man nach den Maßen von Abbildung 1 und 2 leicht selber herstellen kann. Als Beine zur Truhe (Abbildung 1) können starke Latten benutzt werden. Die Bretterstärke genügt mit 3 cm. Die Inneneinteilung (Abbildung 2) besteht in einem Raum für die Kübel, einem Raum für Schrot und einem Raum für Kleie. Der Querschnitt (Abbildung 2) zeigt ferner, wie rechts im Kübelraum noch ein Kästchen für Futterkalk usw., links im Kleieraum ein solches für Viehsalz eingebaut werden können. Ferner kann auch das Kartoffelstampfholz (Abbildung 1a), mit dem in den Kübeln die Kartoffeln zerquetscht und evtl. das Futter angerührt wird, rechts oder links an der Truhe, je nach den örtlichen Verhältnissen, wo die Truhe später zu stehen kommt, Aufnahme finden. Zu diesem Zwecke wird oben ein Stück Bandeisen nach Abbildung 1b befestigt, ferner unten ein dementsprechend breites Brettchen, welches mit einem Blechstreifen 12 bis 15 cm hoch angenagelt wird (Abbildung 1c). Sind jedoch die aufzubewahrenden Kübel nicht zu groß, kann der Stampfer auch in einer Ecke des Kübelraumes durch eine derartige Anbringung jederzeit handbereit aufbewahrt werden. — Werden schließlich die Bretter der Truhe gehobelt und gestrichen, so stellt diese ein ganz populäres Inventarstück der landwirtschaftlichen Küche dar. Die in Abbildung 1 und 2 angegebenen Maße sind so berechnet, daß die Truhe, richtig aufgefüllt, mit ihrem Vorrat für fünf bis sieben Tage ausreicht. Der Hauptvorteil ist vor allem der, daß Ordnung im Betriebe herrscht, die bekanntlich viel Mühe und Arbeit spart.

Abbildung 2. Querschnitt der Futtertruhe

Vorbereitung des Imkers auf die Herbsttracht

Von M. Schmidt

Im Monat Juli schließt gewöhnlich die Honigernte. Hat der Imker seine Honigtöpfe alle füllen können, so ist er zufrieden mit dem Bienenertrag und denkt kaum an die Ausnutzung der Herbsttracht. Doch nur zu selten kommt ein rechtes Honigjahr, und dann muß der Herbst helfen.

Solange der Blütenreichtum den Bienen genügende Nahrung bot, dehnten sie das Brutnest so weit aus, daß ausreichender Sammelnachwuchs gebildet wurde. Jetzt sind die Blüten in der Fruchtbildung. Wenig Blumen locken die Bienen an. Sie schränken die Brut ein, wenn der Imker nicht eingreift. Er braucht ja zur Ausnutzung der Herbsttracht sehr starke Völker. Also muß der Imker den Bienen durch Reizfütterung, die Abend für Abend erfolgt, Tracht vortäuschen. Wenn die Völker bei der Durchsicht reichlich junge Brut zeigen, aber einzelne Kolonien sichtbar zurückbleiben, achte der Imker auf die Königin. Ist sie nach seinen Aufzeichnungen noch nicht drei Jahre alt, so kann irgendein Fehler an den Gliedern, Fühlern oder sonst ein Gebrechen ihre Eierlegetätigkeit beeinträchtigen. Sie wird durch eine andere ersetzt, die der Imker selbst zog oder kaufte. Hat die Post im Versandkäfig die neue Mutter gebracht, so darf beim Ansetzen nichts übereilt werden. Hat der Bienenzüchter die minderwertige Königin selbst entfernt, gibt er die Königin im Käfig, ohne die Begleitbienen, dem Volke zu. Die Begleitbienen ja entfernen! Manche wertvolle Mutter ging der Begleitbienen wegen verloren. Das Schlupfloch des Käfichens bleibt noch geschlossen. Wenn aber am nächsten Tage die Bienen schmeichelnd und fächelnd am Käfig sitzen, kann der Kork durch einen Zuckerhonigteigpfropfen ersetzt werden. Sind die Bienen am Kästchen noch recht unruhig, so wartet man lieber noch einen Tag mit dem Ersatz des Verschlusses durch Zuckerteig. Jetzt läßt der Imker das Volk wenigstens zehn Tage in Ruhe. Zu frühes Nachsehen hat schon manchmal das Einknäueln und den Tod der neuen Stockmutter verschuldet.

