



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

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

Nr. 40

Bromberg, den 6. Oktober

1935

Der Kartoffelfäher.

Von H. C. Gehrte.

Durch die vor kurzem erfolgte Ausgabe von „Kartoffelfäherjägern“ sucht die Deutsche Regierung die Aufmerksamkeit weitester Schichten der Bevölkerung auf einen tierischen Schädling zu lenken, der eine unserer wichtigsten Nutzpflanzen, die Kartoffel, im höchsten Grade gefährdet. Bislang hat der Käfer nur Frankreich heimgesucht, ist aber seit geraumer Zeit im Vordringen nach der deutschen Grenze begriffen.

Der große Kartoffel-, auch Koloradokäfer genannt, besitzt gelbe Flügel, deren jeder fünf schwarze Linien trägt. Er nährt sich von den Blättern und Stengel heranwachsender Kartoffelpflanzen, die er, hat er sie einmal befallen, restlos zu vernichten pflegt. Wo immer daher dieser Schädling beobachtet wird, ist es die Pflicht eines jeden, alsbald den zuständigen Stellen Meldung zu machen, damit womöglich das Übel sofort mit der Wurzel ausgerottet werden kann.

Bereits dreimal hat der Kartoffelfäher Deutschland seinen Besuch abgestattet, aber erfreulicherweise ist es in allen Fällen gelungen, ihn rechtzeitig zu entdecken und, bevor er erheblichen Schaden anrichten konnte, wieder auszurotten. Als seine eigentliche Heimat gilt der Westen der Vereinigten Staaten, deren einer, Kolorado, ihm auch seinen zweiten Namen gegeben hat. Hier lebte er, lange, bevor die Weißen soweit nach Westen gekommen waren, ein harmloses Dasein auf verschiedenen Nachtschattengewächsen. Erst als die ebenfalls zu den Nachtschatten zählende Kartoffel in größerem Umfange angebaut wurde, fand der Käfer an dieser edleren Frucht Gefallen und stellte seine Lebensführung alsbald auf diese um. Langsam drang er so nach Osten vor, und in nicht allzu langer Zeit hatte er ein Gebiet von drei Millionen Hektar Kartoffellandes völlig kahl gefressen.

In Europa hörte man zwar von diesem bislang unbekannten Schädling, beunruhigte sich indessen nicht weiter darüber; der Ozean, sagte man sich, wird seinen weiteren Vordringen schon halt gebieten. Man hatte sich getäuscht. Im Jahre 1877 tauchte er zum ersten Male in Deutschland auf, konnte aber schnell wieder beseitigt werden. Auch zwei weitere Besuche in späteren Jahren waren nur von kurzer Dauer.

Verhängnisvoller sollte sich das Eindringen des Schädlings in Frankreich erweisen. Während des Krieges wurde er zum ersten Male in Bordeaux festgestellt, aber den Behörden lagen andere Sorgen im Kopfe. Sie kümmerten sich nicht viel um den Käfer, und als man schließlich zu

seiner Bekämpfung schreiten wollte, war es zu spät. Die zweite Generation der Kartoffelfäher lag schon im Boden und war damit so gut wie unerreichbar geworden. Angesichts der ungeheuren Fruchtbarkeit der Tiere wurde die Gefahr nun mit einem Schlage drängend. Man hat berechnet, daß ein einziges Weibchen nach Ablauf eines Sommers etwa 31 500 000 Nachkommen besitzt, die zusammen mit Leichtigkeit fast drei Hektar Kartoffelland kahl fressen. Nach anderthalb Jahren hat sich die Nachkommenschaft eines solchen Weibchens auf acht Milliarden vermehrt, die zu ihrem Unterhalt etwa 700 Hektar nötig haben.

Seit dem ersten Eindringen des Käfers hat sich Frankreich von ihm nicht wieder befreien können. Ständig ist der Schädling nach allen Seiten weiter vorgeedrungen, und heute etwa bis zu 200 Kilometer an die deutsche und 50 Kilometer an die Schweizer Grenze herangekommen. Mit aller Energie führt der Dienst zur Bekämpfung von Pflanzentränkheiten einen erbitterten Kampf gegen eine weitere Ausbreitung des Schädlings. Mehrere Jahre lang schien es auch, als ob man Erfolg habe. Der Kartoffelfäher drang zum wenigsten nicht weiter vor. In letzter Zeit dürrte sich die Lage indessen verschlechtert haben. Es hat den Anschein, als werde die zweite Hälfte dieses Jahres die Frage entscheiden, ob der Schädling auch die an Frankreich grenzenden Länder erreicht.

