Schutz dem Geflügel bei schlechtem Wetter!

Von K. Sch.

Die Tage werden kürzer, die Luft kälter und Regenschauer stehen ein. Jetzt muß der Geflügelzüchter auf der Hut sein und seine Sorge um das Wohlbefinden seiner Pfleglinge verdoppeln. Solange das warme, sommerliche Wetter anhält, haben die Tiere ihren Tummelplatz draußen, doch wohin, wenn das schlechte Wetter einsetzt? Schon bevor die schlechte Jahreszeit ihren Einzug hält, sind alle Ställe gründlich nachzusehen und instand zu setzen. Licht und Luft soll den Tieren nicht vorenthalten werden, im Gegenteil, soviel als möglich in den Stall dringen lassen — nur Zugluft darf nicht sein. Nichts ist den Hühnern so schädlich wie Zugluft, Schnupfen, Diphtherie sind die unausbleiblichen Folgen. Selbstverständlich ist dafür zu sorgen, daß die Ställe regendicht sind. Besondere Sorgfalt ist während der kalten Jahreszeit auf die Reinhaltung der Ställe zu verwenden. Je enger die Ställe sind und je mehr Tiere ein Stall aufnehmen soll, um so peinlicher muß auf die Reinlichkeit gesehen werden. Sehr unterstützt werden wir bei der Reinhaltung der Ställe durch geeignete Einstreu. Am besten ist da wohl Torfmull, es hat die Fähigkeit, alle Feuchtigkeit aufzusaugen, außerdem wirkt Torfstreu durch seinen Gehalt an Humussäure desinfizierend, da sich Bakterien, die Verursacher und Verbreiter vieler Krankheiten, in sauren Medien nicht entwickeln können. Auch erwärmt Torfstreu in sehr erwünschter Weise den Fußboden, wo dieser aus Zement oder Steinplatten besteht.

Durchaus verkehrt ist es, die Hühner und auch anderes Geflügel bei kaltem und schlechtem Wetter ständig im Stall zu halten. Den Tieren soll stets die Möglichkeit gegeben werden, sich im Freien aufzuhalten. Je weniger sich die Hühner im Stall aufhalten, desto zuträglicher ist es für ihr Wohlbefinden. Nur keine Verweichlichung; im Gegenteil, je mehr Abhärtung, desto besser. Das beste Mittel, den Hühnern den Aufenthalt in frischer Luft auch bei schlechtestem Wetter zu ermöglichen, ist — falls kein Offenfrontstall vorhanden ist — ein gedeckter Scharraum, der sich unter einem offenen Schuppen leicht herrichten läßt. Den Boden bedeckt man mit einer etwa 20 cm hohen Schicht Stroh oder Spreu und dahinein streut man dann das Körnerfutter, damit den Tieren ständig Arbeit zum Suchen und Scharren gegeben ist. Auch bei dem kältesten Wetter werden sich die Hühner hier wohl fühlen, die ständige Bewegung ist ihnen sehr dienlich, nur das faule Umherhocken ist bei kaltem, schlechtem Wetter schädlich. Die ständige Bewegung, welche sich die Hühner im Scharraum machen, ist das beste Mittel, dieselben zum zeitigen Beginn mit der Eiablage zu veranlassen. Auch vor den Untugenden des Eier- und Federfressens, welche oft genug eine Folge der Langeweile sind, werden die Hühner durch rege Arbeit im Scharraum bewahrt. Selbstverständlich treibt auch oft Mangel an Kalk und Salzen die Hühner zu dieser Untugend, da liegt der Fehler dann natürlich an der Fütterung und ist durch Verabreichung von viel Grünfutter — im Winter Grünkohl —, Fleischmehl und Mineralsalz, zu beheben.

Schattenmorellen.

Von Rdt.

