

Ratgeber für Feld und Haus



Nr. 48

Beilage zum Herborner Tageblatt

1915

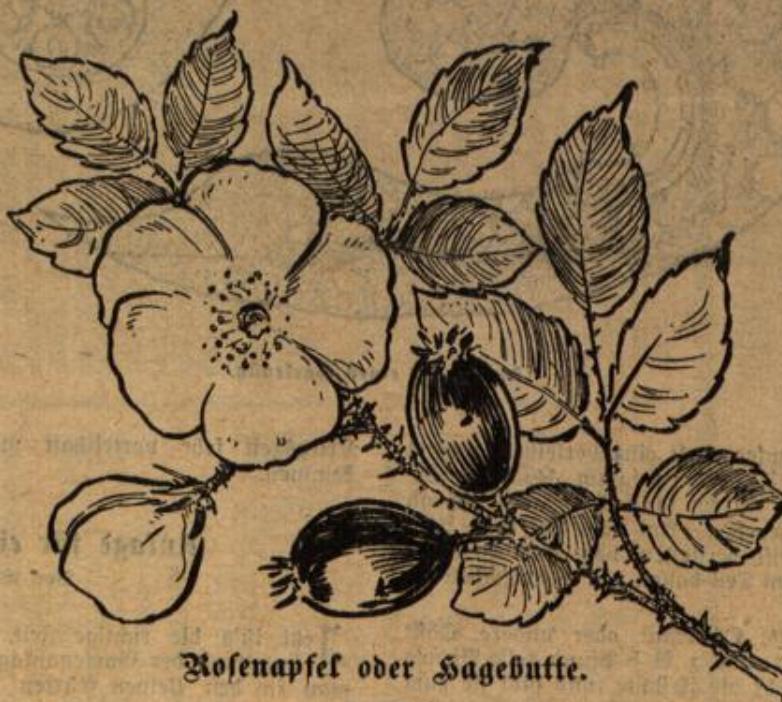
Die Bedeutung der Küchenabfälle.

Von Fritz Nöhler.

Von der Bedeutung der Küchenabfälle für Fütterungsziele sind unsere Haushfrauen immer noch nicht hinreichend durchdrungen. Ein großer Teil denkt: Der Staat führt Krieg, und logischerweise hat er für die Konsequenzen zu sorgen. Das ist durchaus falsch, denn jedermann ist ein Glied des Staates und deshalb verpflichtet, mitzuwirken und zu helfen, damit unser Ziel erreicht werde. Bisher hat das Deutsche Reich jährlich über fünf Millionen Kraftfuttermittel für die Viehversorgung eingeführt, und diese Einfuhr fällt infolge des Krieges gänzlich fort. Zwar wurde bisher aus Italien ein minderwertiger Ersatz bei uns eingeführt, von dem der Doppelzentner auf 25 Pfund zu stehen kommt, doch stand dieser Preis absolut im feinesten Verhältnis zur Güte der Ware. Auch bei uns im Lande selbst werden Produkte erzeugt, die unter dem Namen von Kraftfutterungs-Mitteln segeln, die fast durchweg die Unzutreffend an sich haben, daß sie zu teuer, schlecht verdaulich und minderwertig sind.

Das idealste Mittel sind und bleiben die Küchenabfälle die erst während der Kriegszeit in nennenswertem Umfang auf den Markt kamen, aber immerhin noch nicht in einem solchen, daß die Zufuhr den vorhandenen Mengen entspricht. Der Preis der Küchenabfälle ist im Verhältnis zu der Verwendbarkeit und der Brauchbarkeit derselben ein verhältnismäßig billiger. Es werden für den Doppelzentner bis zu 15 Pfund bezahlt. Aber das Angebot ist leider mit der Nachfrage immer noch nicht in Einklang zu bringen. Zum Teil liegt das an der Nachlässigkeit unserer Haushfrauen, zum Teil an den Mängeln der Organisation in den einzelnen Städten. Es ist deshalb nicht verwunderlich, daß sich einzelne Stadtverwaltungen mit der Frage beschäftigen, durch Polizei - Verordnungen mehr System in die Auf-

