



früher „Der Ostmärker“

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

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

Anzeigenpreis: Die einspalt. Millimeterzeile 15 Grosch., die einspalt. Reklame-
zeile 100 Groschen. Danzig 10 bzw. 70 Dz. Pf. Deutschl. 10 bzw. 70 Goldpf.

Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Nr. 13.

Bromberg, den 23. Juni

1929.

Ueber die Getreideernte.

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

I.

Wann soll man die angebauten Pflanzen überhaupt ernten? Auf diese Frage würde mancher so obenhin antworten: „Nun, wenn sie reif sind!“ Das stimmt nicht ganz.

Von „Reife“ kann man eigentlich nur sprechen, wenn die Pflanzen ihre Samen vollständig ausgebildet haben, so daß sie von der Mutterpflanze selbst ausgestreut werden. (Um das zu verhüten, erntet man sie kurze Zeit vor dieser „Vollreife“.)

Wir sprechen aber auch bei solchen Pflanzen von Reife, wenn wir von ihnen nicht die Frucht, sondern andere Teile nehmen: z. B. beim Blumenkohl die Knospen der Blüten, bei den Kohlsorten die Blätter, wenn sie noch im Knospenzustande sind. Bei den Grasarten könnte man die Reife des Samens abwarten; man tut dies aber nur dann, wenn man Samen erzielen will, sonst nimmt man die grünen Stengel und Blätter, ebenso wie beim Klee. Bei den Knollengewächsen spricht man direkt wieder von Reife: „Die Kartoffeln sind noch nicht reif.“ Man nimmt aber nicht die Frucht, sondern die Wurzelknollen; ebenso bei den Rüben, Möhren, Kohlrabi usw. Von „Reife“ kann bei diesen im eigentlichen Sinne nicht die Rede sein; denn ein Teil dieser Pflanzenarten bildet erst im 2. Jahre Blüten und Samen aus; wir „ernten“ sie aber zumeist bereits am Schlusse des ersten Jahres.

Und doch ist bei diesen Pflanzen, deren Wurzeln, Knollen oder Stengelteile wir gebrauchen, im Grunde genommen derselbe Zeitpunkt der Entwicklung für die Einsammlung maßgebend, nämlich, wenn sie ihre sogenannten „Reservestoffe“ gesammelt haben und nun ihr Wachstum für dieses Jahr abschließen.

Alle Pflanzen wollen Nachkommenschaft erzeugen; sie bilden zu dem Zwecke „Samen“ aus. Manche tun dies gleich im ersten Jahre und sterben dann ab: Getreide, Gräser usw.; das sind die „einjährigen“ Pflanzen. Andere wieder gebrauchen dazu zwei Jahre: Rüben, Kohlrabi, Möhren usw. und sterben erst dann ab; die „zweijährigen“. Und wieder andere gebrauchen mehrere Jahre, ehe sie Blüten und Früchte bringen, also Samen erzeugen, tun dies dann aber für oft sehr lange Zeit Jahr für Jahr: Sträucher und Bäume, die sogenannten „ausdauernden“ (perennierenden) Pflanzen.

Die Samen auszubilden, somit Nachkommenschaft zu erzeugen, ist für jede Pflanze einer ihrer Daseinszwecke. Sie bildet dazu in ihren arbeitenden Teilen, den Blät-

tern, alle diejenigen Stoffe aus, welche notwendig sind, um den Keimling, wenn er durch Feuchtigkeit und Wärme im nächsten Jahre zum Leben erweckt wird, völlig zu ernähren, die im Keimling aufgespeicherte Nahrung muß ausreichen, daß er nach dem Vichte hin Blätter, nach der Tiefe der Erde hin Wurzeln treibt, bis diese ersten Blätter und Wurzeln imstande sind, das junge Pflänzchen selber zu ernähren und weiter zu entwickeln.

