

Für die Arbeitsstube



der Stoffhut für erwachsene Mädchen.

Zwei Hüte für die Jugend führen wir heute vor, einen Strohshut und einen für erwachsene junge Mädchen. Geschickte Mütter oder Tanten garnieren ihn selbst und nehmen dazu die vor- und vorvorjährigen Zutaten.

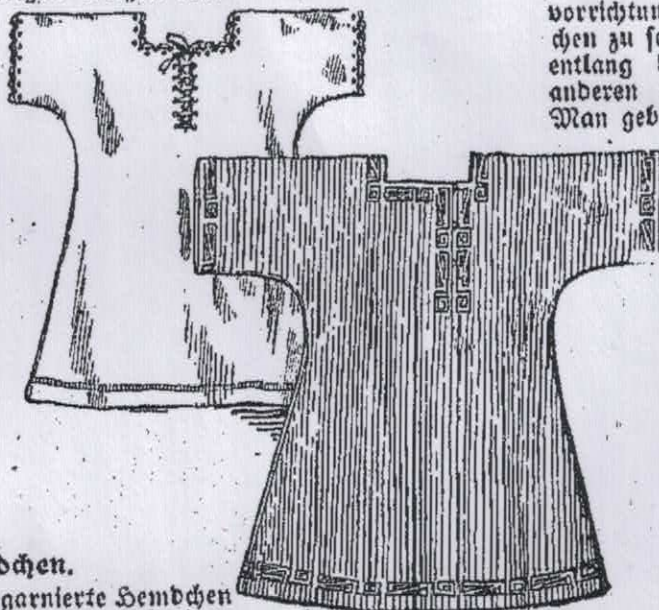
1. Großer runder Hut mit Bandgarnitur. Die große, schließende Form aus dunkelblauem Stroh zeigt eine hübsche Garnitur aus porzellanblauem Taftband. Das Band wird in der Mitte dicht gefaltet, so daß die Enden absteigen; es wird dem Kopfe in dessen oberer Hälfte aufgesetzt, wobei es jedoch die Mitte freiläßt. Den Ansat deckt ein schmales Samtband, das auch vorn eine Schleife bildet. Hat man die Zutaten nicht in dieser



2. Kleiner Strohshut für halberwachsene Mädchen.

Farbe, so nimmt man eben andere, auch der Hut kann schwarz, oder, grau oder weiß sein. Sogar stoffbezogen ginge er gut herzustellen, wenn man z. B. einen vorjährigen weißen Hut benutzen will und ihn durch Beziehen mit weißem leichten Stoff auffrischt.

2. Kleiner Strohhut für halberwachsene. Auch dieser Hut ist recht einfach. Er besteht aus braunem Stroh, mit helleren Federbüscheln garniert. Dazwischen schlingt sich Band in brauner Farbe. Der Kopf ist mehrfach eingedrückt. Ob man auf der rechten Seite den Federbüschel wieder haben will, bleibt dem Geschmack des Einzelnen überlassen. Gefälliger dürfte dort eine kleine gebundene Schleife aus braunem Bande aussehen.



Zwei Jahrkleider.

Wie zwei niedliche bunt garnierte Hemdchen sehen unsere beiden Kleider für die ganz Kleinen aus. Und in der Tat kann man den Schnitt eines kleinen Hemdes gut für die Kleider verwenden. Das erste Kleidchen ist für ganz heiße Tage gedacht, das zweite für etwas kühlere. Auch für kleine Knaben ist die Form passend. Bringt man an dem Kleidchen in Hüftelhöhe Spangen von demselben Stoff an und zieht ein breites buntes Band hindurch, das man seitlich oder rückwärts zur Schleife bindet, so dürften die Kleider noch vollständiger aussehen.

3. Jahrkleidchen mit Lochstickerei. Aus einfarbigem oder rot gemustertem Wäschstoff ist das

Kleidchen hergestellt. Die Garnierung besteht in Vogenlangetten aus roter Baumwolle und ebensolchen Bindfäden wie ersichtlich. Statt der Vögel kann man auch Plättchen einstickeln. Vorn wird durch rotes Bändchen eine Schnürrichtung hergestellt, um das Kleidchen zu schließen. Am unteren Rande entlang kann man Grätenstich oder anderen Zierstich in rot anbringen. Man gebraucht ein Stoffstück von 94 cm Länge und 46 cm Breite.

4. Jahrkleidchen mit Stickerei oder Borte garniert. Das Kleidchen besteht aus leichtem Wollstoff oder Barchend, wie man hat. Es ist wie ersichtlich an den Rändern entlang garniert mit gefauster Borte oder Stickerei, wenn man die Zeit dazu verwenden will. Ein Kreuzstichmuster von großer Einfachheit oder leichte Stickerei in Schnurstich sind dann das Gegebene. Der Schluß ist seitlich. Man gebraucht ein Stoffstück von 100 cm Länge und 52 cm Breite.

Briefkastencke.

Fraulein Ilse G. Wenn Sie Strobin oder andere Waschmittel für einen weißen

Strohshut nicht bekommen können, dann überziehen Sie doch den Hut mit weißem Glasbattist oder Ellul, oder mit gelblichem in der Farbe des Strohes. Wenn Sie ihn dann mit schwarzem Bande und einer gelblichen Blume garnieren, wird er gewiß hübsch aussehen und nicht zu jugendlich, wie Sie fürchten.

3 und 4. Zwei Jahrkleider für die Sommerzeit. Jeder Schnitt ist gegen Einsendebrief von 35 Pf. in Briefmarken erhältlich. Adresse: Schriftleitung der Arbeitsstube, Stettin-Verlag, Potsdam.



Küchen- gespräche



Heute waren die Sonntagsgäste der Küchendorfin zum ersten Male wieder draussen in der Lande von Frau Matthies versammelt. Nach dem langen und, ach, so harten Winter konnte man dankeschül Sonnenchein und Frühlingluft genießen. Aber man kam nicht so recht dazu. Gleich anfangs hatten Frau Klein und Frau Brumm das Gespräch an sich gebracht und überboten sich im Jammern und Räsonnieren. Im Jammern über die schwere Not der Zeit, nicht etwa für die draussen mitten im Grannen des Krieges Ringenden, nein! für sie, die — Hausfrauen! — Und im Räsonnieren über die Massnahmen der Behörden.

„Ja, ja!“ lachte Fräulein Huber, „die Frauen glauben immer, sie seien so klug und würden alles besser machen. Und dabei sollten Sie mal gehört haben, was zum Beispiel unser Oberfischmeister neulich von den Frauen in unserer Stadt gesagt hat: Unvernünftig sind sie, behauptete er, und kochen können sie alleamt nicht. Sie könnten es vielleicht, aber sie sind zu bequem . . .“

Fräulein Huber hatte noch nicht ausgesprochen, da erhob sich auch schon ein richtiger kleiner Sturm der Entrüstung unter ihren und Frau Matthies' Gästen. Festig wurde gegen diese Behauptungen protestiert und Frau Klein ging so weit zu sagen, sie würde nie wieder beim Fischmeister Fische kaufen.

