



früher „Der Ostmärker“
Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.
Beilage zur „Deutschen Rundschau“.

Die „Scholle“ erscheint jeden zweiten Sonntag. Schluss der Inseraten.
Annahme Mittwoch früh. — Geschäftsstelle: Bromberg.

Anzeigenpreis: Die einspalt. Millimeterzeile 15 Grosch., die einspalt. Reklame-
zeile 125 Groschen. Danzig 10 bzw. 80 Dz. Pf. Deutschl. 10 bzw. 70 Gold.-Pf.

Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Nr. 25.

Bromberg, den 11. Dezember

1932

Krankheit im Stall.

Von Dr. Wilsing, Neditz i. Anhalt, früher Direktor der Wiesenbauschule, Bromberg.*)

Das Wort „Krankheit“ ist wohl jedem geläufig; alle lebenden Wesen, Mensch, Tier, Pflanze, ja sogar die unsichtbaren Bakterien, können „kran“ werden, wenn in ihrem Körper irgend eine Störung „im Betriebe“ auftritt oder am Körper selbst sich irgend etwas verändert. Nur, wenn „alles in Ordnung“ ist, spricht man von Gesundheit.

Aber, man behauptet, es sei kein Mensch, kein Tier vollkommen gesund; irgendwo hapert es doch; es braucht natürlich nichts Erhebliches zu sein — aber eine vollkommene Gesundheit ist eben etwas außerordentlich Seltenes.

Nun gibt es aber eine Menge von Veränderungen oder Störungen am und im Körper, welche die Tätigkeit der Organe, das „Leben“ durchaus nicht stören und deshalb auch unbeachtet gelassen werden können.

Wenn z. B. ein Mensch Warzen oder Sommersprossen hat, so schadet ihm das nicht; wenn er die Haare verliert, sich eine „Glatze“ zulegt, ist das meist auch nicht schlimm; man wird nur sagen können: „Sonst ist er gesund“.

Aber es gibt doch auch kleinere körperliche Schädigungen, die recht unangenehm auffallen, wenn der Mensch oder das Tier gerade den betroffenen Körperteil besonders häufig gebrauchen müssen. Ein Bein- oder Armbroch ist für einen gesunden jungen Menschen keine große Schädigung; sie heilt bald aus, und nach längerer Zeit ist das Glied wieder so kräftig wie zuvor. Bei einem Pferde aber bedeutet ein Beinbruch gleich das Todesurteil; denn der Wert und der Nutzen eines Pferdes hängt hauptsächlich von der Kraft und Bewegungsfähigkeit der Beine ab.

Verliert ein Maler ein Auge, so ist er schwer geschädigt; ein Korbflechter ist schon weniger schlimm daran; denn seine Arbeit wird vielfach von gänzlich Erblindeten ausgeführt; so schadet es weiter gar nichts, wenn eine Kuh oder ein Schwein ein Auge verliert, für eine Henne aber ist es eine arge Beeinträchtigung, weil sie in der Futtersuche behindert wird.

Wenn nun irgendwie im oder am Körper eine kleine Veränderung auftritt, so bleibt diese nicht einfach „stehen“, sondern sie verändert sich fortgesetzt weiter; entweder sie „heilt“, d. h. sie geht wieder in den normalen Zustand über, oder aber sie „verschlimmert“ sich, die Krankheit zieht immer weitere benachbarte Stellen mit.

Lassen sich kleine Übel oft durch kleine Mühe mit geringen Mitteln in Ordnung bringen, so werden vernachlässigte größere Übel stets erhebliche Aufwendungen an Kurmitteln,

Pflege, Kosten verursachen und eine Betätigung des Kranken vielfach ausschließen.