Noch um das Ende des Jahres 1933 erzielte der Käfer in Frankreich keine größeren Fortschritte, als sich unter normalen Umständen erwarten ließ. Die Zahl der versuchten Departements stieg von 37 auf 40, aber, abgesehen vom Auftauchen eines neuen Herdes in der nördlichen Bretagne, überschritt der kleine Feind nicht die bisher schon innegehabte Front. An einzelnen Orten ließ sich sogar ein Rückgang verzeichnen.

Im Jahre 1934 wurden jedoch nicht weniger als 18 neue Departements von dem Kartoffelfäher heimgesucht, und zwar in erster Linie die des Ostens und das Gebiet nördlich des Mittelmeers. Gerade die Ausbreitung nach Osten und Nordosten zwingt uns, auf der Hut zu sein. Dies um so mehr, als der Leiter der Landwirtschaftlichen zoologischen Station in Bordeaux, einer der besten Kenner dieses Gebietes, erst kürzlich die Vermutung ausgesprochen hat, daß die ersten vorgeschobenen Spitzen des Kartoffelfäherheeres noch in diesem Jahre die Grenzen überschreiten werden. Umso größere Vorsicht ist daher angebracht, aber wenn wir diese walten lassen, brauchen wir die Gefahr nicht zu fürchten.

1. Die Saatsfurche. In vielen Gegenden besteht noch die Gewohnheit, in die frische Furche nach flüchtigem Voreggen zu säen. Man bedenkt dabei nicht, daß dann der Boden in dauernder Bewegung ist, Roggen und Weizen aber ein festes Saabett lieben. Kam man wegen Trockenheit, Arbeitsüberlastung oder dergleichen nicht eher zu dieser wichtigsten Kulturarbeit, so warte man lieber 8 bis 14 Tage, bis sich die Mutterbodenschicht durch Niederschläge oder eigene Schwere wieder gesetzt hat. Es ist für mittlere Klimaverhältnisse durchaus noch angemessen, den Roggen in der ersten Oktoberhälfte und den Weizen in der zweiten zu drillen.

Der spätere Termin bietet sogar noch gewisse Vorteile. Sae ich den Roggen schon bald nach Mitte September, dann laufe ich Gefahr, daß die Frittslege hineinkommt, oder bei einem günstigen Herbst, den niemand voraussehen kann, die Pflanzen sich überwachsen. Solche üppigen Bestände faulen aber eher unterm Schnee aus und bieten auch dem Schneeschimmel größere Angriffspunkte.

Bei zeitigen Oktobersaaten kam die Bestockung beim Roggen noch stets zurecht, und beim Weizen ist sie im Herbst gar nicht so wichtig. Wenn keine Zeit zur natürlichen Ablagerung seiner Saatsfurche blieb, der muß eben mit dem Packer oder einer schweren Walze den notwendigen Bodenschluß herstellen.

2. Hohlräume. Dasselbe ist der Fall, wenn durch Unterbringen von Gründung oder strohigem Mist bzw. Kartoffelkraut eine Isolierschicht zwischen Kulturboden und Untergrund gebildet wurde. Diese ist schon oft die Ursache zu sonst unerklärlichen Minderernten gewesen! — Auch durch zu tiefes Pflügen können Hohlräume zwischen den einzelnen Erdballen entstehen. Der Boden legt sich viel besser an, wenn ich zur Winterung nur 15–18 Zentimeter tief gehe. Gibt es doch Betriebe, die ihr Kartoffelland gar nicht pflügen, sondern des festeren Saabettes wegen nur durchgrubbern und keine schlechteren Roggenernten dadurch erzielen. Dafür sorgt schon die gute Gare der vorausgegangenen Hackfrucht.

