Schwieriger ist das Veredeln der Stachelbeeren, wobei das Kopulieren den Vorzug erhält. Ich würde diese Veredlungsart nur für Stachelbeerbäumchen wählen, obwohl die Gärtner auch Büsche veredeln. Stachelbeerbäumchen aber, entstanden durch Veredlung auf Ribes aureum, sind im allgemeinen nicht mein Fall. Sträucher verjüngen sich viel schneller als Bäumchen, auch läßt bei diesen, wenn sie älter werden, die Fruchtbarkeit früher nach als bei ersteren.

Viel Verdruß bereitet auch bei Bäumchen der Wind durch Abknicken der Kronen. Ich habe diesen Übelstand wiederholt, trotz starker Befestigung an Pfählen, wahrgenommen. Die Veredlung geschieht auf schlanke, am besten zweijährige Ruten von Ribes aureum im August. Man tut gut, die Augen anfänglich mit einer Glaszylinderhülle zu bedecken.

Bekannt ist, daß man neue Stachelbeeren auch durch Samen gewinnen kann. Diese Methode hat aber den Nachteil, daß man nicht sicher ist, ob man dieselbe gute Sorte wieder erzielt und daß die Erzucht von der Aussaat bis zur Beerenernte längere Zeit in Anspruch nimmt, als bei den eben geschilderten Vermehrungsarten. Aus diesem Grunde sollte man bei dem unsicheren Erfolge diese Vermehrungsmethode nicht anwenden.

Die gefährlichste Kückenkrankheit.

Von Klessner.

Wir alle kennen den ansteckenden Kückendurchfall, dem sroglos die meisten Küken zum Opfer fallen. Die Krankheit heißt auch „Weiße Ruhr", weil die Ausscheidungen zuletzt ganz wässerig und fast klar sind; die Krankheit tritt in der Regel bei frühen Bruten nicht auf. Am häufigsten finden mir sie bei Küken, die im Juni erbrütet werden, während ganz späte Bruten, d. h. solche nach Juni, meistens verschont bleiben. Der Kückendurchfall beruht auf Ansteckung. Es ist also ein Krankheitserreger vorhanden, der erfahrungsgemäß im Mai—Juni die günstigsten Lebensbedingungen vorfindet. Das ist auch bei anderen, auch menschlichen Krankheiten so, und man kann behaupten, daß jede Jahreszeit ihre typischen ansteckenden Krankheiten hat.

Küken, die von weißem Durchfall befallen werden, sind durchweg verloren, zumal die Krankheit nicht gleich erkannt und behandelt wird. Da nun auch die Ansteckungsgefahr beim weißen Durchfall sehr groß ist, gehen fast alle Küken daran zugrunde, sofern die Krankheit auftritt. Das beste Mittel heißt also: **vorbeugen!** Da müssen wir, wie in allen Fällen, zunächst peinlichste Reinlichkeit empfehlen. Besonders soll sich diese auf die Futter- und Trinkgefäße erstrecken. Man reinige sie täglich in kochendem Wasser und Soda. Auch die Aufenthaltsräume der Küken sind ab und zu zu desinfizieren. Besonders wichtig ist es auch, daß die Küken nicht da aufgezogen werden, wo im selben Jahre, vielleicht erst vor wenigen Wochen, schon Küken gehalten wurden, mithin der Boden als verseucht anzusehen ist, verseucht nämlich durch die Exkremente der Tiere. Gerade auf solchen Böden, also im engen Raume, tritt der weiße Durchfall am häufigsten auf. Wenn eben möglich, grabe man den Boden um und besäe ihn mit Grassamen und Roggen. Eine weitere Vorbeuge besteht in der Fütterung. Trockenfütterung ist jedenfalls am vorteilhaftesten. Auf zwölf Küken gebe man im übrigen eine halbe graue Tablette Hydinnetal, die fein zerkleinert beigemengt wird. Als Grünfutter reiche man feingeschnittenen Löwenzahn, Salat erst für größere Küken, da er Durchfall begünstigt. Vor allen Dingen sorge man immer für Trinkwasser, das durchaus einwandfrei ist. Hat man Küken, die an der Krankheit leiden, verkleben Alter, schleppenden Gang und große Schwäche zeigen, dazu immer sippen, dann sind das sichere Todeskandidaten, die man töten soll, um Ansteckungen zu vermeiden.

