

Gersteln da. Auf die eine wird der nasse Teig gelegt, um das Festkleben zu verhindern, durch einen Lappen vorher naß gemacht. Ist das letzte Brod auf diese Weise bearbeitet und aus dem Ofen gezogen, so darf keines eher abgenommen werden, als bis die Kohlen im Ofen über dem Heerde zusammen geschlagen werden; andernfalls geschieht ein Unglück, z. B. Fehlgeburt der Bäckerin. (Kr. Dt. Krone.) Auch muß der Lappen, der im Wassereimer seine Ruhe hat, das letzte Mal mit in den Ofen geschoben werden; sonst geht Haus und Hof verloren. (Kr. Dt. Krone.)

Rohe, geriebene Kartoffeln werden öfters in's Brod gebacken, damit es sich länger frisch erhält. — Für die Kinder werden vom letzten Teige (s. g. Ausschrapfel) kleine Brode gebacken, s. g. Kuckel (chen.) — Wenn das geschieht, sagt man, freuen sich die Engel im Himmel. — In die vom frischen Roggen gebackenen Kuckel backt man zu größerem Wohlgeschmacke für die Kinder auch Kirschen oder Aepfel hinein, ob schon diese dann noch nicht recht reif sind. Auch für ältere Personen backt man Aepfel hinein, die dann wie gebraten schmecken.

Die Unzufriedenheit der Kinder schildert folgendes, mir aus Ostpreußen (Pred. Seydler) gemeldete Zwiegespräch. A. Mutter, vor wem schneidst Du dem Knust Brod? B. Für Dich, min Sähn. A. Ach, man solch klein Hachelke?!

Das steht fest, wie beim Bäcker die Semmel. — Das geht ab, wie die warmen Semmeln.

*Sedum* L., Fetthenne: Johanniskraut (Schlochau): es wird dort von den Kindern auf dem Lande am Johannistage gepflückt und auf den Ofen gelegt, wo's am Meisten ungeschoren liegt, und an seinem Fortleben oder Vertrocknen dann das Orakel der eigenen Bestimmung abgesehen.

† *Silene Armeria* L., Garten-Taubenkropf: Christinchen.

*Solanum nigrum* L., schwarzer Nachtschatten. Diese für sehr giftig gehaltene Pflanze wird nach Troj. in Frankreich unter dem Namen Morelle cultivée (sein mittelalterlicher Name war