3. Die Düngung. So wichtig es ist, daß man auf humusarmen Sandböden immer etwas Organisches unterpflügt, so muß doch darauf hingewiesen werden, daß Halmfrüchte den Stallmist nie so gut ausnützen wie Hackfrüchte. Wer also eine ausreichende Düngerstätte hat und vielleicht gar Heißvergärung betreibt, hebe seinen Mist für Kartoffeln und Rüben auf. Sie nützen ihn dreimal so gut wie die Winterhalmfrüchte. Wenn es gar nicht anders geht, kann man den Stallmist ja schon über Winter einschälen, zumal es Bauern gibt, die zu Hackfrüchten zweimal misten.

Dafür gebe man den zugeordneten Kunstdüngung unbedingt vor der Einsaat. Er wird dann innig mit der Kulturschicht vermischt, während man bei späteren Kopfdüngungen niemals weiß, wieviel durch Regengüsse abgeschwemmt wird. Die Untersuchungen der Drainwässer reden da eine berechtigte Sprache. Wer natürlich feimendes Unkraut totzähnen will, der streut vier Wochen nach dem Auflaufen der Saat eine Mischung von Kainit und Kalstickstoff obenauf, und wer ausgesprochen durchlässigen Boden hat, der eggt die ganze Stickstoffgabe erst im Nachwinter ein. Eines schickt sich bekanntlich nicht für alles!

4. Das Saatgut. Die Sorge für seine Herrichtung beginnt schon auf dem Felde. Vom gleichmäßigsten Bestand wähle ich es aus. Lasse es besonders gut durchtrocknen und lagere es in der Scheune bevorzugt. Beim Dreschen stelle ich den Korb etwas weiter, damit die Körner keinerlei Verletzungen erleiden. Diese sind manchmal so fein, daß nur das Vergrößerungsglas sie feststellen kann. „Saatgut“ (im besten Sinne des Wortes) muß unbedingt triert werden. Einfaches Durchklappen genügt nicht.

Und schließlich muß man auch heizen. Der Schneeschimmel (*Fusarium*) des Roggens und der Stinkbrand des Winterweizens sind gar üble Gesellen, die eine Ernte gehörig zehnten können, aber das Gute an sich haben, daß ihre Erreger außen am Korn sitzen. Ein Tor, der sie da nicht durch Tauchen oder Benetzen oder Bestäuben mit Quecksilbermitteln unwirksam machte!

In Gegenden, wo strengere Fröste vorherrschen, wird der Edelwein vor Eintritt des Winters durch Vorhängen von Matten usw. vor Frostschaden geschützt. Die Reben werden beim Niederlegen und Einbinden nur so weit zurückgeschnitten, daß sie bequem den Winterschutz erhalten können.

Vor Eintritt des Frostes sind nun auch die Erdbeerebeete abzudecken, nachdem sie schon vorher gründlich gesäubert wurden. Das Deckmaterial, es kann auch Torfmull fein, wird zwischen den Pflanzen ausgebreitet. Junge Pflanzungen haben natürlich einen Winterschutz nötiger als alte Bestände.

Die spätesten Apfelsorten läßt man zur vollen Baumreife kommen. Jedes zu frühe Pflücken mindert Güte und Haltbarkeit. — Das bereits eingelagerte Obst ist von Zeit zu Zeit zu prüfen. Ist der Lagerraum zu trocken, so stellt man ein Gefäß mit Wasser auf; ist er zu feucht, so legt man ungelöschten Kalk aus, der die Feuchtigkeit aufsaugt.

Der Herbst bringt uns gewöhnlich starke Stürme. Es ist also notwendig, alle Baumbänder zu prüfen und gegebenenfalls durch neue zu ersetzen. Einschnürende Bänder sind zu lockern. — Recht oft gelangen Hasen oder Kaninchen in den Obstgarten. Gewöhnlich schlüpfen sie unter den Bäumen hindurch. Abdichtungen sind in allen diesen Fällen erforderlich. Außerdem umgibt man Hoch- und Halbstämme mit einem Drahtgeflecht.

Gartenbauinspektor R.

*

Die Überwinterung von Wirsing- und Weißkohl.