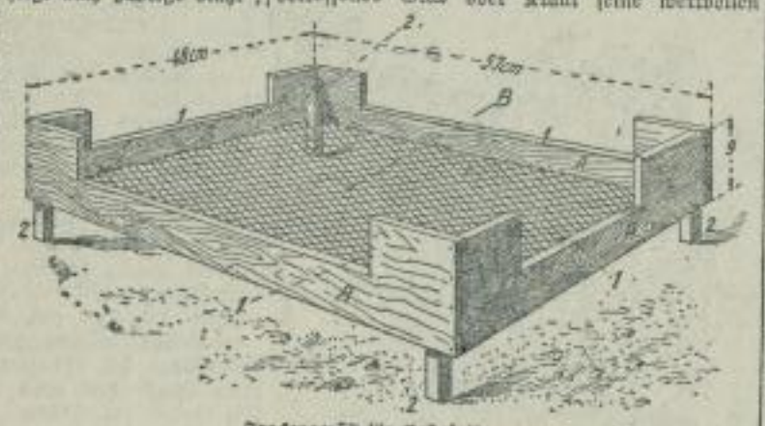
Trocknen des Kaninchen-Grünfutters als Ersatz des frischen Grünfutters im Winter.

Von H. Stämmler, Arnstwalde.

(Mit Abbildung.)

Im Winter merkt der Kaninchenzüchter das Fehlen des frischen Grünfutters oft recht häufig. Um für den kommenden Winter mit genügend Futter versorgt zu sein, sange jeder Kaninchenzüchter beizeiten an, folgende Grünfutterarten und Gewürze den Sommer über zu sammeln und zu trocknen: Gras, Salat, Blätter von Mohrrüben, Löwenzahn, Wegerich, Brennnessel, Schafgarbe, Sonnenblume, Bärenklau, Milchdistel, alle Kleearten, Petersilie, Sternbelle, Lupinen, Sellerie, Weiden, Eichen, Birken und Linden; ferner Salbei, Pfefferminze, Kümmel, Majoran, Thymian, dann Zweige von Linden, Eichen, Weiden, Birken, Brennnessel und Sonnenblumenstiele; Eicheln, Sonnenblumenkörner und Apfel- und Birnenschalen und unreifes Obst.

Zum Trocknen dieser Sachen benutzt man am besten kleine Horden, wie sie untenstehende Abbildung zeigt und die sich jeder Züchter an Hand dieser leicht bauen kann. Die Größe der Horden richtet man nach dem vorhandenen Platz ein, wo sie aufgestellt werden sollen. Der beste Platz ist die Bratröhre des Küchenherdes oder der Herd selbst, ferner auch ein freier, von der Sonne den ganzen Tag beschienener Platz. Je schneller das Trocknen vor sich geht, um so mehr wird das betreffende Gras oder Kraut seine wertvollen



Trockengerüst für Grünfutter.

Nährwerte erhalten. Ein anderer Vorteil dieser Horden ist auch der, daß die Hausfrau sie zum Trocknen von Obst, Gemüse und Pilzen mitbenutzen kann.

Das Trockengerüst baut man folgendermaßen: Rahmen wie an, die Bratröhre sei 50 cm breit, 60 cm tief und 40 cm hoch, so muß die für diesen Raum bestimmte Horde im Durchschnitt etwas kleiner sein, und zwar 48 cm breit, 57 cm tief und 9 cm hoch. Wir brauchen dann, wenn wir oben einige Zentimeter Spielraum lassen, vier Horden.

