

Die Scholle



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

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

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

Nr. 25

Bydgoszcz, 18. Juni Bromberg

1939

Wird der Kartoffelkäfer den Kartoffelanbau Europas zerstören?

Auf dem 18. Internationalen Landwirtschaftskongress in Dresden nahm der Direktor der Zentralstation für landwirtschaftliche Zoologie Bernard Trouvelot, Versailles, Stellung zu der Frage der Kartoffelkäferbekämpfung in Europa. Hierbei führte er etwa aus: Seit 1923 ist der Kartoffelkäfer ein europäisches Insekt geworden. Die schon früher in Amerika gemachten Erfahrungen haben es den Europäern gestattet, eine übermäßige Vermehrung dieses Insektes zu verhindern. Aber die Anwesenheit dieses Insektes und sein Vordringen stellen die europäische Landwirtschaft vor Probleme, die weit wichtiger als in Amerika sind, da der Kartoffelanbau in Europa eine zehn- bis zwanzigfache größere Fläche als in Amerika einnimmt und die Kartoffel in vielen Gegenden durch keine andere Frucht ersetzt werden kann. In Europa kann der Käfer fast überall dort leben, wo Kartoffeln angebaut werden, ausgenommen im Norden von Irland, Schottland und Skandinavien. Im günstigen Klima ist mit zwei Jahresgenerationen des Käfers, in ungünstigen nur mit einer zu rechnen. Insgesamt erscheint der Kartoffelkäfer für mehr als $\frac{1}{4}$ des europäischen Anbaues als ein Schädling, der ständiger Aufmerksamkeit bedarf. Außer Kartoffeln befallt er auch Tomaten und Auberginen.

Eine natürlich fortgeschreitende Verbreitung dieses Schädling auf unserem ganzen Kontinent ist durchaus möglich. Bei warmem und sonnigen Wetter im Frühjahr und Sommer können die Weibchen im Fluge mehr als 10 Kilometer zurücklegen. Bei günstigen Verhältnissen kennt das Insekt also praktisch kein Hindernis. Weder Wasserflächen, noch Wälder, noch Gebirge halten es zurück. Das stärkste Vordringen geschieht in der Richtung Süd-West bis Nord-Ost. Aber auch Flugtage mit anderen Richtungen können plötzlich auftreten. Im allgemeinen folgen beim Befall einer Gegend drei Abschnitte aufeinander. Zunächst werden die ersten Herde gebildet. Mehrere Jahre vergehen dann, bevor die ersten ernststen Schädigungen auftreten. Jetzt eingeflechte Abwehrmaßnahmen können eine starke Vermehrung verhindern. Unterbleibt die Abwehr, so entkühlt das Insekt plötzlich seine ganze Schädlichkeit. Jetzt erkennt die Landwirtschaft die Gefahr und verbessert die Kampfmethoden. Dadurch weicht das Insekt zurück und es scheint, daß sich die Vermehrungsintensität des Insektes verändert habe. Das ist aber durchaus nicht der Fall. Würde man in Mitteleuropa mit der chemischen Bekämpfung aufhören, so würde in zwei bis vier Jahren der Anbau der Kartoffel auf $\frac{1}{10}$ des französischen Bodens unmöglich werden. Die Aufrechterhaltung des Kartoffelbaues in Europa ist daher zur Zeit von der chemischen Bekämpfung des Käfers abhängig.

