

Aufbewahrung von Eiern.

Zunächst ist es zweckmäßig, nur die vom August ab abgelegten Eier aufzubewahren. Solche Eier sind auch am besten geeignet, weil sie am leichtesten zu befruchten sind. Vor dem Aufbewahren müssen die Eier sorgfältig gereinigt werden. Nach dem Reinigen der Eier ist es am besten, sie in eine Kiste zu packen und in einem trockenen Orte trocken aufzubewahren. Es ist möglich, daß die Drückerhöhle dabei kahlblau überzogen ist, aber das ist nichts Schlimmes, wenn die Eier sauber sind. Wenn man die Eier in eine Kiste packen will, so ist es am besten, sie in eine Kiste mit Sägemehl zu packen. Das Sägemehl soll die Eier umgeben und die Eier vor Feuchtigkeit schützen. Wenn man die Eier in eine Kiste packen will, so ist es am besten, sie in eine Kiste mit Sägemehl zu packen. Das Sägemehl soll die Eier umgeben und die Eier vor Feuchtigkeit schützen.

Verschiedene Fälschungen.

Steinpilze. Die Pilze werden geschält von kleineren bis zu einem großen, in große Blätter getrennt, kurz Zeit in lebendem Salzwasser, dann mit einer Mischung aus Weizenmehl, Salz, Pfeffer und gewogene Petersilie binazigiert. Man dünnt die Pilze langsam weich und gibt zuletzt einige Löffel laure Sahne an das fertige Gemisch. Besetzt, Koletiten ins als Beilage sehr vordend.
 Worschn. Worschn müssen besonders gut gereinigt werden. Man entfernt die Stiele, schneidet die Pilze zurecht, bereitet sie mit warmem Wasser, legt sie in kaltem Wasser aus Feuer und läßt sie heiß werden, trägt sie dann um und legt sie auf ein Sieb, stellt dies in kaltes Wasser und wäscht die Pilze aus. Dies wiederholt man mehrere Male, brüht die Worschn aus, dünnt sie in Butter, tut etwas Wasser, ein halbes Glas Rotwein, Salz und Pfeffer und ein wenig Muskatnuszug daran und dünnt sie weich. Man bindet die Sauce mit hellem Buttermehl und schürt sie mit etwas Zitronensaft. Wechselt passend zu Säulen und jungen Worschnen.
 Trüffel. In Ungarn ein halbes Maß der fettesten Trüffel werden sorgfältig gewaschen und geschält, dann gut abgeküßt und auf sauberem Tuch abgetropft, bevor man sie dünnt abschließt. Die Trüffelstücken werden gewaschen und als feine Würste für Torten benützt. Jede Trüffel hüllt man in ein mit Butter bestrichenes Papier, legt sie so in einen Dampftrichter, dessen unterer Theil man mit einem halben Liter frischer Bouillon aus Rindfleisch füllt, und dünnt sie weich. Man nimmt die Trüffel aus dem Papier und richtet sie bergartig auf einer Schüssel an. Der Rest der Bouillon eignet sich vorzüglich zur Bereitung einer feinen Sauce.
 Pilzen-Suppe. Diese sehr häufig schmeckende Suppe wird von Trüffel und wenn diese nicht mehr vorhanden sind, von getrockneten Champignons oder Pfefferlingen - Meisler - bereitet. Man nimmt 3 Liter für Personen einen Teiler voll Pilze, die gepulvert, gewaschen, gründlich geschält, mit einem Eßl. Butter, etwas Salz, eine Messerschale weichen geschlossenen Pfeffer und gewogene Petersilie eine halbe Stunde geschmort werden. In gewöhnlicher Bereitung wird diese mit einem Liter Wasser, das mit reichlichem Salzmehl abgeseigt wurde, zu einer leuchtigen Suppe, füllt sie

über die Pilze, gießt sie mit einigen Eibittern ab und richtet sie über geschälten Semmelwürfen an.

Pilze in Butter einzulegen. 1. Die Pilze werden gepulvert, gewaschen, auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt und abgedampft, unter lebendem Butte so lange geschmort, bis die Butter nicht klar hervortritt, worauf man etwas Salz hinzufügt, die Pilze damit durchschmeilt, sie heiß in Leintüchlein füllt und am folgenden Tage nach dem Erkalten 2-3 Zentimeter hoch mit zerlassener Butter übergeht und mit Wase verschließt. 2. Oder man schneidet die sauber gepulverten Pilze mit einem Schöpfel Salz niedrig durcheinander, stellt sie zueinander auf eine mögliche weiche Stelle des Eiers, läßt sie Zeit stehen, nimmt nach 20 Minuten den Deckel ab, läßt den Saft zur Hälfte einziehen und schneidet die Pilze auf ein großes Quarzglas zum Abtropfen, dünnt sie hierauf in lodernder Butter, bis dieselbe klar hervortritt und verwahrt sie, wie oben angegeben.