Bei den zwei- und mehrjährigen Pflanzen werden zwar im ersten Jahre oder den ersten Jahren keine Samen gebildet. Aber, ihre Blätter fallen im Herbst ab, oft stirbt die ganze Pflanze bis auf die Wurzel ab, so daß im nächsten Frühjahr neue Blätter, oft auch neue Stengel gebildet werden müssen. Dazu muß die Pflanze aber Material, Bildungstoff haben. Diesen sammelt sie deshalb während ihres Wachstumszeit und zwar in der Wurzel, oder auch in den Stengel im Stamm und in den Ästen. Bei den sogenannten Knollen- und Wurzelsfrüchten sehen wir, wie die Wurzeln oder auch Stengelteile recht ansehnliche Dicke erreichen und so „Reservoir“ bilden, in denen eine große Menge „Reservestoffe“ aufgespeichert worden sind. Aus diesen Stoffen bildet dann die Pflanze im nächsten Frühjahr neue Blätter und Stengel und beginnt dann erst, auch Blüten und Früchte zu entwickeln.

Bei allen Pflanzen setzt also zu einem gewissen Zeitpunkt des Wachstums eine Wanderung der oben genannten Reservestoffe ein. Es handelt sich dabei nicht nur um die „Stärke“, d. h. die mehlhaltigen Stoffe, sondern auch um Eiweiß, Fette und Ole. Alle diese Stoffe werden in den Zellen der Blätter hergestellt. In der Hauptsache sind an der Fabrikation der Stärke (die größte Menge der Nahrung) die grünen Chlorophyllkörner beteiligt, die selbst auch wieder eine reichliche Menge Fett enthalten.

Wenn nun die „Wanderung“ beginnen soll, müssen alle die Reservestoffe erst flüssig gemacht werden; denn sonst können sie die ziemlich dichten Zellwände nicht durchdringen. Sie werden dabei zum Teil umgewandelt, z. B. Stärke in Zucker und Glykose. In flüssigem Zustande wandern sie nun aus den Blättern aus. Entweder ziehen sie — wie bei den einjährigen Pflanzen — in die Blüten und bilden dort die Samenkörner, oder sie wandern in die Äste, den Stamm, die Stengel und auch in die Wurzel und wandeln sich dann an Ort und Stelle wieder in feste Stoffe um. Wir finden sie dort als Stärke, als Zucker, als Fett, Eiweiß, Ole, oft mit angenehm riechenden (aromatischen) Stoffen vermischt, wieder.

Die Blätter werden also aller ihrer Stoffe, besonders der grünen beraubt. Man sieht, wie sie ihre grüne Farbe verlieren und dann meist abfallen. Manche Pflanzen (wie die Erdbeere) behalten zwar grüne Blätter, aber diese sterben doch im Winter oder im nächsten Frühjahr ab.

*) Infolge der vielen Anfragen Auskunft nur gegen Rückporto.

Wenn die flüssigen Reservestoffe an ihrer Ablagerungsstelle angekommen sind, wandeln sie sich, — wie gesagt — wieder in feste Stoffe um. Das geschieht, indem das Wasser, das zum Transport der Stoffe gedient hat, ausgeschieden und verdunstet wird, und zum Teil durch chemische Umwandlung, indem z. B. flüssiger Zucker wieder in festes Mehl verwandelt wird. Ist das geschehen, sind die Zellen der Wurzeln, der Knollen oder der Samenkörner gefüllt, dann verdicken sich noch besonders die Zellwände; sie werden hart, holzig.

Der Landwirt und der Gärtner müssen diesen Vorgang im Auge behalten, um den richtigen Zeitpunkt der Ernte zu erfassen. Beim Getreidesamen wollen wir harte Körner, die aber auch nicht von selbst ausfallen. Bei manchen Wurzel- und Knollengewächsen — wie Möhren, Kohlrabi, Schoten usw. — wünschen wir zarte, aber nicht holzige Teile; also werden diese zu ernten sein, bevor die Wanderung der Reservestoffe vollendet ist, bevor sich die Zellwände verdicken.

Landwirtschaftliches.