Die Kampfmittel sind nach dem Alter der Bevölkerung und den Gegenden verschieden. Am Rande des

verseuchten Gebietes in Frankreich behandelt man die Felder vorbeugend mit arsenhaltigen Mitteln. Bei neuen Herden vernichtet man die Insekten gleichzeitig auf dem Blattwerk und im Boden. Hierdurch wird zwar die Ausbreitung des Schädling erheblich verringert, ein dauernder Schutz gegen Neuankunft ist aber nicht möglich. In Gegenden, in denen sich das Insekt schon festgesetzt hat, sind weniger kostspielige Behandlungen angängig. Hier genügen Mittel, die Arsenik, Rotenon oder Fluorsilikat enthalten. Diese Mittel können verhältnismäßig gut mit solchen, die gegen die Phytophthora gerichtet sind, vereinigt werden. Durch zwei Spritzungen mit diesen Mitteln kann der Käfer in Dürfrankreich in Schach gehalten werden. Trouvelot glaubt, daß bei einer betriebligen Vorbeuge in der Praxis keine Verringerung der Knollenmenge stattfindet, und daß die Kosten nur 5-10 Prozent des Wertes der Ernte betragen. Diese Lage ist also nicht direkt beunruhigend. Aber drei Punkte sind wichtig: Erstens summieren sich die kleinen Beträge für die Gesamtheit eines Landes außerordentlich. Sodann erschwert der Kampf gegen den Käfer den Anbau der Kartoffel und fällt in eine Zeit, in der ohnehin die landwirtschaftliche Arbeit drängt. Und schließlich ergeben sich aus der Verwendung dieser Mittel, vornehmlich bei solchen mit Arsengehalt, Fragen der Hygiene, der Erhaltung des Wildbestandes und des Schutzes anderer landwirtschaftlicher Betriebszweige. Diese Gesichtspunkte lassen jede Verbesserung des chemischen Kampfes als wichtig erscheinen.

Nicht minder eifrig muß nach der Möglichkeit gestrebt werden, den chemischen Kampf wenigstens zum Teil durch den biologischen zu ersetzen. Seit 1936 prüft ein Internationales Komitee diese Möglichkeit. Dabei werden die verschiedenen natürlichen Parasiten des Kartoffelkäfers, die er in Amerika besitzt, in Europa akklimatisiert. Allerdings gehen diese Arbeiten nur langsam vor sich. Andere Untersuchungen haben gezeigt, daß die Schäden des Kartoffelkäfers an gesunden, kräftigen, auf fruchtbarem Boden wachsenden Pflanzen gering sind. Jede anbaunmäßige Verbesserung der Kartoffel wirkt daher im Kampf gegen den Schädling günstig. Schließlich lassen noch laufende Untersuchungen die Hoffnung auf die Züchtung solcher Kartoffelsorten zu, die praktisch von dem Insekt nicht geschädigt werden. Diese Bemühungen gehen Hand in Hand mit den Versuchen, die Pflanzen auch gegen die Kälte und die Phytophthora widerstandsfähig zu machen. Abschließend bemerkte Trouvelot, daß eine völlige Zerstörung des europäischen Kartoffelbaues nicht zu befürchten ist, daß aber neue besondere Vorsorgemaßnahmen und gewisse Veränderungen in der Bekämpfungswiese notwendig seien.

Obst- und Gartenbau.

Vier Bekämpfungsarten der Obstmade.

Zu den schlimmsten Obstbaumschädlingen zählt die Obstmade, die Jahr für Jahr in vielen Gegenden ganz verheerend auftritt. Ihre Bekämpfung kann auf verschiedene Arten erfolgen.

Die chemische Bekämpfung geschieht durch Nachblüten-spritzungen mit arsenhaltigen Mitteln, wodurch die vom Apfelwickler, dem Schmetterling der Obstmade, auf die jungen Früchte abgelegten Eier getötet werden. Diese Bekämpfung ist dann empfehlenswert, wenn keine Gemüsekulturen von Frühgemüsen wie Kopfsalat, Oberrüben und dergleichen unter diesen Obstbäumen betrieben werden, da sonst durch das giftige Arsen Gesundheitschädigungen erfolgen könnten.



Madenfalle

Eine andere Bekämpfung erfolgt durch das Anbringen von Obstmadenfällen, die aus gewelltem Papier bestehen und im Juni um die Obstbäume gebunden werden. Vielfach bindet man zu diesem Zwecke auch einfach Strohwürste um die Obstbäume. Im Laufe des Sommers werden dann diese Verstecke (oftmals in Massen) von den Obstmaden aufgesucht, die sich hier verpuppen und beim Abnehmen der Fanggürtel vernichtet werden.

