



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: Die einspalt. Millimeterzeile 15 Grosch., die einspalt. Reklamszeile 125 Grosch. Danzig 10 bzw. 80 Dz. Pf. Deutschl. 10 bzw. 70 Gold-Pf.

Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Nr. 7.

Bromberg, den 3. April

1932

Saatgut

Von Dr. Wilsing, Redlig in Anhalt, früher Direktor der Wiesenbaukschule in Bromberg *)

Der Landwirt darf nicht eher sagen, er habe Erfolg gehabt, bis er seine Ernte umgekehrt hat! Sei es, daß er sie verkauft, versüßert oder sonstwie verwertet.

Unausgeseht drohen Gefahren, seine Saaten, sein Vieh, seine Vorräte zu schädigen, und fortgesetzt muß er auf der Hut sein, diesen Gefahren zu wehren. Und, wie immer im Leben, so ist es auch hier: Vorbeugen ist besser als heilen! In der heiligen Schrift wird ein Gleichnis erzählt von dem Landmann, der Weizen säete; als dieser aufging, kam aber auch Unkraut zum Vorschein, und die Knechte sagten: „Das hat der Böse gesät.“

Der Mensch ist geneigt, alles ihm Unverständliche, alles, dessen Ursache er nicht erfassen kann, dem „Bösen“ in die Schuhe zu schieben; er sucht nach menschlichen Feinden, die ihm Unles gönnen oder zufügen, und kann er keinen finden, dann muß es halt ein übernatürlicher Feind, gar der Teufel, sein. Nur an einen denkt er nicht, nämlich an sich selbst! Daß er sein eigener Feind war, daß er selbst den Mißerfolg verschuldet, durch Leichtsin, durch Nachlässigkeit, durch Unkenntnis, — das will ihm so leicht nicht in den Sinn. Und doch gilt in allen Lebenslagen das wahre Wort eines alten Schulmeisters: „Von allen Fehlern der Kinder soll der Erzieher die Ursache zuerst in sich selbst suchen!“

Das Wort mag sich auch der Landwirt merken, wenn ihm irgendwie ein Mißgeschick auf dem Felde, im Stalle, in Scheune und Keller zustoßt. Viele sind leider in solchen Fällen leicht bei der Hand, die Witterung oder den Boden verantwortlich zu machen. Natürlich kann auch mal die Witterung Schuld sein, wenn eine Ernte mißrät; der Boden wohl kaum; denn der verständige Landwirt mütet seinem Boden nur das zu, was er tragen kann. Zumeist aber liegt bei einer Enttäuschung im Ertrage doch wohl irgend ein Versähen des Wirtschafters vor.

Aber, es gibt auch „Feinde, die über Nacht kommen“: Krankheiten, deren Ursache wir nicht sehen können; sie sind plötzlich da, breiten sich aus, und ihre Bekämpfung ist oft schwierig, oft gar unmöglich. So standen wir noch vor einigen Jahrzehnten den meisten Pflanzenkrankheiten machtlos gegenüber. Wir kannten wohl die Erreger der Rostkrankheiten, des „Brandes“ der verschiedensten Pflanzen, auch des Mutterkorns und der Stengelsfäule usw., aber wir hatten keine Mittel in der Hand, die befallenen Pflanzen zu heilen. Und es schien auch fast unmöglich, gegen die unsichtbar winzig kleinen Pilzchen, die in der Luft

umherschwirren, im Erdboden in Milliarden wachsen und gedeihen, angehen zu können. — Bis man endlich auf den Gedanken kam, das Saatgut wenigstens „keimfrei“ zu machen, das heißt, es von Krankheitskeimen zu befreien. Das konnte nur mit Hilfe scharfer chemischer Stoffe geschehen, und es lag die Gefahr nahe, daß bei einer Behandlung des Samens mit solchen Stoffen der Keimling angegriffen und zerstört oder geschwächt würde.

