



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

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

Anzeigenpreis: 30 mm breite Kolonelzeile 30 Groschen, 90 mm br. Re. lange Zeile 150 Groschen, Deutschld. 25 bzw. 150 Goldpfsg., Danzig 25 bzw. 150 Danz. Pfsg.

Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Nr. 17.

Bromberg, den 19. August

1928.

„Kleine Fehler.“

Von Dr. Wilfing, Dahlen i. S.,
ehemals Direktor der Wiesenbauschule Bromberg.*)

II.

„Kleine Fehler“ treten uns auf Schritt und Tritt in der Wirtschaft entgegen; man über sieht sie aber meist; sie fallen einem nicht auf, weil man daran gewöhnt ist, weil's immer so war. Erst, wenn aufmerksam gemacht wird, fällt einem ein: Ach, ja, das ist auch wahr!

Da steht z. B. die Scheune.

Zetzt soll die neue Ernte eingebraucht werden, die neue Frucht, die noch mancherlei Gefahren ausge setzt ist, bevor sie verkaufsfertig dasteht.

Aber, wie sieht — leider in den meisten Fällen — dieser erste und gewöhnlich nicht unwichtige Aufbewahrungsort aus? In vielen, vielen Fällen denkt niemand daran, hier einmal eine reinigende Hand anzulegen. Es ist dann eine wirkliche Schmutzherberge. Der Staub liegt fingerdick auf den Balken, haf tet an den Wänden, Spinnengewebe überall; sie hängen als feste Schmutztaschen in allen Ecken, in langen, verschmutzten Fäden hängen sie vom Dach herunter. Und wenn man in einen leeren Bansen hineinspringt, fühlt man eine Fußdicke mulmige Schicht, die oft genug noch feucht ist und so den prächtigsten Brutofen für allerlei Ungeziefer abgibt. Manche reinigen ja die Scheune, bevor sie die neue Frucht einzulagern. Aber wie wird das gemacht? Die Bansen werden ausgefegt, dann werden, so weit man mit dem Besen reichen kann, die Wände und Balken abgestrichen und endlich die Tenne abgefegt. Und wenn man dann die Lust hat ordentlich durchstreichen lassen, dann hat man „das Seinige“ getan, dann ist alles in Ordnung.

Das ist gewiß etwas, aber im Grunde doch gar nichts. Der Schmutz sitzt weiter an den oberen Balken, an den Wänden, in den Nischen, aus denen sich schon seit Jahrzehnten vielleicht der Kalk oder der Leh m gelöst hat — und das Dach steht unberührt da.

Aber gerade an diesen Stellen sitzen die Hauptfeinde des Getreides und freuen sich schon auf jede zuhause neuere Nahrung, die ihnen jetzt zugesfahren wird.

In den Staub- und Schmutzschichten sitzen Millionen und Milliarden von Bakterien aller Art, die vielleicht vor vielen, vielen Jahren vom Acker mit eingeschleppt worden sind, als damals ein böses Jahr die Getreideernte mit allen möglichen Krankheiten — Rost, Brand usw. — verheerte. Beim Einfahren des neuen Getreides wirbelt der Staub auf und langsam sinkt er auf die Massen herab und sickert bis tief

in die Haufen ein. Die schwürenden feuchten Körner bieten den Bakterien festen Halt und die Wärme, die sich durch die Gärung bildet, weckt sie zum Leben und ermöglicht ihnen, sich einzurichten.

In den Nischen der Wände und des Daches, im Boden der Bansen und in den Spalten der Balken und Sparren aber haben die Maden, Würmer, Käfer und Puppen ihren gesicherten Aufenthalt und warten, bis ihnen die neue Ernte die langersehnte neue Busuhr bringt. Der Saatkäfer mit seiner Larve, dem „Mehlwurm“, der Schildkäfer, der Erbsenkäfer, der Getreideblasenfuß — sie alle finden in der Scheune gesicherten Aufenthalt, und auch die Maden der Hessenfliege, der Trittsfliege und vieler anderer Insekten halten sich in den Überresten früherer Ernten, im Schmutz der Scheune verborgen. Von Mäusen und Ratten, von Iltis und Marder sogar, gar nicht zu reden.

Und ähnlich, wie in der Scheune — wenn auch nicht ganz so schlimm — sieht es oft auf dem Schüttboden aus. Allerdings, der Boden ist meist sauber gesegt, aber Wände, Balken und Dach peinlich zu säubern hält man vielfach für überflüssig. Und gerade hier ist das Korn so sehr vielen Übelstättern preisgegeben.

