



früher „Der Ostmärker“

Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Beilage zur „Deutschen Rundschau“.

„Die Scholle“ erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Aufnahme Mittwoch früh. Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einseitige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold- Pfennige.

Nr. 42

Bydgoszcz / Bromberg, 23. Oktober

1938

## Pflege und Bedienung der Dreschmaschine.

Von Dipl. Ing. Bruno Victor.

Die richtige Pflege der Dreschmaschine beginnt mit ihrer Aufbewahrung. Während der Zeit, in der sie nicht benutzt wird, ist sie unter Dach und Fach zu stellen, damit Regen und Schnee, Sonne und Wind ihr nichts anhaben können. Holz ist ebenso wie Stahl trotz besten Anstrichs gegen alle Witterungseinflüsse empfindlich. Holz quillt und reißt, Stahl rostet. Falls kein Maschinenschuppen vorhanden ist, stelle man die Maschine auf eine leere Tenne. Läßt sich bei Mieten- oder Hochendrusch ein unbenutztes Stehen im Freien, und sei es nur über Nacht, nicht vermeiden, decke man die Maschine mit einer wasserdichten Plane zu, was übrigens auch bei Aufbewahrung auf der Tenne zu empfehlen ist. Niemals dürfen regennasse Maschinen abgedeckt werden. Unter die Plane gelegte Garben oder Strohballen verhindern die Bildung von Vertiefungen, die sich mit Regenwasser füllen können. Wasserabfluß muß stets gewährleistet sein!

Bei Fruchtwechsel und vor Ruhepausen ist für eine gute Säuberung der Maschine zu sorgen. Zunächst läßt man die Maschine „leerlaufen“, d. h. möglichst viele Körner, alles Raff und Stroh sollen aus ihr herauskommen. Hierbei werden die Luftklappen des zweiten Gebläses geschlossen, um einen „Rundlauf“ der Körner zu verhindern. Dann wird die Kraftmaschine stillgesetzt, der Hauptriemen abgenommen, und mit Hilfe von Besen, Kraber und Handseger werden alle Korn- und Strohrefte aus der Maschine entfernt. Die Sieblästen, das Förderwerk, der Entgraner, die Sortiervorrichtung und die Schüttler mit ihren Rücklaufböden sind zu säubern. Besonders gern setzen sich Gerstengrannen in den Ecken und Winkeln der Maschine fest und bleiben an den Rändern der Siebe zwischen Sieb und Rahmen hängen. Die Trommel ist auch innen mit einem Messer oder Kraber zu reinigen; feststehender Schmutz und Staub können zu unruhigem Lauf, sogar zur Zerstörung der Lager, der Trommel und der Maschine unter Gefährdung der Bedienungsleute führen! Gelegentlich der Säuberung achte man auch auf Beschädigungen an den einzelnen Teilen der Maschine und ziehe gelockerte Schrauben nach.

Abgesehen davon, lasse man jährlich während der arbeitsfreien Zeit — am besten sofort nach der Dreschzeit, man weiß dann noch alle Mängel —, meist also im Frühommer, die Maschine durch den Monteur einer gut eingerichteten Werkstatt gründlich durchsehen und dementsprechend ausbessern. Besonders ist auf die Schärfe von Korn- und Schlagleisten, auf die Gängigkeit der Korbeinstellvorrichtung, auf die Lager und Lagerstellen aller Wellen und auf Beschädigungen an Schüttlern und Gebläseflügeln zu achten. Der Maschinenführer soll bei der Dreschmaschine

dem Monteur zur Hand gehen und ihm etwaige Beobachtungen mitteilen, die er während der Arbeit an der Maschine gemacht hat. Schließlich vergesse man die Erneuerung des Anstrichs nicht. Rechtzeitige, kleine Ausbesserungen sind billiger als zu späte, große, und durch rechtzeitiges Ausbessern wird die Lebensdauer der Maschine verlängert!