Man nahm dann solche Stoffe in sehr sehr starker Verdünnung und ließ das Saatgut volle 24 Stunden darin liegen. Das hatte den Nachteil, daß die Samenkörner bei der Gelegenheit aufquollen. Selbst wenn man sie nachher soweit trocknen ließ, daß man sie auch mit der Drillmaschine aussäen konnte, so war im Kern doch noch reichlich Wasser, so daß der Keimling zum Wachstum angeregt wurde. Kam er dann in trockenen Boden, und war die Witterung ebenfalls trocken, dann fand der aufgeweckte Keimling keine Feuchtigkeit mehr, sondern ging zugrunde.

Man suchte daher die Zeit des „Weizens“ — wie man die Abtötung der Krankheitskeime nannte — abzukürzen. Das konnte natürlich nur geschehen, indem man eine scharfere Beize nahm, womit selbstredend wieder die Gefahr für den Keimling wuchs. Man fand nämlich im Aufspulun einen Stoff, in welchem man in reichlicher Verdünnung schon in einigen Stunden mit der Arbeit fertig wurde, der auch zu vollem Erfolge führte.

Aber es bleibt immer noch ein Übelstand: das Saatgut muß nachher erst wieder getrocknet werden.

Um das zu vermeiden, wünschte man ein Beizverfahren, in welchem man das Wasser entbehren könnte, also auf trockenem Wege das Ziel erreichen kann.

Auch solche Mittel hat man jetzt gefunden. Die bekannten J. G. Farbenfabriken stellen derartige Beizen verschiedener Art her, die staubförmig sind, mit dem Saatgut einfach vermischt und tüchtig durchgeschüttelt werden, so daß man annehmen darf, daß sämtliche Körner rundum mit dem Staube bedeckt sind.

Besonders beliebt sind heute das Germisan und das Tutan, welche man am besten durch die Genossenschaft bezieht, um auch die echten Fabrikate zu erhalten.

So ist es gelungen, auf diese Weise den meisten Pflanzenkrankheiten vorzubeugen. Und somit ist in diesen Fällen für den Landwirt die Möglichkeit gegeben, seine Saaten vor den schlimmen Krankheiten zu schützen.

Die Zubereitung des Saatgutes hat im übrigen auch weiterhin mit der größten Sorgfalt zu geschehen.

*) Infolge der vielen Anfragen Auskunft nur gegen Rückporto.

Ebensowenig wie ein nachdenkender Landwirt eine schwächliche Kuh oder gar einen verkümmerten Bullen zur Zucht zulassen wird, ebensowenig wird er verkrüppelte, kleine, verkümmerte Samenkörner zur Saat benutzen. Er siebt und siebt immer wieder, um die größten und schwersten Körner zu erhalten, und um die Unkrautsämereien zu entfernen. Und er darf sich keine Mühe verbrießen lassen, diese Arbeit so oft wie möglich zu machen; denn, je öfter gesiebt, desto reiner und desto wertvoller wird das Saatgut.

Am besten geschieht diese Arbeit mit dem Trieur. Ja, man darf ruhig sagen, daß man heutzutage ohne Trieur überhaupt kein einwandfreies Saatgut mehr herstellen kann!

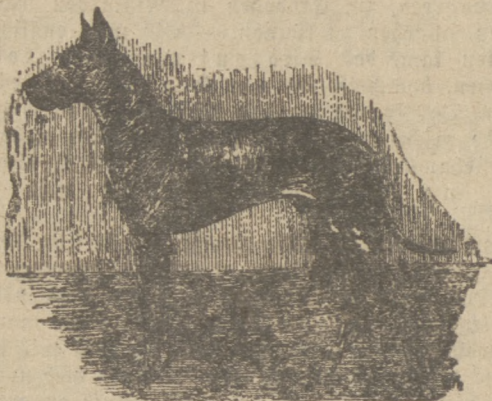
Und noch eins! Alles Saatgut baut sich mit der Zeit ab, wenn es immer auf demselben Boden (Klima und Gegend spielen dabei eine Rolle) gebracht wird. Deshalb wechselt man mit dem Saatgut; beschaffe sich von Zeit zu Zeit neue Originalsaaten oder wenigstens fogen.

