



früher „Der Ostmärker“

Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Beilage zur „Deutschen Rundschau“.

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

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

Nr. 33

Bydgoszcz, 13. August Bromberg

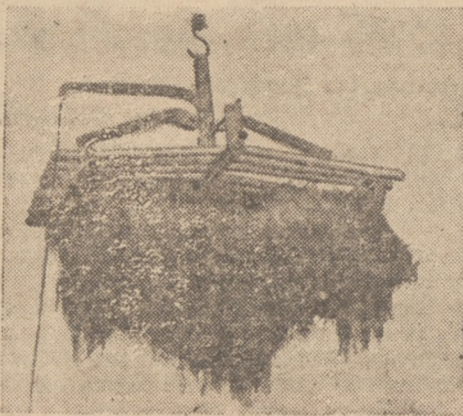
1939

Arbeits erleichterung beim Stapeln und Laden von Stalldung.

Von Landwirtschaftsrat Dipl.-Ing. M ü h l e.

Die Umwälzung in der Stalldüngerbehandlung durch die Einführung des Stapelverfahrens hatte eine Steigerung des Arbeitsaufwandes im Betriebe zur Folge. Diese Mehrbelastung wird deswegen besonders unangenehm empfunden, weil es sich um eine Arbeit handelt, die Tag für Tag verrichtet werden muß. Die Vorteile des nährstoff- und bakterienreichen gut verrotteten Stalldüngers, wie er im Stapelverfahren gewonnen wird, sind aber so groß, daß man selbst in einer Zeit, in der die menschlichen Arbeitskräfte immer knapper werden, auf diese Art der Düngerbehandlung nicht verzichten kann. Um der Schwierigkeiten Herr zu werden, greift man zu Hilfsmitteln, die den Höhentransport des Stalldüngers erleichtern. Die Entwicklung dieser Geräte hat in jüngster Zeit zum Bau vieler Anlagen geführt, mit denen der Stalldung nicht nur gestapelt, sondern auch gleichzeitig abgestapelt, d. h. auf den Wagen geladen werden kann. Dadurch erfordert die Düngestapelung heute aber keinen Mehraufwand an Zeit und Arbeitskraft gegenüber der bisherigen Art des Ausdüngens, im Gegenteil, man hat es in den meisten Fällen jetzt sogar leichter.

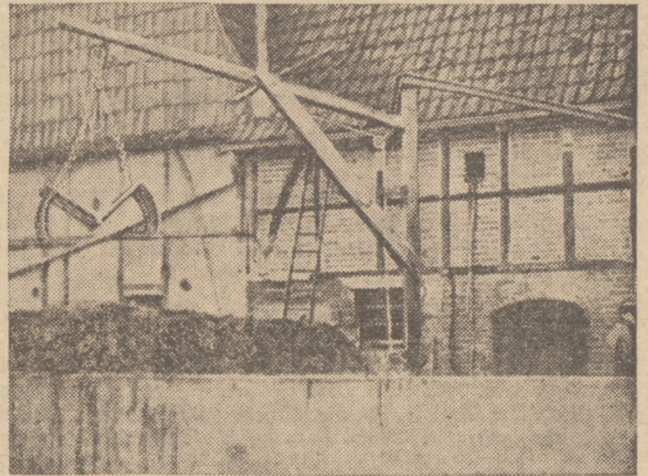
Alle diese Fördergeräte sind mit dem gleichen Werkzeug ausgerüstet, das zur Entnahme des Stalldünges vom Stapel benutzt wird. Es ist ein Greifer mit Einzelzinkenbetätigung (Abb. 1), der erst in letzter Zeit konstruiert



wurde und der gegenüber den bisher benutzten starrzinkigen Greifern, die in feste Düngschichten nicht oder nur sehr schwer mit Hilfe eines Holzhammers einzutreiben waren, den Vorzug hat, daß jeder Zinken unabhängig von den übrigen bewegt werden kann, weil jeder für sich auf einer Mittelwelle gelagert ist. Beim Düngladen wird der ge-

