



früher „Der Ostmärker“  
**Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.**  
 Beilage zur „Deutschen Rundschau“.

„Die Scholle“ erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Aannahme 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. 15

Bromberg, den 11. April

1937

## Baut Mais! / Von Oskar Hartwig, Berlin.

Der Maisanbau gewinnt immer weitere Ausdehnung. Großer Beliebtheit erfreut sich diese Halmsfrucht durch ihre verschiedenen Nuhungsarten, nämlich zur Körnergewinnung, als Grünfütterung und zur Gärfutterbereitung. Die Bestrebungen gehen dahin, den Mais auch auf leichteren Böden in verstärktem Maß anzubauen. Hierbei kommt uns die Eigenschaft des Maises zu Hilfe, der verhältnismäßig geringe Bodenansprüche stellt, er ist gewissermaßen eine Körner liefernde Hackfrucht, die auf fast allen Bodenarten gedeiht und besonders in Gegenden mit trockenem Spätsommer höhere Erträge als die üblichen Hackfrüchte abwirft. Außerdem ist das Wagnis des Maisanbaues durchaus nicht groß, was sich besonders in nassen Jahrgängen durch die verhältnismäßig geringe Verlustziffer bemerkbar macht. Überdies trägt der Maisanbau in betriebswirtschaftlicher Beziehung auf leichteren und mittleren Böden zur Entlastung des Weizen- und Roggenbaues bei. Im Mais sind außerdem sehr viele Nährstoffe in großer Menge enthalten, besonders der Fettgehalt der Körner ist erwähnenswert, auch besitzt der Mais ein hochwertiges Stroh, das sich hervorragend zur Einfäuerung zusammen mit Zuckerrübenblättern oder auch mit Wicken- und Erbsengemenge eignet.

Während sich der Körnermais infolge seines leichteren Standes mit weniger Wasser begnügt, benötigt der Grün- und Gärfuttermais naturgemäß zu seiner Entwicklung einen gewissen Feuchtigkeitsgrad des Bodens. Gerade auf leichten Böden können dem Futtermais sehr trockene Wochen im August/September gefährlich werden, weil dann der Grundwasserstand tief abgefunken ist. Allerdings müssen solche Böden vermieden werden, die zu naß oder zu sauer sind, denn auf diesen kümmeret der wärmebedürftige Mais wochenlang und kann sich in kühleren Sommern überhaupt nicht recht entwickeln. Sogenannte Bodenlagen in typischen „Frostkeßeln“, also solche Örtlichkeiten, wo nach Mitte Mai noch ständige Spätfrostgefahr herrscht, scheiden von vornherein aus. Von der richtigen Sortenwahl hängt natürlich sehr viel ab, man bevorzuge in erster Linie deutsche Maisarten, die sich in jahrelanger Züchtung bereits an unsere klimatischen Verhältnisse gewöhnt haben. Ein schnelleres Wachstum und höhere Nährstoffmengen sind dadurch gesichert. Über die jeweils zweckmäßigen Maisarten in den einzelnen Gegenden geben die zuständigen Landesbauernschaften gern kostenlosen Rat. Auch die Fruchtfolge spielt beim Futtermais eine große Rolle: er soll möglichst als Zweitfrucht (Zwischenfrucht) angebaut werden, und zwar am zweckmäßigsten nach Winterwickegemenge, Grünerböden, Frühkartoffeln, Raps oder Wintergerste. Die Entwicklungsdauer beträgt von der Saat bis zur Ernte zu Grünfütterungszwecken nur 10 bis 12 Wochen. Die Aussaat erfolgt am besten von Mitte Mai bis Mitte Juli, wobei man auf 6 bis 7 Zentimeter Tiefe bei einer Reihenweite von

