# Illustrierte Kaus-und Barten-Jeitung

# Etwas vom Spargel

Wie man ihn düngt - Wie man ihn

"Mrome".

Tie großen Spargelzichter konnen nicht jo geroaltige Mengen vom Stallinist auswenden, sie bringen Komposterde, Lehm und Dorsmuld als Bereatsbung in den Boden und dingen dam nach der
kernte sofet mit Harntossflässpesphor, eine
Bellübungun, die alle Alangemährstheit enthält
und gerade im Spargelben Bolsernten herberenkreit des

und gerade im Sporgelbou Bollernten herborgebragit fat.

Ielen Umitand haben fich die großen Konferdenig der in general general gestellt das die großen Konferdenig der in general gestellt das für die gestellt gestellt das inglicherte und konferderen das iaglich eingeliefete Luantum fohert. Die ichneider ein Gemüle herangewochsen ist, um fo ichneider und zuster ist es, das wissen mit ja dipmelle ein Schotzen gehann, Gutten, Karotten und Point, Echipen, Gutten, Karotten und vom Spinat, Echipen, Gutten, Karotten und vom Ernat, Echipen, Gutten, Karotten und vom Ernat, ein Meurgulande vom Martt gefault wurden, es sommt also auf da Societa au, Zie Schaffund vieler daufsten weich sier nach große Lücken auf; es ist nicht leicht, ein Gemilgegrich ichneiden zu lassen.

Epargef in Butter oder anderen Gett erniten zu lassen.

# Ein ungefährliches Nachtlicht

## Einfache Mausfalle

Ein Dachziegel ober ein Mauerstein nebst drei geschnichten Hölzden, dazu als Nöber ein werig angebratener Spock — und die Kalle zuglichten Mallestein Auftellen! Das Hollestein dien A. das eine Länge von 15 Zentimetern haben foll, bestell. 13. Zentimeter von Cinbe entstert, eine S. Zentimeter Lange Rerbe. Eie nimmt die Hälfte



Laft bes Steines nicht nach oben ausweichen. Hölz-chen C wirft wie ein ungleicharmiger Hebel. Der Unterführungspunft liegt in der Höhlung der Kerbe. Neben der Billigteit, eine folche Jalle herzuftellen,



hat fie noch den Borzug, daß fie ficher wirft. Die Maus, die an dem Adder fnatbert, bringt den Auf-bau zum Einsturz und wird von dem schweren Stein erschlagen.

#### Seidenraupenzucht bei Berlin



Mein April dauert diesmal icon 14 Zage zu lange, wo die Striehfen mich darum nicht nehr befohlen fann und ich mein schwertell nicht mehr vieder ransleihen fann. So ihnt die interfell nicht intellestungen den Zeicherbere des gefingen den des gefingen der der die Zeicherbere des gefingen Abra-downer. Zof hanne mir ja num heimlich wos den meinem Freund Drie borgen – der wir Zöhler find de fontlich und er fonute auch einschwerze, wenn auch unsere Begehuffe aus dereiden Zultertrüpe fresen Zeichen Mus Euch darum heute ohne geitigen Borjpruch en Schwelter Zerchen ihren

#### Englischen Brautkuchen

Englischen Brautkuchen

3. Stlogrammt gut ausgemößene Butter,

4. Stlogramm geriebene Manbeln, 5. Stlogramm gutenene Manbeln, 5. Stlogramm und Stehene Bundeln, 5. Stlogramm und Stehene, 1. Sellogramm und Stehene, 1. Stlogramm und Stehene, 1. Stlogrammen, 1

#### Königinnenbecher

Relte von Gestüggt ober feinem Andbleich werden fein gewiegt, zu ehn einem Plund Ffeligd ich man Seibotter, Schlöffel voll die Calne, 4 Spioffel voll geriebener Gemmel, ein wenig Zwischoffel. Die Roffe mirb gut miteinander vermisse und in die mit Butter ausgetrichen zeitenstellt, und die hier der Anderschaft und in die mit Butter ausgetrichen zeitenstellt, die Rofferbade etwo 20 Minuten foden laften. Als Beilage zu seinem Gemöße.

### Ananasspeise

10 Spidifel voll lieimvirfig geidmittener Zinanos übergiest men mit 35 Liter Weisprein und just nach Geismach. 25 Gramm Gelatine mitigt man unter ficten Klüten in die Ficklisse fiell des Gelee dis zum Geitarren die Ficklisse borm Gerbieren untermitigt man die Speise mit 5 Liter fleisgeschigagene Zahne und 3 steilen Ei-tertien. In der Gode ferbieren.

ranjühren, und Ihr müßt auch zusehen, wie Ihr Erikan ihre Zufost ohne befagten spirituellen Pfesser hinterkriegte

#### Gemüsesuppe

Man bereite einen Suppenteller Mohrrüben, Gellerie, Mumentofil, Porree, Tomaten und Pe-tersilienwurzel vor, schneibe alles in Warsel und

läßt diese mit drei gesöglien, gersseinerten mehligen Kartorlein, einem Sindsgen Adamin und Galzwiese weigt geben. Zum wird alles durch gesche gerührt. Aum macht man aus Passmit ist gibblein und einem Spiel Wehl eine helle Schwige, gieße Aundendruße ober von Moggi-thimuteil die Flüflisseit von 1½ über zu und läßt alles mit dem Gemige gut durchtochen. Alt Salgieren der Gesche Spiel werden der die Spielseit und geschafter Peterlifte wird die Suppe angerichtet.

