



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 Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 4

Bndgofscz / Bromberg, 23. Januar

1938

Wie erkennt man Maul- und Klauenseuche?

Der „Königsberger Allgemeinen Zeitung“ entnehmen wir folgende heute aktuelle Ausführungen aus einem Artikel von Dr. K r a g e, Königsberg:

Die außerordentlich leichte Übertragbarkeit der Maul- und Klauenseuche durch Gegenstände und Tiere aller Art, die mit dem Krankheitsstoff in Berührung gekommen sind, fordert auch in den vom Seuchengebiet weit entfernten Landesteilen die allergrößte Aufmerksamkeit und Abwehrbereitschaft. Die in den Seuchengebieten gesammelten Erfahrungen haben gezeigt, daß ein frühzeitiges Erkennen der Krankheit und die sofort eingeleiteten veterinärpolizeilichen Maßnahmen die Seuche tilgen und eine weitere Ausbreitung verhindern können. Das setzt natürlich bei den Tierhaltern allgemeine Kenntnisse über die Anzeichen der Maul- und Klauenseuche voraus. Von der Seuche werden vor allem Rinder, Schafe, Schweine, Ziegen und mitunter auch der Mensch befallen.

Die ersten Kennzeichen

der Maul- und Klauenseuche, die sich im allgemeinen zwei bis sieben Tage nach der Ansteckung einstellen, sind bei Rindern mittelhochgradiges Fieber, leichte Störung in der Futteraufnahme, unterdrücktes Wiederkauen, trockenes Flozmaul, geringgradiges Speicheln und träges Benehmen. Nach zwei bis drei Tagen treten am Maul, an den Klauen und mitunter auch am Euter hantförmige, bis haselnußgroße Blasen auf. Die Blasen bersten nach 12 bis 24 Stunden, und man sieht nässende hochrote wunde Stellen, die später wieder verheilen. Nach dem Bersten der Blasen im Maul speicheln und keifern die Tiere sehr stark. Der Speichel hängt in langen Strähnen aus dem Maul und es entsteht beim Öffnen des Mauls ein schmerzhaftes Geräusch. Während der Erkrankung geht die Milchmenge recht erheblich zurück. Bei Erkrankung der Klauen geben die Tiere gespannt, liegen viel, sind schwer zum Aufstehen zu bringen und gehen lahm. Schweine erkranken vorwiegend an den Klauen, es treten aber auch Blasen an der Rüsselscheibe auf. Auch bei Schafen sind die Veränderungen zuerst hauptsächlich an den Klauen.

Bei der milden Form geht die Maul- und Klauenseuche am siebenten Tage in Heilung über. Die bössartige Form führt während der Entwicklung oder während der Abheilung der Krankheit unmittelbar zum Tode. Es stellt sich eine plötzliche Verschlimmerung ein, bestehend in auffälliger Mattigkeit, Einstellen der Futteraufnahme und des Wiederkauens, Zittern, Schwanken, Zähneknirschen; die Tiere stürzen plötzlich tot zusammen. Junge Fäbber können nach Verfütterung roher Milch schnell zugrunde gehen.

Der Ansteckungsstoff der Seuche

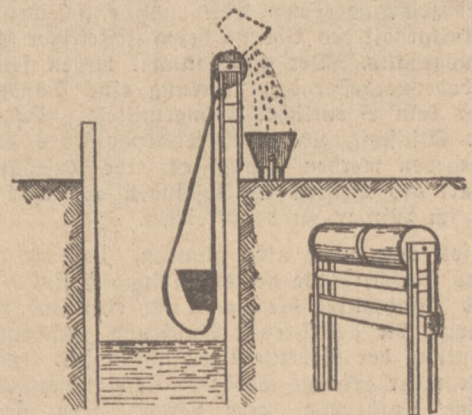
ist im Inhalt der Blasen, im Speichel, in der Milch, Kot, Harn und Blut enthalten. Er ist sehr widerstandsfähig und

wird auch durch hohe Kältegrade nicht beeinflusst. Die Ansteckung gesunder Tiere erfolgt unmittelbar durch kranke oder durch Zwischenträger. Der Ansteckungsstoff kann also durch Personen, Tiere und Gegenstände aller Art, die mit kranken Tieren in Berührung gekommen sind, weiter verschleppt werden. Durch die Luft wird der Ansteckungsstoff nicht verbreitet.