50 Zentimetern unter Anwendung von Druckrollen drückt. Die empfehlenswerten Saatgutmengen für Gärfuttermais betragen 70 bis 90 Kilogramm/Hektar, für Grünfuttermais 80 bis 100 Kilogramm/Hektar. An die Düngung stellt der Mais ziemlich hohe Ansprüche. Es empfiehlt sich, bis zu 60 Kilogramm/Hektar reinen Stickstoff zu geben, der teilweise durch Jauche ersetzt werden kann, dazu 2 Doppelzentner/Hektar 40prozentiges Kali und 2 bis 3 Doppelzentner/Hektar Phosphorsäuredünger. Das Feld wird bis zum Aufgang der Saat geeegelt und später einmal gehackt. Die Ernte des Grünfutters kann von Beginn der Blüte bis zur Milchreife ausgedehnt werden, bei der Gärfütterernte ist jedoch der Beginn der sogenannten Glasreife der richtige Erntezeitpunkt. Die große Bedeutung als Grünfüttermittel geht daraus hervor, daß deutsche Maisarten 250 bis 500 Doppelzentner/Hektar Futtermais liefern.

Eine ebenso große Bedeutung hat aber auch der Anbau des Körnermaises. Als besten Standplatz dieser Pflanze wähle man ein möglichst vor starken Winden geschütztes, nach Südosten oder Süden geneigtes, quadratisches Feld. Der Körnermais gedeiht am besten auf allen Böden, die durchlässig und nicht zu stark versäuert sind. Der große Vorzug dieser Kulturpflanze liegt darin, daß sie sich in jede Fruchtfolge einschließen läßt; zweckmäßigerweise sät man aber den Mais bei ganz leichtem Sandboden nach in Stallmist gebauten Kartoffeln an. Auf diese Weise wird besonders in norddeutschen Verhältnissen durch den wechselseitigen Anbau von Mais und Kartoffeln eine wesentliche Erhöhung der Bodenkultur erreicht. Trotz seiner Nutzung als Getreide soll der Mais als Hackfrucht behandelt werden, also so lange behackt werden, bis sich der Feldbestand völlig geschlossen hat. Bei einem geregelten Kalkzustand des Bodens, der bekanntlich die Reife beschleunigt, haben sich noch folgende Gaben an Mineraldüngemitteln als zweckmäßig erwiesen: neben reichlichen Stickstoffgaben (als Ergänzung zum Stallmist) noch etwa 2,5 Doppelzentner/Hektar Superphosphat oder Thomasmehl, dazu rund 2 Doppelzentner/Hektar 40prozentiges Kali. Wie beim Anbau von Futtermais, sollten auch beim Körnermais nur Sorten deutscher Herkunft verwendet werden, über die man sich ebenfalls bei seiner zuständigen Landesbauernschaft Auskunft holt.

Die Aussaat des Körnermaises soll möglichst in der Zeit vom 20. April bis spätestens 10. Mai erfolgen. Bei der Drillsaat mittels einer gewöhnlichen Sämaschine ist die Reihenentfernung auf ungefähr 60 Zentimeter zu bemessen, bei einer Ausaatiefe von 4 bis 6 Zentimetern. Bei manchen Böden empfiehlt sich ein Auswalzen und sofortiges Wiederauflegen nach der Saat. Die Saatmenge beträgt etwa 50 Kilogramm/Hektar. Bei der Doppelsaat kann man die Hand-

habe oder in größeren Betrieben die bekannte Kartoffel-pflanzlochmaschine benutzen. Man verfährt dabei so, daß man mit der Hand in jedes Loch 3 Körner einwirft und dieses dann zudeckt bzw. mit dem Fuß zutritt. Die Standweite der Pflanzen richtet sich natürlich nach der einzelnen Sorte, im allgemeinen ist ein Standraum von 60:40 Zentimetern (bei frühreifenden Sorten von 60:30 Zentimetern) üblich, also etwa 0,15 bis 0,25 Quadratmeter je Pflanze. Auf einem Quadratmeter dürfen demnach nur 4 bis 6 Pflanzen stehen. Sobald diese eine Höhe von 30 Zentimetern erreicht haben, müssen sie vereinzelt werden.

