

Die Scholle

früher „Der Ostmärker“

Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Beilage zur „Deutschen Rundschau“.

Die „Scholle“ erscheint jeden zweiten Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme: Mittwoch früh. — Geschäftsstelle: Bromberg.

Anzeigenpreis: 30 mm breite Kolonelleile 30 Groschen, 90 mm br. Reklamezeile 150 Groschen, Deutschld. 25 bz. 150 Goldpf., Danzig 25 bzw. 150 Danz. Pfg.

Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Nr. 13.

Bromberg, den 26. Juni

1927.

Zeit der Heuernte.

Von Dr. Wisling, Dahlen i. Sa.,
früher Direktor der Wiesenbauerschule Bromberg.*)

II.

Außer diesem Vorgang, der die einzelne Pflanze betrifft, haben wir aber noch folgendes zu beachten: Wenn eine Wiese im Frühjahr heranwächst, stehen die Halme gedrängt aneinander; sie nehmen dadurch den jungen Trieben das Licht, und diese verkümmern dann. Somit ist der Grasbestand in Wirklichkeit nicht so dicht, wie man bei oberflächlicher Besichtigung glauben sollte. Mäht man die Wiese, dann sieht man oft, daß die Grasstücke vereinzelt dastehen. Die Sonne brennt auf die Narbe und trocknet den Boden aus. Das Nachwachsen des Grases kann dann nur geschehen, wenn in dieser Zeit häufigere Regenfälle eintreten. Nebenher sei bemerkt, daß durch dieses Austrocknen selbstverständlich auch die Gare des Bodens leidet, und unter Umständen völlig verloren geht. Im umgekehrten Falle dagegen, bei früher Mahd, werden die Pflanzen sofort wieder aussprießen; jedes Blättchen hat Licht, entwickelt sich schnell — und der Boden bleibt beschattet, behält seine Feuchtigkeit und seine Gare.

Wie man also die Sache betrachten mag: der frühzeitige Schnitt ist auch in jedem Fall der günstigste. Selbstverständlich soll man nun auch den zweiten Schnitt nicht zu lange ansetzen lassen. Auch bei diesem darf man das Gras nicht zum Schossen kommen lassen; denn die natürlichen Verhältnisse sind genau dieselben, wie beim ersten Schnitt. So wird man unter günstigen Boden- und Witterungsverhältnissen bei manchen Wiesen, die man bisher nur zweimal gemäht hat, zu drei oder gar vier Schnitten kommen können. Auf den Kunstwiesen des Westens ist man gewöhnt, 5 bis 6 Schnitte zu nehmen. Das Heu ist dann allerdings kürzer, grummetähnlich, aber — und das ist allgemein bekannt — auch kräftiger und nahrhafter.

Viele Landwirte lieben es, nach dem zweiten Schnitt die Wiese zum Beweiden zu benutzen. Das ist allerdings nur da möglich, wo der Boden fest genug ist, das Vieh zu tragen, so daß es nicht durchtritt. Ist das der Fall, dann kann das Beweiden nur von Vorteil sein. Der Tritt der schweren Tiere wirkt wie eine Walze; der Boden wird gefestigt, die Feuchtigkeit des Untergrundes wird nach oben gezogen. Zugleich aber bewirkt das fortgesetzte Abnagen der Blätter eine immerwährende Neubildung von Adventivknospen. Dadurch werden namentlich die sogenannten Untergräser, welche bei hohem Stande der Obergräser natürlich im Schatten bleiben und so unterdrückt werden, mehr und mehr gekräftigt.

Infolgedessen zieht sich die Narbe fest zusammen; der Boden bleibt feucht und gar; mit anderen Worten: die Wiese erhält einen „geschlossenen Bestand“!

Wenn man die Wiesen in Holland und im Rheinlande betrachtet und ihre üppige Fülle sieht, so liegt das einesteils allerdings an den klimatischen Verhältnissen, dann aber auch an der Behandlungsweise, die in der Hauptsache darin besteht, das Gras stets vor dem Schossen zu schneiden und dann zum Schluß zu beweiden. Durch diese Art erzielt man nicht nur die größte Masse Futter, sondern auch das kräftigste Futter und gleichzeitig erhält man die Wiese in einem vortrefflichen Zustande. Sie wird dann bei richtiger Pflege — guter Reinigung und kräftiger Düngung — auch dauernd den besten Ertrag geben.