Mäglich naht wieder die Zeit, daß wir daran gehen müssen, die Gemüse, die nicht im Freien überwintern können, einzuwintern. Was die Überwinterung von Wirsing-, Weiß- und Rotkohl anlangt, so eignet sich eine trockene Stelle des Gartens besser als der Hausboden oder gar der Keller. Man läßt die Köpfe am besten bis zum ersten Rohle stehen und nimmt sie dann mit Strunk und Wurzel heraus. Dann werden alle faulen, gelben oder von Ungeziefer zerfressenen Blätter entfernt und die Köpfe auf den Boden gelegt, und zwar so, daß die Wurzeln nach oben zeigen. Füllt man dann bei schweren Frostperioden die Zwischenräume mit trockenem Buchenlaub aus, so überdauern sie jeden Frost ohne den geringsten Schaden zu nehmen. Sehr gut kann man auch die Köpfe in flachen Erdgruben überwintern. In diesem Falle aber stellt man sie auf die Wurzeln und deckt sie nach oben mit Brettern, Bohlen- und Erbsenstroh ab. Bei milder Witterung wird diese Schutzdecke entfernt.

*

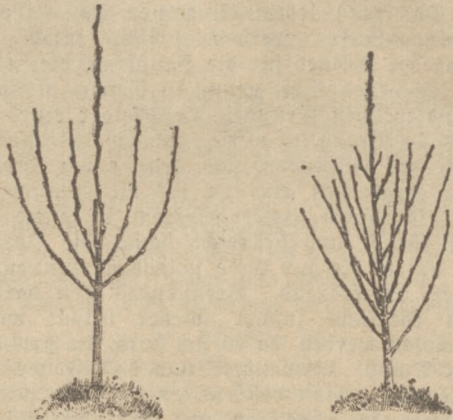
Der Weißdorn als Umfassungshecke.

Für jeden Gartenbesitzer ist eine Umfassungshecke von großem Vorteil. Der lebenden Hecke ist unbedingt der Vorzug zu geben. Sie schützt den Boden vor rauhen, austrocknenden Winden und auch vor den neugierigen Blicken der Vorübergehenden. Auch hält eine gut gewachsene feste Hecke Hunde, Katzen und Hühner bestens ab und gibt zudem dem Garten einen hübschen Abschluß. Eine sehr gute und dichte Hecke liefert der Weißdorn. Um eine gute Hecke zu erzielen, kaufe man gut bewurzelte starke Pflanzen und pflanze sie 10 Zentimeter voneinander ab. Nach dem Pflanzen werden die Sektlinge auf 30 Zentimeter zurückgeschnitten, dadurch setzen sie kräftige Augen an. Haben die Weißdornpflanzen sich im Laufe des Sommers gut ausgebildet, so wird die ganze Hecke im Winter oder Frühling noch einmal auf 15 Zentimeter zurückgeschnitten. Jede Pflanze treibt dann 2–3 kräftige Triebe von unten, und diese bilden das Gerüst der jungen Hecke. Die jungen Hecken müssen stets von Unkraut reingehalten und regelmäßig beschnitten werden. Auf eins muß man ganz besonders achten, daß die Hecke möglichst schmal bleibt. Die Höhe richtet sich nach den Verhältnissen; im allgemeinen genügt eine Höhe von 1¼ bis 2 Metern. Höhere Hecken sind unbequem zu beschneiden.

*

Die Pyramide.

Die Pyramide ist für den Garten den sogenannten Buchbäumen vorzuziehen, weil die Äste sich in besserer Form und Haltung gruppieren, ihre gleichmäßige Verteilung den Zutritt von Licht und Luft ermöglicht und dadurch die Ausbildung des Fruchtholzes und die Tragbarkeit gesichert wird. Die Erziehung der Pyramide erfordert den Schnitt auf sogenannte Ästserien. Der einjährige Trieb einer kräftigen Wurzelhalsveredelung wird um die Hälfte gekürzt, so daß sich 40 Zentimeter über dem Boden die unteren Triebe bilden, wie Abbildung 1 ersehen läßt. Im Frühjahr des nächsten Jahres wird der