„1. Abfaat“. Spätere Absaaten sollte man nicht nehmen. Man nehme aber nur Saatgut, das aus einer schlechten Gegend und von geringerem Boden kommt! Nimmt man Saatgut, das durch vorzüglichen Boden und gutes Klima verwöhnt wurde und bringt es in schlechtere Verhältnisse, dann gibt es einen „Nadenschlag“, eine Mißernte. Es ist also sehr wichtig, sich von der Herkunft des Saatgutes zu überzeugen. Daß man kein altes Saatgut nimmt, ist selbstverständlich. Man kaufe daher am besten bei seiner Genossenschaft, welche die Garantie für gute Ware übernehmen muß.

Die Vorbereitung des Saatgutes — in richtiger und sorgfältiger Weise — ist die Vorbedingung für einen guten Erfolg, genau so wie die ordnungsmäßige Bearbeitung des Bodens und die notwendige Düngung; denn immer noch hat das Wort seine Berechtigung: „Wie die Saat, so die Ernte!“

Die deutsche Dogge.

Als Wach- und Schutzhund ist die deutsche Dogge unübertroffen; denn sie besitzt viel Bewußtsein vom Eigentum und Grundbesitz ihres Herrn. Kaufereien liebt dieser Hund nicht, sein Selbstbewußtsein hält ihn davon ab. Junge Doggen verlangen infolge ihrer großen Lebhaftigkeit viel



Betätigung, eignen sich daher zur Dressur. — Seit 1879 führt die Rasse den jetzigen Namen. Ulmer oder bänische Dogge sind Benennungen aus einer Zeit, in der die Hundezucht noch nicht in einheitliche Bahnen gelenkt war. Mit der Umbenennung fand auch die Festlegung der bestimmten

Rassekennzeichen statt. Die heutige Zuchtrichtung ist auf Leistungsfähigkeit zugeschnitten für den Körper, die Kopfpunkte sind aber schönheitlich diktiert. Der Hund steht züchterisch auf der Mittellinie zwischen einem Hah- und einem Windhunde, ohne daß starke Anklänge nach einer Seite vorherrschen. So hat er weder das Plumpe und Schwerefällige des Mastiffs, noch die zu schlanke und leichte Form des Windhundes. Dabei sind alle Teile so hart, trocken und sehnig wie nur möglich. Auf kräftigen Läufen stehend, ist der Rücken kurz, die Brust bei mäßiger Breite sehr tief. In den Weichen ist der Körper nicht stark aufgezogen. Auf dem sehr langen, schön geschwungenen Hals sitzt der trodene kräftige, lange, etwas kantig geschnittene Kopf, den das hochgestützte Ohr krönt. Die breite Hinterhand ist sehr kräftig und stark gewinkelt, sie steht weit nach hinten. Die mittellange, ziemlich schlanke Rute wird in leichtem Bogen abwärts getragen. Die sehr kurze und dichte Behaarung liegt glatt an. Am beliebtesten sind die gestromten und die gelben Doggen, außerdem hat man noch schwarze, blaugraue und die Tigerdoggen mit ihrer schwarz-weiß gefleckten Jacke. Der stattliche Hund erreicht eine Größe von 80 Zentimetern. Solche Tiere erfordern in unserer heutigen Zeit viel Sport, um durchgehalten und gezüchtet zu werden. Das ist wohl auch die Ursache, daß die Doggenzucht zugunsten der mittleren Rassen zurückgegangen ist. Im Interesse dieses deutschen Hundes ist es sehr zu bedauern; denn das Ausland hat den Hund in seiner markanten und noblen Eleganz nicht so zu züchten verstanden. —h.

Etwas über Zuchtkanarien.