bewahrung und die Trennung der Küchenabfälle von andern Abfällen zu bringen. In Karlsruhe und Mannheim z. B. haben die Stadtverwaltungen bereits die erforderlichen polizeilichen Maßnahmen ergriffen, durch die die Haushaltungen verpflichtet sind, die Küchenabfälle an die Sammelstellen abzuliefern. In manchen Städten hapert es noch an der Organisation, man scheut die Kosten der Abholung, und deshalb ist der Vorschlag gemacht worden, die Jugend anzuhalten, auf dem Wege zur Schule die Abfälle nach den Sammelstellen zu bringen und dort abzuliefern. Dieser Vorschlag hat vieles für sich. Bessergestellte Familien, die dieses Beginnen ihren Kindern nicht zumuten wollen, können allmorgendlich ein Dienstmädchen nach diesen Sammelstellen schicken. Übrigens wäre das eine falsche Scham, den Kindern diese Pflicht zu verwehren, denn es ist eine solche, die für das Vaterland getan wird, für das Hunderttausende von Männern ihr Leben freudig und willig in die Schanze schlagen. In manchen Städten wiederum ist die Abholung sehr gut geregelt, man scheut die Kosten nicht, und die Abfälle wandern in die Gasanstalt, wo sie sortiert und getrocknet werden. Man hat hierbei die Erfahrung gemacht, daß das Sortieren zum großen Teil bereits von den Haushfrauen mit großer Gewissenhaftigkeit vorgenommen worden ist. Schädliche Bestandteile, wie Eisenteile (Nägel, Radeln usw.) sind sehr selten festgestellt worden, und die mikroskopischen und chemischen Untersuchungen haben ergeben, daß die Küchenabfälle für das Vieh denselben Nährwert besitzen, wie die Weizenkleie. Einiges Kopfschrechen bereitet den Haushrauen die Frage ob die Eierschalen den Küchenabfällen hinzurechnen sind, oder nicht. Hierauf ist zu erwiedern, daß die Eierschalen einen starken Prozentsatz an Kalkenthalten, von den Hühnern gern gefressen werden, und daß ihrer Beimengung zu den Küchenabfällen nichts im Wege steht. Mit der Gleichgültigkeit und der Gedankenlosigkeit muß jetzt ausgeräumt werden. Jeder hat jetzt seine Pflichten, und nicht nur, die draußen Wacht halten.



Rosenapfel oder Hagebutte.

In diesem schwerem Kriegsjahre wird wohl an manchen Stellen wieder die Hagebutte zu größeren Ehren gekommen sein. Aus dem Fruchtfleische lassen sich billig die prachtvollsten Marmeladen kochen. Die kleineren wildwachsenden Früchte von Rosa rugosa Reguliana sind ebenso köstlich wie die größeren der Edelsorten des Gartens. Nur ist eben das Entsteinen der kleinen knallroten Früchte zeitraubender. Und noch einen großen Vorzug haben die Früchte; sie sind billig an Felddrainen, Wiesenrändern, Heden beim Aussluze zu pflücken! In Süddeutschland ist das Einlochen von Hagebuttenmus zum Bestreichen von Brot für die Kinder allbekannt und beliebt. Es ist auch ein gesunderer Aufstrich wie die oft unzulässig teuren Hette. Die ganz in Zucker eingekochten Früchte schmecken auch als Beilage zu Braten gut und lassen sich durch ihre blendend schöne Farbe besonders zur Ausschmückung von Apfelmus oder Torten gut verwenden.

Hartwerden der Butter bei Nübenfütterung.

Es ist bekannt, daß bei starker Nübenfütterung eine harte Butter erzeugt wird. Dieses kann aufgehoben werden, wenn man dabei grade Sachen versüßt, die das Gegenteil, also weiche Butter, herbeiführen. Dazu gehören Rapsluchen, Haferflocken und Weizenkleie. Sachen, die in der Kriegszeit allerdings kaum zu haben sind. Kleie wird allerdings bald wieder mehr in den Handel kommen, da das Mehl nicht mehr ganz so scharf ausgemahlen zu werden braucht.

Obstpastesbereitung.

