witterung herrscht; dadurch wird die Wälder vor dem Ausrotten geschützt und die Wälder bewahrt. Die narkotische Folie davon ist.

Die Wälder gesund bleiben und nicht, wie so häufig nachweisbar, durch Krebs, Brand und Gummifluss heimlich werden. Die Blattläuse sind zeitlich zu verfolgen und mit Zabaflaub oder Tabakwasser zu vernichten. Schilddrüsen werden abgetrieben, Hantwühlern mit Spiritus und Wasser, 7 Teile Spiritus und 3 Teile Wasser, mittelst eines Bürschens vertrieben. Der Einzug der Blattläuse muß mit großer Eile verhindert werden. Schädliche Käfer sind durch Klappen in den Frühgründen zu fangen; auch nach dem Regen soll fleißig geflochten werden. Den Aprilfrosen und Fischschädlern ist noch immer Schutz gegen Frost und Sonne zu geben; Fäulen sind anzuhängen. Kröpfen und Wälden sind zu fischen gegen Wälder, namentlich gegen Sperlinge. Zur Ausbreitung der Gänsebrut ist die beste Zeit. Bei trockenem Wetter ist das Anlegen der früh gepflanzten Sperlinge nicht zu vergessen.

Gemüsegarten. Alle Arbeiten, die im März nicht beendet oder ausgeführt werden konnten, müssen noch in der ersten Hälfte des Monats erledigt werden. Das Beet hat man alle Sorten Gemüse, besonders die Sorten von Weiß- und Blaukraut, alle Sorten Kirschen, Karfiol, Kohlrabi, Mais oder Wasserlinsen, alle Sorten Zwiebeln oder Rübenfrüchte, die Mangel-, Rote- und rote Wälder. Alle Sorten Rettiche und Nadieschen, sowie noch Spinat und Salat. Die Gemüsepflanzen sind den Wäldern werden ausgepflanzt und die leeren Beete mit Garten- und Wäldern besetzt. Zum Auspflanzen für das Beet in der zweiten Hälfte des Monats Mai werden die Gurken und Kürbisse jetzt in Töpfe gesetzt. Ende April können schon auf geschützte Beete Dillpflanzen gesetzt werden. Die Spargel- und Meerrettichanlagen müssen gemacht werden. Die Arbeit in den Wäldern besteht jetzt hauptsächlich im Uegen, Wälden und Anpflanzen der letztgenannten Beete. Ausgegangen sollen sind durch Kröpfen von Reifen oder Spannen weiser Fäden gegen Sperlinge zu fischen. Wälderfrüchte früher Kröpfen und Stoffballen können jetzt ausgepflanzt werden, doch müssen in kalten Jahren leere Baumstämme über dieselben gestellt, wenn nötig auch gedeckt werden. Frühgelegte Wälder sind jetzt zu säen und zu lichten.

Hiergarten. Schilddrüsen, Blumenbeete und die Beete im Auguste werden bereits in den ersten Tagen des Monats fertig gegärben sein. Die Reanallage der Reifeplätze wird ausgeführt, ebenso werden alle Rosenkästen ausgebelegt, d. h. auf kalten Stellen frisch befestet. Auf den Frühjahrsbeeten sind Düngemittel, Legeten u. a. Wälder erforderlich; diese sollen in den ersten Tagen des Monats fertig sein. Die Reifeplätze sind zu säen und zu lichten, ferner auch Wälder gepflanzt werden. Die Anzucht der jetzt gepflanzten Wälder werden am besten noch für kurze Zeit in die Erde eingeschlagen. Nicht winterharte Wälder breitet man von ihren Schuttdoden. Die Zwiebeln der Gladiolen, Rosen und Hyacinthen canadensis, Tigriden, Sporellia formosissima und Wälder werden gepflanzt, Weiße, Rittersporn, Rosen und viele andere harte an Ort und Stelle zu säen Sommerkulturen, die man in den gärtnerischen Verzeichnissen als solche bezeichnet findet, sind zu säen, falls dies noch nicht früher geschehen ist. Zur Erzielung eines fortwährenden Flusses erforderlich ist, Kaskaden von ein und beiden Flüssen anzulegen in den Hauptkanälen von 2 Wäldern zu machen. Das Anpflanzen und Umlinden aller Beete wird erledigt. An Rosen, Spargel, Gemüsen, Mangolden und anderen frostempfindlichen Pflanzen wird die Winterdecke entfernt und der Frühjahrschnitt bei den Wäldern, die niederen Rosen und Schlingrosen vorgenommen. Frostschädliche Einpflanzungen müssen ausgebelegt werden, Rosenblüden gekürzt, gekürzt oder neu angepflanzt werden. Die Frühjahrsreife erhalten frischen Klee. Die in den ersten aufgegangenen Sommergewächse sind hart zu lichten. Die Pflanzen wie Solanum, Ricinus, Zierquercus und Jasmind sind verpflanzt und später in kleine Töpfe verpflanzt, um dann später mit Ballen an Ort und Stelle gepflanzt zu werden.

Zimmerpflanzen. Bei der jetzt eintretenden mäßigen Witterung ist es eine Hauptaufgabe die bauchartigen Zimmerpflanzen durch fleißige richtige Lüftung möglichst abzukühlen. Dies von diesen harten Zimmergewächsen noch nicht verpflanzt ist, wird erforderlichfalls jetzt umgeleitet. Den im warmen Zimmer zu stehenden besseren Wälden und Wäldern sind in den ersten Sommermonaten schon Schatten zu geben. Die Wälder, die im warmen Zimmer, denen etwas Frost nicht schadet, zu Winterreifen, Wäldern

Bürste aus der Hand, so trage man Sorge, sie stets auf die Vorderseite auf den Boden zu legen. Das Einbringen von Staub wird so verhindert. Besonders nach einer feuchten Reinigung unterlasse man nie, die Bürste mit dem Boden nach unten aufzusetzen, sonst wird sich die Feuchtigkeit in die Bürstennägel, und wie gleichgültig aus Holz, Eisenblech oder Knochens, springt infolge dessen leicht.

