

Die Scholle

früher „Der Ostmärker“

Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Beilage zur „Deutschen Rundschau“.

„Die Scholle“ erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Aannahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklamezeitel 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold- u. Pfennige.

Nr. 47

Bromberg, den 29. November

1936

Mäusebekämpfung noch vor dem Winter.

Von Lange, Neustadt.

Durch Mäusefraß gehen jährlich dem deutschen Volkvermögen Millionenwerte verloren. Deshalb heißt es, auch hier den Kampf gegen den Verderb energisch aufzunehmen, damit größere Verluste in Zukunft vermieden werden. Es hat keinen Wert, sich nur in besonders mäusereichen Jahren auf die Vernichtung der schädlichen Nager zu beschränken, sondern der Vernichtungsfeldzug ist stets vor dem Winter am Platze, weil die Gefahr einer erneuten Massenvermehrung während des Winters und Frühjahr ständig vorhanden ist. Bekanntlich hat ein einziges Mäusepaar in etwa 15 Monaten rund 500 Nachkommen! Diese Zahl kann ins Unermeßliche wachsen, wenn günstige Witterungsverhältnisse, wie trockene Sommer und milde Winter, die Fortpflanzungsmöglichkeiten der Tiere begünstigen. Leider ist es noch zu wenig bekannt, wie groß der Schaden ist, den die Mäuse anrichten können: auf Grund eingehender Beobachtungen und Versuche liegt der Nahrungsbedarf einer Feldmaus an Getreidekörnern um 3,6 bis 5,5 Gramm täglich, also 1,3 bis 2 Kilogramm jährlich. Demnach sind 100 Feldmäuse imstande, während der 5 Wintermonate in den Scheunen 50 bis 100 Kilogramm Getreide zu fressen, oder anders ausgedrückt: etwa 280 Mäuse können die Ernte von 1/4 Hektar Klee vollständig vernichten. Aber auch andere Orte suchen die schädlichen Feldmäuse mit Vorliebe auf, wie z. B. Rüben- und Kartoffelrueten. Allerdings wird ihr Bestand durch natürliche Feinde, Parasiten und Krankheiten glücklicherweise stark dezimiert, sonst könnten wir uns vor den gefräßigen Nagetieren überhaupt nicht mehr schützen. Deshalb müssen wir die natürlichen Mäusefeinde, wie kleines Raubwild und Raubvögel, weitgehend schonen, hauptsächlich das Fiesel, den Fuchs und den Buffard.

Hierzu müssen aber auch noch wirksame mechanische Bekämpfungsmittel treten, deren es überaus zahlreiche gibt. Bei diesen Bekämpfungsmitteln kommt es besonders darauf an, daß sie in der Wirkung möglichst vollkommen, außerdem billig und bequem anzuwenden sind. Als erste Methode sei das Verfahren mittels Bakterienkulturen erwähnt, das darin besteht, daß man Mäusetypusbazillen mittels ausgelegter Brotwürfel den Tieren nahebringt. Dieses Bekämpfungsmittel eignet sich jedoch am allerwenigsten, weil es seinen Zweck nur unvollkommen erfüllt und außerdem auch eine große Gefahr für den Menschen darstellt. Aus diesem Grund wurde seine Anwendung schon vor längerer Zeit verboten. Beim Außerachtlassen der Vorsichtsmaßregeln können nämlich die Mäusetypusbazillen zu Infektionen führen, die den gefährlichsten Brechdurchfall hervorrufen. Bessere Aussicht auf Erfolg hat schon die Anwendung fester Gifte, wie Strychnin, Thallium und Phosphor. Strychnin wird zum Ver-