Dort, wo man nicht genügend Gefäße für Obstmus und andere Dauerwaren von Obst im Hochsommer und Herbst hat, aber trotzdem kleine und größere Mengen Obst verarbeiten möchte, kann man die Obstpastesherstellung in Angriff nehmen. Obstpastes lassen sich aus allen Obstarten herstellen und verführen ein getrocknetes Obstprodukt in verschiedenen Formen. Hierdurch hat man es in der Hand, eine größere Menge Obst in einem kleinen Raum aufzubewahren, dann später nach Belieben zu Obstmus oder anderer Dauerware zu verarbeiten oder sofort zubereitet zu verspeisen. In manchen anderen Ländern bilden kleine Obstpastes in Bonbon und Schokoladenform flotte Handelsartikel. Derartige Bonbons und Schokoladentafeln kann man auch aus fertigem Obstmus herstellen. Man formt aus dem vorhandenen Mus ovale, runde, achteckige, halbmondförmige Bonbons und läßt diese in der Herddörre in einem Kartoffeltrockenofen oder in der Kochmaschine trocknen. Um zu dem Fruchtgeschmack noch einen Zuckergehalt einzufügen, rechnet man auf 2 Pfund Mus 150—250 Gramm Zucker. Die Schokoladentafeln fertigt man 12 cm lang, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ cm dick an und trocknet sie, wie eben angegeben. Auf diese Art kann man auch Fruchtbombons für die Reise herstellen, oder nach Belieben im Hause verspeisen, oder einen Teil davon als Liebesgaben an Lazarette liefern.

Um nun später Obstmus, Obstkraut oder andere Obst dauerware herzustellen, nimmt man z. B. 8 Pfund reife Birnen und 7 Pfund reife Äpfel, wäscht die Früchte, und gibt sie zum Weichlochen mit ein wenig Wasser in einen Dampfsapparat oder passenden Kochtopf. Nach dem Weichlochen sondert man mittelst eines Siebes Schalen und Kernhaus, dici dann das gewonnene Birnen- und Äpfelmark mit gelindem Feuer ein, um eine hellfarbige Obstmasse zu erzielen. Der Birnen- und Äpfelfruchtgeschmack erhält sich auf diese Art sehr gut. Von diesem erzeugten Birnenäpfelmark formt man 12—25 cm lange und 10 cm dicke Pasten.

Diese werden an den Seiten, oben und unten glatt geputzt und dann auf ein kleines Küchenblech in der Bratröhre oder im Backofen getrocknet. Wo man eine größere Menge, beispielsweise 1 Zentner, trocken will, kann dieses in einem Backofen geschehen. Mag nun das Trocknen in einer Bratröhre, in einem Dörrapparat oder in einem Backofen bewerkstelligt werden, es muß immer darauf geachtet werden, daß der Trocknungsprozeß langsam und nicht mit plötzlich steigender

Wärme in die Wege geleitet wird. Schiebt man die gemischten Birnen und Äpfel abends in die Bratröhre oder die Herddörre und unterhält noch spät abends das Feuer, so sind die Pasten anderen Morgens genügend trocken, um als Dauerware längere Zeit aufbewahrt werden zu können. Will man in einem Dörrapparat trocknen, so müssen die Hürden des Dörrapparates mit weißem Papier bedeckt werden. Letzteres wird nach dem Trocknen mit warmem Wasser entfernt.

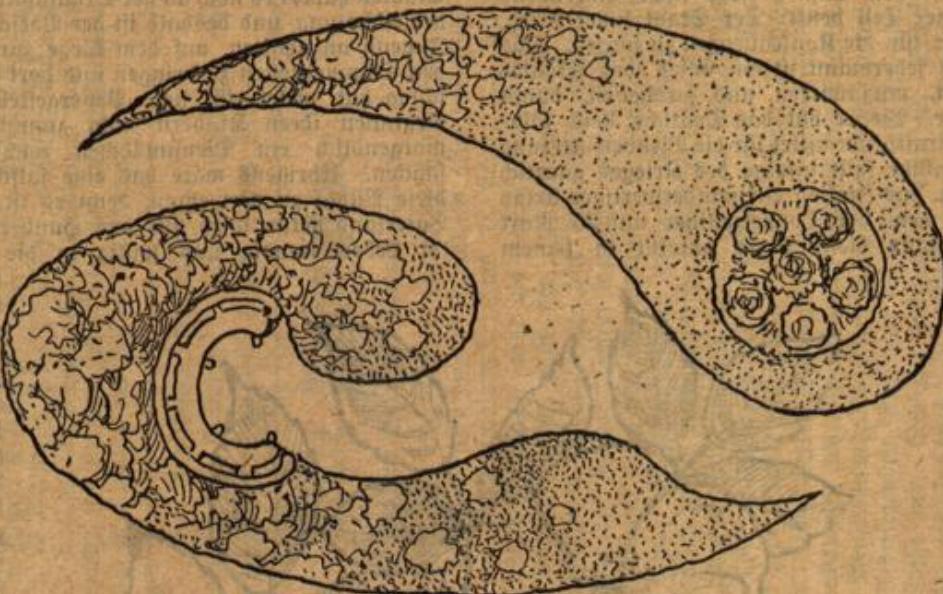
Trocknet man die Pasten in einer Bratröhre der Küchenmaschine, so muß in der ersten Zeit des Trocknens zuweilen die Türe geöffnet werden, damit die aufsteigenden Wasserdämpfe entweichen können.