„Ja, sehen Sie, liebe Frauen“, sagte Fräulein Huber, „der Mann hat doch täglich zu den Verkaufsstunden zwanzig bis dreißig Frauen um sich herumstehen. Und diese schweigen doch nicht, sondern sie machen ihre Betrachtungen über den Einkauf und was damit zusammenhängt. Da lernt er etwas kennen an Verstand oder — Unverstand. Und Sie, liebe Frau Klein, würden ja selbst am schlechtesten dabei fahren, wenn Sie den Fischereinkauf ganz beiseite ließen.“

„Ach, was man jetzt an Fischen zu kaufen bekommt, das nützt einem auch nicht viel“, liess sich Frau Brumm da vernehmen. „Malquappen. Kaulbarsche, kleine Stinte — was ist das alles für Zeug. Kein Mensch weiss, was man mit diesen fingerlangen Dingen anfangen soll.“

„Ich will Ihnen gern, soviel ich kann, Ratschläge hierfür geben, ich habe alle diese Arten ausprobiert“, sagte die Küchendorfin. „Freilich viel Arbeit gibt es da, wer die Zeit nicht hat, muß eben aus der Wassertiefe essen. Eine andere Wahl ist jetzt nicht. Vom Stillstehen oder sich sonst vergnügen kann jetzt keine Rede sein. Beruf oder Hausarbeit vom frühesten Morgen bis in die stinkende Nacht, so heisst es jetzt. Vielfach auch müssen die Frauen beidem nachgehen. Zum Beruf ist natürlich auch vaterländischer Hilsdienst zu rechnen und selbstverständlich alle Liebesätigkeit. — Um aber wieder auf den Fischmeister zu kommen, so erzählte er mir, daß eben nur die Fische aus Friedenszeiten, Sechle, Karpfen, Schleie, Barsche, Plöhen reisenden Absatz fanden. Die anderen bleiben ihm übrig. Und jetzt darf doch nichts übrig bleiben. Also zunächst die Malquappen sind wirklich im Geschmack den Aalen sehr ähnlich und besonders gut, wenn man sie sauer einkocht. Man kann sie aber auch als Mittagbrot mit Bier oder „grün“ kochen.“

„Ja, aber das Vorbereiten —“
„Das woll' ich Ihnen eben erklären. Ich hatte neulich recht handliche, das heisst etwa handgroße Quappen, die machten sich ganz leicht zurecht. Man nimmt sie aus wie jeden Fisch, reibt sie außen und innen mit Salz ab, wäscht sie tüchtig und kocht sie nach den genannten Arten in Bier oder in der eigenen Brühe mit Grünzeug. Sie sind sehr fett, sehr nahrhaft und ergiebig, denn sie haben keine Gräten, nur einen weichen Rückenwirbel wie die Aale. — Die Stinte, die ja gesalzen im Handel zu haben sind, wässert man kurze Zeit, bricht ihnen den Kopf ab, wobei man sorgen muß, daß das geringe Eingeweide sich mit herauszieht, kocht sie einmal kurz auf und dreht sie durch die Maschine. Gräten haben sie ja nicht. Nun mengt man die Masse mit Mehl und Eiersatz, Zwiebeln und Pfeffer nach Geschmack, formt Klöße und kocht sie, aber ebenfals nur kurz auf, da sie sehr weich sind und leicht zerfallen. Hat man Fett, kann man sie auch braten wie Bulletten. Uebrigens habe ich auch schon die Fischmasse gestreckt mit sogenanntem Fleischersatz. Es gibt ja mehrere Präparate davon im Handel, mit allerhand Phantasienamen ausgestattet. Ich rede keinem bestimmten das Wort, bin überhaupt von dieser ganzen Nahrungsmittelindustrie keine Freundin. Doch da sie einmal gesetzlich erlaubt ist und die Sachen vorhanden sind, so muß man sie auch benutzen. Allerdings mit Vorsicht, ich habe leider schon viel Geld ausgegeben für völlig unmögliche Produkte dieser Art! Genug also, solchen Fleischersatz brauche ich auch nach der Vorschrift und menge ihn etwa halb und halb mit der Fischmasse, das gibt dann noch einmal so viele Klöße oder Bulletten. — Die Kaulbarsche verwendet man ebenso wie die Stinte, nur muß man sie vor dem Durchdrehen entgräten, weshalb sie nicht so ergiebig sind wie diese. Das nächste Mal erzähle ich Ihnen von weiterer Verwertung von Fischen oder von Resten.“

M. K.

Nur getrost und frisch alles aufs Spiel gesetzt, was auch die Welt nehmen kann! Die Wohnungen des Lebens sind viel weiter als die Wohnungen des Todes.

Luther.



Kleidung für Schulkinder.

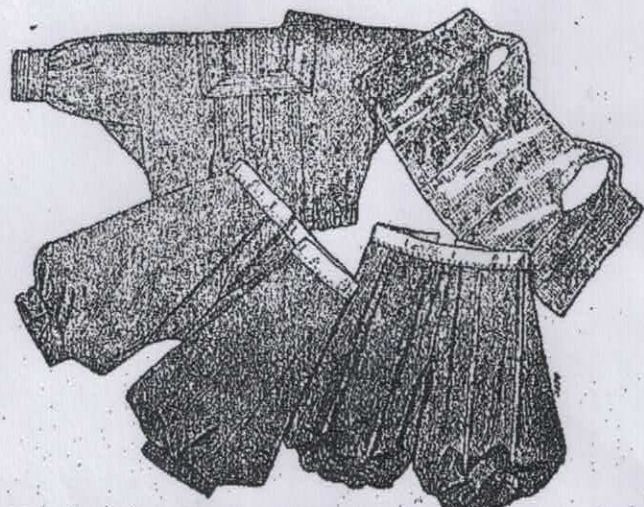
1. Trägerrock und Bluse für Mädchen. Der hübsche Anzug läßt sich aus Stoffresten oder aus Altem gut herstellen. Aus beliebig farbigem Wollstoff bestehend, kann man das etwa 1,80 m weite Röckchen aus zwei leicht abgeschrägten Bahnen zusammensetzen und oben etwas einreihen. Der glatte Niederwurf ist angefertigt und die Träger, die sich über die Schulter teilen, sind einer kurzen, dem Niederwurf angeschnittenen Patte untergeheftet. Selbstverständlich kann man auch die Patte ansetzen, sollte der Stoff nicht anders reichen. Die Bluse

aus hellem Waschstoff ist um den runden Halsauschnitt viermal eingereicht. Die halblangen Ärmel sind eingeseht und endigen mit einer abgereihten Falte. Erforderliches Material: etwa 1,50 m Wollstoff, 1 m breit und 1,25 m Waschstoff, 80 cm breit.

2. Turnanzug für Schulkinder. Nicht allein zur Turnstunde, sondern für weitere Spaziergänge, für Schulfahrten oder für den Sommeraufenthalt, falls ein solcher in diesem Jahre möglich ist, eignet sich ein Anzug mit untergetragener Hose gut

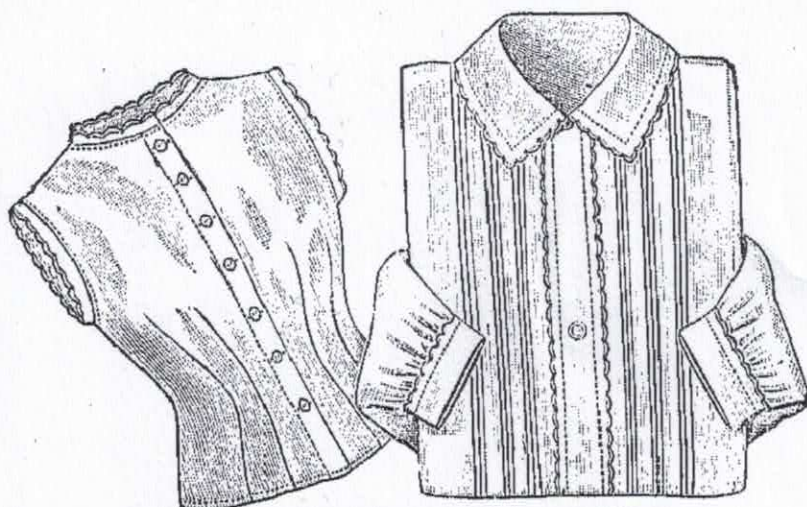
für größere Mädchen. Man nimmt beliebigen dunklen Stoff dazu und fertigt noch einen faltigen Rock dazu an, dessen Beschreibung weiter unten folgt. Die Mädchen in Hosen durch die weite Welt laufen zu lassen, wie dies durch die Wandervogel aufgebracht worden ist, möchten wir nicht anraten. In großen Städten mag es nicht auffallen, aber auf dem Lande wirkt es mindestens unschön, bei den Landleuten sogar anstößig.

