

Kallosli.

In diesen schlechten teuren Zeiten bedürfen uns vornehmlich die Obsthume in den meisten Gegenden einen reichen Vorrath. Um diesen voll und ganz auszunutzen, lasse man sich nicht die unheimliche Frucht ungeschult verwenden... (Text continues with detailed instructions for preparing various types of apple sauce, including recipes for 'Kaltobst' and 'Warme Kallosli').

Folge davon auch die Entwicklung der Frucht. Auch zu fetter und binziger Samen Boden kann durch Uebelstand sein. Denn die Gurke verlangt zu einem guten Gedeihen nicht nur einen warmen und geschult geeigneten, sondern auch einen lockeren und humusreichen Boden... (Text discusses the importance of soil quality and provides tips for growing cucumbers, including sowing times and spacing).

Die Himbeeren nach der Ernte.

Es wird vielfach der Fehler begangen, das man die abgeernteten Himbeeren der Himbeere nicht rechtzeitig entsetzt und das sie diese also dann nicht erntet... (Text provides instructions on how to properly care for raspberry bushes after harvest, including pruning and fertilization techniques).

Winterrettiche.

Auf den abgeernteten Gemüsesorten sollte man im Juli oder August Winterrettiche anbauen. Sie verlangen fast nie, und wenn man sie für seinen Bedarf im Keller in Sand einbringt, liefern sie den ganzen Winter über ein reichliches Vorrath... (Text describes the benefits and cultivation requirements of winter radishes, including varieties like 'Schneekugeln' and 'Winterwunderkammer').

Im allgemeinen vermeidet man, die Rettiche zu dick werden zu lassen. In mittleren Erdstrichen ist der Winterrettich am besten. Für den Winter ist es nicht geraten, die Rettiche an Ort und Stelle setzen zu lassen... (Text offers advice on the best varieties of radishes to grow in different climates and how to handle them during the winter months).

Für die Küche

Eine gute Aufreibe

Reist ist billiger als Fleischspeisen. Damit die Reisse vollkommen ausgenutzt werden können, sollten nur solche Speisen bereitet werden, zu denen fest zermahlene Reisse verwendet werden müssen... (Text provides a detailed recipe for a rice-based dish, including the ingredients and step-by-step cooking instructions).

Kartoffelflocken mit gedünsteten Bienen. Man reibt etwa ein Pfund Kartoffeln, die man am Tag vorher abgekocht hat, durch ein feines Sieb... (Text describes a recipe for potato flakes with honey, detailing the preparation and cooking process).

Birnenmus. Auch die weniger dauerhaften Früchte sind mit Vorteil zur Ausbeutung zu benutzen. Man kocht die Früchte mit wenig Wasser, rührt sie durch ein feines Drahtsieb und durch ein feines Haarfieb... (Text provides instructions for making apple sauce, emphasizing the importance of thorough straining and the use of natural sweeteners like honey or sugar).

Verwertung von roten Rüben. Nicht jeder weiß, was man mit den roten Rüben, mit deren Samen zubereitet, was Mangold oder Spinat, ein diesem ähnliches, wohlgeschmecktes Gemüse ergeben. Aber auch die Stiele der großen Blätter lassen sich in folgender Weise verwerten... (Text discusses various ways to use the leaves and stems of red chard, including recipes for soups and stews).

Um auf Waldstein und auch unterwegs schon oft begeben. Wir traten in die feierliche Halle des Hochwaldes ein. Die Mondstille lagte noch einmal tief in den finsternen Weg herein... (Text is a descriptive piece about a forest walk, capturing the atmosphere and the beauty of the woods during a moonlit night).

Rätsel-Ecke.

Rätsel.

Herr Müller hat mein Wort gepfeilt und auch Gerwin darauf erpicht. Doch kann er ihn betehen nicht. Denn das Papier, das ihn verpfeilt und das hat nennt das Rätselwort. Dat - nim voraus mich Reiden fort - Er war sich aufgehoben, doch Was liegt's? Welcheit entdort er's noch.

Silben-Rästel.

1 ist von Zeit zu Zeit der Mond. Mit 2 der Herrscher kraft und lobt. Mit 3 und 2 best, erweist. Als Stellvertreter ist jenseit.

von Eßig nehmen. So fertig geküsst, schmeckt das Seilegemise sehr gut. Hefe n. d. d. Ein Pfund Mehl wird mit 1/2 Liter verdünnter Milch und 25 bis 30 Gramm Hefe gut bearbeitet. Dann stellt man den Teig an einen warmen Ort und läßt ihn genügend lange gehen... (Text provides a recipe for yeast-based bread, detailing the fermentation and baking process).

Geriebene Brotzuppe. Man röstet ungefähr einen Keller voll geriebenes Brot in Butter oder Schmalz hellbraun, gießt genügend Wasser hinzu, läßt es kochen und rührt es mit einem großen Löffel... (Text describes a recipe for crouton soup, including the preparation of the croutons and the final cooking steps).

Cartoffelflocken mit gedünsteten Bienen. Man reibt etwa ein Pfund Kartoffeln, die man am Tag vorher abgekocht hat, durch ein feines Sieb und durch ein feines Haarfieb... (Text repeats the recipe for potato flakes with honey, providing more details on the ingredients and preparation).

