

Futtermittelschlüsse für Hühnerhalter.

Der Mangel an Körnerfutter für Hühner, besonders nach Beendigung der Mauser, wo die Hühner ein gutes, eiweißreiches Futter erhalten sollen, ist sehr bedauerlich. Die Gerste muß aber nach dem bis jetzt ermittelten Erntergebnis für die menschliche Ernährung in Anspruch genommen werden, so daß nur ganz geringe Mengen Körnerfutter für die Hühnerhalter zu erhalten sind. Vorerst müssen die Hühnerhalter sich eben mit anderem Futter behelfen.

Das beste Grundfutter sind die Futterkartoffeln, die zum Teil oder auch vollständig durch Rüben aller Art ersetzt werden können. Kartoffeln und Rüben müssen — letztere in wassernußgroße Stücke geschnitten — gedämpft werden. Wenn die Rüben gekocht werden, ist das Kochwasser keines Zudergehaltes wegen nicht wegzugießen, sondern am zweckmäßigsten den Hühnern als Sauwasser zu geben oder dem Weichfutter zuzusetzen. Acht Hühner sollen täglich etwa 1 Pfund Kartoffeln erhalten.

Wo es an Kartoffeln fehlt, werden die Rüben allein das Grundfutter bilden. Am geeignetsten sind Möhren, insbesondere Werdemöhren. Ihnen schließen sich die Kohlrüben an. Futterrüben an, von denen die festen, gelbfleischigen besser sind als die roten. Auch Kraut und feine Strünke, sowie rohe Kartoffelschalen können verfüttert werden.

Der noch heiße Kartoffel- und Rübenbrei wird angemengt und zwar je nach Möglichkeit mit Gerste oder Maischrot, Kleie, Kleehäufel oder Kleemehl. Die gut durchgearbeitete Masse bleibt eine Stunde oder auch länger zugedeckt stehen, nachdem ihr auf je ein Liter eine Messerspitze Salz zugesetzt ist. Frische Treber aus Brauereien und Treberfabriken sind gutes Grundfutter.

Hervorragenden Futterwert besitzt auch die großblättrige Brennessel, deren getrocknete Blätter die Hühner mit wahrer Gier verzehren.

Die getrockneten Stengel sollten gemahlen dem Weichfutter zugesetzt werden. Unzerkleinerte, frische Brennesseln rührt das Geflügel nicht an. Sobald aber die Blätter stark zerkleinert unter das Weichfutter gegeben werden, bleibt nichts davon übrig.

Klee und Brennesseln enthalten viel Eiweiß; sie sind ein hochwertiges Futter. Namentlich wirkt die getrocknete Brennessel anregend auf die Vegetativität.

Neben dem Weichfutter kann noch Kraftfutter zugelegt werden in Gestalt von Heringsmehl (10 Gramm pro Huhn und ohne Salz!) und in der Gestalt von Tierkörpermehl. Man versuche auch noch andere eiweißhaltige Futtermittel, wie Futtertrodenhese, Eiweiß-Sparfutter und das aus Abfällen in den Molkogwerken in Spandau hergestellte Futtermehl zu bekommen.

Als Ersatzfuttermittel kommen weiter in Betracht: Alazienamen, der Samen des Ahorns und getrocknete Alazienblätter. Eicheln und Kastanien werden geschält, gequertelt und mehrere Tage unter öfterer Erneuerung des Wassers gewässert, dann gekocht und zerdrückt. Sie bieten Ersatz für Schrot. Auch getrocknete Vogelbeeren, Beeren des wilden Weins, Holbeeren, Obstreste und Kerne können als Ersatzfutter dienen. Sonnenblumen und Lindenkerne sind ebenfalls ein gutes Futter für Hühner, ebenso Blüthen.

In der Regel erhalten die Hühner früh Weichfutter und abends Körner.

Da die Hühner mit dem geringen zur Verfügung stehenden Körnerfutter nicht satt werden, sollen Rüben zugefüttert werden, die ungekocht in haselnußgroße Stücke zerkleinert, den Hühnern entweder mit den Körnern zusammen oder ein bis zwei Stunden vorher gegeben werden sollen. Wenn gar kein Körnerfutter zur Verfügung steht, so wird abends dasselbe Futter wie morgens gegeben und unter Mittag kleingebrochene rohe Rüben.

Enten bekommen früh und abends nur Weichfutter, das sich aus den gleichen Stoffen wie oben angegeben zusammensetzt, dem aber mehr Rüben beizugeben sind.

Gekochte Kartoffeln oder Rüben mit Kleemehl, Rübenjamspreu oder getrocknete Comfren-Blätter, Kleie und wenn möglich etwas Maischrot-Zusatz mit einer Prise Salz und einem viertel Teelöffel voll aus einer aus phosphorsaurem Kalk und Schlammkreide bestehenden Mischung, dazu einen halben Teelöffel voll Sand, sind ein gutes Wintererhaltungsfutter für Enten. Man rechnet davon früh und abends je ein halbes Pfund für eine Ente. Kann man von Januar ab dem Futter auch Fisch oder Fischmehl, Knochenchrot oder sonstige

stark eiweißhaltige Futter zusetzen, ungefähr 5 Gramm für jede Mahlzeit und Ente, so legen sie zeitig und reichlich.

