

Die Abreibung der unlöslichen Stoffe findet je nach der Beschaffenheit des Weines sehr verschiedene statt; der Wein fließt sich bald in wenigen Tagen, bald fünf Monate lang abreiben. Ganz besonders hat hierauf bei im Zunderablaß nichtiglichen enthaltenen Gerbstoffe oder bei der oberwähnten nach der vorangehenden Säuerung enthaltene Schichten einen wesentlichen Einfluß und ist mit Sicherheit anzunehmen, daß die Weine je häufiger man es abreiben läßt, und daß auch ein wiederholtes Ablassen eine Klärung nicht bewirkt, weil je Schlimm enthalten, der mittels passender Erde entfernt werden kann.

Zum Fängen der an Säuren stehenden Weineidee nimmt man Kompost, bereitet aus guter Erde, Löss, Sand und Bindesubstanz. Der Fänger wird im Frühjahre mit der Weineidee eingedreht, sandreicher auch ein unter Lössboden zu legen haben, so ist es gut, sie hin und wieder zu begießen. Nachwässer (Eisenwässer) oder auch Spülwässer aus der Kälde eignet sich sehr gut zum Begießen von Hausweiden.

Gesundheitspflege.

Umschlingende. Der aus den Stutenblüthen bereitete Tee ist neben dem Goldammerblüthen-Tee der berühmteste Tee, den man trinkt, wenn man Schwere hervorzuheben will. Er ist angenehmer zu trinken als der Tee von Goldammer und wirkt außerordentlich bei allen Husten, bei Verschleimungen der Lungen und der Luftröhre und bei Harnleiden, wobei die ihren Wirkung in der Beschleunigung der Nieren haben. Statt der Stutenblüthen kann das Goldammerblüthen und ohne Mischung von Schmelz garben angewandt werden. Die Stutenblüthen sollen frisch gesammelt werden, d. h. nicht erst, wenn sie überreif sind, so daß sie, wenn sie im Schatten (nicht an der Sonne) gut getrocknet sind, eine hübsche, grünliche Farbe haben.

Wegen Haderwässer. Der Ambrosie gebe man folgendes Styliert: Weizen 50 Gramm, 1 Eßlöffel, befeuchtete Wasser 120 Gramm. Daran lasse man eine Emulsion fertigen und lasse diese in den Maßwein ein. Man wäscherst dies, je nach Bedürfnis, täglich oder jeden zweiten Tag, bis sich keine Wässer mehr zeigen.

Bei Nervositäten und Nervosität leidet die Gomanie als Unterstützungsmittel neben der unlöslichen Kalk werthvolle Dienste, da sie dem Appetit antwortet und den ganzen Organismus stärkt. Die neue flüchtige Gomanie gleicht im Geschmack einer frischen Bouillon und wird selbst von Schmeckern gut vertragen.

Wunde heilen. Die an den Zehenenden der Gierhähnen haftende Haut ist ein gutes Mittel gegen wunde Gelenke. Sie wird abgezogen und mit der noch vom Gießel befeuchteten Seite auf die wunde Stelle gelegt und festgedrückt. Man kann dann wieder Einstülpung und Schiefe angehen.

Das Schälzimmer der Kinder ist angenehm temperiert. Kleine Kinder im Winter kalt halten zu lassen, was abkühlungsbedingte Gieren für Lebensdauer schädlich sein kann. In der Regel ist es besser, sie übermäßig zu transpirieren lassen, erstehen sich dadurch zu sehr und können sich im kalten Zimmer nicht ohne Gefahr kalt abgerieben werden (Hals, Brust und Rücken), was man auch im Winter nicht unterlassen sollte. Im anderen temperierten Zimmer ist dies nicht möglich durchführbar.

Für die Küche.

Wassers gebrauchen. 1/2 Kilo Rindfleisch, 1/2 Kilo Schweinefleisch, 1/2 Kilo Schweinefleisch, alles sehr fein gemischt. Zwei eingemachte, vorher ausgebrütete Semmeln, vier Eier, zwei Eßlöffel Butter, das nötige Salz, gelochener Pfeffer, wenig Muskat, wenig abgeriebene Zitronen-Schale, alles gut vermischt. Wenn Wasser gekocht, in behaltener Butter auf kochen lassen schmecken. 2 Eßlöffel Mehl, in Butter oder Fleischbrühe braun gebräutet, läßt man Fleischbrühe, ca. 1/2 Liter, nach etwas Weizenmehl angefüllt, zur Sauce verleiht, die Wäpfe hineingibt, rührt darin einlegen lassen, anrichten.

