

bräuntes Mehl, 1/2 bis 1 Glas Wein, 4-6 Stück gehobene Nester, etwas Zucker hinzugeben und lasse die Ente noch eine Weile darin schmoren.

Senfzauce zu Suppenfleisch. 1 kleiner Teelöffel voll Mehl, 2 Eßlöffel, 1 Eßlöffel Zucker, 1/2 Essl. kaltes Wasser, Essig nach Belieben und 2 Eßl. Butter. Dies alles wird unter beständigem Rühren eben durchgeknetet.

Wiesener Fleischsalz. 3 Heringe werden ausgeköpft, 2 Selleriefollen, 10 Kartoffeln und 1 große rote Zwiebel zerhackt. Außerdem braucht man 200 Gramm Sardellen, 5 Nennungen, 100 Gramm Salzlake, 400 Gramm Salbstraten, 2 Senfkörner und 10 laure Fleischnüsse. Mit Salzlake werden vorerst in gleichmäßige, feine Streifen geschnitten und mit 1 Löffel Napern und 1 Löffel Bergamotöl vermischt. Dann folgt man ein Glas hart, reibt die Butter durch ein Sieb, das Eiweiß kann den anderen Zutaten zugesetzt werden, und verrührt sie mit einem Viertel Eiter kräftigem Etwand, 3 Teelöffel Mehl, 5 Gramm Fleischextrakt, das mit einer halben Tasse Wasser aufgelöst wurde. 2 Teelöffel feinem Zucker, einem halben Glas Rotwein, Salz, Pfeffer und eine geriebene Zwiebel, sowie 10 bis 15 Gramm von Pflanzenölen nötig ist, bis man eine dicke Sauce erhält. Mit ihr schichtet man alle Zutaten lagenweise in eine Glasflasche, streicht die Oberfläche, das Ganze gebildet sein muß, glatt und parirt sie reich und geschmackvoll.

Zehr Köcher Nahrungsmittel. Man nehme 6 große Tassen Mehl, ein Drittel davon kann Kartoffelmehl sein, dann wird der Kuchen recht hart, 1/2 Pfund Butter (zu Sahne gerührt), 1 Pfund Zucker, 6 Eier (das Mehl ist vorher gesiebt), 1 große Tasse Milch, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 1 gekauten Teelöffel Karamellzucker und 1 Teelöffel Vanille. Weibes wird zuletzt durch ein Sieb hingegerührt, dann sofort in den Ofen geschoben. Dieser Kuchen ist wie Sandtorte.

Eiswaffeln. 4 Eigelochstücke und in Milch gewaschene Semmeln werden mit 4 Eßlöffeln neutralem, mit Zucker, Vanille, Rosinen und Sultaninen gewürzt, jedoch mit dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß vermischt und in einer mit Butter ausgefachten und mit Semmelkörnern bestreuten Form gebackt. Mit Weinbrand oder mit Fruchtzucker, welchem man etwas Mehl beifügt, anrichten.

Die hohen Fleischpreise.

Wenn Schwein der traurigen Lampe wird beraten: „Ich leide sehr, weil ich heute einen Mann, der nicht fruchtig noch geschmeidig und gut gebraten. Bequem mit Waschlappen 40 Suppenlöffeln kann. Ich allerbeste Suppen - täglich andre - kochen.“ So haben wir an Fenerung, an Fleisch und Knochen.“

Für Familie und Haus.

Wahlweise Rat für junge Hausfrauen.

Ich schreibe voraus, daß ich nicht an Hausfrauen hiermit denke, denen es bei reichen Mitteln im Laufe des Monats beim Verbrauch auf wenigstens zwei oder weniger nicht antommt, oder denen mehrere Dienstmädchen, eine Köchin usw. zur Seite stehen, sondern an die vielen lieben Hausfrauen, bei denen es heißt, mit dem bestimmten Monatsgehalt muß sie auskommen.

Vor allen Dingen muß die Hausfrau Geld und Dinge zu ihrem oft recht schweren Besah haben, sie darf nie müde werden, ihren Lieben das Leben bequem und schön zu machen, ihre Kinder zu erziehen und fröhlichen Menschen zu erziehen. Zudem ist es durchaus notwendig, daß die tüchtige Hausfrau ein Wirtschaftsbuch führt, denn das Vorhandensein der täglichen, monatlichen, vierteljährlichen und Jahresausgaben orientiert sie jederzeit über die verfügbaren Mittel. Dabei ergibt sich von selbst ein genauer Überblick über die monatlichen größeren Ausgaben, ebenso lassen sich bei einem größeren Haushaltsgehälte Einsparnisse, die durchaus wertvoll sind, gleichmäßig auf die einzelnen Monate verteilen. Wie auf jede Weise wird die Hausfrau auf und sparsam wirtschaften. Durch rasches und absichtliches, dann einfaches.

