



# Die Scholle

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- u. Pfennige.

Nr. 34

Bndgofsz / Bromberg, 22. August

1937

## Kein Getreide ungebeizt in den Boden!

Noch immer entstehen in der Landwirtschaft alljährlich große Schäden, die bei entsprechenden Maßnahmen leicht vermieden werden können. Besonders viele Verluste durch Pflanzenkrankheiten und Schädlinge sind auf Unterlassungssünden zurückzuführen. Bei der Herrichtung des Saatguts ist daher das Beizen unentbehrlich; denn bereits mit dem Keimen des Saatguts entscheidet es sich, ob eine kranke oder gesunde Pflanze entsteht. Augenblicklich haben wir unsere besondere Aufmerksamkeit den Auswinterungsschäden zuzuwenden. Unter diesem Sammelbegriff verstehen wir zwar eine größere Anzahl von Schäden, denken jedoch bei diesen vorzugsweise an den Schneeschimmel (*Fusarium*). Wenn der Schneeschimmel dank der großen Fortschritte der chemischen Industrie in den letzten Jahren auch seinen Schrecken verloren hat, so tritt er heute doch noch genug in Erscheinung, eine Tatsache, die in erster Linie mit der Saumseligkeit vieler Bauern oder Landwirte in engstem Zusammenhang steht. Des halb gilt es, diese Krankheit durch Beizen von vornherein auszuschalten.

Wer in diesem Jahr die Getreidefelder sorgfältig beobachtete, wird zu dem Ergebnis gekommen sein, daß auch gegen die Brandkrankheiten noch lange nicht genug gebeizt wird. Auch die Streifenkrankheit der Gerste ist immer noch die Ursache erheblicher Verluste. Dasselbe gilt für den Flugbrand des Weizens und der Gerste. Allerdings können die letzten beiden Krankheiten nicht durch Beizen bekämpft werden. Hier hilft nur das Weizwasserverfahren, das im allgemeinen für die kleineren landwirtschaftlichen Betriebe nicht in Frage kommt. Wo sich diese Krankheiten in verstärktem Maße gezeigt haben, empfiehlt es sich, einen Saatgutwechsel vorzunehmen. Alle übrigen Brandkrankheiten aber lassen sich durch sorgfältiges Beizen restlos bekämpfen.

Ob man nun trocken, kurznaf oder naß beizt, ist weniger von Bedeutung. Die Hauptsache ist, daß gebeizt wird. Auf jeden Fall sollten nur solche Mittel angewendet werden, die vom amtlichen Deutschen Pflanzenschutzdienst geprüft und anerkannt sind. Bei der Wahl der einzelnen Beizmittel entscheidet nicht zuletzt der Preis. Am sichersten wirkt ohne Zweifel das Tauch-Verfahren, da hierbei sämtliche Körner von der Beizflüssigkeit erfaßt werden. Beim Benetzungsvsverfahren ist die Wirkung nicht so durchdringend, und es besteht die Gefahr, daß nicht alle Brandkeime von der Flüssigkeit berührt werden. Bei der Kurznafbeize werden nur sehr geringe Flüssigkeitsmengen verbraucht, so daß dieses Verfahren verhältnismäßig billig ist, es wirkt sicher und vereinigt die Vorzüge des Naßbeizverfahrens mit denen des Trockenbeizverfahrens. Bei der Trockenbeize wirken die chemischen Mittel erst im Boden, sind also von der Bodenfeuchtigkeit und dem Reaktionszustand des Bodens abhängig, bei sehr großer Trockenheit können Fehlschläge ein-

treten. Die Trockenbeize hat aber dafür den Vorteil, daß sie den sichersten Schutz gegen nachträgliche Infektion bietet.