Die Weibchen werden in große Käfige gesetzt, in denen sie sich tüchtig ausfliegen können. Der Überflüchtigkeit wegen ist es nicht gut, mehr als 15 Weibchen zusammenzutun. Wer ihnen ein passendes Gezimmer anweisen kann, ist gut daran; denn auf die Flugfähigkeit und Fluggewandtheit der Vögel kommt viel an. Darum dürfen weder im Flugzimmer und erst recht nicht im Käfig zuviel Sitzstangen sein; denn dadurch werden die Vögel nur im Fluge behindert. Der Aufenthaltsraum der Zuchtweibchen soll ab und zu von den Sonnenstrahlen getroffen werden, am besten von der Morgensonne. Gut durchlüftet muß er auch sein, aber natürlich frei von Zugluft. Ich bin nicht dafür, daß es im Zuchttraume besonders warm ist; 6 Grad Celsius genügen vollkommen. Auch Kälte schadet den Vögeln nicht, wenn sie allmählich daran gewöhnt werden. Doch schlechtlich sich dann der Beginn der Zuchtzeit weiter hinaus. Peinliche Sauberkeit der Aufenthaltsräume ist ein wichtiges Erfordernis zum Erfolge der Zucht. Als Futter der Weibchen spielt reiner Sommerrißsen die Hauptrolle. Daneben gibt es dann, je in einem besonderen Gefäße: Wanz oder Spitzsaat,

Gaß, Hasergrüße, Hirse und auch etwas Mohn. Zuweilen bekommen die Weibchen auch altsackenes, ausgequelltes und dann scharf ausgedrücktes Weißbrot. Zerkrümelte Eierschalen dürfen nicht fehlen. Das Grüne, das die Kanarien bekommen, also z. B. Vogelmiere oder Sternkraut, Kreuzkraut, Salat, soll nicht naß sein, sonst erzeugt es Darmkrankheiten, besonders Durchfall. Badewasser wird den Kanarienneibchen an warmen Tagen auf etwa eine halbe Stunde vorgelegt. So soll verhütet werden, daß sie von dem schmutzig gewordenen Wasser laufen. Sauberes kühles Trinkwasser muß ihnen immer zur Verfügung stehen. Der Abwartung der Hähne, die späterhin zur Zucht dienen sollen, wird meist schon mehr Aufmerksamkeit gezollt als der Weibchen. Gewöhnlich werden die Hähne einzeln gehalten. Es gilt für sie, was z. B. die Größe der Käfige und die Fütterung anbelangt, alles das, was bei den Weibchen hervorgehoben war. Leckereien — beispielsweise Biskuit und Zucker — dürfen sie nicht bekommen. Im übrigen ist bei ihrer Verpflegung immer darauf hinzuwirken, daß die Hähne gesund und flugfähig bleiben. Daher ist gerade bei ihnen das Verschneiden der Zehennägel nicht außer acht zu lassen. Paul Hofmann.

Obst- und Gartenbau.

Vom Goldmohn.

Er ist den wirklichen Mohnarten nahe verwandt. Seine Blüten sind jenen in der Form ähnlich, auch die fein und zierlich geschlitzten Blätter ähneln denen der Mohnarten in der bläulich-grünen Färbung. Gemeinsam mit dem Mohn besteht ferner die Eigenschaft, sich nicht verpflanzen zu lassen. Man muß daher an Ort und Stelle säen und nach Aufgang auf etwa 25 Zentimeter Abstand vereinzeln, indem man nur die üppigsten Pflanzen stehen läßt, die schwächeren mit der Wurzel herauszieht. Aber es gibt auch sehr erhebliche Unterschiede. Da flach-tulpenartigen Blüten zeigen Farben, die der echte Mohn nie hat und die überhaupt in der Pflanzenwelt recht selten sind. Die prächtigste Züchtung mit Namen „Mikado“ hat beispielsweise ein brennendes Scharlach-Orange, das ohnegleichen ist. Andere sind von dem seidigen Altgold alter wertvoller Stoffe, wieder andere rahmgelb, fleischfarben, sattbraun. Und noch einen sehr wohlthuenden Unterschied gibt es: während die Mohnke, je nachdem sie vom Schlafmohn oder wilden Ackermohn ab-