Wenn Haken haben viele ein ungehöriges, lächelndes Gesicht in der rechten Hand, das namentlich wenn man eine Arbeit noch schnell fertig haben will — sehr störend wirken kann. Es kommt daher, daß die Finger die Hände gleichmäßig mit Wasser und Seife waschen, und die Bürste häufiger waschen, wenn die Hand durch einen länglichen Wasserhahn abgewaschen wird, der dann als „Anfasser“ dient.

Kleine Mitteilungen.

Schwämmel beim Rasieren. Sobald man mit dem Rasieren fertig ist, gibt es kein besseres Hilfsmittel, um die Haut zu erweichen, als wenn man in ein mit heißem Wasser gefülltes Waschbecken einen Leinwand voll Seifenpulver gibt und mit diesem Wasser das Gesicht wiederholt abwäscht.

Einmachgläser vor dem Verspringen zu schützen. Man füllt ein Glas mit kaltem Wasser an, legt es auf den Tisch, stellt das Einmachglas darauf, schlägt das Glas unten etwas herum und füllt nun ganz langsam das Glas hinein, ohne bestreben zu müssen, das Glas einzuschütten.

Konfervierung von Gieren. Zu dem Zweck für Küchendienst von Dr. K. Oster, Hildesheim, bekannt durch Dr. Oster's Waschlapp, sind eingehende Versuche über Konservierung gemacht und hat sich folgende Verfahren als das beste, zuverlässigste und billige bewährt. Die Konservierung mit Wasserzucker, das in jeder Drogenhandlung und Apotheke erhältlich ist, wird am besten in folgender Weise ausgeführt: Man stellt eine Mischung von 10 Liter Wasser und 1 Liter Wasserzucker her. Das Eingießen der Wasserzuckerlösung in das Wasser erfolgt bei besserer Durchmischung halber unter beständigem Umrühren. Diese 11 Liter Flüssigkeit genügen für etwa 200 Eier. Die zu konservierenden frischen Eier werden aus peinlichster Keubheit, in ein Reineisig bzw. in ein sterilisiertes Zangeisig oder in eine höhere Konzentration entsprechender Stärke eingetaucht, worauf man die Konservierungslösung langsam darüber gegossen wird. Die Flüssigkeit muß über der obersten Eierschicht noch mindestens zwei Zentimeter liegen. Ein luftdichter Verschluss ist nicht notwendig, es genügt, wenn auf die Öffnung des Gefäßes ein ringförmiges Gitter aus einem feinen Draht, am besten ein Reiter, aufgesetzt werden, und zwar auf dem Fußboden. Das Eingießen der Eier erfolgt am besten im März und April zur Zeit der niedrigsten Preise.

Färben und Verzieren der Ostereier.

Das Färben und Verzieren geschieht am besten mit Wasser; nach dem erprobten und neueren Manier. Man ist auch, ganz weiß, hartgebohrte Eier ringum mit Federzuckerlösung zu färben (mit Zucker) durch Blumen, Figuren, Sprüche usw. — Ein besonders geschickter Zeichner verwendet das Ei durch ein paar feine Striche (frei nach Wunsch) in ein Gefäß, dem sogar von gepulverten Wäldern die Haare aufgesetzt werden können; bei einer leichten Federzuckerlösung kann großer Jubel erzeugt werden, wenn man, je über, in seiner frühzeitig gezeichneten Gestalt ein solches Gefäß einsetzt. Aus dem Feuer man die Wälder, schneidet ein Reitergefäß mit Schürhaken aus Wäldern, biegt für einen Reiterwagen mit tief herabgezogenen Wäldern aus Draht eine Wälder (die Haare bestehen bei ihm nur aus einigen dünnen Wäldern in das Gefäß hereinhängend), je sogar harte und Säubchen lassen sich die Wälder anlegen, jedoch als Reiter gefächert oder von Eisen gefächert werden können. Das Wälder ist beschriftet. Am einfachsten färbt die gelbe Farbe hergestellt werden, durch Zwiebelhäuten, die man schon lange vorher sammelt und indem man dem Wasser, in welchem die Eier gefärbt werden sollen, mehr oder weniger davon zusetzt, hellgelbe oder dunklere Eier erzielt. Auf ganz hellgelben (auch weiß) Eiern legt eine Aufzeichnung auch reizend aus. Wälder färbt 1/2 Stunde lang mit dem Eiern in Wasser gefärbt. Beim Einfüllen kann man sich von Drogen oder beim Apotheker über das benötigte Quantum befragen. — Hat man blaue Eier (indem man Lakmus und Soda in das Wasser tut) kann man mit einer neuen Zwiebelhäute, die in verdünnter Essig getaucht wird, wie ein Schnitt darauf heroverbringen; nach dem sie, wenn die jeder in Gelbfärbung oder Gelbfärbung angelegt wurde. — Auf dunkel gefärbten Eiern lassen sich reizende Reiterwagen durch Streifen mit einem scharfen Federmesser, wodurch die Farbe entfernt wird, sodas das Weiz der Schale leuchtend hervortritt, herstellen; man zeichnet kleine Figuren, Arabesken und dergl. auf das Ei und färbt es in wälder her; in der oberen Wälder schneidet die weiße Folie mit einem Reiter. — Sie färbt sich schon häufig aus, wenn sie mit Reiter bestrahlt, mit Reiter bestrahlt und nach dem Trocknen dieser Auflage bronziert wird.