Auch hinsichtlich der Ernte seien noch einige Hinweise gegeben: der richtige Zeitpunkt ist dann gekommen, wenn die

## Landwirtschaftliches.

### Maßnahmen zur Bekämpfung des Kartoffelabbaues.

Durch den sogenannten Kartoffelabbau wird das deutsche Volkvermögen jährlich um etwa 3 bis 4 Millionen RM geschädigt. Die Klümmerer und Fehlstellen treten bei mehr-jährigem Nachbau des gleichen Pflanzgutes immer stärker auf. Um diese Verluste zu verhindern, gibt H. Geyer in Heft 14 (1937) der „Mitteilungen für die Landwirtschaft“ beachtenswerte Hinweise. Demnach soll jeder Kartoffelbauer anerkanntes Pflanzgut regelmäßig beziehen und es teilweise im eigenen Betrieb vermehren. Hierbei muß die Nachzucht jedoch getrennt von den übrigen Kartoffeln angebaut werden; außerdem ist für einen geregelten Wasserhaushalt des Bodens zu sorgen, desgleichen sind nährstoffarme, stark versäuerte Böden zu vermeiden. Da weiter Standraum die Abbauneigung fördert, sollen die Pflanzkartoffeln eng gepflanzt werden (60×30 bis 33 Zentimeter). Ebenso verkürze man durch spätes Pflanzen und frühzeitiges Ernten die Wachstumszeit und entferne rechtzeitig jede klümmernde und franke Pflanze restlos aus dem Bestand! Wie gesagt, sollen die Pflanzkartoffeln noch vor den übrigen Kartoffeln geerntet werden, und zwar dann, wenn die Blätter zu welken beginnen, die Knollen dagegen schon schalenfest sind. Eine höhere Abbaufestigkeit wird auch bei den spätreifenden Kartoffelsorten, wie z. B. „Ackerfegen“, beobachtet, wahrscheinlich wird diese dadurch unterstützt, daß diese Sorten noch verhältnismäßig grün während des Abwelkens der Blätter abgeerntet werden. Auf jeden Fall ist für den erfolgreichen Kartoffelabbau ein Pflanzgutwechsel und eine sachgemäße Pflanzguterzeugung die Voraussetzung. Deshalb vorläufig kein Bauer und Landwirt, sich jetzt noch geeignetes, anerkanntes Pflanzgut zu beschaffen!

D. S.

## Obst- und Gartenbau.

### Wurzelsäule des Spargels.

In den letzten Jahren tritt in einzelnen Spargelgegenden Deutschlands, z. B. im Mainzer Gebiet, die Wurzelsäule des Spargels in stärkerem Maße auf. Der Erreger ist ein Pilz, Wurzelstötter genannt, der die Wurzeln mit einem bräunlich-violetten Pilzgeflecht überzieht, das sich zu kleinen Punkten vereinigt. Da der Pilz zu seinem Wachstum die in den Wurzeln aufgespeicherten Nährstoffe verbraucht, werden die Wurzeln breiig und faul und die Pflanze geht ein. Eigentümlich ist bei diesem Pilzbefall die kreisförmige Verbreitung, wobei keffelartige Ausfallstellen entstehen. Die Bekämpfung der Wurzelsäule ist deshalb schwer, weil man einstweilen die Lebensweise und Vermehrung dieses Pilzes noch wenig kennt. Als Bekämpfungsmaßnahme kommt in erster Linie das vollständige Ausgraben und Verbrennen der befallenen Stücke in Frage. Weiter empfiehlt es sich, befallene Stellen durch Ziehen von Gräben zu isolieren und die Wände des Grabens mit Schwefel zu bestreuen. Das Neubepflanzen solcher Stellen mit Spargel ist zu unterlassen; auch muß der Anbau leicht anfälliger Pflanzen, wie Kartoffeln und Rüben aller Art, unterbleiben. Versuche, die Wurzelsäule des Spargels mit Schwefelkohlenstoff zu bekämpfen, sind noch nicht abgeschlossen. Der Wurzelstötter ist auch häufiger Gast der Luzernefelder, wo er ebenfalls kreisförmige Flecken und eigentümliche Ringe bis zu 20 Zentimetern Durchmesser bildet, die in Bayern „Drudenringe“ genannt werden.

Herpers.