Der bisherige Seuchengang hat gelehrt, daß bei der Verschleppung der Seuche dem Personenverkehr aus den Seuchengebieten die größte Bedeutung zukommt. Personen, die mit kranken Tieren in Berührung gekommen sind, führen den Ansteckungsstoff der Maul- und Klauenseuche tagelang mit sich und können ihn daher auf ihren Reisen vom Westen nach dem Osten verschleppen. Infolgedessen dürfen in den seigen Zeiten der Seuchengefahr keine fremden Personen die Stallungen betreten. Das gilt sowohl für den Kuh- und Schweinestall, als auch für den Schaf- und Ziegenstall.

Schnelles und einfaches Entleeren von Gärfutterbehältern.

Das Entleeren von tiefen Gärfutterbehältern ist oftmals ziemlich schwierig, besonders dann, wenn keine geeigneten Vorrichtungen vorhanden sind. Ein praktisches Gerät zum schnellen Entleeren von Gärfutterbehältern zeigt unsere Zeichnung. Es besteht aus einem Holzgestell,



das man auf die Gärfutterbehälterwand aufsetzen kann, und seine zangenartigen Verlängerungen, deren Abstand voneinander die Stärke der Wand beträgt, geben diesem einen festen Halt. Am oberen Teil befinden sich eine größere und dicht darunter eine kleinere Rolle. Ferner benötigt man ein Seil, an welches man ein Gefäß zur

Aufnahme des Gärfutters befestigt. Dieses wird über die große Rolle gelegt und die beiden Enden werden zusammengebunden. Die ganze Vorrichtung ist nun fertig.

Der Betrieb geht in folgender Weise vonstatten. Das Gerät setzt man auf die Gärfutterbehälterwand, legt das Seil in den dazu versehenen Einschnitt der oberen Rolle und läßt das Gefäß in den Behälter hinab. Genau unter diese Vorrichtung stellt man eine Schiebekarre mit Kasten oder einen Kastenwagen, je nach den gegebenen Verhältnissen. Nun steigt man in den Behälter hinab, füllt das Gefäß mit Gärfutter und zieht dieses hoch bis über die Rolle, so daß der Inhalt in den bereitstehenden Kasten fällt. Man hält dabei das andere Ende des Seiles fest, so daß das Gefäß auf der Rolle bleibt. Dieser Vorgang wiederholt sich so oft, bis der bereitstehende Kasten genügend gefüllt ist.

Landwirtschaftliches.

Immer wieder gestellte Düngungsfragen.

Bei der Anwendung von Düngemitteln anorganischer Gestalt, also aller Mineräldünger, muß man unbedingt wissen, welche gemischt werden dürfen, welche kurz vor dem Streuen mischbar sind und welche gar nicht gemischt werden. Dabei taucht immer wieder die Frage auf, wie es mit dem Kalk steht. Düngerkalk und Mergel dürfen mit folgenden anderen Düngemitteln nicht gemischt werden: Stallmist, Kalk-Ammonsalpeter, schwefel- und salzsaures Ammoniak, Superphosphat. Diese Mittel können aber in einem zeitlichen Abstand von einigen Wochen in den Boden kommen, wenn der Kalk zuerst gegeben wurde. Kurz vor dem Gebrauch kann Kalk gemischt werden mit Kainit, Kalisalz und Chloralkali. Eine Mischung kann stattfinden mit Thomasmehl und Knochenmehl. Darüber hinaus muß beachtet werden, zu welcher Zeit die verschiedenen Düngemittel am besten verabreicht werden. Leicht lösliche Stickstoffdünger, die während des Winters zum größten Teil ungenutzt versickern, besonders bei Flachwurzlern, gibt man mithin im Frühjahr.