Erforderlich sind für 8—10 Jahre: $4\frac{1}{2}$ m Stoff 120 cm breit für Rock und Hose, $2\frac{1}{2}$ m Stoff 70 cm breit zur Bluse. Rock und Hose werden einem Leichen angeknüpft, die Hose ist unten mit seitlich knöpfenden Kniebündchen versehen, innen wird sie durch Gummibänder gehalten, siehe die Innenansicht. Die futterlose, über den Kopf zu streifende Bluse ist auf beiden Achseln zum Knopfschluß eingerichtet, unten erhält sie einen breiten Gummizug, der bei jeder Turnbewegung nachgibt. Die Bluse hat, der Vorschrift gemäß, einen kleinen, den Hals freilassenden Ausschnitt. Die aus dunklen Stoff gefertigte Bluse unserer Abbildung ist an der Ausschnittblende und an den Ärmelbündchen mit weißer Soutache besetzt, die auch fortbleiben kann. Die Bluse zeigt keinen Besatz. Es folgen noch einige zum Schneider des Turnanzuges beachtenswerte Winke: Das Leichen wird im Rücken zum Knopfschluß eingerichtet und unten mit Knöpfen besetzt. Rückwärts wird der Schluß sehr sorgfältig mit Druckknöpfen eingerichtet. Falten vorn und rückwärts zu legen. Der untere Beinleidenrand wird eingekräuselt zwischen das mit Stoff gedoppelte Bündchen gefaßt. Die Bluse wird in Falten geordnet, seitlich unter Einfügen des Keils zusammengeheftet, unten mit breitem Gummizug versehen, hierauf



1. Trägerrock und Bluse für Mädchen von 9—11 Jahren. Schnitt gegen Einsendung von 45 Pf. in Briefmarken erhältlich. Adresse: Schriftleitung der Arbeitsstube, Eissingsverlag, Potsdam.

2. Turnkleid für Mädchen, bestehend aus Bluse, Leichen und rückwärts zu schließen-der weiler Hose (siehe auch die Innenansicht der Hose). Schnitt ist für jedes Alter zwischen 8 und 12 Jahren für Bluse, Leichen und Hose zusammen gegen Einsendung von 55 Pf. in Briefmarken erhältlich. Adresse wie zu Abbildung 1.



3. Einfaches Unterziehkleidchen. — 4. Einfaches Nachthemd.
Jeder Schnitt ist in Größe II (Oberweite 98) oder in Größe III (Oberweite 104 gegen
Einsenkung von 45 Pf. in Briesmarken erhältlich. Adresse wie zu Nr. 1.

an den Achseln bis zum Schlitze zusammengenäht und hier zum Knopfschluß eingerichtet. Zuletzt steckt man die Ausschnittblende auf und setzt die Ärmelbündchen an. Der Rock besteht aus zwei geraden zusammenge-
nähten Stoffteilen, jeder ist 144 cm weit und 56 cm

braucht man etwas weniger. Auch hier dienen die haltbaren Längsten als Garnierung. Für den Winter nimmt man wärmeren Stoff. Kragen und Manschetten können aus anderem Stoff als der Rumpf gearbeitet sein.

lang, für etwa zehnjährige Schulmädchen. Er hat unten einen handbreiten geraden Saum, ist in ebenfalls handbreite Falten gelegt, die von einer breiten Quetschfalte in der vorderen Mitte ausgehend, hinten als Gegenfalten über dem Schlitze zusammen-
stoßen.

Unterwäsche für Erwachsene.

3. Unterziehkleidchen für Erwachsene. Diese einfache Form ist besonders bei Landfrauen sehr beliebt. Die Ärmel des Hemdes treten aus den Armrundungen dabei hervor. Man gebraucht etwa 1,25 m Stoff 80 cm breit, und zwar nimmt man am besten stärkeren Waschstoff, am besten Waschend. Die Vogenlängsten können auch fortbleiben. Für den Herbst ist dann warmer Stoff zu wählen.

4. Nachthemd für Erwachsene. Hierzu sind etwa 4 1/2 m Stoff 80 cm breit vorzuziehen. Läßt man die Säumchen vorn weg, ge-

Hauswirtschaft und Garten.

Anbau von Brennnesseln. Wie ein Fachmann aus Bayern schreibt, gehört mit zu den wichtigsten vaterländischen Diensten die Kultur der bisher immer vernachlässigten Brennnessel, welche die einzige Pflanze ist, die uns den besten Ersatz für Baumwolle schaffen kann, damit wir instande sind, den Rohstoff für Kleider, Wäsche usw. selbst anzubringen, den wir jetzt im Kriege so notwendig brauchen. Um eine große Brennnesselernte herbeizubringen, ist es nötig, nicht nur die wilden Brennnesseln bis auf den letzten Stengel zu sammeln, sondern auch solche auf Feldern, Auwäldern usw. überall anzupflanzen, was wohl das erste und zweite Jahr etwas Mühe verursacht, aber hernach, da die Nessel zu den Unkräutern gehört und sich sehr rasch von selbst weiter entwickelt, die weiteren 10 bis 15 Jahre dem Landwirte gar keine Mühe macht, und einfach geerntet werden braucht.

Zur Aufklärung über Anbau und Sammeln werden nachstehend in 10 Punkten die Bedingungen angegeben, welche dabei zu beachten sind. Es gilt das als Merkblatt für alle diejenigen, welche sich dem vaterländischen Dienste der Brennnesselkultur widmen wollen.

1. Nur die große zweiflätrige Brennnessel ist anzupflanzen. Sie kann auch gesät werden, doch ist das wegen der langsamen Entwicklung weniger ratsam. Am besten ist die Anpflanzung durch geteilte Wurzeln.

2. Boden. Zum Anbau ist jeder Boden geeignet. Bei Sandboden ist das erste und zweite Jahr etwas mehr Dünger und Feuchtigkeit zuzuführen. Am besten gedeiht die Nessel in Auwäldern und Gebüsch, weil sie sowohl Schatten als Sonne verlangt, letztere in gebrochenen Strahlen. Mit Nachhilfe in den ersten zwei Jahren kann jedoch jeder Boden hierfür kultiviert werden. Es eignen sich daher Waldränder, Waldwiesen, sandige Heidegebiete, Begraine, Föh-, Teich-, Bach- und Grabenränder, Teich- und Mählemdämme, versumpfte, saure Wiesen, Ueberflutungsgebiete, Wahnbschungen, auch abgestochenes Torf- und Moorgelände und selbst Kiesgruben.

3. Die Anpflanzung soll im März bis April geschehen. Dabei ist vor allem zu beachten, daß der Boden gelockert ist, damit er Feuchtigkeit aufnehmen kann, was nur im ersten und zweiten Jahr, bis sich die Nessel eingewurzelt hat, zu beachten ist.

4. Anpflanzungsmaterial gewinnt man aus den Wurzeln der wilden Nessel, welche man aus der Erde nimmt und je nach Wurzelgröße in drei bis sechs Teile teilt, so-
dann diese Teile einzeln im Umkreis von 20 Zentimetern steckt, damit sie Platz haben, um sich selbst zu vermehren. Es können aber auch die Stengel in Stecklinge geteilt und eingesetzt werden, die ebenfalls zur Fortpflanzung geeignet sind; aber stets in lockeren Boden circa finger-
tief einsetzen.

5. Nach drei bis vier Wochen, wenn die Pflanze circa 25 Zentimeter hoch über der Erde ist, schneidet man sie und benützt diese Ernte als Gänse-, Schweine- oder Viehfutter, da die Nessel auch milchzerlegendes Futter ist. Auch da ist darauf zu sehen, daß der Boden locker ist.

