



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. Reklamezeile 100 Groschen. Danzig 10 bzw. 70 Dz. Pf. Deutschld. 10 bzw. 70 Goldpf.

Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Nr. 25.

Bromberg, den 9. Dezember

1928.

## Wie schützen wir uns vor den Gefahren des Winters?

Von Dr. Wülfing, Dahlen i. S.,  
ehemals Direktor der Wiesenbauschule Bromberg.\*)

### II.

Zu den Gefahren des Winters, wenn auch nicht mit der Temperatur direkt zusammenhängend, gehört auch die Verfütterung heißen Materials, wie Schlempe u. dgl. Oft wird diese so heiß aus der Brenneret kommen, daß die Tiere, die sich sofort darauf stürzen, Maul und Schlund verbrennen. Das quittieren sie dann mit mangelhafter Nahrungsaufnahme und dementsprechendem Verluste an Milch und Fleisch.

Nun ist auch die Zeit, daß man morgens und abends wieder mit Licht im Stalle, oft auch auf dem Boden und in der Scheune hantieren muß. Alle Unfälle, die durch Laternen usw. verursacht werden, haben ihren Grund zuletzt in mangelhafter Ordnung und Reinlichkeit. Die Stalllaternen sind meist nicht sauber; der Knecht oder die Magd muß nun, wenn sie etwas sehen wollen, mit dem Licht zu nahe an die Arbeitsstelle heran: ein unvorsichtiger Stoß — und das Unglück ist da. Man lasse eine bestimmte Person täglich zu bestimmter Zeit die sämtlichen Lampen reinigen, gebe den Laternen im Stall, Scheune usw. bestimmte Haken zum Aufhängen, dann wird viel Unglück vermieden. Bei elektrischem Licht kommen weniger Unfälle vor; vorschriftsmäßig sollen die Leitungen in den Räumen isoliert sein. Durch die warmfeuchte Luft des Stalles und beim Arbeiten in der Scheune kann aber auch einmal eine Leitung beschädigt werden, wodurch dann beim Einschalten der Lichter Kurzschluß und dadurch ein Brand hervorgerufen wird. Darum scheue man die geringen Kosten nicht, und lasse beim Herannahen des Winters von dem Elektrizitätswerk eine Kontrolle der gesamten Anlage vornehmen, besonders wenn Kraftanlagen, wie Dreschmaschine usw., in der Scheune fest eingebaut sind. Das gehört zur Ordnung des Betriebes.

Auf dem Felde können wir zum Schutze der Pflanzen recht wenig tun. Man läßt gerne die Winterfaat in ein Samenbett säen, das nicht so sehr fein abgeeggt ist, sondern reichlich Klumpen hat, damit die jungen Pflänzchen hinter diesen einen Schutz vor kaltem Frostwind haben. Auch tiefe Drillreihen dienen diesem Schutze. Aber viel ist damit auch nicht geholfen; die Hauptsache ist, daß der Acker im Winter nicht zu feucht daliegt. Auf trockenem Boden schadet der Frost gar nicht; die Wintergetreidesorten können schon einen guten „Puß“

vertragen; aber der feuchte Boden kackt durch den Frost zusammen, wird zu Eis, dehnt sich dabei aus und hebt sich hoch. Dabei werden die Pflanzen mit hochgehoben, wenn die Wurzeln noch im weichen Boden stecken. Wenn das auch für sie nicht lebensgefährlich ist, so bedeutet doch das Ausziehen der feinen Wurzelsenden aus ihrem festen Standort immer eine Unterbrechung des Wachstums, bis die Wurzeln sich wieder mit dem Erdbreich neu verwachsen haben. War aber die Erde schon tief gefroren, so daß die Wurzeln mit in der festen Frostmasse sitzen; dann besteht die größte Gefahr. Ein warmer Sonnenschein läßt die oberste Schicht auftauen; in der Nacht gefriert sie wieder, sie hebt sich hoch und reißt nunmehr die grünen Teile von den Wurzeln ab: die Pflanze ist verdorben. Das ist die Gefahr des „Auswinterns“ oder „Ausfrierens“. Das einzige Mittel dagegen ist: Trockenlegen des Ackers. Also nötigenfalls Drainage, und vor allem richtige Anlage von Wasserfurchen; denn es muß dafür gesorgt sein, daß während des Winters das Regen- und Schmelzwasser so schnell wie möglich von der Oberfläche abzieht. An der richtigen Anlage der Wasserfurchen hapert es aber meist. Es genügt natürlich nicht, ein paar Furchen kreuz und quer durch den Acker zu ziehen, sondern die Furchen müssen auf der tiefsten Linie im Felde so verlaufen, daß sie auch das Wasser tatsächlich vom Felde weg in einen Graben bringen. Das ist gewiß nicht einfach; denn die „tiefste Linie“ wird man niemals so ohne Weiteres erkennen. Es gehört eine aufmerksame Beobachtung — oft mehrere Jahre hindurch — dazu, den Verlauf des Wassers auf dem Acker zu erkennen. Der praktische Landwirt wird sich im Laufe der Zeit durch Stangen oder sonstige Zeichen die Linien abstecken und sie womöglich in einen Plan einzeichnen, damit er dem Pflüger genau sagen kann, wie er die Pflugfurchen zu ziehen hat. Leider sieht man noch viel zu oft Felder, auf denen die Wasserfurchen das Wasser zwar sammeln, aber nicht abführen und damit mehr Schaden als nützen.

