

Kepfliche. Man schneide 5-6 hundertkegelige Kefel, schneide sie in Stücken, bestreue sie mit feinem Zucker und lasse sie damit etwa 1-2 Stunden stehen. Spätdessen quäle man drei Eier mit reichlich $\frac{1}{2}$ Liter Milch und zwei Eßlöffel gelbemolzenen Butter, rühre damit $\frac{1}{2}$ kilo Mehl auf, sobald diese Klumpen bleiben, schütte die Kefel hinein und nehme beim Abreiben der Röhre immer ein Eiweiß Kefel mit. Nachdem solche man die Kefel in feinstem Sieb abgeseigt hat, bestreue sie mit Zucker und Zimmt und gesse sie mit brauner Butter zu. Zehn.

Vorwichtige Aufgüsse. 250 Gr. fein gelbes oder gelbliche Gelatine, 300 Gr. gelochener Zucker, 2 Würfel, 8 Zueckade und $\frac{1}{2}$ Loth Wasser sind zur Herstellung dieser vorwichtigen Aufgüsse erforderlich. Zucker und Gelatine werden mit dem Wasser über dem Feuer gerührt, dann gibt man den gelochenen Zucker und den Zueckade hinzu und kocht, wenn die Masse ein wenig abgekühlt ist, auf mit Waecher beschriebener Platte fein, mit einem Zueckade angelegte Pfäßler.

Zerbröckeln. In $\frac{1}{2}$ Liter lauwarmen Wasser rührt man die dünn abgekühlte Schale von sechs Zitronen 4 Stunden lang ein, gießt dann dieses Wasser in die Terrine, füllt den Rest von zwei Zitronen, $\frac{1}{2}$ Liter Scherry, $\frac{1}{2}$ Liter Rum, $\frac{1}{2}$ Liter Cognac, 50 Gr. gelochenen Zucker, $\frac{1}{2}$ Liter kaltes Wasser und $\frac{1}{2}$ Liter feinstes Mehl hinzu, vermischt alles gut miteinander, filtriert die Flüssigkeit durch ein Tuch und stellt sie 3-4 Stunden auf Eis.

Gebackte Kastanien. Man entfernt die erste Schale der Kastanien, legt diese dann in lauwarmes Wasser, bis auch die zweite Haut sich leicht abziehen läßt, und entfernt auch diese ohne die Kastanien fahl werden zu lassen. Dann kocht man Wasser mit etwas feinem Zucker, füllt auf sechs $\frac{1}{2}$ kilo Kastanien $\frac{1}{2}$ Liter braune Saft und aufgekochten Süssholzigen Fleißerzest hinzu, tut die Kastanien hinein und dampft sie beständig weich. Kurz vor dem Anrichten schmeckt man mit Salz ab, füllt etwas mit Madeira angerührtes Kartoffelmehl hinzu, damit die Kastanien wie glaziert erscheinen und richtet sie gleich an.

Wohnnachtsbäckereien.

Christbaumgebäck. 250 Gramm Zucker, 6 Eiböcker werden fein abgerieben, dann kommen 500 Gramm Mehl, zwei Eihelb Liter Milch, 8 Gramm Ammoniak, fein gehackte Zitronenschale und Vanille. Man macht den Teig leicht verdaulich, läßt ihn über Nacht an einem kühlen Ort, stellt ihn aus, rührt keine Formen aus, bestreift sie mit Zucker und läßt sie bei guter Hitze backen. Man kann diese Bäckerei mit gefärbtem grobem Zucker bestreuen; der grüne wird mit Spinat, der rote mit Weinsieden gefärbt, der gelbe mit einem Abdruck der Verzierungen gefärbt.

Christbaumgebäck. 4 Eiböcker, der feste Scher von 4 Eiwürfel und gewicht, 200 Gramm Zucker, zwei Gramm und eine Stunde abgerieben. Man rührt man noch 8 Gramm Zimt, 8 Gramm gefasene Gewürznelken, fein gehackte Zitronenschale und 200 Gramm Mehl hinzu, rührt diese gut durch, kocht den Teig auf verdichtende Porzellanen und kocht sie leicht.