Als weiteres Sättigungsfutter kämen kleingebrochene Rüben in Frage.

Das Körnerfutter für Enten soll dem Weichfutter immer geschrotet zugelegt werden.

Für Hühnerhalter, die im Besitze von Apfelwein sind, teilen wir noch folgenden Futtermittelschlüssel mit:

Die Hühner erhalten neben dem oben beschriebenen Weichfutter pro Huhn und Tag 100 Gramm Apfelwein. Am besten würde der Apfelwein in Brot eingetaucht gereicht. Da die Verfütterung von Brot aber verboten ist, so kann der Wein wohl mit dem Weichfutter oder mit Kleie gemischt gereicht werden. Die auf solche Weise gefütterten Hühner sollen gerade in den Wintermonaten November, Dezember und Januar sehr gut legen.

Alle überflüssigen männlichen, sowie kranke und zu alte Tiere, überhaupt alle leistungsunfähigen, sind abzuschlachten.

Wiesenkultur.

Einige praktische Winke über Wiesen- düngung. Bei der Düngung der Wiesen wird oft in zwei Richtungen gefehlt. Entweder werden sie zu schwach gedüngt, dann ist der Ertrag gering, oder sie werden zu einseitig gedüngt, und dann wird der Rasenbestand verdorben. Es ist sehr zu beachten, daß Stallmist und Gülle nur einseitige Dünger sind, denen die Phosphorsäure zum größten Teil fehlt. Die fehlende Phosphorsäure wird am besten ersetzt durch Ausstreuen von Thomasmehl. Die Wiesenpflanzen bedürfen zu ihrer vollen Ausbildung sowohl Phosphorsäure wie Kali und Kalk. Bei Wiesen, Alpen- und Talweiden, Luzerne- und anderen Futterfeldern empfiehlt es sich, das Thomasmehl (100 bis 300 Kilogramm) und Kainit (200 bis 300 Kilogramm pro Morgen) im Spätherbst oder zeitig im Winter auszustreuen. Die Düngung mit Thomasmehl kann jedoch auch unbedenklich im Frühjahr erfolgen. Unter den Phosphorsäuredüngern verdient das Thomasmehl bei der Wiesen- düngung nach den gemachten Erfahrungen unbedingt den Vorzug. Auch ist die Nachwirkung beim Thomasmehl eine sehr günstige und zudem bereichert es den Boden an Kalk.

was nicht zu unterschätzen ist. Was hier über Wiesen düngung gesagt ist, gilt auch von der Düngung der Weiden. Für Wiesen, Weiden, Luzerne- und Kleefelder ist das Thomasmehl ein unübertroffener Dünger und werden nach dem Urteil erfahrener Landwirte damit zwei-, ja sogar dreifache Erträge erzielt, und zwar bei wesentlich gesteigertem Nährwert des Futters. Manche vernachlässigte Wiese und Weide ist durch Anwendung von Thomasmehl wieder mustergültig hergestellt worden.

Aussaat.

Wintersaaten. Mit dem möglichst auszunehmenden Anbau von Brotfrüchten (Korn, Weizen) warte man nicht erst bis zum Eintreffen der künstlichen Düngemittel, sondern baue möglichst frühzeitig an. Die Düngung meist Kunstdünger (Kainit, Kalisalz, Superphosphat, Knochenmehl), kann sehr gut als Kopsdüngung im Laufe des Monats November bis zum zeitigen Frühjahr auch auf eine schwache Schneedecke nachgeholt werden. Bevor die Wintergetreidefelder aber nicht ganz ergrünt sind, soll die Kopsdüngung nicht vorgenommen werden. Mit Saatgut soll möglichst gespart werden. Dies ist bei uns um so leichter möglich, als unsere Landwirte erfahrungsgemäß viel zu dicht säen, was bei Anwendung von Kunstdünger dann häufig ein frühzeitiges Lagern zur Folge hat. Wenn die Landwirte um $\frac{1}{4}$ weniger Saatgut verwenden und reichlich mit Kunstdünger düngen, werden sie höhere Erträge erzielen als früher. Eine besondere Bedeutung kommt einer erhöhten Futterproduktion zu. Wiesen und Weiden sollen daher schon im Laufe des Herbstes, spätestens aber im zeitigen Frühjahr gedüngt werden, und zwar eignen sich hierzu ganz besonders die künstlichen Düngemittel. Im Mittel sind pro Morgen 100 Kilogramm 40 prozentiges Kalisalz oder 300 Kilogramm Kainit, 250 bis 300 Kilogramm Superphosphat oder 150 bis 200 Kilogramm entleimtes Knochenmehl zu geben. Im zeitigen Frühjahr wäre diese Düngung noch mit 50 bis 60 Kilogramm schwefelsaurem Ammoniak zu ergänzen. An Stelle von Chilisalpeter ist schwefelsaures Ammoniak oder Kalstidstoff zu verwenden.

Fütterung.