Der Elektromotor im landwirtschaftlichen Nebenbetrieb. Der Landwirt hat für seine vielgestaltigen, mühevollen, zeitraubenden und oft unangenehmen Arbeiten einen wichtigen Helfer, der ihn in seinem Berufe wesentlich unterstützt, ihn entlastet und so manche Arbeitsverrichtung nicht nur schneller, sondern auch besser zu erledigen vermag. Es ist das der Elektromotor, den wir von einigen Seiten seiner Vielgestaltigkeit und seiner Anpassungsfähigkeit näher betrachten wollen. Eine der unhygienischsten Arbeiten ist die Behandlung des Stallung und der Jaucheflüssigkeit. Die Jauche muß zum Transport auf das Feld aus der Jauchegrube in den Transportwagen befördert werden. Das geschieht mit Hilfe einer Jauchepumpe, die meist in der Grube fest eingebaut ist, durch die Hand. Viel besser und schneller wird die gleiche Verrichtung eine transportable Jauchepumpe mit angebautelem Elektromotor ausführen, die auch noch zu anderen Wasserbeförderungsarbeiten verwendet werden kann. Der Elektromotor mit der Pumpe fördert in etwa 4 Minuten rund 800 Liter Jaucheflüssigkeit, womit ein Jauchewagen gefüllt ist. Die Stromkosten für den Elektromotor betragen nur wenige Pfennige, fallen also gar nicht ins Gewicht. Mit der Handpumpe müßte etwa 10–15 Minuten gepumpt werden, um die gleiche Menge zu fördern. Die Vorteile des elektromotorischen Antriebes sind also ganz bedeutend. In der Erntezeit muß rasche Arbeit geleistet werden. Menschliche Arbeitskräfte stehen dem Landwirt dann meist in unzulänglichem Maße zur Verfügung und werden dann so angestrengt, daß ihre Leistungsfähigkeit immer mehr und mehr nachläßt. Besonders ist es die Beförderung der geernteten Getreidemengen, das Abladen der Getreidesuder in den Scheunen, die zeitraubend und mühevoll werden. Hier hilft durchgreifend der Fuderabladler mit elektrischem Antrieb. Mit 6 bis 8 Zugriffen hat er eine ganze Fuderladung in die Scheune gebracht. Das dauert kaum 10 Minuten. Der Wagen fährt vor, der Greifer des Abladers faßt mit einem Hub die Fuderladungen, der Elektromotor zieht sie heraus und der abgeladene Wagen kann schon wieder zum Felde zurück, um neues Erntegut hereinzuholen. Der Stromverbrauch beläuft sich für eine Fuhre abzuladen auf etwa 0,75 Kilowattstunde. Es kann sich danach jeder leicht ausrechnen, wieviel Pfennige ihn das Abladen eines Fuders kostet, und dabei gleich berechnen, wie lange das mit menschlichen Arbeitskräften dauert und was dafür zu bezahlen ist. Diese elektrischen Greiferabladler lassen sich in den meisten alten Scheunen einbauen. Ein neues, sehr zweckmäßiges Arbeitsgerät soll zum Schluß noch in der Schermaschine mit elektrischem Antrieb hier empfohlen werden. Mit dieser Maschine können Pferde, Schafe und andere Haustiere schnell und gut geschoren werden. Das Werkzeug ist durch eine biegsame Welle unmittelbar mit einem Hängemotor verbunden. Es kann leicht transportiert werden und ist überall anwendbar, wo ein Aufhängesplatz vorhanden und die Herausführung des elektrischen Stromes möglich ist. Das Scheren mit elektrischem Antrieb ist um ein Vielfaches leistungsfähiger als die Handschermaschine. Deshalb wird es besonders für unruhige Tiere zweckmäßig sein.

Ingenieur A. Rauf.

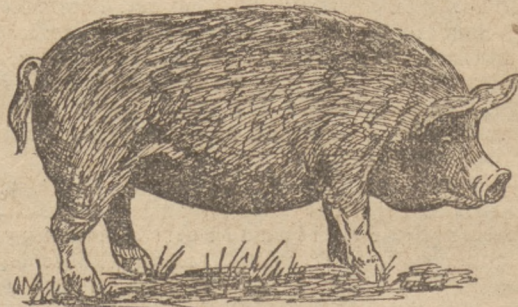
Krankheiten junger Kartoffelstauden. Manche Mutterknollen sind von Hause aus bereits so krank (Blattroll- und ringkrank), daß sie überhaupt nicht auskeimen oder ihre Triebe sind so schwächlich, daß sie die Erdoberfläche nicht zu durchbrechen vermögen. Eine rechtzeitige Keimprobe hätte hier große Verluste ersparen können! Oder die Spitzen der Keimlinge werden braun und verfaulen. Dann sieht der Rhizoktonia-Pilz darinnen, der später noch die Pöden (oder Kräze) an den Knollen hervorruft. Freilich können auch Engerlinge, Drahtwürmer und Schnakenlarven manchen Trieb zerstört haben. Aber das sieht man beim Aufnehmen der oft noch angangenen Knolle. In Holland hat man häufig Knollenbildung an nicht ausgegangenen Kartoffeln beobachtet und führt dies auf zu warme Winterlagerung zurück. Rollen junge Stauden ihre Blätter nach oben, so ist ein Giftstoff („virus“) im Saft der Pflanzen daran schuld, der durch Blattläuse übertragen werden kann. Doch ist das Rollen auch eine Abwehrerscheinung, die manchmal durch Bespritzen mit 2prozentiger Kalifalzlösung gebessert werden konnte. (Weitere Krankheitsformen treten erst später auf.)