Das Melkgeschäft in der Landwirtschaft.

Auf Anregung der Westpreussischen Landwirtschaftskammer wurde seinerzeit durch einen neu angestellten Molkereinstruktur die Milch- und Butterproduktion und Verwendung der Erzeugnisse systematisch geregelt. Fast alljährlich hatten in einigen Kreisen der genannten Provinz Butterprüfungen stattgefunden, geleitet vom Molkereinstruktur im Beisein eines Mitgliedes der Kammer. An diesen Prüfungen, welche meistens im Monat Juni stattfanden, beteiligten sich oftmals 90 bis 120 Fachleute, Molkereien und größere Güter durch Einsendung von je 5 Pfund Butterproben in gleichartigen Kartons. Diese objektiven Prüfungen (kein Prüfungsmitglied erfuhr vorher die Namen der Einsender) erzeugten ein eifriges Streben nach Verbesserung der Produktion, zumal auch Prämierungen stattfanden. Aber auch für die Gewinnung einer tadellosen Milch wurden Belehrungen nach der Prüfungsbeendigung gegeben. Ja, man ging noch einen Schritt weiter und ließ durch angestellte Milchkontrollbeamte Stallbesichtigungen vornehmen und sogar dem Melkgeschäft beiwohnen. Für gesunde Stallluft während des Melkens, reinliches und richtiges Ausmelken wurde Fürsorge getroffen.

Die Anstellung tüchtiger, geschulter Melkerinnen ist stets von großer Wichtigkeit. Da auch hier mit dem Abgang der alten Personen zu rechnen ist, tritt die Notwendigkeit ein, rechtzeitig für Ersatz zu sorgen, der meistens aus der Praxis zu entnehmen ist. Den Ersatz kann man fast in allen größeren Bauernwirtschaften finden; denn die meisten Landwirtschaftsfranten sind schon seit frühester Jugend von ihren alten Müttern zu tüchtigen Melkerinnen in der Praxis ausgebildet worden. Wie das Melkgeschäft in den meisten Landwirtschaften gehandhabt wird, auch dem Verfasser dieses aus eigener Anschauung bekannt ist, soll in nachfolgenden Sätzen klar gelegt werden:

*) Infolge der vielen Anfragen Auskunft nur gegen Rückporto.

Die zu gewinnende Milch sammelt sich zunächst im Ruheuter. Sie fließt mittelst einer unter dem Bauch vorhandenen Milchader nach dem zwischen den Hinterfüßen befindlichen, mit 4 Strichen (Zihen) versehenen Euter; dort wird sie von vielen kleinen Adern im ganzen Euter verteilt, zunächst in den 2 Vorderzihen und dann auch (nach der Füllung) so angesammelt, bis das ganze Euter gefüllt ist. Diese Ansammlung ist eine Laienansicht; ob sie richtig ist, vermag nur ein Tierarzt, der darin Kenntnis hat, bekunden.

Das Melkgeschäft, welches in der Regel 2 bis 3 mal täglich stattfindet, wird von der rechten Kuhseite in Angriff genommen, weil die linke Seite des vorstehenden Pansens (Magens) wegen schwer zugänglich ist.

Die meisten Frauen beginnen das Melkgeschäft zunächst mit den 2 Zihen des sehr stark gefüllten Vorder Reuters. Es werden mit der linken Hand der rechte Vorderzih und mit der rechten Hand der linke Vorderzih in Angriff genommen, dann werden die beiden Hinterzihen in gleicher Weise gemolken. Zuletzt wird noch eine ein- oder gar zweimalige kurze Nachprüfung hinten und vorne unternommen. Dann kann man überzeugt sein, daß sämtliche Milch entnommen ist.