Diese Art der Bekämpfung ist besonders da zu empfehlen, wo man wegen der bald zu erntenden Unterkulturen die arsenhaltigen Mittel nicht anwenden kann.

Die dritte Bekämpfung leisten unsere Singvögel, die viele Obstmaden über Winter aus ihren Verstecken heraus-holen.

Als viertes Kampfmittel ist noch das baldige Auffuchen des Fallobstes zu erwähnen, da die Obstmaden vielfach diese abgefallenen stets madigen Früchte wieder verlassen, um den Obstbaum erneut zu ersteigen oder sich in der Erde zu verpuppen. Die Bekämpfung durch Fanggürtel wie auch das sofortige Auffuchen des Fallobstes müssen während des ganzen Sommers erfolgen, da öfters sogar zwei Generationen dieses Schädlings auftreten. Gartenmeister Karl Erwig.

Tittelpfropfung — eine feine Veredlungsart.

Ohne wesentliche Gefahr für den Obstbaum kann das Abwerfen der Krone noch bis in den April erfolgen, wenn dann eine Veredlungsart gewählt wird, bei der nur die Rinde gelöst wird. Steinobst ist gegen spätes Abwerfen im Frühjahr allerdings empfindlicher als Kernobst. Über die Zeit des Veredelns entscheidet allgemein die gewählte Pfropfart. Kernobst und z. T. auch Steinobst können wäh-rend des ganzen Winters, doch nur an Tagen ohne stärkeren Frost, veredelt werden: durch Kopulation, Geißfuß-pfropfen, Triangulation und Spaltpfropfen. Die letzte Art ist jedoch weniger zu empfehlen. Dagegen erzielt man mit dem sog. seitlichen Spaltpfropfen gute Ergebnisse.

Zu den Pfropfarten, die das Lösen der Rinde zur Vor-aussetzung haben und demnach erst im Frühjahr bei steigen-

dem Saft ausgeführt werden können, gehört das „Winter-die-Rinde-Pfropfen“. Ein verbessertes Verfahren ist hier das sog. Tittelpfropfen.

Das Wesentliche jeder Veredlung beruht auf dem Auf-einanderliegen der Kambiumschichten von Unterlage und Edelreis. Das „Kambium“ ist eine nur 1—3 Zentimeter starke Zellschicht zwischen Rinde und Holz. Bei älteren Bäumen mit starker Rinde ist es notwendig, daß die innersten Rindenschichten von der Rinde des Edelreises be-rührt werden; es kommt nicht darauf an, daß auch die äußeren Rindenschichten ineinander übergehen.

Es ist klar, daß ein Reis, das möglichst viel Anwach-sfläche bietet, auch die meiste Gewähr für den Erfolg hat. Das ist bei der Tittelpfropfung mehr als bei anderen Veredlungsarten der Fall. —

Wichtig für den Erfolg ist das sachgemäße Abwerfen der Baumkrone. Der Apfelbaum verträgt ein zu kurzes Abwerfen mit großen Schnittflächen schlechter als der



Tittelpfropfung

Links: So wird das Reis eingehoben.
Mitte: Reis und Unterlage sind mit Bast verbunden.
Rechts: Die Schnittwunden sind mit Baumwachs verstrichen.

Birnbaum. Flach- und breitwüchsige Kronen (Apfel und Pflaumen) werden im Winkel von 90—100 Grad abgewor-fen, hochgehende Kronen (Birnen und Kirschen) in einem spitzeren Winkel, aber auch nicht unter 80 Grad. Steinobst ist für alle Veredlungsarten empfindlicher als Kernobst.

Über die Zeit des Veredelns entscheidet die zu wäh-lende Pfropfart. Diese wiederum ist bedingt von der Obst-art und dem Alter und Zustand des Baumes. Beim Stein-obst wartet man das Steigen des Saftes ab, wenn nicht überhaupt im August veredelt wird.

