

machen Dese können aber auch zwei Stunden gebraucht werden.

Gedämpftes Reh mit Kartoffeln. (Eintopfgericht für 6 Personen.) In zerlassenen Schmalz oder Speckfett werden einige zerschnittene Zwiebeln bräunlich geröstet, dazu gibt man 500 bis 750 g würflich geschnittenes Rehwildbret, eine Prise Paprika sowie $\frac{1}{4}$ Liter Wasser und läßt alles zusammen zwei Stunden dünsten. Dann fügt man ungefähr 750 g geschälte, in dicke Scheiben geschnittene Kartoffeln hinzu, läßt weiter kochen, bis diese weich sind, schmeckt ab, würzt, falls erforderlich, mit zehn Tropfen Speisewürze und richtet auf tiefer Schüssel an.

Schmortopfgericht für 6 bis 8 Personen. Zutaten: 1000 g Hirsch- oder Rehwildbret, 200 bis 300 g Rindsmark oder Butter, vier große Kartoffeln oder acht kleine, zwei mittelgroße Zwiebeln, vier Petersilienwurzeln, zwei Stück Porree, vier gelbe Rüben, eine Sellerieknolle, etwas Wirsingkohl, 15 bis 20 g Salz, ein Teelöffel Paprika. Kochdauer anderthalb Stunde. Das gewaschene Wildbret wird abgetrocknet und geklopft, von den Knochen losgelöst und in Würfel geschnitten. Alles Gemüse wird gewaschen und in gleichmäßige

Würfel geschnitten. Dann legt man einen Schmortopf mit Butter aus und tut die Hälfte des Wildbrets unten hinein, dann das Gemüse schichtweise mit Salz und Paprika bestreut, das Wildbret wird schon vorher mit Salz und Paprika vermengt, obenauf packt man wieder Fleisch, schließt den Topf und setzt ihn auf den Herd, wo das Gericht langsam etwa anderthalb Stunde schmort.

Stetschi (russisch). 1000 g geräucherter Schinken, 2000 g Wildbret, beides in dünne Scheiben geschnitten, bedeckt man mit fünf Liter abgekochtem und wieder erkaltetem Wasser, bringt es unter Abschäumen zum Kochen, fügt Suppenkraut und Wurzeln sowie etwas Gewürz, ein Lorbeerblatt, eine Hand voll getrocknete Champignons oder Steinpilze, die man in Wasser quellen ließ, hinzu und läßt alles in der Brühe langsam vier Stunden kochen. Gleichzeitig schmort man in 100 g Butter mit einer fein geschnittenen Zwiebel und etwas feinem Pfeffer 375 bis 500 g Sauerkraut, gibt nach 30 bis 40 Minuten noch etwas fein geschnittenes frisches Weißkraut hinzu, stäubt zwei Eßlöffel voll Mehl darüber, gießt von der Fleischbrühe dazu und tut die Fleischscheiben zu dem Gemüse, schließlich gießt man die Brühe durchs

Haarsieb dazu. Ist alles gut durchgekocht, schmeckt man mit Salz ab und gibt noch $\frac{1}{4}$ Liter möglichst dicke, saure Sahne oder gute Buttermilch mit gewiegener Petersilie verrührt hinein. In Rußland richtet man das Gericht über in Butter gebratene Würstchen an und gibt noch gebackene Buchweizengröße zu der Stetschi. Man kann aber ebenfogut auch Kartoffelscheiben mit hineintun und die Würstchen weglassen. Kartoffeln dürfen erst gemeinsam mit dem Weißkraut hineinkommen.

Selbstverständlich ist, daß alles Wildbret gut abgehangen sein muß. Man läßt Rot-, Damwild und Rehwild, sofort ausgeworfen, mehrere Tage nach der Erlegung in der Decke hängen, und zwar am besten auf luftigen Böden. Das ist besser als in Kellern oder an eisgekühlten Orten. Die Zeitdauer des Abhängens richtet sich ganz nach der Witterung. Zu kurze Zeit des Abhängens läßt das Wildbret zähe, während zu langes Hängen, das im übrigen so leicht nicht eintritt, besonders nicht bei kalter Witterung, den sogenannten Hautgoutgeschmack schafft, der in vielen Familien nicht geschätzt wird.