Im Kartoffelkeller stört einen die feuchte dumpfe Luft, die nach verfaulten Kartoffeln riecht, ein Beweis, daß zum mindesten längere Zeit die Fäulnisbakterien sich in den Nestern gütlich getan haben.

In wohltemdem Gegensatz zu diesen Räumen steht meist die Milchkammer und der Obstkeller. Hier ist alles sauber und blitzblank. Ja, Milch und Obst muß man schützen vor Bakterien und Ungeziefer. Ganz recht, aber warum versäumt man das bei den anderen Früchten und Produkten. Sind sie nicht ebenso viel wert, oder sind sie nicht denselben Gefahren ausgesetzt? Genau so, ja, vielleicht noch in höherem Maße.

Weshalb legt man auf die Sauberhaltung der Scheune usw. nicht denselben großen Wert wie bei den anderen Räumen?

Mancher wird lächeln, wenn man ihm zumutet, er solle in der Scheune die Nischen und Löcher der Wände sorgfältig ausschmieren, er solle alljährlich vor dem Einfahren der neuen Ernte die Wände und Balken lacken. „Nein, so was!“ wird er sagen. Aber, wie will man denn des Ungeziefers Herr werden, wenn man nicht ständig an seiner Vertilgung arbeitet? Gerade das Kalken ist das einfachste und billigste Mittel dazu.

Schwierig ist es, die Grundfläche der Bansen zu säubern. Sie besteht meist aus Leh m, die Untergrundfeuchtigkeit zieht heraus und das ist gerade das Gefährliche; denn das läßt sich auch durch Ausfegen nicht beseitigen. Warum legt man die Bansen nicht mit Zementboden aus? Das ist heutzutage

*) Infolge der vielen Anfragen Auskunft nur gegen Rückfrage.

tage eine Kleinigkeit, ist billig — und man kann den Bansen tadellos sauber halten.

Ist das alles so schwierig?

Nein, gar nicht; wenn man die Scheune allerdings jahrezehntelang vernachlässigt hat, dann wird die erste große Reinigung allerdings Arbeit und Geld kosten. Wenn man sich aber daran gewöhnt, sie alljährlich gründlich und ordentlich zu säubern, dann handelt es sich um die Arbeit von einem Tage, die 2–3 Mann spielend bewältigen.

Es ist dann wirklich ein „Kleiner Fehler“, der aber den großen Erfolg hat, daß das Getreide nicht nur sauber, sondern vor allem gesund aufbewahrt wird. Früher war ja — leider auch jetzt noch in wenigen Fällen — daß auch der Wiesthal ein Schuh- und Stinkloch war. Das hat die Belehrung über Tierkrankheiten und vor allem das Beispiel geändert. Nun muß es auch an die Scheune herangehen! Jeder Raum auf dem Hofe soll wie Milchammer und Obstkeller, wie Küche und Wohnstube, wie Stall und Schüttboden, peinlich sauber und ordentlich gehalten werden; denn nur dann hält man Ungeziefer und Krankheiten für Pflanzen, Tier und Mensch vom Hofe fern.

Schafft Mischwald!

Von Dr. G. Scheffelt-Badenweiler.

Wenn wir Menschen nicht schon seit Jahrhunderten mit Axt und Säge den Wald nach unseren Wünschen und Bedürfnissen umformten, so sähe er wesentlich anders aus als heute. Es würden sicherlich in den unteren Lagen, bis zu 1000 Meter Höhe hinauf, die Laubhölzer überwiegen, nur die rauen Hochlagen unserer Berge würden geschlossenen Nadelwald tragen, doch wäre dieser mit Buchen, Bergahorn und Birken stark durchmischt. Einförmige Wälder, die über Hunderte von Hektaren hin die gleiche Holzart tragen, etwa die Fichte, gäbe es in einer frei waltenden Natur nicht. Das Unterholz würde üppig wuchern, und alle Jahressklassen der Bäume sände man bunt gemischt.

Diesen Zustand der Wälder hat der Mensch im Laufe der letzten Jahrhunderte fast völlig beseitigt und jene Holzarten einseitig begünstigt, die den höchsten Augenblicksgewinn abwarten und sich augleich als raschwüchsig erwiesen. So sind die vorhin genannten einförmigen Fichten-, Tannen- und Kiefernwälder entstanden, die der Naturfreund oft spöttisch „Holzgärten“ zu nennen pflegt.

