

# Ratgeber für Feld und Haus

Nr. 47

Beilage zum Herborner Tageblatt

1915

## Der Steinschmäher.

Von E. Stern.

Der Steinschmäher (*Saxicola oenanthe*) ist ein reizender Vogel, der im Benehmen und Färbung einen Schmuck unseres heimischen Vogel Lebens bildet. Bürzel und Schwanz weiß, Kopf, Hals, Rumpf zart aschgrau, Stirn und Augenbrauenstreif weiß. Flügel, Flügel und Schwanzenden schwarz. Bauch und Kehle zart rostfarbig überflogen. Der Vogel liebt steinigtes, baumloses und sandiges Gelände. Hier steht unter einem Grasbüschel zwischen Steinen das Nest mit 5-7 hellblauen, zuweilen weißen Eiern. In den kalten Seiden, seinem Lieblingsaufenthaltort, fällt der Steinschmäher durch sein scheues Wesen auf und er bevorzugt einzelne erhöhte Stellen in seinem kleinen Revier, wo er ruhelos auf Insektenjagd geht. Er läuft gern auf dem Boden, schlägt ähnlich wie das Rotschwänzchen mit dem Schwanz und macht seine knirschenden Bewegungen.

## Ein Allerweltsfreund unter den Käfern.

Von Wilhelm Böllerting.

Wer kennt sie nicht, die niedlichen, unten flachen, oben gewölbten Marienkäfer mit den mennigroten Flügeldecken, auf denen meist sieben Punkte stehen! Bei jung und alt erfreuen sie sich gleicher Beliebtheit, oft sogar einer sinnigen Verehrung. Das beweisen auch ihre zahlreichen Namen, wie Gotteskäselein, Herrgottskühchen, Sonnenkäfer, Sonnenkälbchen, Marienwürmchen, Siebenpunkt. Ein poetischer Zauber, ein Heiligenschein, und damit eine gewisse Unverletzlichkeit, umgibt die Tierchen in ihrer eigentümlichen Lebensweise.

Wegen der Farbe und der sieben Punkte waren diese Allerweltsfreunde bei unseren Vorfahren der Göttin Holda geweiht, und der Volksglaube weist ihnen noch heute den Himmel oder die Sonne als Heimat an. In verschiedenen Gegenden Deutschlands schließt der Landmann sogar von ihrem geringeren oder stärkeren Auftreten auf den Ausfall der Ernte. Darum gewährt man ihnen auch weitgehendsten Schutz, obgleich dieser

schon durch den großen Nutzen der Käfer im Haushalte der Natur seine Begründung findet.

Die Natur gab überdies den scheinbar wehrlosen Geschöpfen Waffen oder Schutzvorrichtungen zur Erhaltung ihrer Art. Die leuchtende Farbe, welche sonst wohl die Feinde anlockt, bewirkt, wie zahlreiche Beobachtungen ergeben haben, hier gerade das Gegenteil und warnt vor Verührung. Welche Gründe dabei mitwirken, bedarf indes noch der Aufklärung; vielleicht sind dafür besondere Ausdünstungen der Haut oder des Körpers ausschlaggebend. Wenn dieses Mittel, aber im Kampfe ums Dasein versagen sollte, so greift das schlaue Käferschwein zur List. Es zieht beim Angriff die Beine an, stellt sich tot und läßt sich plötzlich unerwartet zur Erde fallen.

Zugleich sondert es dabei aus den Gelenken zwischen Schenkel und Schiene noch einen gelblichen, ährenden, unangenehm riechenden Tropfen Saft ab, welcher selbst dem hungrigen Feinde den Appetit verdirbt.

Auch die gefräßigen, graublauen, schwarz- und rot-punktierten Larven mit wohlentwickelten Beinen und Augen gehen meist ungestört, gleich den vollendeten Kerfen, ihrem Gewerbe nach.

Die schwarz und rot gefärbten Puppen dagegen sind wehrlos. Sie sind an der dunklen Unterseite der Blätter mit dem Hinterleibe befestigt.

So ist diesen Lebewesen alles gegeben, um möglichst geschäftig ihr Räuberhandwerk zu betreiben. Während des ganzen Sommers bis in den unfreundlichen Spätherbst hinein machen sie denn auch Jagd auf die schädlichen Blattläuse.

