

Schotenjuppe. Man kocht zwei Pfund Schoten aus, wäscht die Schoten und kocht sie mit einer Zwiebel, etwas Salz und einem Eßlöffel Butter weich, was ungefähr in 1/2 Stunden erreicht wird. ...

Unterbröthen. 21 Deka braungelebene Mandeln, 14 Deka gebleichten Acker, 10 Deka Weiz, 7 Deka Butter dazwischen geschüttelt, 2 Zehen geriebene Schokoladen, etwas Mann, Zimmt, Muskatwurz und seine Zitronenschalen mit einem Dörrer und einem Scherz zu einem Teig anmachen. ...

Mein-Einbreinjuppe. Man kocht 60 G. Weiz in kühler Butter gelb, verkostet dies mit 1/2 Liter kochendem Wasser, fügt eine Krüge Salz, Zucker, Zitronenschale und etwas Zimmt und Ingwer an und läßt zuletzt 1/2 Liter roten Feinweinschen in ein Glas schütten. ...

Kaisbraten auf Nelson-Art. Gebratener Kaisbraten in messer-schneidende, 4 Zm. große Scheiben geschnitten. Ein gebäuerter Teller Schwarzwort gerieben, 3-4 dünne Scheiben Zitronen, 6-8 Pöfel ge-reiebene Parmesanstücke, 1 Teelöffel Kapsen, 1 Kaffe Löffel Butter, etwas Salz nach Geschmack. ...

Wohrkräuterkompott. Man schneidet die abgeputzte rote Mohrrübe in Scheiben, kocht diese mit etwas gähmteurer Zitronenschale halb weich und kühlt sie zum Abtropfen auf ein Sieb. ...

Buchweizengrütze. 0,5 Pfund Buchweizengrütze wäscht man wech-sels mit lauem Wasser, gibt sie dann mit einem Liter kochendem Wasser zum Feuer und kocht sie mit 50 Gramm Butter nicht 5 Gramm Salz zu einem festen Brei kochen, den man mit brauner Butter oder mit gebratenem Specköl und Butter anrichtet. ...

Hauswirtschaft.

Die Vorbereitungen zum Waschen werden einen Tag vorher befohlen und beginnt man mit dem Einweichen der Wäsche. Hierbei wird nun mangel geher gemacht, entweder wird die nötige Menge zu schär oder zu schwach bereitet, ein ganz feil oder zu heiß über die Wäsche ge-schüttelt. ...

Um weiche Strümpfe vor dem Einlaufen zu bewahren, gibt es kein besseres Mittel als Salzwasser. Man vermischt sich eine Menge aus einem Liter lauem Wasser und drei bis vier Eßlöffel voll Salzwasser, weicht darin die Strümpfe ein, reibt und trocknet sie, legt sie in frische Kasse, wiederholt das Waschen und Kühlen, stellt sie dann in reinem Wasser aus, zieht sie nun über eine höhere Strümpfform und läßt sie trocknen. ...

Wachstuchstücke, die aus Kleberstoffen nicht käuflich zu er-halten sind. Man legt unter die bestickte Stelle reinen weichen (kein buntes!) Filzpapier, taucht ein Stückchen des Kleberstoffes in Benzin und reibt die Stelle so lange, bis sie verflüchtigt ist. ...

Neuereiche aus Nadeln zu entfernen. Man schüttet in ein Glas mit reinem Wasser für 10 Pfennig Weingeist. Nachdem man gut umgerührt hat, läßt man die Flüssigkeit eine halbe Stunde stehen. ...

Farbengeruch aus Zimmern zu vertreiben. Man stellt tags lich frisch gebrühten Kaffee auf einer sauberen Platte oder Schüssel in das Zimmer, bis sein süßer Geruch mehr bemerkbar ist. ...

Gehundes und krankes Fleisch. Sehr blasse Farbe des Fleisches ist ein Zeichen, daß das Tier blutarm gewesen und das Fleisch nicht fröhlich ist; die Leber der Blutarmut kann in bedenklichen Umständen liegen. ...

Herbplatten zu reinigen. Verrostete und vernachlässigte oder durch Lieberlausen von Speien und dergl. schmutzig gemordene eiserne Herbplatten werden wieder spiegelglatt und wie neu, wenn man sie, so lange sie noch warm sind, mit heißem Schabwolle befeuchtet und dann mit harter Bürste reinigt. ...

Kleinere Mitterteile.

Wie befeuchtet man Wasserreste von einer polierten Platte? Man befeuchtet die Stelle mit Kochsalz und trocknet auf dieses Wasser und trocknet nach einer Weile die Platte sauber mit einem Luche ab. ...

Mitt für Nüsse in eisernen Dosen. Solchsalz wird fein gesiebt, mit Kochsalz vermischt, dieses unter Zugießen von Wasser zu einem Teig gerührt und dem ganzen noch ein wenig Leim hinzugefügt. ...

Bindfäden haltbarer zu machen. Man legt denselben einige Tage in eine Auflösung von Alaun. Solcher Bindfäden richtet sich vor-züglich, um Schlingpflanzen an ihm emporenzigen. ...