Gartenbauinspektor G. K.

Wie behandle ich meine Saatbeete?

Bereits 10—12 Tage vor der betreffenden Ausfaat wird jedes Saatbeet „hergerichtet“, d. h. gegraben, geebnet und mit dem Trittbrett angetreten. Während dieser Zeit keimen alle Unkrautsamen der oberen Schicht. 1—2 Tage vor der Ausfaat, möglichst bei trockener Witterung, wird das Beet tüchtig durchgeharkt. Dadurch erreicht man, daß die jungen Unkräuter losgerissen werden und verdorren. So wird das Beet fast unkrautfrei und damit ist für später manche Stunde Zeit gespart worden, die man auf das Jäten hätte verwenden müssen. Bei trockener Witterung wird das Saatbeet einen Tag vor der Ausfaat tüchtig gegossen, um am nächsten Tage endlich die Samen aufzunehmen. Diese öftere Durcharbeitung macht den Boden nicht nur unkrautfrei, sondern schafft durch öfteres Lockern und Lüften ein ideales Saatbeet. Sch.

Beergewordene Gemüsebeete. Jetzt im Juni werden be-reits einige Gemüsebeete, die mit Spinat, Feldsalat usw. be-standen waren, leer und müssen daher wieder bestellt werden. Eine vorherige Düngung mit gut vorbereitetem Kompost oder auch mit einem Humusvolldünger ist da sehr wertvoll. Diese Beete werden dann mit Kopfsalat, frühem Blumen-kohl, Rosenkohl, Oberrüben usw. bestellt. Während des Sommers darf kein Beet längere Zeit leer bleiben.

Das Gießen. Vom richtigen Gießen hängt das gute Gedeihen der angebauten Pflanzen zum großen Teile ab.

Vor allen Dingen nehme man jetzt nur obgestandenes, luftgewärmtes Wasser und nicht etwa kaltes, frisches Brunnen- und Leitungswasser. Auch soll man das Gießen in die Morgen- und Abendstunden verlegen. Man soll aber auch stets „dringend“ gießen, denn ein oberflächliches Spritzen hätte keinen Wert.

Das Hacken. Eine andere, sich im Sommer öfters wiederholende Arbeit ist das Hacken. Durch dieses ständig wiederholte Hacken wird das Unkraut rechtzeitig vernichtet, der Boden stets gelockert und das Pflanzenwachstum ganz wesentlich gefördert.

Das Jauchen. In jeden Garten gehört an versteckter Stelle die mit einem Deckel versehene Jauchetonne. Bevor die Jauche gebraucht wird, läßt man sie mindestens 8 Tage vergären. Da die Jauche arm an Phosphorsäure ist, gibt man immer etwas Thomasmehl hinzu. Desgleichen Knochenmehl oder auch Hornspäne. Die so abgeregnete Jauche wird am besten mit Wasser verdünnt und bei trübem oder Regenwetter ausgepregelt.

Der Spargel. Am 24. Juni ist die Spargelzeit zuende. Es ist zum guten Gedeihen des Spargels notwendig, daß man dann noch gebrüger Kopsdüngung die Spargelbeete gut auflodert. Als Kopsdünger nimmt man entweder einen wirkungsvollen Stickstoffdünger wie Kalk-Harnstoff oder Kalk-Stickstoff oder man nimmt einen Baldünger. Man muß jetzt alles tun, um das üppige Wachstum des Spargelfrontes zu fördern, denn dieses ist die erste Voraussetzung für eine reiche nächstjährige Spargelernte.

Die Tomaten. Wir müssen darauf achten, daß sie nicht zu dicht wachsen und lassen darum nur 3-5 Triebe gehen. Die aus den Blattwinkeln wachsenden Seitentriebe entfernen wir immer möglichst frühzeitig. Die stehenbleibenden Haupttriebe werden immer wieder aufgebunden, damit sie nicht verwildern oder gar abbrechen.