öffnete Greifer auf den Stapel aufgesetzt und ein Zinken nach dem anderen mit dem Fuße eingetreten, ein Vorgang, der schnell und leicht zu bewerkstelligen ist. Auch beim Stapeln kann der Greifer benutzt werden, indem er in den vor bzw. neben dem Stapel abgekippten Stalldung eingetreten wird. In verschiedenen Größen gebaut, mit einem Fassungsvermögen von 1 bis 5 Doppelzentner, kann der Greifer der Stärke und Leistungsfähigkeit der jeweiligen Förderanlage angepaßt werden. Außerdem braucht man nicht immer sämtliche Zinken einzustossen und kann dadurch je nach der Beschaffenheit des Düngers die Füllung des Greifers beliebig verändern.

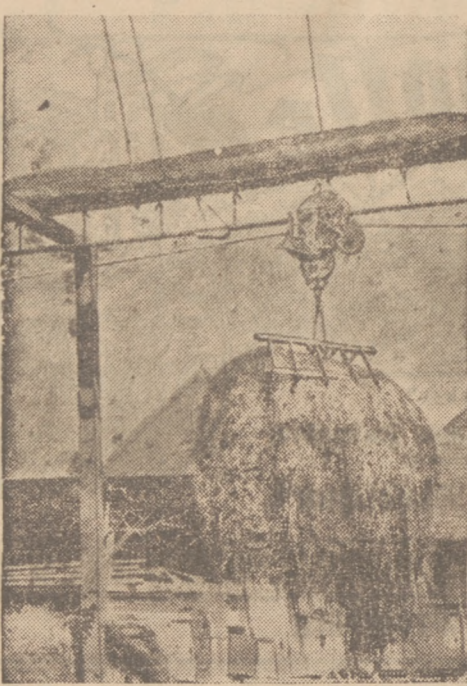
Das einfachste und billigste Fördergerät für kleinere Betriebe, das man nach einer Bauanleitung auch selbst herstellen kann, ist der hölzerne Kran (Abb. 2). Eine Spezial-



Einhängervorrichtung mit Fernauslösung gestattet sowohl das Einhängen und Öffnen eines Greifers wie auch das Einhängen einer beladenen Düngerkarre und ihr Abkippen über dem Stapel. Dieser Kran, mit Greifern ausgerüstet, ist auch sehr gut beim Füllen und vor allen Dingen bei der Futterentnahme aus Grünfuttersilos zu verwenden.

Ein fahrbarer Kran ist zwar erheblich teurer, dafür kann er aber dort, wo mehrere Silos oder Düngstätten vorhanden sind, schnell und leicht von einem Platz zum anderen gerückt werden.

Verlangt man größere Leistungen, dann reichen die mit Handwinden versehenen Krane nicht mehr aus. Hier wird die durch einen Elektromotor betriebene Greiferbahn (Abb. 3) eingesetzt. Ihre Arbeitsweise gleicht der der Heu-



aufzüge, nur werden die Zubehörteile kräftiger gebaut. Diese seit vielen Jahren in Betrieb befindlichen Anlagen haben sich beim Stapeln sehr gut bewährt; sie sind allerdings erst durch den mit Einzelzinken-Betätigung ausgestatteten Greifer auch zum Dungaladen recht brauchbar geworden. Beim Stapeln wird hier ebenfalls meist der Greifer benutzt, man kann ihn allerdings auch gegen ein Seilnetz oder eine Holzplattform auswechseln und mit dieser den Dung hoch befördern und über dem Stapel abkippen. Beim Dungaladen hat man nur den geöffneten Greifer auf den Stapel aufzusetzen und die Zinken einzutreten. Das Herausreißen des gefüllten Greifers erfolgt dann durch die ferngesteuerte Winde, und ebenso wird der gefüllte Greifer mechanisch über den Dungwagen gefahren und dort selbsttätig entleert.

Auch in Tiefställe werden derartige Greiferbahnen eingebaut. Man benutzt sie hier lediglich beim Dungfahren. Bekanntlich erfordert der wenig verrottete und sehr fest getretene Tiefstalldünger beim Ausbringen einen außerordentlich großen Kraftaufwand, der dann nicht mehr durch menschliche Anstrengung bewältigt zu werden braucht. Die Lauffschienen werden im allgemeinen unter der Stalldecke aufgehängt. Es ist aber vorher zu prüfen, ob die Deckenkonstruktion die beim Herausreißen des Düngers auftretenden Kräfte, welche bei größeren Greifern nicht selten 1000 Kilogramm betragen, aufnehmen kann.