Ebenso wichtig wie die richtige Pflege ist die richtige Bedienung für das ordnungsmäßige Arbeiten der Dreschmaschine. Wenn auch oft offensichtliche Mißstände beim Dreschen nicht zutage treten, empfiehlt es sich doch, den Gang der Maschine und ihre Arbeit ständig zu überwachen.

Besonders ist auf die richtige Drehzahl aller Teile zu achten; jeder Teil der Dreschmaschine arbeitet nur dann einwandfrei, wenn er mit der vorschriftsmäßigen Drehzahl umläuft. Die Trommeldrehzahl ist maßgebend für die Drehzahlen aller anderen Organe der Maschine! Da jedoch der Landwirt gewöhnlich keinen Tourenzähler besitzt, stellt er mit Hilfe des Sekundenzeigers seiner Taschenuhr die Anzahl der Schüttlerstöße in der Minute fest. Die vorschriftsmäßige Zahl ist gewöhnlich am Schüttlerende der Maschine angeschrieben und beträgt meist 190–210 in der Minute; gegebenenfalls ist die Stoßzahl der Gebrauchsanweisung zu entnehmen. Hierbei ist zu berücksichtigen, daß die Drehzahl im Leerlauf etwa 10 Prozent höher liegt als in der Arbeit. Da die Drehzahl der übrigen Wellen außer der der Trommelwelle gewöhnlich nicht bekanntgegeben ist, muß man dafür sorgen, daß alle Riemen straff gespannt sind. Zu lose Riemen schlüpfen auf den Scheiben, und zu geringe Drehzahlen sind die Folge, die wieder zu schlechter Arbeit führen. Die Riemen dürfen aber auch nicht zu straff gespannt sein, weil dann die Lager durch einseitigen Zug zu stark beansprucht werden und warm laufen. Hieraus erhellt, wie wichtig eine richtige Riemenpflege ist, weil nur ein gut gepflegter Riemen gut durchziehen kann. Zu schlappe Riemen müssen gekürzt werden; das ist namentlich bei neuen Riemen der Fall, die noch nicht eingelaufen sind. Außerdem müssen alle Riemen wenigstens einmal im Jahr mit lauwarmem Wasser gewaschen, an der Luft (nicht am Ofen) getrocknet und mit Riemenschmiere (Ledersett, Fischtran, geschmolzenem Rindertalg) gut durchgewalzt werden. Textilriemen (Baumwoll-, Balata- oder Kamelhaarriemen) und Gummiriemen sind zuerst trocken zu säubern und dann mit lauwarmem Wasser zu waschen. Danach werden sie in freier Luft getrocknet. Gewebe- und Gummiriemen müssen stets vor Öl geschützt werden! Einem so behandelten Riemen kann auch ein vorübergehender Lauf im Regen nichts anhaben. Riemenwachs ist unbedingt zu vermeiden. Es hilft nur für den Augenblick, macht aber sonst den Riemen

brüchig. Ebenso ist es mit Holzteer und ähnlichen „Hausmitteln“.

Ferner müssen natürlich sämtliche Schmierstellen nach Vorschrift mit Öl oder Fett versorgt sein. Man beachte daher die Schmiervorschriften in der Gebrauchsanweisung. Falls sie nicht mehr vorhanden ist, übergibt man dem Maschinenführer zweckmäßig einen Schmierplan, damit keine Schmierstelle übersehen wird. Selbstverständlich verwende man nur gute und geeignete Schmiermittel; sie sind vielleicht etwas teurer in der Anschaffung, dafür aber sparsam im Verbrauch und einwandfrei in der Schmierwirkung; bei der Auswahl lasse man sich durch einen Fachmann beraten. Beim Schmieren muß größte Sauberkeit walten. Öl und Fett dürfen nicht verunreinigt sein. Schmiernippel, Fettpressen und Staufferbüchsen sind vor dem Füllen stets zu säubern. Bei Ringschmierlagern ist auf den vorgeschriebenen Ölstand zu achten; der Schmierring muß von der Welle mitgenommen werden. Ausgetretenes Fett und übergelaufenes Öl sind abzuwischen.