Die Weintrauben. Die Weintrauben stehen jetzt vor der Blüte. Da ist es wesentlich, daß die jungen Fruchttriebe ein bis zwei Blätter über der Blütenknospe entspißt werden. Dieses Entspitzen darf aber auf keinen Fall während der Blüte geschehen. Wenn man es vor der Blüte des Weinstockes nicht ausführte, muß man bis nach dem Abblühen warten. Die Leittriebe des Weines werden jetzt noch nicht entspißt, dafür sorgfältig angebunden.

Abgeblühte Gartenblumen. Frühblühende Schwertilien, Pfingstrosen, Rhododendren, Freilandazaleen usw. haben jetzt bereits abgeblüht. Die Blumenreste werden stets bald entfernt, denn die Samenbildung beeinträchtigt das Wachstum und muß darum verhindert werden.

Kletterpflanzen. Die jungen Zweige und Ranken werden immer wieder angebunden. Bei den Kletterrosen treiben jetzt auch kräftige Triebe unten aus der Pflanze heraus. Diese dürfen wir nicht abschneiden, sondern müssen sie sorgfältig hochbinden. Auch beim wilden Wein, bei der Clematis, Glycine und den sonstigen Kletterpflanzen werden die Triebe immer wieder an die Spaltergerüste angebunden, damit sie nicht verwildern.

Der Sommerschnitt der Blütensträucher. Alljährlich nach dem Verblühen werden die schönblühenden Gartensträucher wie Flieder, Prunus, Weigelia usw. geschnitten. Bei diesem Sommerschnitt werden zunächst die verblühten Blumenreste entfernt, ferner auch die zu stark vorgetriebenen Zweige eingefürzt und die zu dicht stehenden Zweige herausgeschnitten. Auch kann man hier und da einen Teil des alten Holzes entfernen, damit sich wieder junge Triebe von unten entwickeln können.

Biehzucht.

Die Futtermittelwirtschaft im Juni: meist Grünfütterung.

Der Grünfuttermittelanfall erreicht im Juni einen Höhepunkt. Das soll aber nicht bedeuten, die Tiere jetzt wahllos aufzumästen, um sie dann im Winter darben zu lassen. Auch die Grünfütterung soll „sachgemäß“ geschehen. Will man Kraftfutter ganz einsparen, so müssen die Tiere durch Mischung verschiedener Grünfuttermittel zur Aufnahme größerer Mengen angeregt werden. Dabei ist aber das Alter der Grünfuttermittel zu berücksichtigen. Von jungem Grünfutter nehmen die Tiere gern das Doppelte auf

wie von älteren Pflanzen. Es ist nicht richtig, den Tieren das Grünfutter bis zur Sättigung zu reichen; ihre Verlebensleistung muß vielmehr genau veranschlagt werden.

Schwere Pferde können ohne weiteres bis 100 Kilogramm jungen Grünfutters täglich fressen, von älteren Pflanzen werden sie höchstens 50 Kilogramm aufnehmen. Das beweist, daß die jungen Pflanzen zu wenig Ballaststoffe haben, um ein genügendes Sättigungsgefühl hervorzurufen. Man wird dann also solche Ballaststoffe in Form von Futterstroh (Häcksel) beifügen. Dieses wird unter Beschränkung der Grünfuttermittelgabe auf 50 Kilogramm Gras oder 40 Kilogramm Klee nach Belieben verabreicht. Diese Gabe bezieht sich auf einen schweren Kaltblüter. Für je 50 Kilogramm Lebendgewicht weniger kann man rund 10 Kilogramm Grünfutter abziehen.

Auch die Kühe sollen jetzt nach Möglichkeit nur mit Grünfutter ernährt werden. Ihr wirklicher Bedarf wird aber gleichfalls oft überschätzt. 100 Kilogramm Leguminosen-Grünfutter liefern die Nährstoffe für etwa 24 Kilogramm Milch. Altmelke Tiere mit geringeren Leistungen erhalten also entsprechende Abzüge. Besonders die hochwertigen jungen Klee- oder Luzernepflanzen sind mit älteren Gewächsen und Stroh zu mengen, um Eiweißverschwendung zu vermeiden.

