



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

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

Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Nr. 14.

Bromberg, den 10. Juli

1932.

Vorteile des Weideganges

gegenüber der Stallhaltung.

Von Dr. Wilsing, Nedlik in Anhalt, früher Direktor der Wiesenbauschule in Bromberg*)

Ohne Zweifel wird jeder Landwirt, den man nach dem Vorzuge des Weideganges gegenüber der Stallhaltung fragt, sofort die Arbeitsersparnis hervorheben. Und in der Tat, diese Ersparnis ist so groß, daß man sicherlich erstaunt sein wird, wenn man einmal an Hand einer genauen Buchführung feststellt, wieviel die Stallhaltung an Arbeitslöhnen mehr erfordert als der Weidebetrieb.

Heute hat man sich bei größerer Viehpastei wohl meist an die Stallpflege mit Hilfe von „Schweizer“ gewöhnt. Diese Schweizer sitzen den ganzen Tag im Stalle, von morgens 3½—4 Uhr an bis abends das letzte Futter gegeben und die letzte Kuh gemolken wurde. Einer solchen Arbeitsleistung entsprechend ist auch der Lohn recht hoch, zumeist auch — praktischer Weise — mit sogen. Tantiemen verbunden. Die Schweizer besorgen das Füttern, das Melken, das Einstreuen, das Viehpuzen, das Ausmistern des Stalles. Daneben braucht man aber noch einige Knechte-Stunden, um Grünfutter zu mähen und heimzufahren.

Alle diese Arbeiten, mit Ausnahme des Melkens, fallen bei Weidebetrieb völlig fort und zwar für mindestens sechs Monate im Jahre, manchmal auch noch länger, wenn die Witterung es erlaubt.

Das gesamte Jungvieh, die trocken stehenden trigen- den Kühe, die Bullen, das Fettvieh, die Fohlen, sie allebleiben auf der Weide sich selbst überlassen und bedürfen keiner besonderen Wartung und Pflege. Das Einzige ist, daß man des Abends mit einer Schleife über die Weide fährt, um die Rothäusen auseinanderzustreichen, damit sich keine Geißstellen bilden. Hat man einen alten Mann, den man sonst nicht zu verwenden weiß, dann besorgt der diese Arbeit tagsüber mit einer Schaufel.

Nur das Milchvieh muß gemolken werden.

Die Arbeitsersparnis ist so groß, daß man für Milchvieh im Durchschnitt pro Hektar nur ein Drittel derjenigen Kosten auszugeben braucht wie für Stallhaltung, und für alles andere Weidenvieh nur ein Neuntel!

Zu dieser Verringerung der Viehhaltungskosten tritt aber noch eine Erhöhung der Einnahmen hinzu, die sich aus den verschiedensten Umständen herschreibt.

Vorerst einmal bringt eine gut bewirtschaftete Weide sicherere und höhere Erträge als gemähte Futterfelder! Ich erinnere daran, daß alle Gräser die angenehme Eigenschaft haben (auch das Getreide, das ja auch zu den Gräsern gehört), sofort neue Knospen aus der „Krone“ ausspreizen zu lassen, wenn ein Hälmchen irgendwie geschädigt worden ist (Bestocken!). Das geschieht auf der Wiese nach dem Schneiden auch, aber auf der Weide viel öfter; denn die Graspläne treiben nach jedem Biß immer wieder neue Knospen und vermehren auf diese Weise den Ertrag ganz bedeutend stärker als die Wiesengräser. Dazu kommt, daß man mit dem Mähen des Grases warten muß, bis es eine gewisse Höhe erreicht hat, weil sonst die Senke oder Maschine nicht genug „fassen“ kann. Die Tiere aber sind imstande, auch bei kurzem Gras, das sich zum Schneiden noch nicht eignet, genügende Futtermengen abzuweiden.

Somit bringt die Weide eine größere Masse zur Verfütterung als die Wiese, und daraus entspringt zum Teil auch die Tatsache, daß wir bei Weidebetrieb — wenn die Weide einigermaßen in gutem Zustande gehalten und regelmäßig gedüngt wird — kein Kraftfutter zuzulegen brauchen.