Nun soll noch kurz angegeben werden, wie das Geschäft gehandhabt wird: Mit der rechten gekrümmten vollen Hand wird der linke Vorderzih und mit der linken gekrümmten Hand der rechte Vorderzih möglichst hoch am Euter umfaßt. Durch einen leichten Druck vom Euter abwärts kommt die Milch aus dem Euter und fließt bei den ersten Strichen tropfenweise, dann aber in so vollen Strahlen in den Eimer, daß das Milchgeräusch im ganzen Stall zu hören ist. Vorbedingung beim Melken muß stets sein, ohne Unterbrechung solange zu melken, bis keine Milch mehr gewonnen wird. Ein Pausieren oder Gespräch inzwischens mit anderen Personen ist unbedingt zu vermeiden. Auch grobe Behandlung der Kuh während des Melkens darf nicht vorkommen. Das Anfeuchten der Zihen vor dem Melken ist zu unterlassen. In gleicher Weise werden die Hinterzihen behandelt.

Über die Milchbehandlung während der Melkzeit und nach dem Melken braucht wohl — weil bekannt — nichts mehr angeführt werden. E.

Landwirtschaftliches.

Landmanns Arbeiten im Juli. Die Heuernte ist baldigt zu beenden. Ihr folgt die Getreideernte auf dem Fuße. Im Anfang des Monats reifen Raps und Rüben, denen dann bald die Wintergerste folgt. Im letzten Drittel des Monats setzt auch schon die Roggenernte ein. Somit hat der Landmann jetzt alle Hände voll zu tun. Gleich nach Einbringung der Ernte gehört der Pflug auf das Stoppelfeld. Man sollte das niemals hinausbüßern. Am vorteilhaftesten wäre es, den Schälpsflug schon gleich der Mähmaschine folgen zu lassen anstatt dem Erntewagen. In vielen Fällen ist es angebracht, ein Gründüngergemisch einzusäen: Bohnen, Wicken, Erbsen auf besseren Böden, ein Lupinengemenge auf sandigen Aeckern. Frühkartoffeln werden geborgen. Die Hackarbeit bei Rüben und späten Kartoffeln wird beendet. Für die Rapsfaat ist jetzt das Feld herzurichten. Das Weidevieh darf in den heißen Mittagstunden nicht ohne schattige Lagerplätze sein. Für ausreichende Tränke ist ganz besonders zu sorgen. Wo Stallfütterung betrieben wird, achte man darauf, daß das Grünfütter durch Lagern auf Haufen nicht warm wird. Am leichtesten verhindert man das durch Lagern in dünner Schicht auf Lattenrosten. Der Fliegenplage ist mit allen Mitteln zu steuern. Schweineställe sind tunlichst mit kaltem Wasser auszusprenken; wo möglich, gebe man den Tieren Gelegenheit zum Sühlen und Baden. ck.

Über Bedeutung und Anbau des Schotenklee. Die so hohe wirtschaftliche Bedeutung der Leguminosen als Dauerfütterpflanzen findet leider vielfach noch immer nicht die ihr zukommende Beachtung. Die Anbaufähigkeit der beiden geschätzten Futterpflanzen Esparsette und Luzerne ist leider für manche Gegenden eine beschränkte. Hier haben wir dann im Schotenklee eine Futterpflanze, die diese Lücke vorzüglich auszufüllen vermag. Als Grünfütter sowohl wie als Heu ist der Schotenklee besonders für Milchkühe als ein nährstoffreiches und gut milchendes Futter zu empfehlen. Mancherseits wird behauptet, der Schotenklee sei etwas bitter

und werde darum von manchen Tieren nicht gern genommen. Für den wildwachsenden mag das zutreffen, doch keinesfalls für den kultivierten. Mit Wiesenschwingel zusammen entwickelt er sich ganz vorzüglich, liefert große Futtermengen und schlägt nach jedem Schnitt wieder freudig aus. Aber auch rein angebaut ist er sehr zu empfehlen. Sehr vorteilhaft wird er mit Überfrucht, Hafer oder Gerste, auf 15—20 cm Reihenweite gedrikt. In der Stoppel der reif gemähten Überfrucht kann der Schotenklee noch im Herbst, nachdem er sich genügend entwickelt hat, abgeweidet werden, im Gegensatz zur Luzerne, die lang in den Winter kommen muß. Am besten gedeiht der Schotenklee auf frischem Lehmboden mit Lehm im Untergrund, jedoch nimmt er auch mit ärmerem fürlieb. Er verträgt ganz gut Trockenheit, liebt aber trotzdem Feuchtigkeit. Als Grünfütter, besonders für Milchkühe, ist der Schotenklee etwa 14 Tage später als Luzerne, bleibt aber viel länger weich und zart. Für Pferde eignet er sich wegen seiner Weichheit und Zartheit weniger. Nach dem sehr ergiebigen ersten Schnitt gibt er stets noch einen zweiten, nicht selten auch noch einen dritten. Als Heu gewonnen, ist er ein ganz vorzügliches zartes und blattreiches Futter von hohem Futterwert, doch muß er, da die zarten Blätter bei trockener Witterung und Sonnenschein leicht abgrußen, gereutert werden. —ck.