Umhüllungsblätter der Maiskolben vollständig trocken und von gelblicher Farbe sind, auch sollen die Körner dann ganz hart und von glänzendem Aussehen sein. Bei trockenem Wetter breche man die reifen Kolben ab und entferne gleichzeitig die noch daran hängenden Blätter. Das Trocknen der Maiskolben erfolge an einem trockenen, luftigen Ort. Bei ausgedehnterem Anbau empfiehlt sich die Errichtung eines Trockengerüstes, durch dessen luftige Bauart für die restlose Entfernung jeder Feuchtigkeit gesorgt wird. Am besten halten sich die Körner am Kolben selbst, deshalb belasse man sie daran noch etwa 3 Monate lang. Etwaige noch unreife Maiskolben lagere man auf keinen Fall mit den reifen zusammen, sondern verfüttere sie umgehend.

## Viehzucht.

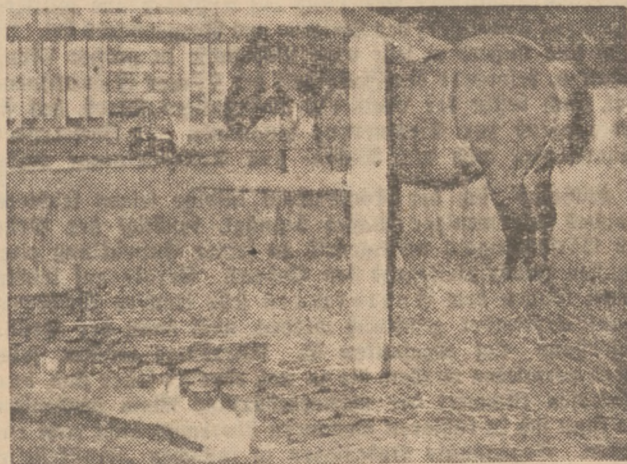
### Neuartige Pflasterung im Pferdestall.

Von der veralteten Kopfsteinpflasterung kommt man in landwirtschaftlichen Betrieben immer mehr ab. Große Vorteile bietet jedoch eine neuartige Form der Pflasterung, nämlich das sich steigernder Beliebtheit erfindende Holz-pflaster. Besonders in Pferdeställen ist diese Art außer-



Schema der Holzpflasterung.

ordentlich zweckmäßig, da die Tiere bei Verwendung von Holz-pflaster nicht stolpern (wie beim Kopfsteinpflaster) und — trotz der etwas abwärtsigen Bauart (zum Abfluß des Urins) — niemals ausrutschen können. Außerdem wird die Bodenkälte durch den Holzbelag (Holz ist bekanntlich ein schlechter Wärmeleiter!) wirksam abgehalten. Jeder Bauer und Landwirt kann sich ohne besondere Kosten solch ein Holzpflaster leicht selbst herstellen: zuerst werden von spandicken Rundstämmen



Holzplaster im Pferdestall.

etwa 10 Zentimeter hohe Klöße abgeägt, die man anschließend zur Haltbarmachung in einen mit einer in Fachgeschäften erhältlichen Imprägnierflüssigkeit gefüllten Bottich bringt. Nach dieser Behandlung kann man aus Pflastern selbst gehen. Hierzu stellt man zuerst eine 10 Zentimeter starke Beton-Unterlage her, auf die man eine 3 Zentimeter hohe Kiese-Schicht bringt. Die Rundklöße bettet man nun darauf und schlämmt die Zwischenräume ebenfalls mit Kiese aus, endlich dichtet man die Fugen noch durch deren Ausgießen mit Teer oder Kaltsphaltp. Wird auf diesem wasserundurchlässigen Bodenbelag noch eine dicke Schicht Stroh gebracht, so fühlt sich das Pferd an seinen neuen Standplatz sicher wohl.

L. St.

## Nichtiges Melken — gute Milchleistung!

Die Unterschiede in der Zusammensetzung der Milch verschiedener Gemelke (Morgen-, Mittag- und Abendmilch) sind in der Milchmilch ganzer Bestände von Niederungsvieh von Fleischmann in folgenden Zahlen festgelegt: Morgenmilch nach 9 $\frac{1}{2}$ stündiger Pause 3,88 Kilogramm mit 11 $\frac{1}{2}$  Prozent Trockensubstanz und 2,7 Prozent Fett; Mittagmilch nach 8stündiger Pause 3,9 Kilogramm mit 11,8 Prozent Trockensubstanz und 3 Prozent Fett; Abendmilch nach 6 $\frac{1}{2}$ stündiger Pause 2,33 Kilogramm mit 12,4 Prozent Trockensubstanz und 3,76 Prozent Fett. Daraus ergibt sich, daß beim Verkauf von unvermischter Morgenmilch die Gefahr besteht, daß diese den Mindestfettgehalt nicht besitzt, ohne daß dabei irgend welcher Betrug geschehen wäre.