Die Birnen- und Äpfelpasten läßt man nach dem Trocknen abkühlen und bewahrt sie in geruchsfreien Kisten zwischen unbedrucktem Papier auf. Nach Belieben löst man dann im Winter in warmem Wasser die Pasten auf, benutzt sie als Mus, Kompott oder Zutat zu Mehlsuppe, Sauermilch, Bockweizenluchen, Kartoffelbrei usw., wodurch man dann ein benötigtes Quantum für eine gewisse Zeit herstellen kann.

Demzufolge kann man wenig Gefäße nach gründlicher heißer Reinigung immer wieder benutzen. Wünscht man nun süße Pasten für Kompott oder als Zuspeise für allerhand Kohlgemüse, so gibt man zu 3 Pfund süßweinigen Birnen und Äpfeln 250 bis 300 Gramm klaren Zucker und zu einer sauerlichen Obstmischnung dieser Art 350 Gramm Zucker. Die Pastenherstellung ist dieselbe, wie angegeben. Bei einem kleineren Bedarf kann man auch die Pasten halb so dick formen, sie trocknen dann schneller.

Zu 1 Pfund mit Senn geflochtenem Weißkraut oder Wirsing kann man $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Pfund von diesen gelösten Pasten verabreichen.

Jedenfalls ist die hier geschilderte Obstmusherstellung mit Pastenbereitung für jeden Haushalt jetzt in der Kriegszeit sehr vorteilhaft und sollte viel in Verwendung kommen.



Anlage für einen Gartenst.

Auf diese Art kann man in der Kriegszeit sehr vorteilhaft und sollte viel in Verwendung kommen.

Anlage für einen Gartenst.

Von E. Stern.

Jetzt ist's die richtige Zeit, um in Ruhe eine kleine Umänderung der Gartenanlagen vorzubereiten. Wie oft sieht man in den kleinen Gärten die bekannte und stets nüchtern wirkende Quadratanlage von Steigen, von Lauben usw. Selten erhebt sich ein Gartenbesitzer zu eigenem Geschmack und zu anderer Ausführung, wie nach der althergebrachten Schablone. Es läßt sich z. B. mit geringen Mitteln in einem Oval eine lauschige und reizvolle Ecke anlegen (s. Abbildung). Der Steig geht z. B. in genügender Breite querüber in gewundener Linie. Der Eingang zu einer runden Bank leitet passend dazu über aus dem Steige. Der Hintergrund wird aus dichten Heckensträuchern, Zäuden, Liguster als Unterwuchs, Jasmin usw. gebildet. Auch einige höhere Bäume können oben abschließen. Nach den Rasenflächen zu wird man niedriges Gebüsch wählen, z. B. Rhododendron. Die auslaufende Spitze wird passend zu der großen Gruppe und ähnlich angepflanzt. Ein kleines Beet mit hochstämmigen Rosen bildet den farbigen Effekt in dem Idyll. So hat man im Frühling, Sommer und Herbst ein reizendes Plätzchen.

Kriegsbrot.