Die Spreu als Futtermittel. Die beim Ausdreschen des Getreides, der Hülsenfrüchte, des Kapses (Schalen usw.) gewonnene Spreu besteht größtenteils aus den stark verholzten, verästelten Hüllen der Samen; sie enthält aber daneben noch viele kleine Blätterteile, verkümmerte Körner und ist aus diesem Grunde meistens nährstoffreicher und leichter verdaulich wie das entsprechende Stroh. Nicht selten birgt sie aber auch verschiedene schädliche Stoffe, wie Sand, Erde Staub. Diese sind vor der Verfütterung durch Sieben mittels eines Staubsiebes sorgfältig zu entfernen. Die wertvollsten Spreusorten sind die des Hafers und der nicht gebrannten Gerste. Dann folgt die Weizen- und Roggenspreu. Ganz geringwertig sind die stark verholzten Reispelzen und Hirseschalen. Das Nährstoffverhältnis (Verhältnis der verdaulichen Stickstoffhaltigen zu den verdaulichen Stickstofffreien Stoffen) ist bei Hafer wie 1 : 23,8, bei Gerste (mit Grannen) wie 1 : 30,4, bei Weizen wie 1 : 24,1, bei Roggen wie 1 : 32,6. Reispelzen werden wegen des geringen Nährwertes in ihren Ursprungsländern nicht verfüttert, bei uns aber dienen sie in fein gemahlenem Zustande zur Verfälschung anderer Handelsfuttermittel. Die Spreu von verbrannter Gerste und Grannenweizen verfüttert man nicht, weil die Grannen sich in die Schleimhäute

des Maules, Schlundes und Magens einbohren und Entzündungen hervorrufen. Durch Kochen, Bräuen, Dämpfen und Einsäuern der Grannenspreu werden die schädlichen Eigenschaften derselben nicht vollständig beseitigt. Die Getreidespreu beherbergt manchmal einen Fadenpilz, Actinomyces Opalis, der in die Gewebe eindringt und in denselben weiterwachsen kann. Wird ein Tier von ihm angesteckt, so erzeugt er eine unheilbare Krankheit, die sich durch Auftreten von Geschwülsten und Geschwüren in Maul, Rachen, Magen usw. zu erkennen gibt. Durch Anbräuen und Dämpfen der Spreu wird der Pilz vernichtet. Mit Brandpilzen oder sonst befallener Spreu sollten zum Zwecke der Zerstörung der Keimkraft diese Pilze gekocht werden. Geschieht dieses nicht, so gelangen die Pilzsporen in noch keimfähigem Zustande in den Dünger und auf das Feld und verbreiten die betreffenden Pflanzentransmissionen weiter.

Schafzucht.

Die Fäule (Bleichsucht, Brustwassersucht) ist eine nur dem Schafvieh eigentümliche Krankheit, die sich daran erkenntlich macht, daß das faulfranke Schaf einen matten und wankenden Gang, häufigen Husten, eine heisere und schwache Stimme, ein trauriges Ansehen, aufgedunsene Augenlider, tränende und bleiche Augen hat. An der oberen Halsgegend zeigt sich eine wasserfüchtige Geschwulst, die „Kropf oder Glode“ genannt wird und weich und schmerzlos ist. Die Haut wird blaß, die Wolle glanzlos und geht letztere von selbst aus oder läßt sich leicht ausrupfen. Das Tier wird immer schwächer, der Hinterleib schwillt wasserfüchtig an, es bekommt Durchfall und verendet an gänzlicher Entkräftigung. Meist kommt die Krankheit nur an einzelnen Tieren vor, obwohl auch bisweilen ganze Herden davon befallen werden. Als Ursache dieser bösartigen Krankheit sind sumpfige und verschlammte Triften, besonders in nassen Jahren, verdorbene, schimmelige Heu oder Stroh als Fütterung, sowie fauliges Trunkwasser zu nennen. Auch das Liegen in Horden bei nasser Witterung kann gefährlich werden. Besonders in nassen Jahren sollte man dafür, daß die Weideplätze nur erhaben liegen, daß ferner nur gutes Stroh und Heu verfüttert und reines Fluß- oder Brunnenwasser als Trunkwasser Verwendung findet. Im Anfangsstadium kann die Fäule homöopathisch durch China und Arsenicum im Wechsel bei gesunder, kräftiger Fütterung, bestehend aus Körnern, gutem Heu und öfterem Salzlecken geheilt werden. Sind die Tiere bereits sehr matt und abgemagert, so ist weniger auf Heilung zu rechnen, jedoch kann außer erstgenannten Mitteln noch ein Versuch mit Acidum muriaticum und Eycopodium gemacht werden.

Milchwirtschaft.

Interessante Milchverwendung. In Finnland, wo das Genossenschaftswesen und die Meierei-Industrie weit jünger sind als in Deutschland, sich dagegen so überraschend schnell entwickelt haben, daß sie in mancher Beziehung Deutschland überflügelt, hat man in einer großen Meierei, wo die Milch von 6000 Kühen zur Verarbeitung kommt, folgende höchst bedeutungsvolle, neue Gefrier- oder Refrigurationsmethode seit einigen Jahren eingeführt: Jeder Kleinbauer, der der Meierei angeschlossen ist, separiert unmittelbar nach der Melkung die noch warme Milch und bringt die Sahne gleich auf der Stelle zum Gefrieren so daß alle Bakterienbildung verhindert wird. Die Sahne wird so dick genommen, daß sie bloß etwa ein Bierzehntelteil (7 Prozent) der ganzen Milch ausmacht, ein Verfahren, das vermittelt der neuen Maschinen leicht