Welches Verfahren nun angewendet werden soll, hängt von den örtlichen Verhältnissen ab. Steht dem Bauern ein Beizapparat nicht zur Verfügung, so muß er die Naßbeize im Tauch- oder Benetzungsverfahren durchführen, oder er kann sein Saatgetreide in den überall vorhandenen Lohnbetrieben saattfertig beizen lassen. In kleinen Betrieben ist die Benetzungsbbeize sehr beliebt. Man verwendet für 1 Doppelzentner Weizen und Roggen etwa 10 Liter Beizflüssigkeit und für Gerste 12 Liter. Die nach genauen Vorschriften herzustellende Beizflüssigkeit wird mit Hilfe einer Siebkanne über das Getreide gebraut; hierbei ist das Getreide ständig umzuschaukeln, damit alle Körner gleichmäßig benetzt werden. Das Kurznafbeiz- sowie das Trockenbeizverfahren dürfen nur in besonderen Apparaten durchgeführt werden.

Bei der Aussaat gebeizten Getreides ist zu beachten, daß sich die Drillsfähigkeit des trocken- oder naßgebeizten Getreides verändert hat, so daß die Fallmenge durch Drehproben neu festgestellt werden muß. Da die Ausgaben für das Beizen in gar keinem Verhältnis zum Erfolg stehen und nur einen kaum nennenswerten Bruchteil aller sonstigen Bestellungen ausmachen, so muß im Interesse der Sicherung unserer Getreideernten dringend gefordert werden, daß kein Saat Korn ungebeizt in den Boden kommt.

H. Schlichten.

\*

### Ist das Landsberger Gemenge winterfest?

Das Landsberger Gemenge hat sich bekanntlich in den letzten Jahren viele Freunde in der deutschen Landwirtschaft erringen können. Im vorigen Jahr sind nun in vielen Gegenden Rückschläge dadurch eingetreten, daß das Landsberger Gemenge — ebenso wie manche anderen Früchte — ausgewintert ist. Vielfach wurde deshalb die Frage gestellt, ob der Anbau dieses Gemenges noch zu verantworten sei oder ob statt dessen besser andere Futterpflanzen herangezogen würden. Prof. Dr. Konekamp, Institut für Grünlandwirtschaft in Landsberg (Warthe) setzt sich mit diesen Bedenken in Heft 33 der „Mitteilungen für die Landwirtschaft“ auseinander und erklärt sie für unbegründet. Wo tatsächlich Auswinterungen in größerem Ausmaß eingetreten sind, dürften bestimmte Anbaufehler vorliegen. Selbstverständlich müssen aber aus den letztjährigen Erfahrungen Lehren für die Zukunft gezogen werden.

Von Bedeutung ist zunächst das Anbaugesbiet. Landsberger Gemenge kommt nur für solche Lagen in Frage, wo zwischen Roggenernte und Einsetzen stärkerer Fröste 60 Tage Wach-

tumszeit zur Verfügung stehen. Im Frühjahr müssen bis zum rechtzeitigen Ernten des Gemenges noch mindestens 50 Tage Wachstumszeit vorhanden sein. Wo diese Voraussetzungen nicht gegeben sind, wird auf das Landsberger Gemenge besser verzichtet. Die Bodenauswahl hat sich nach den anspruchsvolleren Teilen des Gemenges, nämlich Infarnatkiee und Weidelgras, zu richten. In Frage kommen in der Hauptsache lehmige Sandböden in guter Kultur, die höchstens schwach sauer sind, auf reine Sandböden gehört kein Landsberger Gemenge.