giften von Getreidekörnern verwendet, die in die Baue eingelegt werden. Da aber bekanntlich zwei Drittel des Giftes durch die Schale des Kornes vom Eindringen ins Innere abgehalten werden, andererseits die Mäuse jedoch jedes Korn vor dem Verzehren schälen, kommt nur ein Drittel des Giftes tatsächlich zur Wirkung. Da die Mäuse auf dem Feld jedoch nicht ausschließlich diese vergifteten Körner, sondern auch andere, umherliegende Körner verzehren, wird nur eine langsame Gewöhnung und nachfolgende Immunität der Tiere gegenüber dem Gift, also gerade das Gegenteil von dem gedachten Ziel, erreicht. Ähnlich steht es mit dem Bekämpfungsmittel Thallium, das in Form von Körnern bzw. Pasten zur Verwendung kommt. Da letztere meist in ausgehöhlte Möhrenstückchen gestrichen werden, die dann in oder vor den Löchern der Mäuse ausgelegt werden, ist überdies die Gefahr der Vergiftung von Hasen und Kaninchen, auch von Dach und Fuchs gegeben. Als weiteres Mittel werden Phosphorpräparate empfohlen, deren Anwendung jedoch nach Ansicht aller Tierfreunde die Höhepunkt der Tierquälerei darstellt. Denn dieses schreckliche Gift ruft schwere Verbrennungsercheinungen hervor, die mit furchtbaren Schmerzen, Atemnot, Ersticken, Anfällen, Schwellung der Zunge und Blutbrechen verbunden sind. Oft dauert es daher stunden- und tagelang, ehe ein Tier, das von dem Phosphormittel gefressen hat, zugrunde geht. Ohne Sentimentalität kann man sagen, daß es durchaus unnötig ist, bei der Vernichtung von Schädlingen derartige Bekämpfungsmittel zu gebrauchen, die den Tieren stundenlange Qualen verursachen. Dazu kommt noch, daß auch freilebende Tiere des Waldes und des Feldes ebenfalls mit dem Phosphor in Berührung kommen können, und dann langsam eingehen. Damit erreichen wir ja gerade das Gegenteil, nämlich die gleichzeitige Vernichtung der Mäusefeinde, wie es kleinere Raubvögel und Igel sind. Zur Beschaffung dieser Bekämpfungsmittel ist ein sogenannter Gistschein erforderlich, den die zuständige Polizeibehörde ausstellt.

Weit besser in der Wirkung und auch viel humaner ist dagegen das Räucherungsverfahren mit gasförmigen Giften, die den Tieren einen schnellen, sicheren Tod bringen. Hierher gehört die schwefelige Säure und der Schwefelkohlenstoff. Beim Schwefelräucherungsverfahren bläst man die Dämpfe des verbrennenden Schwefels mittels eines Blasebalgs in die Mäuselöcher, auch sogenannte Gaspatronen werden dazu verwendet, während man beim Schwefelkohlenstoffverfahren etwa 5 bis 6 Kubikzentimeter dieser Flüssigkeit in den Bau gießt. Durch die sich entwickelnden Gase werden die in den Gängen befindlichen Mäuse sofort betäubt und schmerzlos getötet. Ein vollständiger Erfolg dieses Bekämpfungsmittels ist in allen

Fällen festzustellen. Alle anderen Verfahren werden somit vollkommen überflüssig. Selbstverständlich kommt es darauf an, die Mäusebekämpfung großzügig und energisch durchzuführen, um die Tiere noch vor dem Winter restlos auszurotten. Durch genossenschaftliche Anschaffung einer Schwefelkohlenstoffkanne läßt sich die Massenvertilgung der Schädlinge bestimmt überall ermöglichen.

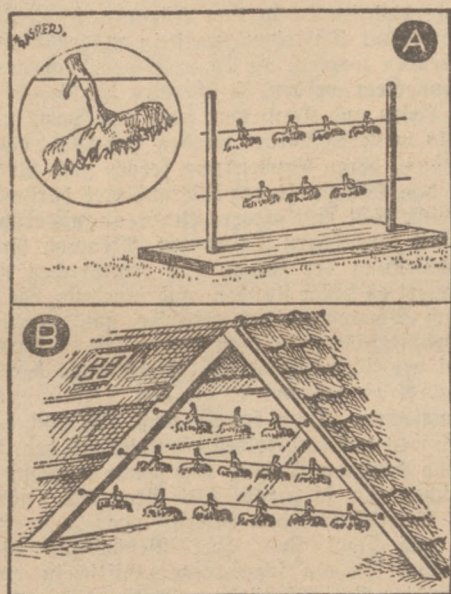
Nattenplage — „musikalisch“ beseitigt!