Die tüchtige und praktische Hausfrau muß den Kleideretat für die Woche sorgfältig abgeleitet haben, wenn sie überhaupt mit ihren Mitteln umgehen und ihre Werte verbrauchen will. Verordnete Speisen darf es in einem gut geordneten Haushalt überhaupt nicht geben, und die vorerwähnte Hausfrau überläßt nicht erst, was gekocht werden soll, wenn es Zeit ist, das Mittagessen herzurichten. Sie ist fleißig und pünktlich und wirtschaftet nach dem Grundsatz: „Zeit ist Geld!“, indem sie auch die Kleider im Hause gleichmäßig verteilt, damit nicht an einzelnen Tagen eine ganz unzureichende und den Hausfrauen nervöse machende Ueberbürdung eintritt. Die immer wiederkehrenden Besuchsbesuchen lassen sich durch Hausfrau und Dienstmädchen sehr gut in den fest bestimmten Wochen ablegen, freilich nur bei tüchtiger Arbeit und gutem Willen von beiden Seiten, dann wird aber auch die Frau des Hauses sich in ähnlicher, weiten Dienstleistungen einen ruhigen, freien Nachmittag schaffen. Je mehr Zeit finden, ein gutes Buch zu lesen, Zeit finden, für ihre Kinder und ihre liebe Götze zu empfangen.

Auch für das Wäsche ist es eine Wohltat, wenn es sauber gebleicht und nachmittags mit leiserer Hausarbeit beschäftigt kann.

Stiel und schnell sollte die Hausfrau zu einem Spaziergang mit dem Gatten bereit sein, dazu muß auch die geplante Frau Zeit finden. Die freundliche Aufforderung zu einem Spaziergang von Seiten des Gatten darf man ablehnen, wenn wirklich ein tüchtiger Gatte darauf besteht, ist nie aber mit dem Worten - ach, ich muß einkaufen, ich habe keine Zeit, ich habe noch dies und jenes zu tun. Der Mann erwirbt, und recht müßig, den Lebensunterhalt, ihm soll das Ganze eine Stütze der Ruhe und Erholung sein, laßt uns ihm daher ein Heim schaffen, wo er sich froh und glücklich fühlen kann, und ergehen wie unsere Töchter zu tüchtigen, praktischen Hausfrauen.

Einkauf Lebererbsen. Die Augen müssen feurig sein, dann sind sie jung; alte Gänse bekommen Dinge um die Augen. Hat die Gans einen Hängebauch, dann hat sie schon Eier gelegt und gebrütet. Gänserlein erkennt man an ihrer tiefen Stimme, sowie daran, daß ihr Hals um einige Zentimeter länger und dicker ist, als bei der Gans. Sie erscheinen also, auch vermehrt des größeren Kopfes und Schnabels, viel größer, haben überhaupt ein härteres Ansehen und ein stieres Auge. Kaufen man Gänse mager ein, so muß man sie so groß als möglich zu erhalten suchen. Denn je länger ihr Ansehen, desto gefälliger sind sie und desto schmackhafter werden sie durch die Mästung. Wenn mehr am Setze der Gänse als an ihrem Fleische gelegen ist, der erreicht seinen Zweck leichter, wenn er seinen Bedarf erst im Herbst mit ausgewachsenen, ungemästeten Gänsen deckt.

Delikatessen. Einige nicht in allen Haushaltungen gebräuchlich, aber sehr wohlküstliche, sind Delikatessen ausgetrocknete Fleischspeisen, die man sich beim Einkaufsehen herstellen kann. Zu solchen sind zu zählen: das Schweine das geräucherete Würstchen, der geräucherete Stopf, der Preßstuf, der Lachsfilet, vom Schafte der auf einem Holte aber Kohlenfeuer gebratene Stopf, der mit Cabonnet-Pfeffer und Schmalzen bereitete Kränzen daraus, das für Milch getrocknete Gelfe, auch noch Mandelfisch, wenn es von recht gut gemästeten Tieren stammt.