Sülich der Oder sollte im Landsberger Gemenge auf keinen Fall Westermoldisches Weidelgras Verwendung finden, da dieses in manchen Jahren völlig versagt. Welsches Weidelgras liefert hohe und vor allem sichere Erträge, noch härter ist das Oldenburger Weidelgras, das aber im Massenertrag eine Kleinigkeit zurückbleibt. Das Landsberger Gemenge muß mit größter Sorgfalt bestellt werden. Der Erfolg hängt sehr weit-

gehend von der sauberen Vorbereitung des Saatbettes ab. Eine flache Pflugfurche ist notwendig, für feste Bodenbelagerung und gute Krümelung muß gesorgt sein. Landsberger Gemenge verlangt je Hektar 2 Doppelzentner 40er Kalifalz und 1,5 Doppelzentner Thomasmehl. An Stickstoff sind nach Winter 100 Kilogramm eines 20prozentigen Stickstoffdüngers notwendig. Höhere Stickstoffgaben steigern zwar den Massenertrag, verändern jedoch das Gras-Kleeverhältnis sehr zu Ungunsten des Grasses. Unbedingt notwendig ist eine Überweidung im Herbst, am besten mit Schafen. Nur sehr selten kann auf diese Maßnahme verzichtet werden, es ist dann aber kräftig zu walzen. Im übrigen muß die bewährte Zusammenfassung des Landsberger Gemenges unbedingt beibehalten werden, Änderungen jeder Art, z. B. zur Erzielung einer Nachweide für Schafe usw. sind unzweckmäßig. Es müssen dann andere Grünfütterpflanzen angebaut werden.

## Obst- und Gartenbau.

### Pfirsich- und Pflaumenernte.

Pfirsiche soll man am Baum hochreif werden lassen. Ohne Druck der Fingerspitzen muß sich die mit der ganzen Hand umfaßte Frucht leicht ablösen. Unreife Früchte sitzen dagegen noch recht fest. Beim Abnehmen zeigt ja schon die Farbe den Reifegrad an. Pfirsiche sollen nur 1—2 Tage lagern, um genussreif zu sein. Nur diese haben das schönste Aroma. (Hier zeigt sich der große Wert des Hausgartens!)

In der Vollreife gepflückte Pflaumen haben feinen, vollen Geschmack. Früchte, die erst auf dem Lager weich werden, schmecken immer säuerlich. Pflaumen sollen nie geschüttelt werden. Höchstens bei der kleinen runden Frühpflaume und bei sofortigem Genuß kann man es mit Vorsicht versuchen. lie.

### Madige Erbsenhüllen.

Wenn wir die Erbsenfrüchte öffnen, finden wir oft gelbe bis hellgrüne „Maden“ darin. Es sind die Räupchen des „Erbsenwicklers“. Sie dringen nach Entfaltung der Erbsenblüte ins Innere ein, befallen die jungen Samenanlagen und spinnen die Erbsen zusammen. Von jedem Räupchen werden nur 2, höchstens 3 Körner beschädigt. Der Schädling ist im Garten und Feld außerordentlich verbreitet.

Um das Auftreten des „Erbsenwicklers“ nach Möglichkeit einzuschränken, sind gründliche Bodenbearbeitung und tiefes Umgraben ohne frische Stallunggabe notwendig, ferner möglichst frühe Aussaat und tiefes Unterbringen der Samenkörner. Rasches Abblühen soll den Befall verringern. Schn.

### Unser Kleingarten im September.

1. Die Obstgehölze. Ihre Ernte hat voll eingesetzt. Nicht immer geschieht sie zur rechten Zeit. Viele Früchte werden vorgeeilt abgeerntet, so daß es nicht zu der erwünschten Zuckerbildung kommen kann. Man sollte eine zu frühe Ernte wenigstens bei dem Winterobst vermeiden, das durch späteres Abnehmen nicht nur an Größe, sondern auch Güte und Haltbarkeit gewinnt. Alle rauhen Apfelsorten zum Beispiel gehen rasch in welken Zustand über, wenn sie zu früh geerntet sind. Auch dem Steinobst, besonders der Hauspflaume, sollte man Zeit zur vollkommenen Reife geben. Das Pflücken sollte nicht vor dem Weltwerden des Stielteils der Frucht geschehen. Solche Pflaumen sind außerordentlich wertvoll für Mus- und Marmeladebereitung und zum Dörren.