ausführbar ist. Das Gefrierenlassen geschieht so, daß die Sahne in eine gewöhnliche Transportkanne gefüllt wird, welche in einen Eiskübel gestellt und mit Eis oder Schnee, worauf man etwas grobes Salz streut, umgeben wird. So bleibt die Sahne unberührt stehen, um bald eine halbgefrorene, breiige Masse zu bilden. Morgens und abends wird sofort nach der jedesmaligen Separierung neue Sahne zugeführt. Wenn die Kanne nach einer Woche voll ist, wird sie zur Meierei geschickt. Dabei hat diese sehr dicke, etwa 50 Prozent Fett enthaltende Sahne eine kolossale Widerstandskraft gegen Temperaturwechsel und bleibt trotz weitläufiger Transporte im Gefrierzustande. (Da sie nicht bloß viel Fett, sondern auch wenig Kasein enthält.) Auf der Meierei wird alsdann von jeder einlaufenden Kanne eine Probe genommen; es wird zum Fettgehalte bezahlt. Im übrigen können nun diese zu einer gemeinsamen Zentrale zusammengeführten Massen halbverarbeiteter Rohware, d. h. Sahne, eine gleichmäßige und in technischer Hinsicht vollendete Behandlung erfahren, wodurch die Produktion verbessert und die Produktionskosten vermindert werden. Zudem erfährt der Kleinbauer eine bedeutende Ersparnis an Tagesarbeit, da er von dem täglichen Transporte der Milch befreit ist und nur einmal in der Woche die unbedeutende Sahnenmenge abzuliefern braucht.

Kaninchenzucht.

Futtertröge für Kaninchen. Ein Gerät, welches in keinem Kaninchenstall fehlen sollte, in Wirklichkeit aber recht selten gefunden wird, ist der Futtertrög. Die meisten Kaninchenhalter werfen das Futter einfach auf die Erde, wo dann die Hälfte zertrampelt und verdorben wird. Die Futtertröge aber verhindern dies; in ihnen bleibt das Futter immer frisch und unverdorben.

Weibau und Kellereiwirtschaft.

Welcher Teil des Rebholzes gibt die fruchtbarsten Rebstöcke? Der bekannte Elässer Ampelograph, Ökonomierat Ch. Oberlin, will die Beobachtung gemacht haben, daß bei Vermehrung der Rebe durch Stecklinge, Schnittreben — Rasela — der untere Teil eines Rebholzes — Läufern — einen weniger fruchtbaren Rebstock liefern soll, als wie der obere Teil desselben. Oberlin hat mit einer starktriebigen Muskatellersorte und Gamet derartige Anpflanzungen vorgenommen und veröffentlicht in einem diesbezüglichen Artikel seine Erfahrungen, wobei er anführt, daß die Anpflanzungen mit Wurzelreben, aus dem unteren Teile geschnitten, auf derselben Fläche 3, 4 Hektoliter Ertrag gaben, die Anlagen mit Wurzelreben, aus dem oberen Teile gewonnen, aber einen solchen von 5 Hektolitern gegeben haben. Der Verfasser empfiehlt daher, bei der Vermehrung der Reben das untere Stück des dazu verwendeten Rebholzes wegzuschneiden. Wir bringen die Ansicht des Herrn Oberlin unsern Lesern zur Kenntnis und ersuchen, Erfahrungen, die diesbezüglich gemacht worden sind, mitteilen zu wollen. Wir fügen hier noch bei, daß es an manchen Orten Gebrauch ist, Rebstöcke, die nicht tragen wollen, mit Erfolg niederzulegen, zu vergraben, wobei allerdings noch andere Einflüsse sich geltend machen. Ein Umstand kann aber nicht oft genug bei der Gewinnung der Schnittreben aus dem Weingarten empfohlen werden, nämlich die Schnittreben nur von den fruchtbarsten Rebstöcken, die schon im Herbst angemerkt werden sollten, zu gewinnen, da in jedem Weingarten Rebstöcke vorkommen, die in bezug auf ihr Verhalten während der Blüte zu wünschen übrig lassen und nur geringen Ertrag geben.

Für die Hausfrau.

In der Jugend ist jung sein leicht,
Schwerer und schöner, wenn's Haar sich bleicht

Später Sonnenschein.

AS

Herbstsonnenschein, des Winters Näh
Berrät ein Flodenpaar;
Es gleicht das erste Flöddchen Schnee
Dem ersten weißen Haar.

Noch wird, wie wohl von lieber Hand
Der erste Schnee dem Haupt —
So auch der erste Schnee dem Land
Vom Sonnenstrahl geraubt.

Doch habet acht! mit einemmal
Ist Haupt und Erde weiß,
Und Liebeshand und Sonnenstrahl
Sich nicht zu helfen weiß.