So hat der Landwirt alle Ursache, in seinem Viehbestande ein wachsames Auge zu halten, um sofort jede Erkrankung zu bemerken, damit sie im Entstehen bekämpft werden kann, um größeren Schaden zu vermeiden. Denn jede ernsthafte Krankheit im Stalle setzt das Tier zum mindesten für längere Zeit außer Nutzen; oft genug entsteht eine dauernde Wertverminderung, wenn nicht gar der Tierarzt mit Rücksicht auf die Länge der Kurzeit, die Höhe der Kosten und die gauernde Wertverminderung die Tötung des Tieres anrät. Oft genug handelt es sich auch um ansteckende Krankheiten, die den ganzen Viehstapel erfassen und so den Besitzer ruinieren können. Dem Viehhalter oder Pfleger muss sofort auffallen, wenn bei einem Tiere etwas nicht in Ordnung ist; wenn er auch nicht alle Krankheiten erkennen kann, dann soll er aber doch soviel wissen, zu unterscheiden, ob es sich um etwas Unbedeutendes handelt, das er selbst kurieren kann, oder ob er den Tierarzt holen muss.

Worauf soll der Landwirt im Stalle stets aufmerken?

Auf die Körperhaltung im Stand und im Gang; auf den Blick und auf die Teilnahme, die das Tier seiner Umgebung schenkt.

Während gesunde Pferde und Kühe den Kopf hoch tragen, den Rücken gerade halten, gleichmäßig auf den Beinen stehen, leicht zur Seite treten, wenn man herauftreibt oder anruft, lassen frische Tiere den Kopf hängen, sind schwerfällig und matt.

Gesunde Schafe richten den Kopf hoch, spießen die Ohren und sind immer bereit, fortzulaufen; Ziegen sind neugierig, kommen heran, lassen sich aber nicht greifen.

Schweine tragen im Freien den Kopf meist gesenkt, suchend grunzend zu „wühlen“ und tragen den Schwanz meist gerinct.

Der Blick gesunder Tiere ist hell, frei, aufmerksam auf die Umgebung.

Ziegen gesunde Tiere, so stehen sie auf Ausruf leicht auf — wenn sie nicht zu müde sind —; Kinder krümmen nach dem Aufstehen meist den Rücken.

Das Auge verrät Unwohlsein; es wird matt und hat einen traurigen Ausdruck. Ein starrer Blick zeigt Schmerzen an, auch Krämpfe und Gehirnleiden.

Die Bindegewebe des Auges hat in gesundem Zustande eine rosarote Farbe. Zeigt sich eine stärkere Rötung, sind die Adern blutrot, dann liegt eine Entzündung vor. Dasselbe ist der Fall bei allen anderen Schleimhäuten, denen der Nase, des Maules, der Scham.

*) Infolge der vielen Anfragen Auskunft nur gegen Rückporto.

Entzündungen äußern sich durch stärkere Rötung; werden sie blässer, dann deuten sie auf Schwäche, eventl. auf Blutarmut; gelbe Schleimhäute zeigen Leberleiden oder auch schwere Brustseuche an (ansteckend!).

Natürlich spielt die Körperwärme eine wichtige Rolle. Jede Tierart hat einen bestimmten Grad von Blutwärme, die durch Einführen eines Thermometers in den After gemessen wird. Aber auch ohne diese Messung kann man sich überzeugen, ob das Tier gesund oder wenigstens nicht erheblich krank ist: die Ohrenspitzen, die Füße, die Hörner spitzen sind stets kühle; Nase, Flohmarsch oder Rüssel sind immer feucht und kalt. Sind diese Stellen warm resp. trocken, dann zeigt das schlechte Ernährung, schlechte Verdauung oder Fieber, eventl. Entzündung innerer Organe an.

Haben die Tiere Schmerzen, dann sind sie meist teilnahmlos und lassen den Kopf hängen. Bei Kälte und Kalbfeber wenden sie den Kopf immer wieder nach der schmerzhaften Stelle hin. Bei Fußschmerzen „schonen“ sie den betroffenen Fuß; bei starken Entzündungen und bei Gehirnleiden zeigt sich neben großer Schwäche ein schwanken der Gang.

Gesunde Tiere nehmen stets — wenn sie nicht gerade stark gesättigt sind, — lebhaft Futter an. Wiederläuer rufen gleich nach der Futteraufnahme zum zweiten Male. Die gesunde Verdauung zeigt sich durch normalen Kot an, der stets die bekannte Form haben soll.

Auch der Harn zeigt manche Krankheit an: Pferdeharn ist trübe und blaugelb, Kinderharn dagegen klar und blaugelb; bei Entzündungskrankheiten wird der Harn

trübelich, bei Schwäche trüb und dünn, bei Leberkrankheiten gelb.