Behandlung verhagelter Kartoffeln. Haben die Kartoffeln unter Hagelschlag gelitten, so ist eine Chilisalpeterdüngung unbedingte Notwendigkeit. Unterläßt man dies etwa aus Sparsamkeitsrückichten, so rächt sich das bitter an den Knollen. Das wieder emporstehende Kraut entzieht diesen die zu ihrem Wachstum erforderliche Kraft, und die Knollen bleiben in ihrem Wachstum merklich zurück. Die geringere Ausgabe zur rechten Zeit beugt so einem weit größeren Ausfall vor.

Viehzucht.

Das Tüdern der Ziegen. Wo sich nur irgend Gelegenheit bietet, sollte den Ziegen freier Weidegang verschafft werden. Wo das nicht möglich ist, kann man ihnen die Vorteile des Aufenthaltes im Freien und der Grünfütterung durch das sogenannte Tüdern (Anpflöcken) gewähren. Manches Futter an Wegen, Straßenrändern, Rainen usw., das so oft nicht ausgenutzt wird, läßt sich durch das Tüdern noch zur Erleichterung der Sommerfütterung heranziehen. Zum Tüdern gehört ein Tüderpflock, der fest in die Erde geschlagen werden muß. Um ihn liegt ein beweglicher Eisenring, der oben und unten durch vorstehende Eisenbolzen am Abgleiten gehindert wird (Abb. 1). Dem gleichen Zweck dient der in Abb. 2 gezeigte Schraubstock, der auch sehr einfach und zweck-



1. Eisenring, um das Aufspalten zu verhüten. 2. Beweglicher Eisenring. 3. Eiserne Spitze.

mäßig erscheint. An den Ring des Pflockes bzw. Schraubpflockes wird die Ziege mittels einer mehrere Meter langen Leine und eines starken Halsbandes angebunden. Ist ein Pflock abgeweidet, so wird der Pflock aufgenommen und ein Stück weitergesteckt. Genau wie beim freien Weidengang, so ist die Ziege auch an das Tüdern allmählich zu gewöhnen. Bei kaltem, regnerischem, windigem Wetter ist das Tüdern zu unterlassen. Ebenso dürfen die Tiere auch bei heißem Wetter nicht stundenlang der Sonnenhitze ausgesetzt werden. In der Reichweite junger Obstbäume ist das Tüdern zu unterlassen, da die Ziegen unweigerlich die Rinde abschälen würden. Selbstverständlich ist, daß durch das Tüdern an Wegen keine Verkehrsstörungen entstehen, da der Ziegenhalter gegebenenfalls für entstandenen Schaden haftbar gemacht werden kann. Schr. i. Wr.