Gebackenes Gebäck. 140 Gramm gemahlene Gelatine, 140 Gramm Zucker, Gewürz nach Geschmack, 2 Eiwürfel und 20 Gramm Mehl verarbeitet man auf dem Brett zu einem glatten Teig, stellt ihn mäßig verdichtet aus, rührt ihn mit Mehlformen aus, legt die Stücke auf Öblatten und glaziert sie, indem man 140 Gramm Zucker mit einem Eiwürfel gut abreibt und darauf streift. Auf dem gezeichneten Backblech in mäßig warmer Höhe backen.

Echololadegebäck. 4 Eiwürfel schlägt man so festem Scher und rührt 500 Gr. Zucker und 100 Gr. geliebene Echololade hinein. Ein Backblech wird mit weißem Papier belegt, dieses mit Zucker bestreut, mittels zweier Eßlöffel schneidet man der Masse darauf geformt und bei mäßiger Hitze gebacken.

Wandgebäck. 3 klar Scher mit 280 Gr. Zucker, 250 Gr. getrockneten, geriebenen süßen Mandeln und 150 Gr. geriebenen bitteren Mandeln und Zitronenschale vermischt. Papier wird auf ein Backblech gelegt und geschmieret, Schichten darauf geformt, mit Mandeln verziert und mäßiger Hitze gebacken. Noch besser gelingt das Gebäck, wenn man es auf Öblatten macht, die man mit ungetriebenen Papier unterlegt.

Wasserrichtung.

Reinigen der Messer. Sofort nach dem Gebrauch sollen die Messer in lauwarmes Wasser gestellt und mit einem Lappen gespült werden. Mit einem Kattopfen und Messerspulver abgerieben, erhalten sie ihren Glanz wieder. Für größere Handlungen ist eine Messerspulmaschine zu empfehlen.

Vorparaten für Metalle. Man löst zwei Teile Natriumchlorid in 20 Teilen Wasser auf, mit weicher Lösung man zwei Teile Zinnpulver vermischt. Mit der erhaltenen Flüssigkeit tränkt man einen dünnen Wollstoff und läßt ihn trocknen.

Unverwundbare Gegenstände von leichter Verwundbarkeit gegen Feuerlangen zu machen, wobei man Wasserlösliche anwendet. Doch muß man bei deren Gebrauch vorsichtig sein, da durch das Eindringen der Wasser in eine Waare leicht Entzündung eintreten kann.

Konventionen sind nicht bloß bei Feiern im Gebrauch, sondern auch im Haushalt zur Konvention von Fleisch, Butter etc. sehr verwendbar. Dasselbe wird bereit, indem man 35 Gramm Kochsalz, 30 Gramm Borax, 35 Gr. Salpeter und 6 Gr. Salzfäule fein pulverisiert und innig miteinander vermischt.

Behandlung der Beien. In vielen Haushaltungen wird den Beien nicht die richtige Behandlung zuteil und nur allzu vorzeitig werden sie dadurch unbrauchbar. Vor allem dürfen die Beien nie in der Nähe des Herdes oder der Öfen hängen, da durch die Hitze das Bienenwachs der Vorkorbmittel in das Holz eingedrungen wird, schmilzt und die Vorkorbbündel dadurch herausschält. Genauso verhält sich die Hitze des Öpfens und Beien der Öfen. Bei Beien mit lauem Schmelz ist darauf zu achten, daß der Boden nicht auf dem Boden liegt, sondern entweder auf dem Stiele ruht, oder was das beste ist, aufgehängt wird. So behandelte Beien bleiben viele Jahre lang in gutem Zustand.

Behandlung des Schuhwerks.