Das richtige Einmieten und Einkellern ist natürlich von großer Wichtigkeit. Man denke daran, daß Kartoffeln, Rüben und andere Knollen oder Blattfrüchte (Kohlarten) lebende Pflanzenteile sind, die zwar anscheinend ruhen, in deren Innern aber doch fortgesetzt die Lebenstätigkeit im Gange bleibt, solange sie die Möglichkeit dazu haben. Alle diese Pflanzenteile atmen (wie der Mensch: Sauerstoff ein und Kohlendioxid aus) und dabei entwickeln sie (auch wie Mensch und Tier) Wärme; ja, diese kann sich zu respektabler Hitze steigern, so daß unter günstigen Umständen (bei Heu, Stroh, Stallmist) die Ware verbrennt, sogar offenes Feuer entsteht. In der Wärme fangen die Pflanzen einmal an, lebhafter zu arbeiten; sie verzehren dabei ihre Reservestoffe

\*) Infolge der vielen Anfragen: Auskunft nur gegen Rückporto.



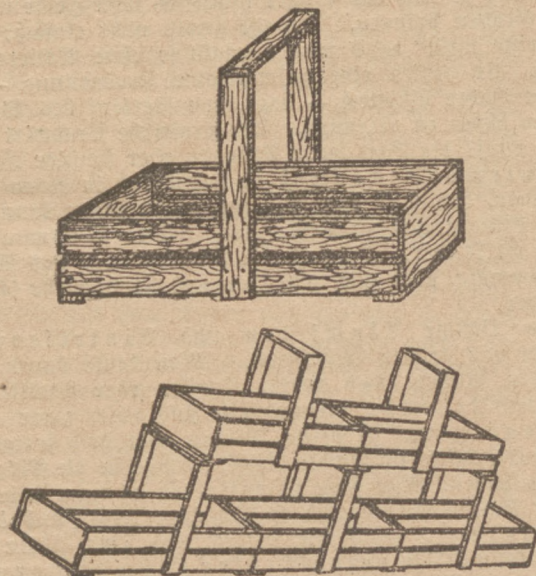
(Stärkemehl, Zucker usw.), andererseits aber finden die Bakterien aller Art durch die Wärme erst die Möglichkeit, zu arbeiten, zumal durch die Atmung auch Wasser ausgetrieben wird. Damit ist dann den Fäulnisbakterien Tür und Tor geöffnet. Wir müssen also die Wärme nach Möglichkeit herabsenken, lassen deshalb, bis nicht direkter Frost eintritt, die Mieten resp. die Kellerlufen offen, damit die Wärme abziehen kann, stecken in die Mieten zwei schmale Holzschornsteine, den einen bis kurz über dem Boden reichend, den anderen nur oben auf die Kartoffeln aufsetzend. Dadurch entsteht eine ständige Luftbewegung durch den ganzen Haufen. Zwischen beiden Schornsteinen läßt man eine dritte Holzröhre ein, die bis in die Mitte der Früchte geht; diese bleibt stets geschlossen; denn sie soll nur dazu dienen, ein Thermometer aufzunehmen, um den Wärmegrad im Haufen zu messen. Diesen halte man zwischen 5–10 Grad Celsius. Steigt die Wärme über 10 Grad Celsius, dann öffnet man beide Schornsteine an den Enden; sinkt die Wärme unter 5 Grad Celsius, dann schließt man beide Schornsteine mit einem Brettchen und Stroh gut ab. Eisenröhren einzusetzen ist nicht ratsam, weil das Eisen die Kälte rasch nach unten leitet, und das Thermometer stets eine falsche Anzeige machen würde.