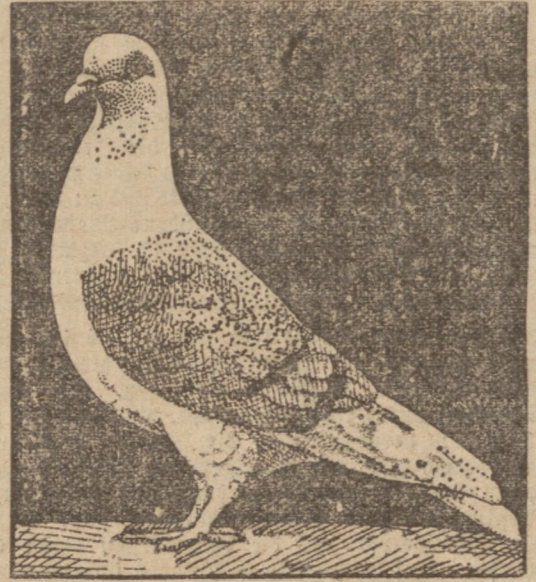
Wie muß das Mastvieh beschaffen sein? Nicht jedes Tier verspricht als Mastvieh Erfolg und Nutzen. Es muß zum Mastvieh gehören sein. Seine Kennzeichen sind ein feiner Knochenbau, die breite und tiefgewölbte Brust, der pralle, tonnenförmig gebildete Leib, ferner wohlgebildete Lenden und geräumige Flanken. Ebenso ist das Augenmerk auf volle Schenkel und ein breitgebildetes Kreuz zu richten und die auf dem Bug ruhende Haut muß dick, weich, leicht zu falten und markig gebildet sein. Das beste Kennzeichen eines guten Mastviehs aber ist die Fresslust, verbunden mit einem ruhigen Temperament.

Geflügelzucht.

Die Geschlechtsmerkmale junger Truthühner. In den ersten drei bis vier Monaten verlegen die Truthühner hartnäckig ihre Geschlechtszugehörigkeit. Weder die Farbe der Feder und deren Stellung, noch die Beinformen geben hier irgendwelche Fingerzeige; auch die Stimmen unterscheiden sich nicht wesentlich voneinander. Erst gegen Ende des fünften Lebensmonats entwickelt sich beim Weibchen ein kleiner, schwarzer Haarstreifen, Scheitel oder Häubchen genannt, der seinen Sitz oben auf dem Kopf hat. Beim Männchen bilden sich in jener Zeit auf den beiden Kieferseiten die ihm eigenen größeren Knollen, die mit der Zeit mehr und mehr rot werden. Mit dem sechsten Monat sträuben die A. dann auch die Federn und fangen an, das Rad

Die Thüringer Schildtaube. Wir haben heute in einer sehr gut getroffenen Abbildung eine glattfüßige Schildtaube vor uns. Mindestens ebenso stark wie die glattfüßigen sind aber die belatschten verbreitet. Unsere Schildtaube hier ist einer glattfüßigen oder schlicht. Es gibt aber auch solche mit Kappe, ja sogar solche, welche neben der Muschelhaube, wie man die Kappe auch nennt, noch am Grund des Schnabels eine Nelke oder Rosette tragen. Wir sehen also, die Taubenliebhaber können sich nach dem verschiedensten Geschmack hin die ihnen zusagende Art von Schildtauben aussuchen. Dasselbe gilt, wie wir gleich weiter unten sehen werden, auch bezüglich der Farbenschlage. Zuvor aber einige Darlegungen über die Gestalt und Zeichnung der Schildtauben. Als Vertreter der Feld- und Farbentauben ähnelt die Schildtaube in ihrer Größe und in ihrem Bau dem gewöhnlichen blauen Flächter, mag sein, daß sie ein klein wenig stärker und länger ist. Ihr Kopf ist auffallend schmal und hat hohen Stirnabfall. Der mittellange Schnabel soll hell sein. Über Tiere mit dunklem Schnabel geht der Preisrichter glatt hinweg. Die Kehle ist gut ausgerundet, die Brust aber nur mäßig gewölbt. Von den Beinen läßt sich wohl behaupten, daß sie nicht ganz mittellang sind. Daher erscheinen die Schildtauben ziemlich tiefgestellt. Die langen, gut geschlossen getragenen Flügel erreichen nicht ganz das Schwanzende. Alle Schildtauben sollen dunkle Augen aufweisen; solche mit gelber oder roter Iris sind also fehlerhaft. Wie schon der Name Schildtaube erkennen läßt, soll sich von dem sonst weißen Grundgefieder nur das farbige Schild abheben, und zwar muß es scharf geschnitten sein. Vom Oberhalse her schiebt sich zwischen die am Bug zusammenstoßenden Flügel eine Art weißes Herz, das sehr schön ausfällt. Es ist fehlerhaft und entwertet die Schildtaube als Kassetter vollständig, wenn auch einzelne Schwingen über das eigentliche Schild hinaus noch farbig erscheinen. Die Thüringer Schildtauben in ihren verschiedenen Abarten