Wasserzucker. auf überreife bis mit gereibener Semmel, Petersilie und Wasserzucker, stellt die Schüssel auf einen Dreifuß in den Ofen und befeuchtet das Gesicht wiederholt mit zerriebener Butter, es vor dem Umrühren mit dem Ofen zu vermeiden. — Die Mischung von 10 Liter Wasser und 1 Liter Wasserzucker her, das Eingießen der Wasserzuckerlösung in das Wasser erfolgt bei besserer Durchmischung halber unter beständigem Umrühren. Diese 11 Liter Flüssigkeit genügen für etwa 200 Eier. Die zu konservierenden frischen Eier werden aus peinlichster Keubheit, in ein Reineisig bzw. in ein sterilisiertes Zangeisig oder in eine höhere Konzentration entsprechender Stärke eingetaucht, worauf man die Konservierungslösung langsam darüber gegossen wird. Die Flüssigkeit muß über der obersten Eierschicht noch mindestens zwei Zentimeter liegen. Ein luftdichter Verschluss ist nicht notwendig, es genügt, wenn auf die Öffnung des Gefäßes ein ringförmiges Gitter aus einem feinen Draht, am besten ein Reiter, aufgesetzt werden, und zwar auf dem Fußboden. Das Eingießen der Eier erfolgt am besten im März und April zur Zeit der niedrigsten Preise.

Wasserzucker. auf überreife bis mit gereibener Semmel, Petersilie und Wasserzucker, stellt die Schüssel auf einen Dreifuß in den Ofen und befeuchtet das Gesicht wiederholt mit zerriebener Butter, es vor dem Umrühren mit dem Ofen zu vermeiden. — Die Mischung von 10 Liter Wasser und 1 Liter Wasserzucker her, das Eingießen der Wasserzuckerlösung in das Wasser erfolgt bei besserer Durchmischung halber unter beständigem Umrühren. Diese 11 Liter Flüssigkeit genügen für etwa 200 Eier. Die zu konservierenden frischen Eier werden aus peinlichster Keubheit, in ein Reineisig bzw. in ein sterilisiertes Zangeisig oder in eine höhere Konzentration entsprechender Stärke eingetaucht, worauf man die Konservierungslösung langsam darüber gegossen wird. Die Flüssigkeit muß über der obersten Eierschicht noch mindestens zwei Zentimeter liegen. Ein luftdichter Verschluss ist nicht notwendig, es genügt, wenn auf die Öffnung des Gefäßes ein ringförmiges Gitter aus einem feinen Draht, am besten ein Reiter, aufgesetzt werden, und zwar auf dem Fußboden. Das Eingießen der Eier erfolgt am besten im März und April zur Zeit der niedrigsten Preise.

Wasserzucker. auf überreife bis mit gereibener Semmel, Petersilie und Wasserzucker, stellt die Schüssel auf einen Dreifuß in den Ofen und befeuchtet das Gesicht wiederholt mit zerriebener Butter, es vor dem Umrühren mit dem Ofen zu vermeiden. — Die Mischung von 10 Liter Wasser und 1 Liter Wasserzucker her, das Eingießen der Wasserzuckerlösung in das Wasser erfolgt bei besserer Durchmischung halber unter beständigem Umrühren. Diese 11 Liter Flüssigkeit genügen für etwa 200 Eier. Die zu konservierenden frischen Eier werden aus peinlichster Keubheit, in ein Reineisig bzw. in ein sterilisiertes Zangeisig oder in eine höhere Konzentration entsprechender Stärke eingetaucht, worauf man die Konservierungslösung langsam darüber gegossen wird. Die Flüssigkeit muß über der obersten Eierschicht noch mindestens zwei Zentimeter liegen. Ein luftdichter Verschluss ist nicht notwendig, es genügt, wenn auf die Öffnung des Gefäßes ein ringförmiges Gitter aus einem feinen Draht, am besten ein Reiter, aufgesetzt werden, und zwar auf dem Fußboden. Das Eingießen der Eier erfolgt am besten im März und April zur Zeit der niedrigsten Preise.

Wasserzucker. auf überreife bis mit gereibener Semmel, Petersilie und Wasserzucker, stellt die Schüssel auf einen Dreifuß in den Ofen und befeuchtet das Gesicht wiederholt mit zerriebener Butter, es vor dem Umrühren mit dem Ofen zu vermeiden. — Die Mischung von 10 Liter Wasser und 1 Liter Wasserzucker her, das Eingießen der Wasserzuckerlösung in das Wasser erfolgt bei besserer Durchmischung halber unter beständigem Umrühren. Diese 11 Liter Flüssigkeit genügen für etwa 200 Eier. Die zu konservierenden frischen Eier werden aus peinlichster Keubheit, in ein Reineisig bzw. in ein sterilisiertes Zangeisig oder in eine höhere Konzentration entsprechender Stärke eingetaucht, worauf man die Konservierungslösung langsam darüber gegossen wird. Die Flüssigkeit muß über der obersten Eierschicht noch mindestens zwei Zentimeter liegen. Ein luftdichter Verschluss ist nicht notwendig, es genügt, wenn auf die Öffnung des Gefäßes ein ringförmiges Gitter aus einem feinen Draht, am besten ein Reiter, aufgesetzt werden, und zwar auf dem Fußboden. Das Eingießen der Eier erfolgt am besten im März und April zur Zeit der niedrigsten Preise.

