

die aus zwei Teilen Milch und einem Teil Eßig besteht. Dann wäscht man gründlich nach. Veraltete Linsenlende legt man 24 Stunden in süße Milch, reibt die Wäsche während dieser Zeit mehrfach darin und läßt die Stelle wieder in Milch liegen. Später wird mit reinem Seifensud nachgewaschen.

### Neues aus Stall und Hof.

**Zu große Stallfenster sind unwirtschaftlich.** Das Lichtspektrum hat bekanntlich an einem Ende die langwelligeren, leuchtenden, roten Strahlen und am anderen Ende die kurzwelligen, ultravioletten, chemisch wirksamen Strahlen. Letztere beeinflussen die Lebensfähigkeit des tierischen Organismus in günstiger Weise ganz erheblich. Weil das erwiesenermaßen der Fall ist, hat man auch in Stallungen möglichst große Fenster angebracht, in Amerika sogar im Dach, damit die Sonnenstrahlen unmittelbar auf das Lager des Tieres fallen. Solche Stallungen kühlen aber während der Nacht stark aus, dann verdichtet sich auch die Feuchtigkeit an der Fensterscheibe und tropft von dort auf das Lager. Der eigentliche Zweck dieser Fenster aber, die Sonnenstrahlen möglichst vollständig auf das Tier einwirken zu lassen, wird jedoch vollständig verfehlt. Es ist erwiesen, daß die wirksamen ultravioletten Strahlen des Sonnenlichtes von dem gewöhnlichen Fensterglas nur zum kleinsten Teile durchgelassen, vielmehr zu neun Zehntel verschluckt werden, so daß von einer merklichen Wirkung hier nicht die Rede sein kann. Wichtiger als ein derartiger übertriebener Luxus an Stallfenstern ist gute Durchlüftung des Stalles, dann Trockenheit des Lagers und gleichbleibende, mittlere Temperatur. Nun ist aber eine große Durchlässigkeit des Fensterglases für ultraviolette Strahlen durchaus erwünscht, denn sie heilen Knochenkrankheiten, wie Rachitis, töten Bakterien und fördern alle Lebensverrichtungen. Deshalb ist es sehr beachtenswert, daß ein für ultraviolette Strahlen durchlässiges Fensterglas schon jetzt hergestellt wird. W. B.

**Das Glück in der Schweinezucht beschafft sicher.** „Der kleine Schweinehalter“ von R. Müller. „Was nützen mir selbst hohe Schweinepreise, was nützt mir all' mein Arbeiten, all' mein Mühen und Sorgen, wenn ich kein Glück in der Schweinezucht habe“. So hörte ich kürzlich Gevatter Lehmann sprechen, so reden noch heute viele Landwirte. Wenn diese Herren Gevattern von den Ferkeln noch nicht die Hälfte groß bekommen, wenn von den Käusern später noch mehrere die Beine nach oben strecken, wenn die Mastschweine nur schwer zunehmen wollen, so wird die Schuld meistens dem Mangel an Glück zugeschrieben. Ein solches Glück aber im Sinne Lehmanns gibt es nicht. Wie von je her so ist auch heute noch jeder seines Glückes eigener Schmied, auch im Schweinehalt. Denn das Glück, der Erfolg, hängt auch im Schweinehalt nicht vom Zufall ab. Wer das immer noch glaubt, hat eben einen falschen Glauben. Glück hat auf die Dauer nur der Lächliche, derjenige, der die alten und guten Erfahrungen der Praxis und die Ergebnisse der Forschung der Wissenschaft auch bei der Haltung und Fütterung seiner Schweine verwertet. Dazu bedarf der Schweinehalter aber eines Führers, einer Anleitung. Solche ist unter dem Titel „Der kleine Schweinehalter“ von Direktor Karl Müller (Leiter der Versuchswirtschaft für Schweinehaltung, -fütterung und Zucht in Ruhlsdorf, Kreis Teltow), in fünfter Auflage erschienen. Die Schrift kann zum Preise von 1,50 RM vom Verfasser bezogen werden. In 84 Seiten und 25 Abbildungen bespricht sie sehr eingehend die Haltung und Pflege, Zucht und Fütterung der Schweine. Es schadet sich jeder Schweinehalter ganz erheblich, wenn er diese Schrift noch nicht besitzt, denn das, was diese Schrift alles an wertvollen praktischen Erfahrungen und Belehrungen bietet, kann der Einzelne ganz unmöglich erworben haben. W. B.

**Die Maul- und Klauenseuche der Hühner** dürfte besonders durch Vögel verschleppt werden. Hühner, Gänse und Enten selbst erkranken an dieser Seuche, wenn auch durchweg nur leicht. Man findet kleine gelbe Bläschen an der Nase und an den Schleimhäuten des Mundes, am Ramm und an den Kehlkappen des Geflügels. Aber auch die Füße und die

Schwimnhäute zeigen die Bläschen, die später plagen und eine Borke bilden. Gerade dann, wenn das Weidevieh erkrankt ist, wird die Krankheit rasch verschleppt und findet zum meist weite Verbreitung. R.