Die Abbildung zeigt eine fertige Horde, welche so gebaut ist, daß wir mehrere übereinander stellen könnten. A sind die Seitennahmen aus Holz, 1 zeigt, wie sie oben ausgeschnitten werden, um bei übereinander gestellten Horden der Luft freien Zutritt zu gewähren; 2 sind die Füße, die oben von den Seitennahmen ungefähr 4 cm zurückstehen müssen, damit die Füße der zweiten innerhalb der Ecken der Seitennahmen eingreifen und so den darüber gestellten Horden festen Halt geben. B ist gut verzinktes Drahtgeflecht.

Die gut getrockneten Blätter, sie müssen durchschnittlich braun sein, werden mit der Hand oder im Stoßmörser zu Pulver verrieben und gut durcheinander gemengt. Die getrockneten Zweige werden kleingebrochen und unter die Blätter gemischt. Das Ganze wird in einer Kiste verwahrt und öfter durchlüftet. Im Winter wird es dann mit dem Weichfutter zusammen gefüttert. Die Zweige können auch ungebrochen gefüttert werden. Der Vorteil dieses „Zusatzfutters" ist erstens der, daß fast gar keine Verdauungsstörungen bei den Kaninchen im Herbst und Frühjahr auftreten, und daß zweitens der Kaninchenbraten noch bei Lebzeiten jederzeit „gewürzt" wird, was ihn schmackhafter macht, als wenn dies erst in der Pfanne geschieht.

Man hüte sich aber vor allem, die bekannten Giftpflanzen, wie Herbstzeitlose, Schierling, Nachtschatten, Klatschrose, Fingerhut, Tollkirsche und Hahnenfuß, zu verfüttern, die besonders im getrockneten Zustand gefährlich sind.

Holunderbeerwein.

Von Dr. Kochs.

Mit dem Holunderbeerwein hat es eine eigene Bewandtnis. Den Beeren fehlt die genügende Säure. Dies mag der Grund sein, daß es immer wieder Personen gibt, denen der Wein nicht bekommt und die über Brechreiz nach dem Genusse zu berichten wissen. Möglicherweise enthalten die rohen Beeren auch einen Bestandteil, auf den empfindliche Personen reagieren. Denn Verwandte unseres Holunders, z. B. der Bergflattich, sind notorisch giftig, und vor dem Genuß des roten Holunders wird direkt gewarnt, da er ein giftiges Oel in seinen Samenkörnchen enthält. Anderseits werden Holunderbeeren in manchen Gegenden viel zu Suppen und Fruchtsaucen zusammen mit Johannisbeersaft verwendet, allerdings nur im gekochten Zustande.

Es erscheint uns daher wichtiger, bei der Herstellung von Holunderbeerwein die Beeren nicht roh abzupressen. Sie werden erst in voller Reife geerntet, sorgfältig von den Stielen befreit und mit geringem Wasserzusatz, damit sie nicht anbrennen, unter Umrühren auf etwa 80° C erhitzt. Sie werden hierdurch weich und lassen sich leichter abpressen. Auf ein Liter Saft kommen 5 g Zitronensäure oder Weinsäure, um die fehlende Säure zu ersetzen. Auch kann man statt dessen ein Drittel Johannisbeersaft oder den Saft von Spierlingsfrüchten nehmen. Der Zusatz an Wasser und Zucker richtet sich danach, ob man einen herben oder milden Wein bekommen will. Holunderbeerwein herb: ein Liter Saft, ein halbes Liter Wasser und auf ein Liter dieser Mischung 300 bis 250 g ungeläuterter Zucker. Holunderbeerwein mild: ein Liter Saft, dreiviertel Liter Wasser und je Liter der Mischung 300 g Zucker. Vergoren wird mit frischer Bordeaux-Hefe.

Nach Beendigung der Gärung wird zum ersten Male von der Hefe abgezogen, dann nach Bedarf noch ein- bis zweimal bis zur Klärung. Falls gut durchgegoren wurde, tritt eine Nachgärung im Sommer nicht mehr ein, und dann kann auf Flaschen gezogen werden. Genußfertig ist Holunderbeerwein jedoch erst nach längerer Lagerung.

Neues aus Stall und Hof.