Mitteltrieb um die Hälfte oder ein Drittel zurückgeschnitten, ebenso die seitlichen Triebe, und alles entfernt, was nicht zur Bildung der Serie notwendig ist. Man rechnet durchschnittlich mit 5–6 Ästen. Der Baum sieht dann wie in Bild 2 aus. Die an den Seitentrieben sich bildenden Zweige sind während des Sommers zu kürzen, damit sie an ihrer Basis Fruchtaugen ansetzen. Der Schnitt der Äste und des Mitteltriebes ist im Winter so auszuführen wie im vergangenen Jahre und wie er an der oberen Ästserie der Abbildung 3 zu erkennen ist. Die unteren Äste darf man nicht mehr allzusehr kürzen, weil das Längenwachstum nicht mehr so stark ist, wie bei den oberen. Auf diese Weise erhält man jedes Jahr eine Ästserie, bis die gewünschte Höhe erreicht ist. Im dritten oder vierten Jahre hat der Baum bereits das Aussehen wie



Bild 3. Wer seine Bäume selbst ziehen will, muß viel Aufmerksamkeit aufwenden und das nötige Verständnis besitzen, sonst wird nichts Rechtes daraus und es ist dann besser, diese aus der Baumschule zu beziehen. F. Schn.

Vorsicht beim Brechen des Obstes.

Beim Brechen des Obstes ist möglichst große Vorsicht zu beobachten. Man sollte das Obst möglichst mit der Hand und nicht mit dem Apfelbrecher ernten. Sortierung, Packung zwischen Holzwohle ist unerlässlich, damit das Obst keine Verletzungen erleidet und nach seiner Reife gelagert werden kann. Zur Lagerung beansprucht das Obst einen kühlen, nicht feuchten, dunklen Raum, der eine stetige Kon-

trolle über das Obst und eine Auslese einzelner fauliger Früchte gestattet. Die Aufbewahrung in Kisten zwischen Holzwohle hat nach jahrelangen Erfahrungen ganz hervorragende Erfolge erzielt. Daß dabei nur ganz unverletzte Früchte in Betracht kommen, ist selbstverständlich. Eine sorgfältige Sortierung des gebrochenen Obstes hat sich von jeher sehr gut bezahlt.

Die Obstkulturen im Oktober.

Im Vordergrund der herbstlichen Gartenarbeiten steht das Anlegen von Raupenkeimringen gegen den Frostspanner. Dabei ist zu beachten, auch die Baumpfähle mit einem Leimgürtel zu versehen. Wo es möglich ist, reinige man vorher die Stämme und stärkeren Äste durch Abbürsten und Abkratzen von Moos und Flechten und von alter, horkiger Rinde, die sonst dem Ungeziefer winterlichen Unterschlupf gewährt. Zum mindesten aber muß die Stelle gereinigt werden, wo der Leimring angebracht wird.

Es beginnt nun überhaupt die Generalreinigung sämtlicher Obstkulturen, die mit dem Auslichten und dem Winterschnitt verbunden wird. Wo es an den notwendigen Kenntnissen fehlt, ziehe man geschulte Fachberater heran.

Der Monat Oktober ist auch die beste Zeit zur Ausführung aller Pflanzungen.

Himbeeren und Brombeeren werden dabei etwa 30 Zentimeter über dem Boden zurückgeschnitten und angehäufelt. Auch die übrigen Beerenobstsorten sollten im Herbst gepflanzt werden.

Die Baumscheiben sämtlicher Obstkulturen und Obstgehölze sind umzugraben und gegebenenfalls zu düngen. In kalkarmen Böden gibt man außerdem alle 3 Jahre dem Steinobst kohlen sauren Kalk.

Gartenbauinspektor R.

Biehzucht.

Verfütterung von Kartoffelkraut.

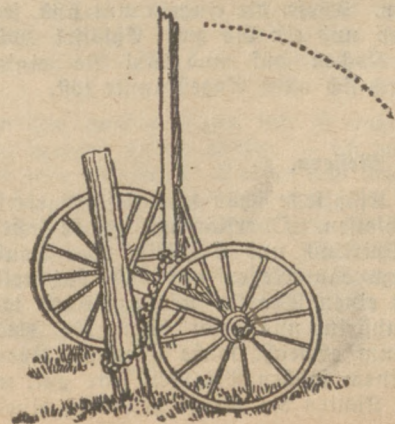
Bisher hatte man keinen rechten Mut, es den Kühen in die Krippe zu werfen, weil man Durchfall danach befürchtete. Die Futternot der beiden letzten Sommer hat aber bewiesen, daß die Kühe es grün ganz gut vertragen und in der Milch nicht merkbar zurückgingen. Auch getrocknet wird es gern aufgenommen und sollten die härteren Teile dabei in den Dung fallen, so gibt es jedenfalls einen prima Mist davon. Gelegentlich wurde sogar beobachtet, daß trockenes Kartoffelkraut, das von vornherein als Einstreu gedacht war, von den Kühen auf brauchbare Teile untersucht wurde.