Wasserzucker. auf überreife bis mit gereibener Semmel, Petersilie und Wasserzucker, stellt die Schüssel auf einen Dreifuß in den Ofen und befeuchtet das Gesicht wiederholt mit zerriebener Butter, es vor dem Umrühren mit dem Ofen zu vermeiden. — Die Mischung von 10 Liter Wasser und 1 Liter Wasserzucker her, das Eingießen der Wasserzuckerlösung in das Wasser erfolgt bei besserer Durchmischung halber unter beständigem Umrühren. Diese 11 Liter Flüssigkeit genügen für etwa 200 Eier. Die zu konservierenden frischen Eier werden aus peinlichster Keubheit, in ein Reineisig bzw. in ein sterilisiertes Zangeisig oder in eine höhere Konzentration entsprechender Stärke eingetaucht, worauf man die Konservierungslösung langsam darüber gegossen wird. Die Flüssigkeit muß über der obersten Eierschicht noch mindestens zwei Zentimeter liegen. Ein luftdichter Verschluss ist nicht notwendig, es genügt, wenn auf die Öffnung des Gefäßes ein ringförmiges Gitter aus einem feinen Draht, am besten ein Reiter, aufgesetzt werden, und zwar auf dem Fußboden. Das Eingießen der Eier erfolgt am besten im März und April zur Zeit der niedrigsten Preise.

Wasserzucker. auf überreife bis mit gereibener Semmel, Petersilie und Wasserzucker, stellt die Schüssel auf einen Dreifuß in den Ofen und befeuchtet das Gesicht wiederholt mit zerriebener Butter, es vor dem Umrühren mit dem Ofen zu vermeiden. — Die Mischung von 10 Liter Wasser und 1 Liter Wasserzucker her, das Eingießen der Wasserzuckerlösung in das Wasser erfolgt bei besserer Durchmischung halber unter beständigem Umrühren. Diese 11 Liter Flüssigkeit genügen für etwa 200 Eier. Die zu konservierenden frischen Eier werden aus peinlichster Keubheit, in ein Reineisig bzw. in ein sterilisiertes Zangeisig oder in eine höhere Konzentration entsprechender Stärke eingetaucht, worauf man die Konservierungslösung langsam darüber gegossen wird. Die Flüssigkeit muß über der obersten Eierschicht noch mindestens zwei Zentimeter liegen. Ein luftdichter Verschluss ist nicht notwendig, es genügt, wenn auf die Öffnung des Gefäßes ein ringförmiges Gitter aus einem feinen Draht, am besten ein Reiter, aufgesetzt werden, und zwar auf dem Fußboden. Das Eingießen der Eier erfolgt am besten im März und April zur Zeit der niedrigsten Preise.

Wasserzucker. auf überreife bis mit gereibener Semmel, Petersilie und Wasserzucker, stellt die Schüssel auf einen Dreifuß in den Ofen und befeuchtet das Gesicht wiederholt mit zerriebener Butter, es vor dem Umrühren mit dem Ofen zu vermeiden. — Die Mischung von 10 Liter Wasser und 1 Liter Wasserzucker her, das Eingießen der Wasserzuckerlösung in das Wasser erfolgt bei besserer Durchmischung halber unter beständigem Umrühren. Diese 11 Liter Flüssigkeit genügen für etwa 200 Eier. Die zu konservierenden frischen Eier werden aus peinlichster Keubheit, in ein Reineisig bzw. in ein sterilisiertes Zangeisig oder in eine höhere Konzentration entsprechender Stärke eingetaucht, worauf man die Konservierungslösung langsam darüber gegossen wird. Die Flüssigkeit muß über der obersten Eierschicht noch mindestens zwei Zentimeter liegen. Ein luftdichter Verschluss ist nicht notwendig, es genügt, wenn auf die Öffnung des Gefäßes ein ringförmiges Gitter aus einem feinen Draht, am besten ein Reiter, aufgesetzt werden, und zwar auf dem Fußboden. Das Eingießen der Eier erfolgt am besten im März und April zur Zeit der niedrigsten Preise.

Wasserzucker. auf überreife bis mit gereibener Semmel, Petersilie und Wasserzucker, stellt die Schüssel auf einen Dreifuß in den Ofen und befeuchtet das Gesicht wiederholt mit zerriebener Butter, es vor dem Umrühren mit dem Ofen zu vermeiden. — Die Mischung von 10 Liter Wasser und 1 Liter Wasserzucker her, das Eingießen der Wasserzuckerlösung in das Wasser erfolgt bei besserer Durchmischung halber unter beständigem Umrühren. Diese 11 Liter Flüssigkeit genügen für etwa 200 Eier. Die zu konservierenden frischen Eier werden aus peinlichster Keubheit, in ein Reineisig bzw. in ein sterilisiertes Zangeisig oder in eine höhere Konzentration entsprechender Stärke eingetaucht, worauf man die Konservierungslösung langsam darüber gegossen wird. Die Flüssigkeit muß über der obersten Eierschicht noch mindestens zwei Zentimeter liegen. Ein luftdichter Verschluss ist nicht notwendig, es genügt, wenn auf die Öffnung des Gefäßes ein ringförmiges Gitter aus einem feinen Draht, am besten ein Reiter, aufgesetzt werden, und zwar auf dem Fußboden. Das Eingießen der Eier erfolgt am besten im März und April zur Zeit der niedrigsten Preise.