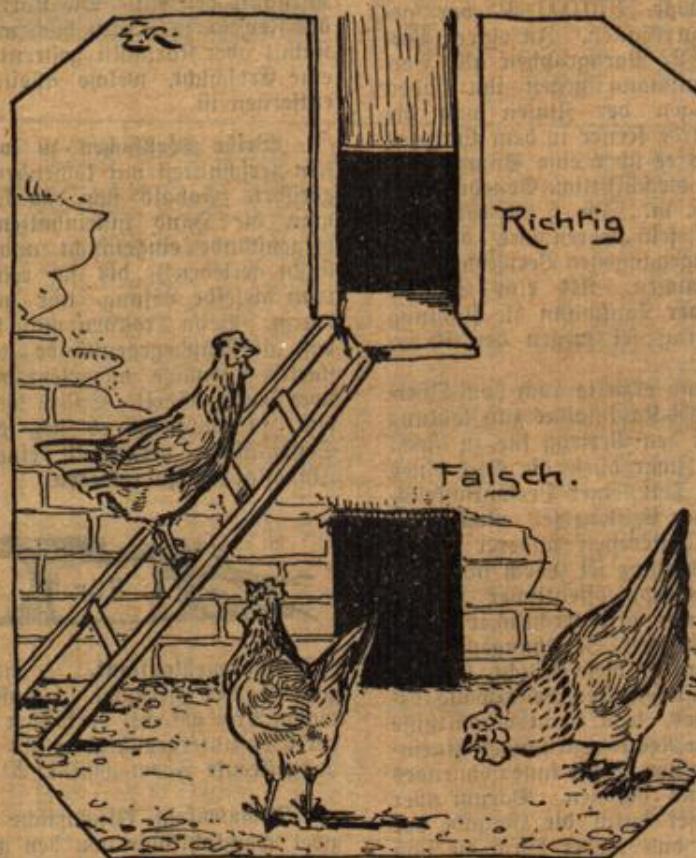
Durch Bundesratsbeschluß enthält unser jetziges tägliches Brot einen Zusatz von Kartoffeln. Prof. Dr. Kampf in Bonn hat wiederholt auf den Zusatz von 5% Zunder und Emmerich und Löw haben auf den Zusatz von Kartoffel zum Brot hingewiesen. Robert u. a. empfehlen Blutzutbrot, und in der Tat ist ein Zusatz von geronnenem und gebleichtem Bluteiweiß sehr empfehlenswert. Auf die Wirtschaftlichkeit der Vollkornbrote — also Herstellung des Brotes aus dem ganzen vermahlten Korn, dem Mehl und der Kleie — ist mit Recht von verschiedenen Seiten hingewiesen worden; auch auf den Zusatz von Mollen und Magermilch wurde wiederholt hingewiesen. Der Zusatz von Strohmehl zum Brot schiebt über das Ziel hinaus. Dagegen möchte ich heute auf das Verbauen von Obstbrot zu Brot hinweisen. Die Hofbäckerei Seidl in München hat auf meine Anregung hin eine Reihe von Versuchen zur Herstellung von Obstbrot unternommen und ist zu ganz vorzüglichen Resultaten gelangt.

Einem Teig aus 10 Pfund Mehl werden beispielsweise 4 bis 6 Pfund frische Zwetschgen oder Apfel zugesetzt. Die Zwetschgen werden entkernt, die Apfel vom Gehäuse befreit. Schalen ist unnötig. Das Obst wird im Badosen für sich kurz, etwa 10 Minuten, angedünstet und hierauf dem Teig zugesetzt. Gleichzeitig versetzt man den Teig mit etwas Natriumbikarbonat, und zwar per Pfund Teig eine Messerspitze voll. Hierdurch wird die Säure des Obstes etwas abgestumpft und der Teig beginnt bereits aufzublähen, so daß trotz des Obstzusatzes ein gut poröses Brot entsteht. Außerdem setzt man 5% Zunder zu und bakt das Brot wie gewohnt. — An Stelle des frischen Obstes und der 5% Zunder kann man auch Obstmarkmelade oder gefügtes Fruchtmarmalat dem Teig zugesetzen. Resultat: Das Brot ist im Geschmack vorzüglich, hält sich 8 bis 14 Tage, also viel länger als gewöhnliches Brot, frisch, es ist nicht teurer als reines Weizenbrot, kommt aber im Nährwert annähernd diesem gleich. Als Mehl wird man am richtigen Vollkornroggenmehl oder Roggenmehl mit dem vorgeschriebenen Kartoffelzusatz verwenden.

Fett- und fleischarme Kost.

Vorzubeugen und mitzuholen an dem Werke der Ernährungsfrage in gegenwärtiger Kriegszeit ist in großem Maße in die Hand der einzelnen Frau gegeben. Wenn alle den selbstischen Standpunkt aufgeben: „auf mich kommt es nicht an, ich kann weiter nach alter Gewohnheit leben!“ so wird uns kein vollständiger Mangel in einzelnen Lebensmitteln treffen.

Vor allen Dingen müssen jetzt die fettrichen Suppen gänzlich vom Küchenzettel verschwinden, sie bedeuten eine Vergeudung an Fetten, die nützbringender angewendet werden können. Jetzt zur Herbstzeit (und durch weises Einlochen der Säfte auch zur Winterszeit) müssen Obstsuppen in verschiedenster Gestalt auf den täglichen Tisch kommen. Verberthenuppe (Mehlsäckchen, Rotdorn, gemeiner Sauerdorn) gewinnt man aus den roh zerstampften Beeren, die man mit Wasser eine Stunde kocht, durchsieht, mit Zunder führt, mit Mehl verdickt; Holundersuppe (Gliederbeeren) desgleichen. Hagebuttenuppe (wilde Rose) erfährt gleiche Zubereitung, nur entfernt man vor-