In breiteren Ställen werden, wie auch bei breiten Dungstätten, 2 oder mehr Anlagen parallel nebeneinander verlegt, um mit dem Greifer alle Punkte der Dungfläche erreichen zu können.

Zum Antrieb der Greiferbahnen dient ein mindestens 4 PS starker Elektromotor, der eine starke Seilwinde (große Heugreiferwinde) antreibt. Motor und Winde können verfahrbar sein und auch für andere Zwecke mitbenutzt werden. So kann z. B. die Winde während der Heuernte einen Heugreifer treiben oder auch während der Dreschperiode als Sackaufzug benutzt werden. Dadurch wird eine in kleineren Betrieben meist sehr erwünschte vielseitige Verwendung erzielt.

Auf größeren Gütern wird neuerdings der Brückenfranz eingeführt. Er besteht aus einer aus Eisenschwerm oder einer kräftigen Holzkonstruktion hergestellten Kranbrücke, welche die ganze Dungstätte überspannt und auf Schienen läuft. Sie kann dadurch über allen Stapeln entlang gefahren werden. An dieser Brücke arbeitet eine Greiferbahn, die sowohl zum Stapeln wie auch zum Dungaladen der Wagen dient. Man ist mit dieser Anlage imstande, jede Stelle des Dungstapels leicht zu erreichen. Beim Dungaladen wird der aus dem Greifer abgeworfene Dungballen von einer am Brückenfuß befestigten Rutsche aufgefangen. Der harte Aufprall auf den Wagen wird da-

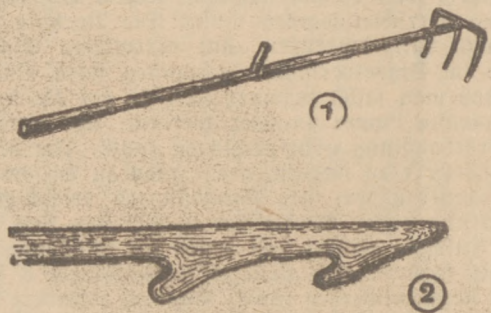
durch vermieden, und außerdem zerteilt sich der Dungballen beim Herabrollen, so daß anschließend das Abladen des Dungwagens auf dem Felde und auch das Düngstreuen leicht vonstatten gehen. Bei festen Greiferbahnen kann man sich ebenfalls derartiger Rutschen bedienen.

Für alle Betriebsgrößen und die verschiedensten Verhältnisse sind also heute Hilfsmittel vorhanden, die eine wesentliche Erleichterung in der Düngewirtschaft ermöglichen. Ihre Preise sind nicht so hoch, wie man vielleicht anfangs annimmt. So kann z. B. durch den Selbstbau des hölzernen Krans auch in kleineren Betrieben mit wenig Mitteln ein brauchbares Gerät erstellt werden. Die Auswahl der richtigen Anlage muß dem Betriebsleiter überlassen werden. Je nach den örtlichen Verhältnissen kann er aus der Vielzahl der Geräte dasjenige auswählen, was für seinen Betrieb am geeignetsten erscheint.

Landwirtschaftliches.

Praktische Dunghaken.

Die bekannten zweizinkigen Dunghaken sind zum Herabziehen von verrottetem Dung vom Wagen wenig zweckmäßig, da sie den kurzen Dung schlecht fassen. Es ist zweckmäßiger, 3- oder 4zinkige und lange, aber dünnere Dunghaken für derartige Zwecke zu verwenden. Mit ihnen läßt sich auch das Bodenbrett viel besser reinigen als mit den groben zweizinkigen Dunghaken. Daneben ist es aber auch vorteilhaft, statt des gewöhnlichen glatten Dunghakenstieles wenigstens am Ende eine Verdickung des Stieles vorzusehen, damit die Hand bei kräftigem Zug nicht abgleitet. Wird ein Dunghaken sehr oft von verschiedenen großen Personen benutzt, kann es sich empfehlen, mehrere solcher Verstärkungen am Dunghakenstiel



anzubringen. Stellenweise bringt man auch besondere Griffe etwa in der Mitte des Stieles an. Dadurch wird das Abrutschen der Hand verhindert. Die Verwendung von Lederschlaufen am Dunghakenstiel ist nicht so zweckmäßig wie diese Griffe mit angeschnittenen Nasen, da die Lederschlaufen um den Arm gelegt werden müssen und bei der Arbeit leicht drücken oder scheuern.