Nachdem erst kürzlich eine Saarbrücker Zeitung über ein ziemlich ungewöhnliches Natten-Bekämpfungsmittel berichtete, wonach ein dänischer Landwirt in Randers (Jütland) durch Aufstellung von Lautsprechern in Kellern, Zimmern und Ställen sämtliche Ratten für immer vertrieb, wird ein ähnliches Verfahren von R. Müller in der Ausgabe vom 20. November 1936 der „DZ“, Berlin, geschildert, das an Glaubwürdigkeit nichts zu wünschen übrig läßt. Die Verfasserin der Notiz erzählt hierin von einer ungeheuren Nattenplage in einem Mädchenpensionat zu Kaiserswerth/Rhein, der die Hausbewohner (3 Lehrkräfte und 20 Schülerinnen) mit „Musik“ zu Leibe rückten: auf dem an die Kellertreppe gerückten Klavier mußten zwei Mädchen etwa eine Stunde ununterbrochen lautstarke Marschmusik „verzapsen“, während das übrige „Orchester“, mit Trichtern, Deckeln und Töpfen, verstärkt durch Bither- und Geigenpielerinnen, wohlverteilt auf der Kellertreppe und selbst unten in den Gewölben für dementsprechende „Begleitung“ der Rahennusik ausgiebig sorgte. Der Erfolg war durchschlagend: vor dem Höllenlärm flohen die Ratten scharenweise und ließen sich niemals wieder in dem musikalischen Haus blicken!

Obst- und Gartenbau.

Die Aufbewahrung der Sonnenblumenteller.

Sonnenblumenterne sind reich an Fett und Eiweiß, und es ist daher verständlich, daß allerlei zwei- und vierbeinige Getier hierfür eine besondere Vorliebe zeigt. Wir Geflügelzüchter haben aber die Sonnenblumen für unsere Vögel angebaut, da die eiweißhaltigen Kerne nicht nur während der Mauser, sondern auch in den Wintermonaten ein wertvolles Beifutter für das Geflügel sind.



Um nun die Kerne restlos unseren Hühnern zukommen zu lassen, ist eine entsprechende Aufbewahrung nötig. Der beste Aufbewahrungsraum ist der Boden des Hauses, wo die völlig ausgereiften und trockenen Teller (wie die Abbildungen zeigen) aufbewahrt werden. An Drähten aufgehängt, sind sie vor Mäusen sicher. Außerdem achte man noch darauf, daß sich die einzelnen Scheiben nicht berühren. Trocken müssen die Teller aufbewahrt werden, weil sie sonst leicht schimmelig werden und in diesem Zustande nicht verfüttert werden können.

Je nach Bedarf bricht man größere oder kleinere Stücke ab und wirft sie den Hühnern vor, denen man dadurch gleichzeitig Beschäftigung verschafft. Schn.

Blumenzwiebeln in Schalen.

Gewöhnlich werden Blumenzwiebeln, wie Hyazinthen, Tulpen, Narzissen, in Töpfen herangezogen, Hyazinthen wohl auch noch auf Gläsern. Aber ein noch schöneres Bild des Blumenzwiebelflors erzielen wir durch die Kultur in Glas- oder Ton-schalen. Die Wirkung ist besonders gut, wenn die Farbe der Blumen der Fönung der Schale angepaßt wird, z. B. braune Schale und gelbe oder rote Blumen. Auch ist die Kultur in Schalen nicht schwieriger als in Blumentöpfen.



Nur in einem Punkte muß man etwas vorsichtig sein, nämlich beim Begießen. Da die Schalen keine Abzugslöcher haben, würde bei stärkerem Begießen leicht eine Versäuerung der Erde (und damit ein Faulen der Zwiebeln) eintreten. Allerdings können wir bei der flachen Schale leicht feststellen, ob die Erde begossen werden muß oder nicht.

Im übrigen bleiben auch die in Schalen herangezogenen Blumenzwiebeln so lange im kühlen Raume, wo sie dunkel zu halten sind, bis sie reichlich Wurzeln angefaßt haben, wozu ungefähr 8 bis 10 Wochen erforderlich sind. Ein vorheriges Warmstellen würde den Erfolg unsicher machen, da sich dann wohl viel Laub, aber kein Flor entfaltet. Herpers.