Da die Arbeit jetzt noch nicht so drängt wie im Juli und August, empfiehlt sich das Trocknen der Luzerne und überschüssiger Kleebestände, um für den Winter ein hochwertiges Dürrfutter für Aufzucht und Milchgewinnung verfügbar zu haben. Bei der beginnenden Eimerntung von Grünfutter für die Gärmauern ist zu beachten, daß die zweckmäßigste Tagesgabe für Kühe etwa 25 bis 30 Kilogramm Gärfutter beträgt. Die Gärfermentation sehr eiweißreicher Gärfuttermittel erfolgt am sichersten unter Zusatz von Säure; zu dieser Gruppe gehören die Lupine, Wicke und Luzerne.

Die verstärkte Grünfütterung verursacht auch einen höheren Magermilchanfall, welcher den Schweinen zugute kommt. Aber auch diesen ist jetzt etwas Grünfutter beizumischen, wobei man Masttiere mit Gaben von höchstens 3 Kilogramm, Zuchtsauen bis zur Sättigung versorgen kann. Auch die Läufer sind für Grünfuttermittelgaben (Klee, Luzerne) dankbar. Ihr Wachstum muß aber durch entsprechende Magermilch- bzw. Fischmehl- und Kartoffelgaben gefördert werden. Die wachsenden Borstentiere erhalten neben dem Weide- oder Grünfutter je 3 Kilogramm Sauerkartoffeln neben 100 Kilogramm Fischmehl oder 1,5 Kilogramm Magermilch.

Dipl.-Landwirt Dr. E. Feige.

Geflügelzucht

Der Hühnerhof im Juni.

Die Brüterei zur Erzielung wertvollen Wirtschaftsgelügs ist jetzt im allgemeinen vorbei. Spätbruten sind nicht angebracht, da deren Küken viel zu alt werden, bis sie als Junghennen anfangen zu legen. Ihre Aufzucht ist auch im rauhen Herbst und frühen Winter mit großen Verlusten verbunden. Alle aus der eigenen Hühnerhaltung gewonnenen Eier sind, so weit sie jetzt nicht gebraucht werden, für „die eierlose Zeit“ aufzubewahren. Den vielen Gluden, die nicht mehr als Brüterinnen dienen können, ist schnellstens die Brutlust auszutreiben. Aber ohne Quälerei. Z. B. durch Alleinperren, womöglich noch mit einem feurigen Sabn. Hierbei soll die Verpflegung so gut wie möglich sein. So manche Glude wird übrigens noch zum Ausbrüten von Eiten- oder Perlhühnern verwendet werden.

Mit sechs bis sieben Wochen kann den Hühnerküken dasselbe Futter gereicht werden wie den Zuchthühnern. Vorteilhaft ist es aber, wenn dies abseits geschieht. Die Küken leichter Rassen sind nach Geschlechtern zu trennen, wenn sie acht oder neun Wochen alt sind; die von mittelschweren und schweren Rassen sind nicht so heißblütig. Bei ihnen hat die Trennung der Geschlechter noch Zeit bis zur 10. oder 12. Woche. Auf diese Weise wird eine üppige Entwicklung der Jungtiere beiderlei Geschlechts erzielt.

Für die Winterzeit sind jetzt Brennnesseln zu sammeln, zu Bündeln zu schnüren und zu trocknen, um sie späterhin zerrieben dem Weichfutter beizumengen.

Die Puterküken sind noch mehr als die der Haushühner in der ersten Zeit vor Kälte zu schützen. Sehr gute Dienste tut ihnen ein Staubbad. Gegenüber den Hühnerküken haben sie mehr Bedarf nach animalischem, also nach

eine reichem Futter. Für die Perlhühnchen gilt das selbe. Sie vertilgen auffallend große Mengen fein zerhackter Brennesseln. P. Dob.