stammen, nur 3 bis 4 oder 5 bis 6 Wochen blühen, währt die Blüte der Eschscholzia, wie der Goldmohn lateinisch genannt wird, von Anbeginn der Blüte bis zum ersten Frost. Der Beginn fällt bei Frühlingsausaat bereits in den Juni. Da die Pflänzchen winterhart sind, ist auch die Septembersaat nicht nur zulässig, sondern sogar zu empfehlen. Dann kommen die ersten Blüten bereits Ende Mai. Von da ab geht die sich immer erneuernde, überreiche Blüte bis in den Oktober. Es gibt auch gefüllte Züchtungen. Diese blühen minder reich, halten sich aber als Vasenblumen besonders gut; denn auch das ist ein Vorzug gegenüber den Bettern Mohn: während der Mohn sich abgeschnitten recht schlecht hält, dauert die Eschscholzienblüte lange an, besonders, wenn sie im Aufblühen und morgens geschnitten wird. Sie macht sich auch durch mancherlei andere Eigenschaften interessant. Ihre Blumen öffnen sich nur von 10 Uhr morgens bis 4 Uhr nachmittags und der Kelch bildet eine Bispelmilche, die mit dem Aufblühen zunächst emporgehoben, dann ganz abgestreift wird.

Erleichtert wird der Anbau durch die große Anspruchslosigkeit der Pflanze. Sie gedeiht in jedem Boden, bevorzugt allerdings den sandigen, nicht sehr feuchten und liebt das volle Sonnenlicht. Wird im Frühling gesät, sind März und April günstig, doch ist es im Mai immer noch Zeit. Es kann zur Aussaat eines Sortengemisches geraten werden. Besonders wirkungsvoll ist diese köstliche Sommerblume in schmalen Streifen entlang dem Wege. Das Saatgut wird dünn ausgestreut und nur eingereicht, nicht etwa in tiefe Furchen gesät.

Js.

Die Fruchtbarkeit von Erbsen und Bohnen. Die Erbsen läßt sich das Pinzieren ausgezeichnet gefallen, und da sich durch sachgemäßes Pinzieren und Einzwicken die Fruchtbarkeit der Erbsen steigern läßt, sollte man das nicht versäumen. Ein einmaliger Versuch wird aus einem Sauss aus Paulus machen. Durchgeführt wird das Pinzieren folgendermaßen: Sobald die niedrigen Sorten etwa 15 Zentimeter und die hohen etwa 25 Zentimeter hoch sind, werden die Spitzen eingezwickelt. Die Pflanzen halten nicht lange im Wachstum inne; haben dieselben drei neue Triebe gebildet, so wird die Manipulation wiederholt und später noch zweimal, je nachdem man früher oder später Erbsen haben will. Der Ertrag wird dadurch um das Drei- bis Vierfache gesteigert. Während der Blüten- und Schotenbildung, diesem wichtigsten Akte im Pflanzenleben, dürfen kräftige Düngergüsse nicht fehlen. Früher dürfen die Dünggaben nicht gegeben werden, weil sie dann nur einseitiges Längswachstum und Blattbildung fördern, während die Anwendung zur richtigen Zeit die Größe, Schmachthaftigkeit und Weichheit der Schote günstig beeinflusst. Bei trockenerer Witterung sollen häufige Wassergüsse nach Sonnenuntergang nicht fehlen. So behandelte Erbsen und Bohnen werden ihre höchste Fruchtbarkeit entfalten.

Die Aussaat der Zwiebel. Die Aussaat der Zwiebel erfolgt im März und April, breitwürfig oder in Reihen. Die Aussaat erfolgt recht dünn; der Same darf nur ganz wenig bedeckt werden. Die Oberfläche wird gewalzt oder festgeklopft. Am haltbarsten sind die dunkelroten und die blakroten Sorten, am feinsten dagegen die gelben holländischen, während die weißen holländischen die frühesten sind, während die süßesten die Birnzwiebeln und die mildesten die Madeirazwiebeln sind. Im Frühjahr frisch gedüngtes Erdreich ist für Zwiebeln nicht zu empfehlen. Man rechnet 10 Gramm Samen für 3-4 Quadratmeter Fläche.

