

keine Bruteler von seinen Hennen nimmt, wird am besten daran tun, in jedem Jahre Jung- hennen einzustellen und die Hennen, die ins zweite Jahr gehen, vor der Mauser abzu- schaffen. Bei Junghennen haben wir in den „teuren“ Monaten, also im November, De- zember und Januar, wenn die Eier am höchsten bezahlt werden, eine weit bessere Legetätigkeit als bei den Hennen, die im zweiten Jahre sind. Und gerade dieses bessere Legen in den ge- nannten Monaten spricht sehr zugunsten der Junghennen. Rechnen wir den Eierertrag bei Junghennen mit 6 RM, den der Jährlingshennen mit 1,- bis 1,25 RM in den Monaten De- zember und Januar, dann ergibt sich ein Unter- schied zugunsten der Junghennen von 4 bis 5 Reichsmark. In diesen drei Monaten betragen die Futterkosten je Henne  $3 \times 0,90 \text{ RM} = 2,70 \text{ RM}$ , sie sind also für diese Monate bei den Jährlingshennen weit höher als die Einnahmen. Bei den Junghennen aber dürfen wir mit einem Uberschuß von 6 weniger  $2,70 = 3,30 \text{ RM}$  rechnen.

**Kartoffeln, an deren Beschaffenheit man schon bei der Ernte sieht, daß sie sich über den Winter nicht lange halten werden, müssen eingäuert werden.** Das kann sowohl im rohen wie im gedämpften Zustande geschehen. Da gedämpfte Kartoffeln den Fruchtfaß länger festhalten, sind bei ihnen, selbst in einfachen Erdgruben, die Ver- luste gering. Rohe Kartoffeln werden am besten in Verbindung mit saftreichen, zerkleinerten Stoffen, wie Rübenschnitzel oder geschnitzelten Kartoffeln, die die Zwischenräume besser aus- füllen, eingäuert, wobei größtes Gewicht auf ein gründliches Festtreten in der Sauergarbe gelegt werden muß, da hiervon das ganze Gelingen des Einäuerns wesentlich abhängt. Da aber bei der Verjüderung eingäuert roher Kartoffeln die gleiche Vorsicht wie bei der Verabfolgung von frischen rohen Kartoffeln geboten ist, wird bei größeren Mengen stets das Dämpfen dem Ein- säuern roher Kartoffeln vorzuziehen sein. W.—i.

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

**Moos auf dem Grünlande ist ein Zeichen von Hunger und Säure.** Aus diesen Ursachen ergeben sich auch die Mittel zur Abhilfe. Regelung des Grundwasserstandes ist bei tief liegenden Flächen die erste und wichtigste Maßnahme, Entfernung des Moores durch die Egge, allenfalls durch ein wiederholtes Abeggen, ist die zweite Maßnahme. Räumung der Fläche kommt dann in Anwendung, und schließlich ist für Beschaffung der fehlenden Nährstoffe zu sorgen. In erster Linie durch Kom- post, auch durch Stallmist, um die Gare im Boden zu schaffen, und erst dann, wenn beides nicht aus- reicht oder nicht zu beschaffen ist, wird Kun- stdünger, und zwar noch im Herbst, angewendet. 100 kg Thomasmehl oder eines anderen Phos- phates, dazu 50 kg 40prozentiges Kalisalz auf das Wertelhektar, sind wohl überall am Platze; auch darf im Herbst schon eine schwache Stickstoff- düngung, vielleicht in Form von 25 bis 30 kg Kalistickstoff, verabfolgt werden. Das alles muß aber schon im Herbst gegeben werden, damit die Pflanze sich zum Winter an Nährstoffen anreichern und sättigen kann. Sie übersteht dann leichter die winterliche Witterung, besonders den Frost, und entwickelt sich im Frühjahr um so früher und kräftiger. E.—w

**Aber das Braunwerden mancher Lageräpfel im Innern.** Eine eigentümliche Erscheinung ist bei manchen Äpfeln das Braunwerden des Fleisches, das bei Eintritt der Lagerreife vom Kerngehäuse aus erfolgt. Außerlich ist der Frucht nichts an- zusehen, schneidet man sie aber auf, so zeigt sich das Fruchtfleisch rings um das Kerngehäuse bräu- nlich verfärbt, ähnlich wie angefault, dabei schmeckt es bitter und ist ungenießbar. Im besonderen Maße sind die lockerefleischigen, mürben Sorten, wie Bismardapfel, Alexander, Minister von Hammerstein, für das Braunwerden empfänglich. Diese Sorten besitzen zwar eine geringere Wider- standsfähigkeit gegen allerlei Krankheiten, aber die eigentliche Ursache der Bräune liegt tiefer, denn sie kann bei allen Sorten vorkommen, so auch bei harten, lagerfesten Sorten. Bei jedem Apfel steht bekanntlich das älteste, best ausgereifte.