„Zum Teil“ sagte ich; denn es spricht noch ein anderer Umstand dabei mit. Auf der Weide frischt das Vieh das Futter unmittelbar von der Pflanze, wohingegen das Grünfutter vom Futterfelde geschnitten wird und immerhin eine Zeitlang — oft vom frühen Morgen bis zum Abend — liegt. Sofort mit dem Abschneiden geht aber in den gemähten Grashälfern eine Veränderung vor sich, ähnlich derjenigen, wie wir sie beim Schlachten des Vieches kennen. Wir wissen, daß die Muskelflüssigkeit der Tiere nach dem Tode erstarrt, daß sich in den Muskeln Milchsäure bildet. Das Eiweiß zersetzt sich; denn auch dieses verliert das „Leben“.

So ähnlich ist es auch in der Pflanze; auch das Pflanzeneiweiß wandelt sich alsbald nach dem Abschneiden um und verliert so von seiner vollen Wirkungskraft.

Dann aber tritt noch etwas ein, worüber wir wissenschaftlich noch nicht aufgeklärt sind. Auch andere Eigenschaften gehen durch das Mähen verloren. Möglich, daß dies mit den sogenannten Vitaminen zusammenhängt. Es ist denkbar, daß ein Teil der Vitamine seine Kraft verliert,

*) Aufgabe der vielen Anfragen Auskunft nur gegen Rückporto.

sobald sie vom lebendigen Körper losgelöst sind. Möglich, daß hierin auch die Tatsache ihren Grund hat, daß das Weidefutter zarter, nährstoffreicher und würziger ist als älteres Mähfutter. Und hat nicht schon jeder selbst erfahren, daß junges frisches Gemüse, z. B. Salat, viel köstlicher schmeckt, wenn es unmittelbar aus dem Garten zubereitet auf den Tisch kommt, als wenn es bereits mehrere Tage alt, über Bahntransport, Großmarkthallen und Händlerladen in die Küche wandert. Ja, auch der Unterschied zwischen Konserven und Frischgemüse ist uns so auffallend, daß wir wohl ohne weiteres der Behauptung zustimmen: Mit dem Abschneiden der Pflanzen beginnt sofort eine Umwandlung, welche sich zum Nachteil für die Verdauung auswirkt.

Die Ersparnis an Kraftfutter ist ganz bedeutend. Während des Weideganges fällt das Kraftfutter ganz fort, und für Jungvieh kann man es dann auch im Winter sparen.

Wie hoch die geringeren Ausgaben dafür sind, ergibt sich aus den Aufzeichnungen von Abmelkwirtschaften aus der Zeit vor dem Kriege. Diese erforderten damals pro Kuh und Jahr etwa 250—350 Mark für Kraftfutter; bei Weidebetrieb jedoch sank diese Ausgabe auf 40—50 Mark herab. Die Kosten für Kraftfutter haben sich nach dem Kriege — auch infolge der Geldentwertung — ganz bedeutend erhöht, so daß

also die Ersparnis an Kraftfutterkosten heute auch dementsprechend größer geworden ist.

Alle die Ersparnisse treten in der Buchführung natürlich als eine Erhöhung der Rentabilität auf.

Soll ich nur zum Schluß noch auf die gesundheitlichen Wirkungen des Weidebetriebes hinweisen? Die frische Luft, die Sonnenbestrahlung, die lebhafte Erzeugung von Vitaminen bewirken eine Kräftigung der Konstitution, eine größere Widerstandskraft gegen Krankheit (alle die sogen. „Stallkrankheiten“ fallen fort); die Brunst stellt sich regelmäßig ein, die Tiere werden leichter tragend, die Geburt geht ohne Schwierigkeiten vor sich, Milch- und Kalbesiebe kommt nicht vor.

So erzielen wir ein gesundes, kräftiges frisches Vieh, und alle die zufälligen Verluste an Futter durch Hölzer, Frost, tierische und pflanzliche Feinde usw. werden vermieden.