#### Gefüllter Fisch

Tie Millung with von gehadten Kish, gehadten Bilgen, Ei, Piester, Sal, und geweichter Schumel gweereit in Wester Arth gesüllt und dieser in Westere und Gewürz gesoch. Erfaltet wirder fill in Ein gereichener Semmel gewälzt und in heißer Bulter goldbraum gedrafen.

# Gebackener Aal

Wan ichnelet den Al. in Stüde, lößt ihn einige Stunden mit Pieffer und Salz bestreit ibenen, trochiet ihn ab, indigt in di und Kanter-meil und die die ihn von ebein Seiten in reichlich Margarine eber Palatin braun. Dazu gibt man eine Remeulobenfoße.

Bier hartgefochte Eibottet werden mit Pieffer und Salz perrieden, mit 3 Chloffel Genf, K Anfe Keinefffg, 2 Kaffe Cel, I Khlöffel Juder, I Göffel gehadte Kapern und ebenfoviel Sardellen, die Schale einer halben Jitrone und 2 geriebenen Jwiebeln vermisch: Man rühre ieben Bestand-til, einen nach dem anderen, burcheinnaber. Die bide Sohe rühre man zum Echluh durch ein Sieb.

#### Kalte Senfsosse zu kaltem Braten

Dartgefechte Gier merben mit Gala, Pieffer und Sitronenfaft, auf je 3 Gier eine Sitrone, fein berrieben. Zum middt man 2 gehäufer Glüdfel Gent, 1 Glüdfel Suder, Gfig nach Geldmad und I gertebene Surbelb basu. Zhenn alles gut ver-zührt ift, gibt man 3 Glüdfel Cel barunier und vligt, bis bie Solge gebunden und bid erdjeitet. Zie Gope lößt man bis zum Gebrauch in fallen Zeinfer dere auf Eis felgen.

# Krabbensalat

Die Kraiben werden aus der Schole gelöft, mit Effig. Sel. Biefter und Solg mariniert und mit einer biefen Monomalientofe verrährt. Da-au bewehrte man fertiggefaulte Mahonmaile, die man durch Effig und tropfenweis zugelehtes Sel verlängert.

vertangert.
Ich moche mich jeht in die "Sturunche", vielleicht faut mir Mollen faute gegen meinen Einmottungssichen den geistler" Speischans fürs nächste Wal noch mat auf. Dies hofft in Liebe Wal noch mat auf. Dies hofft in Liebe Wal noch mat auf. Dies hofft in Liebe Wal

# Etwas von Gewürzen Bedeutung und Aufbewahrung

Bedeutung und Aufbewahrung

Die Jahl der Gewürze ift ebenfo groß wie die Mannigfalitäteit ihrer Bernendung, die sich nicht allein auf die K die, die verleichensten Jackgeden 21 der Auftrag ist eine Auftrag die von der Kaben der Auftrag den ist eine Auftrag der Auftrag d

grade man im Reller, wie Seuerte, duven, Schpen, in trodenen weigen Zand ein.

Die trodene Se Grudtze, baggen, wie Fieferarten, Kuschfung und ähnliche, verlangen trodene, gut verfalließbare Gläfer, irbene Zehägler voch Zofen. Imed besterer haltbarfelt wie auch aum Schule vor Berklißigungen ist es ratsen, die Gewürze ungerkleinert zu faufen und fie furz vor Gebrauch steis frisch zu mahlen. Die Vantler verkelt nen in Stamutol und hehr in langen, dicht verforten Gläfern auf. Den der Antlesen und Gewürze kannen auf Gewärzer Vorräte für Hauspalatungszwecke ist abzureten. Als Schafe für Konfegendurze fonnen auß Gewärzer Sorräte für Hauspalatungszwecke ist abzureten. Als Schafe für Konfegendurze fonnen auß Gewärzer zu der Verlieben gestellt der Verliem Gelchungen wird der Verliem Gelchung der Gewärzstelle vor eine gleichmößige Verlieben der Verlieben

# Praktische Passiermaschine

FIAKUSCHE FASSICFINASCHINE

Piele Arbeiten im Gaushalt, be früher von der Gaushfau mit der Jand dorgenommen mutden, fönnen jebt in viel diregere. Jeit und beste dund steine prastilide Apparate borgenommen merben. Gin solder Apparate ist ouige borgenommen merben. Gin solder Apparate ist ouige der gestellte Du r. ch. tre ich er. der bestemmt des Gastellen. Det und but de hard gestellte grünen Gemist, Hillentrudist, Seathfelm. Dest under John der Arbeite der Arbeite der Arbeite der Seine der Gestellte der Arbeite der Gestellte der Arbeite der



bielen Sedjern. Goldjer Matten auft es feds, welchfid nur burd bie verlagieden. Brit der Seder
und ihre Ansahl unterlögieden. Mit der Austeil
nerben im Geläß bie Zureiffreidfüglig göreht. Sie
north berumgdreht, dis alles burd ift. Seienobli
mit ber den Redien entfernt werben. Dein Zurchflereidigen grobeter Mengen empfieht es fid, bie
Anfletendighine auf einen Zopf zu fehen. Se grober
ble Mafte ift, um fo langfamer mub bie sturcht gebert werben, gegebenenfalle sembfellt es fid, einer
Eiebboben mit etwes gröberen Sodjern zu benutjen.

Berantwortlider Rebaffeur: Julius Di ich a e 18, Berlin