Schmachhafteste Fleisch unmittelbar unter der Schale. Wer daher seinen Apfel zu die schält, entfernt von ihm das beste Fleisch. Um das Gehäuse herum ist das Fleisch jünger, oft von mangelnder Reife, und das ist gleichbedeutend mit geringerer Haltbarkeit. Die eigentliche Ursache der Bräune liegt in Ernährungsstörungen des Baumes. Sie kann hervorgerufen werden durch zu große Trockenheit, denn ohne ausreichende Feuchtigkeit ist eine völlige Reife aller Früchte ausgeschlossen, dann auch durch übergroße Reife in nassen Jahren; weiterhin kann eine einseitige Ernährung, eine einseitige Stickstoffzufuhr bei Mangel an den übrigen Nährstoffen die Ent- stehung und Ausbildung der Bräune begünstigen. Je besser die Ernährung, desto gesünder der Baum, desto größer der Ertrag an gut ausgebildeten, ausgereiften, schmackhaften und haltbaren Früchten. Das möge man auch in diesem Herbst be- herzigen und seine Obstbäume entsprechend mit Nährstoffen versorgen. Ich gebe auf meinem kalkreichen Lehmboden in jedem Herbst gleich nach der Ernte auf das Ar eine Grunddüngung von 4 kg eines Phosphates, 2 kg 40prozentiges Kali- salz und im Frühjahr eine Leunaspetergabe von 2 kg.

**Ein Sauerkrautfaß als Garten-Dungflo.** In diesem Blatte ist kürzlich auf Wunsch eines geschätzten Lesers eine Beschreibung des Worp- weber Garten-Dungflos erschienen. Man darf vielleicht hervorheben, den einzigen Fehler, den diese neuzeitliche Einrichtung besitzt, ist der, ihre Anlage kostet Geld, da sie unter Musterschutz steht. Jeder Hersteller muß eine Lizenzgebühr an die Worpweber Siedlungsgemeinschaft bezahlen. Damit verteuert sich natürlich ihre erste Einrich- tung erheblich. Und welcher Kleinbesitzer verfügt heute über größere Barmittel? — Ein Leser teilt uns nun mit, wie er billiger zu einem Dungflos gekommen ist. Er hat sich ein gut erhaltenes Sauerkrautfaß gekauft und in den Boden zahl- reiche Löcher gebohrt. Um den für die Gärung wichtigen Luftdurchzug zu ermöglichen, wurde das Faß auf kurze Pfähle gesetzt. Das Holz- werk wurde grün angestrichen, die Eisenbänder schwarz; so sieht das Ganze gefällig aus und gereicht dem Garten zur Zierde. Es wird nur trockenes Material eingeschichtet; flüssiges kommt in eine Tonne für sich. Wer aber über Vorfmüll verfügt und diesen zwischen das trockene Material schichtet, kann natürlich auch begrenzte Flüssigkeitsmengen (Harn) in den Tonnenflos bringen. Und das dürfte für ein gleichmäßiges Durchgären nur von Vorteil sein. Man versäume auch nicht, beim zeit- weisen Füllen stets ein paar Hände voll Gartenerde mit dem eingelegten Pflanzen- material zusammen einzuschichten. Auch dies fördert die Gärung. Wie überall im Garten, so heißt es auch hier: Probieren geht übers Studieren! Dr. E.

### Neues aus Haus, Küche und Keller.

**Baumwoll-Suppe.** In einen Topf mit einem viertel Liter Milch tut man fünf Eßlöffel voll feines Mehl, verrührt dieses recht glatt, schlägt drei bis vier Eier dazu, die man tüchtig mit dem Mehl verquirlt, und gießt den Teig unter beständigem Umrühren in kochende Fleisch- brühe, bis sie dicklich wird. Frau A. in L.

**Gefüllte Hammelkeule.** Gericht für sechs Personen. Zubereitungsdauer  $3\frac{1}{2}$  Stunden. Die Hammelkeule wird von dem Fett befreit, die Knochen werden ausgelöst. In die entstandene Oeffnung füllt man eine Farce von feingehacktem Kalbfleisch, die man mit einer kleinen, geriebenen Zwiebel und fünf bis sechs entgräteten, feingehackten Sardellen und etwas Zitronensaft würzt, näht die Keule zu, umblindet das Fleisch, um ihm gute Form zu geben, mit gebrühtem, weißem Bindfaden, legt es in die Bratpfanne, übergießt es mit kochend heißer Butter und kochend heißem, aus würfelig ge- schnittenem Speck ausgebratenem Fett und brät es unter fleißigem Begießen und Nachfüllen einer Tasse kochenden Wassers  $2\frac{3}{4}$  bis 3 Stunden im Bratofen. Zuletzt gibt man einige Eßlöffel saure Sahne zur Soße, die, wenn der Braten herausgenommen ist, losgekocht, ab- geschmeckt, nach Belieben mit etwas in Wasser

klargequarktem Weizenmehl verköcht und mit zehn bis zwölf Tropfen Maggi's Würze im Geschmack gekräftigt wird. Luise Holle.