Um Zink in blank wie Silber zu kochen, wird dasselbe mittels eines weichen Lappens mit Abwägung gewaschen und dann mit einem trockenen Luche mit zu Weiz gelohenen Salz poliert. ...

Eisenblech und Vorsten zu bleichen. Die gut gereinigten Ge-genstände werden angefeuchtet, unter eine Glasplatte gelegt und anhaltend dem Sonnenlicht ausgesetzt. ...

Verleihen von Metall ohne Nägel auf Holz. Um Metall ohne Nägel auf Holz zu befestigen, reinigt und taucht man die Metall-stücke durch eine Lösung mit verdünnter Schwefelsäure auf. ...

Ein Mitt zur Verhütung von Missethungen auf Glas oder Marmor (wie dies bei Lampen so häufig vorkommt), welcher der Einmischung des Petroleum nicht widersteht, wird auf folgende Weise hergestellt: 7,5 Proz. Nip-sin, 37 Proz. Salzer und 22,5 Proz. Kalopropium werden zueinander geschüttelt, bis das Kalopropium gänzlich gelöst ist. ...

Gegen Koth. Um Kothspuren von niedelplattierten Artikeln zu ent-fernen, läßt man dieselben einige Tage lang mit Fett befeuchtet liegen, dann reibt man sie gut mit Ammoniak ab. ...

Hardige Glaschandschänge lassen sich auf folgende Art vorzüglich reinigen: In ein ziemlich tiefes Schälchen gibt man etwas Benzin und füllt einen Handspatz fortwährend, bis das Benzin ganz schwarz ist, so-dann schütte man über den Handspatz etwas reines Benzin, drücke ihn kräftig aus und reibe den Handspatz sorgfältig an allen Stellen mit einem reinen Luche trocken. ...

Nüsse und Spalten im Holz sollen am besten mit einem Ge-mische von 1 Teil zerlassenen Kalt, 2 Teilen Roggenmehl und so viel Weingeist, daß eine feinecre Masse entsteht, verstrichen werden. ...

Zilberne Gegenstände, plattirte Waren, Messer, glasierte und glasierte, werden vorzüglich gereinigt und geputzt durch Abreibung mit dem abgekochten Wasser von gelohenen Kartoffeln oder Feuerung von Back-pulver. ...



Arbeitskalender für den Monat März. Halle a. S., den 10. März 1906

Arbeitskalender für den Monat März. Von C. Müller. Nachdruck verboten.

Der März gehört in den Gegenden mit frühzeitiger Vegetation zu den arbeitsvollsten, in rauheren Tagen noch zu den Monaten ohne wesentliche Feldarbeiten; überall aber hat man alles zum Saat herzurichten. ...

mit Neuanpflanzungen und verlege alte Stöcke, d. h. man verpente die alten Schenkel so viel wie möglich, daß man wieder junges Holz bekommt. ...

Im Weinkelner hält man jetzt eine gründliche Revision. Die neuen Weine, welche noch nicht abgelassen sind, müssen jetzt unbedingt abgesehen werden; denn ein längerer We-lassen auf der Gese ist sehr schädlich. ...

Der März gehört in den Gegenden mit frühzeitiger Vegetation zu den arbeitsvollsten, in rauheren Tagen noch zu den Monaten ohne wesentliche Feldarbeiten; überall aber hat man alles zum Saat herzurichten. ...

Obstbau. Der Obstbaumfreund gewähre jetzt in erster Linie seinen Spalieren Schutz gegen die höherstehende Sonne, er besennte hauptsächlich die Weiblich- und Apfelspaltere, damit sie nicht zu früh ins Treiben kommen, dem Nach-frost werden ihnen arg wehe tun. ...

Beim Viehschau beginnt das Wässern der Wiesen mit dem Anschwellen der Flüsse und Bäche. Sind die Wiesen noch nicht gereinigt, die Maulwurfsbaue noch nicht verworfen, ist das Aufsetzen moosiger Wiesen noch nicht voll-zugelassen, so ist dies ungenügend nachzuholen. ...

Stadel- und Johannisbeeren sind sofort und noch ehe sie austreiben, zu beschneiden. Die Erdbereede sind von etwa noch vorhandenen Anzäufelern und alten Wältern zu reinigen, mit der Zinkenbade zu lockern und mit verrottetem Düng zu bedecken. ...

Im Hopfengarten werden die Stöcke ausgegraben, gereinigt und wieder zugelegt, Fächer geschnitten, verendet oder beschafft und ausgelegt, Mist zc. aufgebracht. Die Stangen sind herzurichten und anzufahren. ...

Genüßgarten. Sobald es die Witterung erlaubt, können Salat, Spinat, Schnittkohl, Petersilie und andere Küchengewächse geüet werden. Ferner werden geüet Anis, Dill, Fenchel, Kümmel u. a. ...

Im Weinberg muß bis zum Ende des Monats der Schnitt beendet sein. Als weitere Arbeiten kommen das Bogennachen, Anbinden und Düngen hinzu. ...

Die Wiesen noch nicht gereinigt, die Maulwurfsbaue noch nicht verworfen, ist das Aufsetzen moosiger Wiesen noch nicht voll-zugelassen, so ist dies ungenügend nachzuholen. ...