Nach zehn Tagen wird der Zusatzkäfig entfernt, und bald hat die junge Königin bei genügender Stärke des Volkes ein zufriedenstellendes Brutnest geschaffen.

Nur ein Volk mit recht viel jungen Bienen und reichlichem Ersatz in bedeckelten Brutwaben kann die Anstrengungen der Herbsternte aus Serradella und Heidekraut aushalten, guten Ertrag bringen und doch noch genügend stark für das nächste Jahr aus der Heide zurückkehren. Solche Völker sich zu sichern, ist die beste Vorbereitung auf die Herbsttracht.

Allerlei Neues aus Feld und Garten, Stall und Hof, Haus und Keller, Küche und Blumenzimmer

Schwarze Johannisbeeren. Weit mehr, als es bisher der Fall ist, sollten diese saft- und aromareichen, koch- und speisewirtschaftlich so vielseitig verwendbaren schwarzen Johannisbeeren in Haus- und Kleingärten angebaut werden, zumal sie auch in der kulturellen Pflege noch genügsamer als ihre rot- und weißfarbigen Fruchtgenossinnen sind. Auf einem sandigen, trockenen und kalkarmen Boden teilen sie zwar mit allen Fruchtjohannisbeeren die unliebsame Eigenschaft des „Rieselns", d. h. Abwerfen eines Teiles der angesetzten Beeren, sind aber bei zusagenden Ernährungsverhältnissen und am richtigen Kulturplatze auf durchlässigem, sandlehmigen, feuchten und warmen Boden alljährlich gleichmäßige Fruchtbringer von raschem Wuchse und stets gesundem und kraftvollem Aussehen. Wo der eigenartig strenge Geruch der Blätter und des Holzes nicht stört, können sie deshalb sogar im Ziergarten mit angepflanzt werden. Mit Rücksicht auf die breitausladende Aufbaugliederung darf die Pflanzweite der Sträucher allseitig nicht unter 1,5 m betragen, damit Licht, Luft und Sonnenschein auch in das Strauchinnere eindringen und eine ordentliche Befruchtung der Blüten sowie eine gute Reife der Früchte und des Holzes herbeiführen können. Wie bei allen anderen Beerensträuchern, so ist auch hier nur das Jungholz fruchtbar. Damit letzteres immer in kräftigem Zustande vorhanden ist, müssen die Sträucher am besten alljährlich beschnitten werden, und zwar möglichst bald nach der Beerenernte, damit die Sträucher Zeit genug haben, bis zum Herbst kräftiges Jungholz zu entwickeln. Ebenso ist auch für eine gründliche und regelmäßige, im Sommer gleich nach der Ernte gegebene flüssige Düngung (Jauche) Sorge zu tragen, da sich hierfür noch alter Erfahrung der schwarze Johannisbeerstrauch als besonders aufnahmefähig erwiesen und eine solche Düngergabe durch größere Fruchtwackelt belohnt hat. Als regelmäßige und reiche Fruchtbringer haben sich u. a. folgende Sorten bewährt: Für schweren nährreichen Boden: „Rosenthals langtraubige Schwarze", die eine neuere, sehr wertvollere Verbesserung der alten Sorten mit nur wenigen Einzelbeeren darstellt; Lees schwarze (Lees prolific blac) mit mittellangen, aber gut und voll ausgebildeten Trauben und großen Beeren; für leichten Boden: „Bang up", mit vollen mittellangen Trauben und großen und besonders festen und saftigen Beeren; für sandig-lehmigen Mischboden: „Goliath", eine holländische Züchtung von großer Fruchtbarkeit und schön ausgebildeten, großen Beeren. Diese und die vorgenannte Sorte „Bang up" eignen sich auch für den Massenanbau. C. G.