Steinpilze. Kleinen, noch feinen und geschlossenen Pilzen schneidet man die Stiele ab, wäscht sie gut ab und löst sie in Wasser, dem man ein wenig Salz und Essig hinzufügt, einige Male auf, läßt sie hierauf in kaltem Wasser ab und läßt sie auf einem Sieb abtropfen. Inzwischen löst man Weißessig mit etwas Pfeffer, Schallotten, Estragon, Muskatblüte, wenig Vorbeerbülbe und Salz 4-5 Minuten und läßt diese abfließen, legt die gut abgetropften Steinpilze in kalte starke Gläser oder Leintüchlein und gießt Essig darauf. Nach zwei Tagen gießt man den Essig wieder ab, löst ihn noch einmal auf und gießt ihn abgekühlt wieder auf die Pilze, sind dieselben ganz erstarrt, so füllt man flüssigen Rindfleischbrot darüber, verbindet die Gläser mit hartem Papier und stellt sie an einen kühlen, luftigen Ort.

Hauswirtschaft.

Ertrag für die Weidhe. Es wird wohl unseren Hausfrauen erwünscht sein, ein höchst einfaches Mittel kennen zu lernen, welches die Weidhe vollständig erzieht und noch außerdem die Weidhe des Ausbreitens und Wechens ist. In das letzte Gießwasser mischt man 1-2 Eßlöffel (10-12 Gramm) Terpentinöl auf den Eimer und verfährt dasselbe täglich; der Ertrag in Bezug auf Reinheit und Weidhe ist überaus schön. Das am Tagesschlaf verbrauchte Terpentin ergänzt nämlich Egon, wie der östliche Bauernrat genannt wird, welcher weißt aber die Weidhe besser und gesünder oder grauen farbiger die Weidhe wie alle organischen Gärden, zu zerlegen und dadurch der Weidhe ihre ursprüngliche Weidhe wieder zu geben; von dem Terpentinertrag bleibt ebenfalls nichts zurück, da er in der Luft verflüchtigt.

Das Reinhalten der Gießkanne. Der Gießkanal muß wöchentlich mindestens einmal ganz gründlich im Innern gereinigt und alle Residuen sorgfältig entfernt und abgewaschen werden. Die Schlammabspaltung, die von den Urinresten im Eis entsteht, zu verhüten, tut man das Eis nicht direkt in den Schrank, sondern man halte sich zwei grobe Lössel, am besten aus gewöhnlicher Zerkleinwand, die sich leicht auswaschen läßt, schütete das Eis in einem davon und lege es mit dieser Säule in den Schrank. Der Sod nimmt alle Urinreste auf und das klar ablaufende Gießwasser kann nicht Schlamm ansetzen. Wird das Eis erneuert, so benutze man den zweiten Beutel, while den ersten aus und lasse ihn trocknen. Auf diese Weise läßt sich der Schrank leicht sauber halten. Die Röhren gelangen dadurch auf die Lebensmittel, das sich der Dampf von noch heiß in den Schrank gestellten Speiten an der Decke als Wässer niederfällt und von da auf die Oberfläche der Speisen herabtröpft, wo dann leicht ein Gärungsprozess entsteht. Ist bereits ein dämpfender Geruch vorhanden, so scheure man den Schrank doppelt sorgfältig mit heißem Sodawasser, trockne gut nach und lasse ihn so lange weit geöffnet an der frischen Luft stehen, bis sich jede Spur von Geruch verloren hat.

Weißes und braunes Handbrotchen macht man in warmem Semmelbrot, spült kalt nach, ringt sie tüchtig aus und glättet sie zwischen zwei reinen Tüchern trocken.

Kleine Mitteilungen.

8 Stadische aus weißer Weidhe zu entfernen. Zum Weidhoften der kleinen grauen Fleck löst man einen Eßlöffel feines gelobenes Sodasalz mit einem Teelöffel pulverisiertem Salmiak mit etwas lauwarmem Wasser an, bestreicht damit die Flecke, und wiederholt das Verfahren nach dem Trocknen noch einmal.