Obstschutz im Dezember.

Jetzt sei an das Auftreten der sogenannten Baum-schwämme erinnert, d. h. der Fruchtkörper verschiedener Pilzarten, deren Myzel charakteristische Holzzerfressungen (z. B. Weiß- und Rotfäule) hervorruft. Bei vielen Arten sind die Baumschwämme vieljährig und leben, wie das Holz selbst, Jahresringe an. An den Obstbäumen sieht man häufig den Feuerschwamm und den Schwefelpilz. Natürlich sind diese Baumschwämme zu entfernen und zu verbrennen. Das ist vor allem zum Schutz der gesunden Bäume erforderlich. Übrigens können auch den Beerensträuchern einige solcher Schwammarten gefährlich werden.

Sofern noch nicht geschehen, ist an den Obstbäumen das Auslichten der Baumkronen vorzunehmen, wobei zugleich Raupennester, Fruchtummien, Eigelege des Ringel- und Schwammspinners, Flechten und Moose zu entfernen sind. Als Erzfeind des Apfelbaumes gilt die Blutauss. An geeigneten Bekämpfungsmitteln, im Winter am besten Obstbaumkarbolineum, fehlt es nicht. Es ist auch an der Zeit, nach erledigter Baumpflegearbeit den gesamten Baumbestand (auch Beeren-obst) mit 10 prozentigem Obstbaumkarbolineum zu spritzen. Im Nachwinter kann statt dessen Schwefelkalkbrühe benutzt werden.

Die Leimringe gegen den Frostspanner sind auf ihre Fängigkeit zu prüfen. Bei starkem Befall von Frostspannerkadavern müssen diese entfernt und der Gürtel mit Raupenleim nachgeleimt werden.

Zu erwähnen ist auch die Überwachung der eingelagerten Obststerne: Wo sich Spätschorf zeigt, ist gute Durchlüftung der Räume notwendig. Sehr stark zeigt sich stellenweise die Stuppenbildung. Gute Bodenlockerung, gleichmäßige Düngung mit Kalk, Kali und Phosphorsäure, bei hinreichender Düngung mit Stickstoff (ohne den Boden mit letzterem Nährstoff, z. B. bei Jauchedüngung, zu übersättigen) sind Mittel zur Abhilfe.

Viehucht.

Denkt auch an den Hoshund!

Wenn der Winter ins Land kommt (oft aber auch schon einige Zeit vorher) erhalten alle Ställe einen Schutz gegen Kälte und Nässe, aber ein Geschöpf vergißt man hierbei oft. Ich meine unseren Hoshund, den Beschützer von Hab und Gut. An ihn denkt man gewöhnlich erst, wenn bereits Schnee und Eis das Land ringsum bedecken.

Man achte deshalb beizeiten darauf, daß die Hundehütte dicht ist. anderenfalls benutze man sie mit Dachpappe und lege an sehr kalten Tagen über die Behausung unseres vierbeinigen Beschützers eine Strohmatte. Vor das Ein schlupfloch hänge man einen alten, aber sonst noch gut erhaltenen Sack und den Boden der Hütte belege man dicht mit Stroh, damit der Hund eine warme Unterlage hat. Außerdem vergesse man nicht, das Wasser in überschlagenem Zustande zu reichen und auch das Futter gebe man angewärmt.

All diese Sorgfalt wird der Hund durch besondere Treue danken!

Geflügelzucht.

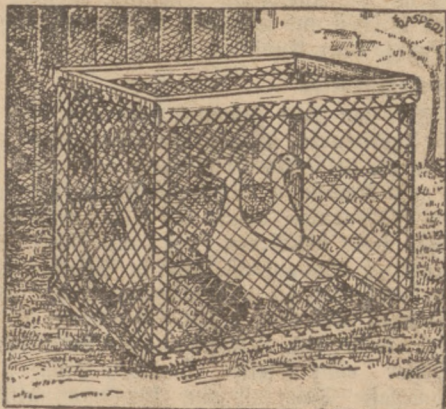
Zweierlei Arten von Eiern in einem Brutneste.