Schafft Sonnenschutz in den Geflügel-Auslaufen! Es ist eine dringende Notwendigkeit, den Hühnern in ihren Auslaufen Plätzchen zu bieten, die in der heißen Jahreszeit vor den sengenden Strahlen der Sonne schützen. Wo keine Gebäude Schatten geben, geschieht dies am praktischsten und gleichzeitig am wirtschaftlichsten durch Anpflanzen von Obstbäumen, Hoch- oder Halbstämmen. Auch niedrige Sträucher eignen sich dazu, von Beerenobst jedoch nur die schwarze Johannisbeere, da alle übrigen Beerenobstarten vom Geflügel abgepickt werden. Wo Bäume und Sträucher noch zu klein sind oder erst angepflanzt werden sollen, muß man sich durch Herstellung von Sonnendächern helfen. Man bespannt zu diesem Zweck je nach der Tierzahl mehrere Lattenrahmen mit Säcken und stellt sie an verschiedenen Plätzen des Auslaufs auf. Auch Strohmatten eignen sich dazu. Wasser, Futter und Tiere haben dahinter den gewünschten Schutz. Dr. Al.

Wespen und ihre Bekämpfung. (Mit zwei Abbildungen.) Es soll hier nur von der gewöhnlichen Wespe die Rede sein, die wegen der Gefährlichkeit ihrer Stiche ebenso gefürchtet wird wie wegen des Schadens, den sie an reifendem Obst aller Art, an Backwaren und Süßigkeiten, sowie selbst an frischem Fleisch anrichtet. Ihre möglichste Einschränkung liegt daher in unser aller Interesse. Aus der Lebensgeschichte der Wespen ist es wichtig, zu wissen, daß man ihre mit der Außenwelt nur durch ein kleines Flugloch in Verbindung stehende Nester stets in der Erde findet. Die Bewohner dieser Erdnester, also der ganze kleine Wespenstaat geht bei Eintritt des Winters zugrunde. Es bleiben nur die befruchteten Weibchen übrig, die an irgendwelchen geschützten Orten den Winter überdauern und als Königinnen im nächsten Frühjahr jede ein neues Nest anlegen und einen neuen Wespenstaat gründen, indem sie einige Zellen bauen, diese mit Eiern belegen und die daraus schlüpfenden Larven heranziehen. Aus diesen Larven entstehen Arbeiterinnen, die nun der Königin die Pflege der anderen heranwachsenden Larven abnehmen, so daß diese sich nur der den ganzen Sommer andauernden Eiablage zu widmen braucht. Die Bekämpfung der Wespenplage kann einmal durch die Vernichtung ihrer Nester samt deren Insassen erfolgen. Man merkt sich zu diesem Zwecke die am Tage gefundenen Nesteingänge, legt auf diese gegen Abend, wenn alle Wespen ihr Nest aufgesucht haben und der Abendkühle wegen in ihrer Bewegungsfähigkeit behindert sind, einen größeren, mit Tetrachlorkohlenstoff oder Areginal getränkten Wattebausch auf das Flugloch und stülpt einen Eimer oder eine Schüssel darüber. Das verdampfende Gift, das schwerer ist als Luft, bringt in das Nest ein und tötet Larven und Wespen ab. Findet man die Nester nicht, kann man die Wespen in Fanggläsern fangen, die mit süßer, gärender Flüssigkeit, wie mit gesüßtem Bier, Obstsaft, Weinresten usw. gefüllt sind. Es genügen dafür einfache Einmachegläser (Abbildung a), die man in Bäume, zwischen Spalierobst und dergleichen hängt. Besser sind natürlich die besonders zum Wespenfang konstruierten Gläser (Abbildung b), die ein Entweichen der einmal in die Flasche eingedrungenen Wespen verhindern. Die Fängigkeit dieser Flaschen oder Gläser ist oft so groß, daß sie mehrmals von Wespen geleert und neu mit Flüssigkeit gefüllt werden müssen. Dr. J.

Fangvorrichtungen für Wespen
a Einmachegläs, b Besonders für den Wespenfang konstruiertes Glas

Wie trocknet man Gardinen? Bekanntlich gehört Gardinenwäsche mit zu den gefürchtetsten Arbeiten einer vielbeschäftigten Hausfrau. Vielfach ist man sich darüber nicht klar, ob man die Gardinen spannen oder plätten oder gar feucht aufhängen und im Fensterrahmen trocknen lassen soll. Wenn die Gardinen ein schönes, glattes und glänzendes Aussehen erhalten sollen, so rollt man sie am besten, da dabei auch die größte Schonung gewährleistet ist. Man wickelt die vorher eingesprengten Gardinen nicht etwa, wie es gewöhnlich geschieht, um das Rollholz, sondern legt sie, zur Hälfte gefaltet, recht glatt und gerade auf das vorher glatt und gerade gestrichene Rolltuch und läßt das Rollholz leicht darüber gleiten. Zuletzt erfolgt ein Ausstreichen mit dem Bügeleisen, das bei den bereits gerollten Gardinen keine Mühe verursacht. Tr.