dem Rothen die Daare und Kerne der Früchte und braucht nicht durchsiehen. Birnen- und Apfelsuppe gewinnt man auf die billigste Weise durch Abschaben der vielfach für wertlos erachteten Schalen. Nach dem Durchsiehen mit Zunder führen, mit Mehl verdicken. Zu Blaumensuppe können auch die gut ausgefräten und gewaschener Hallpläumen benutzt werden, selbst wenn sie madig sind. Pilzsuppe locht man aus Pilzen jeder Gattung unter Zugabe von Petersilie als Gewürz. Geriebene Reste gekochter Kartoffeln, mit Mehl und etwas Salz vermengt, zwischen den Fingern zu Streuzeln gerieben, in stark Kochende Mischung von halb Wasser, halb Magermilch gestreut und fünf Minuten gekocht, sind als billige Suppe zu empfehlen. In das Abkochwasser von Kartoffelklößen kann man die Reste der Kartoffelklöße schneiden, langsam erhöhen lassen und als Suppe reichen.

Hosenlöcke, Hasergrügbrei mit geschmortem Obst, Kartoffelklöße mit gekochten Birnen, Apfelslöcke, Milchreis, Semmelauflauf, Rüdelauflauf, Graupenauflauf, alle diese Gerichte lassen sich ohne Fett, Butter oder Fleisch herstellen und bilden die sättigende Verstärkung der Mittagsmahlzeit zu den Suppen.

Für den Hühnerstall.

Von E. Stern.

Oft ist's nur die liebe Gewohnheit, daß man offensichtliche Fehler in der Geflügelhaltung nicht merkt und sofort abändert. So sieht man z. B. noch oft das Eingangsloch für den Hühnerstall zu ebener Erde liegen. Es ist dies aus mehreren Gründen grundsätzlich. Erstens hat das unberusene und unerwünschte Raubzeug die allerbequemste Gelegenheit, sich unbekümmert zu machen. Ratten und Mäuse stören die Hühner Tag und Nacht, denn es dauert gar nicht lange, so ist die Klappe, die meist noch nicht einmal geschlossen wird, un dicht. Ferner zieht den Hühnern die nötige Erdfläche so recht ausgiebig von unten an die Ständer. Sie bekommen Gicht und werden stark. Schnee hat Zutritt. Die Hühner gehen nachts nicht mehr auf die Stange usw. Wie vorteilhaft ist dagegen die bequem zu erreichende, leicht verschließbare richtige Eingangstür zum Stalle. Gewiß, alles Raubzeug ist hiermit nicht unbedingt ferngehalten, aber es fällt doch bei seinen Streifereien nicht geradezu zur Tür herein. Die Hühner lernen wieder das Aufbauen, sie suchen Schutz für die Nacht und sind gegen Schnee und Zugluft geschützt.

Schlupfwespen.

Die Schlupfwespen gehören zu den nützlichen Forstsektoren. Sie legen ihre Eier in die Körper der schädlichen Raupen, und die ausschlüpfenden Larven leben vom Fleische der Raupen. Viele Raupen gehen ein, ohne sich noch verpuppen zu können, andere verpuppen sich noch, aber aus der Puppe kommt nicht der Schmetterling, sondern eine Anzahl von Schlupfwespen, die nun wieder weitere Raupen anstecken und unzählig machen. So wird die Raupe des Kiefernspinners in Massen von der Schlupfwespe *Migroaster nemorum*, einzeln von *Anomalon circumflesum* heimgesucht und stark vermindert. Man erkennt die Schlupfwespen an ihrem gebogenen Hinterleib und ihren langen zitternden Fühlhörnern.

Die Ehrenwortschlussel in Verträgen.

Es kommt häufig vor, daß in Verträgen, in denen es sich um Leistung von Zahlungen oder um andere Verpflichtungen handelt, der Schuldner sein Ehrenwort zu verpfänden hat, daß er seinen Verpflichtungen rechtzeitig nachkommt. Derartige Verträge mit der Ehrenwortschlussel sind vom Reichsgericht in ständiger Rechtsprechung für nichtig erklärt, weil sie gegen die guten Sitten verstoßen. Nur zum Schutz besonderer wichtiger Interessen kann — diese Ausnahme macht der höchste Gerichtshof — der Gewissenszwang, den die Verpfändung der Ehre auf den Schuldner ausübt, gerechtfertigt sein, und nur einer wirklich ehrlosen Handlung darf durch eine Verpfändung der Ehre vorgebeugt werden.