Wenn sachgemäß gedüngt werden soll, ist es schon nötig, sich wenigstens die Grundkenntnisse anzueignen, weil sonst Fehler und Mißerfolge unvermeidbar sind. Zum Aufbau der Pflanze ist eine Reihe von Nährstoffen unbedingt erforderlich; sie werden in einem ganz bestimmten Verhältnis gebraucht. Keiner dieser Stoffe kann durch einen anderen ersetzt werden.

Das wichtigste Gesetz lautet: Der Ertrag wird durch denjenigen Nährstoff bestimmt, der im geringsten Maße im Boden vorhanden ist. Wenn so häufig eine sog. Volldüngung empfohlen wird, so hat das nach gewonnenen Erfahrungen seinen guten Grund. Doch zunächst: Was versteht man unter Volldüngung? Volldüngung besagt die Anwendung der Kernnährstoffe: Stickstoff, Kali und Phosphorsäure. Kalk ist unter allen Umständen unentbehrlich. Ob er gleichzeitig gegeben werden muß, entscheidet der vorhandene Kalkgehalt des Bodens bei gleichzeitiger Beachtung des Humusgehalts. Der Kalk kommt wegen seiner vorwiegend bodenverbessernden Wirkung eine Sonderstellung ein; er ist kein eigentliches Düngemittel. Während die Nährstoffe Stickstoff, Kali und Phosphorsäure am besten jährlich gegeben werden, genügt es, eine Kalldüngung je nach Bedarf des Bodens in Abständen von 2-4 Jahren, und zwar im Winter, zu verabreichen.

Nun soll man aber nicht glauben, daß die Mineräldünger das Entscheidende bei der Düngung sind. Sie sind Hilfs- und Zusatzmittel, die um so nützlicher sind, wenn der Bodenbiologie die gebührende Beachtung geschenkt wird. Die Bedeutung der Bodenlebewelt ist in den letzten Jahren immer mehr erkannt worden. Deshalb ergibt sich die vordringliche Forderung, alle verwertbaren organischen Stoffe zu sammeln und zu kompostieren. Da außerdem Stallmist nicht in genügenden Mengen abfällt, muß der aus dem heimischen Boden verfügbare Torf in Form von Torfkompost als preiswerter Ersatz für Stalldünger herangezogen werden. Für die Arbeitsverteilung ist es am besten, wenn Torfkompost im Spätherbst angelegt wird. Man braucht sich dann beim Umschäufeln nicht an bestimmte

Zeiten zu halten und kann mithin die Mieten auch länger als vier Wochen liegen lassen. Bei frostfreiem Wetter wird umgesetzt. Im Februar oder März erfolgt das Ausbringen der Kompostmasse aufs Land (1 Kubikmeter auf 100 Geviertmeter), die flach eingebracht wird.

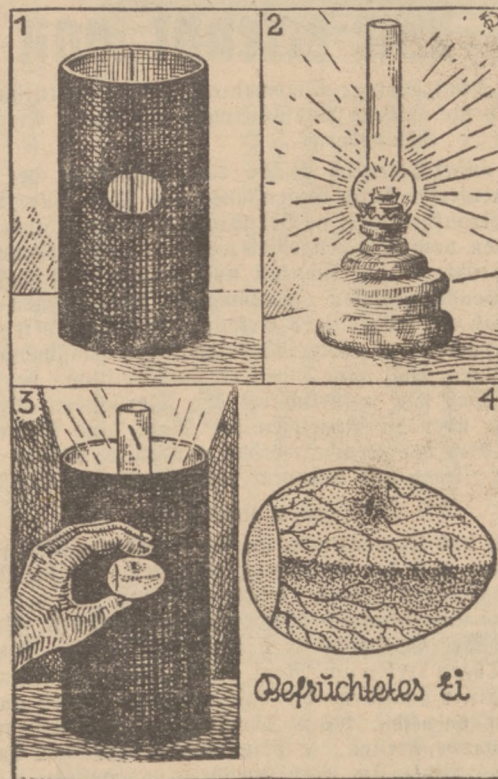
Gartenbauinspektor R.

Geflügelzucht.

Echieren der Bruteier.