Dipl.-Landw. i.

Kartoffelfrostfäule. Ein Hauptlehrer aus dem Oldenburgischen macht seit 1925 Versuche, indem er die Häften verschiedener Kartoffelsorten zusammensetzt, z. B. Juliniere und Erstling. 1926 zeigte sich noch Ungleichheit in der Blattform die Knollen waren aber gleichmäßig elliptisch. 1927 war kein Unterschied mehr im Kraut. Alle Stauden blühten blau. 1928 bemerkte er große Ungleichheit der Stauden. Die Kurzlaubigen waren wieder der Juliniere nachgeartet. — Bei einem anderen Versuch mit Juliniere und Odenwälder Blaue hatten 8 Knollen die Nierenform und 6 die der Odenwälder. Aber letztere waren weiß, ohne eine Spur von blau. Dieses Ergebnis zeigt deutlich die Sortenumwandlung an.

Biehzucht.

Das englische Berkshire-Schwein. Dieses robuste, mittelgroße Weidetier ist deshalb für uns wichtig, weil unsere deutschen schwarzen Edelschweine ihren Ursprung darauf zurückführen. Die Berkshire-Rasse stammt ihrerseits vom großen Einkorn-Schwein ab, das mit chinesischen und neapolitanischen Tieren gekreuzt wurde. Die heutigen Berkshires sind von dunkler bis schwarzer Hautfarbe, die rötlich durchschimmern soll und bisweilen gelbe Flecken aufweist. Der Nasenrücken ist gewinkelt, die Ohren sind klein und aufrechtstehend. Die Berkshires verfügen nicht über die Fettformen wie die weißen Schläge, aber sie haben eine kräftige Konstitution und sind daher widerstandsfähig gegen Seuchen. Fruchtbarkeit und Entwicklung sind mittel, aber die Tiere mästen sich schnell und haben — als Hauptvorteil — ein sehr



hohes Schlachtgewicht, das zuweilen bis 90 Prozent ansteigt. Die Güte des Fleisches übertrifft noch die des weißen Edelschweines, der Speck ist durchwachsen und steht in einem guten Verhältnis zur Fleischmenge. Also alles wertvolle Eigenschaften! Dennoch kann sich die Rasse nicht so durchsetzen, weil die deutschen Wurstfabriken das dunkle Fleisch nicht mögen und die Ankäufer daher in manchen Gegenden zurückhaltend sind. Als Haushaltungsschwein, das billig auf Weide aufwächst und sich hernach schnell mästet, könnte es aber noch mehr in Aufnahme kommen.

Inspektor — i.

Schweinerotlauf. Zu Beginn der warmen Jahreszeit muß der Landwirt sein Augenmerk auf die Rotlaufkrankheit der Schweine richten, die in manchen Gegenden Bräune genannt wird. Der Rotlauf wird hervorge-

rufen durch Rotlaufbazillen, die sich überall vorfinden können, aber nicht immer krankmachend zu sein brauchen. Sie gelangen mit dem Futter (Wasser, Gras, Obst usw.) in den Darmkanal, können von hier aus in das Blut dringen und sich hier schnell vermehren. Der Rotlauf tritt meistens bei warmer Witterung auf, wenngleich auch im Winter Rotlaufkrankungen nicht gerade selten sind. Jedenfalls muß der Landwirt, wenn jetzt ein Schwein das Futter versagt, sich in die Streu einwühlt und ungern aufsteht, immer die Befürchtungen haben, daß Rotlauf vorliegen könnte. Die Mäßigkeit der Heilung hängt von dem frühzeitigen Erkennen der Krankheit ab. Wenn bereits rotblaue Verfärbung der Haut eingetreten ist, sind die Aussichten für eine Heilung sehr gering. Als wichtiges Mittel zur Erkennung des Rotlaufes dient die Feststellung der Körpertemperatur mit Hilfe eines Fieberthermometers, das zur Überwachung innerer Krankheiten bei Mensch und Tier unbedingt in jedem Haushalt vorhanden sein sollte.