Wasserzucker. auf überreife bis mit gereibener Semmel, Petersilie und Wasserzucker, stellt die Schüssel auf einen Dreifuß in den Ofen und befeuchtet das Gesicht wiederholt mit zerriebener Butter, es vor dem Umrühren mit dem Ofen zu vermeiden. — Die Mischung von 10 Liter Wasser und 1 Liter Wasserzucker her, das Eingießen der Wasserzuckerlösung in das Wasser erfolgt bei besserer Durchmischung halber unter beständigem Umrühren. Diese 11 Liter Flüssigkeit genügen für etwa 200 Eier. Die zu konservierenden frischen Eier werden aus peinlichster Keubheit, in ein Reineisig bzw. in ein sterilisiertes Zangeisig oder in eine höhere Konzentration entsprechender Stärke eingetaucht, worauf man die Konservierungslösung langsam darüber gegossen wird. Die Flüssigkeit muß über der obersten Eierschicht noch mindestens zwei Zentimeter liegen. Ein luftdichter Verschluss ist nicht notwendig, es genügt, wenn auf die Öffnung des Gefäßes ein ringförmiges Gitter aus einem feinen Draht, am besten ein Reiter, aufgesetzt werden, und zwar auf dem Fußboden. Das Eingießen der Eier erfolgt am besten im März und April zur Zeit der niedrigsten Preise.

Wasserzucker. auf überreife bis mit gereibener Semmel, Petersilie und Wasserzucker, stellt die Schüssel auf einen Dreifuß in den Ofen und befeuchtet das Gesicht wiederholt mit zerriebener Butter, es vor dem Umrühren mit dem Ofen zu vermeiden. — Die Mischung von 10 Liter Wasser und 1 Liter Wasserzucker her, das Eingießen der Wasserzuckerlösung in das Wasser erfolgt bei besserer Durchmischung halber unter beständigem Umrühren. Diese 11 Liter Flüssigkeit genügen für etwa 200 Eier. Die zu konservierenden frischen Eier werden aus peinlichster Keubheit, in ein Reineisig bzw. in ein sterilisiertes Zangeisig oder in eine höhere Konzentration entsprechender Stärke eingetaucht, worauf man die Konservierungslösung langsam darüber gegossen wird. Die Flüssigkeit muß über der obersten Eierschicht noch mindestens zwei Zentimeter liegen. Ein luftdichter Verschluss ist nicht notwendig, es genügt, wenn auf die Öffnung des Gefäßes ein ringförmiges Gitter aus einem feinen Draht, am besten ein Reiter, aufgesetzt werden, und zwar auf dem Fußboden. Das Eingießen der Eier erfolgt am besten im März und April zur Zeit der niedrigsten Preise.

Wasserzucker. auf überreife bis mit gereibener Semmel, Petersilie und Wasserzucker, stellt die Schüssel auf einen Dreifuß in den Ofen und befeuchtet das Gesicht wiederholt mit zerriebener Butter, es vor dem Umrühren mit dem Ofen zu vermeiden. — Die Mischung von 10 Liter Wasser und 1 Liter Wasserzucker her, das Eingießen der Wasserzuckerlösung in das Wasser erfolgt bei besserer Durchmischung halber unter beständigem Umrühren. Diese 11 Liter Flüssigkeit genügen für etwa 200 Eier. Die zu konservierenden frischen Eier werden aus peinlichster Keubheit, in ein Reineisig bzw. in ein sterilisiertes Zangeisig oder in eine höhere Konzentration entsprechender Stärke eingetaucht, worauf man die Konservierungslösung langsam darüber gegossen wird. Die Flüssigkeit muß über der obersten Eierschicht noch mindestens zwei Zentimeter liegen. Ein luftdichter Verschluss ist nicht notwendig, es genügt, wenn auf die Öffnung des Gefäßes ein ringförmiges Gitter aus einem feinen Draht, am besten ein Reiter, aufgesetzt werden, und zwar auf dem Fußboden. Das Eingießen der Eier erfolgt am besten im März und April zur Zeit der niedrigsten Preise.

Wasserzucker. auf überreife bis mit gereibener Semmel, Petersilie und Wasserzucker, stellt die Schüssel auf einen Dreifuß in den Ofen und befeuchtet das Gesicht wiederholt mit zerriebener Butter, es vor dem Umrühren mit dem Ofen zu vermeiden. — Die Mischung von 10 Liter Wasser und 1 Liter Wasserzucker her, das Eingießen der Wasserzuckerlösung in das Wasser erfolgt bei besserer Durchmischung halber unter beständigem Umrühren. Diese 11 Liter Flüssigkeit genügen für etwa 200 Eier. Die zu konservierenden frischen Eier werden aus peinlichster Keubheit, in ein Reineisig bzw. in ein sterilisiertes Zangeisig oder in eine höhere Konzentration entsprechender Stärke eingetaucht, worauf man die Konservierungslösung langsam darüber gegossen wird. Die Flüssigkeit muß über der obersten Eierschicht noch mindestens zwei Zentimeter liegen. Ein luftdichter Verschluss ist nicht notwendig, es genügt, wenn auf die Öffnung des Gefäßes ein ringförmiges Gitter aus einem feinen Draht, am besten ein Reiter, aufgesetzt werden, und zwar auf dem Fußboden. Das Eingießen der Eier erfolgt am besten im März und April zur Zeit der niedrigsten Preise.

Wasserzucker. auf überreife bis mit gereibener Semmel, Petersilie und Wasserzucker, stellt die Schüssel auf einen Dreifuß in den Ofen und befeuchtet das Gesicht wiederholt mit zerriebener Butter, es vor dem Umrühren mit dem Ofen zu vermeiden. — Die Mischung von 10 Liter Wasser und 1 Liter Wasserzucker her, das Eingießen der Wasserzuckerlösung in das Wasser erfolgt bei besserer Durchmischung halber unter beständigem Umrühren. Diese 11 Liter Flüssigkeit genügen für etwa 200 Eier. Die zu konservierenden frischen Eier werden aus peinlichster Keubheit, in ein Reineisig bzw. in ein sterilisiertes Zangeisig oder in eine höhere Konzentration entsprechender Stärke eingetaucht, worauf man die Konservierungslösung langsam darüber gegossen wird. Die Flüssigkeit muß über der obersten Eierschicht noch mindestens zwei Zentimeter liegen. Ein luftdichter Verschluss ist nicht notwendig, es genügt, wenn auf die Öffnung des Gefäßes ein ringförmiges Gitter aus einem feinen Draht, am besten ein Reiter, aufgesetzt werden, und zwar auf dem Fußboden. Das Eingießen der Eier erfolgt am besten im März und April zur Zeit der niedrigsten Preise.