Mitunter weckt sogar schon die wärmende Februarsonne die Schläfer wieder; doch müssen diese Frühaufsteher den Vorwitz wegen Mangels an Nahrung meist mit dem Leben bezahlen. Die wirkliche Tätigkeit der Marienkäfer beginnt erst mit dem Auftreten der Winterkater, welchen sie von früh bis spät eifrig nachstellen. Wie gründlich sie unter den Schmarokern aufräumen, das kann man so recht an den Rosenstöcken beobachten, die mit Vorliebe von dem Gelichter aufgesucht werden.

Auch die Bewohner heißer Länder, wo große Mengen der Käfer zur Bekämpfung der Orangenschildlaus eingeführt wurden, haben erfahren, welchen bedeutenden Nutzen diese ihren Obstkulturen stiften.



Der Steinschmäher.



# Obstmusherstellung.

Obstmus läßt sich aus allen Obstarten, welche genügend vorhanden sind, herstellen. Ist aber in einer Gegend das Obst nicht zu billigen Preisen zu haben, so kann man auch als Ersatz Zuckerrübensfleisch, Kunkelfleisch, Möhrenfleisch und Kürbisfleisch dazu genommen werden. Betrachten wir diese Fruchtarten, so besitzen sie einen hohen Gehalt von Kohlehydraten, welche zum Aufbau und zur Erhaltung des Menschenkörpers sehr notwendig sind. Wo Äpfel, Birnen, Zwetschen, Pflaumen zu teuer sind, um hieraus ein „reines“ Obstmus herzustellen, nimmt man z. B. zu 10 Pfund Äpfel 4 Pfund Möhren und 1 Pfund Zuckerrüben. Die letzten drei Fruchtarten werden gewaschen, geschält und gesäubert in vier oder sechs Teile geschnitten, und dann Zuckerrüben und Möhren zusammen und Äpfel allein in einem großen Emailletopf gekocht. Ist die Fruchtmasse breiartig, so setzt man den Topf vom Feuer und gießt den Inhalt auf eine Passiermaschine, um Kerngehäuse, Stiele und Schalen zu sondern. Dort, wo keine Passiermaschine ist, schneidet man das Kernhaus heraus, entfernt die Stiele und den Kelch mit der Hand. Das Äpfelzuckerrübenmöhrenmus kann dann ohne Passieren sofort dick eingekocht werden. Dieses gemischte Apfelmus ist sehr gewürzreich, kann aber noch mehr Würze erhalten durch eine kleine Prise geriebene trodene Lorbeerblätter oder Anis. Das heiße Mus füllt man in Steingutköpfe, und wenn kein passender Verschluß vorhanden ist, so stellt man die Köpfe zwei Tage warm, damit sich eine Kruste bildet. Hierauf legt man eine doppelte Lage Pergamentpapier.

Reines Birnenmus gewinnt man aus fleischigen wohl-schmeckenden Sommer- und Herbstbirnen. Geeignet hierfür sind: Gute Graue, Klapps Liebling, Spedbirne und Esperens Herrenbirne usw. Die Birnen werden geschält, das Kernhaus ausgeschnitten, Stiele und Kelch entfernt. 12 Pfund reife Birnen geben einen mittelmäßigen Steintopf voll wohl-schmeckenden Mus. Der Wohlgeschmack wird erhöht, wenn der Birnenbrei bis auf 50 Grad C. abkühlt. Hierauf wird er so lange weiter eingedickt, bis das Mus so steif ist, daß der Holzlöffel darin stehen kann. Auf diese Art erzielt man den reinen Birnenfruchtgeschmack. Das Mus kann aber im Geschmack noch durch ein kleines Weinglas voll Kirschensaft vervollkommen werden. Die Farbe gewinnt auch hierdurch an Ansehen. Bei nur 10 Pfund Vorrat kann das Birnenmus auch in vorgewärmte Patentgläser eingefüllt werden.