Lebererbsen zu reinigen. Aus Lebererbsen usw. entfernt man zunächst die Hede. Man löst etwas Nirschwörtnel in heißem Wasser auf, läßt es abkühlen und reibt mit dieser Lösung den Back so lange, bis ein leichter Schaum entsteht. Dann reibt man das Vieh trocken, schneidet ein Eiweiß in Wasser, rührt die Milch, die Eigelochstücke sauber und grünlich ab. Sie werden wie neu. Sehr mitgenommen farbige Stiefel reibt man mit einer Mischung von Terpentin und roter Milch so lange ab, bis alle Hede weg sind, dann läßt man sie vollkommen trocknen, reibt sie mit Schmirzcreme ein und poliert mit einem feinen Lappen. Weiße Schuhe, die mit Wasser, reinigt man mit Benzol und reibt sie dann mit Talkum ein.

Kleine Mitteilungen.

Schwarzer Leberack. Man bringt 25 Gramm besten Schmalz und 125 Gramm verdichteten Terpentin in einen geräumigen Glasflasken und gießt 1 Liter Sögröbigen Weingeist darauf, in welchem man zuvor 12,5 Gramm Wachsölgehalt gelöst und dem man eine Lösung von 25 Gramm rotem Chromsaurem Kali (chromsaures Kali) hinzugefügt hat. Sobald der Lack auf dem Leber getrocknet ist, reibt er eine glänzende schwarze Farbe. Lebererbsen, die man, daß der schwarze Leberack einen Eid ins Blaue zeigen soll. Um diese Mischung zu erhalten, werden einfach in dem Late 125 bis 25 Gramm Indigoformin aufgelöst.

Entfernung von Tintenflecken aus Papier. Tintenflecken lassen sich aus Papier entfernen, sofern es sich um Gallussäure handelt, mittels Niesels oder verdünnter Schwefelsäure. Bei den besagten häufiger getrockneten Antikontinenten dagegen nimmt man starken Spiritus, der mit Salzsäure angeäuert worden ist, benutzt den Niesel und wäscht mittels eines Pinsels mit reinem Spiritus nach.

Verfälschung von Eisen. Kupfernitratlösung wird durch Kleinstreueung gefüllt und filtriert. Das auf dem Filter zurückbleibende Kupfernitrat wird an einer konzentrierten Lösung von Schwefelwasserstoff getrocknet und in dieses Bad die zu verfälschenden Gegenstände gebracht. Der Kupferüberzug zeigt ein schönes Blauviolet und läßt sich polieren.

Seifenherstellung. 1. Vorschrift: 4 Teile gelbes Wachs und 1 Teil Harz werden zusammen geschmolzen, in gelberdige Formen gegossen und dann in bester Weise geschnitten. 2. Vorschrift: 5 Teile gelbes Wachs, 1 Teil dicker Terpentin, 1 Teil Harz werden zusammen geschmolzen und in gleicher Weise behandelt. 3. Vorschrift: 4 Teile weißes Wachs, 3 Teile Harz, 1 Teil Olivenöl in gleicher Weise behandelt. 4. Vorschrift: 6 Teile weißes Wachs, 1 Teil Olivenöl, 3 Teile Harz, 1 Teil Olivenöl in gleicher Weise behandelt.

Gelbcrem. Man schmilzt 135 Gramm weißes Wachs, 75 Gramm Salbstrat und 540 Gramm weißes Walein auf gelindem Feuer, löst die Mischung in eine vorher erwärmte, weithalsige Flasche, gibt in dieselbe allmählich eine halbe Lösung an 12 Gramm Walein in 180 Gramm Weingeist und 20 Tropfen Geraniol hinzu, schüttelt kräftig durch und gießt den Gelbcrem in das Stangegefäß, welches an einem kühlen Ort aufzubewahren ist.



Nr. 44 Halle a. S., den 2. November 1912

Arbeitskalender für den Monat November.

Von M. Dautler.
Mit dem Monate November tritt in der Natur eine gewisse Ruhezeit ein, und dieser muß der Landwirt sich anpassen. Aber man würde sehr gehen, wenn man die Ruhe in der Natur als ein gänzlich passives aufsteht; die Natur bereitet in der Ruhezeit alles für das kommende Frühjahr vor; das ist die Arbeit der Landwirt.