Obst- und Gartenbau.

Die Förderung der Fruchtholzentwicklung

der Obstbäume im Herbst.

Während Frühobst, wenn kein Blütenfrost oder andere Naturereignisse dazwischen kommen, alljährlich trägt, bringen Winterapfel- und Winterbirnenbäume nur in jedem zweiten Jahre eine nennenswerte Ernte, da sie ja die Zwischenjahre zur Entwicklung ihres Fruchtholzes gebrauchen. Es dürfte aber nicht unbekannt sein, daß in einigen Erwerbsobstanlagen auch das Winterobst alljährliche Ernten bringt. Das liegt an der diesen Bäumen zu teil werdenden sorgfältigen Pflege und Behandlung. Damit sämtliche in den Boden gelangenden Nährstoffe den Obstbäumen zugute kommen, wird bei älteren Bäumen der Boden immer offen gehalten. Das heißt, es werden keine Unterkulturen und auch keine Grasnutzung unter den Obstbäumen betrieben, der Boden wird während des Sommers wiederholt gelockert.

Zur Förderung des Fruchtholzes aber werden auch im Herbst noch zwei besondere Arbeiten an den Obstbäumen ausgeführt:

1. Die Düngung. In den Monaten August/September werden die Winterobstbäume sowohl zur Förderung des Fruchtwachstums wie auch zur Förderung der Fruchtholzentwicklung für das kommende Jahr wiederholt intensiv gedüngt. Diese Düngung erfolgt in flüssiger Form. Zuerst werden unter der Kronentraufe mit Hilfe eines Lochs eisens einen halben Meter tiefe Löcher gemacht und diese dann wiederholt mit besonders vorbereiteter Jauche gefüllt. Diese Jauche wird bereits 8 bis 14 Tage vor dem Gebrauch in einer Jauchetonne unter Beimischung von einem phosphorsäurehaltigen Düngemittel vergären gelassen. Sehr wertvoll ist auch die Beimischung von Hornspänen. Die Jauche wird dann in verdünntem Zustande durch wiederholtes Einfüllen in die Löcher unmittelbar an die Baumwurzeln geführt.

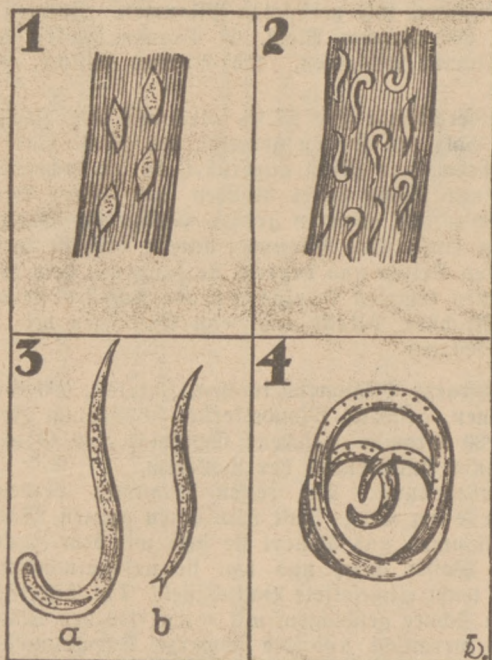
2. Der Obstbaumschnitt. Durch eine Ausführung des Obstbaumschnittes im Spätherbst bald nach der Ernte, wenn aber das Laub noch an den Bäumen ist, wird die Fruchtholzentwicklung gleichfalls gefördert. Durch das Herausschneiden zu dicht stehender, nach innen wachsender sich kreuzender Zweige werden auch im Spätherbst noch geringe Triebäfte frei, die aber die Entwicklung des Fruchtholzes begünstigen. Natürlich darf der spätherbstliche Obstbaumschnitt nur in mäßigen Grenzen erfolgen.