treten auch in den mannigfaltigen Farben auf. Alle haben aber das Gemeinsame, daß ihre Farben recht sattig erscheinen, weshalb man auch von Samtschildern spricht. Die glattfüßigen Schildtauben vor allem kommen vor in: rot, gelb, blau, gelbercht und schwarzgehämmert. Daneben gibt es, wie das auch aus der abgebildeten Schildtaube hervorgeht, noch solche mit Binden. Diese Binden sind entweder,



je nach der Farbe des Schildes, rot, gelb oder schwarz. Was nun den wirtschaftlichen Wert dieser Tauben anbelangt, so verdienen die glattfüßigen den Vorzug vor den belatschten, indem sie sich auf dem Felde leichter fortbewegen können. Daher zeigen sie auch in der Regel mehr Lust zu fliegen. Die Fortpflanzungsfähigkeit aber und der Trieb, ihre Jungen großzuziehen, sind bei allen Schildtauben gleichmäßig vorhanden, wenn natürlich darin auch das eine Paar das andere übertrifft. Hierin aber ist gewiß mit die große Beliebtheit der Thüringer Schildtauben begründet.

Obst- und Gartenbau.

Gartenarbeiten im Juli. Es empfiehlt sich, von kräftigen guten Arten der abgeblühten Stauden und Sommerblumen den reifen Samen zu sammeln. Jetzt müssen die Aussaaten von Stiefmütterchen (Eisstiefmütterchen sehr zu empfehlen), Silenen und Vergißmeinnicht geschehen. Die zur Ruhe übergegangenen Zwiebelgewächse sind jetzt zu verpflanzen, wenn ein anderer Standort dafür gewünscht wird. Die Teilung abgeblühter Stauden erfolgt jetzt nach kurzer Kräftigung. Der Gartenrasen ist möglichst kurz zu halten und bei trübem Wetter flüssig zu düngen. Der abgemähte Rasen darf nicht auf der Fläche liegen bleiben, weil sonst lange Zeit sichtbare Stockflecke sich darunter bilden. Der mit Unkraut durchsetzte Rasen ist, wenn wir uns nicht anders helfen können, im Juli tief umzugraben und neu anzusäen. Bierhecken können geschnitten werden. — Im Gemüsegarten sind die freigewordenen Beete mit Kohlrabi oder Kohlarten zu bepflanzen (Christkohl). Die letzten frühen Buschbohnen sollen Anfang des Monats gelegt sein. Der Bleichjellerie ist anzuhäufeln, die Endwidenstauden sind zum Bleichen zu binden. Um das Gelbwerden des Blumenkohls zu verhüten, sind die Blätter einzuknicken. Allen Blattgemüsen ist eine Kopfdüngung zu verabreichen. Frühkartoffeln können geerntet werden, sobald das Kraut den Rückschritt der Vegetation anzeigt. Ebenso ist es Zeit, Knoblauch, Perlzwiebeln und Sommerzwiebeln herauszunehmen. Die Gurken sind stark zu düngen. Zur schnellen Fäulnis ist das auf dem Kompost gehäufte Unkraut mit Erde zu mischen. In regelmäßigen Abständen ist zu jauchen, zu hacken und zu jäten. Die Hacke, jetzt richtig geführt, ersetzt die Gieklanne. — Im Obstgarten sind nach der Erdbeerernte die einzelnen Pflanzen sauber zu halten. Ausläufer, welche für die Vermehrung in Frage kommen, sind zwecks guter Wurzelbildung mit Erde zu behäufeln. Nach einiger Zeit empfiehlt sich das Abschneiden der jungen Pflänzchen und das Auspflanzen zu kräftiger Weiterentwicklung auf ein Beet. Von