Zur Überwinterung der verschiedenen Gemüse.

sei folgendes mitgeteilt: Rosenkohl: wird er eingegraben, so hat dies in schräger Richtung zu geschehen. In geschützter Lage kann er auch auf dem Boden stehen bleiben. Kohlrübe: die Knollen werden abgeputzt, der Wurzelkopf kurz abgeschnitten und so in Mieten gebracht. Gelb- und Weißrübe, Kerkelrübe, Faserwurzel, Sellerie, Cichorien, Cardonen: im Keller aufbewahrt, werden sie in Sand oder trockene Erde eingeschlagen. Pastinake, Rapontica: in Kellern oder Gruben eingeschlagen, aufbewahrt. Rotrübe: in Erde eingeschlagen, durchwintert man sie in Mieten oder Kellern. Rettig: in Gruben und Mieten halten sie sich weit besser, als im Keller. Endivie: am besten bewahrt man die Winterendivie in kalter Erde eingeschlagen auf. Sie dürfen sich nicht berühren. Zwiebeln und Knoblauch: wenn Frost eintritt, bewahrt man sie in frostfreien Kammern. Lauch: die Wurzeln werden 30 Zentimeter tief in die Erde gesteckt und im Keller aufbewahrt. Petersilienwurzeln bewahrt man am besten im Keller in nur ganz mäßig feuchtem Sande auf. Artischocken: im Herbst schneidet man die Blätter bis auf 15 Zentimeter ab und läßt die Pflanze abtrocknen. Hierauf werden alte Körbe darüber gestellt und bei eintretender stärkerer Kälte mit Mist und Erde zugedeckt. Meerrettig kann im Freien gelassen oder auch im Keller eingeschlagen werden. Melisse und Pfefferminze: überwintert gut im freien Lande. Gartenthymian: wie Melisse, nur ist es gut, im Herbst die Stöcke etwas mit Erde zu behäufeln.

Küche und Keller.

Bunter Salat. Zu diesem Salat gehören 2 Pfd. Kartoffeln, etwa 1—2 saure Gurken, 1 Pfd. Apfel, ein großer Sellerieknopf, einige Mohrrüben, rote Rüben, Zwiebeln und Tomaten. Die Kartoffeln, der Sellerie, die Mohrrüben und die roten Rüben werden gekocht, geschält und in Scheiben geschnitten. Apfel und Gurken werden geschält und in kleine Würfel zerteilt, die Zwiebel wird fein gehackt und die Tomaten ebenfalls in Scheiben geschnitten. Alles das wird gemengt und mit Salz und Pfeffer vermischt. Darüber wird folgende Soße gegossen: 2 Teile Wasser und 1 Teil Essig werden mit drei großen,

rohen und geriebenen Kartoffeln gekocht, mit Maggi, Salz und Zucker kräftig abgeschmeckt. Wenn die Kartoffeln gar sind, wird die Marinade heiß über den Salat gegossen, gut vermischt und zuletzt noch mit frischer gehackter Petersilie bestreut.

Quitten-Paste. Der den Quitten anhaftende Flaum wird mit einem Tuche abgerieben, hierauf kocht man dieselben weich und drückt sie durch die Obstpresse, wodurch deren Schalen und Kernhäuser leicht entfernt werden. Das so gewonnene reine Mark gibt man in einem Gefäß, das so groß sein muß, daß die zu kochende Masse nicht höher als 8 bis allerhöchstens 10 Zentimeter hoch ist (wenn nötig, also portionenweise) aufs Feuer und dampft bei lebhaftem Rühren ein, bis genügende Konsistenz erreicht ist. Nun setzt man auf 1 Kilo Masse $\frac{1}{4}$ Kilo Staubzucker zu, rührt gut um und füllt die Masse sofort in Formen. Würde man jetzt noch weiter kochen, dann würde der Zucker invertieren, d. h. einen unveränderlichen zähflüssigen Zustand annehmen; die Paste würde hierdurch zähe werden und niemals richtig trocknen. Die aus den Formen genommene Paste wird dann im Trockenapparat in mäßiger Wärme, bei reichlicher Luftzufuhr, eventl. einfach im warmen Zimmer, getrocknet. Analog dieser Vorschrift können alle Obstpasten hergestellt werden. So erhaltene Pasten sind leicht zu trocknen, sie sind schön von Ansehen und fein im Geschmack.

Als Ersatz für Pfeffer empfiehlt eine Hausfrau die grünen Schalen der Walnuss. Man dörrt die Schalen und stößt sie zu Pulver, desgleichen etwas gedörrten Salz bei und mischt beides zusammen. Auch das junge Walnusslaub, wenn es im Frühjahr noch braunrot ist, kann gedörrt in dieser Weise verwendet werden.

Spargelstangen als Ersatz für Kaffeebohnen. In einer Versammlung der Landwirte zu Berlin legte Oekonomierat Vibrons aus Calvörde geröstete Spargelstangen vor und ließ am Schlusse Kaffee davon bereiten, der allerseits als vorzüglicher Kaffee-Ersatz anerkannt wurde, weil er echtem Bohnenkaffee sehr ähnlich schmeckte.

Erprobtes Rezept zur Bereitung von Apfelgelee. Aus abgefallenen Äpfeln entfernt man alle schlechten Stellen, schneidet sie in kleine Stücken, ohne sie zu schälen; wäscht alles gut und setzt sie mit soviel Wasser, daß sie gerade bedeckt sind, zu und kocht sie zu einer Masse. Dies Mus füllt man dann in ein Tuch, das als Beutel aufgehängt wird, und läßt den Saft in ein untergestelltes Gefäß auslaufen, ohne den Beutel zu drücken. Jedem Pfund Saft wird nun 1 Pfund gestoßener Zucker beigegeben und dies alles in einen Steintopf gefüllt und über Nacht in den Keller gestellt. Am anderen Tage kocht man das Gelee sieben Minuten bei starkem Feuer, stetem Rühren und Abschäumen und gießt es darauf in Gläser oder Steintöpfe, die man vorher etwas ausschweift.