Manchem Obstbaum, namentlich dem Zwergobst, werden Wassergüsse noch gut tun, denn der Boden ist trotz vorübergehenden Regens meist „trocken“. Schwere Früchte am Spalierobst erhalten Stützen, damit die Fruchtholzweige durch das Gewicht nicht abbrechen. Die schwerbeladenen Äste der hochstämmigen Spätformen sind ebenfalls zu stützen. Wo man den Fanggürtel noch nicht angelegt hat, sollte es immer noch geschehen. Ebenso sind in diesem Monat Leim und Unterlagepapier zur Herstellung von Leimringen gegen den Frostspanner zu beschaffen. Er erscheint vereinzelt schon in den ersten Tagen des Oktober.

Im Herbst beobachtet man dann und wann die einer Raftschnecke ähnlichen Larven der Kirschblattwespe, welche die Obstbaumblätter vollständig skelettieren. Die Bekämpfung geschieht am einfachsten durch Aufstreuen trockener Asche. Diese entzieht den Tieren alle Feuchtigkeit und bringt sie so zum Absterben.

2. Die Gemüsebeete. Auch hier ist noch immer der Kampf gegen allerlei Schädlinge zu führen. Bei den späten Kulturen ist noch zu hacken und reichlich zu gießen. Jetzt noch Saaten langsam heranwachsender Gemüsearten vorzunehmen, kann nicht mehr empfohlen werden. Von Nutzen können nur noch Spinataussaaten und die von Winter Salat sein. Bohnen, die zur Saatgutgewinnung gelegt wurden, sollten in diesem Monat nicht über die Zeit im Freien belassen werden, da die zunehmenden Nebel dem Saatforn nicht dienlich sind. *Selverie* erhält in diesem Monat noch reichlich flüssige Düngung, da er in seine Hauptwachstumszeit eintritt. Blumen Kohl muß ebenfalls noch durch Dünggüsse gefördert werden. Selbst wenn es zur vollen Blüthenausbildung im Herbst nicht kommen sollte, sind sie wertvoll, da sie im Keller-Einschlag noch sehr gut ihre Blume zur Entfaltung bringen.

Abgeerntete Beete, die zur Herbstbestellung keine Verwendung mehr finden, werden umgegraben, damit der Boden tätig bleibt und auch das Unkraut beseitigt wird. Wo Sicherheit vor Mäusefraß besteht, kann man in diesem Monat noch eine für die Überwinterung bestimmte Möhrensaat vornehmen, die durch eine Winterdecke geschützt, im zeitigen Frühjahr zur ersten Möhrenernte führt. Wirsing kann, in milden Tagen in Furchen gepflanzt, ebenfalls zum ersten Frühbau gelangen. Die Vorbereitung der Überwinterungsräume ist jetzt in Angriff zu nehmen Gartenbauinspektor G. Kav.

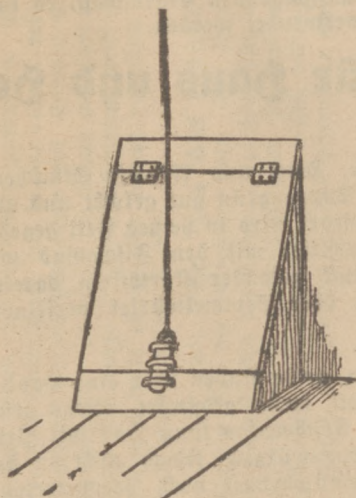
## Geflügelzucht.