Deutsche Rapskuchen sind den ausländischen bei weitem vorzuziehen, denn sie verursachen weniger Magen- und Darmentzündungen, Nierenreizungen und Verwerfen, weil sie weniger giftig wirken. Auch werden Rapskuchen recht häufig durch Hederich- und Ackersenfsamen verfälscht. Solche Rapskuchen entwickeln dann beim Anfeuchten ein stechend riechendes ätherisches Senföl. Sie dürfen deshalb nur in trockenem Zustande und in geringen Mengen verfüttert werden. An giftigen Beimengungen kommen im Rapskuchen auch gelegentlich Riziusamen vor, die in kleinen Mengen schon tödlich wirken. Gute Rapskuchen sollen gelbgrünlich aussehen und frischen, angenehmen Geruch besitzen. Aeltere Rapskuchen haben graue Farbe, und zu stark erhitzte, fettärmere, sind ganz dunkel gefärbt. Von guten Rapskuchen darf man an Milchvieh bis zu 1 kg täglich geben. Größere Mengen geben der Milch einen unangenehmen Geschmack und machen die Butter weich. Sz.

Ueber Gruppenfütterung und Züchtung beim Rindvieh. Das Milchvieh sollte nach Leistungsgruppen eingeteilt und gefüttert werden, am besten von 3 bis 5, 5 bis 10, 10 bis 15 und 15 bis 20 Liter Milch und so weiter. Die erste Gruppe erhält nur das einfache Grundfutter der Wirtschaft, die nächste Gruppe eine Zulage durch besseres Heu, Serradellaheu, Kleeheu, die übrigen Gruppen Kraftfutter, das möglichst in eigener Wirtschaft gewonnen worden ist, wie Hülsenfruchtschrot. Weiterhin dürfen nur die leistungsfähigen Tiere zur Nachzucht verwendet werden. Besonders muß bei der Auswahl des Bullen neben Beachtung von Gesundheit und guter Form der größte Wert auf die Ahnenleistung gelegt werden. Der Bulle darf nur aus einer milchergiebigen Familie stammen, denn der Bulle ist es, der in erster Linie die Milchergiebigkeit vererbt. Ferner muß zur Gesunderhaltung des Bestandes nicht nur das Jungvieh hart, viel in freier Luft aufgezogen werden, es sollte auch das Tuberkulose-Tilgungsverfahren planmäßig durchgeführt werden. Einem Kontrollverein sollte sich der Landwirt unbedingt anschließen und der Tätigkeit den Kontrollbeamten Interesse entgegenbringen; er könnte sonst verdunkeln, wenn er sich selbst überlassen bleibt. Dr. Ws.

Schweine müssen ihr Futter in Form eines kalten, steifen Breies erhalten. Obgleich diese Forderung im Fragekasten oft genug behandelt worden ist, muß sie hier nochmals besprochen werden, denn die vielen Fragen darüber beweisen, daß hier noch manche Unklarheit herrscht. Kleine Schweinehalter, die leider immer noch an der veralteten Suppenfütterung hängen, schaden sich dadurch am meisten, denn einmal gehen dadurch viele Nährstoffe ungenutzt durch die Tierkörper, was eine arge Futterverschwendung bedeutet, und zum anderen wird der Magen des Schweines rasch gefüllt, aber voll Wasser. Das Tier bleibt trotzdem hungrig und äußert das durch sein unruhiges Verhalten zwischen den Mahlzeiten. Das Schwein erhält sein Futter in Form eines steifen, kalten Breies. Nur säugende Schweine darf man etwas nasser füttern, weil durch die Milch dem Körper viel Flüssigkeit entzogen wird, die ersetzt werden muß. Das Wasser erhalten die [illegible] vor dem Fressen, wenn möglich in einem [illegible]en Troge. Kalt muß der Futterbrei sein, damit das, was nicht sogleich verzehrt wird, lange unverändert bleibt. M. B.