Mancher Gartenfreund hat schon den berechtigten Wunsch gehabt, Schattenstellen des Gartens, besonders an Mauern und abgelegenen Ecken, zu bepflanzen. Er hat Brombeeren und Johannisbeeren angelegt und auch einige anspruchsvolle Erträge erzielt. Aber diese stehen in keinem Vergleich zu den Ernten, die er gehalten haben würde, wenn er Schattenmorellen angepflanzt hätte. Schattenmorellen sind Spätkirschen in Größe der bekannten Ammore und von mittelgroßem Umfang. Sie nehmen eine dunkelrote Färbung an und gleichen im Geschmack den Früchten der sauersüßen Ostheimer Weichselkirsche. Man nennt sie auch Tolkirschen. Ihre Reife tritt Anfang August ein, und die Kirschen halten sich am Zweige bis in den September hinein. Ihre Vorzüge bestehen eben darin, daß sie im Schatten, wo andere Bäume versagen, wachsen und tragen und fast jedes Jahr neue, gute Ernten liefern. Die Verwertung der Früchte ist eine sehr vielseitige. Sie dienen sowohl zur Saft- und Weinbereitung und werden gern von den Konservenfabriken und auf dem Markte gekauft und gut bezahlt.

Die Anpflanzung geschieht am besten in den Herbstmonaten. Die Früchte dürfen nicht zu früh eingeerntet werden, damit sie völlig reif werden und ihr ansprechendes Aroma erhalten. Bei der Anpflanzung wird im allgemeinen die Spalierform sehr bevorzugt, die für die Dauer dann durch entsprechende Behandlung beibehalten werden muß. Alle jungen Triebe von den Hauptästen, mit Ausnahme derer, die zur Verlängerung dienen, werden auf fünf Blätter entspitzt, solange sie noch weich sind und vielleicht acht Blätter haben. Treiben die oberen Augen nochmals aus, so werden sie wiederum auf zwei Augen entspitzt und im Herbst zurückgeschnitten. Ferner muß von Zeit zu Zeit das Fruchtholz verjüngt werden, und zwar derart, daß es bis auf den untersten am Hauptaste sitzenden jungen Zweig des Fruchtholzes zurückgeschnitten wird. Versäumt man dies, so kann man die unangenehme Erfahrung machen, daß die Zweige nur Blüten tragen, aber keine Früchte. Die Verlängerungsäste werden im Winter, je nachdem sie stark getrieben haben, ein Drittel bis zur Hälfte eingekürzt.

Bei der Baum- oder Strauchform, zu der man ebenfalls die Schattenmorelle heranwachsen lassen kann, ist das Verfahren noch einfacher. Man läßt in den ersten Jahren Seitenzweige als Hauptäste sich ausbilden und kürzt die Verlängerungsäste im Winter ein. Nach zwei oder drei Jahren der Entwicklung des Baumes oder des Strauches unterläßt man alles Schneiden, sorgt aber dafür, daß die Zweige allenthalben Luft und Licht haben. Was den Boden und die Höhenlage anbetrifft, so stellt die Schattenmorelle an beides keine besonderen Ansprüche. Nur allzu große Nässe scheint ihrem Wachstum nicht zuträglich zu sein.

Selbstgebackenes Konfekt für die Weihnachtsschüssel.

Von M. T.

Mandel-Konfekt. 280 g geschälte und geriebene süße Mandeln werden mit zwei Weißeiern zu einem Teig gerührt, 280 g Vanillezucker und etwas feingewiegte Zitronenschale hinzugetan und alles auf einem mit Zucker reichlich bestreuten Brett ausgewalzt. Aus dem Teig werden Formen ausgestochen, die in einem warmen Raume drei Stunden lang trocknen müssen und dann in einem mäßig warmen Rohr gebacken werden.

Diplomaten-Konfekt. 150 g Butter wird mit 150 g Zucker und drei Gelbeiern vermischt, dazu 80 g aufgeweichte Schokolade, 150 g geschälte und geriebene Mandeln, die Schale einer halben Zitrone und zuletzt der Schnee der drei Weißeier und 20 g feines Mehl darunter gemischt. Der Teig wird fingerdick auf ein Blech gestrichen und bei mäßiger Hitze gebacken. Darauf sticht man Ringe und andere Figuren aus, bestreicht sie mit verschiedenartiger Marmelade, legt je zwei gleiche Figuren aufeinander und streicht eine Zuckerglasur darüber.

Ausgestochenes Schokoladen-Konfekt. 140 g Puderzucker, eine Tafel geriebene Schokolade, Zitronenschale und der Schnee von einem Weißei wird so lange gerührt, bis man einen ganz festen Teig erhalten hat, den man auf einem reichlich gezuckerten Brett auswalzt. Aus dieser Masse sticht man beliebige Formen aus, setzt sie auf ein mit Wachs gefettetes Blech und bäckt sie bei geringer Hitze.