Für den Waldbesitzer ist nicht das Aussehen seiner Wälder maßgebend, sondern ihr Ertrag. Dieser wäre bei ungemischtem Bestand wohl größer, wenn der einförmige Wald und besonders der Nadelwald nicht in viel stärkerem Maße als der Mischwald unter Insektenfraß, Pilzschädigungen, Feuer, Schneedruck und Sturm zu leiden hätte. Deshalb und weil die Laubhölzer als Bodenverbesserer in den Nadelwald gehören, ist der Mischwald unbedingt zu empfehlen.

Da die einzelnen Holzarten sich in eigenartiger Weise beeinflussen, unterstützen und auch bekämpfen, sei kurz auf die hauptsächlichsten Baumformen des deutschen Waldes eingegangen. Man kann gleich von vornherein zwei Gruppen unterscheiden: Lichthölzer und Schattähölzer. Zu ersteren gehören Lärche, Birke, Kiefer, Schwarzerle, Eiche, Esche und Ulme; es sind dies Gewächse, die durch ihre lockeren Kronen viel Licht durchlassen und als junge Pflanzen auch viel Licht brauchen. Unter Schattähölzern verstehen wir Buche, Hainbuche und Tanne, Bäume, deren Kronen dem Waldboden sehr viel Licht wegnehmen, deren Nachkömmlinge aber auch im tiefen Schatten gedeihen. Eine Mittelstellung nimmt die Fichte ein; obgleich sie vielfach zu den Schattähölzern gestellt wird, so gedeicht sie doch als kleines Bäumchen im Schatten von Buchen und Weißtannen nicht gut. Ulme, Linde und Ahorn sind weder den Licht- noch den Schattähölzern zuzuordnen.

Wichtig in zweierlei Hinsicht ist die Art des Eindringens der Baumwurzel in den Boden, wodurch der Grad der Bodengründigkeit bedingt wird. Von den flachwurzelnden Bäumen wird stets nur die Oberschicht des Bodens ausgenutzt; schließlich verarmt und verhägt ein solcher Boden, besonders wenn die Sonne wegen zu dichter Bestockung nicht auf ihn einwirken kann und daher Rohhumus entsteht. Diese Gefahr besteht immer im Fichtenwald, denn die Fichte ist durchaus flachwurzelnd. Tiefer wurzelnde Bäume greifen auch in die noch nährstoffreiche Tiefenschicht des Erdbodens ein, lockern diese und fördern dort die Verwitterung, die Humusbildung. Deshalb ist es aus Gründen der Bodenpflege ratsam, die flachwurzelnde Fichte mit der tiefwurzelnden Föhre (Kiefer) zu mischen. Nicht ratsam hingegen ist die Mischung von Fichte mit Eiche, obschon die letztere eine tiefründige Pfahlwurzel hat. — Wie man sich oft genug

überzeugen kann, werden die Stürme den flachwurzelnden Holzarten gefährlich, und riesiger Schaden ist dadurch schon in einförmigen Fichtenbeständen angerichtet worden. Föhre, Lärche, Esche und Eiche sind hingegen sturmfest und sollten zum mindesten an die wetterseitigen Ränder von Fichtenschönungen gepflanzt werden.

Zu den bisher angeführten Gründen, die eindrücklich genug für die Bevorzugung und Begründung gemischter Bestände sprechen, kommt noch die Verschiedenheit des Bodens, die seine Bestockung mit verschiedenen Holzarten geradezu herausfordert. Hier ist es feucht, da trocken, dort haben wir eine ansehnliche Humusdecke, anderswo schaut der Felsgrund heraus. Jene Ecke ist allen Stürmen ausgesetzt, diese Stelle aber geschützt. Würde man einen solchen Wald sich selbst überlassen, so sände die Natur bald die richtige Zusammensetzung für seine Baumarten heraus. Auf dem ganz mageren Boden stünden sicher keine Eichen, in der windigen Ecke keine Fichten, im feuchten Grunde keine Föhren. Es hat aber noch vor kurzem Waldbesitzer gegeben, die auf die Bodenbeschaffenheit keine Rücksicht nahmen und ihre ganze Fläche mit derselben Holzart bepflanzen; sehr zu ihrem Schaden natürlich, denn ein Baum gedeiht nur da, wo er hingehört, wo er zusagende Lebensbedingungen findet. Steht er am falschen Ort, so kann er wohl eine Zeit lang wachsen, bald aber wird er verkümmern und ein Opfer der Insekten, der Pilze oder des Sturmes werden. Der Waldbesitzer aber hat kostbare Jahre verloren, bis er endlich den Fachmann zu Rate zieht. Der wird ihn belehren, daß Eichen, Ulmen und Eschen einen guten Boden brauchen, daß Föhre, Lärche, Birke und Schwarzerle in bezug auf den Nährstoffgehalt des Bodens sehr anspruchslos sind und daher die steinstensten Teile unserer Waldgebiete noch ausnützen können, daß die Weißtanne trockenere Boden liebt als die Fichte, während Erlen, Eschen, Weiden und Pappeln ein großes Maß von Feuchtigkeit ertragen können. Es ist also nur ein gemischter Bestand geeignet, den in seiner örtlichen Beschaffenheit wechselnden Waldboden ganz auszunützen.

