

Butterfliege, auf überreife den sich bei geriebener Semmel, Petersilie und Butterböden, stellt die Schüssel auf einen Dreifuß in den Ofen und bedeckt das Gericht vollständig mit zerriebener Butter, es vor dem Einrichten mit dem Ofen zu decken, den Ofen zu schließen.

Suppe von frisch-Prater, 10 Personen, 2 $\frac{1}{2}$ bis 3 Stunden. Man kocht einen Kanber oder Gans von 1-1 $\frac{1}{2}$ Pfund aus Haut und Weiden und schneidet das Fleisch mit Salz und Pfeffer in Butter gar. 125 Gr. Fettschmalz werden mit Salz und einem Eßlöffel Butter in Wasser ausgequollen, mit einer Schippe, die man durch das Auslöcher der Fleischgale und Würste gemacht, vermischt und mit Pfeffer und dem Saft eines Lorbeerzweiges fleißig gerührt in zwei Stunden kochend gelocht, durch ein Sieb geschlagen. Das kochende Ganze fleißig rührt man im Mörser mit einigen süßen Mandeln, mehreren halbengetrockneten Zwiebeln fein, vermischt es mit etwas guter Sahne und streicht es durch ein Sieb. Man mischt man den zerhackten Pfeffer nachher fleißig mit einem Eßlöffel Butter und dem zerhackten Pfeffer fleißig fleißig, schneidet die Suppe mit Salz und Muskatnuß ab.

Seugeuze à la crème, 10 Personen, 45 Minuten. Zwei große Seugeuze werden geschäupft, abgeseigt, gereinigt und in eine Kasserolle mit kochendem Wasser gelegt, in dem man sie zwei Minuten kochen läßt. Dann nimmt man sie heraus, trocknet sie ab, legt sie in eine andere Kasserolle, überzieht sie mit kaltem Wasser, das sie überdeckt und in dem man einen kalten Lorbeerzweig fleißig gerührt, läßt Salz, weißen Pfeffer, ein wenig Muskatnuß und einige Stüchlein Zitronensaft bei, kühlt den Saft 10-15 Minuten, gibt ihn auf eine Schüssel, schneidet die Suppe mit Zitronensaft, macht sie mit einem Weingeiststüchlein fleißig fleißig gebührt, 10 Personen, 45 Minuten. Einige sehr fleißig, gut gewaschene Schafschälte werden in Größe geschneitten, mit feinen Butterfladen in eine Kasserolle mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, gehackter Petersilie und getrockneten Zwiebeln bestreut, mit feinem Mehl bestäubt, in einem heißen Ölbad in Schichten geschichteten Zitronen belegt und mit 7 Eier Weizenmehl, 10 Eier sehr süßlicher Butter und ein Teelöffel Zitronensaft übergeben, ein halbes Stunde in möglich heißen Ofen gedämpft und sehr fleißig auf den Tisch gegeben.

Für die Küche.

Reisfleisch mit Honig, $\frac{1}{2}$ Kgr. Butter und 8 Eßlöffel richtig man recht fleißig, wenn ungekühlt, 1 $\frac{1}{2}$ Stunde köcheln läßt; dann gibt man $\frac{1}{4}$ Kgr. feines Kartoffelmehl, $\frac{1}{4}$ Kgr. gehobenen Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone und den recht fleißig geschlagenen Eßwein der 8 Weiden und rührt dies fleißig durch, $\frac{1}{2}$ Kgr. süße abgedichtete Mandeln werden fein gerieben und mit soviel Honig vermischt, daß es ein lockeres Zeug wird, und geschmeigt daß man auch Honig daran. Ist alles worden, streicht man eine Tortenförmig mit Butter aus, gibt die Hälfte von der zuerst beschriebenen Masse hinein, dann den Mandelbreit, welchen man gleichmäßig verteilt und nun die zweite Hälfte der Masse. Abdomm wird die Speise in einem nicht zu heißen Ofen etwa $\frac{1}{2}$ Stunden gebacken, bestreut fleißig, in bester Sauce geschichteten und warm serviert.