Im Keller braucht man keine Schornsteine, wenn man die Frucht auf einen Kist von Latten lagert; dann ist Luftzirkulation genug vorhanden.

Im Garten kann man schutzbedürftigen Pflanzen schon leichter helfen, weil es sich um kleinere Flächen handelt; man bedeckt sie mit Tannenreisig oder mit Stallmist, nicht mit Laub; denn dieses fällt unterm Schnee zusammen, bildet eine dichte Masse und ersticht die darunter stehenden Pflanzen leicht. Die Bedeckung darf nur eine lockere sein, damit die Pflanzen darunter atmen können und nicht zu sehr gedrückt werden. Am besten ist die Deckung durch Stallmist — wie es sich auch empfiehlt, den gesamten Garten im Winter unter eine Stallmistdecke zu lagern. Regen und Schnee laugen den Mist aus, die gelösten Nährstoffe sichern in den Boden. Durch die Mistdecke ist der Boden gegen Kälte geschützt, gleichzeitig bleibt er dauernd im Dunkeln, so daß also die Bodenbakterien kräftig arbeiten können. Die Folge dieser Maßnahme ist: im Frühjahr finden wir einen guten garen Boden; wird dann im Frühjahr der restliche Stallmist flach mit untergegraben, dann haben wir ein prächtiges Saatbeet und auch die Gemüsepflanzen werden schnell und üppig gedeihen.

## Landwirtschaftliches.

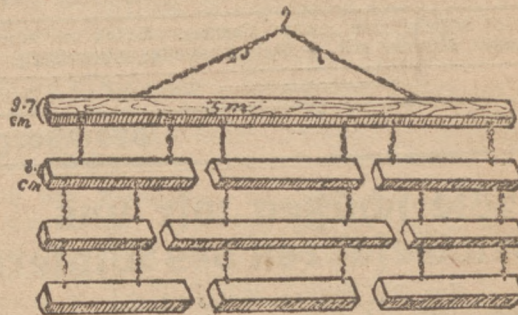
**Praktische Vorkeimkästen.** Der Frühkartoffelbau kann, wenn alles glückt, viel Geld einbringen. Aber das Vorkeimen ist dazu unerlässlich. Man nimmt zu diesem Zweck alte Büchlingskisten, schichtet zwei Lagen Knollen hinein



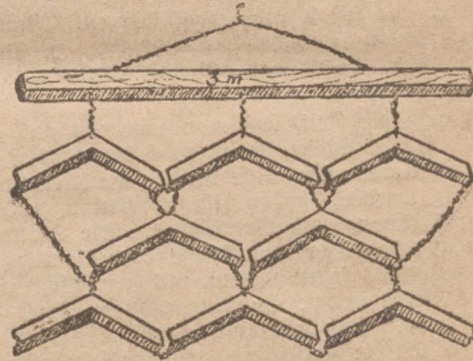
und stellt sie in einem warmen Raume so auf, daß auch das Licht überall herankommt. Das macht wiederum das Aufbauen von Lattengestellen nötig. Beim Auspflanzen werden dann

die Kästchen mit aufs Feld genommen und aus diesen Knolle für Knolle, mit den Keimen nach oben, sorgfältig der Erde anvertraut. Das bedeutet viel Arbeit. Um diese möglichst zu verringern, hat man neuerdings Vorkeimkästen gebaut, wie sie die Abbildungen anschaulich machen. Der breite, eckige Holzhenkel ist deshalb gewählt, damit man beim Vorkeimen und beim Transport beliebig viele Schichten übereinanderstellen kann. Dadurch wird bedeutend an Raum gespart und die Höhe der Henkel bürgt dafür, daß alle Knollen belichtet werden. Die Kästen haben eine Länge von 60 Zentimetern, eine Breite von 30 Zentimetern, eine Höhe von 10 Zentimetern, wobei der Henkel 30 Zentimeter den Boden überragt, ein Gewicht von 3 Kilo. und ein Fassungsvermögen von 7–8 Kilo. Knollen, wenn diese in drei Schichten liegen.