Insekten, die sich von pflanzlichen Stoffen nähren, gibt es überall. Die einen sind Allesfresser, machen also zwischen Laub und Nadeln, zwischen grünem und dürrtem Holz keinen Unterschied; die andern sind Nahrungsspezialisten, wie der Wissenschaftler sagt, sie sind auf eine Holzart oder auf nur wenige, nahe verwandte Holzarten angewiesen. Besonders bedroht ist die Kiefer (durch Kiefernspinner, -spanner, -eule und Nonne), dann die Fichte (durch Nonne, schwarzen Rüsselkäfer), die Lärche (durch die Lärchenminiermotte), die Eiche (durch den Prozessionsspinner). Wenig bedroht sind Tanne, Buche und einige weniger wichtige Laubbäume. Es liegt nun auf der Hand, daß, wenn sich Schädlinge mehrere Generationen hindurch ungestört vermehren können, dann riesige Heere gefräziger Raupen entstehen, die einen einförmigen Baumbestand ohne weiteres vernichten können. Ist aber der Bestand gemischt, so wird die Nahrung bald knapp, und der Schaden kann nicht so groß werden. Außerdem halten sich im Mischwald viel mehr Vögel auf, die natürlichen Feinde aller Insekten, und können die drohende Plage rechtzeitig unterdrücken. Hingegen sind namentlich in geschlossenen Fichten- und Kiefernwaldungen aus Mangel an Nistgelegenheiten (Baumhöhlen und dichtes Unterholz fehlen!) die Vögel überaus spärlich, und somit ist die Gefahr einer Frachtkalamität dauernd gegeben.

Dass der Boden im gemischten Wald besser zu sein pflegt als im reinen Nadelwald, haben wir oben schon betont; dass abfallende Laub begünstigt die Bildung von mildem Humus, den der Forstmann so sehr schätzt und der eine reiche Kleinstadt in sich birgt. Diese wiederum sorgt für gründlichen Abbau der Holzstoffe, die in einfacheren chemischen Bindungen den Wurzeln der Bäume zugeführt werden. — Die geheimnisvollen Beziehungen, die weiterhin im Mischwald zwischen den einzelnen Bäumen, zwischen Bäumen und Unterwuchs, zwischen Baumwurzeln und Bodenpflanzen herrschen, seien hier nur angedeutet. Man weiß noch nicht viel über diese letzten Geheimnisse des Waldes, aber das Wenige, das man bisher erkundet hat, spricht unbedingt zu Gunsten des Mischwaldes.

Was gibt es Schöneres als unsern Wald? Aus tierlichen Moosen, beschützt von Brombeer- und Himbeerausbüscheln, strecken die kleinen Tännchen ihre Köpfe zum gedämpften Licht empor. Darüber wölben sich, etagenförmig aufgebaut, Buchen im Schmuck ihres frischgrünen Laubes, daneben weißrindige Birken und rostfleckige Föhren. Und höher droben liegt wie ein dunkler Teppich der Tannwald über den Bergen. Kein Forstmann wird daran denken, unsere großen Nadelholzbestände in Laubwälder oder auch nur in einen zu gleichen Teilen gemischten Wald überzuführen. Die paar Eichen, die dort mit bräunlichgrünem Blattwerk die dunkle Fläche beleben, die Eschen am Rinnsal, der leuchtende Ahorn auf der Bergeslippe, sie genügen oft schon zur Unterbrechung der Einiformigkeit und machen ihre segensreiche Wirkung in weitem Umkreis geltend. Darum lasst sie stehen, die bunten Genossen unserer Nadelträger,

und schont auch das Unterholz an den Waldrändern, selbst wenn es niemals Ertrag verspricht. Wenn Ihr es nicht aus Schönheitssinn tun wollt, so begünstigt den gemischtwald aus Zweckmäßigkeitssünden und aus Rücksicht auf eure Kinder und Enkel, die vielleicht andere Holzsorten benötigen als Ihr.

Landwirtschaftliches.