Und schließlich hat ja jetzt jeder fortschrittliche Bauer einen Silo, in den er sein Kartoffelkraut zusammen mit Rübenblättern einpökeln kann. Die etwas schmierigen Blätter bekommen durch die Stengel einen guten Halt, so daß das Futter hernach transportabler wird. Die Mühe des möglichst sandfreien Erntens muß man sich allerdings machen.

Aus der Praxis.

Das Herausziehen alter Pfosten und Pfähle,

die meist recht tief im Boden stecken, bietet große Schwierigkeiten und schwere Anstrengung, wenn man sie nicht ausgraben will. Viel schneller und leichter kann man sie unter



Zuhilfenahme des Hintergestells eines Wagens herausziehen, wenn dieser so angestellt wird, wie es die Abbildung zeigt. Der Pfosten muß mittels einer Kette fest umschlossen werden. Durch das Niederziehen des Wagenbaumes, der als langer Hebelarm wirkt, wird der Pfosten mit geringer Mühe gehoben. J. Schn.

Für Haus und Herd.

Denkt an die Ofen!

Jeder Tag ruft es ins Bewußtsein, daß wieder ein Herbst seine Herrschaft antritt. Immer näher rückt die Zeit, daß der Ofen wieder Wärme und Wohlsein spenden muß. Er kann dies aber nur, wenn er ganz gesund ist, d. h., er vollkommen in Ordnung ist. Man sollte seine Ofen in jedem Herbst vor dem Beginn der Heizungsperiode fachmännisch untersuchen lassen. Die verhältnismäßig geringe Ausgabe macht sich vielfach bezahlt. Ein Ofen, der schlecht zieht oder zuviel Zug hat, heizt eben nicht wirtschaftlich. Unwirtschaftliches Heizen aber stellt sich immer teuer. Man hat nachgewiesen, daß ein „kranker“ Ofen unter Umständen noch einmal so viel Brennmaterial verbraucht als ein „gesunder“, schon diese eine Tatsache sollte genügen, um die Hausfrau zu veranlassen, ihre Ofen einer fachmännischen Untersuchung unterziehen zu lassen. Davon ganz abgesehen, schafft ein Ofen, der vollkommen in Ordnung ist, auch Freude des Heizens, man hat kaum Mühe mit ihm. Der Mahnruf: denkt an die Ofen, hat gewiß seine Berechtigung, und jeder hat selbst den meisten Vorteil davon, wenn er diesem Mahnruf Rechnung trägt.

*

Birnenuppe.

Ein Pfund Birnen schält man, schneidet sie in Würfel und kocht dann mit Wasser, einem Glas Apfelwein, Zucker und Zitronenschale einen dünnen Brei, den man durchstreicht. Man gibt noch etwas Wasser und zwei Löffel rohen Fruchtsaft dazu, läßt 50 Gramm Sago in der Flüssigkeit quellen und richtet die Suppe über einigen zerbrochenen Zwiebäcken an.

*

Schwammerl und Knödel.

Die Pilze werden gepulvt, sauber gewaschen und auf einem Tuche getrocknet. Dann fügt man heißes Schmalz hinzu, vermengt die Pilze mit Salz, Pfeffer und wenig gewiegter Petersilie, worauf man das Ganze etwa 10 Minuten dünsten läßt. Die Schwammerl werden mit Semmelknödel auf den Tisch gebracht.

*

Angebrannte Speisen...