Während des Betriebes ist besonders auf gleichmäßiges Einlegen zu achten; vom Einlegen hängen der Reindruck und das gute Ausschütteln ab. Wird ruckweise eingelegt, d. h. gelangen die Garben unzerlegt oder gar unaufgeschnitten zwischen Trommel und Korb, so werden alle Teile der Maschine zeitweise erheblich überlastet, und die Maschine arbeitet, auch bei geringer Durchschnittsleistung, unsauber. Die Körner können dann nicht restlos aus den Ähren gebroschen werden, die Schüttler werden stoßweise beschickt — wenn auch die Trommel eine zerteilende Wirkung besitzt, —

und ähnlich geht es mit Gebläsen, Sieben, Sortiervorrichtungen und Entgranner. Gleichmäßige, schleierähnliche und schnelle Zufuhr des Dreschgutes gewährleistet hohe Leistung, sauberen Drusch, gutes Ausschütteln, gute Reinigung und Sortierung und schließlich geringen Kraftbedarf bei gleichzeitiger Schonung der Maschine. Auch bei Selbsteinlegern, Zubringern usw. achte man auf gleichmäßige Beschickung. Das Getreide soll bei Breitdreschmaschinen stets parallel zur Trommelwelle eingelegt werden; nur Roggen, der länger als die Breite der Einlegeöffnung ist, wird etwas spitz, mit den Ähren voran, eingelegt.

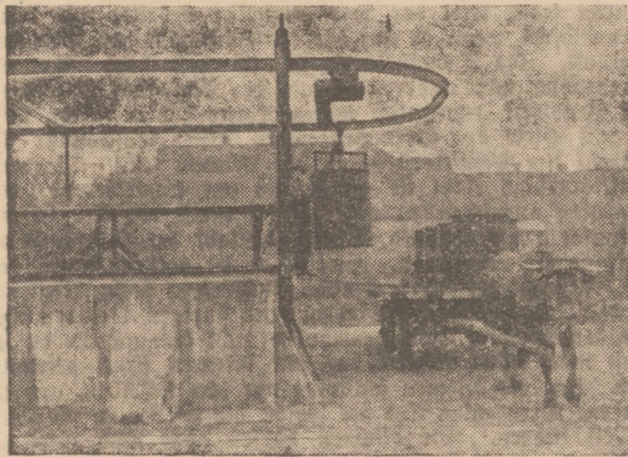
Besonders vorichtig ist beim Drusch von Saatgetreide zu verfahren. Das hochwertige Saatgut soll möglichst geschont werden; der Korb kann zur Vermeidung von Körnerbruch etwa 1 mm weiter am Trommelauflauf eingestellt werden. Bei besonders empfindlichem Saatgut verringert man auch die Trommeldrehzahl um etwa 10 Prozent, indem man eine größere Riemenscheibe auf die Trommelwelle steckt und gleichzeitig eine entsprechende Scheibe für den Antrieb der Schüttler usw. wählt, die natürlich ihre alte Drehzahl beibehalten müssen. Die Anschaffung eines besonderen Saates Riemenscheiben ist häufig bei Saatgutwirtschaften notwendig. Im übrigen erhält man passende Holzriemenscheiben leicht beim Händler oder Stellmacher; sie sind aber nur als Notbehelf zu betrachten. Bei feuchtem Dreschgut und bei Gerste sieben sich manchmal der Kurzstrohschüttler oder die Siebe zu. Deshalb ist von Zeit zu Zeit ein Blick auf die Siebe zu werfen; sie werden bei Stoppgefahr mit einem Stock während des Betriebes gereinigt.