Erdbeerspeisen und Erdbeersaft.

Erdbeeren mit Rhabarber zu Marmelade gekocht. 1 kg Erdbeeren werden mit der Reibekeule zerdrückt, dann 500 g Rhabarber recht klein geschnitten, danach werden 750 g Zucker mit etwas Wasser angefeuchtet und geläutert, dazu kommen die Erdbeeren und der Rhabarber. Dies alles wird unter fleißigem Rühren dick eingekocht.

Gefrorenes von Erdbeeren mit Schlagsahne. Man streicht die Erdbeeren durch ein feines Sieb, vermischt den Brei mit Zucker und steifgeschlagener Sahne und läßt ihn in einer Eisform nach Vorschrift gefrieren. Will man dieses Gemisch nicht gefrieren lassen, muß man den gesüßten Erdbeerbrei mit aufgelöster Gelatine steif machen und dann die Sahne untermischen. Man rechnet zwei Liter Erdbeeren, 250 g Zucker und 20 g rote Gelatine. Dazu ferner ½ bis ¾ Liter Schlagsahne. In einer Glasschale wird das Erdbeereis angerichtet und mit Erdbeeren und kleinen Makronen garniert.

Speise von Erdbeeren. Man bereitet eine recht süße, dickliche Vanillensoße von einem ½ Liter Milch, zwei Eigelb, Vanille, Zucker und 1 Teelöffel Mondamin. Das Weiße der Eier schlägt man zu Schnee, vermischt diesen mit Zucker und stellt die Schüssel zugedeckt einige Minuten auf kochendes Wasser, bis der Schnee fest wird. Dann wird die kalte Tunke über die Erdbeeren gegossen und der Schnee in einzelnen Klößchen darüber gelegt.

Erdbeersaft. Hierzu eignen sich am besten die kleinen Walderdbeeren. Auf zwei Liter Erdbeeren rechnet man 500 g Zucker. Den Zucker kocht man mit einem viertel Liter Wasser auf, schüttet die Erdbeeren hinein, läßt alles heiß werden, ohne zu kochen und schüttet die Masse auf ein aufgespanntes Tuch; der Saft läuft dann langsam in eine darunter gestellte Schüssel. Am nächsten Tag füllt man den Saft in kleine Weckflaschen oder man nimmt gewöhnliche Flaschen, umwickelt sie mit Heu oder mit Tüchern und kocht sie 30 Minuten im Wasserbad, dann werden die Flaschen fest verkorkt und gestiegelt.

Zum **Einkochen der Erdbeeren** bedient man sich der Weckgläser, und zwar auf folgende Art. Saubere, trockne Erdbeeren werden entstielt und mit Streuzucker in ein großes Glas oder Porzellangefäß eingeschichtet. Einige Löffel roten Einmachezucker gibt man mit darunter, da die Farbe der Erdbeeren sich dann besser hält. Diese eingeschichteten Erdbeeren läßt man über Nacht zugedeckt stehen und legt sie am nächsten Tag vorsichtig in die Weckgläser ein. Man sterilisiert 25 Minuten bei 80 Grad. Gezet.

Frage und Antwort — Ein Ratgeber für jedermann

Bedingungen für die Beantwortung von Anfragen: Der weitaus größte Teil der Fragen wird schriftlich beantwortet, da ein Abdruck aller Antworten räumlich unmöglich ist. Deshalb muß jede Anfrage die genaue Adresse des Fragestellers enthalten. Anonyme Fragen werden grundsätzlich nicht beantwortet. Außerdem ist jeder Frage ein Ausweis, daß Fragesteller Bezieher unseres Blattes ist, sowie als Portoersatz der Betrag von 50 Rpf. beizufügen. Für jede weitere Frage, auch desselben Fragestellers, sind gleichfalls 50 Rpf. mitzusenden. Anfragen, denen zu wenig Porto beigefügt ist, werden zurückgelegt und erst beantwortet, wenn der volle Portoersatz erstattet wird. Im Briefkasten werden nur rein landwirtschaftliche und unmittelbar einschlägige Fragen behandelt; in Rechtsfragen oder in Angelegenheiten, die sich nicht dem Rahmen unseres Blattes anpassen, kann Auskunft keinesfalls erteilt werden. Unsere Ratschläge geschehen ohne jede Verbindlichkeit. Die Schriftleitung