Ziegenmilch schadet den Säuglingen nicht, wenn außer ihr noch irgendeine passende Beikost, wie etwa Fruchtsaft oder Apfelsinensaft oder etwas Gemüse gegeben wird. Es war bekanntlich vor einigen Jahren vor der Darreichung von Ziegenmilch an Säuglinge gewarnt worden, weil nach deren länger dauerndem Genuß das Auftreten einer höchst gefährlichen Blutarmut beobachtet wurde. Man nahm an, daß die löslichen Fettsäuren, wie Kapron-, Kapril- und Kaprinsäure, von denen die Ziegenmilch achtmal soviel wie die Frauenmilch enthält, die eigenartige Wirkung hervorrufen können. Jetzt hat der Direktor des Instituts für Milcherzeugung der Preußischen Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft Professor Dr. Bünger in Kiel die Erscheinungen geklärt. Er berichtet darüber in dem von ihm verfaßten zweiten Band des höchst beachtenswerten „Neudammer Landwirt-Lehrbuch" (Verlag von J. Neumann-Neudamm Nm., Preis 7 RM). Nach seinen Ermittlungen besitzt die Ziegenmilch das Vitamin C nur in sehr geringer Menge, und es machen sich dann die bekannten Erscheinungen, die denen des Skorbuts gleichen, bemerkbar. Sie können durch ganz geringe Zusätze von grünem Gemüse, Kartoffeln, Fruchtsäften geheilt werden. Es braucht somit die Ziegenmilch nicht herabgewürdigt zu werden. Sie ist auch für Säuglinge vollkommenes Nahrungsmittel, sobald die genannten Zusätze erfolgt sind. Da es sich hierbei um die Erforschung einer für die Ziegenzucht und Volksernährung wichtigen Angelegenheit handelt, werden die Versuche fortgesetzt. Dr. Ws.

Räude bei Kaninchen ist gerade keine seltene Erscheinung. Vielfach sind unreine Ställe die Ursache; in vielen Fällen liegt aber auch eine Uebertragung, also Ansteckung, vor. Ist Räude im Kaninchenbestande ausgebrochen, dann reinige man die Ställe gut und tünche alle Wände usw. gründlich mit Kalkmilch, der man Cellokresol zusetzt. Die Kaninchen selbst behandle man wie folgt: Ist Borke vorhanden, dann weiche man diese mit einer Seifenlösung, der man etwas Soda zusetzt, auf und behandle die räudigen Stellen nach dem Trocknen mit Perulenisalbe. Bei einer stark nässenden Räude verwende man nebenbei auch ein Lenicet-Streupulver. Die Ohrenräude, die vielfach häufiger ist als die Hauträude, behandelt man dadurch, daß man eine Prise Schwefelblüte in die Ohren streut. Es ist aber empfehlenswert, dann mit einer Lenicetsalbe nachzuheilen. Da Räude sehr ansteckend ist, müssen die kranken Tiere isoliert werden. Kl.

Neues aus Feld und Garten, Treibhaus und Blumenzimmer.

Winterhafer. Vom Winterhafer ist in der landwirtschaftlichen Presse jetzt wieder die Rede. Oekonomierat Hüggelmeyer auf Hüggelhof bei Osnabrück führte ihn vor einigen Jahrzehnten aus Ungarn ein und baut ihn seitdem bei sich an. Ueber seine Winterfestigkeit wurde seinerzeit geklagt. Man hat ihn versuchsweise zwei Winter hintereinander angebaut, und beide Jahre winterte er gründlich aus, nicht ein Halm blieb stehen. Inzwischen soll jedoch seine Akklimatisation erheblich gefördert sein, so daß jetzt schon eher zu einem Anbauversuch mit ihm anzuraten ist. Er verlangt festes, somit rechtzeitig vor der Einsaat gepflügtes Land, Einsaat in der zweiten Augusthälfte, in einer Stärke von etwa 20 kg auf das Viertelhektar bei 21 cm Reihenweite, dabei muß die Saat ziemlich tief eingedrückt, und deshalb müssen die Drillschare stark belastet werden. Düngung reichlich mit Stickstoff, zur Hälfte im Herbst, den Rest im Frühjahr, die übrige Düngung wie zu Sommerhafer. Wenn der Winterhafer auch nicht unter Hederich leidet, so ist doch ein anderes Unkraut, die Hundskamille, ihm besonders nachteilig. Im übrigen bietet Winterhafer alle die Vorteile, die Wintergetreide gegenüber den Sommergetreide besitzt, wie große Widerstandsfähigkeit gegen trockene Sommer und bessere Ausnützung der Bodenfeuchtigkeit. Bei dem der Sommerhafer in jedem Jahre unter der Maidürre leidet, dem kann zu einem versuchsweisen Anbau des Winterhafers nur geraten werden. Es wäre zu hoffen, daß, wie seinerzeit die Wintergerste und der Squarehead-Weizen, so auch der Winterhafer sich immer mehr unseren klimatischen Verhältnissen anpassen möge. Dabei ist der Winterhafer besonders nährstoffreich, auch liefert er eine reiche Strohernte. Ws.

