

Wasser mehrmals gewechselt. In dem letzten Wasser löse man dann so viel käufliche frische Presshefe auf, daß es leicht milchig wird, und zerschneidet erst danach die Früchte in zwei gleiche Hälften, fülle sie in den Ballon und gibt so viel Zuckervasser dazu, daß die Beeren bedeckt sind. Am warmen Ort (nicht über 30 Grad Celsius) tritt die Gärung schon nach einigen Stunden ein; sollte sie doch noch ausbleiben, kann man mit einer geringen Menge Presshefe nachhelfen, das ist aber selten nötig. Am anderen Tage fülle man das restliche Zuckervasser nach, doch kann man den Ballon noch nicht ganz füllen, da die Beeren durch die Gärung emporsteigen. Solange die stürmische Gärung dauert, ist überhaupt große Vorsicht nicht nötig, denn der Hefepilz unterdrückt alle anderen Fermente. Gegen Fliegen bedeckt man eine Tasse oder einen kleinen Teller über die Öffnung. Erst wenn die Hauptgärung sich beruhigt hat und die Früchte nicht mehr steigen, kann der Gärverschluß aufgesetzt werden, den man am besten durch eine am unteren Ende heißgemachte metallene Gabel oder einen Löffel mit Wachs oder Paraffin oder einem Gemisch von beiden luftdicht auflötet, so daß die Kohensäurebläschen regelmäßig durch das Gärrohrchen entweichen. Die Beeren bleiben bis zum Schlusse der Gärung, die oft ein halbes Jahr dauert, mit dem Wein im Ballon und werden dann herausgeseiht und der Wein nochmals luftverschlossen geklärt in kaltem, frostfreiem Raume. Die herausgeseihten Beeren ergeben, mit Zuckervasser übergossen, noch einen guten, leichten herben Nachtwein.

Es sei zum Schluß noch darauf hingewiesen, daß an Stelle der, wie mit Recht erwähnt wurde, nicht immer mehr gärungsfähigen Trockenreife bzw. der Presshefe auch die frischen Reihesfen, die direkt von einer Reihesfenzuchtstation für geringes Geld zu beziehen sind, zu empfehlen sind.

### Neues aus Stall und Hof.

**Kartoffelkraut als Ersatzfuttermittel.** Den Futterwert des Kartoffelkrautes brauchen wir nicht zu hoch einzuschätzen, aber als Ersatzfuttermittel und zur Vergrößerung der Menge, als Füllmaterial ist es besonders in futternappen Zeiten immerhin von Wert. Es wird am besten im grünen Zustande, vielleicht zusammen mit Rübenblatt, eingesäuert, wobei auf ein festes Eintreten in der Säuergrube ganz besonders Wert zu legen ist. Bei dem sperrigen Kartoffelkraut ist das nicht ganz leicht, aber es hängt eben von der Durchführung des Einstampens des Krautes und dessen Haltbarkeit in der Grube ganz wesentlich ab. Die Tiere wollen in der ersten Zeit das Kartoffelkraut nicht so recht fressen, aber Hunger zwingt sie doch dazu. Hierbei ist aber zu beachten, daß der Milchsaft, der durch die Futterverweigerung auch nur weniger Mahlzeiten entsteht, ganz erheblich sein kann. Es hält dann immer schwer, die Tiere zur alten Leistung zurückzubringen.

**Magermilch muß fütterungsreif sein.** Die Magermilch, die ein ausgezeichnetes Futter für Jungviehaufzucht und Ferkel bildet, muß bei der Verfütterung sich in einem fütterungsreifen Zustande befinden, also entweder ganz süß oder ganz sauer sein, sonst sind Magermilchmengen und Durchfall die Folgen. Es erhebt sich die Frage, ob es räthlicher ist, die Magermilch dicksaure oder süß zu verabsolgen. In Oldenburg, Ostfriesland, Schleswig-Holstein, wo die Viehzucht in hoher Blüte steht, wird die Magermilch mit bestem Erfolge in einem dicksauren Zustande verfüttert. Vergleichende Versuche haben dabei gezeigt, daß die dicksaure Magermilch den Tieren sehr einträglich ist und günstigere Wachstums- und Entwicklungsbedingungen zeigt als bei der Verabfolgung mit vollsüßer Magermilch. Den erwünschten dicksauren Zustand erhält man zu jeder Jahreszeit am besten dadurch, daß der Magermilch saure Milch beigemischt wird, die am Tage vorher zurückgestellt worden ist. Man rechnet dabei auf zehn Liter Magermilch etwa ein halbes bis ein Liter saure Milch. Die dicksaure Milch wird dann mit der anzufäuernden Magermilch kräftig verrührt.