Fondants. Von einem Weißei wird ein steifer Schnee bereitet und so viel Puderzucker hinzugefügt, daß man einen geschmeidigen Brei erhält. Da hinein fügt man etwas Zitronenessenz und zwei bis drei Eßlöffel voll Hagebuttenmark. Jetzt kommt die Masse auf ein mit Zucker bestreutes Brett zum Auswalzen. Ist der Teig nicht dick genug, muß noch etwas Zucker hinzugefügt werden. Man sticht Formen aus, legt diese auf ein mit Zucker bestreutes Papier und läßt sie im Ofen trocknen.

Haselnuß-Konfekt. In den Schnee von vier Weißeiern rührt man 250 g Puderzucker, Vanille und etwas Zitronensaft, nimmt darauf vier bis fünf Löffel von der Mischung fort, vermischt das übrige mit 140 g geriebenen Mandeln und 140 g geriebenen Haselnüssen, walzt den Teig halb fingerdick aus, schneidet Stückchen daraus, setzt diese auf Oblaten, läßt sie zwei Stunden lang übertrocknen, streicht die anfangs beiseite genommene Masse darüber und bäckt alles vorsichtig in einem mäßig warmen Ofen. Erst nach dem Abkühlen wird das Konfekt fest.

Croquante. 210 g Zucker werden in einem Gefäß so lange erhitzt, bis sie flüssig geworden sind und kochen. Der Zucker muß so lange kochen, bis er eine braune Farbe angenommen hat. Da hinein schüttet man 200 g abgezogene und blättrig geschnittene Mandeln, rührt sie so lange um, bis sie die Farbe des Zuckers angenommen haben. Dann schüttet man die Masse auf ein Blech, das reichlich mit Zucker bestreut wurde, walzt die Masse ein wenig hin und her und drückt sie, so lange die Masse noch heiß ist, in beliebige Förmchen. Nach dem Erkalten ist das Konfekt hart.

Mandelhäuschen. Das Weißei von sechs Eiern wird zu festem Schnee geschlagen und mit 500 g Puderzucker zu einem dicken Brei verrührt. Darauf fügt man 500 g geschälte in längliche, feine Streifen geschnittene Mandeln, sowie etwas Zitronenschale und Zitronat hinzu, setzt kleine Häufchen auf Oblaten und bäckt sie in einem mäßig warmen Ofen.

Neues aus Stall und Hof.

Die Beschaffenheit des Zuggeschirrs hat ganz erheblichen Einfluß auf die Leistungsfähigkeit des Pferdes. So eignet sich das Sielengeschirr gut zum Anlernen junger Pferde, bei leichten Zuge und häufigem Pferdewechsel, da es leicht jedem Pferde angepaßt werden kann. Voll aber kann das Tier dabei seine Zugkraft nicht entwickeln, weil es in dem zu tief sitzenden Brustblatt zu wenig Stütze findet und weil auch die freie Atmung verringert wird. Das Kummetgeschirr hingegen behebt diese Mängel, weil sich in ihm das Pferd besser als beim Sielengeschirr mit der ganzen Wucht seiner Masse hineinlegen und seine Kraft voll zur Geltung bringen kann. Dabei bleibt die Brust unbehindert und ein freies Atmen ist ermöglicht. Allerdings muß ein Kummet gut passen, sonst scheuert es wund, und solche Wundstellen verheilen schwer. Beim Wundarbeiten läßt man das Pferd bis zur Heilung im Sielengeschirr arbeiten und behandelt die Wunden in sachgemäßer Weise nach gründlicher Reinigung zunächst mit Pyektanin und später mit Zinksalbe. Wie oft sieht man auch Pferde gehen, die einen wunden Rücken haben, weil der Rückenriemen so kurz geschnallt worden ist, daß beim Ziehen am Pfluge, wo doch die Last dicht über der Erde sich befindet, die Pferde zum Teil mit dem Rücken ziehen müssen. Deshalb soll der Rückenriemen möglichst lang und die Schwanzschlinge weit genug sein, damit die Tiere nicht unnützerweise gequält werden. M. W.—