Neues aus Feld, Garten, Stall und Hof, Haus, Küche und Blumenzimmer

Nur ein garer Boden lohnt Kunstdüngung in hohem Maße. Erst wenn Gäre im Boden vorhanden, seine bakterielle Tätigkeit in vollem Gange ist, die Kleinlebewelt in ihm günstige Lebensbedingungen findet, dann erst wird auch Kunstdünger befriedigend wirken. Wenn daher in einem ungarren, verkrütteten und verkrusteten Boden die Kleinlebewelt abgestorben, die Bodengare verloren gegangen ist, muß zu deren Wiederbelebung mit Stallmist oder auch mit Kompost gedüngt werden. Es darf eben nicht alles vom Kunstdünger erwartet werden, sonst bleiben die Rückschläge nicht aus. Unsere organischen Düngemittel, Stallmist und Kompost, bilden nach wie vor die Grundlage aller Düngung und der durch sie erzielten Erfolge. R.

Gartenarbeit und Blumenpflege im Oktober.

Im Gilbhart denken wir vorsorgend an den Winter. Von der Ernte des Gemüsegartens kommt ein Teil in Erdmieten oder in den Lagerkeller. Mohrrüben, Sellerie, Petersilienwurzeln und Porree schlägt man auch im Keller möglichst in Sand ein. Feste Kohlköpfe können notfalls so lagern, besser noch ist es, wenn sie mit Strunk geerntet eingeschlagen werden. Wer keinen brauchbaren Keller hat, richtet im Garten nicht zu große Mieten und Einschläge her. Ueberwinternden Spinat überdecken wir bei Frostbeginn vorteilhaft mit etwas Reisig.

Der Obstvorrat wird nunmehr gänzlich eingebracht, denn vor dem Frost muß alles von den Bäumen gepflückt sein. Dabei ist das zuerst geerntete Obst schon auf etwa kranke Früchte hin zu untersuchen. Der Obstkeller ist in der ersten Zeit nach dem Einlagern reichlicher zu lüften, da die Früchte jetzt noch ein Teil Wasser abgeben. Alles, was vom Obst sich nicht zum Lagern eignet, wird zu Süßmost oder Wein verpresst oder als Mus und Kompott eingekocht. Die Erdbeerbeete überstreuen wir mit kurzem Dünger, die Pflanzen kommen dann besser durch den Winter. Soll neues Obst aufgepflanzt werden, so denke man rechtzeitig an die Vorbereitung des Bodens. Bei Kern- und Beerenobst ist Herbstpflanzung der Frühjahrspflanzung vorzuziehen. Sind dann die Hauptarbeiten im Garten beendet, so werden Spaten und andere Geräte gut gereinigt beiseite gestellt, damit sie über Winter nicht rosten können.

Im Blumengarten streuen wir über die Staudenbeete halb verrotteten Dünger und decken mit Kältebeginn die Rosen ein. Vom Rasen harken wir das Laub, das sonst leicht Faulstellen bewirkt. Sodann müssen die Palmen- und Gladiolenknollen aus dem Boden genommen werden. Was von den Topfpflanzen im Garten oder auf dem Balkon gestanden hat, muß nun seinen Platz im Zimmer aufsuchen

haben. Fast alle diese Pflanzen überwintern besser in einem ungeheizten Zimmer, da durch die Heizung die Luft stets ziemlich trocken wird. Ganz allgemein werden alle Zimmerpflanzen jetzt weniger gegossen. Schfd.

Schweineborsten bringen Geld! Der Reichsverband deutscher Bürsten- und Pinselabrikanter e. V. wendet sich an alle Schweinehalter mit der Bitte, das anfallende Borstenhaar zu sammeln und nicht achtlos wegzuerwerfen. Auch der Reichsnährstand hat die gleiche Mahnung an alle Bauern erlassen. Es ist vielleicht nicht jedem bekannt, daß das Landschweinshaar doppelt so hoch bezahlt wird wie das Schlachthauschweinshaar, da letzteres durch das scharfe Bräuen oft in seinem Wert bedeutend verliert. Bei dem heutigen Bestreben, die Rohstoffe durch Sparsamkeit zu erhalten, darf der Bauer auf keinen Fall zurückstehen. Auch er muß sich freiwillig in diese Bewegung zur höchsten Sparsamkeit in der Rohstoff- und Materialverwertung einschalten. So darf von jetzt an das bei den Schweineschlachtungen anfallende Borstenhaar nicht mehr achtlos weggeworfen werden, sondern ist zu sammeln! Das Schweinshaar ist zu einem wesentlichen Teil der Rohstoffe für die Pinsel- und Bürstenfabriken. Durchweg erfolgt die Zurichtung der Borsten in Handarbeit. Ihr Sammeln und Weiterleiten an die Fabriken ist also zugleich ein Stück Arbeitsbeschaffung. R.