## Landwirtschaftliches.

### Gärfuttertransport aus dem Behälter zur Futterkrippe.

Der Transport des Gärfutters zum Stall macht sehr viel Arbeit, vor allem, wenn es sich um Hochbehälter handelt. In diesem Falle läßt es sich vielfach nicht umgehen, in dem Behälter eine besondere Bühne anzubringen, auf die das Futter zunächst geworfen wird, um von dort aus in den Wagen gebracht zu werden.

Eine sehr praktische und nachahmenswerte Transportvorrichtung für Gärfutter, bei der das Futter auf dem



Wege zum Stall nur ein einziges Mal Handarbeit erfordert, sahen wir kürzlich in der Versuchswirtschaft Madegast des Instituts für Pflanzenbau in Halle. Über dem Gärfutterbehälter befindet sich ein Eisengerüst mit Transportseilen und einfacher Hebevorrichtung. Das Gärfutter wird im Behälter in Eisensäffer (alte Benzinsäffer von 400 Liter Inhalt v. dgl.) gefüllt. Diese Säffer werden mittels der Hebevorrichtung gehoben und auf den Transportseilen zum Wagen transportiert (s. Abbildung). Eine ähnliche Vorrichtung befindet sich im Stall, auch hier werden die Säffer ohne jede Handarbeit direkt in den Futtergang gebracht und hier durch automatisches Umkippen entleert.

Dr. W. Engelbart.

## Geflügelzucht.

### Sundheimer Mast-Hühner.

Die schön abgebildeten Sundheimer Hühner haben ihren Namen nach dem Dorfe Sundheim, Strassburg gegenüber gelegen. Das dort heimische Landhuhn ist durch Einkreuzung von Brahmas und Houdans zum Sundheimer Fleisch- und Masthuhn geworden, das zwar nicht stark verbreitet ist, aber sich hauptsächlich in seiner Heimat höchster Wertschätzung erfreut.

Die Abbildung zeigt deutlich, daß die Sundheimer wuchtig und mässig sind. Bei ihnen sind vor allem die Brust, der Bauch und der Rücken kurz, knapp und voll. Sie kommen nur als „helle“, vor, d. h. ihr Federkleid ist zwar weiß, doch haben sie am Hals sowie im Hals- und



Sattelbehang etwas Zeichnung, besonders tiefschwarze Schaftstriche. Der Schwanz ist schwarz; seine Hauptfedern und die großen Stützfedern sind weiß eingefasst. Der Ramm ist ein kleiner Stehkamm; die Ohrscheiben müssen rot sein; die fleischfarbenen Läufe sind schwach befiedert.

Die Vorzüge der Sundheimer bestehen einmal darin, daß die Rücken außerordentlich schnell wachsen. Sodann sind sie wie ihre Eltern gefeit gegen Kälte und Hitze. Die Sundheimer zeichnen sich ferner trotz ihrer Schwere durch große Beweglichkeit aus. Sie sind als gute Futterfresser anzuspriechen, deren Hennen das Jahr über 130 bis 150 rötlichgelbe Eier (von 60 bis 70 Gramm Gewicht) erzeugen. Bei seinem Knochenbau haben sie zartes, kurzfasriges Fleisch, das besonders bei den leicht mästbaren Junggehähen unübertrefflich ist.

Hohmann.

# Biehzucht.

## Richtige Rassenwahl für die Kleinschafhaltung.

Drei Gruppen von Schafen bestimmen grundsätzlich die Auswahl der richtigen Rasse: Merinoschafe, Fleischschafe und Landschafe. Während die Merinoschafe früher ausgesprochene Feinwollschafe waren, hat man sie heute mit Recht auf vermehrte Fleischleistung umgezüchtet, so daß sie auch der Kleinschafhalter — günstige Futterverhältnisse vorausgesetzt — ohne große Schwierigkeiten halten kann. Die höchsten Erträge erzielt man durch täglichen Weidegang bei Stallhaltung. Die Merinoschafe zeichnen sich durch gute Vermehrung, Frühreife und auch durch Futterdanbarkeit aus.