Zwetschen, Kunkel und Möhren gemischt gibt ein gut-schmeckendes Mus. Zu 25 Pfund reife Zwetschen rechnet man 8 Pfund Möhren und 4 Pfund Kunkelrüben. Die sauberen Zwetschen läßt man in einem Kochapparat langsam aufkochen und gibt die Zwetschenmasse auf ein passendes Sieb, um Saft und Fleisch durchzudrücken. Steine und Häute wirft man fort. Die Möhren und Kunkelrüben werden geschält, von Neben-wurzeln befreit und allein weich gekocht. Ist dieses geschehen, so gibt man das Zwetschenfleisch hinzu und läßt unter fort-währendem Rühren den Inhalt des Topfes bis Sirupdicke ein-kochen. Auch dieses Mus ist wohl-schmeckend und hält sich, lange genug eingekocht, den ganzen Winter. Der Zwetschen-geschmack vereinigt sich gut mit dem Möhrengeschmack, während das Kunkelfleisch als Füllung dient. Man füllt dieses Mus in verschließbare Blecheimer.

Gemischtes Hollunderbeerenmus kann dort erzeugt werden, wo im Garten schwarze Beeren von Hollundersträuchern sind, oder die Beeren gegen Abpflücken erworben werden können. Zu 6 Pfund Hollunderbeeren rechnet man 4 Pfund Süßäpfel, um Zucker zu sparen, weil die Hollunderbeeren eines Zucker-zusatzes bedürfen. Die Beeren läßt man mit den gebierteilten Süßäpfeln zusammen in einem Emailletopf weichkochen. Als-dann passiert man die Masse oder drückt sie durch ein Sieb, worauf das reine Frucht-fleisch wiederum in dem Emailletopf eingedickt wird. Hat man 30 Pfund Hollunderbeeren, so sind hierzu 20 Pfund Süßäpfel zu rechnen. Will man das Mus mit etwas Apfelsinensaft würzen, so gibt man 50 Gramm Apfelsinensaft in die heiße Masse, worauf gründlich durchgerührt wird. Sollen die Herstellungskosten noch verringert werden, so stellt man das Hollunderbeerenmus mit Zuckerrübensfleisch her. Auf 25 Pfund Hollunderbeeren sind 30 Pfund Zuckerrüben zu rechnen. Auf diese Art wird ein großer Vorrat von billiger Dauerware geschaffen, welche im Winter eine vorzügliche Zu-speise bildet, um so mehr, wenn 6 Pfund saftiges weinsüßes Pflaumenfleisch hinzugesetzt wird. Die Herstellung geschieht wie

bei dem Äpfelzusaß. Zum Einfüllen dieses Muses lassen sich große Steintöpfe verwenden. Als oberste Schicht gibt man ein in Brantwein getränktes Papier. Die Hollunderbeeren sind ohne Stiele zu pflücken und frisch gepflückt zu verwerten.

Da im Menschenkörper etwa 100 Gramm Kohlehydrate 43 Gramm Fett ersetzen können, so nährt der Genuß der in Rede stehenden Obstmusarten sehr gut den Körper. Dieses besonders, wenn das Mus mit Kriegsbrot oder Kartoffeln verspeist wird. Denn Kartoffeln haben etwa 20% Kohlehydrate, während das Kriegsbrot etwa 48% hat. Verspeist nun eine erwachsene Person pro Tag 1 Pfund Kartoffeln, 1 Pfund Kriegsbrot und  $\frac{1}{3}$  Pfund Mus, so speichert sich im Körper eine große Menge Kohlehydrate auf. Selbst wenn Kinder nur die Hälfte der angegebenen Menge verzehren, so erhält der Körper genügend Stoffe für den weiteren Aufbau und die Erhaltung des Körpers. Wird nun aber pro Tag neben Gemüse oder Fleischpreisen  $\frac{1}{2}$  Pfund Obstmus zu  $\frac{1}{2}$  Pfund Dörrobst verspeist, so erhält der Körper durch die Dauerware von Obst größere Mengen Kohlehydrate; denn Dörräpfel haben etwa 60%, Dörrkirschen 46% und trodene Zwetschen etwa 62,4% Kohlehydrate. Immerhin kann deshalb Obstdauerware in jedem Haushalt ein Nutzen bringendes Inventarstück sein.

## Rote Rüben.

Von W. Tschernoglasow.

Die Rüben-ernte ist beendet. Es sei deshalb darauf hin-gewiesen, daß die roten Rüben, die in den Haushaltungen leider noch nicht die Beachtung finden, die ihnen zukommt, eine wertvolle Bereicherung des Küchenzettels gerade in diesen Zeiten bilden. Rote Rüben sind leicht zu konservieren, halten sich monatelang und eignen sich vorzüglich als schmackhafte Beilage zu vielen, insb-sondere einfachen Gerichten. Rote Rüben sollten daher in keinem Haushalt fehlen.