Die großen Schuhmacherechungen bilden eine feste Klasse für manchen Familienvater, und daher möchte ich auf einige Bienenweisse Behandlung der Schuhe und Schuhe aufmerksam machen. Hauptächlich sind in die Schuhe meistens mehr Schichten im Gebrauch von Schellen, doch diese Kosten sehr man ganz tragen, zeigt dieser Verbrauch doch, daß sie gesund und fleißig auf dem Bein sind. Anders sieht es mit den Oberleder. Wenn es leicht gut und solide ist und trotzdem nicht lange hält, so liegt das einzig und allein in der unrichtigen Behandlung.

Bei allen Schuhen lasse man für gute Schuhe, je tiefer diese ist, umso mehr schont sie das Leder. In den meisten Haushaltungen wird nun aber die Schuhe mit zu stark aufgetragen, man entfernt dies leicht durch ein äußeres Aussehen des Leders. Sobald aber wird das Leder beiderseits in den Sommermonaten wenig oder gar nicht gepflegt; es wird trocken, hart und brüchig, und wenn im Winter das Schuhwerk einmal geschmieret werden soll, so vermag das Zeug durch die die Feuchtigkeit gar nicht bis zum Leder durchzudringen.

Der das Schuhwerk wirklich pflegen und lange gut erhalten will, dem empfehle ich, folgendes zu beachten: Erstens gute Schuhe zu verwenden und streng darauf zu halten, daß dieselbe immer nur ganz jährlich ausgetreten und höchstens höchstens einmal geschmieret werden. Zweitens achtet man auf beiden die Schuhe, wenn man hin und wieder, ohne bisher vollständig eingetrocknet zu sein, etwas kaltes schwarzes Kalbes aufzutragen, auch zum Wachsen der Sohlenflächen ist es zu empfehlen, ein paar Tropfen Kalbes zu benutzen, der ja als Fett in der Kalbfelle einfließt, nicht zu haben ist. Die Schuhe sollten haben die gute Gewandtheit, gleich auf mehrere Paar Schuhe oder Schuhe hintereinander anzusetzen, die Schuhe sollten und dann erst blank zu putzen. Das ist so falsch, wie nur möglich, da auf diese Weise wirklich wenig nicht erreicht werden kann und die Schuhe stark angetrieben werden, um wenigstens einigen Gang zu erzielen. Zweitens alle zwei bis drei Monate lasse man von Oberleder die Schuhe mit lauwarmem Wasser gründlich abwaschen und das Leder mit trocknen und gründlich einreiben. Das Schuhwerk sollte so oft hintereinander aufgetragen werden, bis das Leder es nur noch langsam annehmen; die besten Lederde nicht abgerieben, wenn noch Schuhe auf dem Leder lag und dieses trocken ist. Was ein billiges und den Leder sehr zuträgliches Öl kann ich auch langwierige Erfahrung eine Mischung von einem Teil Olivenöl und einem Teil Weinsäure empfehlen. Das Öl wird am besten mit einem etwas warmen Wasser eingetrieben. S. D.

Kleine Mitteilungen.

Auslöschen der Petroleumlampen. Leider kommt es noch häufig vor, daß beim Auslöschen der Lampen Unfälle eintreten. Zu vermeiden ist es auch nicht, besonders wenn man leuchtet, wie mit dem Lichte verfahren wird. Kann beim etwas anderes eintreten, als eine Explosion, wenn mit voller Macht von oben hin der Glühkörper gelassen wird? Es ist wirklich nur Zufall, wenn nicht immer dabei ein Unheil passiert. Es geht noch, wenn zuerst der Deckel heruntergeschoben wird, und dann das Licht gelöscht wird, aber dann kann das Wasser von oben herab auf die glühende Schalen fallen. Darum ist das beste Verfahren folgendes. — Man schraubt das Brennecht leicht etwas herunter, hält dann die Hand oben hinter den Glühkörper und zwar so, daß etwa der kleine Finger ziemlich nahe dem Glase und der Rest der Hand über das feste Brennecht hält. Am besten man über die obere Öffnung des Glühkörpers nach gegen die Hand. Die Hand wird dann durch diese aufgehoben und in die Öffnung des Glases gehalten, wodurch die Flamme sofort ausgeht. Hierbei kann kein Unheil eintreten, da nur ein geringer Luftstrom auf die Flamme ausgeht wird, da die volle Größe des Deckels durch die Hand eine Verhinderung erfährt.