Auch die reinen Fleischschafassen lieben saftiges und vor allem maffiges Futter. Sie bevorzugen regenreiche Küstengebiete und auch waldige Gebirgsgegenden. Während also die Merinoschafe wegen der Empfindlichkeit der Wolle nicht so sehr dem Regen ausgesetzt werden dürfen und deshalb bei Stallhaltung sich besser bezahlt machen, ist das Fleischschaf besonders wegen seiner großen Gängigkeit ein ausgesprochenes Wandertier und für die Wanderschäfererei geradezu geschaffen. Befriedigende Leistungen werden aber nur dann erzielt, wenn das Futter immer reichlich vorhanden ist. In diesem Zusammenhang muß ich darauf aufmerksam machen, daß das deutsche weißköpfige Fleischschaf nach meinen Erfahrungen nur in Gegenden mit ähnlichem Klima wie in Oldenburg, Holstein und der Wejermarsch vollwertig bleibt. In andere klimatische Gegenden verpflanzt, entartet es mit der Zeit und wird sehr minderwertig.

Unter den Landschafen verdient das weißköpfige Landschaf oder Württemberger Schaf, wie es auch genannt wird, wegen seiner großen Anpassungsfähigkeit besonderer Erwähnung. Es ist sehr genügsam und eignet sich deshalb sehr gut für trockene Gebiete, in denen es auch bei knappen Futterverhältnissen ausreichenden Nutzen liefert. In diesem Zusammenhange seien auch das Leineschaf und das Rhönischaf als genügsame Landschafassen erwähnt.

Zusammengefaßt kann man sagen, daß die Merino-, Woll- und Fleischschafe gesunde Ställe und täglichen Weidegang mit üppigem Graswuchs verlangen, während die Fleischschafassen am besten dort gedeihen, wo die Schafe in Herden auf üppigen Grasflächen sich tummeln können. Die Landschafassen dagegen nehmen auch mit spärlichem Graswuchs vorlieb.

## Obst- und Gartenbau.

### Rosenüberwinterung.

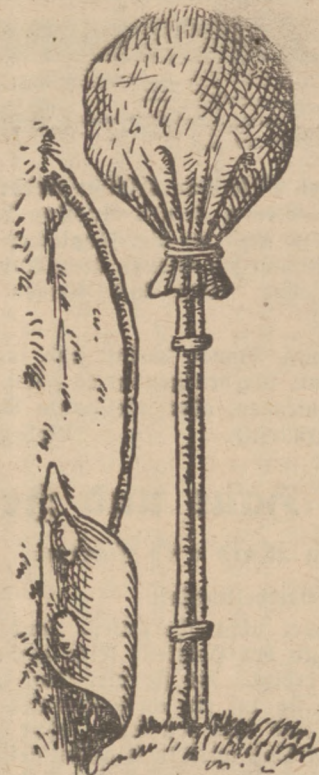
Frost und Schnee halten oft unerwartet ihren Einzug. Es ist deshalb ratsam, das Material zum Eindecken der Rosen stets bereitzuhalten. Mit dem Überwintern der Rosen kann unbedenklich bis zum Eintritt der ersten leichten Fröste gewartet werden. Ein zu frühes Eindecken wäre den Rosen mehr schädlich als nützlich. Das Holz muß auf alle Fälle gut ausgereift sein. Das Laub muß zur Vermeidung von Fäulnis stets entfernt werden. Außerdem ist ein mäßiger Rückschnitt der zu langen Triebe vorzunehmen. Als bestes Deckmaterial gilt Reisig. Von Stroh, Sackleinen u. a. muß wegen Fäulnisgefahr abgesehen werden.