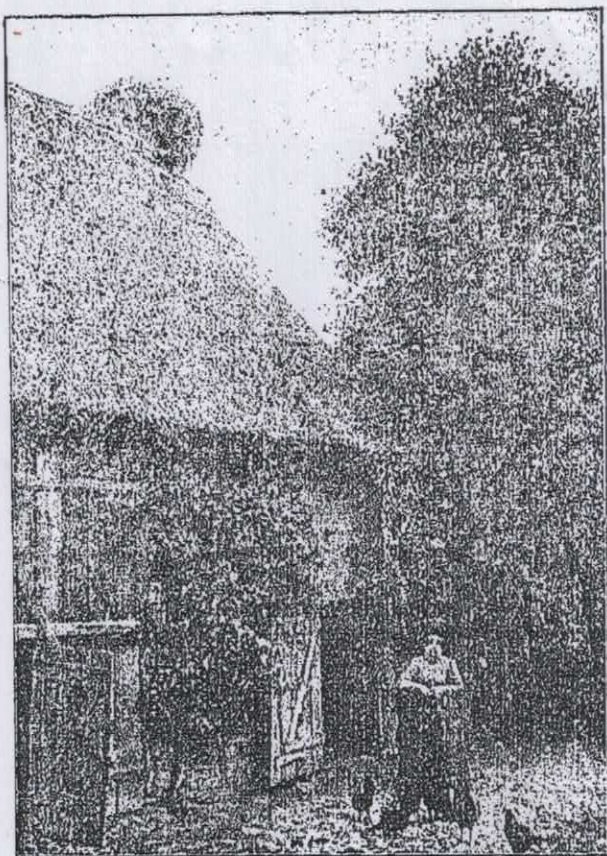
6. Im Juli, nach der Heuernte, ist die Nessel circa 70 bis 120 Zentimeter groß, und soll das Sammeln dann für Gespinnstzwecke beginnen. Die Nessel wird geschnitten. Das Schneiden der Nessel kann je nach der Anbausfläche mit Messer, Sichel oder Sense geschehen. Es sollen aber keine Wurzeln herauskommen.

7. Die nächste Ernte, bei der die Nessel die Höhe von 1 bis 2 Meter erreicht haben, soll dann im Oktober, und zwar auf gleiche Weise wie im Juli geschehen.

8. Der weitere Nachwuchs kann im November abgeweidet oder für Futterzwecke benützt werden. Es muß dann nachgesehen werden, daß der Boden wieder locker ist, damit die Feuchtigkeit in die Erde eindringen kann. Auch können um diese Zeit schon neue Anpflanzungen durch Stecklinge bei vorheriger Bearbeitung des Erdbodens, geschehen.

9. Bei jeder Behandlung der Brennnesselpflanze (beim Schneiden, Sammeln, Transport usw.) ist stets darauf zu achten, daß die Stengel nicht gebrochen werden, weil sonst die darin enthaltene Faser nicht mehr zu verwenden ist und der Stengel leicht in Fäulnis übergeht. Auch muß die Pflanze nach dem Schnitt vor Regen und Kälte geschützt sein, um den Schimmelansatz zu verhüten.

Wenn diese Punkte beachtet werden, so wird ein großer Ertrag zu erzielen sein. Die Landwirtschaft wird sodann, abgesehen davon, daß sie dem Vaterlande große Verdienste erwirkt, ohne viel Mühe, für ihr De-
land auch einen schönen Verdienst erhalten.



Phot. Marie Göstlich.

Unter dem blühenden Holunderbaum.

„Sie machen uns ja ordentlich Lust zu solcher Suppe, Fräulein Doktor. Wie kocht man denn die?“ fragten mehrere Frauen.

„Zu einem Liter Milch genügen 4 mittelgroße Holunderblütendolden oder Stagienblütentrauben. Diese werden leicht abgespült und mit der Milch aufgekocht. Dann nimmt man die Blüten heraus, tut eine Prise Salz und etwas Zucker an und verdrückt mit eingeweichtem Mehl. Viele kühlen die Suppe möglichst stark ab, stellen sie gar auf Eis. Ich liebe sie mehr lauwarm genossen. Es kommt auf die Witterung an. Uebrigens habe ich mich in diesem kalten Frühjahr so recht an der guten Holundersuppe erfreut, die mir die vielen getrockneten Beeren vom letzten Herbst wohl jede Woche einmal lieferten. Frau Matthies hatte mich bei ihr pflücken lassen. Der Holunderbaum oder schwarze Flieder sollte wirklich viel mehr gepflanzt werden.“

„Ich wusste gar nicht, daß man die Beeren in der Küche verwerten kann“, sagte eine der Frauen. „An unserer Gartenmauer steht ein Strauch, aber die Kinder schneiden sich schon immer im Frühjahr die Ruten ab, der kommt kaum zum Blühen oder Tragen.“

„So geht es leider den meisten Holundersträuchern“, belehrte die Küchen doktorin. „Wo ich kann, rede ich jedem, der einen Hof oder einen Garten hat, zu, Holunder zu pflanzen. Wo ein Strauch steht, kommen

aus ihm heraus, die meist als ~~Ärztchen~~ ^{Ärztchen} dienen. Da sollte man hinterher sein und sich junge Bäumchen verschaffen. Und wie schön ist ein solcher Baum in der Blütezeit und süßer Duft erfüllt die Luft ringsumher. Auch unsere Urväter, die alten Germanen, liebten ihn, allerhand Sagen knüpfen sich an ihn. Nach der guten Frau Hulda oder Holde ist er genannt, der Beschützerin von Haus und Hof.“

„Frau Holle!“ rief Erna Mübe dazwischen.

„Ja wohl, Frau Holle“, bestätigte Fräulein Huber. „Und einen Foller- oder Holunderbaum pflanzte man in damaligen Zeiten auf jedes Gehöft, besonders gern in die Viehställe. Er sollte das Vieh vor Krankheiten behüten.“

„Fliedertee ist auch heute noch sehr gut bei Erkältungen“, sagte die alte Frau Matthies, „und die den ganzen Körper durchwärmende Fliederbeeren-suppe essen wir ja den ganzen Winter lang sehr oft des Abends. Unser Fräulein Huber hat ganz recht, wenn sie sie anpreist. Man kocht sie wie jede Obstsuppe. Auf unserem Hof steht ja doch so ein alter großer Holunderbaum. Wir haben auch ein Bild von ihm, und ich bin gerade darunter. Das können Sie bei mir sehen. Junge Abkömmlinge von ihm sprossen ringsum heraus, wir geben gern jedem davon.“

Während Frau Matthies so sprach, hatte die Küchen doktorin ein Büchlein herbeigeholt und eine Stelle darin aufgeschlagen.

„Hier“, sagte sie, „in meinen Ratschlägen für Küche und Garten steht das folgende über die Pflege des Holunderstrauches für diejenigen unter Ihnen, die dieses nützliche Gewächs bei sich anpflanzen wollen: „In den Wachstums- und Pflegebedingungen sowohl der anspruchsloseste aller Beerenobststräucher ist der Flieder- oder Holunderbusch. Er nimmt in den Pflanzungen mit den unwirtlichsten Plätzen vorlieb und ist trotzdem ein dankbarer und alljährlicher Fruchtbringer. In älteren Jahren ist seine Wüchsigkeit um so stärker, je mehr er geschnitten wird, was aber seiner Fruchtbarkeit nicht gerade förderlich ist. Man läßt ihn vielmehr mit dem alljährlichen Schneiden besser in Ruhe. Es ist nur dann notwendig, wenn er mit den Jahren zu gewaltig heranwächst und dadurch seine benachbarte Vegetation zu sehr beschattet und im Wachstum hindert. Dann können die ältesten und inzwischen auch schon verknorrten Äste ganz heruntergeschnitten werden.“ — Soviel also vom Holunderbusch, liebe Frauen.“

„Bei Ihnen lernt man doch jedesmal irgend etwas ganz Neues, Fräulein Huber“, sagten die Frauen, „und wenn es vom alten Holunderbusch ist, auf den wir bisher kaum gesehen hatten.“

„Sie lernen vielleicht nur manches mit anderen Augen ansehen, über das Sie bisher gedankenlos hingeblickt hatten. Und ich würde mich herzlich darüber freuen. Um so mehr wird Ihnen dies Erdenrund, wie ein Dichter sagt, zu einem bewohnten Garten, und Sie lernen um so mehr die Kunst des großen Gärtners da droben dankbar bewundern.“

M. K.



1. Kleidschürze für Mädchen von 8-10 Jahren. Schnitt gegen Einseidung von 45 Pf. in Briefmarken erhältlich. Abz.: Schnittleitung der "Arbeitsstube", Potsdam, Junkerstr. 37.
2. Kleidschürze für Mädchen von 6-8 Jahren. Schnitt wie oben erhältlich. Nachnahmesendungen werden nicht gemacht.