**Selbsthergestellte Ackerschleppen.** Für vorwiegend leichte Böden ist Schleppe I als einfach, billig und handlich zu empfehlen. Die Länge des Zugbalkens betrage etwa 3 Meter; die Stärke 9×7 Zentimeter. Die Maße für die neun Anhängerbalken sind 8×6 Zentimeter; die Längen sind ver-



schieden, um keine Räder aufkommen zu lassen. Alles besteht aus Vierkantholz durch Ketten verbunden, die eingehakt werden können. Durch das Länger- oder Kürzerhaken der Zugkette wird erreicht, daß die Schleppe schärfer



bzw. schwächer greift. Nach Bedarf kann man die hinteren drei Schleppbalken abhängen. — Die eiserne Winkelschleppe in Figur II ist besonders für mittelschwere Böden geeignet. Das Material kann man beim Altisenhändler kaufen. Der laufende Meter soll 10–11 Kilo. wiegen; nötig sind acht laufende Meter. Die acht Winkel sind durch Ketten mit Wirbeln verbunden und lassen sich bequem transportieren. Je nach Anspannung läßt man nur fünf oder alle acht Winkel in Wirkung treten. — Bei dieser Egge wird wohl der Dorfschmied helfen müssen, während man Nr. I ganz gut selbst herstellen kann.

Siedl. Schr.

## Viehucht.

**Das Ohrenspiel des Pferdes.** Lebhaftige Bewegung der Ohren beim Pferde ist stets ein Ausdruck der Aufregung des Tieres. Man sollte daher auf diese Eigentümlichkeit acht geben und sich nicht gleich der Reizeitsche oder der Sporen bedienen, wenn ein Pferd zur Seite springt oder vor einem Gegenstand erschrickt. Dadurch erreicht man nur, daß das Tier jedesmal, wenn es durch irgend etwas erschreckt wird, noch aufgeregter wird, weil es fürchtet, wieder dieselbe Behandlung zu erfahren. Besonders leicht scheuen



Pferde, die das Geräusch der Eisenbahn nicht gewöhnt sind. Man kann ihnen das Scheuen am besten abgewöhnen, wenn man sie so stellt, daß sie den Zug nicht nur hören, sondern auch sehen. Denn ein Geräusch, dessen Ursache die Pferde kennen, läßt sie nicht so leicht scheuen werden.

**Heruntergekommene Pferde!** Bei einem heruntergekommenen Pferde muß vor allem ein allmählicher und vorsichtiger Übergang zu Kraftfuttermitteln stattfinden, damit Verdauungs- und andere krankhafte Störungen vermieden werden. Nebst dem Hafer sind die Ackerbohnen das geeignetste Kraft- und Körnerfutter; schweren Pferden kann man bis zur Hälfte der Körnerration in geschrotetem Zustande verabfolgen. Auch eine geringe Beigabe von Leinsamen ist zu empfehlen, weil dadurch die Körperfülle und der Glanz der Haare gefördert werden.

**Hufpflege bei Füllen und Jungpferden.** „Schlechte Hufe, schlechte Pferde!“ sagt ein altes Wort, und ein anderes behauptet: „Taugen die Beine des Pferdes nichts, taugt das ganze Tier nichts!“ Es ist daher von größter Wichtigkeit für die spätere Tauglichkeit, daß schon vom kleinen Füllen an der Züchter der Hufpflege größte Aufmerksamkeit zuwendet. Manche Pferdehalter sind noch der Meinung, daß es einer besonderen Hufpflege während der Sommerweide bei Jungpferden nicht bedarf, da bei dem freien Umherlaufen das Wachstum der Hufe sich von selbst regelt. Das ist aber eine falsche Annahme. Besonders in feuchten Sommern wächst der Huf zu stark, und wird dann nicht rechtzeitig geschnitten, entstehen gar leicht schlimme Hufschäden, die später gar nicht mehr oder nur schwer zu beseitigen sind. Nicht selten wächst bzw. schleißt die eine Seite des Hufes mehr als die andere. Wird da nun nicht zur rechten Zeit eingegriffen, sind schiefe Hufe die Folge und damit häßliche Beinstellung. Darum sollte niemand es versäumen, wenigstens monatlich einmal die Hufe seiner Jungpferde von sachkundiger Hand nachsehen zu lassen. Jeder tüchtige Beschlagschmied ist dazu in der Lage. Werden die Tiere auf den Stall genommen, hat wieder zunächst eine gründliche Nachschau der Hufe stattzufinden. Je zeitiger ein Wachstumsfehler wahrgenommen und behandelt wird, um so leichter ist die Beseitigung desselben. —d.