Gartenmeister Karl Erwig.

Biehzucht.

Tod der Trichine!

Zu den gefährlichsten Schmarozern gehört die Trichine, ein sog. Faden- oder Rundwurm. Sie findet sich oft in ungeheurer Menge im Muskelfleisch verschiedener Tiere, besonders des Schweines, aber auch in dem der Wildschweine, Hunde, Katzen, Ratten, Füchse u. a. In unreifem Zustande liegt das mikroskopisch kleine Tier in einer kalkigen Hülle oder Kapsel eingeschlossen. In diesem Zustande scheinen die Würmer geschlechtslos zu sein. Gelangen sie nun durch den Genuß solches mit verkapselten Trichinen besetzten Fleisches in den Magen des Menschen, so löst sich durch die Einwirkung des Magensaftes die Kalkkapsel auf, und die Trichinen werden zu deutlich erkennbaren Geschlechtsstieren. Nach wenigen Tagen gebären die Weibchen Hunderte von lebendigen Jungen.



1. Verkapselte Trichinen (stark vergrößert).
2. Einwandernde Trichinen vor der Verkapselung (stark vergrößert).
3. a) Weibliche Trichinen mit Eiern und Jungen.
b) Männliche Trichinen.
4. In Spiralförmung aufgerollte Trichinen.

Diese neugeborenen Jungen sind noch geschlechtslos und bleiben nicht wie ihre Eltern im menschlichen Darne, sondern begeben sich sofort auf Wanderschaft, indem sie die

Darmwand und andere Organe durchbohren bis sie in den feinsten Fäserchen des Muskelgewebes eine passende Stelle gefunden haben, an der sie sich wieder einsapseln. An dieser Stelle krümmen sie sich spiralförmig, und die Wand des Nestes wird zu einer harten, undurchsichtigen, weißlichen Schale. Sie ist in frischem Fleische als feines weißes Pünktchen mit bloßem Auge sichtbar und, wenn die Verkapselung beendet ist, dem Muskel unschädlich. Gelangen diese Kapseln aber wieder in die Verdauungsorgane eines anderen Tieres oder des Menschen, so beginnt derselbe Vorgang, die Entkapselung, Vermehrung und Wanderung aufs neue. Die wandernde Trichine, die unablässig in allen Organen bohrt und zehrt, ist es, die furchtbare Schmerzen und schlimme Krankheitszustände verursacht, die nicht selten den Tod oder langes Siechtum herbeiführen. Der beste Schutz gegen eine Erkrankung an Trichinose besteht darum in der geschicklichen Trichinenschau. Schr.

Molken gehören nicht in die Abwässerkanäle.

Wenn man bedenkt, daß 12 Liter Molken den gleichen Futterwert wie 1 Kilogramm Gerste besitzen, dann wird man davon überzeugt sein, daß die Molke nicht in die Abwässerkanäle, sondern in den Futtertrog gehört. Wenn die Transportfrage zum Bauernhof nicht zu lösen ist, besteht die Möglichkeit der Eindickung zu einer halbfesten Masse, die sich auch im Sommer gut hält, wie das Institut für Milcherzeugung der Pr. Versuchs- und Forschungsanstalt in Kiel festgestellt hat. Frischmolke reicht man an Mastschweine in einem besonderen Trog, in einem zweiten Trog wird das erforderliche Zufutter verabfolgt, je Tier und Tag 1 Kilogramm Schrot oder Schrotmischung mit Trockenbackfrüchten. Als Beifutter reicht man zunächst 150 Gramm Fischmehl, diese Gabe wird nach und nach ermäßigt und kann bei einem Molkenverzehr von 18 Liter ganz wegsfallen. Eingedickte Molke erhalten Mastschweine in Tagesmengen bis zu 8 Kilogramm, dazu Schrot oder Schrotmischung bezw. Kartoffeln, eine Zufütterung von Fischmehl ist nicht erforderlich.

Geflügelzucht.