Juniarbeiten des Wassergeflügelzüchters.

Die jungen Gänse der ersten Brut gedeihen prächtig, wenn sie jetzt auf die Feldraie oder Anger hinausgebracht werden können. Leicht überlaufen sie sich, wenn diese zu weit liegen. Nun, dann werden sie eben hinausgetragen oder hinausgeföhren. Wenn dort draußen sonst kein Sautwasser ist, muß dieses mit hinausgeschafft werden. Viele Gänse wollen jetzt mit der zweiten Legeperiode beginnen und daran anschließend kommt die zweite Brut, und zwar in demselben Nest wie die erste. Zuvor ist allerdings die ganze Nesteinlage zu erneuern, also nicht bloß „aufzuschütteln“.

Sind etwa schon Göffel der zweiten Brut da, so sind sie ganz besonders in Obhut zu nehmen. Meist kommen sie leider der ersten Brut gegenüber schlecht weg, da diese sich auch bei der Fütterung naturgemäß immer vordrängen.

Entenkücken sollten immer noch in großer Zahl ausgebrütet werden. Von Anfang an ist ihre Fütterung davon abhängig, ob sie zur Fortzucht verwendet oder Schlachttiere werden sollen. Ersteren gönnen wir viel Auslauf zum freien Wasser; sie werden knapp im Futter gehalten. Die anderen aber sollen mit 10—12 Wochen schlachtreif sein! Sie erhalten daher viel animalisches Futter, doch nicht soviel, daß sie sich nur noch „rutschend“ fortbewegen können. Von der achten Woche ab wird deshalb damit nachgelassen. Dann machen die Hauptnahrung allerlei Grünes, angequellte Gerste und Weichfutter aus.

Dobm.

Bienenzucht.

Weg mit den veralteten Bienenkorb-Unterjäten!

In vielen Gegenden unseres Vaterlandes finden wir beim Strohkorbbetrieb noch die „Unterjäte“. Da hinein sollen die Bölker den überschüssigen Honig tragen. Eine völlig verkehrte Anschauung! Die Bienen haben stets das Bestreben, den angesammelten Honig zu Häupten des Brutnestes und künftigen Winterföhes zu lagern. Dort kann er den Wint über von den Bienen, die auch an das Geseß der nach oben steigenden Wärme gebunden sind, am leichtesten erreicht werden. Im Sommer aber werden die sog. Unterjäte, die sich so manche Imker nach altererbter Sitte aus ge-



wöhnlichen Kisten bauen, höchstens mit Waben ausgebaut und die Königin steigt hinunter und richtet hier das Brutlager ein.

Das Ende vom Biede? In guten Trachtfahren ein schwerer Korb, aber im Unterjah: Brut. Das gefährdet die Durchwinterung außerordentlich. In mageren Zeiten ein leerer Unterjah! . . . Möchten doch diese schwerwiegenden Gründe dazu führen, endlich einmal von den Unterjäten abzurücken und zum Aufsahkasten als Honigraum überzugehen! Weigert.

Zakład graficzny i miejsce odbicia, wydawca i miejsce wydania: Drukarnia A. Dittmanna T. z o. p., Bydgoszcz, Dworcowa 13.

Redaktor odpowiedzialny za dział redakcyjny: Arno Ströse; za ogłoszenia reklamy: Edmund Przygodzki.

Zarządzający zakładem graficznym: Hermann Dittmann, Bydgoszcz.

Für Haus und Herd.

Kann man Kaffee „strecken“?

Es gibt Menschen, die gern guten Kaffee trinken und lieber seltener eine Tasse zubereiten, als den Kaffee durch Gerste und Malz zu verlängern. Allen Freunden einer guten Tasse Kaffee soll hiermit der Rat gegeben werden, feiner zu mahlen. Dadurch ist eine wesentliche Kaffee-Ersparnis möglich. Sie beträgt mehr als 20 Prozent. Wer seinen Kaffee zu Hause mahlt, muß daher die Kaffeemühle feiner stellen.