Somit hat der Weidebetrieb eine ganz erhebliche Menge von Vorteilen gegenüber der Stallhaltung, und es dürfte berechtigt sein, da, wo die Weide bis heute fehlt, ernstlich zu berechnen und zu prüfen, ob sich nicht die Anlage solcher ermöglichen läßt, zumal doch die Arbeitskosten und das Kraftfutterkonto die Rentabilität oft so stark belasten, daß kaum etwas davon übrig bleibt.

Nutria-Zucht im Kleingehäuse.

Die Zucht der südamerikanischen Biber, Nutria genannt, erfreut sich seit einiger Zeit bei uns großer Beliebtheit. Es liegt dies einerseits an der Zutraulichkeit der Tiere, andererseits an der billigen Haltung und Pflege. Nutria sind Nagetiere, also reine Pflanzenfresser, im Futter genügsam und nicht verschwenderisch. Gräser, Kohl, Salate, Rüben und altes Brot sowie ab und zu etwas Körner sind die hauptsächlichsten Futtermittel dieser Tiere. Krankheiten kommen selten vor, zumal die Tiere sich stets im Wasser tummeln und äußerst sauber sind.



Nutria-Kleingehäuse

Die Aufzucht der Jungen wird von dem Weibchen liebevoll ausgeführt, die Wirtszahl ist meist 5—8 Stück.

Die Unterbringung der Tiere geschieht in Freilandgehägen, Halbfreilandgehägen und neuerdings in Kleingehägen. Freilandgehäge, das sind solche, wo ein großes

Stück Land eingezäunt ist, die Tiere ihre Höhlen aber selbst graben, kommen für hiesige Züchter weniger in Betracht. In Halbfreilandgehägen haben bislang die meisten Farmer und Einzelzüchter Nutria gehalten. Es sind dies abgeteilte Drahtgehäuse von etwa 3×4 Meter, bis zu zwei Meter hoch, mit fließendem Wasser oder eingebautem Wasserbehälter und einer Wohn- und Nistkiste aus Holz versehen. Neuerdings hat man mit sogenannten Kleingehägen Versuche angestellt, die zur vollsten Zufriedenheit ausgesessen sind. Es haben sich dabei verschiedene Vorzüge ergeben, die einer weiteren Verbreitung der Nutriazucht dienlich sind.

Vielfach ist diese Zucht an der Regelung der Wasser- und Schwimmgelegenheit gescheitert. Die Wasserversorgung ist jedoch das A und O der Nutriazucht. Mit der Herstellung von Kleingehägen ist dies nun wesentlich erleichtert. Diese Kleingehäge haben die Maße 1×2 Meter und 0,70 Meter Höhe, bestehen aus Rahmen von Holz oder Eisen und sind mit etwa 2 Millimeter starkem, 30 Millimeter breitem Drahtgeflecht umspannt. An der einen Schmalseite ist der Wohnkasten befestigt (Ausmaße 1,00×0,45×0,40 Meter), mit herausnehmbaren Einsätzen aus Buchenholz. Unter der anderen Schmalseite wird das Wasserbecken aus Zinkblech eingeschoben, das die Ausmaße von etwa 1,00×0,50×0,30 Meter hat. Dieser Behälter kann täglich leicht entleert und gefüllt werden, was für die Zucht von grossem Vorteile ist. Diese Kleingehäge können in jeder Ecke des Gartens aufgestellt werden, da sie leicht zu transportieren sind.

Karl Franzreb, Mannheim-Käfertal.

Landwirtschaftliches.