Rechtzeitiges „Echieren“, d. h. Durchleuchten der Bruteier ist auch „Kampf dem Verderb“. Denn es gilt festzustellen, ob aus dem Ei ein Küchlein schlüpft oder nicht. Im letzteren Fall können nämlich die betreffenden Eier noch im Haushalt oder zur späteren Kükenfütterung Verwendung finden, wogegen die Eier, wenn sie wieder unter die Brüterin getan wurden, nach Beendigung des Brutgeschäftes für jeden Zweck untauglich geworden sind.

Es hat daher jeder Geflügelhalter die Pflicht, die untergelegten Eier vom 6. bis 8. Tage bei Hühnern und Enten, und am 10. Tage bei Gänsen und Truthühnern zu durchleuchten. Ein völlig klares Ei ist unbefruchtet, bei einem gut befruchteten Ei nimmt man den Embryo in Form eines dunklen Punktes wahr; das Ei ist von seinen Blutadern durchzogen, der untere Teil des Eies zeigt eine



Befruchtetes Ei

feine Schattierung. Die faulgebrüteten Eier zeigen auch den dunklen Punkt, doch fehlen die Blutadern. Sie sind ebenso wie die Eier, bei denen der Keim nicht zu sehen und der Inhalt zum Teil dunkel ist, zu vernichten. Die Prüfung der Bruteier muß natürlich geschehen, wenn die Brüterin das Nest verlassen hat.

Einen Apparat zum Durchleuchten kann sich jeder ohne Kosten selbst herstellen, denn ein Stück schwarzer oder schwarz gemachter Pappe, das sich rollen läßt, und eine Küchenlampe sind wohl in jedem Haushalt vorhanden. In die Pappe schneidet man an der Stelle, wo das Licht brennt, ein etwa eigroßes Loch. Nun wird aus der Pappe eine Rolle gemacht; einen Boden und einen Deckel braucht sie nicht, sie ist also oben und unten offen. Diese Rolle wird nunmehr über die inzwischen angezündete Lampe gestülpt und man hat sich auf diese Weise den einfachsten und billigsten Apparat zum Durchleuchten der Eier geschaffen. Die Eier hält man vor die oben bereits erwähnte Öffnung und kann nun ohne weiteres feststellen, ob das Ei befruchtet ist oder nicht. Das Durchleuchten muß natürlich in einem dunklen Raum geschehen. Schn.

Geflügelhalter, führe Buch!

Wie im Garten, so ist auch auf dem Geflügelhof der Januar ein arbeitsarmer Monat, so daß der Geflügelhalter Zeit genug hat, einmal die Einnahmen mit den Ausgaben zu vergleichen, um an dem Endergebnis festzustellen, ob sich das vergangene Jahr gelohnt hat. Um das feststellen zu können, ist einmal erforderlich, daß für jede Henne eine sogenannte Vegetabelle geführt wird. Diese Tabellen — ich habe mir diese selbst angefertigt — stimmen mit der Fußring-Nummer der einzelnen Hennen überein. Die Vegetabelle ist weiter nichts, als ein starkes Stück Papier mit 18 Spalten; in die 1. Spalte werden die Tage vom 1. bis 31. und in die anderen 12 Spalten die Monate eingetragen. Oben in die rechte Ecke wird die Fußring-Nummer geschrieben; wer mehrere Rassen hält, kann auch diese mit angeben, z. B. Rhodeländer Nr. 763.

In diese Vegetabelle (sie sind gewissermaßen das Grundbuch) werden die täglich gelegten Eier eingetragen. Voraussetzung für eine zuverlässige Buchführung ist, daß mit Fallennestern gearbeitet wird. Für die Buchführung selbst genügt ein kleines, mit einem starken Deckel versehenes Buch mit entsprechenden Linien, wie man solche Bücher in den einschlägigen Geschäften für wenig Geld erhält. Auf der linken Seite werden die Einnahmen aus dem Verkauf von Eiern, Bruteiern, Küken, Zucht- und Schlachtgeflügel usw. eingetragen — selbstverständlich auch die im eigenen Haushalt verbrauchten Eier usw. —, auf die rechte Seite kommen die Ausgaben für Futter, Einstreu, Ankauf von Zuchthähnen oder Zuchthennen, kurzum alle Ausgaben, die für das Hühnervolk gemacht wurden. Die vollen Seiten werden zusammengezählt und die Endposten auf die neuen Seiten übertragen.