Nun sind die Kaffeemühlen nicht für alle Ewigkeit gebaut. Einmal haben sie ausgedient und müssen ersetzt werden. Niemand sollte die Kosten scheuen, sich eine gute Kaffeemühle anzuschaffen. Man muß aber ausdrücklich eine feinnahlende Mühle verlangen. Wer den Kaffee gemahlen kauft, muß jetzt eine feinere Mahlung fordern. Die Kaffeeröster und -händler haben ebenfalls die Möglichkeit, ihre Kaffeemühlen feiner zu stellen.

Früher war der Handel zum Teil gegen eine feinere Mahlung eingestellt. Es lag die begründete Sorge vor, daß feinnahlende Mühlen heiß liefen und den Kaffee nachrösteten, worunter die Qualität leidet. Diese Besorgnis ist heute nicht mehr erforderlich. Es gibt Kaffeemühlen, die auch bei Dauerbelastung nicht heiß laufen und eine sehr feine Mahlung liefern.

Wie fein soll und kann man mahlen? Wenn man in das Kaffeemehl greift, so darf es sich nicht mehr körnig anfühlen. Man muß vielmehr den Eindruck haben, als ob es sich um Kakao handele. Vielleicht werden manche Hausfrauen darauf erwidern, daß es dann nicht mehr möglich sei, einen vollkommenen saftreien und klaren Kaffee zu erzielen. Auch diese Sorge ist unbegründet, denn das Kaffeefilterpapier hält auch die kleinsten Kaffeestäubchen zurück.

Nur eines hat die feinere Mahlung im Besolge: Die Filterung wird ein klein wenig verlangsamt. Wer Wert darauf legt, den Kaffee schneller zuzubereiten, kann die sogenannten Schnellfilter erhalten. Neu ist an diesen Filtern, daß das Papier nicht nur die Bodenfläche, sondern auch die Seitenwandung des Filters bedeckt. Dadurch ist eine sehr große Filterfläche geschaffen, die eine schnellere Durchlaufgeschwindigkeit hervorruft.

Es ist unbedingt richtig, die Filterung zu beschleunigen, denn schnell gefilterter Kaffee ist gesünder. Bekanntlich enthält die Kaffeebohne nicht nur Aromastoffe, sondern auch Gerbsäure. Bei langer Filtrationsdauer liegt die Gefahr nahe, daß die Gerbsäure zur Lösung kommt. Der Kaffee schmeckt dann bitter. Also nochmals: feiner mahlen und filtern. frk

Milchsuppe. 1½ Liter Milch oder entrahmte Milch oder halb Milch, halb Wasser, etwas Salz und 50 Gramm Kartoffelsago, Zucker nach Geschmack. — Man bringt die Milch zum Kochen, läßt den Sago unter gutem Röhren einlaufen und die Suppe bei gelegentlichem Umröhren langsam garziehen. Zum Schluß gibt man den Frucht syrup zu und schmeckt die Suppe ab.

Aus der Praxis.

Brandflecken, die durch zu heißes Bügeln entstanden sind, werden mit Boraxlösung angefeuchtet und dann trocken geplättet.

Grünspan wird mit Hilfe von Salmiakgeist und Essig vom Silber entfernt.

Hart gewordene Ledertaschen werden durch Einreiben mit Rizinusöl wieder weich.

Hart gewordene Sahnereme muß ganz langsam erwärmt werden, wenn sie wieder weich werden soll.

Aluminiumtöpfe werden inwendig wieder reinweiß, wenn man darin einige große Rhabarberblätter zehn Minuten lang kocht.

Eier sollen auf der scharfen Kante eines Glases aufgeschlagen werden. Wählt man dagegen zum Aufschlagen einen stumpfen Rand, so zerbröckelt die Schale.

Fische dürfen nicht auf zu starkem Feuer gebacken werden.