## Geflügelzucht.

**Wassergeflügel im Dezember.** Gänse: Die Maist der Gänse geht nun zu Ende. Einige ältere Gänse legen schon seit Wochen, brüten jetzt wohl bereits. Freude an den aus solchen Eiern sich ergebenden Gögeln wird aber nur derjenige Züchter haben, der dieser kleinen Gesellschaft entsprechende Aufenthaltsräume bieten kann und über die für solche Aufzucht nötige Zeit verfügt. Die Zuchtgänse müssen freien Lauf haben, auch wenn es noch so kalt ist. Der Witterung entsprechend muß aber ihr Stall mit Stroh gut ausgepolstert sein. Wer auf gut befruchtete Eier rechnet, darf einem Gänserich nicht mehr als sechs Gänse begeben. — Enten: Körnerfutter ist für die Enten im Dezember nicht notwendig, mindestens kann es auf ganz geringe Mengen beschränkt werden. Zweckmäßig ist es, den Enten diese Körner, wenn auch nicht immer, so doch oft, in gequollenem Zustande zu reichen. Zur Hauptsache bekommen sie aber viel Grünes mancherlei Art und auch Schrot mit Kartoffeln nebst der nötigen Beigabe von Fleisch- oder Fischmehl. Bei der Fütterung ist darauf zu achten, daß keine Verfettung der Zuchtenten eintritt. Enteriche, die zwei Jahre alt sind, haben als Zuchttiere ausgedient. Die weiblichen Enten aber können vier bis fünf Jahre alt werden. Auf jeden Erpel rechnet man vier bis sechs Enten. Freien Auslauf müssen die Zuchtenten auch jetzt im Winter haben. Ebenso nehmen sie gern selbst bei strenger Kälte ein Bad. Um einen kleinen Teil des Wassers für sie offenzuhalten, werfen wir abends, sobald die Enten ihr Heim aufgesucht haben, Reisigbündel ins Wasser, die morgens, wenn die Enten zum Wasser kommen, wieder herausgezogen werden. So haben sie stets einen Fleck zum Baden und Tauchen. So.

**Rachitis (Englische Krankheit) bei Geflügel.** Von dieser Krankheit werden vornehmlich Hühner, Puten und Tauben, seltener Gänse und Enten, ergriffen. Die Ursache dieses Leidens ist vor allem Mangel an Kalk und phosphorsauren Salzen. Damit soll aber nicht gesagt sein, daß nicht auch

andere Ursachen die Krankheit hervorrufen können. Mangel an Vitaminen ist möglicherweise eine mitwirkende Ursache, ebenso Magen- und Darmerkrankungen, wobei die Kalksalze nicht ausgenutzt werden. Auch feuchte, kalte Aufenthaltsräume und Mangel an Licht begünstigen das Leiden. Stark und rasch wachsende Tiere haben naturgemäß größeren Bedarf für die genannten Stoffe, darum werden die schweren Rassen besonders von Rachitis befallen. Hauptsächlich werden die Tiere in den ersten drei Lebensmonaten von der Englischen Krankheit heimgesucht. Obgleich die Freiluft anfangs kaum zu wünschen übrig läßt, erscheinen die befallenen Tiere doch matt und unlustig. Der Knochenbau bleibt weich, das Brustbein ist oft mißgestaltet und die Beine krümmen sich unter der Last des Körpers. Das anfängliche Wachstum geht nach und nach herab, und nicht selten sterben die Tiere dahin. Überstehen sie aber die Krankheit, so bleiben sie doch für ihr ferneres Leben geschwächt und sind als Zuchttiere wertlos. Die Behandlung des Leidens ist natürlich abhängig von der Ursache. Vor allem reiche man Stoffe, die die Knochenbildung fördern: Knochenschrot, Fleisch- und Fischmehl, phosphorsauren Kalk und Lebertran. Auch eine Auflösung von Chlorkalcium — 50 Gramm in einem halben Liter Wasser —, wovon ein Teelöffel auf jedes Tier im Weichfutter gegeben wird, ist anzuraten. Mit Grünfutter darf nicht gespart werden. Die Aufenthaltsräume müssen Schutz bieten vor den Unbilden der Witterung, möglichst sonnig liegen und frei von Zugluft sein. Der Fußboden ist mit einer dicken Lage Sand und Einstreu zu versehen. Nur sofortige Behandlung im Anfangsstadium schützt vor späteren Nachteilen. Sch.