Stachel- und Johannisbeeren kann man jetzt die verholzten jungen Triebe als Stecklinge schneiden und im Freien an schattige Stellen setzen. Eine andere Vermehrungsweise unserer Beerensträucher ist das Niederlegen und Festhalten der Zweige; die darauf geworfene Erde zwingt die Reiser zu neuer Wurzelbildung. Den späten großfrüchtigen Erdbeersorten sind die Monasterdbeeren gefolgt. Kirchen-, Stachel-, Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren, frühe Pfirsiche, Aprikosen, frühe Birnen und Äpfel sind da. Zum Ernten wählen wir am besten die Morgenstunden, nachdem der Tau abgetrocknet ist. Bei Obstspalieren und Weinreben sind die Seitentriebe anzuhängen, die Seitentriebe zu entzweigen. Alle überschüssigen Triebe, vor allem die Ausschläge wilder Unterlagen sind zu entfernen. Triebe, die Fruchtholz bilden sollen, sind außerdem über dem vierten Blatt zu drehen, bzw. umzubringen. Früh abfallende Früchte sind zu Gelee zu verwerten. Hierbei muß die aufgefundenene Wade des Apfelmwicklers vernichtet werden. Fallobst ist sorgfältig zu sammeln und, wenn nicht verwertbar, zu vernichten.

Schmidt, staatl. dipl. Gartenbauinspektor, Dessau.

Der Sellerierost. Fast jede Pflanze, ob sie eine wildwachsende, oder eine für Kulturzwecke gezüchtete ist, hat mehr oder weniger unter Rostbefall zu leiden. Die Rostkrankheiten werden durch eine Pilzgruppe, die Rostpilze oder Uredineen hervorgerufen, die, obwohl außerordentlich artenreich, doch sehr gut charakterisiert sind. Sie gehören hinsichtlich ihrer Lebensweise zu den echten Parasiten, die an ganz bestimmte höhere Pflanzen angepaßt sind. Es sei nur auf die Getreideroste, als die bekanntesten dieser Gruppe, hingewiesen. Auf künstlichem Nährboden sind sie nicht kultivierbar. Ausgezeichnet sind sie besonders durch die Verschiedenartigkeit des Sporenlagers und der Sporenformen, selbst bei ein und derselben Rostart. Der Erreger des Sellerierostes gehört zur Familie der Puccinia-Pilze, von der man bis jetzt mehr als 1200 Arten kennt. Er erzeugt auf der Unterseite der Sellerieblätter gelbe Flecken, auf welchen



zunächst die rotbraunen Spermogonien und Aecidien und später sehr kleine braune Uredo- und schwarzbraune Teleutolager gebildet werden. Der Entwicklungsgang ist ungefähr folgender: Das Myzel des Rostpilzes, fadenförmige, verzweigte Gebilde, breitet sich von der Infektionsstelle ganz wenig aus und bildet einen braunen Fleck. Die befallenen Gewebe der Wirtspflanze werden ausgefogen und beeinträchtigt, wenn sie auch — wie beim Sellerierost — nicht getötet werden. Unter Hinterlassung eines trockenen, braunen Flecks stirbt die Myzelwucherung, nachdem sie Sporen hervorgebracht hat, nach Wochen und Monaten ab. Die Fortpflanzung erfolgt durch sehr verschiedenartig gebildete Sporen. Man unterscheidet: Spermation, Aecidiosporen, Uredosporen und Teleutosporen. Es handelt sich in jedem Falle um mikroskopische ein- oder mehrzellige Gebilde. Durch Rostbefall können die Selleriepflanzen außerordentlich leiden. Nahe Verwandte des Sellerierostes haften auch auf Petersilie, Dill und anderen Doldengewächsen und diese sind also, wenn der Verbreitung des Rosts Einhalt geboten werden soll, in erster Linie zu entfernen. Weiter wird zur Vernichtung das

Sammeln und Verbrennen aller befallenen Teile empfohlen, das grüne Auslesen abgefallener Pflanzenteile und Säuberung der Beete nach der Ernte, Fruchtwechsel und Bespritzen mit Kupferkalkbrühe. Der Sellerierost ist nicht zu verwechseln mit der bei uns allerdings seltener vorkommenden Selleriebakteriose.