Fortschritte im Kohlrübenbau. Bekanntlich ist in niederschlagsreichen Gebieten der Anbau von Kohlrüben beliebter als der von Runkeln. Denn das Verhaken der Runkelrüben fällt gerade in die Heuernte, während die Brücke (oder Kohlrübe) später gepflanzt wird und noch mit Sandboden vorlieb nimmt, wenn es ihr an Nahrung nicht fehlt. Der Vater pflanzte nun seine Kohlrüben, wie er es gelernt hatte, hinter dem Pflug in jede zweite Furche. Das Land mußte dann in rauher Furche liegen bleiben, was eine grobe Wasservergeudung bedeutete. Kam eine größere Trockenheit hinterher, so war dieses Verfahren zudem unsicher. Der Sohn, der die landwirtschaftliche Fachschule besucht hatte, pflügte im Winter Stallsmist unter und später

wurde nur noch geschält, geeggt und geschleift. Dadurch bot der Acker stets die kleinste Oberfläche und an Feuchtigkeit wurde beträchtlich gespart. Außerdem war der Acker stets zum Pflanzen fertig. Es wurden dann Striche gezogen (markiert) und mittels vierreckigen Spatens die Pflanzen in die Erde gebracht. War es trocken, so wurde die oberste Krümelschicht beiseite geschoben und nachher wieder an den alten Fleck gebracht. Tauchte man zudem die Wurzeln vorsichtshalber in einen Lehmbrei, so wuchsen sie um so sicherer an . . . Zwar verursacht die zweite Methode mehr Handarbeit als die erste, aber dafür ist sie sicherer und kann jederzeit begonnen und wieder unterbrochen werden. Daher bürgert sich das Pflanzen der Kohlrübe ähnlich wie im Kartoffelbau immer mehr ein.

Das Mutterkorn. Durch die intensive Reinigung des Getreidesaatgutes, durch kulturelle Verbesserungen und dann auch durch züchterische Maßnahmen ist das Mutterkorn aus unseren Roggensfeldern mehr oder weniger verschwunden. Und doch stellt das Mutterkorn ein wichtiges Heilmittel in der Frauenheilkunde dar, das jederzeit von den Apotheken gekauft wird und daher wert ist, gesammelt zu werden. Vor dem Kriege hat man das Mutterkorn, diese dunkelblau-violett gefärbten, meist lang aus der Ähre heraustrtenden Körner, in verhältnismäßig großen Mengen aus Russland bezogen. Seit der russischen Revolution gibt es wieder an uns noch an andere Länder Mutterkorn ab. (Ein junger Eleve äußerte einmal zu mir, daß er nach Übernahme seines väterlichen Gutes diesen Pilz regelrecht in Kultur nehmen wolle, da er damit mehr als mit seinem Roggen zu verdienen gedenke.) Andererseits ist mutterkornhaltiges Mehl aber äußerst gefundheitsschädigend, da durch dessen Genuss die als Ergotismus convulsivus bekannte Vergiftung auftritt. Das Mutterkorn muß, wenn es verwertet werden soll, trocken aufbewahrt werden.

Dr. Pl.

Biehzucht.

Das Gewicht der Kälber. Das Geburtsgewicht der Kälber ist in mehrfacher Beziehung für den züchterischen Erfolg bedeutsam. Je kräftiger die Tiere bereits bei der Geburt sind, desto günstiger wird ihre ganze Entwicklung verlaufen und geringer ihre Anfälligkeit für Krankheiten sein. Daneben ist die Verwertung für den Verkauf natürlich entzücklicher, je schwerer das Kalb ist, da der Geldwert mit dem Gewicht steigt. Es braucht nicht erst bewiesen zu werden, daß das Geburtsgewicht der Kälber in erster Reihe von der Größe und Gesundheit der Kuh abhängt. Daneben spielen aber auch erbliche Unterschiede eine Rolle; gleich große Kühe können bei gleicher Pflege verschieden große Kälber bringen. Die Auswahl hat hierauf Rücksicht zu nehmen. Im Durchschnitt läßt sich bei guten schwarzbunten Niederungskühen mit einem Geburtsgewicht der Kälber von 7 Prozent des Muttergewichts rechnen. Unter 35 Kilogramm soll in einer gut geleiteten Wirtschaft das Geburtsgewicht nicht sinken und geringere Kälber sollen im allgemeinen nicht aufgezogen werden. Bekannt ist der Umstand, daß Erstlingskälber geringer entwickelt sind als die späteren. Ähnlich wie bei der Milchleistung der Kuh nimmt das Geburtsgewicht der Kälber bis zum fünften Kalbe zu und sinkt bei den folgenden Geburten wieder, so daß es auch aus diesem Grunde nicht rentabel ist, Kühe länger als bis zu ihrem 8. Lebensjahr etwa nach dem 5. oder 6. Kalbe zu behalten.