Das ansteckende Verkalben, Verfohlen, Verlammen und Verferkeln kann bei rechtzeitigem energischen Eingreifen durch die Landwirte selbst wirksam bekämpft werden. Wichtiger als die Bekämpfung ist die Verhütung, die darin besteht, daß der Landwirt nach jeder Geburt, die nicht normal verläuft, durch eine einmalige Temperaturmessung sich davon überzeugt, ob Fieber eingetreten ist. Die Messungen geschehen am besten nachmittags um 5 Uhr. Sie sollen Aufschluß geben, ob das gefährliche Puerperalfieber, Gebärfieber, das dem Kindbettfieber der Frauen entspricht, oder ob eine andere fieberhafte Krankheit sich zu entwickeln beginnt. Eierstock- und Eierleiterleiden sowie Gebärmutter-Katarrhe sind die häufigsten Ursachen der späteren Unfruchtbarkeit, die häufig genug durch die Erreger des ansteckenden Verkalbens, Verfohlens usw. verursacht werden. Hat man durch eingetretene Temperatursteigerung den Verdacht gewonnen, daß im Anschluß an die Geburt eine Blutvergiftung, das Puerperalfieber, entstanden ist, dann ist dieses mit tierärztlicher Hilfe in den meisten Fällen in diesem Anfangsstadium leicht zu bekämpfen. Sz.

Unter den Maßnahmen zur Förderung der Schweinezucht wird vielfach nur zu wenig die Futterdankbarkeit der Tiere berücksichtigt, obgleich sie von größter Bedeutung für den Wert der Zucht wie auch für den Geldbeutel ist. Futterdankbare Tiere sollten mit in erster Linie zur Zucht verwendet werden, also solche, die ihr Futter am höchsten verwerten. Besonders sollte die Futterdankbarkeit eines Stationsebers in erster Linie berücksichtigt werden, denn sie ist eine Eigenschaft, die durch ein einziges solches Tier in ziemlichem Umfange vererbt werden kann. Der zur Zucht bestimmte Eber muß nicht nur von tadelloser Beschaffenheit sein und ein gutes Ahnenregister aufweisen, er soll auch futterdankbar sein, denn heute kommt es auch im Schweinezuchtfall ganz besonders darauf an, vorwiegend solche Tiere zu halten, die das in der Wirtschaft gewonnene Futter am höchsten verwerten. Mit Kraftfutter können wir nicht mehr in dem Grade wie in der Vorkriegszeit wirtschaften, und das ist auch gut so. We.—

Der Schafstall soll in erster Linie geräumig sein und genügend Licht und Luft für die Tiere aufweisen. Wenn der Stall zu niedrig und dumpfig sein sollte, müssen Luftschächte eingebaut werden, damit alle und jede dumpfe Luft und Feuchtigkeit möglichst schnell entweichen kann. Es muß im Durchschnitt für ein Schaf ein Raum von 0,80 qm, für ein Fleischschaf 1,00 qm vorhanden sein. Das Schaf ist draußen im Freien wohl unser anspruchslosestes Tier, das sich auf Flächen zu ernähren vermag, die für die übrigen Tiergattungen wertlos sind, aber es verlangt unbedingt Freiheit der Bewegung, und die darf ihm auch im Stall nicht vorenthalten werden. Tiere, die dort so eng stehen, daß sie sich kaum zu rühren vermögen, gedeihen nicht und gehen in jeder Beziehung in Fleisch und in Wolle im Ertrage zurück. Iw.

Schwefeln der Hühnerställe hat Zweck bei Blutläusen, Flöhen. Bei der Behandlung von Kalkbeinen ist eine örtliche Behandlung der erkrankten Beine ratsam, und zwar mit Petroleum, Kreolinwasser (fünf- bis zehnprozentige Lösung) und Perubalsam, da die Milben an den Beinen dadurch abgetötet werden. K. Sch.

Neues aus Feld und Garten, Treibhaus und Blumenzimmer.