8 Reiniung von Petroleumflaschen. Nachdem man die Flaschen gut wässern gelassen, lasse man, nicht nur heißes Wasser, sondern auch Wein darauf gießen, bis die Flaschen vollständig beseitigt sein können. Hierauf versetzt man die Flaschen, schüttelt während 2 bis 4 Tagen häufig um, gießt das Wein mit dem darin gelobten Petroleum aus und wiederholt das Verfahren noch einmal. Danach läßt man die Flaschen geöffnet an einem warmen Orte stehen, bis mit das nicht ablaufende Benzin verdunstet, und spült einigemal mit kaltem Wasser aus, bis kein Petroleum mehr enthält.

8 Flächen robierter Stellen. Dieses gelingt leicht durch Reiben mit rotem Seifenpulver von Linbentol mit einem wenig Lappen, bis die Stelle wieder etwas glanz hat. Die Farbe löst dann beim Reiben nicht mehr aus.



Die Kultur der Erbsen.

Es ist eine bedauerliche Tatsache, daß die Erbsen unter den landwirtschaftlichen Kulturpflanzen bei uns in Deutschland so wenig Beachtung und Verbreitung finden kann. Die Erbsen werden wegen den mannigfachen Gefahren und Feinden, die ihr Broden, zu den unheimlichsten Krankheiten, oder nicht selten haben sich die Mandwürme die Schuld selbst zuzuschreiben, wenn Milderholze eintreten. Es dürfen jedoch den Mandwürmern einige Winte über den Anbau dieser wertvollen Pflanze gewicht vollkommener sein. Ein länger Rechenboden von genügender Stoffkraft und mit durchlässigen Untergründe der Erbsen am besten zu, aber auch auf schwereren und auf leichten Boden geübt sie, wenn es diesem nur nicht an den notwendigen Materialbestandteilen, besonders an Phosphorsäure und Kalz, mangelt. Ein sehr fehr, trockener Boden läßt ihr indes nicht zu, ebentowenig ist sehr gebundener matter Boden.

Der Aker muß, da die Erbsen eine tief geloderten Boden verlangt, im Herbst bis voller Tiefe gepflügt werden, so daß im Frühjahr die Bestellung ohne Mühsal zu geüben kann. Sehr häufig kommt es vor, daß der Erbsen eine frühe Stallmistdüngung gegeben wird, dies ist jedoch nicht anzuraten, denn einestells macht sie darnach zu sehr ins Stroh, logert leicht und liefert wenig Körner, andererseits wird sie an der intentionen Ausnützung des Strohstoffs durch die Luft gehindert. Am zweckmäßigsten baut man die Erbsen in zweiter oder dritter Frucht nach einer Stallmistdüngung, denn dann findet sie den zur ersten Entwicklung nötigen Stickstoff am Boden vor, zur späteren Entwicklung aber verwendet sie den freien Stickstoff der Luft. Um sie aber hierzu zu befähigen, muß dafür gesorgt werden, daß ein hinreichender Vorrat an Phosphorsäure, Kali und Kalz, im Boden vorhanden ist. Eine Malstrühe wird zwar überall nicht notwendig sein, da die Erbsen ein hartes Annehmmerewagen für Kali besitzt, aber man wird doch gut tun, auf allen mehr leichten Bodenarten etwa 8 Hlr. Kalzit pro Seltar zu verwenden. Eine Düngung mit Phosphorsäure können wir ohne weiteres empfehlen, denn phosporäurehaltige Düngemittel haben sich bei Erbsen stets bewährt. Sehr geeignet hierzu ist das Thomasmehl, von dem etwa 8 bis 10 Hlr. pro Seltar verwendet werden können.

Zur eine Düngung mit Thomasmehle führen wir dem Boden außer Phosphorsäure auch erhebliche Mengen Kalz zu und besorgen dies dadurch das Weiden der Erbsenpflanzen. Alle genannten Düngemittel müssen sehr frühzeitig ausstreut werden, je frühzeitiger, desto besser.

Anzeten kommt es vor, daß die Erbsen auf einem Boden, trotzdem die Bedingungen günstig sind, nicht recht gedeihen wollen. In diesem Falle empfiehlt es sich, von einem guten Erbsenader Erde zu nehmen und diese auf den widerpfeiligen Boden auszustreuen. 2. Hlr. genügen pro Seltar.

Schädlich sei noch bemerkt, daß nur ein gut gereinigter vollkommener Same zur Verwendung kommen darf. Ist der Same in irgend einer Beziehung mangelhaft, so können wir einen Erfolg nicht erwarten, auch bei der sorgfältigsten Bearbeitung des Bodens und der gründlichsten Düngung nicht.