Da die Milch ein erarbeitetes Produkt des Euters darstellt, d. h. ihre Bildung während des Melkens zum größten Teil vor sich geht, darf dieser Prozeß unter keinen Umständen durch rohe Behandlung der Tiere gestört werden. Ferner trägt das Kneten des Euters insbesondere gegen Ende des Melkaktes ganz erheblich zur Bildung der fettreichsten Milchreste bei. Dieses Kneten kann mehr oder weniger dem Stoßen des Kalbes beim Saugen am Euter nachgeahmt werden. Besonders hervorzuheben ist die Tatsache, daß kreuzweises Melken sehr günstig auf die Milchbildung einwirkt, weil dabei jede der beiden Euterhälfen ständig unter dem Melkreiz verbleibt.

Da beim Melken die Eigenart des Tieres hinsichtlich der Beschaffenheit des Euters, auf Leicht- und Schwermelken beachtet werden muß, werden sich die Vorteile des guten Handmelkens weder ganz noch teilweise durch Melkapparat oder Maschinen ersetzen lassen. Es mögen solche im Groß- und Mittelbesitz, in denen stets mit fremden Kräften gearbeitet werden muß, aus Sparsamkeitsgründen Wert besitzen, für den häuerlichen Betrieb jedoch kommen sie nicht in Betracht.

Gutes Handmelken ist und bleibt von größtem Einfluß auf die Höhe der Milchleistung eines Tieres, daran muß unbedingt festgehalten werden. Wird nebenher das Milchvieh möglichst sachdienlich ernährt, dann hat der Viehhalter beste Gewähr dafür, daß der Ertrag seine Mühen und Aufwendungen lohnt.

Dr. Schwab, Bad Godesberg.

## Geflügelzucht.

### Unser Hausgeflügel im April.

Der April ist wohl für die meisten Züchter der arbeitsreichste Monat. Da gilt es, die Glucken zu beobachten, das Schlüpfen der Brut zu verfolgen und vor allem die junge Nachzucht zu betreuen. Gerade in ihren ersten Lebenswochen verlangen die zarten Tierchen besondere Aufmerksamkeit. Was während dieser Zeit bezüglich Haltung und Pflege versäumt wird, ist später nie wieder nachzuholen.

Das erste Hauptfordernis ist Wärme. In den ersten 24 Stunden lasse man die Küchlein ruhig unter der Glucke, bis sie völlig trocken und nestreif geworden sind. Gefüttert brauchen sie während dieser Zeit nicht zu werden. Bei mildem, windstillem Wetter lasse man die Rücken ins Freie, tunlichst auf kurzgehaltenen Rasen, der aber nicht naß oder taufeucht sein darf. Den Aufenthaltsraum halte man peinlichst sauber. Nichts ist gefährlicher als Unreinlichkeit. Werden die Bruten auf beschränkten Ausläufen herangezogen, so darf niemals die nächste Brut denselben Auslauf benutzen. Der Boden ist nämlich durch die Ausscheidungen der ersten Brut verseucht und dadurch eine Gefahrenquelle für die nachfolgenden Artgenossen. Durch tiefes Umgraben und Bestreuen mit Kalk muß er erst wieder seuchenfrei gemacht werden.

Auch der Fütterung ist besondere Aufmerksamkeit zu widmen. Was die Natur noch nicht bietet, muß die Hand des Züchters ersetzen.

Der Eierlegen ist durchweg in diesem Monat der größte. Die Eier müssen mehrmals am Tage den Nestern entnommen werden, damit sie nicht von brütigen Hennen angebrütet werden. Dadurch würde ihre Haltbarkeit beträchtlich herabgemindert. Da die Tiere jetzt wieder den größten Teil des Tages im Freien zubringen, ist die ganze Stallanlage gründlich zu reinigen und keimfrei zu machen.

