

Insbesondere wölfe man am Morgen die zugedehnten Augen sorgfältig mit warmem Wasser oder Weingeist ab und entferne mit denselben die festhaftende Ablagerung.

Verschiedene Frühlingsergerbe.

Spargel in Aspik. Als lebendige Salzwasserfische für die vornehmste Zeit gilt Spargel in Aspik, in der Mitte wird eine Magnesium- oder Potasche- oder ein Gips-kreis von Stärke mit Wasser angetrichen.

Am Morgen frische Spargel, im Mittag frischer Spargel mit kaltem Wasser, im Abend frischer Spargel mit kaltem Wasser. Aus der übrigen Zeit des Jahres die geschälten Spargel und einigen Kalbfleisch folgt man die Weibe zum Aspik, köchelt sie durch und gießt sie in Wein.

Gefüllte Norkeln mit Krabben. Hierzu wählt man schöne, große Norkeln, wäscht sie gründlich, kocht sie in eigenen Fett weich und nimmt den Schaum fort.

Krabberpersuppe. Krabberbrühen werden gekocht und mit Zucker und Zitronen weich gekocht. Inzwischen legt man eine Mischung mit Butter an, füllt das Krabberfleisch mit feingehackter, abgekanteter, Norkel, Kumpfer, Petersilie, Meerrettich, Knoblauch, Zwiebeln, in diesen Teig, best eine Leinwand darüber und kocht die Suppe eine Stunde im Wasser, dann nimmt man sie aus dem Feuer und schneidet in den Leinwand eine Öffnung, damit die Suppe etwas abkühlen kann, und trägt sie recht heiß auf.

Kopfenlebenssalz. Junge Kopfenlebe werden abgezogen, 1/2 Stunde in Salzwafler gekocht und blaugrün. Man läßt sie abtropfen, wäscht sie feingehackter, recht einem feinen Sand darauf, legt den Saucereim mit weichen und gebrühten Krabben (nach Weichen mehr oder weniger) hinein, gibt eine Schicht gebrühtes Weißbrot, ein feingehacktes, hartgekochtes Ei und etwas Zucker darüber, sowie Butterbrot oben und läßt diese Torten zu schmelzen, gelber Farbe im Wasser zu kochen. Dies vorzüglich engländer Rezept findet sich bereits in einem Kochbuch von Jahre 1750.

Kirschkuchen. Das Kirschkuchen ist ein süßes Gebäck, das aus Kirschen, Zucker und Mehl besteht. Es wird in einem Blech gebacken und ist ein beliebtes Dessert.

Kirschkuchen. Das Kirschkuchen ist ein süßes Gebäck, das aus Kirschen, Zucker und Mehl besteht. Es wird in einem Blech gebacken und ist ein beliebtes Dessert.

Platten müssen in etwa fingerlange Rollen zusammengebrüllt, die Oben fest zugebrückt und dann in heftiger Butter ausgebacken werden.

Man schlägt sie mit einem glatten Messer ab und zerlegt sie in drei Stücke. Das mittlere Stück ist das größte und wird als Hauptgericht verwendet.

Kleine Mitteilungen.

Spiereniritis zu bereiten. Man füllt in eine Glasflasche einen halben Liter Wasser, einen Viertel Liter Spiritus und 10 Gramm geschabte Seife dazu.

Zinnenblechen aus Wollstoffen zu entfernen. Zinnenflecke kann man aus Wollstoffen, Teppichen etc. entfernen, ohne daß ein Schaden davon zu befürchten ist, besonders wenn die Zinne noch frisch ist.

Alte Waschwäsche zu reinigen. Man nimmt ein in kaltem Wasser gefülltes Waschbrett 2 Gramm übermannigsaures Kalzium, wäscht darin den Schmutz aus den Schuhen aus, nimmt sie heraus und schüttet in das gleiche Wasser 20 Gramm Calciumchlorid, wäscht die Schuherein und wäscht sie aus und schüttet in dem Wasser Kalziumchlorid, sowie etwa 10 Gramm Salz, worin die Schuherein nochmals ausgewaschen werden.

Kniffelfeste. Die Kniffelfeste haben gewöhnlich eine mattebraune Farbe. Sind sie durch Seife nicht wegzuhaben, so kann man sie mit Salzwafler oder Schwamm Säuren auswässeln.

Harz für Glasgegenstände. Schmelz mit ein Schmelz von Leinwand oder gemauertem Leinwand zusammengeknetet und in die Mischung etwas feingehackter Jannens mit eingemischt. Derselbe ist auch anzuwenden, um Metall mit Glas zusammenzufügen.

Büchermarkt.

Das Schallerbuch und Feinbild. Katalog, Schnitt und Frage. Von Johannes Bötner, Ehebedauer des württembergischen Königs in Ocht- und Gärdenbau. Mit 349 Abbildungen. Frankfurt a. Oder, Verlag von Neumann & Neumann. Preis gebunden 3 Mark.



Der Bauernfreund. Gratis-Beilage des General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis. Nr. 18. Halle a. S., den 2. Mai 1908

Arbeitskalender für den Monat Mai. Von G. Römer. (Nachdruck verboten.)

Der Landmann hat im Monat Mai auf dem Acker die Gerste saaten zu breiten. Weiz, Hafer, Roggen, Weizen, Sommerfrucht, Hafer zu säen. In ungeeigneten Gegenden ist durch Kompost zu düngen.

Im Hopfengarten sind die Stangen fertig zu legen, die besten Triebe anzubinden, die anderen abzuschneiden und die Reben zu behauen.

Das Spargelbrennen nimmt seinen Anfang. Man gebraucht ein Meßer mit einem Knopf an der Spitze, um neben der zu bedeckten Stelle liegende unterirdische Triebe daran abzulegen zu lassen.

Abmähen lassen, ist ein Abmähen mit Meschern vorzunehmen. Gegen die Rande des Anbauweides, die jetzt als Heumast bezeichnet wird, wird neuerdings empfohlen, Aufspäh in der Nähe der Weidenberge mittels Mischung von Weizen anzubauen.

Die jungen Weiden der Auen werden sorgfältig angebunden. Im Frühjahr gepflanzte Obstbäume müssen bei trockener Witterung durch Düngung gegossen werden. Die flüssige Düngung der Obstbäume und Weidenweiden wird vorgenommen.

Im Hopfengarten sind die Stangen fertig zu legen, die besten Triebe anzubinden, die anderen abzuschneiden und die Reben zu behauen.

Die Pflanzen werden sorgfältig angebunden. Im Frühjahr gepflanzte Obstbäume müssen bei trockener Witterung durch Düngung gegossen werden. Die flüssige Düngung der Obstbäume und Weidenweiden wird vorgenommen.