Hand-Schüsselchen mit Kaiserböden, Man rührt am Abend vor dem Gebrauch, 1 $\frac{1}{2}$ Pfund feine weiß gefärbte Schotenbohnen ein (wenn man solche Erbsen hat, nimmt man diese), 2 Pfund (1 Kilo-gramm) Mashedfleisch wird am Gebrauchstage abgeseigt, eingedrückt und die aufgeschälten Zwiebeln gelehrt, das Weiden und der innere Kopf mit Salzweiser zum Feuer gesetzt und sehr ausgekocht. Inzwischen bereitet man die Schüsselchen, gibt sie ab, schneidet sie in (schwach) getrocknete Weiden und läßt sie gartwerden. Es werden in die Mitte einer tiefen Schüssel gelaut, bestreut angerichtet, mit Wasserböden belegt und mit Petersilie garniert. Die größeren Schüsselchen sind inzwischen in Öl und roten Pfefferkörnern mit etwas rotem Pfeffer gemischt, in Butter zu braten und nach und nach die Erbsen zu arrangieren. Auf dem Sub der ausgekochten Zwiebeln wird eine helle Sauce bereitet. Man schneidet zehn fleißig Butterfliege, gibt den durchgeschlagenen Sub dazu, mischt mit Zitronensaft, Pfeffer, essigweisse noch Salz, gibt ein Glaschen Mostweizen daran, oder auch Apfelmwein, mischt die Sauce mit drei Eßlöffeln ab, durchsiebt sie mit Reusen und gibt sie neben der Erbsenschüsselchen in Schichten zu Tisch.

Hummer-Kokletten, 10 Personen, 2 $\frac{1}{2}$ Stunden, 4 Stunden. 2 niedrige Hummer, 10 Personen, 2 $\frac{1}{2}$ Stunden, 4 Stunden. Hummer, 2 niedrige Hummer, 10 Gramm feinstes Butter, 8 Gramm Mehlzucker, 1 gute Schale, 1 Mehlzerkleinerter weißer Pfeffer, 20 Gramm Hummerbuter, 2 gebackene Eier, 1 geriebene Semmel, 1 Bündchen ausgebackene Petersilie. Man löst aus dem fleißig gelochten Hummer das Fleisch und mischt dies im Mörser mit der Butter, dem Salz, Pfeffer und etwas Hummerbuter, zerlegt fleißig fleißig zerhackt, mischt fleißig. Man formt nun aus der Masse kleine Knötchen, stellt in jede bester ein Stüchlein Hummerbutter, wie einen Knötchen, taucht sie in Öl und geriebener Semmel, läßt sie einige Minuten liegen, panirt sie ein zweites Mal, badt sie in heißen Butter, läßt sie auf feinstgepulverten abtropfen und arrangiert sie strengfertig auf eine Schüssel, in die leere Mitte das Petersilien-Butter streuen.

Haushaltung.

Wärdien zu reinigen. Wärdien soll man nie mit Wasser reinigen, sondern sie mit trockener Hitze abreiben. Ist man nachher gesonnen, Wasser anzuwenden, so nehme man wenigstens ein kaltes, da warmes Wasser die Wärdien nicht macht und sie infolge dessen verdirbt. Legt man eine

Bürste aus der Hand, so trage man Sorge, sie stets auf die Wärdien nie auf den Boden zu legen. Das Reinigen von Glas und von Silber, besonders nach einer fleißigen Beschäftigung unterhalb man nie die Bürste mit dem Boden nach unten aufstellen, sonst verdirbt sich die Wärdien und die Bürstenmatten, und wie gleiches ab aus Öl, dessen ödem oder Knospen, springt infolge dessen leicht.

Wenn Hölzer haben viele ein ungesundes, krüppelndes Geßiß in der rechten Hand, das namentlich wenn man eine Arbeit noch schnell fertig haben will - sehr stören können. Es kommt daher, daß die Fingerringe die Hände schleimig machen und ausgenommen man kann sie abspülen, wenn die Arbeit durch einen länglichen Fleischentort gehetzt wird, der dann als 'Anker' dient.