\*

Truthühner sind jetzt auch im flotten Gehen, schreiten vielleicht vereinzelt schon gegen Ende des Monats zur Brut.

Läßt man der Pute ihren Willen, so sucht sie sich meist ein recht verstreutes Nest. Wenn irgend möglich, lasse man sie hier auch brüten. Ein unnütziges Verhüten des Nestes vermeide man tunlichst. Gegen Störungen sind die Puten sehr empfindlich und verlassen dann nicht selten das Nest.

Gänse und Enten sind mit der Brut beschäftigt. Nach Mitte April setzt man nicht mehr gern Gänse an, weil dann diese Brut nicht mehr so recht gedeihen will. Enten dagegen können noch weiterhin erbrütet werden. In den ersten Wochen halte man das junge Wassergeflügel warm und trocken. Haben sie aber erst das Daunenfleid mit dem Federfleid vertauscht, sind sie völlig wetterhart.

\*

Der Taubenschlag bevölkert sich täglich mehr. Viele Paare sind wohl schon bei der zweiten Brut. Nach jeder Brut ist das Nest gründlich zu reinigen und keimfrei zu machen. Täglich muß man die Nester nachsehen, um Störungen sofort zu beseitigen. Den jungen Zuchtieren sind rechtzeitig Fußringe anzulegen.

Sch.

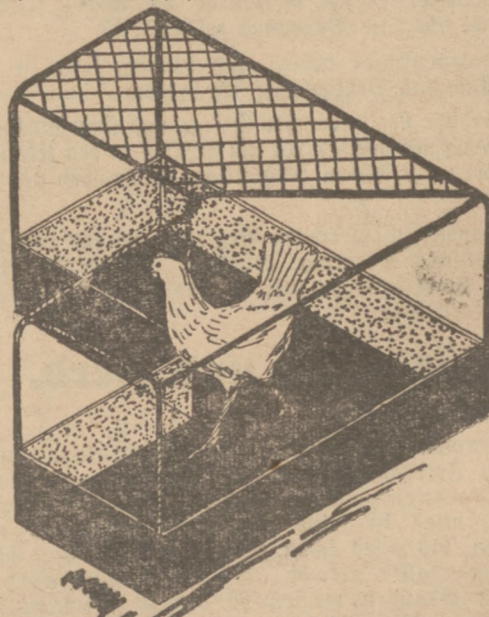
### Hilfe gegen Kalkbeine der Hühner.

Kalkbeine (Fußkrähe) sind nicht nur häßlich, sondern beinträchtigen auch die Vegetätigkeit sehr, zumal die Krankheit auf Kamm und Kehllappen übertragen werden kann. Es gilt hier also, die äußeren Erscheinungen (Borsten oder verdickte, auseinanderlassende Schuppen) zu beseitigen, die Krankheitserreger (Kräbemilbe) abzutöten und eine weitere Ansteckung zu verhüten.



Links: Kalkbein;  
rechts: weibliche Milbe der Fußkrähe (vergrößert).

Zur Erweichung der Borsten dient warm aufgelöste, grüne Seife oder Glycerin. Die Abtötung der Milben bewirken keimtötende Lösungen von Kreolin, Lysol oder sonstigen bekannten, in Fachgeschäften erhältlichen Mitteln. Gut ge-



Winklige Fußbadewanne für Hühner  
(Gitter nur teilweise gezeichnet).

eignet und billig ist auch Petroleum, zwecks besseren Haftens mit Peinöl vermischt. Die Tiere werden einige Minuten lang mit den Beinen in die Lösung getaucht, was während mehrerer

Tage zu wiederholen ist. Sind Kopfteile befallen, so müssen sie unter größter Schonung der Augen bepinselt oder mit wässern Lappen behandelt werden.