Kinderschürzen.

Praktisch sind wir geworden während der Kriegszeit, das muß uns selbst der Reiz lassen, der ja reichlich vorhanden ist. Mit doppelt und dreifach übereinandergezogenen Gegenständen halten wir uns möglichst nicht mehr auf, zumal jetzt im Sommer. Daher die Mantelkleider, daher die Kleidschürzen. Wir haben es ja auch bitter nötig, das Sparen an Stoffen. Die Mutter, die heutzutage noch ihren kleinen Mädchen ein Waschkleidchen anzieht und darüber noch eine Schürze, wüßte freilich noch nichts vom rechten Sparen. Eines von beiden genügt, wie unsere lieblichen Modelle beweisen. Man kann die Kleidschürze Nr. 1 im ganzen zuschneiden und ihr durch eine schmale Blende die Sackchenform geben. Während sie im Rücken, genau wie vorn, glatt bleibt, ist sie seitlich eingereicht und

wird durch einen Pattenstreifen gedeckt. Die kleinen Ärmelchen setzen glatt an. Erforderliches Material: etwa 1,75 m Stoff, 80 cm breit.

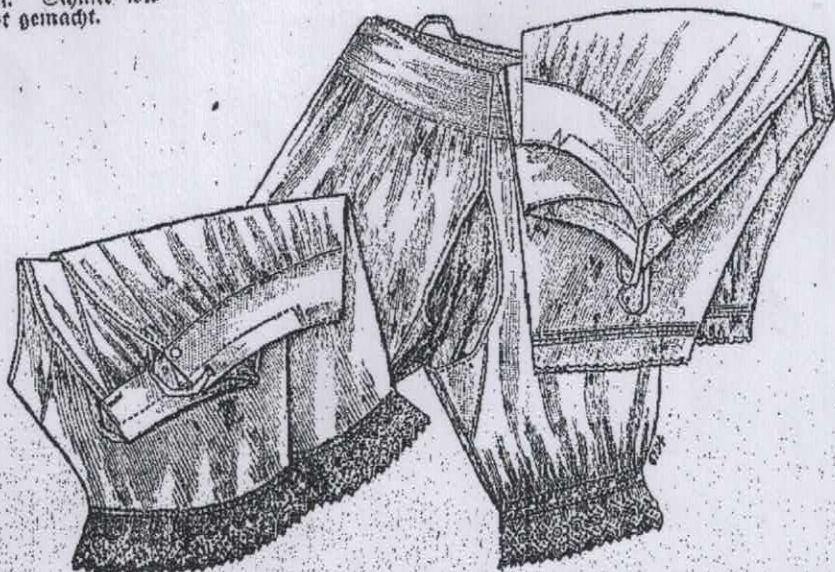
Die zweite Kleidschürze kann ebenfalls im ganzen zugeschnitten werden oder man schneidet die obere Seite für sich. Einfarbiger Stoff bildet am Ausschnitt und am unteren Rand eine breite und eine schmale Blende. Erforderliches Material: etwa 1,50 m Stoff, 80 cm breit.

Praktische Wäschestücke.

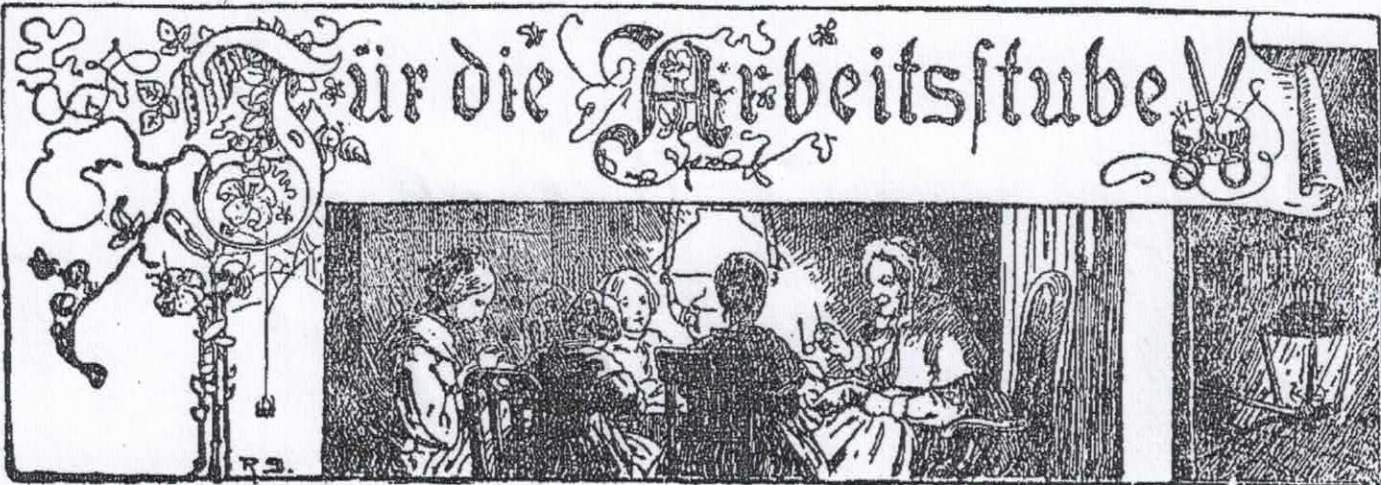
Auf lebhaften Wunsch aus dem Leserinnentreife bringen wir drei verschiedene Modelle von Beinkleibern, von denen wir besonders das letzte wegen seiner Einfachheit empfehlen. Die Machart aller drei Beinkleider ist deutlich auf der Abbildung sichtbar. Man gebraucht zu jedem Modell 2-2,30 m Stoff, 84 cm breit, und zwar kann man nicht allein Wäschestoff, sondern auch warmen Stoff jeder Art nehmen, wie man ihn gerade liegen hat. Die beiden ersten Modelle sind mit Stickerel, das letzte mit Langetten ausgestattet.

Briefkastenecke.

Am "Eine praktische Tante." Sie schreiben, wenn Sie Trikot-Unterwäsche ausbessern, das heißt Stülpe einsetzen, werden die Nähte immer so dick. . . . Ja, diese Art von Ausbessern erscheint uns bei solchem Unterzeug aber garnicht praktisch. — Am Beinkleider auszubessern, die ja fast nur im Sitz schadhast werden, schneidet man aus Trikotstoff, den man anderen schab-



3-5. Drei verschiedene Beinkleider für Erwachsene. Jeder Schnitt ist gegen Einseidung von 45 Pf. in Briefm. in Größe 8 (Säftenweite 110 cm) erhältlich. Abz. wie oben.



1. Haus- und Arbeitskleid für junge Mädchen.

Auch an unsere Backfische, die früher vielfach, wenn sie mit ihren „Studien“ fertig waren, ihre Nachmittage

veränderten, tritt heute der Ernst der Zeit heran, auch ihre jungen Kräfte sind bitter nötig zum Durchhalten. Man denke nur an Gartenarbeiten oder Feldhilfe auf dem Lande. Wir bringen nebenstehend ein praktisches Kleid für solche Zwecke. Freilich braucht es nicht so hell gehalten zu sein, wie es hier gezeichnet ist, sondern besser wählt man selbstverständlich dunkelgemusterten Stoff. Wir bringen die Beschreibung zum Bilde passend.

Die Vorlage aus blauweiß gepunktetem Rattun ist mit einfarbig blauem Stoff zusammengefasst.