Eiweißfuttermittel für Hühner aus wirtschaftseigener Erzeugung.

Die Erfahrungen der letzten Jahre haben gezeigt, daß die einheimische Hühnerzucht auch ohne Zufütterung ausländischer Eiweißkonzentrate, wie Fleisch- und Fischmehl, rentabel gestaltet werden kann. Dazu ist allerdings eine richtige Mischung verschiedener Eiweißträger notwendig, um den Eiweißbedarf der Legehennen, der zwischen 12 und 15 Gramm täglich liegt, voll zu decken.

Ein Teil des täglichen Eiweißbedarfs wird zwar durch die Körnerfütterung bestritten (bei einer täglichen Gabe von 50 Gramm Getreidekörnern etwa 5 Gramm Eiweiß). Für den Restbedarf könnte man zunächst auf die Heumehle zurückgreifen, die im Durchschnitt von Rotklee, Luzerne, Serradella und jungem Gras etwa 15 Prozent Eiweiß enthalten, das aber nur etwa zur Hälfte vom Huhn verwertet wird. Am besten nutzt das Vegetier Serradella- und Luzerneheumehl mit 10 Prozent verdaulichem Eiweiß. Zudem wird man über tägliche Gaben von 30 Gramm je Huhn nicht hinausgehen. Besser als diese sehr ungünstige Verwertung der Heumehle ist die der Hülsenfrüchte und abgelebenden Samen. Der Eiweißgehalt von Wicken, Linsen und Bohnen beträgt 26 Prozent, von Pelusken, Erbsen und Veinsamen 23 Prozent. Durch Schrot und Überbrühen läßt sich die bekannte Schwerverdaulichkeit dieses Futters erheblich mindern.

Als Eiweißlieferant der Zukunft verdient neben der Sojabohne besonders die Süßlupine Beachtung. Gegenüber 33 Prozent Eiweißgehalt der Sojabohne haben die lufttrockenen Körner der gelben Süßlupinen 38 Prozent. Bei der Süßlupine fällt vor allem der hohe biologische Wert ihres Eiweißes ins Gewicht, denn der Grad der Ausnutzung im tierischen Organismus ist für den Futterwert entscheidend. Die Süßlupine überragt darin alle anderen Körnerfutter, wenn sie verschrotet gegeben wird. Sie hat sich sogar in Versuchen als geeignet erwiesen, den Eiweißbedarf der Legeter

ganz allein zu bestreiten. In der Praxis wird immer aber die Mischung tierischen und pflanzlichen Eiweißes die besten Ergebnisse liefern.

An tierischem Eiweiß aus eigener landwirtschaftlicher Erzeugung kommt vor allem die Milch in Frage. Unter der Milch verdient die Magermilch den Vorzug. Ebenso wie die Buttermilch übertrifft sie mit 4 Prozent Eiweißgehalt die Vollmilch (3 Prozent). Magermilch sollte aber nur dickflauer gegeben werden. In ansaurem Zustande wirkt Milch geradezu giftig. Auch Buttermilch kann sehr wohl diese Erscheinungen aufweisen, wenn man sie nicht ausreichend nachsäuern läßt. Gerade Milch ist für die Eierproduktion sehr wichtig. Die wissenschaftliche Untersuchung hat auch die besondere Eignung der Milch als Legefutter eindeutig erkannt. Auch sie kann allein den Eiweißbedarf einer Henne decken. Allerdings muß bei der Verabfolgung größerer Mengen die Wassertränke durch Milchtränke ersetzt werden, wobei Sauberkeit unerläßliche Voraussetzung ist. Man wird auch ohne Milchtränke auskommen können, wenn man das Milchquantum je Tier mit $\frac{1}{8}$ Liter täglich bemißt, das im Weichfutter gereicht werden kann. Im Winter, wenn die natürlichen Eiweißquellen des freien Auslaufes versiegt sind, kommt einer ausreichenden Bereitstellung von Eiweiß im Futter natürlich größte Bedeutung zu. Ein Abkömmling der Eiweiß-Bestandteile im Futter unter das natürliche Mindestmaß vermindert die Eierzeugung. Dieser Mangel kann sogar dazu führen, daß die Eierzeugung unmöglich wird. Die Hühner stellen die Eierproduktion ganz ein und beginnen erst wieder im Frühjahr, wenn die Natur selbst den Eiweißbedarf der Hühner in Form von Würmern und Kerbtieren deckt, mit dem Legen. Ein Beispiel dafür, wie der Eiweißbedarf einer Legehennen gedeckt werden kann: 50 Gramm tägliche Körnergabe enthält 5 Gramm Eiweiß, normales Weichfutter 2 Gramm, $\frac{1}{2}$ Liter Magermilch 5 Gramm, 10 Gramm Heumehl oder entsprechende Silage 1 Gramm, und 50 Gramm Schrot von Hülsenfrüchten, Soja oder Süßlupinen 2 Gramm. In diesem Futter sind 15 Gramm Eiweiß enthalten. R. N.