Häufig werden zugleich Eier von Hühnern und Enten einer Glucke untergelegt. Seltener kommt es schon vor, daß der brütenden Gans noch einige Enteneier zugeschohen werden. Aber ein derartiges Zusammenlegen ist nicht vorteilhaft. Die verschiedene Größe der Eier bringt es nämlich mit sich, daß die Brüterin, um auf die kleineren Eier dicht an sich zu nehmen, außerordentlich fest sitzt. Dadurch wird so manches Ei der schwächeren Geflügelart zerdrückt. Sitzt die Brüterin aber der größeren Eier wegen recht locker, so kann es leicht vorkommen, daß die kleinen Eier zu wenig Brutwärme haben und daß infolgedessen der Embryo im Ei abstirbt. Die voneinander abweichende Stärke der Eischalen der verschiedenen Geflügelarten bringt es auch mit sich, daß so manches Brutei zerdrückt wird. Es ist also entschieden davon abzuraten, zweierlei Arten von Bruteiern in ein und dasselbe Nest zu legen.

Hohmann.

Der Gänsepfers.

Wenn man die Gans frei herumlaufen ließe, würde sie nicht richtig fett werden. Das völlige Einsperren unmittelbar aus der Freiheit hätte aber auch seine Nachteile. Denn es würde eine ganze Zeit dauern, bis sich der große Vogel an die Veränderung seiner Lebenslage gewohnt hätte. Bis dies geschehen ist, würde von einem Mastersolg nicht viel zu sehen sein. Man schaltet also besser eine Vorra st ein, damit sich die Tiere umstellen können. Hat man einen eingefriedigten Auslauf zur Verfügung, der möglichst außer Sicht der frei umherlaufenden Zuchtgänse bleibt, so kann diese Vorbereitung in etwa 2 Wochen mit Hilfe des üblichen Wirtschaftsfutters aus Kartoffeln, Mohrrüben und Hafer- oder Gerstenschrot die endgültige Mast im Stalle einleiten. Nicht immer stehen aber solche eingefriedigten Ausläufe zur Verfügung.



Dann hilft der Gänsepfers aus Latten und Maschen draht, der zwar nicht ideal ist, für den gedachten Zweck aber ausreicht. Die Tiere werden zunächst nur in ihrer Bewegung gehemmt und können so gestellt werden, daß sie ihre frei umher, schweifenden Gefährten nicht sehen. Unzweckmäßig wäre es aber, aus irgend welchen Bequemlichkeitsgründen auch die

Zuchtgänse in dieser Weise einzuschranken. Durch die erzwungene Bewegungslosigkeit würde der ganze Organismus des Tieres einseitig umgestellt, so daß die normalen Funktionen in Unordnung gerieten. Um eine zu starke Schädigung der Grasnarbe bei nutzbarem Wiesenland zu vermeiden, dürfte sich ein öfteres Umsetzen dieser „Vormasthürde“ empfehlen.

Dr. E. Feige.

Kleintierzucht.

Wie trägt man ein Kaninchen?

Wozu hat wohl unser Kaninchen die schönen, langen Ohrlöffel? — Damit es in der Freiheit jeden Feind schon von weitem wahrnimmt und sich durch seine Schnelligkeit in Sicherheit bringen kann. Keinesfalls sind aber die großen Ohrmuscheln dazu da, daß man das ganze Tier etwa daran hoch hebt. Das müßte unserem „Langohr“ erhebliche Schmerzen bereiten, von ernstlicheren Schädigungen ganz abgesehen.

Allerhöchstens kann man das Tier, wenn es sich in eine Ecke gedrückt hat, mit der linken Hand an den Ohrlöffeln festhalten. Dann greift aber sofort die Rechte behutend in das Rückensell und hebt das Tier ein wenig an, damit der linke Unterarm sich unterstützend, zwischen den Hinter- oder Vorderläufen hindurch, unter den Bauch schieben kann.