Wann beginnt man mit der Wintersaat? Der Zeitpunkt, an dem mit der Wintersaat begonnen werden muß, hängt von dem Klima, der Bodenbeschaffenheit und noch manch anderen Faktoren ab. In rauheren Gegenden kann man die Saat bis in den November hinein ausdehnen, wo sie auch noch nach der Ernte der Kartoffeln, Rüben, Zuckerrüben usw. ausgeführt werden kann.

Lupinen zur Gründüngung. Will man die Roggenstoppel mit Lupinen zur Gründüngung bestücken, so muß jetzt jeder freie Augenblick, der dem Landmann zur Verfügung steht, ausgenutzt werden, damit die Roggenstoppel sobald als möglich umgeackert wird. Bei trockenem Wetter wird die Roggenstoppel nämlich sehr schnell hart, und dann müssen die Pferde natürlich viel schwerer angestrengt werden. Zwar ist auf eine Schafweide von Roggenstoppeln bei diesem Verfahren nicht zu rechnen, aber gut bestandene Lupinen bieten einen weit größeren Vorteil.

Guten Inkarnatklee zu erhalten. Das Gediehen des Inkarnatklee ist besonders von der Aussaat guten keimfähigen Samens abhängig. Da der Same des Inkarnatklee seine Keimfähigkeit häufig schon im zweiten Jahre verliert, sollte nur Samen der letzten Ernte ausgesät werden. Mit der Saatmenge sei man nicht zu sparsam, damit ein dichter Bestand erzielt wird; durchschnittlich rechnet man 20 Pfund pro Morgen.

Gewichtsverlust bei der Vergärung des Heus. Die Gewichtseinbuße, die das Dürrsutter durch die Lagerung in gedeckten Aufbewahrungsräumen oder in Schubern erfährt, ist bei Wiesenheu eine andere als bei Heu aus Kleearten oder Mischfutter. Bei gut getrocknetem und bei guter Witterung eingebrachtem Wiesenheu ist der Schwund, dem dasselbe durch die Verjährung nach vier bis sechs Wochen Lagerung unterworfen ist, mit durchschnittlich 10 Prozent zu veranschlagen. Bei saurem, sowie auch bei stark mit Kleearten vermengtem Heu, Mischfutter und ähnlichem ist ein höherer Vergärungsschwund, der sich bis auf 12 Prozent beläuft, anzunehmen.

Biehzucht.

Der Landwirt als Tierarzt. Was die Modernisierung der Biehzucht in hygienischer und futterwirtschaftlicher Hinsicht anbetrifft, sind die Landwirte und Biehzüchter mit der Zeit gegangen. An einem fehlt es dagegen noch in vielen landwirtschaftlichen Betrieben: an der Notapotheke, die eigentlich jeder Landwirt und Biehzüchter im Hause haben sollte. So mancher Landwirt bliebe in einem plötzlichen Erkrankungsfalle eines Viehs vor Schaden bewahrt, hätte er die nötige Arznei an der Hand gehabt, um dem Fortschreiten der Krankheit bis zum Eintreffen des Arztes Einhalt zu gebieten. Kleinere äußerliche Verletzungen und leichtere Erkrankungsfälle könnte der verständige Biehzüchter mit Hilfe der Apotheke recht gut allein auskurieren. Natürlich ist die Selbstbehandlung nur dann zu empfehlen, wenn der Biehzüchter über die notwendige Erfahrung verfügt. Durch falsch eingegebene Arzneien und verfehlte Mixturen wie durch überflüssige Abderlässe nimmt selbst eine leichte Erkrankung oft einen unheilvollen Verlauf. Um sich die notwendigen Kenntnisse zur Behandlung erkrankten Viehes anzueignen, ist das Studium gemeinverständlich geschriebener Bücher, deren es eine ganze Reihe gibt, zu empfehlen. Daneben ist die Lektüre landwirtschaftlicher Fachblätter, die in ihren Spezialrubriken die nötige Belehrung über Erkennung und Heilung einzelner Krankheiten geben, nicht zu versäumen. Doch sollte sich der Landmann und Biehzüchter nie von dem falschen Ehrgeiz leiten lassen, auch bei schweren Kuren auf die Hilfe des Arztes zu verzichten. Der Verlust des Tieres ist wesentlich größer