Die Atmung soll ruhig und gleichmäßig sein; zieht sich beim Atmen die Bauchwand ruckweise zusammen, dann besteht Dämpfungskraft.

Bei Fieber beschleunigt sich der Atem wie auch die Herzaktivität. Die Zahl der Pulsschläge, die bei den verschiedenen Tierarten verschieden ist, misst man an der linken Seite hinter dem Schulterblatt, indem man die Hand flach auf die Rippen legt; oder man zählt sie am linken Unterleber unter am Mande; beim Kind etwas mehr nach innen.

Über die Zahl der Pulsschläge sage ich nichts weiter; denn der Zoologe kann damit nicht viel anfangen; es ist Sache des Tierarztes.

Man soll sich zum Grundsatz machen, sofort den Tierarzt holen zu lassen, wenn man irgendwelche Erscheinungen beim Vieh findet, die man nicht mit Sicherheit als unerheblich erkennt; unbedingt wichtig ist das bei Fieber. Es zeigt sich äußerlich an durch gesträubtes Haar, durch Zittern einzelner Muskelpartien oder des ganzen Körpers, starke Körperausdünstung, hochrote Färbung der Nasenschleimhaut und der Augenbindehaut; dazu tritt Verweigerung des Futters und starker Durst.

In jedem Falle ist dieser Zustand gefährlich.

Der aufmerksame Viehpflieger wird bald „einen Blick“ für alle diese Anzeichen haben und sofort beim Anschauen herausfinden, ob etwas nicht stimmt. Bei jedem Puhzen, bei jedem Füttern und Tränken, beim Anschirren usw. wird ihm sofort jede Veränderung auffallen — und das ist notwendig, wenn man sich vor größerem Schaden bewahren will.

Pelztierzucht im Dezember.

Silberfuchse werden nach erfolgter Auswahl, d. h. Krüzung, zu Paaren zusammengestellt. Vor Beginn des Winters werden Gehege, Hütten und Geräte auf ihre Haltbarkeit untersucht und einer gründlichen Reinigung unterzogen. Die Neststellen müssen gut holpert und warm sein. Auch für den Außenbereich muss man einen guten Unterschlupf. Zweckmäßig ist auch eine Reinigung der Tiere und gründliche Untersuchung auf Außen- und Innensparasiten unter Verwendung von Insektenpulver und Wurmmitteln.

Mergel brauchen trockene Nestboxen. Bei wechselndem Wetter ist die Neststeinlage (trockenes Hen) öfters zu erneuern. Die Tiere sind gegen Kälte besonders empfindlich. Schnee oder Eiskristalle können das Trinkwasser ersehnen. Man füttere reichlich, doch nicht auf Bettansatz.

Waschbären sieht man in diesem Monat ebenfalls zu Buchtpaaren oder Buchtfamilien (bis 1,4) zusammen. Vorher ist eine Generalreinigung aller Geräte und Tiere zweckmäßig. Fütterung reichlich, des Winterschlafes wegen.

Silberdachse machen im Spätherbst eine Nebenranz durch. Der später folgende Winterschlaf ist für sie eine biologische Notwendigkeit. Zum besseren Durchhalten legt sich der Dachs eine Specksschicht zu, ist also reichlich zu füttern.

Marder und Iltisse nehmen gern Obst, besonders in getrocknetem Zustande. Tiere in der Fellblüte können gepflegt werden.

Nutria müssen jetzt Kraftfutter erhalten. Neben Möhren, Rüben, Kartoffeln ergeben Soja- und Getreidekroto mit Kleie vermischt ein ausreichendes Futter.

Karakul-Pelzschafe können, solange kein Schnee liegt, immer noch weiden. Jetzt gibt man Raufutter (morgens Hen, abends Stroh, dazu Futter- und Zuckerrüben), Blätter- und Trockenschädel und als Kraftfutter Blüten oder Sojaschrot.

C. Franzreb.

Landwirtschaftliches.

Kohle als Düngemittel.