Hauswirtschaftliches

Bierflecke in Kleidungsstücken werden nur mit lauwarmem Wasser behandelt, das mit einem Waschlappen aufgewischt wird. Die den Fleck überdeckende erdarte und sauerartige Stoffe sind leicht in Wasser löslich. Gardinen zu reinigen. Man tue Soda in lauwarmes Wasser und reinige die Gardinen damit... (Text offers practical tips for household cleaning, including how to remove beer stains and clean curtains effectively).

Buchstabe schnell zu entfernen. Ein wenig bekanntes Entzundermittel sind rote Karottenscheiben. Werden damit behütet, einmal nachgeschliffen und dann ausgegossen und die Wischlappen damit geschliffen, dann werden sie wie bei feinstem und Soda... (Text provides a tip for removing ink or other stains from fabric using carrot slices and soda).

Woll man Nadel in die Wand stecken, und hat der Nadel schon gelockert, so tut man gut, wenn man die Nadel erst mit Wasser umwickelt und sie mit flüssigem Honig beschichtet. Dann werden sie in die Wände gesteckt. Nach einigen Stunden sind sie trocken und fest... (Text shares a tip for hanging a needle in a wall without it falling out, using honey as a natural adhesive).

Stützen zu waschen. Keine Epithelzellen möcht man, ohne sie zu zerreißen, am besten folgendermaßen: In einen tiefen Napf wird Benzol gegossen und das betreffende Stützchen darin gebrüht und hin- und hergeschwenkt. Dann wird es in kaltem Wasser kurz gewaschen und in kaltem Wasser getrocknet... (Text provides instructions on how to clean microscope slides or similar glass surfaces using benzol).

Stinasser, das keine Kost verursacht, kann man herstellen, wenn man zu lange Stücke von Brot in Salzlake wärmt, bis diese dunkel gebräunt ist, d. h. das Salz fast alle aufgewaschen hat. Den dritten Teil des Salzbrühes setzt man dann an Salzlake zu und verdammt mit einer geringen Menge Regenwasser... (Text describes a recipe for a type of pickled bread or 'stinasser', detailing the brining and drying process).

Bittere Gurken.

Der bittere Geschmack der grünen Gurken ist bei den Hausfrauen ein sehr gefürchteter Uebelstand bei der Zubereitung von Gurkensalat, da ein aus solchen Früchten hergestellter Salat mehr oder weniger genusslos ist... (Text explains the causes of bitterness in cucumbers and provides several methods to remove the bitter taste, such as salting and soaking in water).

Burg Waldstein.

Ein nordmärkischer Roman von Oswald Bergener. Amerikanisches Copyright 1922 by Carl Duncker Berlin. 10. Fortsetzung. Nachdruck verboten. Ich lachte in mich hinein - Mondnachtspuk! - ich stand vor dem Walde von Bodenbullen... (Text is the beginning of a story chapter, setting the scene in a forest at night and introducing the narrator's thoughts and actions).

Indem ich mich rasch dem Lichtschein näherte, hörte ich eine Tür öffnen und kräftig wieder zuschlagen. Es verhallte lellsam der vollkommenen Waldesstille. Das Licht erhellte. Ein Hund schlug kurz an. Da mein Weg in die weitere Waldwandung führte und ich in Richtung des verfallenen Waldstein und des Lückens einbog, gab mir meine Schritte auf den Steinen leisen Widerhall in schwarzer Nacht... (Text continues the story, describing the narrator's journey through the dark forest and the mysterious events that unfold).

Das Gespräch im Nachschweigen hängte sich gleich an den Haderbushof, die vier Dornblüh Frauen und den lehen männlichen Spröß des alten Angeler gleichfalls. 'Don Hamold,' sagte er, 'Hei B ich was mich ein hier zu Land, frei zu geradeweg, lieber n Wort tun veel es tun wenig. Sei in von jenheit und fleht mich de Mauer und luer als n Adler hinter das Tor. Daswegen das Iranteln - das liebe Iranteln! Als wenn de letune Herrgott all dar Unrecht, was von jeder u Haderburg gesehen is, wedder gaud maken will, het bei de letune Dira dar hingeleit als de Hohenhof man de Disteln.' Ich fragte: 'Wohin?' D hies er vor mir stehen, das Schweigen seine kurze Weisse aus der Mantelfalte, trug ein Streichholz an und pauste, bis sie gebort in Brand war. 'Das is allerdings gerade 'ne Geschichte,

Nachts um zwei, drei im hochintimen See- wald beim Monduntergang zu erzählen,' sagte er darauf im Weitergehen. 'Die Haderburger scheinen viele merkwürdige Geschichten in ihrer Chronik aufzubewahren,' sagte ich. 'Um sie freilich, sind immer brunnhaftige Leute gewesen, haben sich dabei ab und an den Hals gebrochen. Und der letzte Herr ist in der Stille seinen Vorfahren gleichwertig geblieben.' Ich fragte ihn, was für eine Bewandnis es damit habe. 'Mit Burg Waldstein hängt es zusammen wie immer bei den Haderburgern. Es soll einmal in jungen Jahren zwischen unierer Freiheitren Widder von Haderburg und dem Iranteln Widder von Waldstein von Herrn bewusste Nacht das Orpheeblat von Herrn bewusste war, eine Art Artigebiet befeindeten haben, wie zwischen zwei jungen Tadeln, die sich vor Liebe in die Schuppen beigen. Aber bei dem Weisen sind sie während einanderbegegnen, jedes hat sich sein Haus selber gebaut, mit dem Wälden verächtlich gegen den anderen. (Fortsetzung folgt.)