Dr. E. F.

Obst- und Gartenbau.

Wann haben Erdbeeren das feinste Aroma? Es dürfte nicht allgemein bekannt sein, daß die verschiedenen Tageszeiten auf das Aroma der Erdbeeren einen bestimmten Einfluß haben. Dem ist aber so! Erdbeeren, die am Vormittag oder in der Morgensonne gepflückt wurden, haben ein bedeutend schöneres Aroma als die am Nachmittag geernteten. Daß hierbei Fröhlichkeit oder Standort bestimmd sind, ist vollkommen ausgeschlossen. Jede Hausfrau kann sich von der Richtigkeit dieser Behauptung leicht überzeugen, wenn sie des Morgens Erdbeeren pflückt, und sie in einem besonderen Gefäß verwahrt. Entnimmt sie am Nachmittage von demselben Standorte die Früchte, kann sie sich die Gewißheit verschaffen, daß die zuerst gepflückten beträchtlich mehr Aroma haben.

M. Trott.

Einfache Gartenbewässerung. Es handelt sich um eine Gartenbewässerung, die jedermann sich billig selbst herrichten kann, wenn Brunnen oder Wasserleitung irgendwo im Garten vorhanden sind. Neben dem Pumpbrunnen, über welchem die Pumpe montiert ist, besser gesagt: unter deren Ausfluß, wird ein etwa metertiefer Schacht als Reservoir angelegt. Dieser wird am besten in Mauerwerk gebaut und gut zementiert, daß er dicht hält. Im übrigen sind nur eine Reihe von eisernen Gasröhren und einige Fässer notwendig. Die Röhren werden zu einem langen Strang anein-

ander geschraubt und gut gedichtet. In beliebigen Entfernungen werden die Fässer eingelassen und dicht über dem Boden mit zwei Löchern versehen, die einander gegenüber liegen. Die Weite der Löcher richtet sich nach der Stärke der Röhre, die dicht über dem Boden durch die Fässer laufen



Einfache Gartenbewässerung

sollen. Die Stoßungen zwischen Fass- und Rohrwandungen müssen sorgfältig gedichtet werden. Man verwendet am besten Berg, welches mit Teer verklebt wird. Dann kommt ein doppelter Teeranstrich von innen und außen darüber. Da, wo die Röhren durch das Fass laufen, werden einige genügend weite Löcher gebohrt, damit das Wasser, das durch die Röhre gedrückt wird, innerhalb der Fässer austreten kann. Im letzten Fass endet die Rohrleitung, die am Ende verschlossen ist. Wird die Pumpe in Bewegung gesetzt, füllt sich der Schacht, und nach dem physikalischen Gesetz der kommunizierenden Röhren drückt das Wasser des Schachtes in die Rohrleitung und von dieser aus durch die Löcher in die Fässer. Das genannte physikalische Gesetz lehrt, daß infolge des Wasserdruckes im Schacht das Wasser in den Schöpffässern genau so hoch steht wie im Schacht. Unsere Abbildung zeigt, daß die Fässer bis an den Rand in das Erdreich eingelassen sind. Das ist nicht ganz zweckmäßig, weil man sich zum Schöpfen tief blicken muß. Bequemer ist es, wenn sie etwa 50 Centimeter herausragen.

Gartenbauinspektor Js.