Halbarmen von Braundmalereien. Man mit Braundmalereien verzeigte Bücher, Leinwand und dergleichen zu waschen, ist es nicht, die verzeigten Flächen zu polieren oder zu waschen. Das Halbfarm ist sehr mühsam und erfordert Aufmerksamkeit, trotzdem verlieren die Farben an Feuer und Hitze. Das Waschen ist eher anzupfehlen. Will man nicht feine Bücher waschen, so lasse man weißes Wasch in Wasser, — Zeitpunkt ist weniger zweifelhaft — bestreife das Holz mit der Lösung, lasse dies über ein weißes Tuch trocknen und kühle die Lösung wieder abgekühlt einfließen. Bei dieser Vorbereitung erfolgt sich die Hitze der Farben, zu waschen werden laufend. Man kann statt der Wasche auch guten reinen Aquarellschiefer verwenden. Das Pinseln ist zwar etwas teurer als die vorher angegebene Verfahren, jedoch aber die Flächen angereicherter. Man verwendet zum Pinseln sehr möglich keine Gummipinsel. Am besten Gläser zu erhalten, ist älteres Leinwand mit Pinsel nachzuwaschen. Man trocknen nimmt man einen mit gutem Spiritus befeuchteten Lappen und läßt mit demselben über die Fläche, wodurch die Lösung sehr gleichmäßig verteilt und klarer Glanz ergibt wird.



Arbeitskalender für den Monat Dezember.

Die in diesem Jahre vorzeitig, schon Anfang November eingetretene intensive Kälte hat der Landwirtschaf vielfach Schäden gebracht, namentlich hat man vielerorts Klagen darüber, daß die im viele Teil noch nicht geeigneten Heuschäfte zum großen Teil ertritten sind. Wie oft schon haben wir an dieser Stelle darauf aufmerksam gemacht, bei vorgerückter Zeit die Verfügung über Heuschäfte mit allen Kautelen zu beschleunigen, da der November gar leicht durch einen kalten Frost erheblichen Schaden anrichten, ja viele Arbeit überhaupt verhindern kann. Sparlosheit an Heuschäften ist in diesem Jahre am wenigsten angebracht, der heutige, sehr frühe Winter dürfte nicht nur zu deutlich und zu unangenehm beweisenden haben.

Auch die Fütterung der Tiere empfindlichen Saaten sind noch zu jung und auch, um die Wärme zu überleben, ebenfalls durch die Kälte die Gefahr, da das Holz nicht ausreicht kann.

Winterarbeit der Natur, Winterarbeit auch zum Teil im Verichte landwirtschaftlicher Arbeiten. Die Winterzeit gestaltet meist ein sehr Zeit ein angedecktes Arbeiten auf dem Felde nicht mehr. Für den Landwirt beginnt nun wieder eine regelmäßige Tätigkeit im Hause selbst, ohne Stille und Unbeschäftigung, und der Bauerbauern bringt wieder manche gemüthliche Stunde in der Wohlfahrt zu, die er im Sommer nur so oft genießen durfte, während er jetzt seine Schreibernisse verfolgt und seine Wirtschaftlicher Bezug zumal das Jahresabschluss in Ordnung bringt. Das Führen von Büchern sollte in einer gewissen Hinsicht gerade bis zur Tagesabrechnung gehen, wie in jedem anderen Betriebe und dazu gehört auch das Führen einer jährlichen Bilanz, das heißt, der Landwirt soll am Ende des Jahres ebenfalls sein Geld und haben prüfen, um zu sehen, ob er richtig gewirtschaftet hat. Der Winter ist auch die Zeit, in welcher der Bauerbauern Zeit hat, sich in seinem Beruf weiter auszubilden und dies ist ihm so leicht gemacht, wenn er nur eine landwirtschaftliche Zeitung lesen wollte. Jede Zeit Tageszeitung bringt heute für ihre Inhabenden sehr eine gut redigierten landwirtschaftliche Beilage, so auch unser Blatt, die dem Landwirt mit manch praktischen Ratschlägen an die Hand geht. Sind erwachsene Kinder da, so können dieselben mit den Einkäufen in die Bucher, selbstständig unter Aufsicht des Vaters, beschäftigt werden, dabei lernen sie die verschiedenen Preise kennen, und gewöhnen sich an Buchführung. Genauso kann es mit dem Studieren der landwirtschaftlichen Literatur geschehen. Der erwachsene Sohn oder Tochter sollte auch seinen landwirtschaftlichen Zeile verfolgen und wie vieles könnte danach aus der Tageszeitung der Bauerbauern, der Wirtschaft usw. gelernt werden, was reich, reiche Nutzen bringen könnte.