als die Kosten für die etwaige ärztliche Konsultation. Man soll ja auch den Tierarzt nicht ersuchen, sondern nur vorbereitende Maßnahmen bis zu seinem Erscheinen treffen. Bei der Zusammenstellung einer Apotheke für Veterinärzwecke beschränke man sich auf die nötigsten Heilmittel. Bleiessig, charse Salbe, Senfmehl, Guizianwurzel, Antimon, Aloe, Bintuitriol, Bittersalz, Glaubersalz, Salmial, doppelkohlensaures Natron und Wacholderbeeren sollten in keiner Apotheke fehlen. Vor allem Wacholderbeeren sind ein vielfach anwendbares und vorteilhaft wirkendes Heilmittel, so wirken sie urintreibend und sind insgesessen bei Entzündung der Harnblase, oder wenn sich der Harn als zähflüssig erwies, anzuwenden. Alle giftigen oder ätzenden Arzneien sind von der Apotheke fernzuhalten, da diese Mittel in der Hand des Laien leicht gefährlich werden können. Es ist selbstverständlich, daß die vorrätig gehaltenen Arzneien mit gut leserlicher Aufschrift versehen sein müssen, um Verwechslungen, die leicht verhängnisvoll werden können, auszuschließen. Die Anlage einer solchen Apotheke verursacht gewiß ein wenig Mühe und Kosten, aber die Vorteile, die sie bietet, wiegen diese bei weitem wieder auf. Kein Landwirt oder Biehzüchter sollte es darum unterlassen, sich eine solche Apotheke anzulegen.

Zweckmäßige Ernährung der Ackerpferde. Im Hinblick auf die zweckmäßige Ernährung der Ackerpferde muß immer wieder darauf hingewiesen werden, daß die Tiere vor der Verabfolgung des Futters getränkt werden müssen und daß das Futter, entgegen der vorherrschenden Gepflogenheit, selbst trocken gegeben werden muß. Auch ist es falsch, daß beste Futter morgens vor der Arbeit zu geben. Zwei Drittel des zu verabreichenden Kraftfutters soll man abends nach vollendeter Arbeit ausschütten.

Kein zu frühes Zulassen der Kalbinnen. In armen Gegenden und bei kleinen Biehzütern hat sich vielfach die Unsitte eingebürgert, die Kalbin recht früh belegen zu lassen, um das Tier baldmöglichst nutzbringend zu machen. Das zu frühe Zulassen der Kalbin ist sehr nachteilig für die Entwicklung der Tiere. Aus einer zu zeitig belegten Kalbin wird nie eine starke kräftige Kuh, sie bleibt im Wachstum merklich zurück hinter jenen Tieren, bei denen der richtige Zeitpunkt zum Belegen abgewartet wurde. Durch das allzu frühe Zulassen der Kalbin erreicht man gerade das Gegenteil von dem, was man erhoffte.

Melasse für die Schweinezucht. Bei keiner Biehgattung schlägt die Melasse besser an, als bei dem Schwein. Jedenfalls haben Versuche mit und ohne Melassebeigabe die günstige Mastwirkung der Melasse ergeben. Die Melasse sollte daher in keinem Schweinstalle fehlen, nochzumal sie in Verbindung mit Mästfütterung vorzügliches Fleisch und Speck produziert.

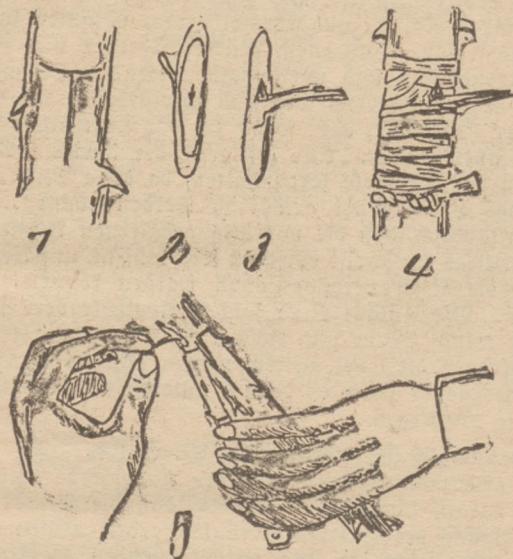
Die Zeckenplage bei den Schafen. Die Schafzecke, auch Zecke oder Schaflausfliege genannt, belästigt die Schafe oft in unangenehmster Weise. Vor allem werden die Lämmer von diesen Blutsaugern heimgesucht. Es sind sogar Fälle zu verzeichnen, daß der Körper der Lämmer im Sommer förmlich mit Zecken besetzt ist. Die jungen Tiere bleiben dadurch im Wachstum zurück und neigen zur Bleichsucht. Die rechtzeitige Vertilgung der lästigen Blutsauger muß daher dem Biehzüchter oberstes Gebot sein. Ein vorzügliches Bekämpfungsmittel ist uns im Lysol gegeben. Es hat den Vorsprung, sicher zu wirken, und ist dabei vollständig ungefährlich.