Die Veredelung der hochstämmigen Rose. Die Veredelung der hochstämmigen Rose geschieht durch Einsenken von Augen, durch Okulieren. Gewöhnlich werden zwei oder drei Augen dem Wildling aufgesetzt und zwar entweder am Hauptstamm oder an den Nebentrieben dicht am Stamm. Letzteres hat den Vorteil, daß bei etwaigem Nichtanwachsen des Auges der ganze Zweig später weggeschlagen werden kann und der Stamm selbst unbeschädigt bleibt. Wenn nämlich ein am Stamm eingesetztes Auge nicht anwächst, verwächst die Wunde nicht oder nur schwer, so daß der Stamm hier eine Fehlstelle behält, an der er leicht abbricht. — Am zweckmäßigsten veredelt man ausschlafende Augen, d. h. das Auge soll nicht mehr in dem Jahre der Ver-

Veredelung hochstämmiger Rosen



edelung austreiben, sondern erst im nächsten Frühjahr. Man schneidet darum die wilden Triebe über und unter dem eingesetzten Auge nicht ab, sondern biegt sie nur um und bindet sie so fest, daß der Saft etwas stößt, wodurch er dem Auge zwar verstärkt zugeführt wird, aber doch nicht in dem Maße, daß ein Austreiben erfolgt. Das Einsenken des Auges erfolgt durch den sogenannten T-Schnitt und das Uwickeln mit Bast, so daß das Auge selbst frei bleibt. Ein Bestreichen mit Baumwachs ist bei der Okulation nicht nötig. — Nach etwa 5 bis 6 Wochen ist das Auge ange-

wachsen, und der Vast wird gelöst. Sollte das Auge wider Erwarten dennoch austreiben, so schneidet man das Wildholz ab, um in diesem Falle ein möglichst starkes Austreiben und Verholzen des Edeltriebes herbeizuführen. — Im Herbst, nach Erlöschen der Saftströmung schneidet man das Wildholz ab. Hat man am Seitentriebe veredelt, so lässt man über dem schlafenden Auge noch ein etwa 4 bis 5 Centimeter langes Stück des wilden Triebes stehen, das dann im nächsten Frühjahr, nachdem das Edelauge sich zum Edelzweige entwickelt hat, dicht über demselben abgeschnitten wird.

Schr.

Geflügelzucht.

Die Höckergans. Diese Gänserasse kommt unter den verschiedensten Namen vor. Darunter dürfte die Bezeichnung „Schwanengans“ am treffendsten sein, weil diese Rasse den Übergang von der Gans zum Schwan vermittelt. Nicht nur in dem Höckerschnabel geschieht es, sondern auch durch den längeren, vor allem gebogenen und dünnen, kurz schwanenähnigeren Hals. Auch in Körperbau und -haltung besteht viel Gemeinsames. Die Stammfarbe ist ein Graubraun mit weißlichem Federsaum, eine Zeichnungsart, wie wir sie sonst nicht kennen. Dann gibt es gescheckte und schließlich reinweiße Gänse, die letzteren die eigentlichen Schwanengänse mit blauen Augen, apfelsinengelbem Schnabel und Höcker und kräftig rotgelben Füßen. Die Höcker-



gans ist vor allem aber auch eine sehr gute Nuttgans. Sie beginnt oft schon vor Weihnachten, ja schon im November, mit dem Legen. Wenn man die Eier fortnimmt, dann kann man auf 40 bis 50, ja 60 Eier bei einer Gans kommen. Das ist für den, der viele Junggänse für den Tisch aufziehen will, eine beachtliche Eigenschaft. Dabei sind die Jungen recht fröhlich und leicht aufzuziehen. Eine solche Gans erreicht dann ohne jede Mast bis zum November ein Gewicht von 8 Pfund. Dabei ist das Fleisch feinfaseriger als jas unserer schwereren Gänsechläge, der Fettanteil ganz gering, der Knochenbau sehr leicht, also die rechte „Bratgans“. Diese Eigenschaften waren der Anstoß, dass man diese Gänserasse zur Einkreuzung in die Landgänse benutzte. Die Legetätigkeit wird im günstigsten Sinne beeinflusst und der Braten gewinnt an Qualität des Fleisches. — Diese Rasse ist aber gegenüber den anderen Geflügelarten etwas unverträglich, das soll nicht verschwiegen werden. Auch der trompetenhafte Ruf des Ganters dürfte manchem Menschen nicht genehm sein. Aber trotzdem kann man diese Gänserasse nur empfehlen, und zwar vor allem in ihrem weißen Farbenschlage.