Ausmerzen der schlechten Legerinnen. Jetzt ist es an der Zeit, den Hühnerbestand einer eingehenden Kontrolle zu unterziehen und alles Untaugliche auszumerzen. Was sich nicht mehr rentiert, muß in den Kochtopf wandern. Lange Beobachtungen haben Kennzeichen ergeben, an denen man die schlechten Legerinnen von den guten unterscheiden kann. Die Schlechten fallen durch ihr trüges Verhalten und durch ihre Lebensweise auf, die nur aus Fressen, Trinken und Schlafen besteht. Ungern verlassen sie den Stall. An der Futterkrippe möchten sie nur allein sein. Solche Tiere sind reif, geschlachtet zu werden. Die faulen Legerinnen sind zu erkennen an ihren tief im Kopf liegenden, matten Augen. Der Ramm ist klein und blaß. Schnabel, Beine und Haut sind gelb, und der schöne Glanz des Gefieders fehlt ebenfalls. Manchmal maufern einige Hennen früher als die anderen. Dieser Umstand ist nicht maßgebend für den Wert einer Henne, da Fütterung und Pflege einen Einfluß auf die Zeit der Mauferung ausüben. Eine früh maufernde Henne ist nicht immer eine schlechte Legerin. Ein ungünstiges Merkmal ist nie für ein Urteil ausschlaggebend. Nur die Gesamtheit aller Punkte gibt die Gewähr, mit Sicherheit die Drohnen von den Legerinnen zu scheiden. M. M.

Praktischer Hackklotz. Einen guten Hackklotz, der nicht nur für Küche und Hausbedarf, sondern auch im Garten zu verschiedenen Zwecken benutzt werden kann, z. B. Abschneiden von Gemüswurzeln usw., stellt die Abbildung dar. Man kann sich diesen Klotz selbst aus einem Stück harten Rundholzes herstellen. Es



Hackklotz

genügt hierzu eine Stärke von 25 cm Durchmesser und eine Länge von 35 cm. Die Schnittflächen an beiden Enden und die Außenseiten sind glattzumachen. Diesen Klotz stellt man auf drei Beine, wie die Abbildung zeigt, welche in gleichen Abständen an die Seiten des Klotzes genagelt werden. Der Vorteil desselben ist die leichte Fortbewegung von einer Stelle zur anderen und das erleichterte Arbeiten, indem man sich nicht zu bücken braucht. R.

Schlei in Dilltunke. Ein wie üblich vorbereiteter mehrspündiger Schlei wird in kochendem Salzwasser mit Scheiben von Sellerie, und Petersilienwurzeln gargekocht. Während dieser Zeit kocht man in zwei Lassen Milch und einem Stückchen Butter drei Eßlöffel voll gewiegten Dill auf, quirlt zwei Eßlöffel Mehl in Sahne klar, gießt dies nach und nach zu der Dillmilch, salzt und quirlt die Tunke, damit sie glatt bleibt, und zieht sie zuletzt mit zwei Eigelb ab. Man richtet den Schlei auf tiefer Schüssel an und übergießt ihn mit der Dilltunke. Frau D. A. in L.

Alter Lackanstrich läßt sich nur schwer restlos entfernen. Als sicher wirkendes Mittel darf aber eine Mischung empfohlen werden von 5 Teilen konzentriertem Wasserglas, 1 Teil 40prozentiger Natronlauge und 1 Teil Salmiakgeist. Damit bestrichen, wird der Anstrich in einiger Zeit so erweicht sein, daß er mit einem Lappen heruntergewischt werden kann.