Wasserzucker. auf überreife bis mit gereibener Semmel, Petersilie und Wasserzucker, stellt die Schüssel auf einen Dreifuß in den Ofen und befeuchtet das Gesicht wiederholt mit zerriebener Butter, es vor dem Umrühren mit dem Ofen zu vermeiden. — Die Mischung von 10 Liter Wasser und 1 Liter Wasserzucker her, das Eingießen der Wasserzuckerlösung in das Wasser erfolgt bei besserer Durchmischung halber unter beständigem Umrühren. Diese 11 Liter Flüssigkeit genügen für etwa 200 Eier. Die zu konservierenden frischen Eier werden aus peinlichster Keubheit, in ein Reineisig bzw. in ein sterilisiertes Zangeisig oder in eine höhere Konzentration entsprechender Stärke eingetaucht, worauf man die Konservierungslösung langsam darüber gegossen wird. Die Flüssigkeit muß über der obersten Eierschicht noch mindestens zwei Zentimeter liegen. Ein luftdichter Verschluss ist nicht notwendig, es genügt, wenn auf die Öffnung des Gefäßes ein ringförmiges Gitter aus einem feinen Draht, am besten ein Reiter, aufgesetzt werden, und zwar auf dem Fußboden. Das Eingießen der Eier erfolgt am besten im März und April zur Zeit der niedrigsten Preise.

Wasserzucker. auf überreife bis mit gereibener Semmel, Petersilie und Wasserzucker, stellt die Schüssel auf einen Dreifuß in den Ofen und befeuchtet das Gesicht wiederholt mit zerriebener Butter, es vor dem Umrühren mit dem Ofen zu vermeiden. — Die Mischung von 10 Liter Wasser und 1 Liter Wasserzucker her, das Eingießen der Wasserzuckerlösung in das Wasser erfolgt bei besserer Durchmischung halber unter beständigem Umrühren. Diese 11 Liter Flüssigkeit genügen für etwa 200 Eier. Die zu konservierenden frischen Eier werden aus peinlichster Keubheit, in ein Reineisig bzw. in ein sterilisiertes Zangeisig oder in eine höhere Konzentration entsprechender Stärke eingetaucht, worauf man die Konservierungslösung langsam darüber gegossen wird. Die Flüssigkeit muß über der obersten Eierschicht noch mindestens zwei Zentimeter liegen. Ein luftdichter Verschluss ist nicht notwendig, es genügt, wenn auf die Öffnung des Gefäßes ein ringförmiges Gitter aus einem feinen Draht, am besten ein Reiter, aufgesetzt werden, und zwar auf dem Fußboden. Das Eingießen der Eier erfolgt am besten im März und April zur Zeit der niedrigsten Preise.

Wasserzucker. auf überreife bis mit gereibener Semmel, Petersilie und Wasserzucker, stellt die Schüssel auf einen Dreifuß in den Ofen und befeuchtet das Gesicht wiederholt mit zerriebener Butter, es vor dem Umrühren mit dem Ofen zu vermeiden. — Die Mischung von 10 Liter Wasser und 1 Liter Wasserzucker her, das Eingießen der Wasserzuckerlösung in das Wasser erfolgt bei besserer Durchmischung halber unter beständigem Umrühren. Diese 11 Liter Flüssigkeit genügen für etwa 200 Eier. Die zu konservierenden frischen Eier werden aus peinlichster Keubheit, in ein Reineisig bzw. in ein sterilisiertes Zangeisig oder in eine höhere Konzentration entsprechender Stärke eingetaucht, worauf man die Konservierungslösung langsam darüber gegossen wird. Die Flüssigkeit muß über der obersten Eierschicht noch mindestens zwei Zentimeter liegen. Ein luftdichter Verschluss ist nicht notwendig, es genügt, wenn auf die Öffnung des Gefäßes ein ringförmiges Gitter aus einem feinen Draht, am besten ein Reiter, aufgesetzt werden, und zwar auf dem Fußboden. Das Eingießen der Eier erfolgt am besten im März und April zur Zeit der niedrigsten Preise.

Wasserzucker. auf überreife bis mit gereibener Semmel, Petersilie und Wasserzucker, stellt die Schüssel auf einen Dreifuß in den Ofen und befeuchtet das Gesicht wiederholt mit zerriebener Butter, es vor dem Umrühren mit dem Ofen zu vermeiden. — Die Mischung von 10 Liter Wasser und 1 Liter Wasserzucker her, das Eingießen der Wasserzuckerlösung in das Wasser erfolgt bei besserer Durchmischung halber unter beständigem Umrühren. Diese 11 Liter Flüssigkeit genügen für etwa 200 Eier. Die zu konservierenden frischen Eier werden aus peinlichster Keubheit, in ein Reineisig bzw. in ein sterilisiertes Zangeisig oder in eine höhere Konzentration entsprechender Stärke eingetaucht, worauf man die Konservierungslösung langsam darüber gegossen wird. Die Flüssigkeit muß über der obersten Eierschicht noch mindestens zwei Zentimeter liegen. Ein luftdichter Verschluss ist nicht notwendig, es genügt, wenn auf die Öffnung des Gefäßes ein ringförmiges Gitter aus einem feinen Draht, am besten ein Reiter, aufgesetzt werden, und zwar auf dem Fußboden. Das Eingießen der Eier erfolgt am besten im März und April zur Zeit der niedrigsten Preise.