Nunmehr kann man auch Angehörige schwererer Rassen anstandslos transportieren, das Tier wird ruhig aus- halten, ein Zeichen, daß es sich vernünftig behandelt fühlt. Das ganze Gewicht ruht auf dem Unterarm. Der Kopf liegt geschützt zwischen Körper und Armwinkel und die Hand drückt die Hinterhand des Tieres etwas an den Leib. Der Rückengriff sorgt aber dafür, daß das Kaninchen nicht nach oben ausbrechen kann.

Wenn man einmal bedenkt, wie zweckmäßig sich unsere Bibbe z. B. beim Nestbau und Aufziehen der Jungen be- nimmt, so sollte man sich in vernünftiger Überlegung vom Tier nicht übertreffen lassen.

lle.

Das Weiße Wiener Kaninchen.

Eines der besten Fellekaninchen ist das Weiße Wiener. Es steht mit dem Blauen Wiener in keinem Verwandtschaftsverhältnis, wie fälschlich angenommen wird. Es sind vielmehr zwei selbständige Rassen, wenn auch der Typ beider Rassen gleich ist. Ein markanter Unterschied bei den Weißen Wienern ist die „blaue Augenfarbe“, da bei fast allen weißen Kaninchen rote Augen vorherrschend sind. Das Weiße Wiener hat in mancher Beziehung dem Weichen Riesen den Rang abgelaufen, besonders hinsichtlich des guten Felles. Die Qualität des Felles überragt sogar alle anderen Rassen, weshalb die Zucht des Weißen Wiener Kaninchens heute durchaus im Vordergrund steht.

Sein Gewicht ist im allgemeinen 6 bis 8 Pfund, doch werden auch schwerere Tiere gezüchtet. Im Gegensatz zum Blauen Wiener soll das Weiße Wiener mehr schnittige Formen zeigen.

Der Körper soll schlank sein, mit gutem Fleischansatz, der Rücken schön geschweift, die Brust breit, der Kopf dick, die Ohren straff aufwärts gerichtet. Die Augen sollen stahl- blau sein (sein Hauptmerkmal der Weißen Wiener). Das Fell muß weich, samtartig sein, die Behaarung mittellang und dicht, dabei die Farbe durchweg schneeweiß, ohne irgendwelchen gelben oder grauen Schimmer. Nur derart aut durchgehaarte und durchgefärbte Felle besitzen für den Kürschner Wert. Dieses alles sollte der Kaninchenzüchter beherzigen!

Franzreb.

Eheren oder Kämmen? Gemeint ist natürlich Angora- wolle. — Nun, die Meinungen sind hier geteilt, obgleich viele Fehleute und die Institute in Tschenuz und Kiel-Steenbek das Eheren vorziehen. Es erfordert allerdings Übung. Wer diese noch nicht hat, kämme lieber die Bandwolle heraus, als daß er die Saugwarzen verlegt. Daß ge- schorene Tiere häßlich aussehen, ist weniger wichtig als daß man es bei großer Kälte unterläßt. Der Wärmeverlust wäre zu groß.

Beim Kämmen arbeitet man mit der engen Hälfte des Kammes und nimmt alles weg, was reif ist. Sortiert wird am besten sofort. — Beim Rupsen endlich, das am wenig- sten angewendet wird, arbeiten statt eines Kammes die Finger. Aber das dauert lange und ist auch ermü- dend.

ie.

Christbaumschmuck — selbstgemacht!

Bastelfreunden für die Adventszeit.

Wenn das erste Adventslicht seinen milden Schimmer verbreitet, werden unsere Gedanken auf Weihnachten hingelenkt. Wie lange wird es dauern, und der Weihnachtsbaum erstrahlt in Glanze seiner Kerzen. Selbstverständlich wollen wir auch in diesem Jahre unseren Weihnachtsbaum so schön wie möglich schmücken, und da taucht die Frage auf, ob man nicht einen Teil des Baumschmuckes an diesen langen Winterabenden selbst basteln könnte.