Bei kaltem Frost, welcher Regen und Acker hart macht, finden die Gespanne und Zugelöhner Arbeit in Düngearbeiten mannsfähiger Art. Der Mist kann von der Düngefläche auf das Feld geladen und dort entweder in großen Haufen aufgehäuft oder sofort gefahren werden. Am besten geht es aber bis zum Frühjahr anzuhalten Arbeit in ein Geschäft nicht zu schicken, da diese die Zeitigung hindert, die angetragenen Stoffe oder dem Boden zugute kommen. Außerdem kann aus abgelassenen Leiden der Schlämme abgesehen werden, entweder direkt aus Feld, wo bei jedoch Vorsicht anzuraten, oder zur Kompostbereitung. Reiner fauler Gülle, Sande, Wurzeln, Wurmfäule, Koth etc. gegeben werden. Ein Teil der Gespanne wird beim Zerkleinern mit Gummifaschinen zerlegt finden. In das Land nicht gefahren, wird mit dem Zerkleinern der Stoppelfelder und mit dem Vorarbeiten der Acker zur Frühjahrsbebauung fortgesetzt. Die nicht mit Saat befestigten Felder lasse man während des Winters in ruhiger Ruhe liegen, damit der Frost auf in den Boden dringen und getrieben, zertrümmert und während auf verteilten einwirken kann. Der Dezember ist, so lange die Erde noch nicht zu fest gefahren ist, die beste Zeit des Jahres zum Frostschaden (Taintieren) eines neuen, schweren Ackerbodens.

Schäbungen. In diesem Monat bildet das Beschneiden der älteren Kernschubäume sowie der Brennholzarten die Hauptbeschäftigung, woraus folgt, daß die Kälte nachts nicht 3-4 Grad R. übersteigt, da bei kaltem Froste die Rinde an den Schnittstellen leicht abreißen lassen. Die sog-

nämigen Obstbäume werden, soweit es erforderlich, abgeschritten und alle bürre Holz befestigt. Dabei sind die Stämme und starken Nette wo abgelebene Bäume, Wälder, Umgegendsbäume zu reinigen und sobald im Frühjahr zu beschneiden; daselbst gilt auch für ältere Bäume. Bei mehreren Bäumen wird das Streichen um den Stamm der Stämme umgeleitet, wobei an Apfelbäumen, welche mit der Wurzel bekräftigt waren, gebrochene Rinde unterzugehen wird. Die abgelagerten Winterfrüchte müssen häufig durchgehoben und die angefallenen ausgelesen werden; in der Baum nicht ganz trocken, so empfindlich es sich, hin und wieder bei kaltem Wetter zu lösen. Bei Scherme und kaltem Frost erzieure dich an unsere beste Freunde und Helfer im Obstbau, an unsere Vögel, Suche sie durch häufige Fütterung an deine Wäpflanzungen zu stellen, sie vergelten die deine Mühe, der du dich ihretwegen unterziehst, im Frühjahr im Sommer landwirthlich wieder durch ihre Anwesenheit. Wenn du aber glaubst, alles ganz zu haben, so beschütze dich auch hinter dem warmen Ort nach mit deinen Vögeln, die du suchst durch Feiern in Wägen und Fischhälften, so auch durch Feiern unserer landwirthschaftlichen Beilage deine Kenntnisse um Obstbau zu erweitern, lasse auch deine gesammelte Beilagen wieder hervor und lies fleißig in denselben, tausche deine Meinungen und Erfahrungen aus und so einmal mit deine Bekannten und Bekanntenkreis aus und so wirst finden, daß es für dich, wie jene bloß von Vorteil ist.