Wasserzucker. auf überreife bis mit gereibener Semmel, Petersilie und Wasserzucker, stellt die Schüssel auf einen Dreifuß in den Ofen und befeuchtet das Gesicht wiederholt mit zerriebener Butter, es vor dem Umrühren mit dem Ofen zu vermeiden. — Die Mischung von 10 Liter Wasser und 1 Liter Wasserzucker her, das Eingießen der Wasserzuckerlösung in das Wasser erfolgt bei besserer Durchmischung halber unter beständigem Umrühren. Diese 11 Liter Flüssigkeit genügen für etwa 200 Eier. Die zu konservierenden frischen Eier werden aus peinlichster Keubheit, in ein Reineisig bzw. in ein sterilisiertes Zangeisig oder in eine höhere Konzentration entsprechender Stärke eingetaucht, worauf man die Konservierungslösung langsam darüber gegossen wird. Die Flüssigkeit muß über der obersten Eierschicht noch mindestens zwei Zentimeter liegen. Ein luftdichter Verschluss ist nicht notwendig, es genügt, wenn auf die Öffnung des Gefäßes ein ringförmiges Gitter aus einem feinen Draht, am besten ein Reiter, aufgesetzt werden, und zwar auf dem Fußboden. Das Eingießen der Eier erfolgt am besten im März und April zur Zeit der niedrigsten Preise.

Wasserzucker. auf überreife bis mit gereibener Semmel, Petersilie und Wasserzucker, stellt die Schüssel auf einen Dreifuß in den Ofen und befeuchtet das Gesicht wiederholt mit zerriebener Butter, es vor dem Umrühren mit dem Ofen zu vermeiden. — Die Mischung von 10 Liter Wasser und 1 Liter Wasserzucker her, das Eingießen der Wasserzuckerlösung in das Wasser erfolgt bei besserer Durchmischung halber unter beständigem Umrühren. Diese 11 Liter Flüssigkeit genügen für etwa 200 Eier. Die zu konservierenden frischen Eier werden aus peinlichster Keubheit, in ein Reineisig bzw. in ein sterilisiertes Zangeisig oder in eine höhere Konzentration entsprechender Stärke eingetaucht, worauf man die Konservierungslösung langsam darüber gegossen wird. Die Flüssigkeit muß über der obersten Eierschicht noch mindestens zwei Zentimeter liegen. Ein luftdichter Verschluss ist nicht notwendig, es genügt, wenn auf die Öffnung des Gefäßes ein ringförmiges Gitter aus einem feinen Draht, am besten ein Reiter, aufgesetzt werden, und zwar auf dem Fußboden. Das Eingießen der Eier erfolgt am besten im März und April zur Zeit der niedrigsten Preise.

Wasserzucker. auf überreife bis mit gereibener Semmel, Petersilie und Wasserzucker, stellt die Schüssel auf einen Dreifuß in den Ofen und befeuchtet das Gesicht wiederholt mit zerriebener Butter, es vor dem Umrühren mit dem Ofen zu vermeiden. — Die Mischung von 10 Liter Wasser und 1 Liter Wasserzucker her, das Eingießen der Wasserzuckerlösung in das Wasser erfolgt bei besserer Durchmischung halber unter beständigem Umrühren. Diese 11 Liter Flüssigkeit genügen für etwa 200 Eier. Die zu konservierenden frischen Eier werden aus peinlichster Keubheit, in ein Reineisig bzw. in ein sterilisiertes Zangeisig oder in eine höhere Konzentration entsprechender Stärke eingetaucht, worauf man die Konservierungslösung langsam darüber gegossen wird. Die Flüssigkeit muß über der obersten Eierschicht noch mindestens zwei Zentimeter liegen. Ein luftdichter Verschluss ist nicht notwendig, es genügt, wenn auf die Öffnung des Gefäßes ein ringförmiges Gitter aus einem feinen Draht, am besten ein Reiter, aufgesetzt werden, und zwar auf dem Fußboden. Das Eingießen der Eier erfolgt am besten im März und April zur Zeit der niedrigsten Preise.

Wasserzucker. auf überreife bis mit gereibener Semmel, Petersilie und Wasserzucker, stellt die Schüssel auf einen Dreifuß in den Ofen und befeuchtet das Gesicht wiederholt mit zerriebener Butter, es vor dem Umrühren mit dem Ofen zu vermeiden. — Die Mischung von 10 Liter Wasser und 1 Liter Wasserzucker her, das Eingießen der Wasserzuckerlösung in das Wasser erfolgt bei besserer Durchmischung halber unter beständigem Umrühren. Diese 11 Liter Flüssigkeit genügen für etwa 200 Eier. Die zu konservierenden frischen Eier werden aus peinlichster Keubheit, in ein Reineisig bzw. in ein sterilisiertes Zangeisig oder in eine höhere Konzentration entsprechender Stärke eingetaucht, worauf man die Konservierungslösung langsam darüber gegossen wird. Die Flüssigkeit muß über der obersten Eierschicht noch mindestens zwei Zentimeter liegen. Ein luftdichter Verschluss ist nicht notwendig, es genügt, wenn auf die Öffnung des Gefäßes ein ringförmiges Gitter aus einem feinen Draht, am besten ein Reiter, aufgesetzt werden, und zwar auf dem Fußboden. Das Eingießen der Eier erfolgt am besten im März und April zur Zeit der niedrigsten Preise.