W. W.

Arbeiten des Wassergeflügelzüchters im Juli. Der trüblichen Tatsache, dass die Gänsezucht mehr und mehr zu-

rückgeht, ist kaum mit Erfolg zu begegnen; denn einerseits verschwinden bei der intensiven Ackernwirtschaft die Hütungen mehr und mehr, andererseits werden die Gänse vom Hochsommer an aus dem Auslande so billig eingeführt, wie sie hierzulande gar nicht zu erzeugen sind. Daher darf ihre Aufzucht bei uns nur wenig Kosten verursachen. Hinzu kommt ihnen auf den Anger, auf die Hütung. Dort darf es ihnen aber nie an Saufwasser fehlen. Kommen die Gänse abends nach Hause, so ist ihnen noch angequellter Hafer zu reichen. Haben sie Gelegenheit, auf die Stoppelfelder zu gehen, so ist meistenteils diese Abendfütterung wenigstens eine Zeitlang überflüssig. Zur Fortzucht sind solche Jungtiere auszusuchen, die von Müttern abstammen, welche zweimal gelegt und gebrütet haben. — Die Zuchtenten machen jetzt im Legen eine Pause. Sie sind daher ganz knapp im Futter zu halten. Diejenigen von ihnen aber, die nun, weil sie drei Jahre oder älter sind, ausgedient haben, können vor dem Schlachten noch zwei bis drei Wochen gemästet werden mit gut zerstampften, gekochten Kartoffeln, die mit Gersten- und Maischrot vermengt sind. Daneben gibt es ab und zu Hafer oder Mais, am besten angequellt.

Paul Hohmann-Zerbst.

Für Haus und Herd.

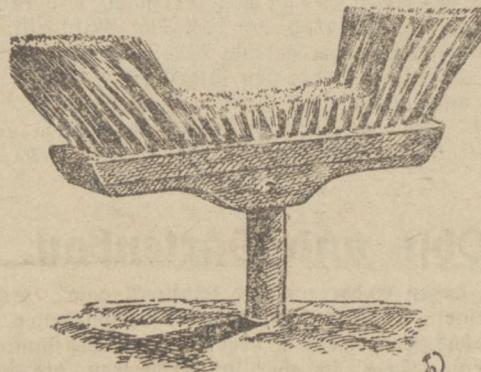
Um Kartoffeln längere Zeit warm zu erhalten, deckt man auf den Topf ein mehrfach zusammengelegtes Tuch und legt den Deckel darauf. Ist der Herd nicht mehr heiß genug, so empfiehlt es sich, den ganzen Topf fest in Zeitungspapier zu packen. Die Kartoffeln behalten bei dieser Behandlung das gute Aussehen und den Wohlgeschmack.

sch.

Reis brennt leicht an. Um das zu verhindern, tut man den leicht angekochten Reis in einen Durchschlag oder ein Sieb und hängt ihn in kochendes Wasser. In kurzer Zeit wird er weich gekocht sein.

sch.

Fußkratzer aus einem alten Besen. Wie ein solcher herzustellen ist, zeigt die Abbildung ja sehr deutlich, so dass wohl eine weitere Beschreibung sich erübrigt. Es ist aber



**Fußkratzer
aus einem alten Besen**

nötig, den Stiel fest und sicher einzurammen, damit ein festes Abstreichen der Fußbekleidung möglich wird. Werden, bevor man ein Haus betritt, erst die Füße auf einem derartigen Kratzer gereinigt und dann erst auf einer Fußmatte nachgesäubert, so wird letztere auch bedeutend länger haltbar bleiben.

sch.

Frische Kasserolesflecke entfernt man aus Tischdecken, indem man eine Schüssel unter den Fleck schiebt und diesen langsam mit kochendem Wasser begießt. Schon nach kurzer Behandlung ist der Fleck verschwunden.

sch.