Bei größerem Bestand oder da, wo zur Vermeidung dieser und verwandter Seuchen vorbeugend verfahren werden soll, ist es das Einfachste, die Tiere hin und wieder durch ein Fußbad zu schicken, das mit keimtötenden Lösungen etwa 7 Zentimeter hoch gefüllt ist. Man benutzt dazu eine Wanne, die vor dem Schlupfloch angebracht wird und winklig gebaut sowie umgittert ist. Andernfalls würden nämlich die Tiere bald, anstatt hindurchzuwateten, hindurchfliegen. Der Behälter wird aus Zinkblech mit Überzug von Asphaltlack oder aus Holz hergestellt, dessen Fugen durch Kitt gedichtet sind. Bei ausgebrochener Krankheit sollte man sofort die gesunden Tiere von den Kranken trennen. Der verschänte Stall bedarf späterer gründlicher Reinigung, Ausprägung mit Karbolineum oder wenigstens neuer Kalkung.

## Jagdwesen.

### Die Jagd im Ostermond (April).

Der Wildschuß muß im April intensiv durchgeführt werden und bildet neben der Bestellung der Wildäcker, sofern sie bisher noch nicht vor sich gehen konnte, die Hauptbeschäftigung des Jegers.

Vor allen Dingen ist auf das vierläufige Raubzeug zu achten, welches für seine allmählich heranwachsende Nachkommenschaft zur Brutzeit ungeheuren Schaden anrichten kann. Fleißige Beobachtung des Reviers in den Morgen- und Abendstunden auf wildernde Hunde und streunende Katzen dürfte unbedingt erfolgversprechend sein. Außerdem sind die Krähen- und Elsternhorste zu beobachten. Durch Klopfen an den Horstbaum ist dieses Flugraubzeug zum Abstreichen zu bringen und hierbei abzuschießen.

Mit der Fütterung des Wildes ist im allgemeinen aufzuhören. Kangeln und Pürschsteige sind mit Rücksicht auf die Zeit der nahenden Bockpürsch instand zu setzen, bezw. neu anzulegen, damit sich das Wild an sie gewöhnt.

Die Böcke jagen und sind jetzt leicht zu bestärken. Die älteren Böcke pflegen sich von den Sprüngen, in deren Gesellschaft sie den Winter verlebten abzutun, um ihren Stand den Abjungsverhältnissen entsprechend zu wählen. Von diesen Ständen treten sie fast pünktlich aus und bietet sich somit für den Jeger gute Gelegenheit, um sich eine genaue Übersicht über die im Revier stehenden Böcke zu verschaffen, ihre Veranlagung zu beurteilen und demnach den provisorischen Abschlußplan aufzustellen.

Die schwachen Hirsche werfen ab, die Bächen frischen, soweit es nicht schon im Vormonat geschehen ist.

Die Fasanenjähne balzen und können, falls sie in der Überzahl sind, das Brutgeschäft sehr stören.

Die Hühner beginnen ihre Gelege und sind durch häufige Beunruhigung mit dem Hunde am Brüten in den Kleeschlägen zu verhindern, um einem frühzeitigen Ausmähen der Gelege vorzubeugen.

Die Hunde, unsere treuen Begleiter, müssen von jetzt an ein systematisches Training erhalten, besonders diejenigen, die in der Stadt gehalten werden und denen die nötige Bewegung gefehlt hat.

## Für Haus und Herd.

### Feine Graupensuppe

30 Gramm Zwiebeln werden geschnitten und in 30 Gramm Fett angebraten. 300 Gramm gewaschene Gemüse wie Karotten, Wirbling, Sellerie, Petersilie, Lauch und Kartoffeln, alles in feine Streifen geschnitten, werden mitgebraten, bis alles schön gelb ist. Nun wird alles in einem Liter Wasser gekocht, bis die Gemüse weich sind. 50 Gramm Graupen müssen 30 bis 40 Minuten in der Suppe kochen. Wenn diese zu dick sein sollte, so kann noch etwas kochendes Wasser zugegeben werden. Zum Essen gibt man ein Stückchen frische Butter daran und streut geriebenen Käse darüber.