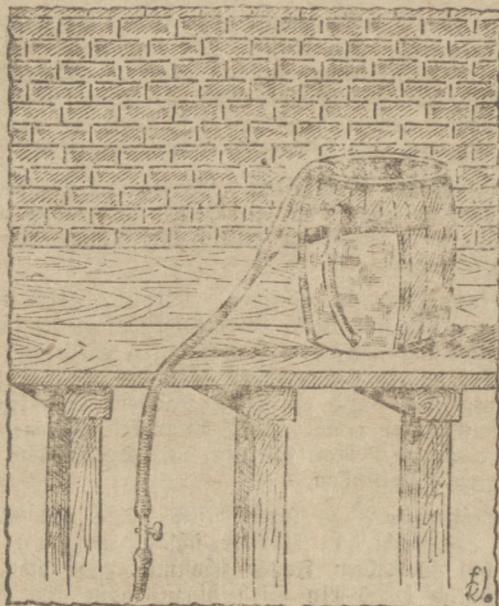
Dem Kaiser-Wilhelm-Institut für Kohlenforschung in Mülheim (Ruhr) ist es, wie die „Kölnische Zeitung“ von hier berichtet, im Jahre 1931 gelungen, Kohlenpräparate herzustellen, die zur Düngung von Pflanzen verwandt werden und die auf dem Gebiet der Düngemittel eine vielleicht bahnbrechende Erfindung darstellen, weil damit schon jetzt Kulturerfolge erzielt werden konnten, die mit den bisherigen Düngemitteln nicht erreichbar sind. Zwar wird von wissenschaftlichen und von amtlichen Stellen der Wert und der praktische Erfolg der Kohledüngung vielfach noch angezweifelt, weil die Kohle keinen der wichtigen Nährstoffe, Stickstoff, Kali oder Phosphor, in nennenswerter Menge enthält. Aber in der Mülheimer Stadtgärtnerei sind unter der Leitung des Gartendirektors Kaehler und des Gartentektors Reske eine sehr große Anzahl Versuche mit der Kohledüngung durchgeführt worden, die überraschende Ergebnisse gezeigt haben. Sie wurden in einer Ausstellung in der Stadthalle gezeigt, wobei der Abteilungsleiter im Kohlenforschungsinstitut, Professor Dr. Lieske über die neueste Entdeckung berichtete.

Nach seinen Ausführungen ist in neuerer Zeit festgestellt worden, daß genau wie bei Menschen und Tieren auch bei Pflanzen Wachstumsstoffe wirksam sind, die in sehr geringer Menge eine bedeutende Wachstumsförderung dadurch verursachen, daß sie eine weit bessere Aufnahme und Verwertung der bisher bekannten Nährstoffe ermöglichen. Solche Wachstumsstoffe seien in der Kohle in verhältnismäßig großen Mengen enthalten. Nicht jede Pflanze reagiere allerdings auf die Kohledüngung, die eine verschiedenartige Wirkung ausübe. Man habe seit Jahrzehnten vergeblich versucht, ein brauchbares Düngemittel für Orchideen zu finden. Mit Hilfe der Kohledüngung sei dann festgestellt worden, daß sie die Orchideen auf ein außerordentlich schnelles Wachstum bringen könne. Die mit Kohle behandelten Pflanzen hätten ein bedeutend kräftigeres und gesunderes Aussehen als ohne Kohle kultivierte. Bisher ist es gelungen, fünf Kohlepräparate herzustellen: 1. Rohkohle, 2. Ammoniakohle (Braunkohle, die mit Ammoniak gesättigt ist), beide werden mit der Erde vermischt, 3. wasserlösliche Kohle, 4. dieselbe Kohle, mit Salpeter gemischt und stark stickstoffhaltig, 5. Montansalpeter gemischt mit flüssiger Kohle und

mit Kali. Diese Kohledüngungsmittel sollen demnächst fabrikmäßig hergestellt werden, und nach der bereits vorliegenden Preiskalkulation wird ein Doppelzentner 2,50 bis 3,00 Mark kosten.