Unter alter Kraft des Bodens verstehen wir seinen Reichtum an Humus, pflanzlichen Bestandteilen, Stoppelresten, Wurzeln, Gründünger und Stalldung und vor allen auch an Bakterien. Durch den Raubbau während des Krieges ist die alte Kraft zum großen Teil verloren gegangen. Wir müssen danach trachten, sie dem Boden wiedergewinnen. Das ist auch heute möglich durch verstärkten Anbau von Luzerne, Rotklee und anderen stickstoffsammelnden Pflanzen. Auch die Wiesen müssen besser gepflegt und gedüngt werden. Nicht minder müßte der herbstliche Zwischenfruchtbau wieder in seine alten Rechte treten. Durch das alles, besonders aber auch dadurch, daß die tiefwurzelnden Gewächse durch eine starke Kali-Phosphatdüngung zu stärkstem Wachstum angeregt werden, gewinnen wir, auch ohne Beeinträchtigung der Getreidefläche, mehr Futter, können mehr Vieh halten, mehr Stallmist gewinnen und durch ihn wiederum erhöhte Ernten an Kartoffeln, Rüben, Weizen erlangen und somit den Ertrag aus der ganzen Wirtschaft steigern und dem Boden wieder die „alte Kraft" zuführen, die dann Gewähr für dauernde hohe Ernten bietet. We.—i.

Kalkdüngung der Rosen übt nicht nur eine günstige Wirkung auf das Wachstum, auf Härte und Widerstandsfähigkeit der Blätter gegen Rost und Meltau aus, sondern beeinflußt auch wesentlich die Größe, Schönheit und Farbe der Blüten. Rosen, die in leichtem Sandboden stehen, haben bei weitem nicht die leuchtende Blütenfarbe wie in kräftiger, lehmiger Erde. Im Sand fehlt eben der Kalk, der im Lehm meistens vorhanden ist. Man hört so oft von Altersschwäche und zu matter Blütenfarbe der rot- und cremegelben Rosen. In den meisten Fällen liegt der Grund aber nicht an der Sorte, sondern am Boden. Eine kräftige Kalkgabe würde dem Fehler bald abhelfen. Dunkelrote Rosensorten bekommen einen tiefschwärzlichen Sammetbaud, wenn der Rosenstrauch sie reichlich mit Kalk düngt und im Sommer vor und während der Blütezeit die Erde und das Gießwasser mit Ofenruß vermischt. Dieses alte Mittel zur Erzielung einer dunkelgrünen Farbe beim Rasen und Schnittlauch bringt, auch bei den Rosen angewendet, eine auffallend tiefe Blütenfarbe hervor. Rdt.

Einfache Anlage von Winterfutterplätzen für unsere Vögel. Jeder Gartenbesitzer, besonders derjenige, der Obstbäume in seinem Garten stehen hat, sollte darauf bedacht sein, Futterplätze für die kalten Wintermonate in seinem Bereich anzulegen. Seinen treuen Gehilfen im Kampfe gegen die Raupen, sollte er die futterarme Zeit erleichtern und ihnen über den harten Winter hinweghelfen. In allererster Linie kommt es darauf an, alle Meisenarten an den Garten zu fesseln, denn gerade sie sind die energischsten Insektenvertilger. Meisen bleiben aber nur dann dem Garten treu, wenn sie Tannen- oder Fichtenreisig vorfinden. Man kann einen entsprechenden Futterplatz mit Leichtigkeit wie folgt herrichten. Man steckt eine größere Anzahl Tannen- und Fichtenzweige in einem nicht zu kleinen Kreise in das Erdreich. Den Boden des Kreises belegt man mit Brettern und legt darauf wiederum Nadelholzzweige. Sie dürfen nicht etwa fellgeschichtet sein, sondern müssen ganz lose übereinander liegen, damit zwischen den einzelnen Lagen Hohlräume entstehen. Auf diesen Reisighaufen streut man nun allerlei Futter, wie kleingeschnittene Fleischreste, Wurstpellen, Getreideabfälle, Brotkrümchen usw. Dieses Futter bleibt zum Teil in den Zweigen hängen, die nun emsig von den Vögeln abgesucht werden. Die herabfallenden Körnchen und Stückchen werden von der kleinen Schar natürlich gleichfalls gefunden und verspeist, denn jetzt zeigt es sich, wie nützlich die Hohlräume zwischen den Zweigenlagen sind. Die Tierchen schlüpfen hindurch und sind dort unten vor Schnee, Wind oder Raubzeug geschützt. Man vergesse auch nicht an solch eine Futterstelle ein Gefäß mit angewärmtem Trinkwasser zu stellen, das natürlich mehrfach im Laufe des Tages erneuert werden muß. M. T.