Nachstehend ein zuverlässiges Rezept. Man wähle zarte, nicht grobfaserige dunkelrote Rüben, wasche sie sorgfältig und vorsichtig, ohne die Haut und das Wurzelende zu verletzen, damit die Rüben beim Kochen die Farbe nicht verlieren. Lege sie darauf vorsichtig in kochendes Wasser und koch sie, bis sich die Rüben leicht durchstechen lassen. Dann lege man sie einen Augenblick in kaltes Wasser, ziehe die Schale ab, schneide die Rüben in nicht zu dünne Scheiben und streue beim Schichten in Steintöpfe etwas Kummel dazwischen, nach Belieben auch kleine Meerettich-Würfel. Darauf werden auf je 5 Pfd. rote Rüben  $\frac{1}{2}$  Liter guter Weinessig,  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser, 10 g Zucker und 5 g Salz aufgelocht und nach dem Erkalten auf die Rüben gegossen. Nachdem die Rüben mit einem Zeller be-schwert worden sind, damit sie unter Saft bleiben, wird der Topf mit Pergamentpapier überbunden.

## Bienenzucht

Luft- und Durstnot der Bienen. Die Luftnot und Durstnot sind zwei „Winterkrankheiten“ der Bienen, die viele Opfer fordern. Die Luftnot tritt ein, wenn die Luft im Winterstube nicht abgehen kann. Die Bienen müssen ersticken, wenn der vorhandene Sauerstoff aufgebraucht ist und kein frischer hinzu-treten kann. Man sorge daher für Ventilation, indem man auch im Sonigraum ein Flugloch anbringt und vor der Aus-stopfung des Sonigraumes bei der Einwinterung ein Ded-brettchen entfernt. Die Durstnot wird durch die Luftnot, oft auch durch das Wandern des Zuckers hervorgerufen; durch eine Tränkvorrichtung im Stode werden die bösen Folgen auf-gehoben.

Wachspuben. Bei den hohen Wachspreisen mehrten sich die Klagen über die Fälschung des Wachses. Zur Prüfung wird folgendes Verfahren empfohlen: Ein längliches dünnes Stäbchen wird in einem Gläschen mit Benzin übergossen und zwei Stunden fest verschlossen hingestellt. Ist das Wachs rein, so verfällt es in Plättchen, gefälschtes behält seine Form, doch löst sich das reine Wachs in Plättchen ab.



## Das Kaninchenfleisch in der Küche.

Von Johanna Martin, Jely.

In sehr vielen Küchen hegt man ein ungerechtfertigtes Vorurteil gegen dieses überaus zarten Wohlgeschmack besitzende billige Nahrungsmittel. Es sei allen Haushaltungen dringend zur Verwertung empfohlen, da es auch auf dem feinen Tische zur Abwechslung sehr angenehm ist. Wenn man das Kaninchen lebend kauft, so schiebt man mit einem scharfen, spitzen Messer am Unterhalse zwischen den Vorderblättern hinein, damit das Herz getroffen und dem Tiere ein schnelles Ende bereitet wird. Das Blut kann in einem Geschirr mit etwas Essig aufgefangen und zu Kaninchenpfeffer verwertet werden. Das Fell zieht man ab, wie das eines Hasen. Man schneidet dann den Bauch auf und nimmt die inneren Teile heraus.

Zum Braten nimmt man Rücken und Keulen und behandelt diese wie Hasenbraten. Auch kann man diese Teile in eine Beize legen, wie sie bei Sauerbraten üblich ist. Ein junges Kaninchen kann gefüllt, zugenäht und wie gewöhnlicher Braten weiterbehandelt werden. Einige Kräuter dienen als Gewürz.

Einzelne Kaninchenstücke können in offener Pfanne wie Koteletten gebraten werden. Röstkartoffeln sind hierzu die passendste Beilage.

Ein gutes Kaninchenfrissäße läßt sich genau wie Kalbfleischfrissäße herstellen. Nicht zum Braten erwünschte Stücke schmort man auch mit etwas Essig, einem Bündelchen Dragon und dem üblichen Gewürz und bringt alles recht sämig in tiefer Schüssel zu Tisch. Auch ist die Verwertungsmöglichkeit gegeben, das Fleisch von den Knochen zu lösen, fein zu hacken, zu einem Klößchenteig zu verarbeiten und in der Brühe der abgekochten Kaninchenknochen garzuzukochen.