Frage: Deutscher Schäferhund hat seit längerer Zeit auf beiden Seiten der Kruppe Ausschlag. Verschiedene vom Tierarzt verordnete Einreibungen haben nicht geholfen. Welche Mittel könnte ich mit Erfolg anwenden und wie kann ich verhindern, daß der Hund sich blutig nagt? H. in W.

Antwort: Das Ekzem Ihres Hundes ist wahrscheinlich auf eine Schärfe im Blute zurückzuführen. Lassen Sie dem Tier zur Umstimmung des Stoffwechsels Perlacar-Einspritzungen machen, reiben Sie die wunden Stellen mit Perugen ein und schützen Sie diese Stellen durch einen Verband, den Sie mit Aloetinktur tränken. Der bittere Geschmack der Aloe wird den Hund dann vom Knabbern abhalten. Vet.

Frage: Wie füttert man Junghennen? Kann man ihnen Fischmehl geben? E. S. in G.

Antwort: Junghennen sollen besonders reichlich gefüttert werden. Dem Weichfutter setze man zweckmäßig immer reichlich Dorschmehl (Fischmehl) zu. Auch alle guten Küchenabfälle sind stets in dem Weichfutter zu verwerten. Kl.

Frage: Wie kann man Flöhe im Stall radikal vernichten? Ich habe ein Grundstück erworben. Der bisherige Eigentümer hielt Hühner und ein Schwein. In den dazu benutzten Stallungen, die ich nunmehr als Aufbewahrungsort für Gartengerätschaften usw. benutze, haben sich nun Flöhe in bedeutender Menge eingenistet, welche ich trotz gründlicher Reinigung und Kalken der Wände des Stalles bisher nicht habe vernichten können und die sich durch Verschleppung bereits in der Wohnung bemerkbar machen. P. N. in D.

Antwort: Die in Ihren Stallungen auftretenden Flöhe sind Hühnerflöhe, die in der Hauptsache Hühner, daneben auch Tauben und Schwalben, verschiedene Sing- und andere Vögel befallen und nur bei Mangel an den ihnen zusagenden Tierarten und auf der Suche nach ihnen gelegentlich auch den Menschen befallen, ihn auch wohl stechen, sich aber nicht lange an ihm aufhalten. Da die Larven der Hühnerflöhe sich am Boden der Hühnerställe zwischen Streu, Hühnermist und anderem Unrat entwickeln und sich dort auch verpuppen, hat eine Reinigung bzw. ein Kalken der Wände in diesem Fall keinen Wert. Sie müssen vielmehr die Stalldiele gründlich säubern, eventuell, falls der Stallboden nicht gepflastert ist, die oberste Erdschicht herausnehmen und den ganzen Unrat entweder tief vergraben oder auf ein von Wohnräumen entferntes Feld bringen. Das gleiche muß mit dem vielleicht schon früher aus dem Stall entfernten Mist geschehen. Die im Stall sich schon findenden entwickelten Flöhe töten Sie am besten durch Ausspritzen mit dem Fliegenvertilgungsmittel Fütt oder einer Kresollösung ab. Die in die Wohnräume eingedrungenen Flöhe werden bald von selbst wieder daraus verschwinden. Dr. J.

Frage: Vernichtung der Quecke im Obstgarten. Ich besitze einen etwa zwei Morgen großen Garten mit jungen Obstbäumen. Der Boden ist tonig und sehr verqueckt. Nun kann man überhaupt nichts weiter im Garten anbringen, bevor die Quecken entfernt sind. Gibt es ein Mittel, die Quecken zu entfernen? Denn es sind so viele, daß man dieselben mit der Hände Arbeit gar nicht entfernen kann. Ein Bekannter riet mir, ungelöschten Kalk zu streuen. Vermute aber, daß dies Mittel nicht tief genug eindringt. K. T. in M.