### Junghühner mit verbogenem Brustbein.

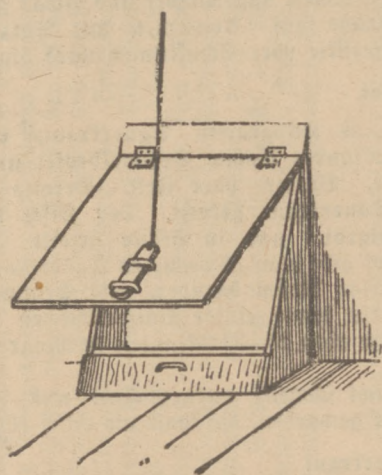
Junghühner mit verbogenem Brustbein, sowohl Hähne als auch Hennen, kommen Jahr für Jahr in großer Menge vor. Wenn dieser Fehler auch sonst dem lebenden Huhn kaum anzusehen ist, so erkennt doch der Preisrichter ihn sofort, der das betreffende Tier in der Urteilsnote herabsetzt. Auch als Schlachtgeflügel in den betreffenden Geschäften machen derartige Suppen- bzw. Brathühner keinen guten Eindruck und der Preis wird dadurch herabgedrückt. Da nun dieses schiefe Brustbein den Junghühnern nicht durch Vererbung überkommen ist, sondern auf ihrer unzweckmäßigen Haltung bei der Aufzucht beruht, so kann dieser Fehler von vornherein vermieden werden, indem der Züchter das zu frühe Ruben des Körpers seiner Hühner auf Sitzstangen unterbindet. Das Übel wird sich übrigens dann besonders stark herausbilden, wenn die Sitzstangen rund sind, anstatt daß sie oben eine 6 oder 7 Zentimeter breite Fläche haben. In neuerer Zeit sind zwar Stimmen laut geworden, die da sagen, die Art der Sitzstangen habe mit dem verbogenen Brustbein der Junghühner nichts zu tun. Im Hinblick auf meine fast 50 Jahre langen Erfahrungen bin ich jedoch anderer Ansicht. Das Aufbäumen der Junghühner im zarten Alter muß ihnen unmöglich gemacht werden. Meine jungen Hühner ruhen die Nacht über auf Brettern, etwa 20 Zentimeter breit; Sitzstangen sind in den Junggeflügelställen überhaupt nicht zu finden. Die besagten Bretter aber liegen auf Backsteinen. Von Woche zu Woche lege ich weitere Steine unter. Mit etwa zehn Wochen haben dann ihre Ruheplätze dieselbe Höhe erreicht, wie das sonst bei den ordnungsmäßigen Sitzstangen der Fall ist. Ein Verbiegen des Brustbeins ist dann so gut wie ausgeschlossen. Sohmann.

## Eine bequeme Hühnerstallklappe.

Unsere Hühner sind bekanntlich frühzeitig auf den Weiden und können kaum erwarten, daß man sie ins Freie läßt. Um sich diese Arbeit zu erleichtern, hat ein Geflügelzüchter bestehend abgebildete Tür an dem Auslauf, und



zwar innerhalb des Hühnerstalls, angebracht. Die Lage der Tür ist absichtlich schräg, damit sie beim Anziehen mit der Schnur leichter aufgeht und beim Zumachen durch das eigene Gewicht desto sicherer schließt. Bei senkrechter Stellung würde sie klemmen. Der Bindfaden geht durch



die Decke des Hühnerstalls in ein Zimmer, so daß das Auf- und Zumachen von hier aus beliebig geschehen kann. Der Riegel verhindert, daß unberufene Hände von außen öffnen; deshalb ist die Tür im Innern des Stalls angebracht.

—ei—

## Schlechtes Federwachstum bei Junghühnern.

Mangelhafte Befiederung der Rücken wird von manchen Züchtern oft leicht genommen, aber man kann sagen, daß eine ernste Störung vorliegt, wenn Rücken noch im Alter von 9 bis 12 Wochen mit nackten Stellen auf dem Rücken herumlaufen.

Man muß vor allem bedenken, daß die Federn in der Hauptsache aus Eiweißstoffen bestehen, die nur durch das Futter herangeschafft werden können. Ist dieses also mangelhaft zusammengesetzt, so leidet auch die Federerzeugung. Man weiß zwar noch nicht viel über die Einwirkung der Verdauung auf die Befiederung, aber es scheint gewiß zu sein, daß starke Wärmung in den Eingeweiden eine schlechte Federbildung im Gefolge hat. Die Tiere haben dann geschwollene Därme, die mit schaumiger Masse gefüllt sind, was meist dadurch verursacht wird, daß sie ein grob zerkleinertes Futter bekommen, ohne die Möglichkeit zu haben, es durch starke körperliche Bewegung zu verarbeiten. Eine zweite Ursache sind schlecht gelüftete Stallungen.