## Obst- und Gartenbau.

**Der Garten in den Wintermonaten.** Auch in den Wintermonaten darf der Garten nicht ohne Aufsicht sein. Es gibt gar manche Arbeiten, die auch im Winter ausgeführt werden können, vornehmlich bei stillem und frostfreiem Wetter. Dadurch werden die sich sonst stets häufenden Frühjahrsarbeiten entlastet, zudem ist die Witterung im Frühjahr nicht selten kalt und regnerisch, so daß deswegen die Ausführung mancher Arbeit hinausgeschoben werden muß. In den Wintermonaten bereitet man die Pflanzgruben für die Frühjahrspflanzung vor, rigolt, wo es nötig ist, bringt den Dünger auf die Beete, sichert sich den nötigen Pferdebedarf für die Mistbeete und setzt letztere in Stand. Bäume und Sträucher werden geschnitten und von Moos und Flechten gesäubert, Komposthaufen umgestochen. Alle Gartengeräte werden auf Brauchbarkeit nachgeprüft. Ist das Graben einzelner Parzellen im Herbst veräußert, kann solches jetzt noch, auch bei leichtem Frost, nachgeholt werden. Th.

**Düngung mit Fäkalien.** Die Düngung mit Fäkalien (Abort) muß jetzt unbedingt erfolgen. Die Frühjahrsdüngung wirkt wohl günstig auf ein üppiges Wachstum der Pflanzen, aber um so nachteiliger auf ihren Geschmack. Auch die Haltbarkeit wird beeinträchtigt. Vollständig verwerflich ist das Jauchen der Pflanzen, Bäume und Sträucher während der Wachstumsperiode. Ein übler Geschmack wird stets die Folge sein. Die Abneigung vieler gegen Gemüse, besonders Spinat, ist hauptsächlich auf falsche Düngung zurückzuführen. Auf Viehweiden kann man feststellen, daß die Tiere gerade die Stellen abzugrasen vermeiden, die den üppigsten Pflanzenwuchs aufweisen. Ursache ist hier, daß durch die Abgänge der Weidetiere die heizr. Wiesenstelle eine bevorzugte Düngung erfährt und dies vorteilhaft auf das Wachstum des Grases sich auswirkt. Selbstverständlich geht dies Wachstum auf Kosten des Geschmacks, und das Tier vermeidet eben diese widerlich schmeckenden Gräser. Auch die Haltbarkeit der mit Abort gedüngten Gemüse ist oft in Frage gestellt. Abortdüngung ist nur im Herbst nach der Ernte oder aber im Winter anzuwenden. In dieser Zeit bringt sie vollen Erfolg, während sie zur Zeit des Wachstums das Gegenteil bewirkt. E. G. Jfm.

**Schutz der Reben gegen den Frost.** Den Reben muß während der kalten Jahreszeit eine ganz besondere Aufmerksamkeit gewidmet werden. Man schützt sie gegen den Frost durch Anhäufung von Erde; doch darf diese Arbeit nicht zu früh begonnen werden, da sonst das Holz nicht genügend



ausgerollt ist und leicht Schaden nehmen kann. Auch die Anbringung von Schutzkappen aus langhalmigem Strohmist ist zu empfehlen.

## Für Haus und Herd.

### Allerlei Weihnachtsgebäck.

**Zimsterne.** Zutaten: 4 Eiweiß, 250 Gramm Zucker, 250 Gramm geriebene Mandeln, 16 Gramm Zimt, 2 Gramm Nelken, das Abgeriebene einer halben Zitrone. Die Eiweiße werden zu Schnee geschlagen und mit dem Staubzucker 45 Minuten gerührt. Dann gibt man schnell alle übrigen Zutaten darunter, nimmt die Masse löffelweise auf ein mit Mehl und Zucker bestreutes Backblech, rollt sie leicht fingerdick aus und sticht Sterne aus, die auf einem gewachsenen Backblech gebacken werden. Rasch arbeiten, daß der Schnee nicht zerläuft.

**Billiges Gebäck für den Christbaum.** Zutaten:  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter oder Margarine, 2 Eier,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, ca. 1 Pfund Mehl, etwas Zitrone. Man knetet alle Zutaten gut durcheinander und versucht, ob sich der Teig durch die Kuchen- spritze schön zackig aufspritzen läßt. Ist er noch zu dünn, so muß noch etwas Mehl beigemischt werden, man kann auch gewiegte Mandeln oder Nüsse dazugeben. Man spritzt (Sterntülle) auf ein mit Mehl bestäubtes Blech runde Kränzchen, Streifen oder 8 und läßt sie bei mittlerer Hitze schön hellbraun backen.