Die Molke als Biehfutter. Die Molke, die vielfach als „zu nichts nutz“ weggeschüttet wird, kann noch recht gut als Biehfutter Verwendung finden. Denn ihr Nährwert beträgt immerhin noch die Hälfte des Nährwertes der Magermilch. An Kälber und Ferkel darf die Molke indes nicht versüttet werden. Es ist zu empfehlen, der Molke Gersten- oder Haferflocken beizugeben.

Obst- und Gartenbau.

Wie veredelt man Rosen? Schneidet man das Reis von Rosen aus dem eigenen Garten, so nehme man nur einen gesunden, gut ausgereiften Trieb. Hat man die Reiser aus einer Baumschule bezogen, so müssen sie gesund und frisch sein. Nötigenfalls lege man die Reiser in feuchtes Moor

oder umhüllen sie mit einem feuchten Tuch. Krautartige, also noch zu weiche Triebe, sind unverwendbar. Die Augen müssen vollkommen ausgereift sein. Man verzichtet zumeist auch auf die obersten und unteren Augen der Reiser, die obersten sind zu weich, die letzteren zu schwach entwickelt. Be-



1. Der T-Schnitt zum Einsetzen des Edelauges. 2. Das Edelauge (Rückseite). 3. Das Edelauge (Vorderseite mit dem Blattstiel). 4. Das Auge ist eingesetzt und sorgsam mit Bast verbunden. 5. So wird das Edelauge eingesetzt.

zogene Reiser sind bereits entblättert, schneidet man sie selbst, so müssen die Blätter sofort entfernt werden. Den Blattstiel lässt man zur Hälfte stehen. Löst die Rinde des Wildlings nicht, so muss das Veredeln unterbleiben oder man muss warten. Notfalls sind die Unterlagen einige Zeit feucht zu halten, dann wird die Rinde gut lösen. Das Veredeln geschieht am besten im Juli bis August. Man nennt diese Veredelung „veredeln auf das schlafende Auge“. Der neue Trieb entwickelt sich also erst im nächsten Jahre. Die Zweige des Wildlings werden nicht eingestutzt; dann bleibt auch das eingesezte Auge im Ruhezustand. Gewöhnlich sieht man zwei Edelaugen ein. Treiben beide aus, so entwickelt sich eine schöne und gleichmäßige Krone.

Schont den Maulwurf! Es ist wohl zu begreifen, daß der Landmann dem Bergmann unter den Tieren, dem Maulwurf, nicht gerade hold gefeit ist. Denn es gibt wohl kaum ein Feld — oder Gartenfläche, die nicht vom Maulwurf aufgewühlt und verunstaltet wird. Aber trotzdem zählt der Maulwurf dennoch mit zu den nützlichsten Tieren in Feld und Garten. Kein Landmann sollte sich daher dahin beeinflussen lassen, das Tier auszurotten. Denn der Nutzen, den dieser zuverlässigste Gehilfe des Landmannes im Kampf gegen die im Boden lebenden und die Kulturpflanzen schädigenden Tiere leistet, wiegt den Schaden, den er verursacht, bei weitem wieder auf. Man sollte sich stets vor Augen halten, daß sich der Maulwurf nur von dem für den Landmann schädlichen Gezücht ernährt; Insekten, Würmer, Larven und Maden, die überall reichlich den Boden bevölkern, sind seine Nahrung. Er ist der unermüdlichste Jäger, den man sich denken kann. Wenn die Generalreinigung gründlich vollzogen ist, verschwindet der Maulwurf aus der gesäuberten Zone, um sich ein anderes Betätigungsgebiet zu suchen und dort seinen Kampf gegen die Schädlinge des Landmannes fortzuführen. Der Landmann schädigt sich also selbst, wenn er dem Maulwurf nachstellt.

Für Haus und Herd.

Allerlei Pilzgerichte.

Pilzauslauf. 500 Gramm mit der Schale gekochte Kartoffeln schält man und lässt sie erkalten; alsdann werden sie in Scheiben geschnitten. Nun schmort man 100 Gramm in Scheiben geschnittene Steinpilze oder Champignons mit

reichlich geschnittenen Zwiebeln gelb. Diese legt man lagenweise mit den Kartoffelscheiben in eine vorgerichtete Schüssel oder Auflaufform und legt noch zwischen jede Lage kleine Butterstückchen. Zuletzt wird ein dünner Brei von $\frac{1}{10}$ Liter saurem Rahm und 2–3 Eigelb gerührt. Diesen Brei gießt man über das Ganze, bestreut die Masse mit Zwiebackkrumen und schiebt sie so in den Bratofen, in welchem man sie dann braun backen lässt. Noch pikanter schmeckt diese Speise, wenn die Masse vor dem Backen mit Käse überstreut wird.