In überhitzten, mangelhaft gelüfteten Stallungen wird die Haut der Rücken unnatürlich trocken und gewissermaßen grindig, so daß die Federn nicht recht herauskommen können und, wenn dies doch geschieht, eigentümlich zerzaust aussehen, fast als sollten es „Strupphühner“ werden. Werden derartige Rücken dann ins Freie gebracht, so treten Ausflüsse aus Nase und Augen ein, die gewöhnlich kein Mittel mehr heilen kann. Dies kommt daher, daß die Schleimhäute durch die Überhitzung und Trockenheit verweichlicht sind, so daß sie frische Luft nicht mehr vertragen können und Schleim abzusondern beginnen. In frischer Luft aufgezoogene Rücken zeigen hingegen solche Erscheinungen höchst selten, obgleich sie doch sicher genug Gelegenheiten zu „Erkältungen“ haben.

Die mangelhafte Befiederung hat also ihre Hauptursachen in unrichtiger Fütterung und in Luftmangel. Im übrigen verleiten die federlosen Stellen die übrigen Rücken auch zum Picken, was sich noch verschlimmert, wenn der den Rücken gewährte Raum zu eng ist. Stellt man alle diese Dinge ab, so wird man kaum über schlechtes Federwachstum zu klagen haben.

Wf.

## Viehzucht.

Roh eingesäuerte Kartoffeln als Mastfutter ungeeignet.

Die Einsäuerung gedämpfter Kartoffeln hat im Interesse der verlustlosen Aufbewahrung starke Ausdehnung erfahren. Vielsach wurde die Frage gestellt, ob auch rohe Kartoffeln mit Erfolg eingesäuert und verfüttert werden können. Im vorigen Jahr wurde vorgeschlagen, die rohen Kartoffeln vor der Einsäuerung mit einer im Handel erschienenen Mühle zu einem feinen Brei zu zerreißen, durch diesen Mahvorgang sollten die Stärkezellen so verletzt werden, daß die Verfütterung des Futters mit dem gleichen Erfolg wie bei gedämpften eingesäuerten Kartoffeln erfolgen könnte. Das Institut für Fütterungstechnik in Kraftborn (Tschechien) hat, wie wir der Nr. 33 der „Zeitschrift für Schweinezucht“ entnehmen, Versuche mit auf diese Weise roh eingesäuerten Kartoffeln angestellt. Der Futterverzehr blieb gegenüber der Vergleichsgruppe, die gedämpfte eingesäuerte Kartoffeln erhielt, ganz wesentlich zurück (3,9 Kilogramm gegenüber 8,6 Kilogramm je Tier und Tag). Dementsprechend war auch die Gewichtszunahme so niedrig (bei roh eingesäuerten Kartoffeln 237 Gramm, bei eingesäuerten gedämpften Kartoffeln dagegen 557 Gramm). Für Mastschweine kommen also nach wie vor nur eingesäuerte gedämpfte Kartoffeln in Betracht, auch das Zerreißen in einer Mühle kann das Dämpfen auf keinen Fall ersetzen.

## Bienenzucht.

Der Bienen Reizfütterung im Spätsommer.