Hauswirtschaft.

Aus Herrenkleidern entfernt man Flecken von Bier, Schokolade, Kaffee, brauner Sauce mit Leichtigkeit durch Quillagarinde. Die Rinde schäumt in Verbindung mit Wasser wie Seife. Man laßt dieselbe am besten in Drogerien. Mit 3—4 Teilen weichen Wassers kocht man sie etwa eine Viertelstunde aus, gießt diese Abkochung durch ein Tuch und mischt sie mit etwas Spiritus. Nachdem man das Kleidungsstück platt auf ein Brett gebreitet

hat, trägt man diese Flüssigkeit mit einer Bürste lauwarm auf. Gut ist es, ein trockenes Tuch unter den Stoff zu breiten, da dieses die Feuchtigkeit aufsaugen hilft. Ist der Fleck nun nah gebürstet, so wird die überflüssige Masse schnell durch Aufklopfen mit einem Hirschlederlappen oder einem leinenen Lappen beseitigt. Bei Damenkleidern ist es vorteilhaft, Futter oder Besatz vorher abzutrennen, da durch das Nähverden dieser Stoffe neue Flecken entstehen könnten. Sollten die Flecke nach dieser Reinigung noch nicht ganz verschwunden sein, so helfe man mit etwas Benzin nach. Zuletzt wird das Kleidungsstück dann noch von der linken Seite aufgeplättet.

Weichen und sehr hellfarbigen Cachemir reinigt man, indem man denselben mit einem Brei aus weißem, reinem Bolus und Wasser gemacht, bestreicht. Nach dem Trocknen wird es ausgeklopft und gebürstet. Auch andere hellfarbige Stoffe können in derselben Weise gereinigt werden.

Flaschen und Gläser zu reinigen. Wenn Flaschen, Gläser etc. gespült werden sollen, nehme man lauwarmen Essig und Sand. Hiermit werden die Gefäße tüchtig ausgespült und dann mit lauwarmem Wasser nachgeprüft. Es ist dies ein Mittel, um selbst die vernachlässigsten Gefäße schnell und sicher zu reinigen, ohne daß das Glas darunter leidet.

Gemeinnütziges.

Seidene Kleider zu reinigen. Sehr viele Hausfrauen überlassen dem Mädchen, ohne besondere Aufsicht, das Säubern der seidenen Toiletten und wundern sich dann, wie schnell die Sachen unansehnlich werden, Risse und Streifen bekommen. In den meisten Fällen ist hauptsächlich das unvorsichtige Reinigen daran schuld, denn Seidenstoff darf nie mit einer gewöhnlichen Kleiderbürste gereinigt werden, wie dies aber so häufig geschieht. Seidene Stoffe dürfen nur sorgfältig abgewischt werden, und zwar nimmt man zum Abwischen einen weichen, wollenen oder noch besser einen seidenen Lappen. Nur bei sehr staubigen Stellen benötigt man eine ganz feine, weiche Seidenbürste. Eine sogenannte „Stoßante“, welche man bei der größten Vorsicht bei schlechtem Wetter doch mal mit nach Hause bringt, reinigt man am besten folgendermaßen: Man legt den Abwischlappen, welchen man als Kleiderreiniger benützt, über die Borsten einer Kleiderbürste und reibt damit behutsam, sobald der Kleidersaum vollständig trocken geworden ist, den daran haftenden Schmutz ab.

Alte Seidenbänder, die sich im Haushalte von Hüten und Kleidern sammelt, ansammeln, färbt man mit Omnicolor und bügelt sie zwischen zwei Tüchern so lange sie noch sehr feucht, nahezu naß sind. Hat man eine passende Farbe gewählt, kann man sie ganz gut noch zum Schmuck des Heims verwenden, zum Raffern von Portieren, Gardinen, zu Schleifen an Wandfächern und dergleichen.

Prüfung des Trintwassers. Eine einfache Prüfung des Trintwassers auf seine Reinheit besteht darin, daß man ein nicht zu kleines Glas bis zu drei Vierteln damit füllt, einen halben Teelöffel voll fein gestoßenen Hutzucker hineintut, das Glas fest verschließt und in ein warmes Zimmer oder an die Sonne stellt. Wenn nach 48 Stunden das Wasser trüb oder milchig wird, so ist es unrein, bleibt es dagegen hell, so kann es zum Trinken verwendet werden.

- 4 - Haus- und Zimmergarten.

Hyazinthenzucht im Winter.