Antwort: Ungelöschter Kalk vernichtet die Quecken nicht. Wir empfehlen Ihnen, den Garten umzuackern und Lupinen, Buschbohnen oder Pferdebohnen zu säen, natürlich alles in Reihen, und diese etwas enger zu wählen als üblich. Bis der Boden von der Blattmasse bedeckt ist, muß häufig gehackt werden; bei den Möhren muß auch in den Reihen gejätet werden. Haben die Blätter erst den Boden bedeckt, so erstickt die Quecke bis zum Herbst. Damit die obengenannten Pflanzen kräftig wachsen, ist bei magerem, weniger humosem Boden eine kräftige Stalldüngung zu geben, bei gutem Humusboden genügt eine starke Gabe Volldünger, vielleicht 60 bis 100 g Nitrophoska, in zwei Gaben gegeben. Es muß bei der Kunstdüngung bei Trockenheit kräftig gewässert werden; wo dieses nicht angeht, ist Stalldünger vorzuziehen. Auf die Ernte ist in diesem Jahre mehr oder weniger zu verzichten, da die Bohnen zu große Blattmasse und zu wenig Blüten treiben, auch leicht faulen und die Möhren häufig madig werden. Der Zweck jedoch ist, das Unkraut in einem Jahre, soweit der Bestand lückenlos ist, zu vernichten, und dieses wird vollkommen erreicht. Rz.

Frage: Bekämpfung von Schildläusen bei einer Phönixpalme. Die Läuse zeigen sich schon seit längerer Zeit. Eine Blattprobe habe ich zur Untersuchung eingesandt. — Bei einer einjährigen Cineria werden die Blätter gelb. Woran liegt das? Die Pflanze wurde vor kurzem umgetopft, Würmer können also nicht die Ursache sein. F. P. in M.

Antwort: Die eingesandte Blattprobe war von Schildläusen befallen. Zwecks Bekämpfung waschen Sie die Blätter, besonders die Blattwinkel, mit vier- bis fünfprozentiger lauwarmer Schmierseifenlösung ab. Damit keine Flüssigkeit in den Topfballen gelangt, ist dieser umzulegen oder oben abzudecken. Nach dem Waschen ist die ganze Krone mit Regenwasser scharf abzubrausen. Nach Bedarf ist diese Arbeit zu wiederholen. Vorbeugungsmittel hiergegen ist, die Pflanze täglich mehrere Male mit abgestandenem Wasser zu bespritzen, ferner den Topfballen nie trocken werden lassen. — Das Gelbwerden der Cineriablätter rührt in der Regel vom unregelmäßigen Gießen her. Halten Sie den Ballen in Zukunft gleichmäßig feucht, so wird sich die Erscheinung verlieren; im übrigen ist es nur ein Schönheitsfehler, die Pflanze selber wird dadurch kaum geschädigt. Rz.

Frage: Eingemachte Bohnen sind säuerlich. Habe ein Quantum grüne Bohnen nach vorherigem Abkochen in Salzwasser im Weckapparat eingekocht. Trotzdem das Glas noch fest geschlossen ist, hat sich auf dem Boden ein Hefebelag gebildet. Nach Öffnen des Glases stellte sich heraus, daß die Bohnen säuerlich sind. Worauf ist der Zustand der Bohnen zurückzuführen? Sind die Bohnen noch irgendwie verwendbar? Habe eine kleine Probe zur Untersuchung eingeschickt. O. F. in B.

Antwort: Die Bohnen haben eine milchsaure Gärung durchgemacht; es ist das derselbe Prozeß wie bei den sauren Gurken und beim Sauerkohl. Da der Vorgang aber unvorhergesehen und ungewöhnlich ist, genießt man solche gesäuerten Bohnen meistens nicht. Gesundheitsschädlich sind sie nicht, solange sie nur sauer sind und nicht in Fäulnis übergehen. Uebrigens werden Bohnen in manchen Gegenden genau wie Salzgurken eingesäuert und als Zuspeise zu Brot genossen. Bohnen müssen in 1-kg-Gläsern mindestens 100 Minuten sterilisiert werden; wahrscheinlich ist hier ein Versehen geschehen. Prof. Dr. Ks.

Alle Zusendungen an die Schriftleitung, auch Anfragen, sind zu richten an J. Neumann, Neudamm (Bez. Pos.)