**Hühner, die in den Wald laufen,** sind der Gefahr ausgesetzt, vom Fuchs geholt zu werden. In der „Deutschen Jäger-Zeitung“, Verlag von

J. Neumann-Neudamm, monatlich 2,10 RM, gibt ein Herr ein Mittel an, wie er den Fuchs verschucht hat. Er hat die Hühner auf dem Rücken mit Karbolium oder einem stinkenden Öl angestrichen und behauptet, von der Zeit an keine Verluste mehr erlitten zu haben. Den ärgsten Gestank verbreitet wohl *asa foetida*, das in der Apotheke zu haben ist. Vielleicht versuchen es die gefährdeten Besitzer, ihre Hühner auf diese Weise vor dem vierbeinigen Raubzeug zu schützen. Gegen den Habicht und den Falten hilft das Mittel nicht, denn die lassen sich nur durch das Gesicht leiten. Dem Hahn eine Glocke umzuhängen, wie Jörn Jakob Swehn, der Amerika-fahrer, es machte, hat wohl noch keiner versucht —, wenigstens habe ich noch keinen Godel mit einer „Bell“ gesehen. W. B.

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

**Das Luzerne im Ausaatjahr gemäht werden?** Wenn im Ausaatjahr sich die Luzerne besonders üppig entwickelt hat, darf sie ohne Schaden bei beginnender Blüte geschnitten werden. Das muß aber so rechtzeitig geschehen, daß sie noch vor Winter gut ausschlagen kann, damit sie nicht zu fahl in den Winter kommt. Dann bilden die abgefrorenen, oberirdischen Pflanzenteile einen wirksamen Schutz gegen das Auswintern. In den folgenden Jahren ist die Luzerne dann viel winterfester geworden. Sie verlangt dann nicht mehr den Schutz in so hohem Grade wie im ersten Jahre. Damit dann ihre Triebkraft möglichst wenig leidet, empfiehlt es sich, die Luzerne bei beginnender Blüte zu schneiden, dann ist auch das Futter nicht zu holzig.

**Vom Regenwurm.** Diesen Bewohner der Erde kennt doch jedes Kind; selbst die der Großstadt wissen etwas von ihm. Und trotzdem gibt es so gar viele Erwachsene, die sich über den Wurm nicht klar sind und ihn als Pflanzenschädling betrachten. In jene Personen, die beruflich mit dem Boden umgehen, sehen in demselben oft einen Pflanzenfeind und töten ihn rücksichtslos. Dabei ist er der Gehilfe und Pionier des Landwirthes und Gärtners. Der weiche mustelreiche Darm-schlauch des Regenwurms zehrt sich wie eine Handharmonika zusammen, um sich wieder auszudehnen. Durch diese ständigen Bewegungen bearbeitet der sonderbare Töpfer unter der Erde den Boden. Er lockert ihn, macht ihn krümeliger und geschmeidiger und feiner, um ihn so gefügiger zu machen für die feinen Wurzelhaare der Pflanzen. So ist der Regenwurm ein Präparator der Erde, ein Bodenvorrichter. Das ist die chemisch-physiologische Tätigkeit am Boden, aber damit ist der Ruhm des Regenwurms am Boden für die Pflanzenwelt noch nicht erschöpft; der Wurm wirkt auch noch mechanisch. Er durchlöchert den festen Boden wie ein Sieb, so daß Luft, Wasser, Wärme und Kälte eindringen und wirken können. Dann vermögen Dünger und Bodenbakterien zu arbeiten zum Gedeihen der Pflanzen. Den Tief-wurzeln unter den Pflanzen bohrt er die Löcher vor wie ein Erdbohrer, nur feiner und verzweigter. So ist der Regenwurm Bereiter, Vor-reiter und Helfer, ein Pionier für das Pflanzen-leben, kein Pflanzenverderber, sondern ein Pflanzenfreund und Förderer im wahrsten Sinne des Wortes. Gro.

**Die winterblühende Begonie (Gloire de Lorraine).** In den Schaufenstern unserer Blumen-läden prangen jetzt die mit unzähligen roten Blüten überladnen Stauden der Begonie (Gloire de Lorraine) und erregen die Bewunderung aller Blumenfreunde. Ihre Blühwilligkeit dauert den ganzen Winter über an. Man hört öfters die Klage, daß die Begonien, aus dem Gewächshaus des Gärtners in den Zimmerblumen-garten versetzt, bald ihre Blüten und auch wohl ihre Blätter abwerfen und unansehnlich werden. Bei richtiger Behandlung und rechtzeitigem Einkauf kann aber dieser Uebelstand nicht eintreffen. Hat sich die Pflanze einmal an die Zimmerluft gewöhnt, so geduldet sie bei richtigem Standort. Vor allem ist es notwendig, daß, um die Begonie im Zimmer einzuge-wöhnen, man sie schon so zeitig kauft, daß man sie noch während einiger Wochen am offenen Fenster aufstellen kann. Auch sollte