### Roterübergemüse.

Vier bis fünf Stück rote Rüben,  $\frac{1}{2}$  Lage sauren Rahm, ein Kochlöffel voll Mondamin, den Saft von 1-2 Zitronen, Salz und etwas Zucker, 50 Gramm Fett. Die Rüben werden roh geschält, in feine Streifen geschnitten oder gehobelt, in Fett und wenig Wasser gedünstet. Sind sie weich, so rührt man das Mondamin mit dem sauren Rahm glatt und gießt es an die Rüben, fügt den Zitronensaft, Salz und Zucker bei und läßt das Ganze noch eine halbe Stunde kochen.

### Warme Fischpastete.

Hierzu eignen sich besonders größere Fische, die wenig Gräten haben. Das Fischfleisch wird in Stücke geschnitten, sorgfältig entgrätet und dann die Fischstückchen mit Salz bestreut in steigendes Fett gelegt, worin man sie fest, aber nicht weich werden läßt. Alle Abfälle werden geschabt und davon eine lockere Fischfarce bereitet, die man mit der Brühe, worin der Fisch gargemacht ist, vermischt. Nun rollt man Blätterteig halbfingerdick aus, legt eine Springform damit aus, bestreicht den Boden mit Farce, legt darauf Fischstückchen, auch die in feine Scheiben geschnittene Leber der Fische, und fährt in dieser Abwechslung fort, bis die Form fingerbreit unter dem Rande gefüllt ist, den Schluß muß Farce bilden. Nach der Mitte zu wird jede Partee etwas höher geformt und dann mit Speisescheiben belegt. Darauf rollt man noch einen Deckel mit Blätterteig aus, deckt die Pastete damit zu, legt den in der Form überstehenden Teigrand darüber, schneidet aus dem Deckel eine kleine Rundung heraus, damit die Pastete beim Backen nicht platzt und backt sie in einem mäßig heißen Ofen  $1\frac{1}{2}$  Stunden. Man reicht dazu eine recht kräftige Pilz- oder Sardellentunke.

### Kohl-Grünkerngericht mit Fleischklößchen.

250 Gramm Grünkernschrot, 2 Liter Wasser, 1 Kilogramm Kohl,  $\frac{1}{2}$  Kilogramm Tomaten, Salz, etwas Suppenwürze. Fleischklößchen: 250 Gramm gehacktes Fleisch, 1 Semmel,  $\frac{1}{2}$  Ei, Zwiebeln, Salz, Pfeffer.

Grünkernschrot am Tage vorher einweichen und mit der Flüssigkeit zum Kochen aufsetzen. Der Kohl wird geschnitten, überbrüht und nach einer Stunde Kochzeit zum Grünkernschrot gegeben. Nach einer weiteren Stunde schneidet man die Tomaten daran, läßt noch 5 Minuten mit durchkochen und schmeckt ab. Aus den angegebenen Zutaten stellt man einen Fleischteig her, formt daraus kleine Klößchen, die man in dem fertiggestellten Gericht garziehen läßt.

### Westfälische Suppe.

100 Gramm feine oder grobe Graupen läßt man in vier Liter Wasser mit etwas Butter und Salz halbweich kochen. Darauf werden 200 Gramm Backpflaumen (gute Sorte) mit etwas Zucker (nach Belieben etwas Zitronenschale) hinzugegeben. Vor dem Anrichten nehme man die Kerne aus der Suppe heraus.

### Zwiebelsuppe.

Kleine Zwiebeln werden geschält (zuvor in kochendes Wasser getaucht, damit die Schale sich besser löst), in messerückendicke Ringe geschnitten, leicht in feinem Mehl geschmungen, in Schmalz schön goldgelb gebacken und mit gerösteten Semmelschnitten in die Suppenschüssel gelegt. Beim Anrichten wird die sehr kräftige Fleischsuppe kochend heiß über die Zwiebelringe und Schnitten gegossen und mit Schnittlauch und Muskat gewürzt.

### Feine Schinkenknödel.

Ein Stückchen Butter treibt man flaumig ab, schlägt nach und nach 2 bis 3 Eidotter hinein, gibt Petersilie und Salz dazu. Hierunter mengt man entsprechend fein gewiegten gekochten Schinken, sowie das zu Schnee geschlagene Eiweiß der Eier, formt Klöße daraus, wickelt diese in Semmelmehl ein und bäckt sie in heißer Butter.