Mark-Stammkohl. (Eine neue frostsichere Futterpflanze.) Es handelt sich hier um eine englische Kreuzung zwischen Kohlrübe und hochwachsendem Futterkohl, die sich in den Nordländern bereits gut eingeführt und auch zweijährige Anbauversuche in Deutschland mit Erfolg bestanden hat. Wo es in der Hauptwachstumszeit nicht an Niederschlägen fehlt, wird die Reifezeit etwa 2 Meter hoch und bis zu 10 Kilogramm schwer, was einem Hektarertrag von 2-3000 Doppelzentnern grüner Futtermasse entspricht. Im April wird in ein Saatbeet möglichst dünn gesät und im Mai-Juni ins freie Land ausgepflanzt, in einer Entfernung von 60x80 Zentimetern. In schwachwüchsigem Boden natürlich enger, um schnelle Bodenbedeckung zu erzielen. Jauchedrill oder -berieselung treiben das Wachstum schnell voran. Der untere Stengelteil ist, obwohl von Armdicke, kein gewöhnlicher Strunk, sondern ein Stamm, den dünne Rinde, erfüllt sein mit Mark und Kohlrabigeschmack auszeichnen. Schwedische Untersuchungen bewerten den Eiweißgehalt höher als bei Futterrüben. Jedenfalls konnte die neue Kohlart, nach frischem Zuckerrübenblatt gefüttert, die Milchmenge auf derselben Höhe halten. Ein wesentlicher Vorzug ist noch die Winterhärte. Der Stammkohl bleibt auf dem Felde stehen, bis er im Kuhstall gebraucht wird. Das Abstechen mit dem Spaten geht schnell, und das Auftauen vor der Verfütterung ist eine selbstverständliche Vorsicht. Jedenfalls hat die Futterrübe als „winterliches Grünfutter“ einen ernsthaften Konkurrenten in dem neuen Mark-Stammkohl bekommen, dem sie im Punkte Winterhärte überhaupt nicht beikommen kann.

Inspr. Schr.

Das Versetzen der Gemüsepflanzen. Die Gemüsepflanzen gleichen, was ihre Pflege und Behandlung anbetrifft, den landwirtschaftlichen Haustieren. Nur solche Gemüsepflanzen werden lohnenden Ertrag liefern, die in der ersten Wachstumsperiode ein großes Maß an Aufmerksamkeit erfahren haben. Besonders das Aussetzen der Gemüsepflanzen muß denkbar sorgfältig geschehen. Die Praxis läßt gerade darin erfahrungsgemäß noch manches zu wünschen übrig. Fehler, die beim Umpflanzen der Setzlinge gemacht werden, zeitigen bedenkliche Folgen und lassen sich später kaum noch wieder gut machen. Manche Pflanzen bedürfen einer recht kräftigen Wurzelbildung, ehe sie ausgesetzt werden können. Zu dieser Gattung zählen Blumenkohl, Kohlrabi und Sellerie. Der Wurzelwuchs wird ver-