Christbaumschmuck selber machen — das kommt in erster Linie für Familien in Frage, in denen mehrere Kinder sind. Natürlich geht es nicht an, daß alle Menschen ihren Baumschmuck selbst herstellen — wir brauchen dabei nur einmal an die große Industrie zu denken, die die tausend hübschen Dinge für den Weihnachtsbaum herstellt und dadurch lahmgelegt würde. Aber keine Angst! Die meisten Menschen haben nämlich gar keine Zeit dazu. Sie gehen wie jedes Jahr auf den Weihnachtsmarkt oder in ein Geschäft und suchen sich den hübschen fertigen Baumschmuck aus.

Etwas anderes aber ist es, wenn man die trübsten Wintertage und die langen Abende mit einer hübschen Bastelarbeit ausfüllen will. Da ist der Gedanke, den Christbaumschmuck nach eigenem Geschmack zu basteln, nicht von der Hand zu lassen, und besonders unsere Kinder werden da mit Herz und Seele bei der Sache sein.

Die Zutaten sind verhältnismäßig gering. Auf dem großen Ausziehtisch liegt Gold- und Silberpapier, buntes

Glanzpapier, Flittergold, Perlen und kleine blaue Kugeln und Pappe. Und natürlich Leimtopf und Pinsel und Schere. Dann geht es los. Mutter zeigt ihren Kindern, wie die Sache gemacht wird. Nach genauen Zeichenvorlagen wird ausgeschnitten, geklebt und gekleistert. Auf diese Weise entstehen in leichter Handfertigkeit, hauptsächlich aus Papier und Pappe geklebt und bemalt, bunt-leuchtend oder silbern- und gold-glitzern, Ketten, Sterne, Behänge in neuartiger, dekorativer Form, oder sogar kleine Engel aus Goldpapier in den verschiedensten Formen. So kann der Wunderbaum für alle buntfarbig geschmückt oder einheitlich, nur mit einer sich stets wiederholenden Form behangen, ganz persönlich in seiner Ausgestaltung werden.

Ganz besonders der kindlichen Phantasie ist aber bei dieser Beschäftigung weitester Spielraum gegeben. Wenn auch die Baumbehänge nach Vorlagen gearbeitet werden, so bleibt doch immer die Möglichkeit irgend welcher Abwandlungen, dem eigenen Geschmack und dem eigenen Erfindungsgeist entsprechend. Form und Farbe können wechseln, und immer werden unsere Kinder mit leuchtenden Augen bei dieser Arbeit sein. Das Sonderheft „Selbstgemachter Christbaumschmuck“, das im Verlag Otto Beyer, Leipzig, erschienen ist, gibt für die Herstellung von Christbaumschmuck eine Fülle von Anregungen. Ein Heft, das uns in der Adventszeit viel Freude bereiten wird.

—a.

Für Haus und Herd.

Kohl, wie ihn das Ausland kocht.

Kraut, auf englische Art.

1 Kilogramm Kohl, 40 Gramm Butter, 1/2 Liter Hammelbrühe, 1 Messerspitze Kümmel, 1 Eßlöffel Essig.

Den Kohl entblättern und die ganzen Blätter in Fett und Brühe garbdämpfen. Essig und Kümmel kurz vor dem Garwerden zugeben. Anrichten mit Fleischkroquettes aus Hackfleisch und Sebeiern.

Kohl auf französische Art.

1 Kilogramm Kohl garfochen, feinwiegen. Von 30 Gramm Butter, 50 Gramm Zwiebeln, 10 Gramm Mehl, 1/4 Liter Sahne, 2 Gelbeiern eine Tunkte herstellen. Den trockenen Kohl damit vermischen. Anrichten mit Semmelbröseln und Pommes frites.

Kohl auf spanische Art.

1 Kilogramm Kohl, Knoblauch, Zwiebeln, Petersilie, Thymian, Borbeerblatt, 40 Gramm Butter, 1/2 Liter Madeira. Kohl garbdämpfen und abschmecken. Anrichten mit gedämpften Tomaten.

Kohl auf russische Art.

1 Kilogramm Kohlblätter, 1/2 Kilogramm Hackfleisch, 40 Gramm Butter, 1/4 Liter Fleischbrühe, 1/4 Liter Sahne, 40 Gramm geriebene Semmel, Salz, Pfeffer, Ingwer.