Bei den Stammbrosen bindet man (nach erfolgtem mäßigem Rückschnitt und Entfernen etwa noch vorhandenen Laubes) die Krone vorsichtig zusammen, damit sie einen möglichst keinen Umfang hat. Vor Eintritt stärkerer Kälte werden die Stämme behutsam niedergebogen und mit einem Hakenholz am Boden festgehalten. Um das Abbrechen des Stammes zu verhüten, muß man stets nach der Seite niederbiegen, die der Veredlung gegenübersteht. Es ist auch anzuraten, etwas Erde vom Wurzelhals wegzunehmen. Die Krone wird mit Erde bedeckt, die aber locker und leicht sein muß. Meist wird zum Eindecken

Reisig benutzt, das immer ordentlich und sauber aussieht. Man kann aber auch Dachpappe über die Kronen bringen, die durch Steine festgehalten wird.

Im Frühjahr bei Eintritt milden Wetters wird zuerst die Dachpappe entfernt und später, der Witterung entsprechend, der Stamm aufgerichtet, sowie die Krone stark zurückgeschnitten, damit sich kräftige Jungtriebe entwickeln. Der Stamm wird wie üblich am Pfahl angebunden. Man kann behaupten, daß weit mehr Rosen verdorren als erfrieren. Das trifft auch für die Stammbrosen zu, die mit sogenannten Rosenhauben aus wetterfestem Papier geschützt werden. Hier ist das Pflügen bei entsprechender Frühjahrswitterung eine unbedingte Notwendigkeit.

Auch die niedrigen Rosen haben einen Winterschutz nötig. Hier verfährt man folgendermaßen: zunächst ist auf den Beeten Ordnung zu schaffen, d. h. der Boden soll vorher von Unkraut gesäubert und die Sträucher selbst



sollen von verblühten Blumen und welkem Blattwerk befreit werden. Im Zusammenhange damit erfolgt ein ordnender Schnitt, der aber keinesfalls zu kurz vorgenommen werden darf, wie man dies im Frühjahr nach der Entfernung der Winterdecke tut. Der Wurzelhals — also die Stelle, wo die Veredlung (Okulation) sitzt — ist mit der vorhandenen Erde etwa handhoch anzuhäufeln. Zwischen die Pflanzen selbst gebe man nur trockenes Material; Stroh und nasser Dünger sind zu vermeiden. Dagegen sind Torfmull oder Torfstreu empfehlenswert, ebenso trockene Reissnadeln. Ist dieser Bodenschuttschicht erfolgt, dann wird das Beet mit Deckreisig sauber belegt, wobei es durchaus nicht nötig ist, eine sonderlich dicke Schicht aufzubringen. Gartenbaudirektor Ka.

## Bienenzucht.

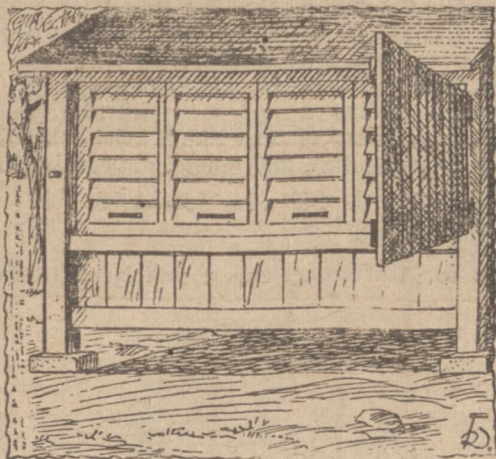
### Abgeschlossenes Bienenhaus.

Hentzutage gibt es viele Imker, die höchstens zum Wochenende auf ihrem viele Kilometer entfernten Bienenstande arbeiten können. Da ist es oft zweckmäßig, nicht nur die Rückseite diebstahlsicher zu verschließen, sondern auch die Vorderfront. Dann kann ihnen niemand mehr die Fluglöcher verstopfen, so daß die Völker ersticken müssen. Es können sich hier auch keine Bögeln mehr zu schaffen machen, so daß die Wintertraube sich löst und viele hoffnungsvolle Bienen umkommen.