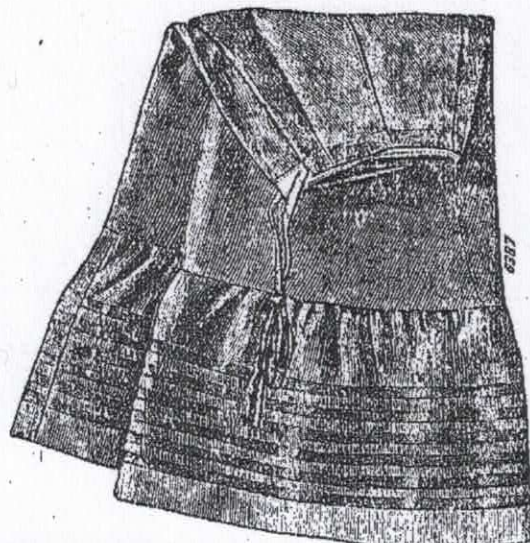
Letzterer bildet den breiten Randstreifen, den schmalen Gürtel und die Ärmelbündchen, die die

1. Haus- u. Arbeitskleid für junge Mädchen von 16–18 Jahren. Schnitt in Größe 92 cm Oberweite gegen Einsend. von 60 Pf. in Briefmarken erhältlich. Adresse: Schriftleitung der „Arbeitsstube“, Stiftungsverlag, Potsdam. (Der Schnitt kann auch zur Schürze gebraucht werden.)

kurze Puffe aufnehmen. Ein absteigender Streifen markiert seitliche Tascheneinschnitte, während zwei Streifen unter dem Matrosenträger hervorkommen und sich vorn kreuzen. Als Kleid kann die Vorlage auch vorn schließen, wobei eine Hälfte des Kragens übergreift, als Schürze hinten. Die Aenderung für den Vorderschluss lässt sich leicht am Schnitt vornehmen. Erforderliches Material: 2,75 m gebünter und 1 m glatter Stoff, je 80 cm breit.

2. Interrock für junge Mädchen. Der praktische Rock kann aus Altem hergestellt werden, auch kann die Falbel von anderem Stoff gemacht werden, als der Rock. Die Presse, mit der hier die Falbel besetzt ist,

kann durch Steppnähte ersetzt werden. Der Rock erhält oben Bandzug; man kann auch nach Belieben



2. Interrock für Mädchen von 13–15 Jahren. Schnitt gegen Einsendung von 45 Pf. in Briefmarken erhältlich. Adresse: Schriftleitung der „Arbeitsstube“, Stiftungsverlag in Potsdam.

Knopf- oder Satenschluss einrichten. Der Schlitz wird durch Druckknöpfe geschlossen. Die Falbel wird nicht auf, sondern besser untergesetzt. Man schlägt hierzu den geradegeschnittenen unteren Rockrand um, heftet die Falbel auf der linken Seite an, stept am besten zweimal durch und setzt dann auf der Rückseite leicht einen Schrägstreifen von Futterstoff unter den Ansatz. Die Falbel ist etwa 22–30 cm hoch und 3–3½ m breit, je nach Wunsch und Geschmack.

Briefkastenecke.

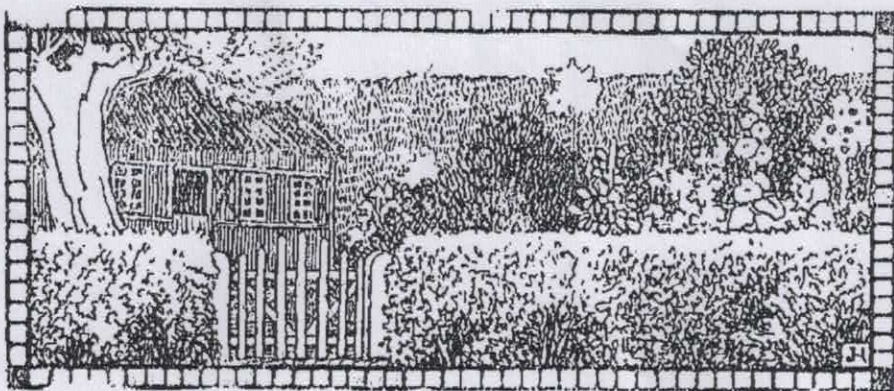
Antwort an „eine Krankenpflegerin“. Sie möchten wissen, wie man bei Stärkemangel dunkelblaue Leinen- oder Baumwollkleider ein wenig steifen könne? Da ist freilich guter Rat teuer, da auch die Gelatine, mit der man ja früher solche Sachen steifte, sehr knapp geworden ist. Wir könnten Ihnen nur raten, etwas Roggenmehl zu nehmen, wovon man einen dünnen Brei kocht — nicht nur aufgibt wie Stärke — und diesen dann nach Belieben verblüht. Mancher wird freilich sagen: „Mehl ist zu schade zu Garbrobezwecken“, aber man muß auch bedenken, daß man nur sehr wenig Mehl gebraucht und daß solche Kleider, ganz ungesteift, sofort wieder unansehnlich werden, auch Schmutz viel eher annehmen. Geplättet wird dann auf der linken Seite.

Schnittmuster werden wegen Ferien der Schriftleitung erst wieder vom 1. September an versandt.

haften Stücken entnimmt, etwa 30 Zentimeter lange und 20 Zentimeter breite Stücke. Diese Stücke legt man auf die dünnen Stellen, schneidet sie, den Nähten folgend, zu, heftet sie innen an und befestigt sie, ohne den Stoff umzuschlagen, mit kleinen Nadeln ringsum. Die schadhaften Stellen werden aber nicht herausgeschnitten. Nun stopft man rechts mit einer langen

dünnen Nadel und naturgrauem Negergarn, nicht Wolle, dem Maschenlauf folgend, herauf und herunter, bis man über die dünnen Stellen hinweg ist. Sind schon Löcher vorhanden, so muß natürlich auch wagrecht dicht gestopft werden. In gleicher Weise verfahren Sie mit Unterjacken usw. Das Einsetzen von Flecken wie bei Wäsche ist bei Trikotsstoff garnicht anwendbar.

Haus- wirtschaft



und Garten.

Gemüse und besonders Tomaten und Gurken sind für Dungwasser sehr dankbar. Ein sehr gutes Dungwasser bereitet man sich, wenn man ein Faß in den Boden gräbt, dasselbe zu einem Viertel mit Hühner-, Tauben-, Kaninchen-, Ziegen-, Kuh- und Pferdemist ausfüllt und dasselbe nun immer voll Wasser hält. Gießt man die Pflanzen mit solchem Wasser, so kann man sie rein wachsen sehen. Wird das Faß gerade nicht gebraucht, so ist es mit einem Deckel festgeschlossen zu halten.

Herbstanbau von Gemüse. Im Gemüsegarten werden die leer gewordenen Beete zum Herbstanbau von Gemüse benutzt. Man sät Herbstrüben, Teltower Rüben, Spinat, Kapuzinchen usw.; man pflanzt Winterkohl, Kohlrabi, Endivien usw. Zu der Aussaat wähle man halbschattige Gartenbeete im Schutze einer Mauer; ganz schattige und ganz sonnige Lagen sind streng zu vermeiden. Die Saat wird in der letzten Hälfte des August oder auch noch in der ersten Hälfte des September ausgeführt, ziemlich dünn; je dünner gesät wird, desto besser kommen die Pflanzen durch den Winter. Oder man verzichtet, wenn die Saat zu dicht aufgegangen, die Pflanzen auf 5 bis 6 Zentimeter Entfernung; die ausgezogenen Pflänzlinge werden auf ein anderes Beet gepflanzt. Die Saat muß fleißig begossen werden; häufige Düngergüsse, nicht zu kräftig angewendet, wirken hier ausgezeichnet. Obwohl die beste Saatzeit für die meisten Gemüse das Frühjahr ist, sind einzelne derselben doch als Frühgemüse zweckmäßig im Herbst zu säen oder geben bei Herbstsaat und zweijährig kultiviert die sichersten und höchsten Erträge.

Stielrüben. Auf die schnellwachsende Stielrübe muß in diesem Jahre wieder andauernd aufmerksam gemacht werden. Sie wird im August ausgesät, ist ziemlich widerstandsfähig und liefert meist bis nach Neujahr ein gutes, frisches Gemüse.