### Neues aus Feld und Garten, Treibhaus und Blumenzimmer.

**Ueber Getreiderost.** Als frühesten Getreiderost bemerken wir den Gelbrost des Weizens, ihm folgt im Hochsommer der Braunrost auf Weizen und Roggen, und noch später tritt bei Wintergetreide wie auch bei Sommergetreide der Schwarzrost auf. Die Hauptursache für den Rost ist Feuchtigkeit, besonders hohe Luftfeuchtigkeit während des Schossens, dann erhöhen Waldbränder, ein naher Obstbaumbestand die Rostgefahr. Sehr umstritten ist die Widerstandsfähigkeit der einzelnen Getreidesorten. Sie ist verschieden je nach der Gegend, und es muß durch Anbauversuche ermittelt werden, welche Sorten in einer Gegend sich am widerstandsfähigsten im Laufe der Jahre erwiesen haben. Häufig ist beobachtet worden, daß der Rost in einer Mischfrucht weniger stark auftritt als in Reinsaat. Das würde ja wieder zum Anbau des Roggen- und Weizen gemenges führen, das noch vor einigen Jahrzehnten, besonders in Mitteldeutschland, bevorzugt wurde, weil es höhere und sichere Ernten brachte. Abgesehen von einer starken Stickstoffzufuhr, scheint die Düngung keinen Einfluß auf den Rost zu haben. Jedoch ist beobachtet worden, daß sich nach einer Kalkung der geringste Rostbefall zeigt, vielleicht weil durch die Kalkung die Pflanze strapazier gebaut ist. Von unmittelbaren Bekämpfungsmitteln scheint die Bestäubung der Getreidefelder mit ungeöltem Kalkstickstoff im taufeuchten Zustande Erfolg zu versprechen. S.

**Die Bearbeitung der Kartoffel** darf auf schwerem Boden niemals bei nassem Wetter und feuchtem Boden erfolgen, denn das verträgt sie auf keinen Fall und reagiert darauf durch Ernteausfall. Der Boden wird durch diese unzeitige und meistens übereilte Bearbeitung, sei es Hacken oder Häufeln, so fest getreten. Die Kartoffel aber verlangt um sich herum nach allen Richtungen lockeren Boden. Auf schwerem feuchten Boden muß man eben warten, bis der Boden bearbeitungsfähig geworden ist. E-w.

**Die beste Pflanzzeit für Comfrey** liegt in den Monaten März bis Juni. Es kommt natürlich in erster Linie darauf an, nur gute, keimkräftige Stecklinge, wie die des gut durchzüteteten, seit dreißig Jahren bestes bewährten Matador-Comfrey, zu erhalten, sie können vom Züchter Dr. Hermann Weber in Berlin-Halensee bezogen werden, der auch Kulturangaben gern jedem Anbauer zuschickt. Während der uneredelte Comfrey (Symphytum), der an Grabenträndern und anderen feuchten Stellen häufig anzutreffen ist, sich durch lange, hochwachsende Stengel ohne Blattreichtum bemerkbar macht, besitzt der veredelte Matador-Comfrey sehr breite, saftige, kräftige Blätter, die auf kurzem Stamm sitzen und sich weithin ausbreiten und Massenerträge bringt, die erstaunlich sind. Bis zu tausend Zentner grüner Blätter können vom ihm vom Viertelhektar geerntet werden. Auf schattigen Stellen und Winkeln am Hofe, auf denen bisher nur Brennnesseln und anderes Unkraut kräftig wucherten, gedeiht auch Comfrey mit Sicherheit und hohem Ertrage, denn das üppige Wuchern des Unkrautes ist eben ein Beweis für die Wüchsigkeit des Bodens. W.

**Gegen den amerikanischen Stachelbeermistau** hat man in Schweden, wo diese Krankheit in starkem Maße auftrat, mit einem sehr einfachen Mittel Erfolg erzielt. Es werden 6 kg Kristall-Glycerin-Schmierseife in zehn Liter warmem Wasser aufgelöst und dann auf hundert Liter mit Wasser aufgefüllt. Am Abend oder an einem trüben Tage des Frühjahrs oder Vorkommers wird diese Lösung von allen Seiten auf die befallenen Büsche gespritzt. W.