Beim Anbau von Comfrey kein Futtermangel. Wer Comfrey an richtiger Stelle, auf frischen Boden angebaut hat, dem gewährt diese Pflanze den ganzen Sommer und Herbst hindurch Grünfutter in Menge. Andere Futtermittel können dadurch gespart werden. Rationelle Schweinehaltung, besonders Mast, wird bei Verabfolgung von Comfrey als Beifutter bedeutend verbilligt. Jungschweine sollte man in erster Linie mit diesem Futter versorgen, das die Verdauungsorgane weitet und sie dadurch zur Aufnahme und guten Verarbeitung auch voluminöseren Futters vorbereitet. Mastschweine nehmen bekanntlich bei Grünfutterbeigaben wie Comfrey rascher als sonst zu. Comfrey wird dabei entweder lang oder grob gehäckselt und mit Schrot vermengt oder auch allein gegeben. Sz.

Nur ein freistehender Obstbaum, der von allen Seiten dem Licht ausgesetzt ist, liefert hohe Erträge ausgereiften Obstes. Um mehr Licht und Luft in meinem Garten zu schaffen, habe ich vor zwei Jahren dreizehn hohe, fast vierzig Jahre alte Pflaumenbäume entfernt. Und das hat sich bei der Apfel- und Birnenernte als nur vorteilhaft erwiesen. Denn wo Bäume zu dicht im Garten stehen, muß unbedingt Platz geschaffen werden. Dann empfiehlt es sich, die stehengebliebenen Bäume zu numerieren oder sonstwie zu bezeichnen, um deren Ertrag zu ermitteln und auf diese Weise die einträglichsten Sorten festzustellen. Auch empfiehlt es sich, kleinfrüchtige Bäume und solche, die stark unter Insektenfraß leiden, allenfalls noch mit geeigneten scharfsaßen Sorten umzupfropfen, die guten Absatz finden und sich auch sonst für Boden und Klima eignen. W.

Neues aus Haus, Küche und Keller.

Fadenziehendes Brot. Eigentlich mehr im Sommer, aber auch in den kühleren Jahreszeiten, vornehmlich, wenn plötzliche Temperaturumschläge kühleren Tagen sehr milde folgen lassen, tritt eine Krankheit des Brotes auf, die darin besteht, daß das Brot einen sehr scharfen, üblen Geruch annimmt, sich in der Krume bräunlich verfärbt, wobei diese in eine schmierige, in zähen Fäden zusammenhängende Masse übergeht. Das Brot ist ungenießbar. Man nennt die Krankheit des Fadenziehens des Brotes, und sie entsteht durch Pilze, welche schon dem Getreide und damit jedem Mehl anhaften, bald mehr, bald weniger. Müller und Bäcker streiten sich bei Auftreten dieser Krankheit darüber, wer der schuldige Teil an dieser Brotkrankheit sei. Dabei hat die Wissenschaft lange festgestellt, daß die Pilze eben überall vorhanden sind und in alle pflanzlichen Erzeugnisse gelangen, die mit dem Ackerboden in Berührung kommen, daß also an der Ursache der Brotkrankheit niemand die Schuld trägt. Der Bäcker kann nur insofern helfend eingreifen, als die Herstellung schwachsaurer Teige die Entwicklung der Fadenzieherpilze unmöglich macht. In Deutschland, wo erfreulicherweise das mit Sauerteig geführte Roggenbrot die übliche Brotnahrung darstellt, kennt man die Krankheit daher auch weniger. Nur da, wo die Bevölkerung sich nicht mit mildsaurem Roggenbrot begnügt, sondern Hefebrot haben will, wird die Krankheit öfter angetroffen, und natürlich noch öfter, wo größere Weizenmehlmengen zur Herstellung eines Mischbrotes mitverwendet werden. Wird das Hefegebäck als Roggen- oder Weizenkleingebäck vertrieben, so wird es durch schnellen Verbrauch der Gefahr des Fadenziehendwerdens entzogen. Also die Bevölkerung kann sich selbst vor dieser Brotkrankheit schützen, indem sie als Großbrot das reine Roggenbrot genießt und daneben das Weizenbrot nur als Kleingebäck (Semmel, Schrippen) verwendet. Pr. H. L. K.