man nur solche Pflanzen erwerben, die in der Gärtnerei bereits abgehärtet und an die Luft gewöhnt wurden. Diese neu gekaufte Pflanze ist an einem offenen Fenster aufzustellen, wo sie frischer Luft, jedoch keiner Zugluft ausgesetzt ist, und sich allmählich an die Zimmerluft gewöhnen kann. Gegossen wird nur äußerst vor-sichtig; es geschehe nur, wenn die Erdoberfläche des Topfes ganz trocken geworden ist. Leichtes Besprengen ist der Pflanze, die im allgemeinen Feuchtigkeit liebt, zum Gedeihen sehr nützlich. Werden später die Fenster geschlossen gehalten, so ist die Pflanze meistens so eingewöhnt, daß man sie in ihrer Schönheit zu erhalten vermag. Man wechselt möglichst wenig ihren Standort, da öfteres Versetzen des Topfes leicht Blumen-abfall veranlassen kann. Gegossen wird nicht zu oft, aber dann jedesmal durchdringend. Die Begonie (Gloire de Lorraine) ist zuerst im Jahre 1891 durch Lemoire Nancy bekannt geworden und kam über Amerika zu uns. Kch.

### Neues aus Haus, Küche und Keller.

**Häufig werden Bohnen und Schwarzbeeren in langhaltigen Weinsflaschen eingemacht.** Besonders erstere lassen sich nun gar nicht so leicht aus den-selben schütten. Sehr praktisch und arbeitssparend ist es nun, den Flaschenhals mehrmals eng mit Bindfaden zu umwickeln, diesen mit Brennspritus zu tränken und anzuzünden. Nach dem Abbrennen desselben, läßt sich der Flaschenhals ohne zu splittern abbrechen. M.

**Siebenbürger Gulasch.** 500 g Schweinefleisch, ebensoviel Hammel- und Kalbfleisch werden in große Würfel geschnitten, mit klein geschnittenen Zwiebeln und Speck zu gleicher Zeit aufs Feuer gestellt und mit einem halben Liter Fleischbrühe überfüllt. Nun gibt man einen Löffel Salz, etwas Paprika, fünf bis sechs Stück möglichst noch unreife, in Scheiben geschnittene Tomaten, sechs bis acht große, in Würfel geschnittene Kartoffeln, zwei in Streifen geschnittene Mohrrüben und ein halbes Liter grüne Erbsen dazu. Ist alles weich und gar, richtet man dieses Mischgericht in einem Reisrand an. Frau A. in U.

**Banck-Konfekt.** Acht Eßlöffel Zucker und der Schnee von einem Beißel, etwas Zitronen-saft und die abgeriebene Schale einer halben Zitrone werden zu einem steifen Teig verrührt, dem man einen reichlichen Löffel guten Arrak beifügt. Jetzt schüttet man die Masse in eine ausgebutterte Form und überbäckt sie leicht, aber recht hell, in einem mäßig warmen Ofen. Man zerschneidet später diesen Konfektblock in beliebige Stücke. Tr.

**Obst erst zwei Wochen nach der Ernte sortieren.** Frisch gepflücktes Obst läßt man nach der Ernte in einem luftigen Raume etwa zwei Wochen lang auf Stroh lagern, um es dann erst zu sortieren. Es lassen sich dann etwaige Fehler, wie Druckstellen, weit besser als gleich bei der Ernte erkennen. Zur ersten Sorte kommt alles fehlerfreie, gut geformte und völlig ausgereifte Obst, das zur Auf-bewahrung über Winter kommt. Als zweite Sorte bezeichnet man das übrige Obst, also solches, das klein geblieben, auch nicht gut geformt ist, Druckstellen, Wurmflechte und Schorfstellen aufweist. Es wird möglichst bald zur Gelee- und Weinbereitung verarbeitet, auch wohl getrocknet, oder bald verkauft. W—e.

### Bienenzucht.

**Pollenwaben.** Gar nicht selten findet der Imker in einzelnen Wölkern Waben, die Un-mengen Pollen enthalten. Manchmal ist eine entdeckte Honigwabe zum großen Teil mit Pollen gefüllt. Wohin damit? Im Stock ist noch Pollenvorrat genügend. Hängt man diese Wabe in den Schrank, ist der Pollen im Früh-jahr verschimmelt und bereitet den Bienen viel Arbeit, weil sie das feste, wertlose Zeug mühsam herausbefördern müssen. Eine solche Wabe wird mit scharfem, erwärmtem Messer bis auf die Mittelwand abgekratzt und der Pollen mit Honig zusammen in einem Glas oder einer Blechbüchse eingestampft. Mit etwas Honig übergossen, hält sich der Pollen den Winter über und bildet dieser Stampfhonig im Früh-jahr ein großartig treibendes Nestfutter. Sch.