**Sellerie, das beliebteste Suppengrün, die begehrte Suppeneinlage, der vorzügliche Salat, reift nach besonderer Pflege im Sommer.**

wenn er große, schöne, weißfleischige, knollige Knollen liefern soll. Das erzielt man durch fleißiges Gießen mit Wasser, in welchem man Ruß, Holzasche, Saure, Harnstoff, Nitrophosphat usw. auflöst. Lohnend ist auch, so die Abwässer aus der Koch- und Waschküche dazu verwendet werden. Sie enthalten ja in aufnehmbarer Form viel Kalisalze, nach denen die Selleriepflanzen lechzen und durch freudiges Wachstum dafür danken. Gro.

### Neues aus Haus, Küche und Keller.

**Regenmäntel und Windjaken** schablos zu reinigen und wieder wasserundurchlässig zu machen. Manbürstet die betreffenden Stücke mit einer scharfen Seifenlösung aus und reibt mit Hilfe einer scharfen Bürste mit lauwarmem, klarem Wasser nach. Dann stellt man eine fünfprozentige Alaunlösung her, mit der der Mantel oder die Jacke abermals abgebürstet wird. Es folgt ein weiteres Abbürsten mit einer schaumigen Seifenlösung und abermals ein Abbürsten mit der fünfprozentigen Alaunlösung, die aber neu bereitet werden muß. Jetzt erübrigt sich das Abspülen mit Wasser, man hängt vielmehr den gereinigten Gegenstand auf einen Bügel und läßt ihn, am besten in Zugluft, an sonniger Stelle trocknen. Durch dieses mehrfache Ausbürsten wird das Kleidungsstück nicht nur gereinigt, auch wieder wasserfest gemacht, da der Alaun die Gewebefasern zusammenzieht. Tr.

**Gut haltbarer Rumtopf.** Man gebraucht dazu einen hohen Glashafen (Weckglas), schüttet hinein 500 g reife frische Erdbeeren, 500 g Zucker und einen Liter guten Rum und schließt den Hafen möglichst dicht ab. Später fügt man hinzu je 500 g Himbeeren, Johannisbeeren, ausgesteinte Kirchen, geschälte Aprikosen. Nach dieser letzten Frucht gießt man ein Viertel Liter Arrak zu. Bei jeder Fruchtzugabe gibt man auch jedesmal 500 g Zucker hinzu. Nun folgen später nach: je 500 g Reineclauden, Pfirsiche, Pflaumen mit jedesmal nur 400 g Zucker. Nach jeder Fruchtzugabe muß der Inhalt gut umgerührt werden, damit der Zucker nicht kristallisiert. Nach den Pflaumen muß der Topf bis zum Gebrauch noch vierzehn Tage gut verschlossen stehen bleiben. Besonders sei noch darauf hingewiesen, daß in einem Rumtopf Stachelbeeren, Weintrauben und saure Kirchen nicht hineingehören, da sonst eine Gärung eintritt und die eingemachten Früchte nicht mehr genießbar sind. Frau Ad. in R.

**Kalter Maizena-Pudding.** Man verquirt in einem Topf ein halbes Liter Milch mit einem Eßlöffel Maizena, 14 g Zucker, sechs Eigelben, zwei Eßlöffeln Arrak und neun Blatt eingeweichter und gut aufgelöster Gelatine, setzt den Topf ans Feuer und läßt alles unter stetem Rühren dick werden, aber nicht kochen. Das Eiweiß der sechs Eier wird zu festem Schnee geschlagen und unter den Creme gezogen. Noch warm, gibt man den dritten Teil der Creme in eine platte, gut ausgepülte Form, die man zu schnellem Erkalten in Wasser stellt. Ist die Cremelage steif geworden, so belegt man sie mit in Arrak getauchten kleinen Makronen, Sultaninen und feingeschnittenem Zitronat. Darauf kommt wieder Creme usw., doch muß die oberste Lage Creme sein. Ganz erkalte, stürzt man den Pudding und spritzt einen Kranz von geputzter Schlaghahn herum. Frau A. in R.

**Diplomaten-Konfekt.** 150 g Butter wird mit 150 g Zucker und drei Gelbeiern verrührt, dazu gibt man 80 g geriebene und erweichte Schokolade, 150 g geschälte und geriebene Mandeln, von einer halben Zitrone die Schale und zum Schluss den steifen Schnee von drei Gelbeiern und 17 g Mehl. Diese Masse, die gut verrührt sein muß, streicht man fingerdick auf ein Blech, bäckt sie, sticht dann Figuren aus, bestreicht sie mit Marmelade, legt je zwei Figuren übereinander und überzieht sie mit einer Glasur. Tr.

### Bienenzucht.

**Alter, schwarzer Bau im Brutnest** wirkt nicht nur unschön, sondern sollte auch aus Gesundheitsgründen eingeschmolzen werden. Am besten ist es, wenn man den Wabenbau alle drei Jahre erneuert, was durch Ausbauenlassen von Kunstwaben und Zurückhängen der alten Waben nach hinten bis zum Auslaufen der Brut erreicht werden muß.