Fügt man Semmelklößchen bei, so ist dieses eine kräftige Mittagsmahlzeit. Kaninchenpfeffer bereitet man wie Hasenpfeffer. In Viertel geschnittener Weißkohl, mit dem Kaninchenfleisch und den nötigen Gewürzen zusammen weichgekocht, ist ein gut schmeckendes Mittagsgesicht.

## Erst lesen, dann unterschreiben!

Die Mahnung, erst dann ein Schriftstück zu unterschreiben, wenn man seinen Inhalt genau durchgesehen und, wohlgerne auch verstanden hat, wird durch folgenden, aus dem täglichen Leben gegriffenen Rechtsfall unterstrichen. Einem Gastwirt in Bentheim hatte der Reisende einer Sprechautomatenfabrik den Vorschlag gemacht, zu gestatten, daß in seiner Wirtschaft ein Sprechautomat aufgestellt werde. Kosten würden ihm dadurch nicht entstehen, da die Aufstellung auf Kosten der Firma erfolge, die auch das in den Automaten geworfene Geld erhalte. Der Gastwirt gab hierzu seine Genehmigung, und darauf ersuchte der Reisende ihn, ein Papier zu unterschreiben, das ein Anerkenntnis der zur Aufstellung des Apparates in seiner Gastwirtschaft erhaltenen Erlaubnis sei und dazu dienen solle, die genaue Adresse des Wirtes für seine Firma festzustellen. Der Gastwirt unterschrieb, ohne den Schein durchgesehen zu haben. Dieser war in Wirklichkeit ein Kaufvertrag über den Automat,

in dem der Gastwirt sich verpflichtete, ihn für 600 Mark und außerdem Schallplatten für 120 Mark zu kaufen. Als Zahlung nicht erfolgte, verklagte die Firma die Witwe des inzwischen verstorbenen Gastwirts. Diese, die den Verhandlungen des Reisenden mit ihrem Manne seiner Zeit beigevoht hatte, bestritt sich darauf, daß der Reisende falsche Angaben gemacht habe, und der Kaufvertrag wegen Täuschung nichtig sei. Der Reisende war inzwischen flüchtig geworden, so daß ein anderer Zeuge nicht vorhanden war. Sowohl Landgericht Osnabrück wie Oberlandesgericht Celle erklärten jedoch den Vertrag für rechtsverbindlich, und die Beklagte wäre ohne Zweifel verurteilt worden, wenn es ihr nicht gelungen wäre, zahlreiche andere Fälle nachzuweisen, in denen der Reisende in gleicher Weise vorgegangen war. Durch diese nachgewiesenen Fälle hielten die Gerichte den Beweis für erbracht, daß der Reisende auch bei ihrem verstorbenen Mann die von ihr behaupteten betrügerischen Mittel angewandt habe.

## Die Ananas-Reinette.

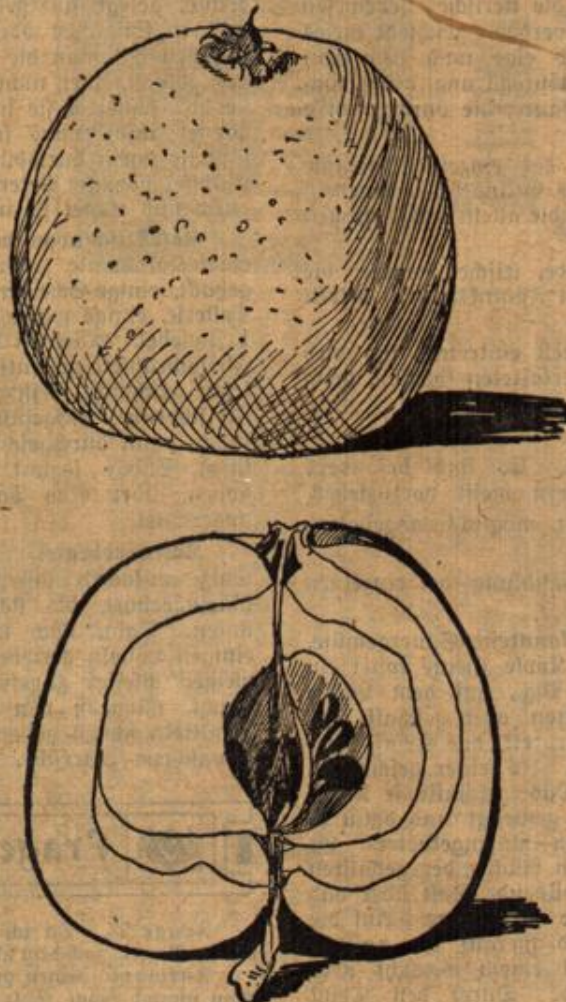
Von Rochau.