Gemüthgezeiten. Züngen, Eraben und Napfeln ist möglichst bald zu vollenden, damit der Boden locker frieren kann. Die eingelagerten Gemüth zeitige man soweit wie möglich von abgelagerten Wäpflanzungen ab, lasse man die Wäpflanzungen im Herbst, die vor der Winterzeit mündende Gezpflanzungen, welche auch vor den Angriffen von Mäuse sicher zu stellen sind. Bei offenem Wetter räume man die Mistbeeteifen, richte auch sonst alles zur Traberer vor.

Zu Wintergarten und mit dem Ausschneiden der Beiständer, den Napfungen und Abweizen der Räume, dem Beschneiden von Hecken und Pflanzungen, angestanden. Will man größere Räume mit Balken versehen so müssen die Bearbeiten (Ausgraben und Freimachen des Balkens) jetzt erfolgen. Erst nachdem der Balken durch kalten Frost transportfähig geworden ist, beginnt man mit dem Verpflanzen. Strauchgruppen und alle Heuschäfte nicht man jetzt um.

Wintergarten. Auch in Bezug auf die Zopfplanzen ist in Dezember nicht viel zu verrichten. Es gelten jetzt noch die für den Monat November gegebenen Ratschläge. Man beachte, daß die wärmereliebige Gemüth möglichst entfernt vom Ort und möglichst nahe am Fenster Anstellung finden. Zeit und in frühen Mächten ruhenden Pflanzen ist wenig zu tun, doch bei nötigemfalls ein schwaches Feuern nicht verdam werden soll. Auch die im Keller ruhenden Pflanzen darf man nicht aus den Augen verlieren, man muß sie ab und zu begießen, damit die Wurzel nicht ungenügend wird, denn sonst sind sie meistens verloren. Falls alle Zopfgebäude vorhanden jetzt in völliger Ruhe und nur die Feuertöpfe einzulassen reze werden.

Wichtig! Im Winter ist die gemüthliche Tätigkeit Arbeit mit den feinsten großer Vergelt anzuzuführen. Man halte die Ställe warm, fahre aber doch für zeitweilige Luftwechsel. Gute Fütterung, Wartung und Weg der Tiere, gute Gemüth und eine ordentliche Stallreinigung sind die besten Schutzmittel gegen die Krankheiten, die hier häufig vorkommende Gefährdungsmomente. Man mache sich besonders jetzt eine genaue Futtereinteilung, damit man mit dem eingelagerten Futter bis zur Gemüthergewinnung ausreicht, und damit man dieses oder jenes Futter nicht in kurzer Zeit aufgebraucht hat, sonst kann man nachher keine richtigen Futtermischungen mehr machen. Je früher es wird, desto mehr Futter kann man bei Schreibern verbrauchen und dadurch die Wäpflanzungen. Die Arbeitsvertheilung muß man bei Beginn des Frostes mit guten kühlen Duffeln versehen.

Erfolglos! Neben der Unterbringung in geschützten Ställen wird eine mehrmalige Fütterung bedingt, da die Wärme an und für sich unter den Füssen der Kühe gehen und eine gewisse Menge von Fettstoffen verdrängen, um der Kälte zu widerstehen. Man hat darauf zu achten, daß die Tagesfütterung abwechselnd warm oder kalt zu erfolgen

Druck und Verlag von W. Amftbach — Verantw. Redakteur: Dr. Ludwig Dittgenheim, beide in Halle a. S.