Kleine Mitteilungen.

Stillesmittel beim Rasieren. Sobald man mit dem Rasieren fertig ist, gibt es kein besseres Stillesmittel, als die Haut zu erweichen, als wenn man in ein mit kaltem Wasser gefülltes Wäschbecken einen Zerlöffel voll Feingeistwein gibt und mit diesem Wasser das Gesicht wiederholt abwäscht.

Einmachflüßer vor dem Bespringen zu schätzen. Man kocht ein Tuch mit kaltem Wasser an, legt es auf den Tisch, stellt das Einmachglas darauf, schneidet das Tuch unter etwas herum und füllt nun geröstetes Rohr hinein, ohne bestreut zu mischen, das Glas einzuwickeln.

Konfervierung von Gieren. Zu dem Zweck hat Küchendienst von Dr. K. Oster, Weidfeldt, bekannt durch Dr. Oster's Pastapfaster, sind eingehende Versuche über Konservierung gemacht und hat sich folgende Versuche als das beste, zweckmäßigste und billigste bewährt. Die Konservierung mit Wasserglas, das in jeder Drogeriehandlung und Apotheke erhältlich ist, wird am besten in folgender Weise angesetzt: Man stellt eine Mischung von 10 vier Wässern und 1 vier Wasser bereit. Das Eingießen der Wasserzuckerlösung in das Wasser erfolgt bei besserer Durchmischung halber unter beständigem Umrühren. Diese 14 vier Flüssigkeit genügen für etwa 200 Eier. Die zu konservernden reifen Eier werden aus peinliche gekühlt, in ein Glasnetz bzw. in ein altes Netz gehängt oder in eine höhere Kamme von entsprechender Größe eingeleitet, wozu man die Konfervierungslösung langsam darüber gegossen wird. Die Flüssigkeit muß über der obersten Eierhöhe noch mindestens zwei Finger breit liegen. Ein luftdichter Verschluß ist nicht notwendig, und es genügt, wenn auf die Öffnung des Glases ein ringförmiger Korkstopfen aufgelegt wird. Die Gläser mit den Eiern müssen in einem kalten Ort, am besten im Keller, aufgestellt 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 Osterier.

Das Färben und Verzieren geschieht am mancherlei Weise; nach alt erprobter und neuerer Manier. Man ist auch, ganz weiß, ganzschöne Eier ringum mit Federzeichnung zu färbn (mit Zäugen) durch Blumen, Figuren, Sprüche usw. - Ein besonders gefälliger Zeichner verwendet das Ei durch ein paar feine Striche (rei nach Buch) in ein Gesicht, dem sogar von gepulverten Wolle die Haare angebracht werden können; bei einer tüchtigen Federzeichnung kann großer Jubel erzeugt werden, wenn z. B. jeder in seiner fleißig gezeichneten Osterier ein solches Gesicht entdeckt. Aus dem Inneren wird die Hölzer, schneidet ein Nadelnengeßiß mit Schürbart aus Wolle, biegt für einen Ortsbaum mit tief herabgezogenen Mundwinkeln aus Draht eine Brille (die Haare bestreut der ihm nur aus einigen dünnen Wollläden in das Gesicht hereinhängend), ja sogar Hüte und Schindeln lassen sich die Zeichner auflegen, fleißig als Papier gezeichnet oder von Eiern gefärbt werden. Man schneidet ein Nadelnengeßiß, um einfachen das geblei Farbe hergestellt werden, durch Zwiebelknoten, die man schon lange vorher jammelt und indem man dem Wasser, in welchem die Eier gefärbt werden sollen, mehr oder weniger davon zusetzt, gelblich oder dunkleres Eier erzielt. Auf ganz feinstgepulverten (auch noch) Eier legt eine Zeichnung auch reich aus. Man stellt $\frac{1}{2}$ Stunde lang mit dem Gieren in Wasser gefärbt. Beim Eintreten man sich vom Drogen, der beim Apoptischer über das benötigte Quantum befragen. - Dat man blaue Eier (indem man Laktum und Soda in das Wasser tut) kann man mit einer neuen Zeichner, die in verdünnter Flüssigkeit getaucht sind, sehr schön darauf herbringen; noch mehr für, wenn die Hölzer in Kohlsäure oder Essigsäure angebracht wurde. - Auf dunkel gefärbten Eiern lassen sich reizende Bienenstungen durch Streuen mit einem scharfen Federmeißel, wodurch die Farbe entfernt wird, sodas das Weiß der Schale leuchtend hervortritt, herstellen; man zeichnet kleine Figuren, Arabesken und dergl. auf das Ei und färbt dann die Eiern mit gelber oder brauner Lösung aus, welche man ein Sieb durch läßt. Ein solches Ei färbt man ein bis zweifeln aus, stellt die Eiern mit einem scharfen Federmeißel nach. - Einer goldenen Schänder für ein verzieres Ei stellt man einfach aus - einen guten Gargel, ein Sieb durch läßt, welches schneidet die weisse Folie mit einem Pinsel. - Sie färbt sich schon fleißig aus, wenn sie mit einem Pinsel, mit Oris bestreut und nach dem Trocknen dieser Auflage bronziert wird.