Wer diese Eintragungen regelmäßig macht, hat am Jahreschluß keine große Arbeit mehr, er hat lediglich den kleineren Posten von dem größeren abzuziehen und weiß dann, ob seine Arbeit von Erfolg gekrönt war oder nicht. Ich wünsche auf jeden Fall allen meinen Züchterkollegen, daß die Einnahmen-Seite einen größeren Betrag als die Ausgaben-Seite ausweist und dadurch die erfreuliche Feststellung gemacht werden kann, daß aus der Geflügelhaltung ein Reingewinn herausgewirtschaftet wurde. Er wird um so größer sein, je mehr die eigenen Abfälle aus Küche und Haus für die Hühner nutzbringend verwertet worden sind. Bezüglich der oben erwähnten Vegetabellen sei noch bemerkt, daß sie jederzeit ein Urteil darüber abzugeben gestatten, ob eine Henne ihr Futter noch verdient, oder ob sie reif für den Kochtopf ist. Hennen, die jährlich weniger als 110 Eier legen, sollen nicht weiter gehalten werden.

Schn.

Obst- und Gartenbau.

Erdtöpfkultur — ein Mittel zur Vorverlegung der Frühgemüseernten.

Die besonders frühe Räumung eines Feldes gibt die Möglichkeit, zwei Hauptkulturen mit größerer Sicherheit als bisher anzubauen. Als eine der besten Maßnahmen zur Vorverlegung der Ernten hat, neben Abdecken mit Frostschutthauben, die Anzucht in Erdtöpfen zu gelten. Über die Herstellung dieser Töpfe und über die Erfolge, die mit ihnen erzielt wurden, berichtet Dr. Witte in der „Deutschen landwirtschaftlichen Presse“ (Nr. 3/1938). Danach können die Erdtöpfe mit Erdtopfpresse im Betrieb selbst hergestellt werden. Wichtig für die schnelle Herstellung der Töpfe und auch für ein freudiges Gedeihen der Kulturen in den Erdtöpfen ist allerdings die Wahl der richtigen Erde und deren richtiger Feuchtigkeitszustand. Am besten hat sich bewährt: reiner Humus, etwa aus verrottetem Laub oder verrotteter Mistbeetpackung mit etwas Torfsatz und Torfkompost gemischt, fein gestiebt, mäßig feucht und mit geringem Sandzusatz. Mit dieser Erde arbeitet die Presse schnell und störungsfrei. Lehmhaltiger Erdsatz verschmutzt die Presse und verursacht Störungen.

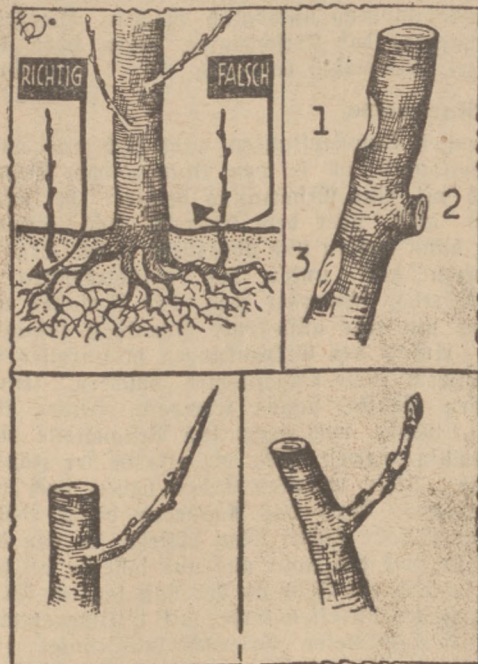
Versuche mit Blumenkohl zeigten, daß die Parzellen mit Erdtöpfen bedeutend besser abschneiden als die übrigen. Der Gesamterlös pro Hektar betrug für die Reihen mit Erdtöpfen 5348 Rmf., für die Reihen ohne Erdtöpfe 4783 Rmf. Abzüglich der Sonderkosten für die Erdtopf-

vorkultur betrug der Gewinn immerhin 363 Rmf. Dieser Gewinn kam vor allem dadurch zustande, daß die Erdtopfparzellen bedeutend früher erntereif waren, wodurch höhere Preise erzielt wurden. Auch zeigten diese Parzellen weniger Fehlstellen und weniger Ausschuß.