Ein besonders interessanter Fall der Art, wie er in diesem Sahe ange deutet wird, und in dem das Reichsgericht den Vertrag trotz der Ehrenwortschlussel für rechtswirksam erklärt, sei in folgendem wiedergegeben. Ein Beamter hatte einem ihm bekannten Kaufmann, der in dem Geschäft seines (des Kaufmannes) Bruders angestellt war, 370 000 M. bar gelehen, um dies Geschäft laufen zu können. In einem Vertrage hatte dann der Beamte in 22 Paragraphen alle Verpflichtungen festgelegt, die der Kaufmann gegen ihn haben würde. So wurden die Zahlungen der Zinsen und die Abschlagszahlungen geregelt; es wurde ferner in dem Vertrage bestimmt, daß der Kaufmann, falls er über eine Summe, die 25 000 M. übersteige, versügen wolle, die schriftliche Genehmigung des Beamten einholen müsse, u. a. m. Im § 23 des Vertrages verpfändete der Kaufmann sein Ehrenwort, den im Vertrage gegenüber dem Beamten eingegangenen Verpflichtungen auf das Gewissenhafteste nachzukommen. Als eine Summe von 60 000 M. fällig war, lehnte der Kaufmann die Zahlung mit der Begründung ab, der Vertrag sei wegen der Ehrenwortschlussel nichtig.

Der Beamte schritt zur Klage und erzielte auch vom Oberlandesgericht Celle die Verurteilung des Kaufmanns zur Zahlung der 60 000 M. Das Gericht erklärt den Vertrag für zu Recht bestehend und führt hierzu aus: „Zwar dürfe die Ehre eines Menschen, die als ideales Gut einen Teil seines Persönlichkeitssrechts bilde und die Grundlage seiner Existenz sei, nicht ohne weiteres den vermögensrechtlichen Interessen anderer dienstvollig gemacht werden. Eine Ausnahme sei jedoch nicht nur für gewisse Treuverhältnisse (Vormund, öffentlicher Kassenbeamter), sondern auch für solche rein privatrechtlicher Natur anzuerkennen. Wer auf Grund rechtlicher Beziehungen Treue zu leisten habe, handle ehrlos, wenn er diese Pflicht verlege. Ihn durch Eid, Ehrenwort oder sonstigen Gewissenszwang besonders binden, heise nicht ein neues, dem Rechtsverhältnisse fremdes Element in die beiderseitigen Rechtsbeziehungen hineinragen, sondern ein den Beziehungen von Natur innenwohnendes Moment gebührend hervorheben und betonen. Darum aber handle es sich hier. Der Kläger sei durch die Hergabe der 370 000 M. ein Risiko eingegangen, das weder durch die ihm von dem Beflagten gebotenen vermögensrechtlichen Sicherheiten, noch durch den ihm vorbehalteten persönlichen Einfluss auf die Geschäftsführung habe aufgewogen werden können. Den Hauptschutz seiner Interessen habe er immer in der redlichen und ehrenhaften Gesinnung des Beflagten und in dessen gutem Willen suchen müssen. Das Oberlandesgericht führt dann aus, unter die fragliche Ehrenwortschlussel sollte nicht jede Abschlagszahlung und Zinsrate fallen, die Abgabe des Ehrenworts solle sich vielmehr nur auf die Innehaltung der Treue und Redlichkeit beziehen. — Dieser Auffassung wurde vom Reichsgericht in vollem Umfange beigetreten. sk.“



Wenn Aquarien von grünen Algen überwuchert werden, nützt ein einfaches Ausspülen nichts. Die Algen müssen mit Soda wasser und scharfem Sand abgerieben werden, bis die Scheiben ganz hell erscheinen.

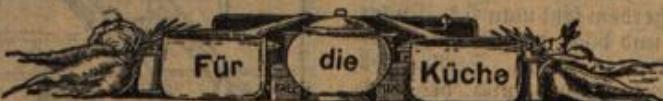
Echerverien in Terrarien. Die Echerverien sind gute Pflanzen für sonnige Terrarien. Ihre steifen Blätter halten auch schweren Tieren stand, ohne daß sie, wie manche Kakteen, verlegen.