Sie hat den Zweck, in Gegenden ohne nennenswerte Spättracht die Bienen nochmals zu erneutem Brutansatz anzuspornen. Denn es ist von großer Wichtigkeit, einen möglichst starken Stamm von Jungbienen in den Winter zu bringen. Bei der Reizfütterung sind folgende Richtlinien zu beachten:

1. Nur starke Völker dürfen gefüttert werden.
2. Die Fütterung ist nur notwendig, wenn in einer Gegend mit Ende Juli alle nennenswerte Tracht zu Ende geht.
3. Sie beginnt etwa Mitte August und dauert 14 Tage, hört aber sofort auf, wenn unvermutet reiche Tracht sich einstellen sollte; denn auch die beste Art der Reizfütterung kann gute Außentracht niemals ersetzen.
4. Sie besteht darin, daß allen in Betracht kommenden Völkern am Abend je ein Viertelliter lauwarmen Zuckersüßung, mit gutem Honig vermengt, gereicht wird.

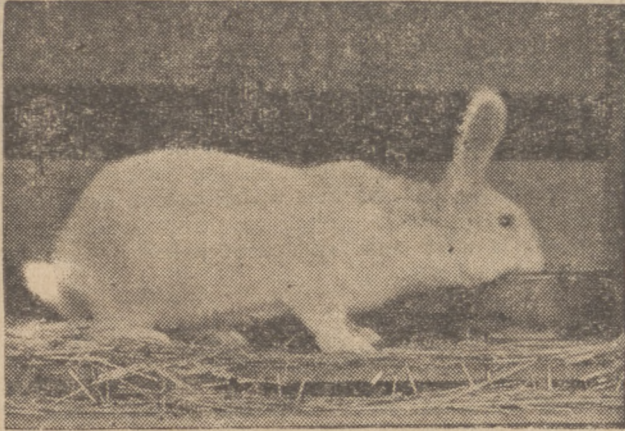
Wir raten entschieden, diese kleine Mühe und geringe Geldausgabe nicht zu scheuen; sie lohnt sich immer.

Weigert.

# Kleintierzucht.

## Kaninchen, wie sie sein sollen.

Zu einer erfolgreichen Kaninchenzucht gehört sowohl eine sachgemäße Fütterung als auch eine richtige Pflege und Haltung. Da die Kaninchen meistens im Stall gehalten werden, ist der Ausgestaltung desselben größte Aufmerksamkeit zu schenken. Sein Ausmaß sollte bei schweren Rassen 100 mal 100 mal 70 Zentimeter, bei mittleren Rassen 100 mal 70 mal 70 und bei kleineren Rassen mindestens 80 mal 60 mal 60 Zentimeter betragen. Einen guten Wärme-



schutz gewähren die aus Holz gefertigten Außenstallungen, die man in Form von sog. Stagenställen herstellt. Das Dach und die Wände deckt man zweckmäßigerweise mit teerfreier Dachpappe ab. Um den Tieren stets einen trockenen Standplatz zu verschaffen, muß der Boden des Kaninchenstalles etwas abgechrägt sein. An der Rückseite der Stallung sorgt eine Sammelrinne für ungehinderten Abfluß des Urins. Damit Luft und Licht eindringen können, stellt man die Vorderwand vorteilhaft aus Drahtgeflecht her. Die Anbringung eines etwa handhohen Bretthens an der Vorderseite verhindert das Herausfallen des Futters und der Einstreu sowie das Herausfallen der Jungtiere beim Öffnen des Stalles. Um den Stall leicht



zu reinigen zu können, empfiehlt sich die Anbringung eines Gitterrostes, auch die Verwendung eines Drahtbodens hat sich sehr bewährt. Dieser soll bei einer Maschenweite von 1 bis 1,3 Zentimeter rahmenmäßig hergestellt und leicht herausnehmbar sein. Auch die Inneneinrichtung verdient größte Beachtung. Zur Aufnahme des Weichfutters und auch als Tränknapfe verwendet man am besten

glasierte Tongefäße. Ein nach innen umgebogener Wulst verhindert das Herausschleudern des Futters. Das Herreichern man den Kaninchen zweckmäßig in eisernen Rauten, die herunterklappbar sind. Sie erleichtern dem Kleintierhalter die Reinigungsarbeiten infolge ihrer praktischen Konstruktion. Als geeignete Einstreu gilt Torf wegen seiner wasser auffaugenden Eigenschaft, es kann hierzu aber auch Stroh verwendet werden. B. G.