Der Kohl wird in Scheiben geschnitten, gebrüht, schichtweise mit allen Zutaten in eine Auflaufform gefüllt und 1 1/2—2 Stunden im Ofen garmacht. Stützen.

Kraut auf holländische Art.

1 Kilogramm Kohl feinhobeln, in Fett garbdämpfen, 250 Gramm Apfel hinzufügen, 1/2 Liter Rotwein und 2 Eßlöffel Johannisbeergelee. Anrichten mit Maronenbrei.

Sellerie Salat.

Die Knollen werden geschält und dann erst gewaschen, in Scheiben geschnitten und in kochendes Wasser gegeben. Stark wallen lassen. Auf diese Weise wird das leidige Rosten des Selleries vermieden. Man nehme nur soviel Wasser, daß keine Brühe fortgegossen werden muß, weil dadurch Wohlgeschmack und Nährwert stark beeinträchtigt würden. Die nicht zu weich gekochten Sellerieknollen heiß mit Zwiebeln, Pfeffer, Essig, reichlich Öl anrichten. Der Salat wird besonders gut, wenn er vierundzwanzig Stunden an sehr kühlem Ort zieht.

Kraut auf amerikanische Art.

1 Kilogramm Kohl in Viertel schneiden, garfochen, fest ausdrücken und durchdrehen. 50 Gramm Butter, 3 Gelbeier, 3 Schneer, Pfeffer, Salz, 1/2 Liter Rahm, 50 Gramm Mehl. Alle Zutaten werden gut vermischt und in einer Auflaufform 1/4 Stunden langsam gebacken. Oberfläche mit Ei bestreichen.

Kohl auf türkische Art.

1/2 Kilogramm Kohlblätter, 250 Gramm durchgemahlene Hammelfleisch, 100 Gramm Reis, 100 Gramm Nierenfett. — Kohlvollen herstellen, garbdämpfen, panieren, schwimmend in Fett ausbacken und mit Tomatentünke reichen.

Ardenner Bauernsalat.

Ist Salat im allgemeinen als Beigabe zu Fleisch und Kartoffeln gedacht, so bedeutet dieser Bauernsalat eine Platte, die für bescheidene Ansprüche als Hauptgericht gelten kann und zu einer Delikatesse für anspruchsvolle Gaumen wird, wenn er mit grober Bratwurst gereicht wird, die, wenn gar und abgekocht, mit etwas Butter gebräunt ist. Chicorée oder Endivien werden in drei Zentimeter lange Stücke geschnitten, gewaschen, in saubere Tuch gut geschwenkt, kräftig mit Pfeffer, Salz, Zwiebel, etwas Knoblauch und reichlich Essig gemischt. Zuvor hat man Kartoffeln mit der Schale gekocht, die nun ganz heiß abgezogen, in Scheiben geschnitten und in eine heiß gemachte Schüssel gelegt werden. Es wird reichlich Speck ausgebraten, der Chicorée auf die Kartoffeln geschüttet, darüber der heiße Speck. Schnell mischen und servieren. Auf zwei Teile Kartoffel ein Teil Chicorée oder Endivien.

Eine Küchen-Komposition.

In den Saft von zwei Zitronen gebe man drei auf einer Schnittreibe zerkleinerte mittelgroße Postopäpfel sowie eine ebenso zerkleinerte halbe Knolle Sellerie, lasse aber Apfel und Sellerie bis zum Reiben in kaltem Wasser, vermische möglichst eilig mit dem Zitronensaft, damit der Salat nicht braun wird. Nun füge man sechs bis sieben Löffel mit süßer Sahne verdünnte ungewürzte Mayonnaise, eine in Scheiben geschnittene reife Banane und zwei in 1 Zentimeter lange Stücke geschnittene Stangen Chicorée hinzu. Vielleicht ist beim Abschmecken noch Meerrettich, Zitrone und ein Körnchen Salz zuzusetzen. Dieser ohne Pfeffer, Zwiebel, Essig zubereitete, äußerst schmackhafte Salat ist auch für empfindliche Konstitutionen leicht bekömmlich.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströbe; für Anzeigen und Ankündigungen: Edmund Prang-Godalki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. & O. v. sämtlich in Bromberg.