Junge Kohlrabi (einfach). 12 bis 15 Köpfchen werden geschält und in feine Scheiben geschnitten. Das zarte Kraut streift man von den Stengeln und schneidet es in dünne Streifchen. Scheiden und Grünes kocht man, jedes für sich, in siedendem Salzwasser ab. Inzwischen bereitet man aus eigroß Butter oder gutem Fett mit zwei Kochlöffeln Mehl eine helle Mehlschwitze, verrührt diese mit kochendem Wasser oder leichter Brühe zu dünner Sahne, würzt sie mit Salz, Pfeffer und einer Spur Muskatnuß und kocht die Kohlrabi samt dem Grünen darin völlig weich. Nach Belieben kann man zum Schluß auch einige fertiggemachte Salzkartoffeln wenige Minuten mit dem Gemüse durchkochen, dem man beim Anrichten durch einen kleinen Zusatz von Maggi's Würze den richtigen Wohlgeschmack gibt. Man kann auch das Grüne wie Spinat fein verwiegen, für sich durchdünsten und dann auf die fertigen Kohlrabi obenauf legen. M. A.

Gebackene Kalbsmilch. Nachdem die Kalbsmilch kurze Zeit gewässert wurde, übergießt man sie mehrmals mit kochendem Wasser und zuletzt mit kaltem. Dann wird sie in Salzwasser weichgekocht, in dicke Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut und, nachdem man sie mit Ei und geriebener Semmel paniert hat, in Butter auf beiden Seiten zu schöner Farbe gebacken und zu feinem Gemüse gereicht. E. S.

Pilze sauer einzulegen. Reizker oder Steinpilze müssen zum Einlegen noch klein und zart sein. Sie werden sauber geputzt und öfter gewaschen und dann in einem Tiegel, leicht gesalzen, nur im eigenen Saft geschmort, bis sie gar sind. Danach wäscht man sie mit heißem Wasser ab, weil sie viel Schleim haben, den sie vor dem Einlegen verlieren müssen. Man kocht Weinessig mit Estragon, Pfefferkörnern, Nelken und etwas Salz auf und gießt ihn erkaltet über die in einem Steintopf mit Zwiebelscheiben vermischten Pilze. Die Zwiebelscheiben müssen mit kochendem Wasser überbrüht werden, ehe man sie zwischen die Pilze tut. Frau A. in L.

Erdbeer-Marmelade mit Johannisbeeren. An Haltbarkeit und Wohlgeschmack gewinnt Walderdbeer-Marmelade durch Hinzufügung von Johannisbeeren. Man nimmt dazu auf 1 kg Erdbeeren 250 g durch ein Haarsieb gestrichene weiße Johannisbeeren. Beide Fruchtsorten kocht man zusammen 15 Minuten und schäumt sie sorgfältig ab. Danach schüttet man vorsichtig 1 kg Zucker zu der Fruchtmasse bei stetem Rühren und läßt die Marmelade noch 15 Minuten kochen. Noch heiß füllt man sie in kleine Gläser, die man nach einigen Tagen mit Pergamentpapier verbindet. A. in L.

Heimatmuseum der Stadt Wilsdruff WILSDRUFF
SLUB Wir führen Wissen.