Schmelz mit Paprika. 6 Teelöffel, 1/2 Schmelz, 2 Kilo Gramm Schmelz werden sauber wusch gemacht, die Köpfe und die Schwänze abgetrennt, das Fleisch mit der Schmelzseite gewaschen und in rechte Stücke geschnitten, die man leicht salzt. Von Kopf, Schwanz und Schwanz löst man weißer Pfeffer und Pappengrün ein fügen sich. In einer Kasserolle läßt man 100 Gramm Butter nicht 2 geschüttelten Zwiebeln gelblich werden, füllt eine Messertiefe Paprika dazu, dünnt die Zwiebeln mit etwas Schmelz der Kasserolle hinzu, an geht etwas von dem durch ein Sieb gesiebtem Fleisch hinein, läßt die Masse auf heiser Stelle gut weichen. Dann das Gemüse, dem man, wenn nötig, noch frisch gehacktes Fett, Salz, Pfeffer, Pfeffer, gibt mit 1-2 Eßlöffel Öl, ferner ein wenig nach Belieben mit Zitronensaft, nach etwas Pfeffer, sowie 10 Tropfen Maggi's Würstchen und rührt an.

Spargel. 6 Eßlöffel Mehl, das nötige Salz, mit feiner feiner Mehl eingemischt, das der Kaffee darin ist, dann mit 1/2 Liter Wasser ein dickes Schmelz vermischt, mit ein wenig Mehl reichliches Weizenmehl, mit einem zerhackten Pfeffer gemischten Pfeffer statt Schmelz geschüttelt, abgekühlt, in befeuchteten, gelochten, feinsten Butter lassen lassen, fügen sie ab zu schwimmen. Inzwischen eigroß Butter in einer Pfanne heiß werden lassen, die Spargel mit dem Schmelzstück hineingelegt, rührt man unten an, rührt auf warmer Schmelz anrichten, dünnen nicht lassen.

Nadeln gefürzt. Nadeln aus 2 Eiern, entweichendem Mehl und Salz bereitet, feingehackten, trocknen lassen, im Salzwasser gefocht, auf einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen, abtropfen lassen, in einer Schüssel mit 2 bis 3 Eßlöffel Wasser vermischen. Inzwischen zwei feingehackte Zwiebeln in Butter zerbraten, mit 1/2 Gramm feingehacktem Pfefferöl oder Weizenmehl vermischt und damit aufzubereiten. Eine ausgebackene Form mit ungelochten, fein gehackten Nadeln ausgefüllt, eine Schicht Nadelmehl hineingelegt, dann eine Schicht Fleisch, Nadeln, zerhackte, geschichtete Eier und so fort, bis die Form voll ist. Einige Butterstücke daraufgelegt, eine Butterkugel in der heißen Form gestellt, in der Form angetragen oder auf eine Schüssel gefügt.

Sauswirtschaft.

Vorzügliche Stauden erhält man aus dünnflüssig gemachten Kaltsäuren. Diefelben eignen sich vorzüglich zum Abkühlen feiner Nippelsachen, Nippelplatten, überhaupt aller empfindlichen Gegenstände in der Wohnung.

Wertes Mehl hat ein feines Ansehen, stellt sich mild und fettig an und hält sich beim Zusammenbräuen; man preßt eine Handvoll Mehl fest zusammen und lege es auf einen Tisch; bleibt es im Häufchen stehen, so ist es rein, fällt es aber sofort auseinander, so ist es verächtlich.

Als bestes Mittel zum Riten von Bildglas. Porzellan wird empfindlich ein Ritz aus zwei Teilen präparierten Aetheralkohol, 1 Teil feinstem Gummipulver und zwei Teilen Wasser oder besser Weingeist; jedoch ist dieser Fall nur für Gegenstände, welche nicht mit Flüssigkeiten in Berührung kommen, geeignet.