Das Treiben der Hyazinthen auf Gläsern ist sehr in Aufnahme gekommen, aber der Erfolg entspricht oft nicht der aufgewendeten Mühe, da mancherlei Fehler begangen werden. Man muß die Gläser so weit mit Wasser auffüllen, daß zwischen dem Wurzelboden der aufgesetzten Zwiebeln ein fingerbreiter leerer Raum bleibt, und stellt sie dann an einen dunklen, kühlen Ort. Dort bleiben sie so lange stehen, bis die Wurzeln den Boden des Glases berühren. Der Verlust an Wasser wird durch Zusatz von frischem, lauwarmem immer ergänzt. Um das Wasser stets gut und frisch zu erhalten, wirft man auf den Boden eines jeden Hyazinthenglases einige Stückchen Holzkohle, welche dem Wasser alle fäulniserregenden Stoffe entziehen. Jede Zwiebel wird, nachdem sie ans Fenster gestellt ist, mit einer Papiertüte bedeckt, um die trockene Luft des Zimmers abzuhalten und zugleich die zu starke Entwicklung der Blätter zu hindern. Die Bedeckung wird dann erst entfernt, wenn sich der Blütenschaft über die Blätter erhebt und die untersten Glocken sich zu färben beginnen. Dann bedürfen die Hyazinthen viel Licht, damit sie den vollen Glanz ihrer Farbe erhalten. Der beste Stand blühender Hyazinthen ist im Doppelfenster. Rdt.

Neues aus Haus, Küche und Keller.

Um zugefrorene Wasserleitungen aufzutauen, wird häufig die Spirituosflamme benutzt, jedoch ist dieses Verfahren nicht überall durchführbar. Besser ist es, man legt um das Leitungsrohr eine Schicht ungelöschten Kalk, bedeckt sie mit Stroh oder besser noch Torfstreu und gießt dann Wasser darauf. Der Kalk wird sich sofort löschen und eine derartige Wärme erzeugen, daß sie vollständig zum Auftauen der Leitung genügen wird. Sz.

Kleingebäck für die Weihnachtsschüssel. Orangenschnitten. Drei Eidotter und ein ganzes Ei rührt man mit 140 g Zucker und einigen Tropfen Orangenessenz schaumig, gibt 70 g abgezogene, geriebene Mandeln, 100 g zerlassene Butter, den Saft einer Apfelsine und 100 g Mehl hinzu, streicht alles auf ein Blech, streut Zucker und feingeschnittene Mandeln darauf, und bäckt es bei mäßiger Hitze. Darauf zerschneidet man das Gebäck in beliebig große Stücke. — Vanille-Brezeln. 180 g Butter, 280 g Zucker, drei ganze Eier und von einer halben Zitrone die Schale, Vanillezucker noch Geschmack wird zu Schaum gerührt, 2 g Hirschhornsalz und 420 g Mehl darunter gemischt, aus dem Teige Brezeln geformt, mit Gelbei bestrichen und in einem mäßig heißen Backofen gebacken. — Nußbrezeln. 140 g geschälte und geriebene Nüsse, 140 g Zucker, 140 g Butter und 140 g Mehl, von einer halben Zitrone die Schale wird mit einem Gelbei zu einem Teig verarbeitet, Brezeln daraus geformt, gebacken und darauf mit einer Zuckerglasur versehen. — Kardinal-Plätzchen. Vier zu Schnee geschlagene Weißeier werden mit 280 g Zucker dick und fest gerührt, darauf 140 g geschälte und geriebene Mandeln, 140 g geriebene Schokolade, etwas Zitronenschale hinzugemischt, kleine Knödel daraus geformt, auf Oblaten gesetzt, breit gedrückt und gebacken. — Geduld-Biskuits. Der feste Schnee von sechs Weißeiern wird mit 250 g Vanillezucker gut vermischt, 250 g Mehl hinzugefügt und mit dieser Masse mittels Blechspritze fingerlange Stangen auf ein mit Wachs bestrichenes Backblech gesetzt, überzuckert, im warmen Zimmer so lange stehen gelassen, bis sich eine trockene Haut gebildet hat und darauf erst behutsam gebacken. M. T.