Für Haus und Herd.

Das Beste sind die Reste!

In einem gut geführten Haushalt kommt nichts um. Die Tatsache, daß so oft noch in den Abfalleimern sich verdorbene Lebensmittel vorfinden, spricht dafür, daß leider noch nicht alle Haushalte so gut geführt sind. Es gibt noch immer viele Hausfrauen, die da sagen: „Es ist unvermeidlich, daß einmal etwas verdirbt, denn es bleiben oft einmal Reste übrig.“ Gewiß, aber gerade die Resteverwertung ist eine der wichtigsten Aufgaben der Hausfrau.

Freilich wird die Familie niemals sehr begeistert sein, wenn ein oder zwei Familienmitglieder dazu verdammt werden, übrig gebliebene Reste von der vorigen Mahlzeit oder vom vergangenen Tag aufzuessen. Wie ist da zu helfen? Die Reste müssen sich verwandeln. Sie dürfen nie in der gleichen Gestalt als „Rest“ auf den Tisch kommen, sondern sie müssen in einem neuen Gericht untergehen. Man sagt nicht umsonst, daß gerade die Resteverwertung der Prüfstein einer guten Köchin, einer geschickten Hausfrau ist. Küchenreste so zu verwenden, daß sie als völlig neues Gericht erscheinen, daß sie vorzüglich schmecken, das ist eine Kunst für sich.

An heißen Sommertagen sollen Reste niemals bis zum nächsten Tage aufgehoben werden, da sie dann meistens schon verdorben sind und sich nicht mehr verwenden lassen. Also müssen die Reste des Mittagsmahles schon abends wieder auf dem Tisch erscheinen. Aber wie? Es gibt dafür verschiedene Möglichkeiten. Manche Reste verwandeln sich in Suppen, andere in Salate, wieder andere werden überbacken.

Gemüsereste wird man im Herbst und Winter, wenn es kalt ist, gern zu Suppen verwenden. Dann sind sie meist auch noch am nächsten Tage verwertbar. Mit Fleischbrühe, evtl. auch aus Brühwürfeln hergestellt, „verlängert“ man sie zu einer Suppe, die mit Reis, Grieß oder Mehl etwas eingedickt wird. Eine andere Möglichkeit ist, das Gemüse in gefettete Muscheln oder Förmchen zu füllen, mit Käse zu bestreuen einen Guß von Milch und Ei darüberzugeben und das Ganze zu überbacken. Reich das Gemüse für ein solches Gericht nicht aus, so kann man es mit Kartoffelmasse verlängern.

Ist Milch sauer geworden oder noch etwas Buttermilch im Hause, so läßt sich daraus eine vorzügliche Kalkschale bereiten. Man quirlt die Sauermilch, vermischt sie mit ein paar feingewiegten Salatresten, würzt mit Wildkräutern oder Gartenkräutern und süßt nach Geschmack. Ebenfalls ergeben Reste von Vanillesoße oder von Kompotts ausgezeichnete Kalkschalen.

Das beste für den Abendtisch aber sind erfrischende Salate. Der sogenannte „bunte Salat“ kann eigentlich alle Arten von Resten enthalten, die am Tage übrig geblieben sind: Schinken, Fleisch, Wurst, Fisch, Hering, gekochte Kartoffeln. Dazu gibt man dann eingelegte Gurken, Äpfel und rote Rüben, alles wird in kleine Würfel geschnitten und das Ganze in Marinade angemacht.