**Baseler Federli.** Zutaten:  $\frac{1}{2}$  Liter Honig, 250 Gramm ungeschälte, feingehackte Mandeln, 60 Gramm geschnittenes Zitronat, 250 Gramm Zucker, etwas Zimt, Nelken, die abgeriebene Schale und der Saft einer Zitrone, 1 Gläschen Kirchwasser, 500 Gramm Mehl, etwas Pottasche. Honig und Zucker läßt man so lange kochen, bis ein Tropfen auf dem Teller nicht mehr auseinanderläuft. Unter beständigem Rühren gibt man nun zu dem auf dem Feuer bleibenden Honig alle Zutaten, zuerst die Gewürze, dann das Mehl, zuletzt Pottasche und Kirchwasser. Nachdem die Masse etwas abgekühlt ist, werden große Kuchen etwa  $\frac{1}{2}$  Zentimeter dick ausgerollt, am nächsten Tage auf ein mit Wachs bestrichenen Backblech gelegt, schön braun gebacken, warm zerschneiden und glasieren, sie müssen einige Zeit liegen, bevor man sie isst. Glasur: 125 Gramm Staubzucker mit 1 Eiweiß  $\frac{1}{2}$  Stunde rühren und mit dem Saft einer halben Zitrone vermengen.

**Doppelfests.** Zutaten: 250 Gramm Butter, 250 Gramm Mehl, 125 Gramm Zucker. Man knetet einen Teig, rollt ihn aus, sticht runde Plättchen aus, die man bäckt und heiß mit Marmelade je zwei und zwei zusammensetzt.

**Nuß- oder Mandelmatronen.** Zutaten: 250 Gramm Zucker, 250 Gramm geriebene Haselnüsse oder süße Mandeln nebst 12 bitteren, Schnee von 3 Eiweißen. Die Mandeln oder Nüsse werden, bevor man sie reibt, braun geröstet, wodurch die Matronen viel kräftigeren Geschmack bekommen. Dann werden sie mit dem Zucker und dem steifen Eierschnee vermischt. Auf das gut gefettete Backblech oder auf Oblaten setzt man mit dem Teelöffel kleine Häufchen, drückt in jedes eine halbe geschälte Mandel (diese ungeröstet) und bäckt die Matronen goldig braun.

**Gefüllte Äugeln.** Zutaten: 200 Gramm Mehl, 125 Gramm Butter, 50 Gramm Zucker,  $\frac{1}{2}$  Päckchen Vanillezucker, 2 Eigelb, 40 Gramm Nüsse und Mandeln. Aus dem gründlich gerührten und durchgekneteten Teige formt man kleine Äugeln, wendet sie in Eigelb und bestreut sie mit den mit der Schale gewiegten Mandeln und Nüssen. Die Äugeln werden auf ein Blech gesetzt, an der einen Seite etwas eingedrückt und mit Marmelade gefüllt.  $\frac{1}{2}$  bis  $\frac{3}{4}$  Stunde backen.

**Spekulatius.** Zutaten: 200 Gramm Butter, 275 Gramm brauner Farinazucker, 125 Gramm mit der Schale fein gehackte süße und 6 bittere Mandeln, 2 Eier, 1 gestrichener Teelöffel voll Zimt, je eine Messerspitze voll Muskatblüte und Kardamom, 125 Gramm geriebener Zwieback, 1 Prise Salz, 500 Gramm Mehl, 1 kleine Messerspitze Ammonium. Die Butter wird schaumig gerührt und mit den übrigen Zutaten zu einem Teige verarbeitet, der über Nacht an kühlem Ort ruhen muß. Anderen Tag wird er in Strohhalmringe ausgerollt, in Ringformen gedrückt, zurechtgeschnitten und hellbraun gebacken.

**Karpfen (polnisch).** Ein Karpfen von ungefähr 2 Kg. wird unter der Aehle, ohne die Galle zu verletzen, gestochen, das Blut aufgefangen und mit etwas Essig verquirlt. Der Karpfen wird geschuppt, gewaschen, ausgenommen und ganz gelassen oder in Querscheiben geschnitten. In ein mit Butter ausgestrichenes Geschirr legt man einige in Scheiben geschnittene Zwiebeln, Mohrrübencheiben, Sellerie, Lorbeerblätter, einige Gewürzkörner, eine Prise Paprika, die sehr dünn abgeschälte Schale einer Zitrone und etwas zerbröckelten Pfefferkuchen, oder eine Brotkruste. Man legt den Fisch darauf, salzt ihn, gießt soviel halb Weiß-, halb süßes Braunklee darüber, daß der Fisch bedeckt ist, gibt zwei Eßlöffel Essig, 1 Tassentopf braunen Sirup und 100 Gramm gebräunte Butter dazu und läßt ihn auf starkem Feuer 10 Minuten kochen, dann noch zugedeckt 15 Minuten ziehen ohne zu kochen. Dann wird der Fisch auf eine heiße Schüssel gelegt, 3 Eßlöffel Butter leicht gebräunt, 2 Eßlöffel Mehl hellbraun darin geschwitzt, mit der Fischbrühe aufgerührt, das Karpfenblut dazugegeben und durch ein Sieb gegossen. Dann kann der Fisch bis zum Auftragen in der Dünke warmgehalten werden.