So lang der Boden offen ist, kann noch gepflügt und auch nicht untergegracht werden. Sind noch Winterkornen zurück, so ist es nun die allerhöchste Zeit, sie später geät wird, um so geringer ist die Wärscht auf Erfolg. Nebenfalls ist man jetzt dicker als im zeitigen Herbst, denn das Ausstreuen der Seitenrisse ist nicht nur viel schmäder, sondern die halben Pfähnen fallen auch eher den Früsten zum Opfer. Seltener noch Gemüße oder Rüben im Felde sein, so müssen sie jetzt heringeholt und verlost werden. Die frühen Obsterträge haben so schon viel Schaden angerichtet.

Ganz besonders Augenmerk ist in diesem Jahre auf die Entweitung zu legen, da der Boden mit Wasser gesättigt ist und nun um so leichter Störungen eintreten. Man lege daher Sammel- und Abzugsgräben an.

Die Kartoffelernte ist in diesem Jahre so reichlich ausgefallen, daß der Durchschnittspreis auf 2,30-2,50 Mark gesunken ist. Man wollen mancher Landwirte die Kartoffeln zu diesem Preise nicht abgeben, sondern sie bis zum Frühlinge aufbewahren. Das ist doppelt verkehrt. Da in diesem Jahre beinahe doppelt so viel Kartoffeln wachsen, wie im letzten Jahre, so kann der Bauer sie ruhig eine Mark billiger verkaufen, er hat dann gegen das letzte Jahr noch einen Gewinn. Erhält er aber das Voll durch Zurückhalten der Kartoffeln in guten Jahren, so darf er auch nicht klagen, wenn in schlechten Jahren jede Preissteigerung besänftigt wird. Dann aber hat er viel mehr verdient, wenn er die Kartoffeln frisch zum Felde zu 2,50 Mark, als im Frühjahr zu 3-3,50 Mark verkauft. Warum, braucht wohl nicht gesagt zu werden.

Den Wiele n muß viel mehr Aufmerksamkeit zugewandt werden, als bis dato der Fall ist. Sie dürfen nicht mehr Stiefelrinder der Landwirtsdarft bleiben. Man muß endlich mit dem dummen Viehrutei brechen, als wenn das Gras von selbst wächst. Kein, nur gute Weiden zu erhalten, muß ständig gebüht werden, und gute Weiden haben die Grundlage einer erziehbigen Landwirtsdarft. Wie richtig eine gute Weide ist, geht aus dem Umstand hervor, daß eine gute Weide das Viehwohl vollständig erhält. Wie einer guten Weide gibt es vollen Wildertrug und gute Körperbeschaffenheit ohne Jagde von Strohmitteln. Ein vorzügliches Mittel zum Viehwohl der Weiden haben wir in der Saude und in der flüssigen Latrine. Von diesen Stoffen fahre man so viel auf die Weiden, wie man nur kann. Über das müssen wohl weitere Stoffe, nämlich Kalkphosphorsäure und Kali, kommen, und sei heute auf den ersten Schritt durch Thomasmehl, welches man den ganzen Winter hindurch austreuen kann. Pro Hektar gebe man 800 Kilogramm (8 Doppelcentner) und die Ernte wird sich um 40-50 Prozent heben. Versuche ergaben, daß den Züngerpflanzen von 36-40 Hektar Kalkphosphorsäure von 210-250 Mark gegenüberstehen. Die Phosphorsäure ist aber auch nötig zum Aufbau der Knochen des Jungviehs. Wo Kalkphosphorsäure im Weiden, gibt es keine Knochenkrankheit. Sind Silbäume auf den Weiden, so werden auch diese durch das Thomasmehl zu Vollkornen angeregt.

Im Gemüßgarten wird mit dem Wärmern der Beete fertiggehoben, ebenso mit dem Einbringen in Gruben und Kellern. Alle freistehenden Beete werden nach Bedarf gebüht und auch umgegraben. Alle Abfälle sollen verbrannt werden. Biergarten, Döllentholten werden ausgehoben, getrocknet und frostfrei aufbewahrt. Rosen legt man erst nach Här-

ren Frösten, lange aber, daß sie immer trocken liegen. Das Wasser und die Feuchtigkeit ist in jedem Jahre mehr, wenn als bei Frost. Beete Pflanzen werden durch Regen geschüttelt. Im Obstgarten ist die Arbeit die Frostschädigung mit Kuppenlein und Jage, daß auch die Samen die Bäume nicht benagen können und noch Bäume verpflanzt werden.