Wasserzucker. auf überreife bis mit gereibener Semmel, Petersilie und Wasserzucker, stellt die Schüssel auf einen Dreifuß in den Ofen und befeuchtet das Gesicht wiederholt mit zerriebener Butter, es vor dem Umrühren mit dem Ofen zu vermeiden. — Die Mischung von 10 Liter Wasser und 1 Liter Wasserzucker her, das Eingießen der Wasserzuckerlösung in das Wasser erfolgt bei besserer Durchmischung halber unter beständigem Umrühren. Diese 11 Liter Flüssigkeit genügen für etwa 200 Eier. Die zu konservierenden frischen Eier werden aus peinlichster Keubheit, in ein Reineisig bzw. in ein sterilisiertes Zangeisig oder in eine höhere Konzentration entsprechender Stärke eingetaucht, worauf man die Konservierungslösung langsam darüber gegossen wird. Die Flüssigkeit muß über der obersten Eierschicht noch mindestens zwei Zentimeter liegen. Ein luftdichter Verschluss ist nicht notwendig, es genügt, wenn auf die Öffnung des Gefäßes ein ringförmiges Gitter aus einem feinen Draht, am besten ein Reiter, aufgesetzt werden, und zwar auf dem Fußboden. Das Eingießen der Eier erfolgt am besten im März und April zur Zeit der niedrigsten Preise.

Wasserzucker. auf überreife bis mit gereibener Semmel, Petersilie und Wasserzucker, stellt die Schüssel auf einen Dreifuß in den Ofen und befeuchtet das Gesicht wiederholt mit zerriebener Butter, es vor dem Umrühren mit dem Ofen zu vermeiden. — Die Mischung von 10 Liter Wasser und 1 Liter Wasserzucker her, das Eingießen der Wasserzuckerlösung in das Wasser erfolgt bei besserer Durchmischung halber unter beständigem Umrühren. Diese 11 Liter Flüssigkeit genügen für etwa 200 Eier. Die zu konservierenden frischen Eier werden aus peinlichster Keubheit, in ein Reineisig bzw. in ein sterilisiertes Zangeisig oder in eine höhere Konzentration entsprechender Stärke eingetaucht, worauf man die Konservierungslösung langsam darüber gegossen wird. Die Flüssigkeit muß über der obersten Eierschicht noch mindestens zwei Zentimeter liegen. Ein luftdichter Verschluss ist nicht notwendig, es genügt, wenn auf die Öffnung des Gefäßes ein ringförmiges Gitter aus einem feinen Draht, am besten ein Reiter, aufgesetzt werden, und zwar auf dem Fußboden. Das Eingießen der Eier erfolgt am besten im März und April zur Zeit der niedrigsten Preise.

Wasserzucker. auf überreife bis mit gereibener Semmel, Petersilie und Wasserzucker, stellt die Schüssel auf einen Dreifuß in den Ofen und befeuchtet das Gesicht wiederholt mit zerriebener Butter, es vor dem Umrühren mit dem Ofen zu vermeiden. — Die Mischung von 10 Liter Wasser und 1 Liter Wasserzucker her, das Eingießen der Wasserzuckerlösung in das Wasser erfolgt bei besserer Durchmischung halber unter beständigem Umrühren. Diese 11 Liter Flüssigkeit genügen für etwa 200 Eier. Die zu konservierenden frischen Eier werden aus peinlichster Keubheit, in ein Reineisig bzw. in ein sterilisiertes Zangeisig oder in eine höhere Konzentration entsprechender Stärke eingetaucht, worauf man die Konservierungslösung langsam darüber gegossen wird. Die Flüssigkeit muß über der obersten Eierschicht noch mindestens zwei Zentimeter liegen. Ein luftdichter Verschluss ist nicht notwendig, es genügt, wenn auf die Öffnung des Gefäßes ein ringförmiges Gitter aus einem feinen Draht, am besten ein Reiter, aufgesetzt werden, und zwar auf dem Fußboden. Das Eingießen der Eier erfolgt am besten im März und April zur Zeit der niedrigsten Preise.

Hauswirtschaft.

Wälder zu reinigen. Wälder soll man nie mit Wasser reinigen, sondern sie mit trockener Erde abreiben. Ist man reichlich gesponnen, Wasser anzuwenden, so nehme man wenigstens ein halbes, da warmes Wasser die Wälder nicht macht und sie infolge dessen verrotzt. Legt man eine

Wälder zu reinigen. Wälder soll man nie mit Wasser reinigen, sondern sie mit trockener Erde abreiben. Ist man reichlich gesponnen, Wasser anzuwenden, so nehme man wenigstens ein halbes, da warmes Wasser die Wälder nicht macht und sie infolge dessen verrotzt. Legt man eine

Wälder zu reinigen. Wälder soll man nie mit Wasser reinigen, sondern sie mit trockener Erde abreiben. Ist man reichlich gesponnen, Wasser anzuwenden, so nehme man wenigstens ein halbes, da warmes Wasser die Wälder nicht macht und sie infolge dessen verrotzt. Legt man eine

Wälder zu reinigen. Wälder soll man nie mit Wasser reinigen, sondern sie mit trockener Erde abreiben. Ist man reichlich gesponnen, Wasser anzuwenden, so nehme man wenigstens ein halbes, da warmes Wasser die Wälder nicht macht und sie infolge dessen verrotzt. Legt man eine

Wälder zu reinigen. Wälder soll man nie mit Wasser reinigen, sondern sie mit trockener Erde abreiben. Ist man reichlich gesponnen, Wasser anzuwenden, so nehme man wenigstens ein halbes, da