Es kann jeder Hausfrau einmal passieren, daß eine Speise anbrennt. In diesem Falle braucht sie keineswegs den Kopf hängen zu lassen oder die Speise als ungenießbar fortschütten. Durch nachfolgende Methode läßt sich noch vieles retten: man stellt den Topf mit der angebrannten Speise sofort in einen Behälter mit kaltem Wasser und fülle die Speise vorsichtig heraus in einen reinen Topf. Sie füge dann noch etwas doppeltkohlensaures Natron hinzu, und der Erfolg dieser Methode wird sie überraschen. Töpfe, die eingebrannt sind, setze man mit kaltem Wasser und ein bis zwei Eßlöffel voll Soda zudeckt zum Kochen auf und läßt sie einige Minuten kochen, wodurch sich alles Angebrannte löst.

*

Eßigflecke in Messern.

Sind die Eßigflecke schon sehr tief eingegriffen, so hilft nur ein Abschleifen. Oberflächliche Flecke lassen sich durch Putzen mit Spiritus und Puzstein oder Sand entfernen. Man legt dazu das Messer auf das Puzbrett oder den Tisch, beneht einen Tropfen mit Spiritus, taucht ihn in geschabten Puzstein und reibt dann die Flecken kräftig. Auch Petroleum erweicht solche Flecken. Überhaupt pukt es sich mit einem solchen Pfropfen sehr gut, weil man in die vertieften Ranten am Griff gründlich hinein kann.

Steinguttöpfe zu reinigen.

Steinguttöpfe, in denen früher Eier in Wasserglas oder Garantol eingelegt waren, behalten leicht weiße Ränder, und die Hausfrau scheut sich, sie weiter zu andern Zwecken zu verwenden. Es gibt aber ein Mittel, die weißen Ränder zu entfernen, wenn man aus Wasser und benzoesaurem Natron eine Lösung macht und mit dieser die Töpfe ausseuert, worauf sie gut nachgespült werden. Dann kann man getrocknete Salzbohnen, Sauerkohl oder Pöckelfleisch darin einlegen.

Brand und Brandwunden.

In Momenten der Gefahr nur nicht den Kopf verlieren! Das muß jedem Einzelnen immer wieder ins Bewußtsein gerufen werden. Nicht zuletzt gilt diese Forderung des Alltags für die Hausfrau, die in Ausübung ihres Pflichtenkreises oft genug in Gefahr gerät. Geraten aus irgend welchen Gründen die Kleider eines Familienmitgliedes in Brand, so werfe man die betreffende Person sofort auf den Fußboden, und decke einen Teppich, Tischdecke oder dergleichen über sie, bis die Flammen erstickten. Haben die Gardinen Feuer gefangen, so tauche man einen Besen in Wasser und bestreiche damit die Vorhänge von oben bis unten, die zur Erde fallenden brennenden Stücke mit Wasser übergießend. Brennendes Fett darf niemals, das muß ebenfalls immer wieder betont werden, mit Wasser gelöscht werden, da es sich durch die große Hitze des Fettes in Dampf verwandelt und das Feuer noch mehr herumschleudert. Man bestreue es vielmehr mit Asche, die diese Flammen am schnellsten und sichersten erstickt. Gegen Brandwunden bewährt sich das Bestreichen mit einer Mischung von Kaltwasser und Leinöl, zu gleichen Teilen. Auch kann man die verbrannte Hautstelle mit feiner Baumwollwatte umwickeln oder eine Mischung von Öl und Eiweiß auf die Wunde streichen. Wenn man sofort nach dem Verbrennen Glycerin auf die Wunde träufelt, wird die Bildung von Blasen verhindert. Man kann auch Hausseife fein schaben und mit etwas kaltem Wasser zum Brei verdünnen. Diesen auf Leinwand gestrichen und so auf die Brandstelle gelegt, lindert den Schmerz. Bei offenen Wunden ist niemals Wasser, sondern heilende Salbe anzuwenden; auch das wird noch zu wenig beachtet.

Obstflecke an den Händen.

Zur Einmachezeit hat die Hausfrau oft beide Hände voller Obstflecke. Trotz der Anwendung von Seife, Soda und Wasser sind diese Flecke nicht immer zum Verschwinden zu bringen. Man kann sie aber leicht entfernen, wenn man die Hände in Buttermilch wäscht.



Wildschwein mit Frischlingen

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströbe; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Prager; Druck und Verlag von A. Dittmann, T. & O. V., sämtlich in Bromberg.