Unsere Ananas-Reinette ist keine Obstneuerung, aber als eine der edelsten unserer Apfelsorten verdient sie wirklich, vielmehr angepflanzt zu werden, als dies bis jetzt geschieht. Dieser prächtig goldgelb gefärbte Apfel, feinkörnig und saftvoll, dessen Fleisch gelblich-weiß, von angenehmem, würzigem, süß-weinigem Geschmacke ist, und der in allen Auslagen und Schaufenstern den Blick aller Vorübergehenden auf sich zieht, gedeiht nun aber in allen rauhen Lagen nicht recht und ist auch als Hochstamm nicht gut verwendbar. Es sei denn in ganz geschützter Südlage, wo er als Hochstamm gut gedeiht. Aber auf Paradiesäpfel veredelt und am Spalier und Stordons gezogen, trägt er frühzeitig und bringt reichlich Früchte. Notwendig ist jedoch, daß der erfahrene Gartenfreund die allzu dicht stehenden Früchte etwas auslichtet, damit die sitzbleibenden recht groß werden und gut ausreifen. Es sei hier gleich betont, daß die Ananas-Reinette eine Apfelsorte ist, die

gegen die Blutlaus sehr widerstandsfähig ist und selten von ihr angegriffen wird. In kleinen Formen ist die Ananas-Reinette sehr gut zu ziehen, weil sie schwachwüchsig ist und ganz kurzes Fruchtholz bildet. Die dicken Blütenknospen stehen so dicht beisammen, daß man oft Fruchtholz entfernen muß, weil es sonst zu dicht zu stehen kommt. Schwaches Fruchtholz liefert hier nämlich keine Früchte, weshalb auf die Bildung kräftiger Seitentriebe zu achten ist. Die Ananas-Reinette reift bei uns im November und hält sich bis zum März, bis zu welcher Zeit sie ihre volle Güte und Geschmack behält.

## Die Sumpfhühner.

Die Sumpfhühner bewohnen alle wasserreichen Gegenden Deutschlands und die gemeinen Sumpfhühner (*Crex porzana*) und das Leichhuhn (*Gallinula chloropus*) sowie das Wasserhuhn (*Fulica atra*) siedeln sich selbst in kleinen Teichen und wenn sie nur eine durch Hecke oder Gebüsch geschützte Stelle und etwas Pflanzenwuchs aufweisen. Wasserralle (*Crex aquatilis*) und Wachtelkönig (*Crex pratensis*) werden immer seltener. Der Jäger soll diese harmlosen Tiere in Ruhe lassen,



Ananas-Reinette.



Das Einsäuern, oder wie es meist kurz genannt wird, das Einmachen der Gemüse, ist in einigen Gegenden sehr verbreitet, in anderen beinahe unbekannt. In diesem Jahre aber, wo es heißt, recht viele Nahrungsmittel aufzuspeichern und Not oder wenigstens Teuerung abzuhalten, da solle dieses Verfahren doch allgemein durchgeführt werden.

Eingesäuert werden Wirsing, Weißkraut, Bohnen, Kürbtraut, Gurken usw.

Die Einsäuerung besteht nicht im Einlegen von Produkten in Essig oder Salz, sondern ist davon ganz verschieden. Während diese Produkte durch das für die tierischen Lebewesen giftige Salz und den Essig konserviert werden, geschieht dieses beim Einsäuern der Gemüse erst durch eine nach dem Einmachen eintretende Gärung, die Milchsäuregärung. Der konservierende Stoff ist hier also die Milchsäure, die durch gewisse Bakterien gebildet wird.

Bevor nun über die Behandlung der einzelnen Gemüse gesprochen wird, seien einige allgemeine Grundlinien gegeben, die immer beachtet werden müssen und die allein das Gelingen garantieren.