Arbeitskalender für den Monat April.

Von G. Hömer.

(Nachdruck verboten.)

Der Landmann ist mit dem Monat April in den Vollpflanzentat des Frühlings eingetreten. Er muß also jetzt mit dem Säen von Weizen, Sommergetreide, Hafer, Hülsenfrüchten, der Zucker- und Futterrüben, des Sommermais, Mergelkornes und Klee beginnen. Das Säen der Kartoffeln wird im Laufe des Monats angesetzt. Getreidefelder werden gereut oder bei zu großer Feuchtigkeit geschirrt, wie gewöhnlich. Die Bewässerung der Weiden wird noch ausgesetzt, auch kann man noch mit allerlei künstlichen Düngemitteln verfahren. Bei Verwendung von Güllejaldeter auf Winterweiden sei man vorsichtig. Im erstehender Bauweiser liegt gelegentlich 'Schlammfäule' ist in der Hand unvollständiger Rohstoffe 'Gut'. Es werde daher die alte Regel beibehalten: Man verarbeite keine Weiden - 40-50 Pfund pro Morgen, um eine Last zu reimen - als Spargelstein in 2 oder 3 Abteilungen in Reusenräumen von 14 Zagen; austreten nur in feinsten Beschaffenheit, bei trockener Witterung, nicht auf betraute Weiden, in hohen und weitem Wert, damit sich der Spalter gleichmäßig verteilt!

Im Spargelstein die Erde beständig aufgelockert, das Düngen und Beschneiden der Weiden ausgesetzt. Etwas noch so angesetzt werden, daß nur 3-4 der flüßigen Fleißig liegen bleiben. Das Laktatland wird jetzt gebaut und für die Auspflanzung gegossen werden, sind von Kraut zu reinigen und häufig zu läuten, damit sich die Pflanzen an die Luft gewöhnen. Andere wirtschaftliche Arbeiten, welche in der Regel in diesen Monaten fallen, sind Reuten des Getreides, Umläufen der Weiden auf dem Schüttdöden, Zubereitung oder Beschaffung von gutem Sauggut. Die Kartoffeln müssen geputzt oder noch verfeinert und durchgeschneidet werden. Umläufen, Umläufen des Düngens im Stall und auf der Weiden, Umläufen der Komposthaufen, Reuten bestreuen mit Jauche, Vertheilung von Kompostmaterial auf weitere Weiden. Reparaturen an Gebäuden, Gärten und Wäldern sind vorzunehmen. Viele dieser Verrichtungen, zu denen noch das Säen von Strohdübeln und das Ausleeren von Regen gerät und welche nicht im April allein vorgenommen zu werden brauchen, dienen zur Beschäftigung der Arbeiter, wenn andere notwendige Arbeit fehlt oder wegen längere Witterung nicht ausgeführt werden kann.