Über die in der Mülheimer Gärtnerei in den letzten Jahren angestellten Versuche mit dem neuen Kohledüngemittel, die Professor Dr. Rieske als eine außerordentlich wichtige Pionierarbeit bezeichnete, berichtete Garteninspektor Rieske. Er hob hervor, daß er in diesem Jahre ungeahnte Erfolge verzeichnen könne. Pflanzen, die jahrelang fränkelten, seien in überraschend schneller Zeit gefund geworden. Außerdem sei jetzt ein Mittel gefunden, das das Gelbwerden der Blätter zu verhindern und zu beseitigen in der Lage sei. Hierzu teilte Stadtgartendirektor Kaehler mit, daß Klima in Deutschland sei für unsere Pflanzen ungünstig, aber jetzt werde es mit Hilfe der Kohledüngung gelingen, diese ungünstige Wirkung des Klimas wieder auszugleichen. Den mehreren hundert Teilnehmern an der Veranstaltung wurde an einer sehr großen Anzahl Pflanzen die Wirkung der Düngung mit den Kohlepräparaten vorgeführt, wobei besonders auffällig in die Erscheinung trat, daß mit Kohle gedüngte Pflanzen in der Belaubung eine dunkelgrüne Farbe zeigten, die Gegenstücke dagegen sämtlich hellgrün waren, ebenso wie die Kohledüngung ein viel schnelleres Wachstum und eine prächtigere Entwicklung hervorgerufen hatte.

Berieselungsvorrichtung an der Stalldecke. Wasser ist schwer, wenn man es tragen muß, und läuft doch so leicht von oben nach unten. Das machen sich Landwirt und Siedler praktisch zunutze, indem sie im Stall auf einer erhöhten



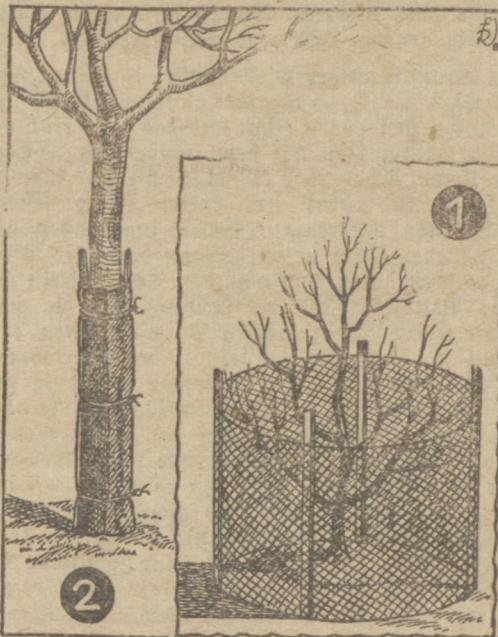
Balkenlage ein Fäß aussstellen, das womöglich mit der Dachrinne durch Zufluß und Abfluß verbunden ist. Hier hinein kommt ein Schlauch, der in der Mitte einen Sperrhahn hat. Will man nun irgend etwas berieseln oder braucht man sonst Wasser, so öffnet man den Sperrhahn und saugt die Luft heraus, so daß das Wasser aus der Tonne nachdringen muß. Will man den Wasserzufluß unterbinden, so dreht man einfach den Sperrhahn quer. Bei künftigen Wassernahmen ist dann ein Heraussaugen von Luft überflüssig, sofern der Schlauchteil oberhalb des Hahnes länger ist als der in der Wassertonne. Es ist also das Ganze nichts weiter als ein Winkelheber, wie wir ihn bei der Weinbereitung zum Um- oder Absäubern brauchen; nur daß die Ausmaße größer sind.

Li.

Obst- und Gartenbau.

Trockene Bäume. Hin und wieder findet man nicht nur in Obstgärten, sondern auch in Schrebergärten trockene Bäume. Das sollte aber nicht sein, denn in das abgestorbene Holz dieser Obstbäume legt der Obstbaumplintfächer seine Eier ab und geht dann auch auf gesunde Stämme über. Alle abgestorbenen Bäume sind daher unverzüglich zu entfernen, bevor größeres Unheil angerichtet wird. Dasselbe gilt von trockenen Ästen, die beim Auslichten abgesägt werden. Ng.