Bei Südlage kann auch die Sonne nicht mehr ins Innere scheinen, so daß die Völker glauben, der Frühling

sei schon angebrochen, und vorzeitig unruhig werden. Schon die verschiedene Stockwärme (über Mittag — warm, des Nachts — kalt) trägt zum unnötigen Zehren der Winter-vorräte bei und schwört die Gefahr der Ruhr herauf. . .

Alle diese Nachteile werden verhütet, wenn das Bienenhaus eine abschließbare Vorderfront hat. —



Natürlich kann diese nur betätigt werden, wenn es so kalt ist, daß die Bienen keinen Ausflug halten, und es muß noch genügend Luft an die Fluglöcher kommen, denn wenn auch die Atmung der Bienen über Winter sehr herab-gesetzt ist, ganz ohne frische Luft können sie nicht auskommen.

Wer bei seinem Stande wohnt und täglich nach dem Rechten sehen kann, für den genügt es schon, jedes einzelne Flugloch zu verblenden oder die ganze Vorderfront mit Sackleinen zu verhängen. Dipl.-Landwirt Die.

## Für Haus und Herd.

### Letzte Ernte in Wald und Garten.

#### Brombeer- und Preiselbeersaft.

Die reifen, aber nicht überreifen, sondern noch festen Früchte werden mit der Holzkeule leicht zerdrückt und ohne Wasser langsam erhitzt, bis sie viel Saft gezogen haben. Dann gießt man sie auf ein ausgespanntes Tuch oder in einen Saftbeutel und läßt den Saft, ohne zu pressen, ablaufen. Der klare Saft wird in Flaschen gefüllt (einen vier Finger breiten leeren Raum lassen, der Saft dehnt sich beim Kochen aus). Die gefüllten Flaschen werden zugedreht und mit Bindfaden kreuzweise überbunden oder mit Gummistopfen verschlossen, dann im Wasserbad 15 Minuten gekocht. Der Rest gibt, ausgedrückt, nochmals guten Saft für Grünzen und dergleichen.

#### Brombeermarmelade mit Äpfeln.

$\frac{1}{3}$  Brombeeren,  $\frac{2}{3}$  Äpfel weich kochen, durchschlagen, auf 1 Kilo Fruchtmark  $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker, unter Umrühren einkochen, in Gläser füllen.

#### Holunder-saft.

Die reifen dunklen Beeren werden leicht zerdrückt und wie Brombeeren oder Preiselbeeren behandelt.

#### Holunderbeersuppe.

500 Gramm Holunderbeeren oder Saft nach Geschmack mit Wasser verdünnen und süßen, in dünne Scheiben geschnittene Äpfel darin weichkochen, mit Kartoffelmehl binden. Warm oder kalt mit Grießklößen oder Grießflammerie zu Tisch geben oder als Suppe mit gerösteten Semmelscheiben.

#### Holundermarmelade.

$\frac{2}{3}$  Holunderbeeren,  $\frac{1}{3}$  Äpfel — 1 Kilo Fruchtmark,  $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker.

Abgespülte Holunderbeeren und mit der Schale in Stücke geschnittene Äpfel werden weichgekocht und durch ein Sieb gerührt. Das Fruchtmark wird unter Rühren mit dem Zucker eingekocht und in Gläser oder Steintöpfe gefüllt.

### Gelee aus Vogelbeeren.

1 Liter Saft — 1 Kilogramm Zucker.

Die roten Vogelbeeren der Ebereschen geben mit oder ohne Apfelsaft ein sehr schönes Gelee. Die Beeren müssen rechtzeitig geerntet werden, d. h. wenn sie noch saftig sind. Später werden sie mehlig und eignen sich nur noch für Marmelade, die aber nicht so gut schmeckt wie Gelee. Die Vogelbeeren werden mit wenig Wasser weichgekocht und dann auf ein Sehtuch geschüttet. Nachher wird der Saft wieder zum Kochen gebracht und nach und nach Zucker hinzugefügt, dann läßt man ihn bis zur Gelierprobe kochen.