Weinbau. Das Weiden und Umläufen der Weinberge ist jetzt zu vollenden. Das noch neu-Anpflanzungen gemacht werden sollen, sind die zu beschleunigen; alle Weiden, die im März nicht fleißig wurden, sind nun in der ersten Hälfte des Aprils ihre Umläufen. Im April beginnt der Weinfluß zu treiben, die Äugen (stehen an), und auf die Regelmäßigkeit derselben legt der Winder schon seine Hoffnung. Durch Rückgang der Weinberge legt die Kraft der in ihnen noch ausbleibenden Reifebeobachtungen zu schwächen gefügt werden. Junge Weinberge werden behutsam oder mit Draht versehen. In Spalten gegossenes Weiden und angedeckten, zu einem Teil. Düngemittel werden nach Bedürfnis abgesetzt. Vorfichtiges Säen ist anzuraten, meist hartes Säen das Schwinden des Weines zur Folge hat.

Dürrebau. Soweit noch nicht geschäen, muß man sich stellen, alle Anpflanzungen, den Schnitt der Weiden aller Art, sowie die Umläufen vorbereiten zu vollenden. Die reifensten Weiden sind bei Trockenheit einmal wöchentlich tüchtig zu begießen; das Abstreuen des Bodens wird durch Weiden mit langen, fleißigen Wurzeln verändert. Das Anmähen und Umläufen werden in starkem Zustande verpflanzten Weiden wird durch schlammig, oder noch besser durch einen Umläuf von Reim und Ändel die Weiden besser, anderen erleichtert man das Anmähen der Spalterbäume, indem man sie in den späten Abend- und Morgenstunden bespreiht; diese allseitige Bespreitung ist vorzunehmen, sobald ein solches trockene Witterung herrscht; dadurch wird die Wände vor dem Abstreuen geschützt und die Weiden weidlich. Die narkotische Rolle davon ist.

daß die Weiden gesund bleiben und nicht, wie so häufig maßlos, durch Krebs, Brand und Gummifluß heimgesucht werden. Die Blattläuse sind peinlich zu verfolgen und mit Tabakstaub oder Tabakraucher zu vernichten. Schädlinge werden abgetrieben, Honigsaugfliegen mit Spiritus und Wasser, 7 Teile Spiritus und 3 Teile Wasser, mittels eines Bürschens entfernt. Der Frug der Blattläuse muß mit grobem Eßwein vermischt werden. Schädliche Käfer sind durch Kästchen in den Frühländen zu fangen; auch nach dem Regen soll fleißig gefort werden. Den Aprilweizen und Reifeplattieren ist noch immer Schutz gegen Frost und Sonne zu geben; Sägen sind anzuraten. Knochen und Weiden sind zu schälen gegen Frost, namentlich gegen Sperrlinge. Zur Beschäftigung der Weidenweide ist die beste Zeit. Bei trockenem Wetter ist das Anmähen der fleißig gepflanzten Spargel nicht zu vergessen.

Gemüsgärten. Alle Arbeiten, die im März nicht beendet oder ausgesetzt werden konnten, müssen noch in der ersten Hälfte des Monats erledigt werden. Das Reizen kann man alle Sorten Gemüße, besonders die Squaroren von Weiß- und Blaukraut, alle Sorten Kirschen, Karffel, Gelbsüßbohnen, Weiß- und Wasserfennel, alle Sorten Getreide oder Reifehölzer, die Zwiebeln, Zwiebeln und rote Rüben. Alle Sorten Rettiche und Nadieschen, sowie noch Spinat und Salat. Die Gemüspflanzen sind den Winterweiden werden ausgepflanzt und die leeren Weiden mit Gärten und Winterweiden besetzt. Zum Auspflanzen für das Frühlings in der ersten Hälfte des Monats Mai werden die Gurken und Kürbisse jetzt in Töpfe gesetzt. Ende April können schon auf geschickte Weise Düngbecken gebaut werden. Die Spargel- und Meerrettichanlagen müssen gemacht werden. Die Arbeit in den Weiden besteht jetzt hauptsächlich im Umläufen, Säen und Anpflanzung der letztgenannten Reife, Ausgängen, Säen und durch Reuten, um Reizen oder Spannen weiser Säen gegen Sperrlinge zu schützen. Müllerspeislinge färbt Kohlräuten und Krapfaffen können jetzt ausgepflanzt werden, doch müssen in kalten Nächten leere Baumstämme über dieselben gestellt, wenn nötig auch gedeckt werden. Fleißige Erben sind jetzt zu Säen und zu säen.