Gemeinnütziges

Bergezt nicht, die Obstbäume einzubinden! Wer es sich nichts kosten lassen will, der umzäunt seine Obstbäumchen am besten mit Dornen; dadurch entstehen keine Nachteile und es ist ohne Zweifel ein wirksames Schutzmittel gegen Hasenfraß. Am gefährlichsten aber sehen die Bäumchen aus, wenn man ein Drahtgitter um dieselben am Pfahle befestigt. Diese Drahtgitter sehen am schönsten aus und sind eigentlich der billigste Baumenschutz, denn sie bedingen ein nur einmaliges Anheften. Es ist notwendig, das Einzäunen sehr zeitig vorzunehmen, besonders dort, wo das Vieh im Herbst auf die Weide getrieben wird, weil dasselbe bei mangelhafter Aussicht auch die jungen Bäume benagt.

Ein gutes Mittel, um die Kartoffeln frostfrei zu erhalten, besteht darin, daß man dieselben mit Kainit oder Karnallit bestreut. Die Kartoffeln werden zuerst vor Eintritt des Frostes ca. 85 cm hoch mit Erde bedeckt und dann darüber Kainit oder Karnallit gestreut. Hierauf bringt man dann noch eine Erdschicht, welche allein für sich gefriert und leicht zu entfernen ist.

Weisse Wollsachen zu waschen. Venetianische Seife wird fein zerschnitten mit kochendem Wasser übergossen und Schaumig gerührt. Sobald sich das Wasser soweit abgekühlt hat, daß man die Hand hineinhalten kann, werden die unsauberen Gegenstände eingetaucht und so lange darin tüchtig geweischt (nicht gerieben!), bis sie rein sind. Zum Nachspülen nimmt man dieselbe Lösung, nur mit weniger Seife vermischt, lauwarm. Beim Trocknen muß sorgfältig darauf geachtet werden, daß die Wäschegegenstände weder direkt der Sonne, noch der starken Ofenhitze ausgesetzt werden, sowie daß man dieselben noch feucht bügelt. Sollte die Taille nur an Stellen beschmutzt sein, so empfiehlt es sich, die schmutzigen Stellen mit obiger Seifenlösung vermittelt einer weichen Bürste oder reinem Flanellappen zu reinigen.



Griesmehlauflauf. $\frac{1}{2}$ Liter nach Geschmack gesüßte Milch zum Kochen gebracht, 1 Tasse Griesmehl hineingequirkt, zu diesem Brei gekocht, verklehnen lassen. 6 Eigelb und den Schnee der Eier untergerührt, in gut ausgebutterte, mit Semmelkrume ausgestreute Form gefüllt, 20 Minuten gebacken.

Tomatenkohl (Ungarische Vorschrift). Man befreit ein bis zwei Weißkohlköpfe von den groben Blättern und dem Strunk, hobelt sie auf dem Krauthobel und läßt den Kohl in wenig siedendem Salzwasser langsam weichlochen. Von Mehl in Reis und etwas geriebener Zwiebel bereitet man eine dunkle Einbrenne, verlocht sie mit etwas von der abgefüllten Kohlbrühe und mit sechs Eßlöffeln eingemachter Tomatenmarmelade oder Tomatenmark zu dicker Sauce, schmeißt sie ab und gibt sie zu dem Kohl, den man noch ein Weilchen damit durchschmoren läßt. Er muß gut gerührt werden, weil er sonst leicht anbrunnt. Man schmeißt ab, würzt nach Bedarf und richtet in erwärmer Schüssel an.

Auflauf von Gemüsen und Nudeln. Auf $\frac{1}{2}$ kg mittelstarke Nudeln rechnet man $\frac{1}{2}$ kg Tomaten und $\frac{1}{4}$ kg grüne Bohnen, auch getrocknete oder eingemachte. Die gut mit einem weichen Luch abgewischten Tomaten werden in Stücke geschnitten und in etwas zerlassener Butter nebst Salz, einer kleinen Zwiebel und etwas Zitronensaft weichgekocht, worauf man die Masse durch ein Sieb streicht. Die Bohnen läßt man abtropfen und die in Salzwasser weichgekochten, in Stücke zerbrochenen Nudeln ebenfalls. Dann mischt man alles, gibt es in die bestrichene, mit geriebener Semmel bestreute Auflaufform oder feuerfeste Ton schüssel, gießt ein in einer Oberfasse Milch nebst etwas Salz verquirltes Ei gleichmäßig darüber, bestreut die Oberfläche mit geriebener Semmel, stellt die Form in den Ofen und läßt den Auflauf in mittlerer, gleichmäßiger Hitze zu schöner brauner Farbe baden.