Zur Pflege der Tomaten. Nach genügendem Ansätze werden die Pflanzen an den Seitenästen entspitzt. Bei besonders günstiger Lage und vorschriftsmäßiger Behandlung beginnen wohl schon die ersten Früchte sich zu färben. Man kann die Reife beschleunigen, wenn man im Umkreis um die Früchte so viel Laub fortnimmt, daß erstere unmittelbar von der Sonne bestrahlt werden können. Man soll sich aber dabei auf das äußerste Maß beschränken. Ganz fehlerhaft ist es, wie man es leider noch recht oft findet, die Pflanzen ganz oder teilweise zu entblättern, oft auch in der irrigen Annahme, daß die Fruchtbarkeit der Pflanze dadurch vermehrt werde. Mit dem Laub bzw. seiner Arbeit werden die Früchte erzeugt, und die Wegnahme von Blättern bedeutet stets eine Abnahme der Erzeugungsmöglichkeit und Erzeugungskraft. Was darum an Laub erhalten bleiben kann, soll auch erhalten bleiben. Ferner ist die Tomate dankbar für reichliche, warme Bewässerung. Darum soll nur mit überschlagenem, sonnenwarmem Wasser gegossen werden. Glänzende Ergebnisse erzielt man, wenn man diesem Gießwasser noch etwa zu ein Drittel Düngerjauche beimengt. Bei feuchtwarmer Witterung tritt nicht selten an den Tomaten die Fruchtsäule — ähnlich der Kartoffelsäule — auf. Es ist bei beiden Pflanzen derselbe Erreger, nur geht er bei der Kartoffel an die Knolle, bei der Tomate an die Frucht. Hier ist ihm insolgedessen besser beizukommen. Sobald Faulstellen sich zeigen, sind die betreffenden Früchte abzuschneiden und zu verbrennen. Sie wären doch rettungslos verloren und gefährden nur den übrigen Behang.

Für Haus und Herd.

Rheinische Spargelsoße. Diese besonders feine Beigabe zu Spargel entsteht auf folgende Weise: Ungefähr ein Viertelpfund Butter wird schaumig gerührt, ein Eiblotter hinzugefügt, ferner einige Tropfen Zitronensaft, eine kleine Prise Salz sowie einige Blättchen feingewiegter Kerbel. Diese Masse muß sehr gut verrührt und recht sorgfältig abgeschmeckt werden. Es muß darauf geachtet werden, daß keins der Gewürze, die der Butter hinzugefügt wurden, irgendwie hervorschmeckt, besonders gilt dies für den Kerbel, von dem nicht zu viel genommen werden darf, da er ein sehr starkes Aroma hat.

Salat von weißen Bohnen. Die Bohnen werden verlesen, über Nacht in kaltes Wasser gelegt und in weichem Wasser langsam gar gekocht. Dann läßt man sie auf einem Durchschlag abtropfen. In eine Schüssel geschüttet und mit Öl und Essig oder Zitronensaft, Salz und schwarzem Pfeffer angemacht, werden sie mit gewiegter Petersilie bestreut und mit geschnittenen harten Eiern oder Sardellen und Kapuzeln verziert oder man streut geriebenen Meerrettich oder schwarzen Rettich darüber. — Auf dieselbe Weise zubereitet ergeben auch Linsen einen pikant schmeckerden Salat, nur darf bei ihnen kein Meerrettich oder Rettich verwendet werden.

Das Ausschneiden von Braten soll erst vorgenommen werden, nachdem das Fleischstück zehn Minuten vorher aus der Bratpfanne genommen wurde. Beim Ausschneiden des ganz heißen Bratens geht zuviel Saft verloren.

Mürbe Käseplätzchen. ¼ Pfund feingeseihtes Mehl wird mit ¼ Pfund Butter oder guter Margarine und einem Viertelpfund gutem Weiskäse — der aber keineswegs sauer sein darf — zu einem ziemlich festen Teig verknetet. Diesen Teig rollt man dünn aus, schlägt ihn wieder zusammen, rollt wieder aus und wiederholt dies noch einige Male. Schließlich sticht man aus der Teigplatte runde Plätzchen aus und bäckt diese bei gelinder Hitze. — Derselbe Teig läßt sich auch gut zur Bereitung von Pasteten an Stelle des schwieriger zu bereitenden Blätterteigs verwenden.