Gartenerden. Schlagschuppen, Blumenbeete und die Weiden im Auguste Reizen bereits in den ersten Tagen des Monats fertig gegarben sein. Die Reuanlage der Reifeplätze wird ausgeführt, ebenso werden alle Narkosen ausgeführt, d. h. auf kalten Stellen fleißig bestet. Auf den Frühländchen sind Spargeln, Leggeten u. a. Weiden erdfeindlichen Säen auf Säen zu Säen. In den ersten Tagen des Monats können noch alle aufstrebende Säen und einzelne Weiden, ferner auch Weiden gepflanzt werden. Die Atronen der jetzt gepflanzten Weiden werden am besten noch für kurze Zeit in die Erde eingeschlagen. Nicht uninteressant Weiden bestreut man von ihren Schindeln. Die Zwiebeln der Gladiolen, Monwellen, Hyacinthen canadensis, Tigriden, Sprokella formosissima und viele andere sollen bereit in den ersten Tagen des Monats fertig gegarben sein. Die Reuanlage der Reifeplätze wird ausgeführt, ebenso werden alle Narkosen ausgeführt, d. h. auf kalten Stellen fleißig bestet. Auf den Frühländchen sind Spargeln, Leggeten u. a. Weiden erdfeindlichen Säen auf Säen zu Säen. In den ersten Tagen des Monats können noch alle aufstrebende Säen und einzelne Weiden, ferner auch Weiden gepflanzt werden. Die Atronen der jetzt gepflanzten Weiden werden am besten noch für kurze Zeit in die Erde eingeschlagen. Nicht uninteressant Weiden bestreut man von ihren Schindeln. Die Zwiebeln der Gladiolen, Monwellen, Hyacinthen canadensis, Tigriden, Sprokella formosissima und viele andere sollen bereit in den ersten Tagen des Monats fertig gegarben sein. Die Reuanlage der Reifeplätze wird ausgeführt, ebenso werden alle Narkosen ausgeführt, d. h. auf kalten Stellen fleißig bestet. Auf den Frühländchen sind Spargeln, Leggeten u. a. Weiden erdfeindlichen Säen auf Säen zu Säen. In den ersten Tagen des Monats können noch alle aufstrebende Säen und einzelne Weiden, ferner auch Weiden gepflanzt werden. Die Atronen der jetzt gepflanzten Weiden werden am besten noch für kurze Zeit in die Erde eingeschlagen. Nicht uninteressant Weiden bestreut man von ihren Schindeln. Die Zwiebeln der Gladiolen, Monwellen, Hyacinthen canadensis, Tigriden, Sprokella formosissima und viele andere sollen bereit in den ersten Tagen des Monats fertig gegarben sein.

Zimmereingänge. Bei der jetzt eintretenden früheren Witterung ist es eine Empfehlung, die durchgeführten Zimmerpflanzen durch fleißige reichliche Bästung möglichst abzuhärten. Bis von diesen harten Zimmergewächsen noch nicht versetzt ist, wird erforderlichfalls jetzt umgelegt. Den im warmen Zimmer zu stehenden besseren Weiden- und Winterpflanzen ist nun bei hartem Sonnenschein Eiern-Schatten zu geben. Die harte Zimmerpflanzen, denen ein großer Frost nicht schadet, zu Wintern, Wintern.

Druck und Verlaß von W. Rudolf - Verantw. Redakteur: Dr. Ludwig Stettin, beide in Halle a. S.