Praktische Winke beim Schneiden älterer Obstbäume.

Das Schneiden und Auslichten der älteren hoch- und halbstämmigen Obstbäume muß sachverständig und sorgfältig geschehen.

Beim älteren Baum wachsen manchmal Ausläufer aus Stamm und Wurzeln hervor, die gegebenenfalls den Baum sehr schwächen können. Beim Abschneiden der Stammsausläufer ist darauf zu achten, daß sie richtig am Astring entfernt werden. Auch die Wurzel- und Stamm- ausläufer dürfen nicht etwa über der Erde abgeschnitten werden, sondern wir



Oben links: Stammsausläufer und Wurzelschößlinge werden sorgfältig entfernt.

Oben rechts: 1. zu tief eingeschnitten, 2. zu wenig abgeschnitten, 3. richtig am Astring abgeschnitten.

Unten links: Holztriebe haben spitze Endknospen.

Unten rechts: Fruchttriebe haben runde Knospen.

müssen die Erde bis an die Stelle, wo diese Triebe aus der Wurzel hervorsprossen, entfernen und dann die Triebe hart an der Wurzel abschneiden. Sie kommen dann nicht so leicht wieder.

Bei den älteren Obstbäumen werden vor allen Dingen die nach innen wachsenden, sowie die sich kreuzenden und zu dicht stehenden Kronenzweige herausgeschnitten, auch von den sogenannten Gabeltrieben wird einer entfernt. Es ist stets darauf zu achten, daß Licht, Luft, Regen und Sonne ins Kroneninnere gelangen können. Beim Abschneiden der Äste und Zweige achte man vor allen Dingen darauf, daß sie genau am Astring entfernt werden und nicht etwa Aststümpfe verbleiben oder andererseits zu tief in den Baum hineingeschnitten wird. Die mit Fruchtholz besetzten Kronenzweige werden nach Möglichkeit geschont. Größere Sägewunden werden mit dem Baummesser glatt geschnitten und zum besseren Verwachsen mit Baumwachs, Holzteer oder einer aus Kuhfladen und Lehm bereiteten Baumfalle überstrichen. So behandelte Obstbäume erfreuen jedes Kernerauge. Gartenmeister Karl Ernig.

Schädlingsbekämpfung im Obstbau.

Eine der wichtigsten Maßnahmen zur Sicherung der Obsternte ist die Schädlingsbekämpfung, zu der vor kurzem eine Verordnung erlassen wurde. Der Reichsminister für Ernährung und Landwirtschaft hat jetzt Richtlinien zu diesen Bekämpfungsmaßnahmen veröffentlicht, in denen angeordnet wird, daß bei der Auslichtung von Obstbäumen und Sträuchern jeder spitzendürre Trieb bis in das gesunde Holz zurück- und krebziges Geäst ganz auszuschneiden ist. Ebenso sind die von Misteln besetzten Äste unterhalb

des Buschanfases der Mistel abzuschneiden und alle mit Blutläusen behafteten Pflanzenteile zu entfernen. Stachelbeersträucher, die mit amerikanischem Mehltau behaftet sind, müssen beschnitten und in schweren Fällen ganz vernichtet werden. Wichtig ist, daß alle abgeschrittenen Äste gesammelt und verbrannt und die größeren an Stämmen und Ästen entstandenen Wunden gut verschlossen werden. Die Stämme und Äste sind weiterhin zur Säuberung von Moosen, Flechten und aller Vorke sorgfältig abzukraben und so zu glätten, daß alle Schlupfwinkel der Schädlinge beseitigt werden. Blutlausansiedlungen an Apfelbäumen sind mit einem anerkannten Blutlausmittel gründlich zu bestreichen oder zu bespritzen. Wurzelblutläuse sind zu vernichten, Fruchtsummen und Raupennester zu entfernen. In Gegenden in denen Erwerbsobstbau getrieben wird, ist vor allem auch darauf zu achten, daß alle Bäume mit übermäßig hohen Kronen entfernt werden, da diese eine Schädlingsbekämpfung unmöglich machen. Hierbei ist davon auszugehen, daß Kirschbäume, deren Höhe 10 Meter überschreitet, übermäßig hoch sind. H. Gütchtel.