Die Gewinnung von Gurkensamen. Zum Samen läßt man die schönsten Gurken vom zweiten Ansatze an den Stöcken, legt sie auf Ziegelfstücke und nimmt sie ab, wenn sie gelb sind. Man läßt sie an einem trockenen, luftigen Orte zum Unreifen liegen, nimmt dann das Mark samt den Kernen heraus, tut dasselbe in eine Schüssel und reinigt die Kerne nach vier bis sechs Tagen durch Waschen in einem Siebe. Die guten Kerne fallen im Wasser zu Boden; diese trocknet man schnell an der Sonne ab, reibt die aneinander liegenden auseinander und bewahrt sie auf. Sie sind kühl bis sechs Jahre und oft länger keimfähig.

Trocknet und dörret Gemüse! Im Sommer kommen immer Zeiten, da es Gemüse im Ueberflusse gibt. Diese

Zeiten nützt man aus. Alles Gemüse, welches nicht direkt verwandt wird, wird gereinigt, fein geschnitten und gedörret. Das Dörren geschieht im Freien oder im offenen Backofen des Herdes, auf Platten, die auf den Herd gestellt werden und auf ähnliche Arten. Das Dörrengemüse wird trocken aufbewahrt, im Winter aufgeweicht und gekocht. Es bildet einen wahren Schatz und wird auch nicht beschlagnahmt.

Fragen und Antworten.

Frage: Ich bitte, mir freundlichst in „Hauswirtschaft und Garten“ Mitteilung zu geben, wie das „Rheinische Apfelfrant“ ohne Zucker zubereitet wird, und ob ich die in meinem Garten wachsenden Sorten, als Kaiser Alexander, Augustäpfel und Zimtblumen, Schmelz- und Winterbirnen dazu verwenden kann.

Antwort: Frau Pastor R., Ahum bei Wolfenbüttel.

Antwort: Rheinische Apfelfrant. Die reifen Äpfel werden gewaschen, ungeschält zerschnitten, in einem Kessel mit etwas Wasser sehr weich gekocht und dann durch ein gebrühtes leinernes Tuch gedreht, damit das Apfelfleisch zurückbleibt. Der so gewonnene Saft wird langsam unter beständigem Rühren eingekocht, bis er sirupähnlich vom Bößel fließt. Auf 1 Zentner Äpfel nimmt man 4 bis 5 Liter Wasser. Man kann alle Arten Äpfel und Birnen zusammen verwenden, nur muß das Obst reif sein.

Meinen, Soest.

Frage: Ich hatte Kürbissamen gekauft und im Garten gelegt. Statt des verlangten Melonenkürbis habe ich eine andere Sorte erhalten, die hier ziemlich unbekannt ist. Mein Kürbis hat keine Rippen. Die Früchte sitzen an der Pflanze ungefähr in Form einer dicken Gurke, dunkel- und hellgrün gestreift und gefleckt. Nun möchte ich gerne erfahren, ob sich dieser Kürbis zum Einkochen zu Marmelade eignet; zu dem Zweck hatte ich ihn gezogen. Dürfen mehrere Früchte an einer Pflanze bleiben? Wann werden sie geerntet? Kann man sie länger liegen lassen wie Melonenkürbis oder müssen sie frisch gebraucht werden?

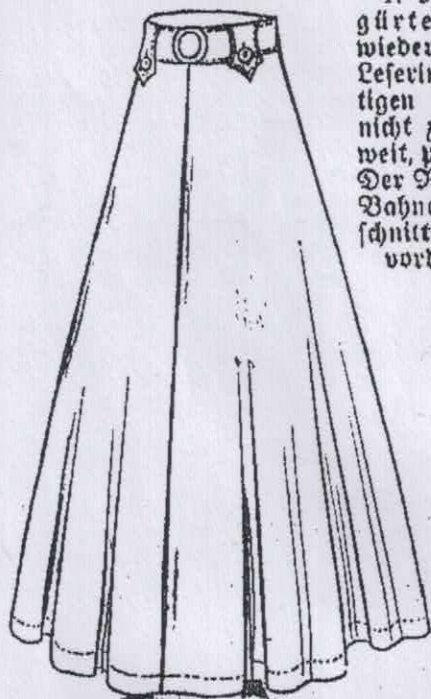
Antwort: Frau Pastor R., H., Kreis Viefelsfeld.

Antwort: Die Kürbissorte, die Sie anstatt des Melonenkürbis erhalten haben, ist nicht so fein wie dieser. Kann aber zum Einkochen von Marmelade gut verwandt werden. Sie können mehrere Früchte an einer Pflanze lassen. Der Kürbis wird geerntet, wenn er reif ist, d. h. wenn der Stiel hart und rüchlich ist. Die Früchte können längere Zeit liegen wie alle Kürbisse.

Meinen, Soest.



Sommeranzug für Erwachsene.



1. Rock mit Patten-gürtel für Erwachsene.

Schnitt in Größe 44 (Mittelgröße) gegen-
Einsendung von 55 Pf. in Briefmarken erhält-
lich. Adresse: Schriftleitung d. „Arbeitsstube“,
Stiftungsverlag, Potsdam.

blütem Schleierstoff wird in geschmackvoller Weise
mit dem wieder belichteten Niedermetalltragen garniert.
Die gezogene oder plissierte Falbe wird mittels Doh-
saumes dem schlanken bis zum Taillenschluß reichenden
Kragen angelegt. Durch die eingeschlagenen und mit
Knopfschloß befestigten Lösser wird ein schmales
Samtband geleitet. Material: etwa 2,50 m Stoff, 80 cm
breit, 50 cm Batist, 1,20 m breit, 3 m Samtband.

Aus einem Brief an die Großtante.

Liebes Großchen!

Du wunderst Dich, daß wir in unserem Blatte an-
raten, man solle, um Leder und Baumwolle, das heißt
Strümpfe, zu sparen, drei Monate im Sommer barfuß
gehen, und auf der anderen Seite wieder eine Anleitung
geben, wie man Schuhe selbst herstellen kann? Aber,
Tantechen, das eine schließt doch das andere nicht aus!
Würde Dir alte Frau, oder auch mir, wohl jemand zu-
muten, barfuß umherzulaufen? Und mit dem Selbst-

1. Rock mit Patten-
gürtel. Endlich sind wir
wieder in der Lage, unsern
Leserinnen einen vernünftigen
Rock vorzuführen,
nicht zu eng und nicht zu
weit, praktisch und bequem.
Der Rock besteht aus zwei
Bahnen, die glatt ge-
schnitten sind und in der
vorderen und hinteren

Mitte mittels
einfacher Naht
zusammentreten.
Im Taillenschluß
wird ein Stoff-
gürtel aufgear-
beitet, der zwei
kleine, ange-
knüpfte Patten
aufweist. Ma-
terial: etwa 2 1/4
m Stoff, 1,20 m
breit.

2. Sommer-
bluse mit Brust-
tuch. Die ein-
fache, vorn schlie-
ßende Bluse mit
eingesetzten

Ärmeln aus ge-
blütem Schleierstoff wird in geschmackvoller Weise
mit dem wieder belichteten Niedermetalltragen garniert.
Die gezogene oder plissierte Falbe wird mittels Doh-
saumes dem schlanken bis zum Taillenschluß reichenden
Kragen angelegt. Durch die eingeschlagenen und mit
Knopfschloß befestigten Lösser wird ein schmales
Samtband geleitet. Material: etwa 2,50 m Stoff, 80 cm
breit, 50 cm Batist, 1,20 m breit, 3 m Samtband.