mehrt, wenn die jungen Pflänzchen nach der Entwicklung des ersten Blattes ausgenommen und in Entfernungen von drei bis sechs Zentimetern auf ein eigens vorbereitetes fruchtbares Gartenbeet verpflanzt werden. Dabei ist die Pfahlwurzel auf die Hälfte zu kürzen; der Sämling muß ein wenig tiefer gepflanzt werden, als er auf dem Samenbeete stand. Beim Ausheben der Sacklinge ist große Sorgfalt zu beobachten. Reist man die jungen Pflänzchen rücksichtslos aus der Erde, wie dies noch vielfach geschieht, so bleiben noch eine Menge feiner Saugwurzeln im Erdboden sitzen. Die natürliche Folge davon ist, daß die Pflanzen andern gegenüber erheblich im Wachstum zurückbleiben und leicht kränkeln, oder aber sie gehen ganz ein. Der Boden des Saatbeetes muß sehr locker und geschmeidig sein. Ist dies nicht der Fall, so muß die Erde gründlich begossen werden, damit sie recht geschmeidig wird. Alsdann hebt man die Erde vermittels eines Spatens in die Höhe und entnimmt die Pflanzen behutsam dem Boden. Ehe die Pflanzen gesetzt werden, taucht man die Wurzeln zweckmäßig in einen Brei aus Lehm, Kuhdünger und Wasser. Die so gekräftigten Pflanzen leiden bei dürerer Witterung wesentlich weniger als andere. Nach Möglichkeit sollte das Verfehen bei trübem Wetter und nach einem starken Regen vorgenommen werden. Doch ist das Verfehen nicht unbedingt an die Witterung gebunden. Pflanzen, die bei sonnigem oder windigem Wetter ausgehoben werden, sind vor allem gegen Sonne und Luft zu schützen. In diesem Falle müssen die Pflanzlöcher auch mit dem Pflanzholze gemacht, und mit in der Sonne erwärmtem Wasser ausgefüllt werden. Erst wenn die Erde gehörig durchfeuchtet ist, werden die Sacklinge gepflanzt. Man achte darauf, daß die Pflanzlöcher die erforderliche Tiefe und Breite haben. Keinesfalls dürfen die Wurzeln im Boden umgebogen werden, was von den schädlichsten Folgen begleitet ist. Auch darf andererseits das erste Blatt, das sogenannte Herz, nie verdeckt werden. Die Erde muß überall fest an die Wurzel kommen. Nach dem Setzen müssen die Pflanzen ausgiebig begossen werden. Davon ist nur Abstand zu nehmen, wenn gleich nach dem Verfehen ein stärkerer Niederschlag einsetzt. Der Zeitpunkt des Pflanzens, und die Entfernung, in der die Pflanzen gesetzt werden müssen, ist ganz von der Gemüseart abhängig. Allgemein gilt nur die Regel, daß kein Land mit Gemüse bepflanzt werden sollte, das schon längere Zeit vor dem Ausfehen der Pflanzen gepflügt oder umgegraben worden ist. Auf frisch gepflügtem oder frisch gegrabenem Land entwickeln sich die Pflanzen am besten und vor allem kann auf solchen Boden bei jeder Witterung gepflanzt werden, natürlich auch hier nicht im prallen Sonnenschein, sondern nur in den Abendstunden. Wer diese wenigen Regeln beachtet, wird nicht über krüppelhaftes oder schwaches Gemüse zu klagen haben. Die gutentwickelten Gemüsepflanzen werden reichen Ertrag liefern und damit lohnenden Gewinn abwerfen.

Heranzucht der Kohlsacklinge. Die Erfahrung lehrt, daß der Erfolg im Anbau von Kohl zum sehr großen Teil von der guten Beschaffenheit des Pflanzgutes abhängt. Nur aus gesundem, kräftig-üppigem, schnell herangewachsenem Pflanzgut entsteht die volle Ernte. Manche Gartenbesitzer glauben, ein solches Pflanzgut durch Düngung und reichliche Bewässerung erzielen zu müssen. Nichts ist falscher als das, weil auf diese Weise Sacklinge gewonnen werden, die künstlich herangemästet sind. Infolgedessen sind sie empfindlich im Verpflanzen und im Anschluß daran anfällig gegen Krankheiten und Schädlinge. Ein guter Sackling soll eine Stengelstärke von der Dicke einer starken Stricknadel bis zu jener eines dünnen Taschenbleistiftes besitzen, trotzdem aber noch weich sein. Sind die Stengel hart verholzt, sind die Sämlinge bereits verdorben. Um brauchbares Pflanzgut zu erzeugen, bedarf es nur sehr weicher Saat, und da ist denn die dünne Saat in Furchen von etwa 12 Zentimeter viel vorteilhafter als die übliche Breitsaat. Nicht ist das Geheimnis der Erziehung solchen hochwertigen Pflanzgutes. Das Saatbeet soll nicht gedüngt, aber recht tief gegraben werden. Kann das vor Winter geschehen, ist es um so besser. Frühforten können nicht früh genug gesät werden. Es gibt keine bessere Vorbeuge gegen den gefürchteten Erbschlag, als frühe Saat, wodurch die Jugendentwicklung der Sämlinge noch in