**Apfel in Mandelteig.** Zu dieser Speise wird aus folgenden Bestandteilen ein mürber Teig ge- knetet: 140 g feines Mehl, 70 g Zucker, 140 g frische Butter, 60 g abgezogene, geriebene Mandeln werden mit zwei Eidottern, einem Ei, etwas Zimt und Zitronenschale zu einem weichen Teig geknetet. Schöne, mürbe, kleine Äpfel werden geschält und zierlich ausgehöhlt, wobei oben von jedem Apfel ein Deckelchen abgeschnitten und zur Seite gestellt wird. Die ausgehöhlten Äpfel füllt man mit gehacktem Zitronat, Sul- taninen, Zucker und Zimt. Die Deckelchen werden leicht darauf gelegt. Jeder Apfel wird in den ausgerollten Teig gewickelt und im Ofen goldgelb gebacken. Mit Vanillezucker bestreut, werden die Äpfel heiß angerichtet. Frau A. in L.

**Quitten-Brezeln.** 150 g Puderzucker wird mit einem reichlichen Löffel Quittenmarmelade, etwas Zitronenschale und Saft zu einem festen Teig verrührt und mit angefeuchteten Händen daraus auf einem gezuckerten Brett kleine Stränge ausgerollt, die man zu Brezeln formt, mit grobem Zucker bestreut und auf dem Brett trocknen läßt. Fr.

**Braunes Mandelkonfekt.** Der Schnee von zwei Weißeiern wird mit 140 g Zucker zu- sammen verrührt und 140 g geriebene Mandeln, die kleingeschnittene gelbe Schale einer halben Zitrone, Zitronat und Pomeranzenschale nach Belieben und eine Tafel geriebene Schokolade darunter gerührt. Als Gewürz gibt man noch ein wenig Zimt, Nelken und etwas Zitronensaft daran, mischt alles nochmals gut durch, be- feuchtet die Hände mit Wasser und formt Knödel aus der Masse, die man in geriebenen Mandeln oder grobgestoßenem Zucker wälzt und auf einem gewachsenen Blech bei geringer Wärme bäckt. Fr.

### Bienenzucht.

#### Imkerarbeiten im Monat Oktober.

Wenn du deine Pflicht getan hast, lieber Imkerfreund, kannst du getrost mit deinen Bienen in den Winter gehen. Solltest du aber durch irgendeinen Zufall, Krankheit, Reise oder dergleichen, noch nicht dazu gekommen sein, deinen Immen genügend Winterfutter zu geben, so ist es jetzt höchste Zeit. Ohne zwingenden Grund sollst du in diesem Monat die Völker nicht mehr auseinanderreißen, denn die Bienen haben jede Ritze fest verkittet. Unter jedes Volk schiebst du eine Asphalt- oder Dachpappen- unterlage, damit du im Frühjahr die Reinigung bequem hast und auch über Zehrung, be- gonnene Brut usw. dich auf einen Blick unter- richten kannst. — Am und im Bienenhaus mußt du alles in Ordnung bringen, zusehen, ob das Dach dicht ist, alle Eisengeräte gut reinigen und einölen. Die leeren Waben ordnest du und steckst die schlechten in den Wachsopf, die guten mußt du in der ersten Zeit alle vierzehn Tage schwefeln, damit die Wachsmotten sie nicht zerstören. Achte jetzt auf die Fluglöcher. Sie dürfen nicht mehr so offen unbewacht sein wie im Sommer, als die Bienenwache die Aufsicht ausübte. Jetzt, da die Wache vor der Kälte wich, müssen durch eingesteckte Nägel, Fluglochschieber, Drähte oder dergleichen un- liebsame Besucher, besonders die Mäuse, ab- gehalten werden. Nur zu gern schlagen diese Nager, vom Felde hereinziehend, ihr Winter- quartier im Bienenstock auf. Sie fressen das Futter und die Bienen selbst, beunruhigen das Volk ständig, so daß es meist eingeht. Die Fluglöcher bleiben aber dabei auf, sie werden nicht bis auf eine kleine Oeffnung verstopft, wie oft empfohlen. Einige Bienen, die das kleine Flugloch tot verstopfen, können leicht Luftnot und dadurch den Tod des ganzen Volkes hervorrufen. — Wenn du auch noch nicht die ganze Innenverpackung einzubringen brauchst, so denke doch daran, lieber Imker- freund, daß Zugluft ein böser Feind der Bienen ist. Schiebe die dünnwandigen Kästen fest zu- sammen oder stopfe die Zwischenräume gut aus. Alle Völker ziehen sich jetzt zusammen, so daß hinten im Kasten meist keine Bienen zu sehen sind. Sch.