Um die Folgen des reichlichen Salzgenusses zu verhüten, muß man beim Salzen der Speisen darauf bedacht sein, durch möglichst wenig Salz eine möglichst starke Gewürzdarstellung zu erzielen. Hierbei kommt in Betracht, daß das in der Küche in großer Menge verwendete Salz nicht genügend ausgezogen wird. Jeder weiß, daß ein gleichbrühiges, der nur schwach gefaltet erscheint, gewöhnlich veraltet ist, wenn man sie einen Tag liegen läßt. Wenn veraltet es sich mit der folgenden gelassen Speizen. Das Salz ist also nicht ausgezogen in ihnen, wenn man sie genießen, es ist noch vollständig gelöst. In der Tat sind dann aber die betreffenden Speizen veralten und wie süßen damit dem Körper eine Menge Salz zu, die nur schädlich wirken kann. Man lasse sie in dem Verdauungsorgan der Lösung durch, und durch die Magen- und Darmschleimhäute verabsorbiert, die notwendig zur Aufhebung der Nahrung hätten verwendet werden sollen.

Reinigungsstoffe aus weichen oder creme Wollstoffen reinigt man vorzüglich mittels eines aus Benzol und Kampferöl bereiteten, biden Veres. Die Gegenstände werden damit täglich und in allen Teilen abgerieben, und zwar so lange, bis die Farbe wieder gleichmäßig rein ist.

Neuere Mitteilungen.

Gegenstände aus Holz, welche angestrichen werden sollen, müssen zuerst mit einem Fein überzogen werden. Derselbe wird in Wasser sehr dünn und flüssig gefocht und durch alte Weinbrand in ein neues Gefäß gefüllt. Mittels eines weichen Wolltuches trägt man nur 2-3 Schichten von dem Fein auf, dann einen Grund aus Kreide und Fein und schließt derselben mit feinem Wolltuch gut ab, um feinen eine dünne Schicht Kaputt aufzutragen. Nach jeder weiteren Verfertigung vollkommen trocken ist, trägt man mit einem weichen Haarpinsel oder mit einem Wolltuchchen das Wollpulver auf, läßt es gut trocknen und rührt dann mittel weichen Pinsels die überflüssige Kreide ab. Das abgegebene und abgegebene Pulver löst sich sehr gut wieder verwenden.

Wandverkleidung für Feuer- und Gesteinräume. Um Schmelz in Speizen, Kuchen, Gebäck, etc. zu vermeiden, so man feinen dem Balsam und Lösschen mit einer Mischung von 100 Teilen Glycerin und 3 Teilen Karbolöl, indem man sie damit einbrüht. Die Schmelze erhalten sich dadurch feucht, ohne zu faulen oder zu stocken, auch wird dadurch das Gärmen verhindert.

Schleierpapier für Holzdecken. Starres Papier oder dünne, glatte Löss mit Gelatine, dann mit Weizen, das mit Weizen, reines weiches, überzogen, dann abgekühlt, und abgekühlt mit feinem Gelatine getränkt, die mit Terpentin vermischt und mit etwas gelochtem Wolltuch gemischt ist. Auf diesen Lössen kann man mit Gelatine und Weizen schreiben.

Kalk als Reinigungsmittel von Milchgefäßen. Recht feinstehende Reststoffe haben Reinigungsmittel, welche mit Anwesenheit kalten Wassers einen Zugabe von gelochtem Kalk angefüllt werden, reines weiches, überzogen, dann abgekühlt, und abgekühlt mit feinem Gelatine getränkt, die mit Terpentin vermischt und mit etwas gelochtem Wolltuch gemischt ist. Auf diesen Lössen kann man mit Gelatine und Weizen schreiben.



Arbeitskalender für den Monat April.

Arbeitskalender für den Monat April. Von G. Römer. Nachdruck verboten. Auf Aekern und Wiesen, überall sieht man gelblich grüne Häude. Die Hauptarbeitzeit hat begonnen und mit ihr rege Arbeit. Eventuell Verkauftes ist sofort nachzuholen, die Bestellung wird fortgesetzt. Mit der Saat des Frühjahrs, falls diese nicht schon zum größten Teil im März vor sich gegangen ist, muß geilt werden; denn je später der Acker bestellt wird, desto schlechter die Ernte. Ferner Saat von Sommergerste und Erbsen, Gerste, von Weizen, Lupinen, Lupinen, Sommererbsen, Leinbotten, Hanf, Wiesfutter, Zuckerrüben und Munkelrüben, Bohnen, Ake und Luzerne in Sommergetreide. Kartoffeln werden gelegt, Raps, wo es üblich ist, angehäufelt, Stiefel sind zu übergeben. Bei großer Heißigkeit des Wintergetreides wird das alte geschöpft, was ein Mittel gegen das Lager des Getreides ist. Schwachen Winterarten hilft man durch eine Spößung aus. Man verwendet dazu guten Kompost, Stodermehl, Superphosphat, Guano u. s. w. Für die Ake wirkt das Gießen vorteilhaft. Das Bewässern der Wiesen wird fortgesetzt, darf aber höchstens 2-3 Tage andauern, dann muß das Wasser wieder abgelassen werden.