### Ebereschen-Kompott (eingemacht).

Die reifen Beeren dürfen erst nach einem Frost geerntet werden. Sie werden gelesen und gewaschen. Auf  $\frac{3}{4}$  Kilo Beeren nimmt man  $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker und kocht die Ebereschen 2—3 Stunden. Die Früchte füllt man in vorbereitete Gläser oder Töpfe. — (Früchte der gemeinen Eberesche und der mährischen Eberesche.)

### Die Bereitung von Hagebuttenwein.

In diesem Jahre ist die Obsternte knapp und folglich auch der Fruchtwein. Da ist der selbstgemachte Hagebuttenwein ganz besonders zu empfehlen. Dieser von den Früchten der Rose bereite Fruchtwein hat einen ganz vorzüglichen, dem süßen Malaga ähnlichen Geschmack.

Will man Hagebuttenwein bereiten, so werden im Oktober-November die gut ausgereiften Hagebutten gesammelt und, nachdem man sie von der Blüte und dem Stiel befreit hat, durchschnitten und dann mit den Kernen unter ständigem Umrühren erhitzt. Hierauf wird diese Masse durch die Fleischzerkleinerungsmaschine gedreht und je Liter Drei 1 Liter Wasser zugefügt. Zu je zwei Litern dieser Mischung kommt dann noch  $\frac{1}{2}$  Kilogramm Zucker hinzu, sowie eine entsprechende Menge Reinzuchthefe. Bei 15 bis 18 Grad Celsius läßt man dann diese Masse einige Tage lang gären.

Dann wird sie durchgepreßt und wieder etwas Wasser hinzugegeben. Nach weiteren 24 Stunden wird sie nochmals durchgepreßt und in ein entsprechendes Gärgesäß gegeben. Hier läßt man den Wein dann bei Zimmertemperatur abgären. Ist sodann die Gärung nach einigen Wochen vollendet, so wird der Saft durchfiltriert und wieder zum Nachgären in Gärgesäße gefüllt. Ist er dann geklärt, kann er auf Flaschen gefüllt werden. Durch längere Lagerung gewinnt der Hagebuttenwein an Aroma noch ganz bedeutend. K. E.

## Aus der Praxis.

**Stearinflecken aus Tuch oder anderem Wollstoff zu vertilgen.** Man befeuchtet die Rückseite des Stoffes gehörig mit kaltem Wasser, worauf der Fleck sich auf der rechten Seite ganz leicht ausreiben läßt. Oder man legt Löschpapier auf den Fleck und drückt mit einem heißen Plättchen darauf. Das Fett zieht sich in das Papier.

**Flecken von Händen zu entfernen.** Ein vorzügliches Mittel, Flecken von Händen zu entfernen, ist Essig. Damit die Hände wieder weich und geschmeidig werden, reibe man sie sogleich mit einem Tropfen Glycerin ein. Bei hartnäckigen Flecken nehme man etwas Öl und Zucker, mache eine Paste daraus und reibe die Hände damit.

**Behandlung von Haarbürsten.** Alte Haarbürsten werden mit der Zeit leicht weich und unbrauchbar. Man kann sie wieder fest und hart machen, wenn man sie in eine starke Alaunlösung taucht. Die Borsten reinigt man in warmem Wasser mit Soda und trocknet sie an der Luft.

Die besten **Handarbeits - Strickwollen**

empfehlen in größter Auswahl

6057

**Jerzy Karliński**, Bydgoszcz, Plac Wolności 1  
Ständige unentgeltliche Anlernung in Handarbeiten.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Anna Ströbe; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Pragnodski; Druck und Verlag von A. Dittmann & Co. in Bromberg.