Pasteten-Farce. Zur Füllung und zum kalten Aufschnitt zu verwenden. 500 g Schweinefleisch, 250 g Kalbfleisch, 250 g Speck, zehn Sardellen und eine kleine Zwiebel treibt man zweimal durch die Fleischmaschine. Dann gibt man einen Eßlöffel Kapern, ein wenig Pfeffer, ein wenig geriebene Muskatnuß, Salz, drei Eier und drei Eßlöffel geriebene Semmel in die Masse und vermengt alles gut miteinander. Danach drückt man sie in eine Porzellanform und läßt alles zwei Stunden im Wasserbade kochen. E. v. B.

Bienenzucht.

Wie es der Anfänger nicht machen soll! Seit Jahren fahre ich mit der Bahn täglich eine bestimmte Strecke und beobachte als Imker natürlich auch das Bienenleben links und rechts des Bahnkörpers. Da hatte im zeitigen Frühjahre 1924 ein Tischlermeister ein neues Bienenhaus mit der Front nach der Bahn zu gebaut, und gar bald befand sich auch ein neues, weiß-grün gestrichenes besetzter Zweietager darin. Bis zum Herbste waren noch fünf andere Beuten in genau derselben Ausführung, offenbar Schwärme vom ersten Muttervolk hinzugekommen, und so gewährte diese neuerstandene Anlage von außen einen prächtigen, harmonischen Anblick. Aber schon im Februar 1925 waren von sämtlichen sechs Beuten die Vordertüren entfernt, die Rähmchen herausgenommen und die Beuten gereinigt. Nach einigen Tagen waren sie gänzlich weg und nur das leere Bienenhaus stand noch da. Ich glaubte schon, daß der Anfänger die Imkerei gänzlich aufgegeben, als auf einmal Mitte Mai 1925 wieder eine besetzte Beute das Bienenhaus zierte. Der Imker scheint aber leider auch heuer wieder in denselben Fehler zu verfallen, nämlich alle fallenden Schwärme und Schwärmchen als Standvölker aufzustellen, denn bis Mitte Juli hatte sich der Stand schon auf fünf Völker vermehrt. Anfänger, bezühmt deshalb Euer Streben nach recht vielen Völkern, denn nicht die Quantität, sondern die Qualität ist entscheidend für den Ertrag eines Bienenstandes! — Ein anderer übereifriger Anfänger kaufte sofort mehrere Völker in verschiedenen Beutensystemen, dazu viele moderne Geräte, Schleuder, Weiselkäfige, Befruchtungskästchen usw. nebst Kunstwaben, so daß er in kurzem eine ganze Imkergerätehandlung sein Eigen nannte, ohne von deren praktischer Anwendung eine Ahnung zu haben. Da er auch das Innenleben seiner Völker tagtäglich gründlich studierte, hatte er nicht nur keinen Ertrag, sondern seine Völker erlebten nicht das Frühjahr. Jetzt liegt der Bienenstand mit all seinen schönen und unbenützten Geräten verfallen da, und zu einer Neubesetzung fehlt ihm der Mut. — Wieder ein anderer vielbeschäftigter Landwirt stellte in einem Bienenhause vier Völker auf und kümmerte sich in der Folgezeit nicht mehr darum; durch Weisellosigkeit und Futternot usw. gingen auch sie im Laufe der Jahre den Weg aller Fleisches und steht auch dort der Stand öde und verlassen da. Solche verlassenen „Bienenstände" dienen aber für ernsthafte Anfänger als Abschreckungsmittel, zumal gewöhnlich auch die Meinung ausgestreut wird, daß sich in solchen Gebieten die Bienenzucht nicht rentiere! Wie auf jedem anderen Tierzuchtgebiete erfordert auch unsere Bienenzucht Pflege und Opfer an Zeit und Geld, wenn sie einen Ertrag, der ganz nach den Jahrgängen und Trachtgebieten verschieden ist, abwerfen soll. Darum, ernsthafte Anfänger, laßt Euch durch solche „Beispiele" nicht beirren und geht zu einem erfahrenen Imker, der Euch sicher mit Rat und Tat zur Seite stehen wird und schließt Euch vor allem einem der zahlreich bestehenden Bienenzüchtervereine an! A. H. in B.

Heimatmuseum der Stadt Wilsdruff WILSDRUFF
SLUB Wir führen Wissen.