machen von Schuhen sind auch nur Hausschuhe gemeint,
die aus Stoffresten, nicht aus Leder hergestellt werden
können, also mehr oder minder warm sitzen und mehr
für den Herbst und Winter gedacht sind. Nein, der
Herr Pastor, der für das Barfußgehen so lebhaft ein-
tritt, hat in erster Linie die auf dem Lande lebenden
Leute im Auge, und in zweiter die Städter, die zur Er-
holung auf das Land gegangen sind in letziger Sommers-
zeit. Und er meint, das dürfe sich nicht nur auf die
Kinder beschränken, und bei den Erwachsenen spiele all-
zusehr von der einen Seite das Sichgenieren (ich glaube,
es gibt kein gutes deutsches Wort, daß diesen Begriff
vollständig wiedergibt) — das Sichwindern, Spötteln
von der anderen Seite eine übergroße Rolle, und diese
will er beiseite schieben, indem er allen klarmacht: „Geht
barfuß, weil es zum Durchhalten nötig ist, und weil
wir nur, wenn wir durchhalten bis zum Äußersten, die
Not dieses Krieges überwinden werden! Wer auch

dieses Opfer bringt,
sich selbst überwin-
det, dient dem Va-
terlande besser als
derjenige, der ge-
schneigelt und ge-
blügel vom Kopf bis
zum Fuß, wie in
Friedenszeiten mit
glänzend blank ge-
wichenen Lederstiefeln
in der heißen Jah-
reszeit einhergeht,
wenn die Umstände
es nicht unbedingt
erfordern! Freilich
können über diese
Umstände die Mei-
nungen sehr geteilt
sein. Aber etwas
helfen wird es trotz-
dem, etwas wird
doch gespart werden
an Material. Im

allgemeinen aber
wird es den erwach-
senen Barfußgehern
so ergehen wie da-
mals, etwa um die
Jahrhundertwende
den Bahnbrecher-
innen in der Reform-
kleidung. Es gehört
eben ein gutes Teil
Energie, ja Mut da-



2. Sommerbluse mit Brusttuch.

Schnitt in Größe 44 (Mittelgröße)
gegen Einsendung von 45 Pf. in Brief-
marken erhältlich. Adresse: Schriftleitung
der „Arbeitsstube“, Stiftungsverlag in
Potsdam.

zu, sich von der großen Herde abzusondern. Jetzt sieht schon lange niemand mehr danach hin.

Ueberhaupt in der jetzigen Kriegszeit! Wer weiß, ob wir nicht im nächsten Sommer alle ohne Hut gehen werden? Viele Frauen tun es ja heute schon, aber es sind, wie es scheint, nur solche, die soeben aus dem „Friseur-Salon“, oder dem „Champooing-Room“ her-

auskommen! Und die vollständig unnützen Sommerhandschuhe werden wir uns wohl auch abgewöhnen müssen. Das schadet auch gar nichts. Es ist recht gut, wenn man sich in solcher Beziehung keinen Zwang mehr aufzuerlegen braucht.

Meinst Du nicht auch, liebes Tantechen?

Deine Eva-Marie.

Hauswirtschaft und Garten.

(Fortsetzung.)

Verschiedene Arten von Auflauf. (Eingefandt aus unserem Leserinnenkreise. Der Einsenderin herzlichsten Dank!) In kochendes Salzwasser läßt man Haiser- oder Versteinstöcken — ein Pfund für 3 Personen — einlaufen. Sobald der Brei aufkocht, zieht man den Topf vom Feuer und läßt unter fleißigem Umrühren langsam weiterkochen, bis sich die Masse vom Topf löst. Eine Auflaufform wird erwärmt, mit ganz wenig Fett ausgeschwenkt und der Haiserstockenbrei, der mit Salz, Muskatnuß und auch etwas Zucker oder Kunsthonig abgeschmeckt ist, ganz heiß hineingegeben. Eine Schnitt Brot wird gerieben oder zerkrümelt, mit etwas Zucker und Eimil vermischt über die Oberfläche des Auflaufs gestreut, wodurch ein appetitlich aussehendes, brunes Krustchen entsteht. Ich selbst gebrauche statt der Auflaufform ein Emaillepfand mit festschließendem Deckel. Dann wird der so zubereitete Auflauf zugebedeckt in den Bratofen gestellt, gleichviel für längere oder kürzere Zeit!

Ein ebensolcher Auflauf läßt sich aus feiner oder gemahlener Graupen herstellen. Nicht gut schmeckt auch ein Nudelauflauf! Die Nudeln werden in Salzwasser gargekocht, mit dem Schaumlöffel herausgenommen und in die aufgeschüttete Form gegeben. Semmel- oder Zwiebackkrümel darüber gestreut, gibt ein gutes Aussehen, ist aber nicht nötig, vielmehr kann man den Nudelauflauf auch so in den Bratofen schieben und dann mit einer Stachelbeeren-, Rhabarber- oder sonstigen Obstsoße zu Tisch geben. Alle diese Aufläufe eignen sich besonders dadurch für die heiße Jahreszeit, daß man sie bereits mit dem Mittagessen für den Abendtisch herrichten kann, um dann das Klüßchen Feuer ausgehen zu lassen; denn sie brauchen durchaus nicht heiß genossen zu werden, sondern schmecken auch lauwarm recht gut! Emilie Bittner.

Endivien als Nachfrucht zu bauen, ist hochrentabel, zumal da, wo bei Rosenkohl der Absatz ein durchaus gesicherter ist. Sommer-Endivien: Man pflanzt 30 Zentimeter Quadrat weit im Juli bis August und bindet die Köpfe zusammen, sobald sich die Rosetten gebildet haben. Die Überwinterung geschieht, sobald man sich von dem Gelbwerden der Blätter im Innern des Kopfes überzeugt hat. Bislang habe ich Endivien in größerer Ausdehnung noch nicht angebaut; meine mehrjährigen Erfahrungen, die ich bei dem Anbau im kleinen Maße als zweite Frucht aber gewann, veranlassen mich, in Zukunft den Anbau zu einem selbstmäßigen zu machen. Ich empfehle, Versuche ebenfalls anzustellen. Ein Fachmann.

Kaupensuche an Stachelbeerbüschen. Ein öfteres Durchsuchen der Stachelbeerbüsche nach Eiern und Raupen des Stachelbeerschmetterlings sollte jetzt öfters vorgenommen werden. Man hat es da leicht, die Eier des Schmetterlings, die in kleinen Haufen an den Blättern sitzen, mit einem Druck zwischen den Fingern zu vernichten. Sind die Raupchen erst den Eiern entschlüpft, so macht das Absuchen und Vernichten derselben schon viel mehr Arbeit; auch ist solche keineswegs eine appetitliche, und auch das Toben dieser Tierchen ist nicht angenehm. Freilich müssen wir sie, wenn wir uns die Stachelbeerräucher gesund oder am Leben erhalten wollen, vernichten.

Haltbarmachen von Obst ohne Zucker. Wir brachten unseren Leserinnen bereits in Nr. 26 und 28 Anweisungen, wie man Obst ohne Zucker einkocht. Heute folgt die Anweisung zum Haltbarmachen von Obst mittels Trocknens. Der Uebersichtlichkeit halber verwenden wir hierzu eine vom Frauenbeirat des Kriegsernährungsamtes ausgegebene Tabelle:

Trocknen von Obst.

Heizung: Steinöfen, Brauöfen, Lof, Koks, Gas, Grubenöfen. Beschaffenheit: Kernobst gut reif, aber nicht zu weich; Steinobst fast überreif.

Gattung	Vorbereitung	Temperatur	Dörzeit Stunden	100 kg frisch ergeben trocken kg	Bemerkungen
1. Äpfel und Birnen, ganz oder geteilt	Schälen, Kernhaus herausnehmen, Birnen dämpfen, evtl. in Zuckerlösung	100° C	4—8	10—12	Besonders Wirtschaftsobst geeignet
2. Apfelfringe	Scheiben von 4—5 mm Dicke, kurz in schwache Kochsalzlösung legen	70° C, nicht über 90° C	1½—3	—	—
3. Pflaumen (Zwetschen) Kerne	—	anfangs 70—75, steigend auf 80—95° C	16—24	30—32	Gut gelagerte, schon leicht angewellte Früchte. Nicht zu dick auf die Stäbchen legen
4. Heidelbeeren, Stachelbeeren, Hildebeeren	Gut auswaschen	70—75° C	4—6	16—17	Gute reife Beeren
5. Rhabarber	Ungeköpft waschen, die Stängel spalten und in gleichmäßige Stücke schneiden	80—90° C	16	—	Flach auslegen, langsam trocknen