1. Einsäuern kann man nur gesunde, frische Gemüse, die vorsichtig gereinigt und besonders von Fäulnisstellen befreit werden müssen.
2. Die Milchsäuregärung muß schnell eintreten, sie wird befördert durch starkes Andrücken der erkalteten Gemüse beim Einpacken.
3. Ein Zusatz von Salz.
4. Gute, besonders dichte Gefäße. Es sind besonders hergestellte Tongefäße (Varen) den Fässern meist vorzuziehen.
5. Nach der Gärung muß die Luft möglichst abgehalten werden.

Nun einige Angaben über die Behandlung der einzelnen Gemüse.

1. Das Sauerkraut, wohl das bekannteste Sauergetreide, kann sich jeder selbst herstellen. Die Köpfe (heute kostet ein Kopf von 5 Pfund in der Stadt 18 Pfg., auf dem Lande 10—15 Pfg.), das Kraut wird geschnitten oder geschast (geschast heißt auf einem besonderen Messerbrett, das Schast- oder Kräuterkraut genannt wird, geschnitten). Je feiner geschnitten wird, um so besser das Sauerkraut. Das geschnittene Kraut wird leicht mit Salz und etwas Pfeffer gemengt und dann in die Einmachgefäße, Fässer oder Varen hineingefüllt. Es wird bei den einzelnen Lagen mit dem Rücken der geballten Hand so lange gedrückt, bis der sich bildende Saft über das Kraut steigt. Dieses gilt auch für die letzte Lage. Auf die letzte Lage wird ein reines Tuch und hierauf ein passend geschnittenes Brett gelegt, welches mit einem Gewicht oder einem passenden Stein beschwert wird. Durch den Druck bleibt der Saft nun über dem Sauerkraut stehen und dieses ist Hauptsache zur Haltbarkeit. Der salzige Saft hält alle schlechten Bakterien ab, es tritt eine reine Milchsäuregärung ein und das Sauerkraut erhält dadurch seinen schönen Geschmack.

2. Stangenbohnen werden gleichfalls fein geschnitten, dann aber vor dem Einmachen halb weich gekocht, abgeschüttet und zum Röhren auf flache Tische ausgebreitet. Sie dürfen erst eingepreßt werden, wenn sie vollständig erkaltet sind, etwa am Abend desselben Tages. Würde man sie länger liegen lassen, so erhitzen sie sich wieder und sind nun unbrauchbar. Auf 25 Pfund Bohnen kommt etwa 1 Pfund Salz, welches über die einzelnen Lagen gestreut wird. Das Eingemachte wird am besten im kühlen Keller aufbewahrt, die sonstige Behandlung ist dieselbe.

3. Wirsing wird nur ganz grob geschnitten und erhält er nur einen leichten Wall (leichtes Aufkochen), sonst ist die Behandlung dieselbe.

4. Stielmüß oder Kürbtraut wird von den größten Blättern befreit, da besonders die Stiele Wert haben. Sie werden fein geschnitten, abgekocht und behandelt wie vorhin. Aber die gekochten Stiele schüttet man 2—3mal kaltes Wasser und behandelt sonst wie vorhin.

5. Gurken werden gereinigt, angestochen und in Steingutgefäße oder Eimer gefüllt, mit Salzlösung (auf 10 Liter  $\frac{1}{4}$  Pfund Salz übergossen und zugebunden).

Beim Herausnehmen der Portionen im Winter muß Leinwand, Brett und Stein entfernt und jedesmal in reinem Wasser gereinigt werden. Auch der bei der Gärung auftretende Schaum wird abgenommen und dabei jedesmal der Verschluß gründlich gereinigt. Durch solche Vorräte spart man ungeheuer viel Geld; im Winter wird's teuer.



**Schwenkartoffeln mit Pörring.** Zwei schöne Salzheringe werden gründlich gewaschen und ausgenommen, über Nacht in Wasser gelegt, gut gehäutet, von allen Gräten sorgfältig befreit und in Stückchen oder Würfel geschnitten oder gehackt. Inzwischen hat man die nötige Anzahl Kartoffeln in der Schale gar gekocht, aber nicht zu weich, damit sie nicht zerfallen, zieht sie ab, schneidet sie in Scheiben, gibt sie nebst etwas weißem Pfeffer und etwas fein gehackter Zwiebel in zerlassenes Fett, läßt sie darin durchdünsten, fügt die Pörringwürfel und einen Eßlöffel gehackte Petersilie dazu, schwenkt die Kartoffeln tüchtig durch und richtet sie in erwärmter Schüssel an.