Sehr wichtig ist auch die Verwendung von Brotresten. Harte Brotkranten wandern nicht in den Abfalleimer, sondern ergeben alle möglichen guten Gerichte. Man kann eine Brotsuppe daraus bereiten, vielleicht mit Speck, Zwiebel, Sellerie und Weißkohl, vielleicht auch mit Buttermilch, evtl. als Kalkschale gereicht! Altes Brot kann sich außerdem in einen Brotauflauf, einen Brotpudding oder eine Brottorte verwandeln. Nur eins ist wichtig: nichts darf umkommen!

Jetzt ist Pflaumenzeit!

Hundstagsgerichte, die besonders munden.

Badische Zwetschgenspeise. Zutaten: 400 Gramm altbackenes Weißbrot, 1 Kilo reife Zwetschgen, 125 Gramm Zucker, der mit etwas Zimt vermischt wird, 250 Gramm reife Weinbeeren, 75 Gramm Rosinen, 2 Eiweiß; Soße aus $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 50 Gramm Zucker, Vanille, etwas Kartoffelmehl zum Binden, 2 Eigelb.

Zubereitung: Von den altbackenen Semmeln reibt man die Rinde ab, die Semmeln schneidet man in Scheiben, taucht sie in das zerlassene Fett, und legt sie dann abwechselnd mit den entsteinten Zwetschgen, die mit Zucker und Zimt bestreut werden, in eine vorgerichtete Form. Zwischen die Schichten werden Weinbeeren und Rosinen gestreut. Die letzte Schicht sollen Zwetschgen sein, die mit reichlich Zucker bestreut werden. Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, mit Zucker gesüßt und als Haube darüber gebreitet. Langsam wird die Zwetschgenspeise eine Stunde gebacken. Zu ihr reicht man eine aus den übrigen Zutaten bereitete Vanillesoße.

Milchbrei mit gerösteten Pflaumen. Zutaten: $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 250 Gramm Mehl, 60 Gramm Zucker, Prise Salz, 500 Gramm Pflaumen, 125 Gramm Butter, 80 Gramm Zucker.

Zubereitung: Die Milch wird mit dem Zucker und der Prise Salz ins Kochen gebracht, das Mehl glatt mit etwas zurückbehaltener Milch angerührt, in die kochende Milch gegeben und davon unter Rühren ein dicker Brei gekocht. Vorher zerläßt man in großer Pfanne die Butter, gibt die frischen, entsteinten Pflaumen hinein, brät sie in der Butter auf allen Seiten und bestreut sie dann mit dem Zucker. Die Pflaumen kommen in eine passende Schüssel, sie werden mit dem Milchbrei bedeckt und beim Austreten mit Zucker und Zimt bestreut.

Schwarze Pflaumenpeterchen. Zutaten: 500 Gramm reife Pflaumen, geschälte Mandelkerne, 50 Gramm Zucker, 3 Eiweiß, 80 Gramm geriebene Schokolade, 40 Gramm Zucker, Fett zum Ausstreichen der Backform.

Zubereitung: Die reifen Pflaumen werden entsteint, an Stelle der Kerne steckt man einen ganzen Mandelkern in die Pflaumen und schwört sie kurz mit dem Zucker in ganz wenig Wasser durch und legt sie nebeneinander in eine flache, leicht eingefettete Backschüssel. Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, mit der geriebenen Schokolade und Zucker vermischt und die schwarze Schoummasse über die Pflaumen gefüllt. Sie werden in einem gelind warmen Ofen geschoben, bis der Schneeeüberzug gar ist, dann gleich zu Tisch gegeben.

Zakład graficzny i miejsce odbioła, wydawca i miejsce wydania:
Drukarnia A. Dittmanna T. z o. p., Bydgoszcz, Dworcowa 13,
Redaktor odpowiedzialny za dział redakcyjny: Arno Ströbe;
za ogłoszenia i reklamy: Edmund Przygodzki.
Zarządzający zakładem graficznym:
Hermann Dittmann, Bydgoszcz.