Unreife Blumenerbe.

An jungen Samenpflanzen aller Art und an jungen Stecklingspflanzen, ob sie von Blumen oder Gemüsearten sind, wird oft eine Erkrankung bemerkt, bei welcher die Pflänzchen dicht über dem Erdreich sich bräunen oder schwärzen, dann welken und absterben. Diese Krankheit der Jungpflanzen geht unter den verschiedensten Namen: Wurzelhalbkrebs, schwarzer Fuß, das Umfallen usw. Es handelt sich um eine ansteckende Krankheit infolge Kleinflebewesen Anlaß der Erkrankungen ist unreifes Erdreich, weil in solchem diese Organismen wuchern. Unreif sind Humuserden (Wald-, Laub-, Kompost-, Heide-, Mistbeeteerde usw.), welche noch organische Bestandteile aufweisen, die nicht völlig verwest sind; die also in der Fäulnis begriffen sind. Diese unreifen Erden haben noch nicht genügend gelagert. Auch das Ausstreuen dieser Bestandteile beseitigt die Gefahr nicht. Man schließe sie von der Verwendung für noch ein Jahr aus und lasse sie bei häufigem Umschäufeln noch ein Jahr an der Luft lagern. Die innige Vermengung der unreifen Erde mit 1 Kilogramm Staubkalk auf 1 Kubikmeter Erdreich beschleunigt die Zersetzung. Js.

Früh blühende Schwertlilien.

Es bereitet dem Blumenfreund eine besondere Freude, wenn es ihm gelingt, blühende Topfgewächse heranzuziehen. Dazu eignen sich aus der großen Welt der Stauden einige recht früh blühende Schwertlilien, in erster Linie *Iris histroides*, *japonica*, *Heldreichii*, *tingitana*, *reticulata* u. a. Diese Iris-Arten mit knolligem Wurzelstock werden in ihrer Ruhezeit, im Hochsommer bis Frühherbst, zu mehreren in größere Töpfe in recht nahrhafte Erde eingepflanzt, so daß sie einige Jahre darin stehen bleiben können.

Selbst ohne künstliche Wärme erblühen die zettigsten der genannten Arten schon im Januar; andere folgen dann. Man kann die Pflanzen zu Beginn der Blüte an ein kühles Zimmerfenster stellen und nach dem Verblühen in einen Frühbeetkasten bringen. Selbst dann, wenn kein Gewächshaus zur Verfügung steht, kann man auf diese Weise schon zu Beginn des Jahres blühende Topfgewächse heranziehen. In diesem Fall kommt der kalte Kasten eigentlich erst so recht zur Geltung. Haben die Pflanzen als Topfgewächse einmal ihren Zweck erfüllt, dann können sie noch immer im Garten irgendwie nützen. Schwertlilien gehören zu den anspruchslosesten Pflanzen.

Gartenbauinspektor R.

Aus der Praxis.

Fettflecke

lassen sich aus Tuch- und Wollstoffen leicht entfernen. Man löst dazu 20—30 Gramm gepulverten Borax in einer halben Flasche kochenden Wassers auf und füllt diese Flüssigkeit, sobald sie erkaltet ist, in Gläser. Man kann damit jederzeit Fettflecke aus Wollstoffen entfernen. Das Verfahren ist im Erfolg genau so gut wie Benzol und hat den Vorzug völliger Ungefährlichkeit.

Für Haus und Herd.

Schnelltuche für Berufstätige.