**Kalbkeilsuppe mit Reis.** Die Beilage und der Abfall einer Kalbskeule, oder des Kotelettes, wird in kleine Stücke gehackt, einige Scheiben magerer Schinken, 1 Mohrrübe, 1 Stück Sellerie, einige weiße Pfefferkörner,  $\frac{1}{2}$  Porreeblatt, 2 Reis, 1 Zwiebel. Alles in heiße Butter oder in einige Löffel heißes Fleischbrühsfett geschüttet, 3—4 Kochlöffel Mehl darauf gepudert, leicht geschwigt, fleißig umgerührt, mit kochendem Wasser, besser Fleischbrühe, aufgefüllt, öfter umgerührt, zugedeckt, lange gekocht, dann durchgeschlagen, mit einigen Eigelb und  $\frac{1}{2}$  Tasse süßer Sahne legiert, mit einigen Tropfen Zitronensaft gehoben, über eine Tasse blanchierten, gut gequollenen Reis angerichtet.

**Räsewindbeutel.**  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser, 66 Gramm Butter, etwas Salz aufkochen lassen, 200 Gramm feines, trockenes Mehl hineingerührt, bis sich die Masse vom Gefäß löst. Erkalten lassen. Dann nach und nach 4 ganze und 2 Gelbeier nebst einigen Löffeln geriebenem Parmesankäse, sowie 1 Messerspitze weißen Pfeffer zugefügt. 1 Teelöffel in heißes Backfett getaucht, nußgroß von der Masse abgestochen, unter fleißigem Schütteln schnell gebacken. Eine handvoll belesene frische, ungewaschene Petersilie, ebenfalls ausgebacken, dazu angerichtet.

## frage und Antwort.

**Frage 23.** Da ich keinen Löffel hier bekommen kann, bitte ich um ein Rezept, nach dem ich mir einen guten Ofenlöffel selbst herstellen kann.

**Antwort:** Einen guten Ofenlöffel stellt man folgendermaßen her: Man nimmt Lehm, Salz und Pottasche zu gleichen Teilen, mischt gut und knetet den Brei mit Wasser durch, und der Kitt ist fertig. Für eiserner Ofen nimmt man nur drei Teile Lehm und einen Teil Borax. Das Richten kann aber nur vorgenommen werden, wenn der Ofen kalt ist.

**Frage 24.** Wie kann ich Flecke aus guten Messern, jedenfalls durch Essig entstanden, entfernen?

**Antwort:** Essigflecke aus Messern zu entfernen. Sind die Flecke schon sehr tief eingetreten, so hilft nur ein Abschleifen. Oberflächliche Flecke lassen sich durch Putzen mit Spiritus und Puzstein oder Sand entfernen. Man legt dazu das Messer auf das Puzbrett oder den Tisch, benetzt einen glatten Pflöpsen mit Spiritus, taucht ihn in geschabten Puzstein und reibt damit die Flecken kräftig. Auch Petroleum erweicht solche Flecken. Überhaupt puzt es sich mit einem Pflöpsen sehr gut, weil man in die vertieften Ranten am Griff gründlich hinein kann.

**Frage 25.** Wie kann ich den beißend scharfen Geruch in meinem Pferdebestall beseitigen?

**Antwort:** Der scharfe Ammoniakgeruch kann durch Streuen von Gips, was gleichzeitig den Dung verbeißert, gemildert werden, aber es kann Wochen dauern, bis der scharfe Geruch beseitigt ist.

**Frage 26.** Wie kann ich in meinem Fischteich ausreichend für Nahrung sorgen? Er ist augenblicklich abgelassen, ist aber stark mit Schilf und Rohr bewuchert.

**Antwort:** Abgelassene Fischteiche sollen den Winter über trocken liegen, damit der Boden ausfriert und mürbe wird. Durch Düngung mit Stallmist und Kompost läßt sich eine Vermehrung des Planktons, der besten natürlichen Fischnahrung, erzielen. Schilf und Rohr, die zu stark wuchern, müssen im Sommer unter Wasser abgehauen werden, ein Teil kann im Wasser liegen bleiben, da es gleichfalls die Nahrung vermehren hilft.