Winterschutz der Obstbäume gegen Hasen- und Mäusefrosch. In schneereichen Wintern sind jüngere Obstbäume im Garten und Feld vielfach Angreifern durch Hasen und Mäuse ausgesetzt, die die Rinde der Stämmchen benagen. Da die Bäumchen hierdurch vielfach eingehen, zum mindesten aber für die nächsten Jahre in ihrem Ertrag stark geschädigt werden, muß der Obstzüchter seine Obstbäume hiergegen schützen. Bei Buschobst läßt sich ein solcher Schutz nicht anders erreichen, als daß wir unter Zuhilfenahme von vier Pfählen und dünnem Drahtgeflecht den einzelnen Busch umwehren, wie Abbildung 1 das zeigt. Bei Hochstämmen läßt sich ein erfolgreicher Schutz in weit einfacherer Weise bewerkstelligen. Hier werden die Stämmchen am einfachsten mit Resten von Dachpappe umbunden, nachdem man zuvor zwei Ruten oder Stöcke am Stamm entlang aufgestellt hat, damit zwischen diesem und der Dachpappe etwas Zwischenraum bleibt, so daß Luft den Stamm umspülen kann.



(Abb. 2). Mäuse werden meist dort angelockt, wo man die Baumstümpfe mit Mist zu belegen pflegt. Die Mäuse, die in dem warmen Mist gleichsam Schutz suchen, nagen bei dieser Gelegenheit ebenfalls die Rinde des Bäumchens an und schädigen so dasselbe. Auch hiergegen bildet Dachpappe einen wirksamen Schutz, und zwar nicht nur gegen Mäuse, sondern auch gegen die Einwirkung des Mistes auf die zarte Baumrinde. Die Umwicklung des Stämmchens muß natürlich vor dem Aufbringen des Stallmistes erfolgen. St. in N.

Im Obstgarten kann nunmehr mit dem Auslichten der Baumkronen begonnen werden. Welche Äste sind zu entfernen? 1. Äste, die in das Innere der Krone hineinwachsen; 2. trockene und kranke Äste; 3. Äste, die zu dicht beieinander stehen und dem Licht den Zutritt in die Kronen verwehren und 4. Äste, die sich kreuzen und schneern. Ng.

Geflügelzucht.

Gäuse im Dezember. Es herrscht noch Hauptmast. Dabei tritt die Mästung durch Nudeln an die erste Stelle. Es sei aber vor dem Verzudeln der Gänse gewarnt. Dieses tritt ein, wenn die Nudeln zu dick oder zu lang sind, wenn sie nicht gut getrocknet waren oder schwer verdauliche Stoffe enthalten. Hat eine Gans, wenn sie wieder genudelt werden soll, noch Nudelbrei im Kopf, also noch nicht recht verdaut, so sind ihr nicht etwa einige Nudeln weniger zu reichen, sondern diese Futterzeit ist ganz zu überspringen. Wiederholt sich dieser Vorgang, so muß bei dem betreffenden Tiere mit dem Nudeln aufgehört werden. Es ist alsbald zu schlachten. Andernfalls tritt bei solchen verzudelten Gänse leicht und plötzlich der Tod ein. Sollen Gänse (oder auch Enten) geschlachtet werden, so ist ihnen vierundzwanzig Stunden zuvor kein Futter mehr zu reichen. Einiges Wasser zum Saufen können sie aber noch bekommen. Vor dem Ab-

stehen werden sie durch einen kurzen, kräftigen Schlag auf die Schädelplatte betäubt. Je besser man sie ausbluten läßt, um so angenehmer wird der Geschmack des Fleisches sein. Die zur Bucht bestimmten Gänse können vielerorts noch die Dorfstraße aussuchen. Sie werden knapp im Futter gehalten.

*
Die Enten sowohl als auch die Gänse sind, wenn auf dem ihnen zugängigen Flusse Eisgang ist, auf dem Hofe zu

halten, da sie sonst von den Eisschollen erdrückt werden könnten oder wohl gar gefrieren. Bei Stallanlagen ist Wassergeflügel ist darauf zu sehen, daß der mit Beton übereigte Boden hinten höher ist als vorn, damit das Wasser des Hutes abziehen kann. Den Enten vor allem ist es trockene Lagerstätte im Stall Lebensbedürfnis; am liebsten ruhen sie auf Stroh.

P. Hohmann.

Der Weihnachtstisch.

Aufzelt zur Weihnachtsbäckerei.

Der Teig für die guten Honigkuchen und die echten Pfeffernüsse muß mehrere Wochen an kühlem Orte ruhen, ehe er fertig gemacht und verbacken wird.

