

Donnerstag, 9. Mai
1918

Zahlungseinstellungen und Konkurse.

Konkursverfahren.

Name.	Untergeri- cht (Wohnort.)	Anmelde- zeit	Gläubig- verf.
Tagvercheute W. Bawel und Frau	Dürheim (Fricinsheim)	11. 5.	22. 5.
† Witwe M. Bloch	Königsberg i. Pr.	25. 5.	3. 6.
† Hm. Ferd. Friedländer	Münsterberg	18. 5.	27. 5.
Hm. G. Frost	Augsburg	18. 5.	27. 5.
Bauunternehmer Glanert	Justizburg (Mangarben)	24. 6.	23. 5.
† Hm. A. Jhel	Frankfurt a. M.	31. 5.	17. 5.
Kartoffelrodnung Anger- münde G. m. b. H.	Angermünde	18. 5.	30. 5.
† Gastwirt M. Kichling	Wutzen	31. 5.	22. 5.
† Oberl. a. D. G. Kroll	Fürstberg, Meckl.	8. 6.	29. 5.
Werkmeister A. Lindner	Borna (Bahnhof Kierisch)	26. 5.	25. 5.
† Buchhändler G. Philipp	Mühlhausen, Elf.	16. 5.	29. 5.
† Unterzahlmeister R. Nobe	Königsberg i. Pr.	25. 5.	3. 6.
Fabrikant R. Selzer	Borna (Bez. Leipzig)	26. 5.	25. 5.

Turnen, Sport und Spiel.

* **Schulneunkampf.** Der Weidesechluss für den am Sonntag, den 12. Mai, auf dem Sportplatz des Berliner Sport Club, Berlin-Halensee, Cicerostraße, am Kurfürstendamm, stattfindenden Schulneunkampf für die höheren Schulen Groß-Berlins und der Mark Brandenburg hat ein sehr gutes Ergebnis gezeitigt. 11 Schulen, gegen 8 im Vorjahre, werden diesmal am Kampfe teilnehmen. Scharfe Kämpfe und knappe Entscheidungen sind zu erwarten, wobei Oberrealschule Spandau, Jahn-Realgymnasium und Seminar Oranienburg, das sogar mit 2 Mannschaften antritt, gute Aussichten haben dürften. Beginn der Kämpfe 3 Uhr.

Kriegsküchenzettel mit zeitgemäßen Kochvorschriften.

Von Luise Holte.

Sonntag: Rhabarbersuppe, Spinattartoffeln mit Fleischklößchen, Kartoffelstrudel.

Rhabarbersuppe. 750 Gr. feingehackten Rhabarber kocht man mit einer Messerspitze gereinigter Schlemmtreide auf, schmort ihn dann im eigenen Saft ganz weich und streicht ihn durch. Man kühlt den Rhabarber mit Kunsthonig, verdünnt ihn mit Wasser und etwas Apfelwein, so daß man genügende Suppe hat, kocht sie ab, verdickt sie mit glattgerührtem Kartoffelmehl und quirt zuletzt ein Eiweiß an die Suppe. Das Eiweiß schlägt man zu festem Schnee, ihn mengt man in kleinen Klößchen im Augenblick des Anrichtens durch die Suppe. Als Gewürz kann man etwas feinen Zimt an die Suppe geben.

Spinattartoffeln mit Fleischklößchen. 1 Kgr. geschälte Kartoffeln werden halb gargekocht und abgeseigt, auch dünstet man 750 Gr. gutgewaschenen Spinat möglichst im eigenen Saft an heißer Herdplatte weich, drückt ihn fest aus und wiegt ihn. Aus dem Spinat, glattgerührtem Mehl und Brühwürfelbrühe bereitet man eine gebundene Tunte, die mit gehackter Zwiebel oder gewiegtem Schnittlauch gewürzt wird. Die abgeseigten Kartoffeln müssen in dieser Tunte beinahe garschmoren, dann legt man noch kleine Fleischklößchen dazu, die auf bekannter Weise bereitet werden, läßt sie darin garziehen und richtet das Gericht dann sofort an.

Kartoffelstrudel (Vorschrift einer „Rundschau“-Leserin). Aus 250 Gr. kalten, gekochten, geriebenen Kartoffeln, 250 Gr. Mehl, 1 Ei, 30 Gr. Butter, 100 Gr. Zucker, etwas Salz, Zitronenschalengewürz und ½ Paket Backpulver wird ein Teig zusammengesetzt, der mit reichlich Mehl zu einer Platte ausgerollt wird. Auf die Teigplatte streicht man gleichmäßig Marmelade und rollt sie dann behutsam wie einen Strudel auf. Er wird 40 Minuten im heißen Ofen gebacken und beim Anrichten mit Zimtzucker bestreut.

Montag: Gebratene Rotwurst (Vorschrift bekannt), Spargelkartoffelsalat.

Spargelkartoffelsalat. 750 Gr. Brechspargel kocht man in Wasser mit einer Prise Zucker beinahe gar, gibt dann das nötige Salz daran, kocht ihn fertig und schüttet die Spargelstücke zum Abtropfen und Abtühlen auf ein Sieb. 1 Kgr. Kartoffeln wird mit der Schale gekocht, abgezogen und in Scheiben geschnitten. Aus Spargelwasser, dem man 1 Teelöffel Appelsuppenwürze zusetzt, kocht man mit glattgerührtem Kartoffelmehl eine schlanke Tunte, schärft sie mit dem nötigen Essig, würzt sie mit Pfeffer und gehackter Petersilie und schwenkt Kartoffelscheiben und Spargelstücke in der Tunte gut durch. Der Salat wird lauwarm zu Tisch gegeben. Wer ihn schärfer gewürzt liebt — des feinen Spargelgeschmacks wegen ist das aber fast schade — kann auch noch geriebene Zwiebel und etwas Mostsch an die Tunte geben.

Dienstag: Niedersächsische Spargelsuppe. Wailers Kartoffelklöße mit Sirupunkte (Kochvorschrift von Frau Oberbürgermeisterin Denick, Celle).

Niedersächsische Spargelsuppe. Von 75 Gr. Kriegsbrot schneidet man die Rinden ab und schneidet das Brot in Scheiben, beides wird auf heißer Herdplatte unter Wenden getrocknet und dann mit 1½ Liter Spargelwasser aufgesetzt und mit