Pilzragout. 50 Gramm Palmin, 2 Kochlöffel voll Mehl, 1 Glas alkoholfreier Wein, 1 Eßlöffel voll Zitronensaft, 100 Gramm Champignons, 100 Gramm Steinpilze, 500 Gramm Kartoffeln, 1 Salzgurke, 1 kleine Zwiebel (gerieben), Schnittlauch, 1 Eßlöffel voll Kapern. Man macht von 50 Gramm Palmin und dem Mehl eine dunkle Einbrenne, die man mit Wasser ablöscht, dann gibt man Wein, Zitronensaft, die gekochten würfelig geschnittenen Kartoffeln und die anderen Zutaten hinein (die Gurke wird auch in Würfel geschnitten) und lässt alles zusammen aufkochen. Die Pilze werden zuerst in Scheiben geschnitten und weich gedünstet.

Pikantes Pilzgemisch. Man bereitet eine Einbrenne von 50 Gramm Palmin, 80 Gramm Mehl und feingewiegenen Zwiebeln, füllt sie mit Pilzwasser auf, gibt gewiegte Petersilie, Salz, eine kleingeschnittene Salzgurke, einige Kapern, die vorher gekochten Pilze und ebenso viele in Scheiben geschnittene Kartoffeln daran und lässt das Gericht 3–5 Minuten kochen. Es wird mit einem Eigelb verrührt und so mit Klöppchen zu Tisch gegeben oder in Pasteten gefüllt.

Steinpilzschotel. Gut gesäuerte Steinpilze schneidet man der Länge nach in Scheiben, salzt sie etwas und lässt sie eine Stunde stehen. Hierauf legt man sie zum Abtrocknen auf ein sauberes Tuch, wendet sie dann in Mehl, geschlagenem Ei und Semmelbrösel und häckt sie auf schwachem Feuer in Palmin schwimmend goldgelb.

Gekochtes Reizker. Große Reizker salzt und dämpft man erst gar, lässt sie dann gut abtropfen, wälzt sie in Mehl, dann in geschlagenem Ei und Semmelbrösel und häckt sie in Palmin in einer flachen Pfanne goldgelb. Ein vorzügliches Gericht zu Salaten und feinen Gemüsen.

Pilzpastetchen. Man bereitet und häckt Pastetchen aus Blätterteig und füllt sie mit folgendem Pilzragout: 6 bis 7 Löffel voll feingewiegte, gut weichgedämpfte Pilze, 2 Eier, Salz, ein Teelöffel voll Mehl, Petersilie, etwas Zitronensaft, alles gut vermengt. Ohne Teig können sie zubereitet werden, indem bloß die Füllung in gut gebutterte, mit Semmelbröseln ausgestreute Formchen gebracht und bei mäßiger Hitze gebacken wird.

Königspastete. Eine gut ausgebutterte, mit Semmelbröseln ausgestreute Springform belegt man schichtweise mit Scheiben von gekochten Kartoffeln und harten Eiern, geriebenem Käse und in Streifen geschnittenen Pilzen. Dann quirlt man $\frac{1}{2}$ Liter sauren Rahm mit 2 Eiern, etwas Salz und feingewiegetem Petersilienkraut, gießt dies darüber, bestreut alles mit Semmelbröseln und Butterstückchen und häckt es in guter Hitze $\frac{1}{2}$ Stunde im Bratofen.

Schirme wasserfest zu machen. Um Schirme wasserfest zu machen, schabt man ein zollanges Stückchen Paraffinkerze und bringt dies in ein mit 120 Gramm Benzol angefülltes Glas. Das Paraffin löst sich darin beim Schütteln. Dann spannt man den Schirm auf und überzieht rasch, in Spirallinien anfangend, den ganzen Schirm. Natürlich darf bei dieser Prozedur kein offenes Licht in der Nähe brennen.

Fettflecke aus Eichenparkett zu entfernen. Fettflecke, die aus dem Eichenparkett durch Abreiben mit Stahlspänen nicht mehr zu entfernen sind, bestreicht man mit einem Brei aus gebrannter Magnesia und Benzin. Man belässt die Masse einige Zeit darauf und bürstet sie dann weg. Wenn die Flecke auch dann noch nicht völlig verschwunden sind, so muss das Verfahren noch einige Male wiederholt werden.