Echte Braunschweiger Pfeffernüsse: $\frac{1}{2}$ Kilogramm feines Mehl, $\frac{1}{2}$ Kgr. Honig, 14 Gramm Pottasche, 18 Gr. gestochene Nelken, 50 Gr. gestochene Zimt und das ferner nötige Mehl. Den Honig bringt man auf dem Feuer zum Kochen, röhrt in einer tiefen Schale das Mehl damit an, fügt $\frac{1}{4}$ Liter Wasser hinzu und röhrt und kneitet einen festen Teig. Dann läßt man ihn einige Wochen zugebunden an einem nicht zu warmen Orte stehen. Wenn dann die Pfeffernüsse gebacken werden sollen, legt man den Teig auf ein mit Mehl bestreutes Backblech, fügt das Gewürz und die am Abend vorher mit etwas Wasser bedeckte Pottasche hinzu, kneitet den Teig, rollt ihn aus und wiederholt das Verfahren einige Male. Dann rollt man kleine Teile von dem Teig zu fingerdicken Walzen, schneidet 1 Centimeter dicke Stücke davon und setzt diese dicht nebeneinander auf ein bestrichenes Kuchenblech. Man fährt mit der Kuchenrolle leicht über den Teig, damit er eben wird, und backt ihn in einem mäßig heißen Ofen gar, aber nicht zu hart und nicht zu dunkel.

Brauner Kuchen (Honigkuchen): 2 Kgr. bester Sirup, 2 Kgr. Mehl, $\frac{1}{2}$ Kgr. Zucker, 375 Gr. feingeschnittene Mandeln, 1 Tasse zerlassener Butter, 70 Gr. gereinigter Pottasche, das Abgeriebene einer Bitrone, 16 Gr. Muskatnägelchen, ebensoviel Kardamom und Zimt, alles gestochen. Sirup und Zucker läßt man eine Weile kochen. Abgekühlt, schüttet man Pottasche, Gewürz, Mandeln, Butter hinzu und röhrt das Mehl hinein. Nachdem der Teig mindestens 14 Tage lang an warmem Ort gestanden hat, kneitet man ihn stark auf mehlbestäubtem Backbrett, bis er einem steifen Brotteig ähnlich ist. Man bestreicht die ausgerollten Kuchen mit Sirup oder Rosenwasser und backt sie bei gleichmäßiger Hitze.

*
Rosinenstollen: Zu vier großen Rosinenstollen sind folgende Zutaten nötig: 6 Kilogramm feines Weizenmehl, 4 Liter Milch, $\frac{1}{2}$ Kilogramm Butter, 2 Kilogramm Rosinen, 1 Kilogramm Korinthen, die abgeriebene Schale von 2 Bitronen, $1\frac{1}{4}$ Kilogramm Zucker, 250 Gramm in kleine Würfel geschnittene Succade (Bitronat), 750 Gramm abgezogene, gewiegte süße Mandeln, 50 Gramm gestochene bittere Mandeln, 8 Gramm gestochenes Kardamom und 300 Gramm Preßhefe. Alle Zutaten müssen mäßig erwärmt sein, man stellt sie schon tags vorher an einen warmen Ort und röhrt Rosinen, Mandeln usw. von Zeit zu Zeit um, damit sie gleichmäßig durchwärm werden.

Wenn man zum Einnengen schreitet, stellt man zunächst von $\frac{1}{2}$ Kilogramm Mehl, $\frac{3}{4}$ Liter Milch, 125 Gramm Zucker und der Hefe, die man in wenig lauwarmen Milch aufgelöst, das Hefestück an. Ist dies nach $1\frac{1}{2}$ Stunden in voller Gärung, verarbeitet man die übrigen Zutaten damit, und zwar zunächst die Milch und das Mehl. Die Milch, die man zum Hefestück verbraucht hat, rechnet man ab.