## Für Haus und Herd.

### Fischsuppe.

Fischköpfe, Haut und kleinere Stücken Fisch werden mit reichlich Suppengrün gut gekocht und abgeseiht. Etwas geriebene Zwiebel wird in heißes Fett gegeben, ebenso feingewiegte Petersilie; mit dem Fischabsud wird aufgegossen und 1—2 Stück gekochter Kartoffeln dareingerieben. Geröstete Brot- oder Semmelwürfel verfeinern die Suppe.

### Gemüsesuppe.

Grünzeug, gelbe Rüben oder eine Hand Julienne wird in heißem Fett weich gedünstet, etwas gestäubt und kalt aufgegossen. Abschmecken kann man mit Brühwürfeln oder sonstigen Suppenwürzen, jedoch nicht zu stark, damit die eigentliche Gemüsebrühe noch hervortreten kann. Diese Suppe soll nicht abgeseiht werden.

### Pilzsuppe.

Bestandteile: Gedörrte Schwammerln oder etliche Frischpilze, 1 Eßlöffel Fett, 1 Eßlöffel Mehl, Gewürze. Die kleingehackten Pilze oder die aufgeweichten Schwammerln werden mit Zwiebeln angeschmort und etwas gestäubt; man gießt mit Brühe auf. Abwürzen mit Salz; ein wenig Essig und Petersilie oder Schnittlauch wird hinzugefügt.

### Fischsauerkraut.

Zutaten: ½ Kilogramm Sauerkraut, 1 Kilogramm Fisch, 1 Tasse saurer Rahm, Semmelbrösel und etwas geriebener Käse, Butter oder Fett. Bereits am Vortag wurde das Sauerkraut gekocht. Der Fisch wird gekocht, enthäutet, entgrätet und in Stücke geteilt. In den eingesehteten Topf gibt man abwechselnd Sauerkraut und Fisch, gießt den sauren Rahm darüber, gibt Semmelbrösel und geriebenen Käse sowie einige Butterflöckchen darüber und läßt das Ganze etwa 20—30 Minuten im Rohr (bei mäßiger Hitze) backen.

Das Gericht schmeckt ausgezeichnet und ist sogar bei Leuten beliebt geworden, die sonst nie Fisch essen. B. G.

### Frisches Sauerkraut

ist ein vortreffliches Heilmittel. Der Saft des rohen Krauts tötet schädliche Bakterien ab, die sich in der Leber, in den Nieren, im Darm und im Magen aufhalten. Wer an Sicht, Blutarmut, Lungenkrankheit oder Darmträgheit leidet, sollte sich immer wieder dieses Heilmittels bedienen. Die wertvollen Eigenschaften des Sauerkrauts gehen jedoch verloren, wenn es längere Zeit erhitzt wird. Wer rohes Sauerkraut nicht vertragen kann, vermische es mit Salatöl, geriebenen Zwiebeln, zerdrückten Tomaten und einigen zerquetschten Wacholderbeeren.

\*

### Bei Halsschmerzen

legt man ein großes leinenes Tuch wie eine Krawatte zusammen, taucht es in kühles Wasser, wringt es aus, bis es nicht mehr tropft, schlingt es um den Hals und bindet ein trockenes wollenes Tuch so darüber, daß die Luft zu dem nassen Tuch keinen Zutritt mehr hat. Am besten macht man den Umschlag abends vor dem Schlafengehen. Am nächsten Morgen nimmt man ihn ab, worauf der Hals sofort mit kühlem Wasser gewaschen, gut abgetrocknet und dann mit einem einfachen trockenen Tuch umhüllt wird.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströbe; für Anzeigen und Inseraten: Edmund Pragobski; Druck und Verlag von A. Dittmann & Co. D., sämtlich in Bromberg.