**Würste von gekochtem Rindfleisch (als Gemüsebeilage).** Hierzu benutzt man Fleisch, welches bereits zur Suppe ausgekocht wurde, natürlich können auch sonstige Fleischreste Verwendung finden. Von dem Fleisch werden alle trockenen und sehnigen Teile entfernt, dann hackt man es fein und gibt soviel — möglichst fette — Fleischbrühe daran, daß die Masse fastig, aber nicht zu dünn wird, mischt Salz, Muskatnuß und gemahlene Pfeffer darunter und füllt in ganz dünne Rindsdärme, bindet sie, so groß man sie wünscht, fest zu, und läßt sie eine halbe Stunde in Salzwasser langsam kochen. — In einem völlig trockenen, kühlen und etwas luftigen Raum lassen sich diese Würste ganz gut mehrere Wochen aufbewahren. Will man die Würste verwenden, so läßt man sie in heißem Wasser nur fünf Minuten liegen, aber nicht kochen, dann zieht man die Würste durch braune Butter. T. Schm.

**Nur aus Wolle!** Durch Stricken und Häkeln wurde bereits zu Zeiten unserer Vorfahren jede Mußestunde ausgefüllt, um den Bedarf an wärmenden Kleidungsstücken für die Familie zu decken. Erst viel später gesellte sich die Stickkunst zur Verarbeitung des Wollgarnes zu Handarbeiten dazu. Alle möglichen Gebrauchsgegenstände und Kleidungsstücke erhielten durch farbenspendende Stickereien den ihnen zukommenden Schmuck. Es ist darum zu begrüßen, daß in den Vobach'schen Handarbeitsbücher-Serien wieder einige Neuererscheinungen zu verzeichnen sind, die der These „Schmücke Dein Heim“ im Sinne geschmackvoller Kleiderkultur und Heimkunst nachkommen. „Alles aus Gitterflausch“, Nr. 132 (75 Pf.), darf man in erster Linie hier anführen. Was ist Gitterflausch? Es ist ein etwa 100 Zentimeter breites, leichtes, weich wie Federflaum sich anführendes Gewebe aus Wolle mit der Struktur des Kanevas, daher der Name „Gitterflausch“. Die Verarbeitung des Gitterflausches und Vorlagen zum Besticken zeigt dieses Heft genau. Zwei weitere Sticktechniken bringen Heft 135: „Kelimstickereien“ (75 Pf.) und Band 43: „Gobelinstickerei“ (M. 1,50), die mit dem Heft 129: „Emyrnaknüpfereten“ das gesamte Gebiet der Teppiche, Wandbehänge und Gobelines behandeln. Besonders anziehend darin ist neben den wiedergegebenen modernen Mustern und Motiven die bildliche und technische Darstellung alter orientalischer Teppiche und bekannter französischer Gobelines des 18. Jahrhunderts, die sich durch die in den Heften gegebenen Anleitungen auf Kanevas leicht nacharbeiten lassen. Ein weiterer Band 42: „Gestickte Zimmergarnituren“ (M. 1,50) bringt Vorlagen für jeden Gebrauch und Zweck in verschiedenen Weiß- und Bunstickereien in reichhaltiger Auswahl der Muster und Motive für Wohn-, Schlaf-, Esszimmer, für Küche und Bad und Nebengelass. Gern wird die freudig schaffende Hand sich dieser ausgezeichneten Vorbilder bedienen. Alle oben erwähnten Handarbeitshefte und -bücher sind im Verlage W. Vobach u. Co. G. m. b. H., Leipzig, jüngst erschienen.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Marian Deyke, für Anzeigen und Reklamen: Edmund Praggobski; gedruckt und herausgegeben von A. Dittmann & Co. v., sämtlich in Bromberg.