Man wähle nicht zu kleine Töpfe und bediene sich der gewöhnlichen Gartenerde. Jetzt pflanze man Zwiebeln ein, und zwar so, daß die Spitze eben unter dem Rande des Topfes bleibt, dann drückt man die Erde umher fest und stellt die Töpfe einige Tage in die Außenluft. Die Zwiebel selbst umgebe man vorteilhaft mit einer Schicht weissen Stubensand, und zwar ist dies Verfahren um so mehr angebracht, je schwerer oder lehmartiger die benutzte Erde etwa ist. Ferner ist es zweckmäßig, die Hyazinthen leicht anzugießen und, nachdem das Wasser verdunstet ist, die Töpfe in die Erde einzugraben. Hier bedeckt man sie 5 bis 10 Zentimeter hoch mit Laub, Erde usw., wodurch das Austrocknen verhindert und die Entwidlung der Wurzel befördert wird. Alsdann lassen wir die Töpfe in der Erde, bis zur Zeit, wo man dieselben ins Zimmer bringt. Ist keine Gelegenheit vorhanden, die Töpfe einzugraben, so sorge man dafür, daß die Erde feucht bleibt, und gebe von Zeit zu Zeit etwas Wasser. Die Töpfe stehen am besten an einer dunklen Stelle, etwa im Keller, bis man sie im Dezember oder Januar in die Stube nimmt. Ein guter, sonniger Platz am Fenster verdient den Vorzug, weil dadurch das Zulange werden des Blütenstengels verhindert wird. Auch hierbei muß die Erde ziemlich feucht gehalten werden.

Um die Hyazinthen in Gläsern auf Wasser zu treiben, reinige man den unteren Teil der Zwiebel, fülle die Gläser mit frischem Wasser und stelle die Zwiebel so darauf, daß der Rand derselben das Wasser berührt. Wenn sich das Wasser vermindert, muß immer wieder frisches nachgefüllt werden, so daß der Wurzelstanz immer damit in Berührung bleibt. Eine dunkle Stelle ist auch für diese Art der Treiberei zu empfehlen. Beginnen die Zwiebeln zu treiben, so bedecke man sie mit einer Tüte, damit die Wurzeln erst völlig den Grund des Glases erreichen. Die Behandlung der Hyazinthen gilt auch für die Tulpen und Crocus, mit dem Unterschiede, daß man von Tulpen zwei oder drei, von Crocus fünf oder sechs in einen Topf pflanzen kann. Crocus vertragen anfangs nicht viel Wärme; man läßt sie deshalb im Kasten stehen, bis sich die Blumenknospe zeigt. Andernfalls erzielt man wohl viel Blätter, aber keine Blüte.

Denkt jetzt an die Frühgemüse! Wer gerne im Frühlinge reichlich Gemüse ißt, der muß jetzt im Herbst daran denken, denn im Frühlinge ist es zu spät. Er muß jetzt Winterpflanzen kaufen (wenn er sich selbst keine gezogen hat) und diese recht tief einpflanzen. Es kommen dafür Winterkappus und Winterwirsing in Betracht. Diese Pflanzen werden jetzt nahe zusammengepflanzt und dann wird im Frühlinge so viel ausgeschnitten und gegessen, daß die übrigbleibenden Blätter haben, um Köpfe zu bilden. Da die Kappuspflanzen aber nicht früh gegessen werden können, so setzt man sie direkt in die richtige Entfernung, pflanzt dann aber Wirsing dazwischen, der nun herausgeschnitten werden kann. Genauere Anweisungen auf Wunsch.

Winterwirsing, Rot- und Weiskappus kann noch immer ausgepflanzt werden. In kälteren Gegenden nehme man keine großen Pflanzen, sondern recht kleine, weil die letzteren den Winter besser überstehen. Diese Winterpflanzen werden recht tief gepflanzt, so daß die Herzen der Erde gleich stehen. In rauhen Lagen ist sogar Furchenpflanzung angezeigt. Die Furchen halten den Schnee auf und die Sonne ab, so daß die Pflanzen nicht so schnell auf-tauen, denn gerade in dem Wechsel von Austauen und wieder Gefrieren liegt die größte Gefahr. Auch Winterkappus kann noch gepflanzt werden, doch muß man jetzt mit allen Pflanzungen vorwärts machen, damit sie noch vor den stärkeren Frösten anwurzeln können.

Ewiger Kohl. Wer noch keinen ewigen Kohl hat, der pflanze jetzt noch an, obgleich es schon spät ist. Dieser Kohl liefert dann ständig Ernten, wenn gerade kein anderer zu haben ist.

Stachelbeerräupen. In diesem Jahre sind die Stachelbeersträucher noch immer sehr spät, im September, von den Aste-räupen der Stachelbeerblattwespen be-fallen worden. Sie haben für dieses Jahr keinen Schaden mehr anrichten können, aber im nächsten Jahre droht ein starker Befall und wird man zeitig auf Posten sein müssen, um ein Überhandnehmen zu ver-hindern. Thätig umgraben, Kasten des Bodens unter den Sträuchern ist zu emp-fehlen.

Wie tief sollen die Einwinterungsgruben im Garten sein? Ja, das ist eine Frage, die sich nach der Gegend richten muß. Im Osten, wo mit einer anständigen, andau-ernden Kälte gerechnet werden muß, muß die Grube schon etwas tiefer sein, darf sie wenigstens tiefer sein, als bei uns im Westen, wo kurze Frostperioden von län-geren Regenperioden abgelöst werden. Im Westen soll die Grube nicht tiefer als 30 bis 40 Zentimeter sein, im Osten habe ich metertiefe Gruben gefunden, die sich sehr gut bewährten. In dieser Beziehung muß sich ein jeder ein wenig nach den erprobten Gebräuchen seiner Gegend richten.