die feuchtkühle Zeit fällt, die den Erbschlag nicht behagt. Freilich, bei Spätforten muß man vorsichtig sein. Vorzeitige Aussaat, die nach obigem vielleicht vorgenommen werden könnte, bedingt vorzeitige Pflanzung und diese wiederum sehr frühe Ernte bzw. Überreife. Letztere aber ergeben ein in der Winteraufbewahrung empfindliches Gut. — Ratssam ist auch, nicht das ganze Saatgut auf einmal und an derselben Stelle zur Aussaat zu bringen. Kohlsaaten sind wegen der vielen Feinde und Zufälligkeiten, denen sie ausgesetzt ist, unzuverlässig, und man muß immer mit einem Mißerfolg rechnen, zudem ist auch der beste Kohlsamen im Ankauf so billig, daß der Mißerfolg einer einzigen Aussaat viel mehr Nachteile hat als durch Doppelsaat an Geld verausgabt wird. Läßt es sich ermöglichen, das Erbreich des Saatbeetes mit Torfmull oder Komposterde zu verbessern, gibt es nichts Besseres als das. Nicht nur gehen die Samen schneller, in größerer Anzahl und gleichmäßiger auf, als in unverbessertem Boden, sondern sie halten auch beim Auspflanzen besseren, größeren Wurzelersballen und überstehen mit diesem fast ohne Zeitverlust das Verpflanzen. Das aber ist ein großer Gewinn, weil diese Zeit der Störung den Sackling allen Zufälligkeiten der Witterung gegenüber seinen Feinden und Krankheiten besonders anfällig macht.

Gartenbaudirektor Jz.

Für Haus und Herd.

Wie soll man Obst schälen? Frisches, gutes Obst ist etwas so Köstliches, daß man damit recht sparsam umgehen sollte. Was aber kann man mitunter beobachten, wenn man zusieht, wie Obst gegessen wird. Da werden halbzentimeterdicke Schalen von den köstlichen Äpfeln oder Birnen abgeschnitten und auf den Tellerrand gelegt. Man könnte glauben, Kartoffelschalen vor sich zu sehen. Es ist doch allgemein bekannt, daß bei jeder Frucht das Fleisch dicht unter der Schale das wohlschmeckendste ist. Wie soll nun Obst richtig geschält werden? — Es gehört dazu ein nicht zu großes Messer, handlich, scharf und nicht schwer, auch spitze soll es sein, um das Kerngehäuse leicht herausheben zu können, desgleichen die Blüte und etwa faulige Stellen. Das Messer ist leicht und elastisch zu führen, mit einer leicht sägenden Bewegung, die gar bald zur Gewohnheit werden wird. — Wollte man sein Obst eben so dick schälen, wie anfangs gesagt, würde fast die Hälfte des Fruchtflisches fortgeworfen werden. Durch feines Schälen kann aber auch hier erheblich viel gespart werden.

M. Fr.

Weinschnitten. Man verrührt eine sehr fein geriebene alte Semmel, eine Handvoll abgezogene, gestoßene Mandeln, die geschakte Schale einer viertel Zitrone und ebensoviele Drangenschale samt einer Messerspitze voll Zimmt und zwei Eidottern. Nachdem der Schnee von zwei Eiern hinzugefügt ist, streicht man die Masse auf 16 kleinfingerdicke Semmelscheiben, die man darauf in ungesalzener Butter oder gutem Schmalz bakt, wobei die bestrichene Seite der Scheiben nach unten kommt. Die unbestrichene braucht überhaupt nicht gebacken zu werden. Während des Backens muß man große Aufmerksamkeit an den Tag legen, da die Schnitte leicht zu braun werden. Man wärmt und zuckert weißen oder roten Tischwein, um ihn beim Anrichten über die gebackenen Schnitten zu geben.

Reihe Gartensessel. Einen eigenartigen Schmuck für den Garten bilden Sessel in Form eines Fliegenpilzes. Die ungefähr 45 Zentimeter hohe Pilzform läßt man sich vom Tischler aus festem Holz fertigen und glatt hobeln. Sodann bestreicht man den kegelförmigen Stiel mit gelblich-weißer, die Kappe mit hochroter, präparierter Lackfarbe. Der Anstrich darf nicht in der Sonne erfolgen und muß ebenfalls im Schatten trocknen. Nach zwei Tagen wiederholt man den Anstrich und bemalt die Kappe, nach dem Trocknen, mit weißen Flecken, wie sie der natürliche Fliegenpilz aufweist. Diese Sessel sehen besonders einladend aus, wenn sie aus dichtem Grün hervorstechen.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Bruno Ciriole; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Pragnodati; Druck und Verlag von H. Dittmann; J. 30. p., sämtlich in Bromberg.