Gemüsegarten. Die im Mistbeete angezogenen Gemüsepflanzen sind, bei günstiger Witterung, Mitte April ins Freie zu pflanzen, vorher aber durch ausgiebiges Wässern und Abnehmen der Fenster abzuhärten. Stehen die Pflanzen zu dicht, so durchgehe man sie und pikiere die gezogenen Pflanzen in disponiblen kalte Rasten. Man mache die Hauptpflanz von Erbsen, von allen Kohlrarten und Kohlrüben im Freien, die Suppenrüben und rote Rüben, Radishes und Sommerrettich. Ist es nicht im März gelungen, so sind sofort auszuführen: Spargel, Mangold und Kerkel. Buchbohnen, Malven können in Töpfe ausgegärt und in der zweiten Aprilhälfte ausgepflanzt werden. In der zweiten Aprilhälfte pflanzt man kleine Pflanz Sellerie, Sommerporree aus. In im März ausgegärteten Erbsen werden befüllt; Frühkartoffeln werden ausgelegt. Zum Auspflanzen für das Freie in der zweiten Hälfte des Monats Mai werden die Gurken und Stürbische jetzt in Töpfe geübt. Ende April können schon auf gelochte Beete Buchbohnen geübt werden. Die Spargel- und Meerrettichanlagen müssen gemacht werden. Die Arbeit in den Mistbeeten besteht jetzt hauptsächlich im Gießen, Rasten und Anpflanzen der leergemordenen Beete.

Blumengarten. Das im vorhergehenden Monat Verkauft ist nachzuholen. Alle Beete sind in Ordnung zu bringen, die Erde um Rosen und verwehrende Pflanzen ist aufzulockern, Narzissen und Gänseblumen sind auszubilden, im Frühjahr ist das Anpflanzen zu entfernen, Grasrasen nachzulassen, Wege sind zu reinigen, überhaupt der Garten in Ordnung zu bringen. Man läßt kein, Fortkalt, Wiesen, Winden, Goldblat, Nelken, Storkblumen, Mohr, Weiden z. In Töpfe werden geübt Besen, Berberis, Tagetes, Zinnien, Balsaminen, Fuchschwanz zc, auf Beete können gepflanzt werden: Stiefmütterchen, Bergheimeinast, Lilien, Schwertlilien, Gladiolen zc. Ende des Monats können an günstigen Tagen abgebrütete Pflanzen, Leinbotten, Wiesen u. s. w. an den Standort gepflanzt werden. Nadelgehölze werden verpflanzt, sobald sie zu treiben anfangen; schließlich kann noch Buch verpflanzt und beschitten werden.

Die Topfpflanzen sind jetzt aus dem Überwinterungsraum wieder an Licht und Sonne zu bringen, und wo angängig ins Freie zu stellen. In letzterem Falle muß man jedoch Deckmaterial sorgfältig halten, um beim etwaigen Eintritt der Winterbedeckung entsetzt werden. Für nichts und besonders wenn Frost zu befürchten ist, sind aber Matten und Decken immer noch parat zu halten, um empfindlichere Schälere zu verhängen und dadurch vor etwaigen Erfrieren zu schützen. Junge Obstbäume werden gepflanzt, im Herbst gepflanzte Bäume finden, wenn durch Frost gehoben, festzutreten. An großen Pflanzen ist die aufsprühende Rinde zu entfernen. Die Anpflanzung von Beerenehrhähnen kann jetzt erfolgen. Bei eintretender wärmerer Witterung sind blühende Bäume zu begießen und flüssig zu düngen. Kirchen- und Pfannenbäume können veredelt werden. Stagenfallen sind anzulegen und die letzten Vogelniststätten aufzuhängen.