Bestes Deckmaterial für Rosen, Zwiebel-beete usw. Torfstreu und Torfmüll sind das beste Deckmaterial für Rosen, empfind-liche Freilandstauben, Zwiebelbeete usw., denn sie halten nicht nur die Pflanzen trocken und sichern sie so vor dem Anfaulen, sondern sie halten auch den Frost ab und verhindern derart alle Frostbeschädigungen. Auch zum Schutz von Rohrleitungen gegen das Einfrieren, von Wasser- und Gas-messern, zur Abwendung der Frostgefahr bei schwachen Wänden sind sie unüber-troffen. Ein Torfmüll-Klosett friert nie ein, ebenso wenig ein mit Torfstreu und Torfmüll umgebener Brunnen, den man am besten schützt, indem man das Brunnen-rohr mit einem Bretterlasten umgibt und in den Zwischenraum Torfstreu oder Müll einbringt. Im Frühjahr in die Abhor-tgruben eingebracht, bekommt man vom Torfmüll einen hochwertigen geruchlosen Dünger, der von keinem andern übertroffen wird.

Einwintern der Blumen. Gar mancher hat in seinem kleinen Garten Blumen ge-zogen, die er gerne im Winter weiter kul-tivieren möchte. Diese Blumen müssen, wenn sie im freien Lande standen, nun

eingewintert werden. Sie werden zu-erst in Töpfe gepflanzt, gut angegossen und in den Schatten gestellt. Dann kommen sie wieder in die Sonne und bleiben hier stehen, bis stärkere Kälte kommt. Werden sie dann in das Haus gebracht, so wachsen sie fröhlich weiter und erfreuen uns den ganzen Winter mit ihren Blüten.

Im Ziergarten zeigen sich in den Kies-wegen zuweilen Unebenheiten, welche im Laufe des Sommers durch Ausspülen bei starken Regengüssen etc. entstanden sind. Solche Unebenheiten müssen jetzt noch vor Winter ausgebessert werden, damit später-hin, bei Tauwetter, keine Pfützen entstehen. Alle Vertiefungen werden mit einer Hade aufgeträft, mit kleinen Steinen ausgefüllt, etwas Kies darüber geworfen und fest-gestampft.

Holunder im Garten. Wer einen größeren Garten hat, soll auch dem Holunder ein Plätzchen darin einräumen. Derselbe liefert ohne Pflege eine reiche Ernte züchtiger Beeren, die einen eben so guten Saft als Kompott und eine sehr gute Marmelade liefern. Er darf nur nicht zu nahe bei anderen Sträuchern stehen, da er sie alle mit der Zeit unterdrückt. Eine Holunder-laub aber ist etwas sehr gutes.

Kohlhernie. Wenn die Kohlhernie oder Knollenkrankheit in Gärten und Anlagen auftritt, die früher nie mit Kohl bebaut worden sind, so ist der Pilz vielfach schon aus dem Saatbeet eingeschleppt worden. Sommerpflanzen, die auch nur die kleinsten Knöllchen haben, soll man nicht aus-pflanzen, da sie alle die lästige Krankheit bekommen. Das Entfernen der Knöllchen nützt nichts. Die Knöllchen, die man im Herbst am Wintergemüse findet, sind nicht so schlimm, da sie von anderen Käufern herrühren.

Die Zichorie als Salatpflanze. Zichorien-wurzeln liefern im Winter eine mehrfache Salaternte, wenn man sie im Herbst in einen ziemlich warmen Keller legt und sie leicht in eine Kompostschicht einschlägt. Nach 4 bis 5 Wochen kann die Ernte beginnen.

Mangold anhäufeln. Durch die schlim-men Erfahrungen des letzten Jahres ge-wöhnt, werden wir in diesem Jahre man-ches schützen, was man sonst ruhig stehen ließ. Dazu gehört das Mangold. Das-selbe wird bei steigender Kälte thätig an-gehäufelt, und sollte die Kälte so stark wer-den wie im letzten Jahre, dann werden wir es auch zudecken. Zum Zudecken brauchen wir strohigen Dünger, Bohnen-stroh, Erbsenstroh, Fichtenreisig und ähn-liche lockere Sachen. Es soll aber nicht eher gedeckt werden, bis auch wirklich starke, sehr starke Kälte eintritt.

Zum Treiben der Tulpen. Wenn man von Tulpen mehrere Stück in je einen Topf pflanzt, so wähle man entweder nur eine einzige Sorte oder wenn man mehrere Sorten in einen Topf pflanzen möchte, nur solche, die zu gleicher Zeit zum Blühen kommen. Einfache und gefüllte, weil beide nicht gleichzeitig zum Blühen gelangen, dürfen nicht gemeinschaftlich in einen Topf gepflanzt werden.

Arum sanctum odoratissimum. Soll in Farbe, Blattform und Blütenform voll-ständig der vielgenannten Trauer-Kalla (Arum sanctum) gleichen, sich aber von dieser durch angenehmen Geruch der Blüten unterscheiden und soll genannte Art auch an Schönheit übertreffen.