Semmelknödel mit Salat:

3 Brötchen, 1 kleine Tasse Milch, 1 Ei, Zwiebel und Petersilie, 1 Scheibe rohen Schinken, etwas Mehl, Salat.

Arbeitsfolge: Wasser aufsetzen, Brötchen in Scheiben schneiden, kalte Milch darüber geben, Petersilie und Zwiebel in Fett dünsten, Schinken in winzige Streifen schneiden, mit dem Ei zu den übrigen Zutaten geben. Mit bemehlten Händen Knödel formen, in Salzwasser kochen. Salat zubereiten. Tisch decken, Knödel abhütten, mit Fett übergießen, anrichten.

Bunte Nudeln:

100 Gramm Bandnudeln, Fett, Tomatenmark, 125 Gramm Pfifferlinge, etwas Mehl, Petersilie.

Arbeitsfolge: Wasser aufsetzen, aus Fett, einem Teelöffel Mehl und einem Eßlöffel Tomatenmark, etwas Wasser, eine Lunte bereiten, zur Seite stellen. Nudeln in Wasser geben, 15 Minuten kochen lassen. Pfifferlinge tüchtig waschen, in Fett dünsten, den entstandenen Saft mit etwas Mehl dicken, Petersilie hacken und hinzufügen. Tisch decken. Nudeln abschütten, mit Tomatentunke übergießen, Pfifferlinge als Kranz herumlegen.

Kartoffelsalatplatte rot-grün.

6 mittlere Kartoffeln, 2 Tomaten, 1/2 kleine Gurke, grüner Salat, Gewürze. Arbeitsfolge: Kartoffeln schälen und schneiden, mit Salz und Essig marinieren. Tomaten schneiden, Gurke schälen und schneiden, Salat putzen. Aus Essig, Öl, Salz Salattunke bereiten, erst die Gurke, dann den Salat durchziehen. Kartoffelsalat mit Rahm oder fertiger Mayonnaise mischen, auf einer Platte kuppelartig anrichten, mit Gurkenscheiben umlegen, dann im Kranz mit Tomatenscheiben, die Kuppen mit grünem Salat bedecken.

Tomaten mit Wurst (für die Tomatenzeit).

In eine Auflaufform, die ausgefettet ist, legt man eine dünne Lage Streichwurstscheiben. Darauf setzt man 3 saubere Tomaten, an denen man die Stielseite etwas abgeschritten hat, mit der Schnittfläche nach unten auf. Dann verquirlt man ein Ei mit etwas Salz und Milch wie Nührei in einer Schüssel, gießt diese Masse über die Tomaten, belegt sie mit Butterstückchen und backt sie 12 Minuten in gut heißem Ofen auf.

Gefüllte Tomaten mit Bratkartoffeln:

In der Schale gekochte Kartoffeln, 2 Tomaten, 100 Gramm fertig gekaufter Fleischsalat.

Arbeitsfolge: Kartoffeln schälen und schneiden, in Fett braten. Tomaten in der Mitte durchschneiden, jede Hälfte mit einem Löffel Fleischsalat belegen. Anrichten.

Weißer Käse.

Vockerer, frischer Quark wird mit einem Löffel Milch oder besser saurem Rahm, etwas Paprika, Schnittlauch und Salz so lange geschlagen, bis er wie Schlagahne aussieht. Er wird sodann auf Salatblättern gefällig angerichtet, läßt sich aber auch gut in ausgehöhlten Tomaten geben. Man gibt dazu Pellkartoffeln mit Butter.

Bauernkartoffeln mit Käse.

3/4 Kg. Kartoffeln werden geschält und in feine Scheiben geschnitten. In 1 1/4 Liter Milch gibt man etwas Salz, Muskat, ein geschlagenes Ei und etwa 60 Gramm geriebenen guten Hartkäse und schlägt die Masse tüchtig. Eine Auflaufform wird gut ausgefettet und die Kartoffeln werden hineingefüllt. Vorsichtig gibt man die Flüssigkeit hinzu und setzt einige Butterstückchen obendrauf. Die Oberfläche bestreut man mit geriebenem Käse und bäckt den Auflauf bei mäßiger Hitze 40—50 Minuten hellgelb. Diese köstlich schmeckenden Bauernkartoffeln gibt man in der Form zu Tisch und reicht einen grünen Salat dazu.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströbe; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Praxgodaßki; Druck und Verlag von A. Dittmann & Co. P. sämtlich in Bromberg.