Dann gibt man Butter, Rosinen, Mandeln usw. nacheinander dazu, verarbeitet den Teig so fest wie Brotteig und solange, bis er sich von den Händen löst. Als dann streut man etwas Mehl unter, bestreut auch die Oberfläche mit Mehl und läßt den Teig an einem warmen Orte zum Aufgehen 3 Stunden stehen. Nach dieser Zeit teilt man dann die Stollen ein; die hier beschriebene Portion gibt 4 große Stollen, wirkt sie zusammen und formt sie zu längen Broten, legt sie auf Backbleche und läßt sie nochmals etwas aufgehen.

Unmittelbar bevor man sie in den Ofen schiebt, setzt man das Röllholz in die Mitte der Stollen der Länge nach, rollt die eine Hälfte derselben etwas aus, klappst sie auf die andere Seite zurück, so daß dadurch in der Stolle der Länge nach ein Saum gebildet wird, bestreicht sie mit zerlassener Butter und backt sie in einem gut geheizten Ofen. Wenn sie aus dem Ofen kommen, bestreicht man sie nochmals mit zerlassener Butter und bestreut sie mit Zucker.

Auf die Bereitung des Stollenteiges, von Anfang des Hefestückes, bis sie in den Ofen geschoben werden, das Aufgehen des Teiges mitgerechnet, muß mindestens 5 Stunden rechnen.

Allerlei Leckeres aus Nüssen.

Wenn es auf Weihnachten geht, stehen Apfel und Nüsse im Vordergrund. Ja, Nüsse! Sie sind nicht nur beliebt, weil sie, in natürlichem Zustand genossen, schmackhaft und gesund sind, weil das Nussknacken zur Gemütlichkeit langer Winterabende gehört, sondern auch, weil sie für Kuchen, Torten, Speisen eine erfreuliche Bereicherung bieten.

Hasselnußsahne in Gläsern. 125 Gramm geröstete Nüsse werden fein gerieben und mit Vanilleschlagsahne vermisch. Die Sahne wird in Gläser gefüllt, mit Nüssen, Schlagsahne und Waffeln garniert.

Hasselnußcreme in Gläsern. 100 Gr. geröstete Nüsse werden gerieben und in $\frac{1}{4}$ Liter kochender Milch aufgekocht. Dieses wird auf schwachem Feuer mit 6 Eidottern und 125 Gr. Zucker zu einer Creme gerührt, der man zuletzt sechs Blatt aufgelöste, durch ein Sieb gegossene Gelatine zusetzt. Nach dem Erkalten mischt man $\frac{1}{4}$ Liter steifgeschlagene Sahne unter die Creme. Man garniert mit Schlagsahne und karamellisierten Haselnüssen.

Walnußcreme. $\frac{1}{4}$ Liter Milch wird mit $\frac{1}{2}$ Stange Vanille aufgekocht. 6 Eidotter schlägt man mit 125 Gr. Zucker auf schwachem Feuer schaumig, gibt die erkalte Vanillenmilch durch ein Sieb hinzu sowie 125 Gr. feingekochte Walnüsse. Das Ganze wird zu einer steifen Creme verrührt, dann wird der Topf vom Feuer genommen und 10. Blatt weiße aufgelöste Gelatine werden hinzugefügt. Nach dem Erkalten wird $\frac{1}{4}$ Liter steifgeschlagene Sahne daruntergezogen, das Ganze in eine Form gefüllt und auf Eis gestellt. Kurz vor dem Servieren wird die Creme gestürzt und mit Schlagsahne und kandierten Nüssen garniert.

Nuhtorte. 200 Gramm geröstete geriebene Haselnüsse werden mit 200 Gramm Zucker verrührt und mit dem steifen Schnee von sechs Eiweiß vermisch. Eine Backform wird mit Mürbeteig ausgelegt, die Nuhtorte eingefüllt und in mäßig heißem Ofen gebacken. Nach dem Erkalten wird die Torte mit karamellisierten Haselnüssen garniert.

Hasselnuhtorte. 200 Gramm Butter werden zu Sahne gerührt, vier Eidotter, 200 Gramm Zucker und 200 Gramm feines Mehl löffelweise hinzugegeben. Dann kommen $1\frac{1}{2}$ Tassen geriebene Nüsse hinzu und zuletzt der Eiweißschnee, ein Backpulver wurde mit dem Mehl vermisch. Die Masse wird in eine mit Butter ausgestrichene Form gefüllt und $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde in mäßig heißem Ofen gebacken.