Regelung der Beschickung unserer Schlachtviehmärkte.

Von der Berliner Central für Viehverwertung (Centralrat) wird uns geschrieben: Wer das Getriebe auf einem großen Schlachtviehmarkt nicht kennt, der macht sich wohl sein richtiges Bild davon, in wie hohem Maße der Auftrieb d. h. die Größe der Anzahl des zum Verkauf gestellten Viehes, Einfluß auf seine Verwertung hat. Zwischen Märkten (den Großschlächtern) und Verkäufern (den Kommissionären)

nären) findet ein vollständiges Verkehrsspiel statt. Der aufmerksame Beobachter und Kenner eines solchen Marktes kann schon leicht erkennen, daß die Auftrieb nicht weislich aus dem Leben und Treiben auf dem Markte oder aus der größeren oder geringeren Stärke im Restaurationistal einen Schluß ziehen, wie der Saie läuft.

Ist der Markt schwach beschickt, oder ist Gefahr vorhanden für die Großschlächter, daß sie ihre Behörden nicht ausreichend beschicken können, so wird, in der richtigen Erkenntnis, daß zum Schluß des Marktes die Preise noch höher steigen können, schnell zugreifen, der Handel geht Schlag auf Schlag. Mit umgekehrter Antwort zu groß und nicht zu erwarten, das Lieberland bleibt, so verhalten sich die Großschlächter, abwartend. Zunächst wird natürlich alles Vieh gemulert, unterteilt, jeder Fleischer merkt sich, um die Stücke, die für seinen Bedarf passen, stehen, er fragt auch nach dem Preise, aber zum Geldabschluß kommt es nicht. Jeder will die Situation möglichst für sich ausnützen. Haben sich die Fleischer über die Beschaffenheit des Viehes informiert und in Gedanken die Stücke angesehen, die sie später erwerben wollen, so tritt unter Umständen ein vollständiger Stillstand des Geschäftes ein, der mehrere Stunden dauern kann. Zum Schluß des Marktes nähern sich die Kämpfer einander wieder. Die Kommissionäre sind wohl oder übel genötigt, die Preise herabzusetzen, und die Fleischer müssen zu ihren ersten Geboten etwas ansetzen. Im Märkte sind hierbei sehr beliebt, die Kommissionäre zu verdrängen, so daß die Hornvieh, weil ein Lieberlebenlassen zum nächsten Markt nur in den äußersten Fällen ausgeführt wird. Die Tiere, welche häufig nach einer langen, anstrengenden Viehmanöver in anderen Viehmärkten und andere Beirahmisse kommen, verlieren während der Zeit, wo sie in den Stallungen des Marktes stehen, an Gewicht und vor allen Dingen an Muskelmasse, was ihnen die sehr erheblichen Stellen für Futter, Wohnung und Pflege, so daß zu geringeren Preisen jeder Kommissionär zu verkaufen muß.

Bei den Markteinrichtungen fragt sich die Kreisführung abnehmlich nicht so hart, was, als er in seiner Schicklichkeit vorhanden ist, weil bei dem schlechten Geschäftswesen die Käufer die Tiere einfach in eine niedrigere Qualitätsklasse klassifizieren, und die Verwertungskommissionen muß nachdrücklich diesen Skatulationen und Angaben der Fleischer und Kommissionäre folgen. Es geschieht also häufig, daß insolge des schlechten Marktes Schien, die sowohl in der Klasse A notiert werden, in die Klasse B des amtlichen Notierungsbereichs hineingerechnet werden.

Gerade die letzte Zeit hat beim Berliner Markt auffallende Schwankungen beim Auftrieb von Schweinen gezeigt. Unter normalen Auftrieb verkehrt man in Berlin je 12000 Schweine für den Mittwoch- und Sonnabend-Markt. Schwankungen von 2-3000 Stück kommen häufig vor und kommen, wenn der Markt nicht deutlich aus, wenn die Schwankungen höher werden. Nachstehend die Auftritte vom 1. Mai bis heute auf dem Berliner Viehmarkt für Schweine:

Gegenüber dem Normalauftrieb von 12000 Stück			
	minus	plus	
1. Mai	10 781 Stück	1266	
5. "	15 941		3941
8. "	9 776	2224	
12. "	14 889		2889
15. "	11 703	293	
19. "	14 372		2372
22. "	11 547	453	
26. "	19 964		7964
29. "	8 710	3290	
2. Juni	11 526	474	
5. "	10 288	1712	
9. "	14 882		2882
12. "	10 974	1026	