Im Herbst ist die Arbeit in diesem Monate nicht viel Neues. Die Arbeit nach, so entgeht man dem Fiebern ein Drittel der Deklaration und ersehe sie durch Wärsen. Die Tiere leiden weniger an Kollit und ihr gutes Aussehen zeigt, daß ihnen das Futter bekommt. Nach schwerer Arbeit soll man die Tiere nicht auf einmal langsam in Stalle heben lassen. Sie müssen täglich benetzt werden.

Im November ist die kalte man besonders die Futterzeiten gut ein, da der Wagen eine bestimmte Zeit zur Verbauung braucht und eine Belastung derselben entfällt, wenn eine Wärscht noch nicht verbannt ist, die eine neue folgt. Verbannt sich dagegen die nächste Wärscht länger als gewöhnlich, so werden die Tiere unruhig, brüllen und freisen nach mit Salt, was ihnen nicht zuträglich ist. Das Futter soll in kleinen Portionen verabreicht werden, so daß die Tiere ruhig aufessen und nicht Gelegenheiten haben, das Felle durch ihren Atem zu erwärmen und angenehmlich zu machen. Da es man größere Mengen weniger schmackhaften Raufutters in Verbindung mit zartem, schmackhaften Futter füttern will, ist das Schneiden zu Saft zu empfehlen. Sozialgaben vermehren nicht nur die Freiheit, sondern sind auch für die Verbanntigkeit des Fatters förderlich, weil sie die Entfaltung im Mute erhöhen und damit den Appetit anregen. Sie sind deshalb besonders zu empfehlen, wo ein reicheres Stoffwechsel herbeigeführt werden soll, wie bei Fiebern, gut genährten Arbeitstieren, Jungvieh und männlichen Juchtitieren. Gibt man aber zu viel Sozial, so werden dadurch die Tiere zu einer übermäßigen Wasserzunahme veranlaßt, womit ein Verlust an Eiweiß verbunden ist, weshalb solche starke Sozialgaben namentlich bei Wärschieren zu vermeiden sind.

Im Schwinefalle werden in diesem Monate die für den Frühjahrswurf bestimmten Zuchtstauen zugelassen. Die Ferkel von Schwinefalle werden abgehört und teils verkauft, teils als Säuger für die eigene Faltung und Nachzucht behalten. Die weiblichen Säuger des Frühjahrswurfs, welche bei entsprechender Nahrung reich heranwachsen, jedoch nicht fett geworden sind, können im Alter von 9-10 Monaten zum Eier gelassen werden. Dies gilt namentlich vom deutschen Gschweine, während die Halblait- und Landfalten erst mit 12-15 Monaten für die Befruchtung reif sind. Da die Göße und Fruchtbarkeit der Zuchtstauen wesentlich von der vollkommenen Körperentwicklung abhängt, so ist es sehr zu empfehlen, bis zum Alter von 12-15 Monaten zu warten, wenn man schöne und fruchtbare Schweine erhalten will. Auch die über die Halblait- und Landfalten sollen bei angemessener guter Ernährung erst im Alter von 12-15 Monaten zum Sprunge verwendet werden. Jungen Ebern dürfen nicht so viel Felle zugeweiht werden als älteren.

Die Gemüßarten sind bei zunehmender Kälte in erster Linie für einen warmen Stall Sorge zu tragen, unter 4 Grad Wärme darf die Temperatur in derselben nicht betragen, deshalb eignen sich im Winter für Säuger am besten Herbe- und Kuhhülle, deren Boden man mit Lutzmaln bestreut; eine öftere Weigabe von Staubkaff, der von den Säugern ganz genommen wird und zur Schalenbildung dient, ist teils anzureichen, insbesondere wenn die Säugler keinen Auslauf haben. Beim Auslauf ins Freie sind besonders Säugler mit großen, fleischigen Sämmen zu beachten, welche gegen Kälte sehr empfindlich sind und durch Kälte leicht erkranken. Die einer Frühburt entlassenden jungen Heinen der schweren Säugerväter, Kochin, Langhans, beginnen zu legen.

In der Wienenzeit müssen die letzten Einwinterungsarbeiten, das Ausfällen der leeren Räume im Viehstall und

Stad und Berlag: Verlag des General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis Verlag von W. Rindfleisch - Verantw. Redakteur: Konrad Wolf. Halle a. S.