Stäbchenrotlauf.

Bergz. 600

Aus Düsselhorst, „Die Tierseuchen“, 2. Auflage, Berlin, Verlag von Paul Parey. Geb. Preis R.-M. 4.—.

Bei beginnendem Rotlauf findet man Temperaturen (bei Tieren immer im After gemessen!) von etwa 41 Grad, wie sie bei einfachen Verdauungsstörungen oder anderen leichten Erkrankungen nicht auftreten. Nebenher kann man meist auffallend blasse Hautfarbe und kühle Hauttemperatur beobachten. Wenn der Landwirt bei einem Schwein diese Erscheinungen festgestellt hat, muß er unverzüglich handeln! Aber nicht etwa erst kostbare Zeit vergebend mit Eingeben von völlig wertlosen Rotlauftropfen und Hausmitteln, sondern sofort durch seinen Tierarzt das kranke Tier behandeln und die noch gesunden Tiere schützen lassen: Seilimpfung mit Rotlaufserum und neuerdings gefundenen, sehr wirksamen Mitteln und Notimpfung der gefährdeten Tiere. Wenn auch der Rotlauf oft in der leichteren Form der Backsteinblattern auftreten und dann auch ohne besondere Behandlung abheilen kann (allerdings meist mit Folgeerkrankungen des Herzens und der Gelenke), so läßt sich das im Beginn kaum voraussehen und die Gefahr der Übertragung, die dann bei den anderen Tieren die schwerere Form des Rotlaufes hervorrufen kann, ist die gleich große. Am sichersten — und auf die Dauer am billigsten — handelt der Landwirt, der in seinem Schweinebestand im zeitigen Frühjahr die vorbeugende Schutzimpfung vornehmen läßt. Diese Schutzimpfung, welche durch Einspritzung von Serum und lebenden Rotlaufbazillen ausgeführt wird, darf nur von Tierärzten vorgenommen werden. Sie ist als eine der wirksamsten Impfungen anzusehen und bietet einen sicheren Schutz vor Rotlaufkrankungen auf die Dauer von fünf Monaten bei einmaliger Impfung, bis zu einem Jahr bei zweimaliger Impfung mit Rotlaufbazillen.

Geflügelzucht.

Der Hühnerhof im Juli. Bei der oft übermäßig starken Hitze haben wir dafür zu sorgen, daß unsere Hühner sich trotzdem wohl fühlen. Am ersten werden die Jungennen schlapp. Mit hängenden Flügeln und aufgesperr-

tem Schnabel stehen sie dann in dem womöglich noch dazu engen, schattenlosen Auslaufe. Wir bringen ihnen Schattenpender in Form alter Türen oder dergleichen, die wir schräg gegen die Wand stellen. Im übrigen nehmen wir uns vor, im Herbst natürliche Schattenpender zu beschaffen, d. h. Gesträuch anzupflanzen. Die Stallungen sind auch nachts gehörig zu lüften, jedoch darf dabei keine Zugluft entstehen. Ein anderes Mittel, dem Unbehagen entgegenzuarbeiten, das die große Wärme den Hühnern bringt, ist die gehörige Instandhaltung des Scharraumes. Vor allem geben wir in dieser Zeit recht viel Grünes mancherlei Art. Zweckmäßig ist es ferner, in den heißen Sommermonaten von der Darreichung von Weichfutter abzusehen und nur fogen. Trockenfutter darzubieten. Es ist recht abwechslungsreich herzustellen. Selbstredend darf es nie an frischem Wasser fehlen, das tagsüber mehrmals zu erneuern ist. Die Futter- und Sauggefäße sind jetzt besonders sorgsam zu ändern. — Die Eier sind im Juli tagsüber mehrmals den Nestern zu entnehmen. Frische Eier kann man jetzt, wo sie nicht gerade hoch im Preise stehen, einlegen. Landwirte müssen ihre Hühner — junge und alte — mit dem Hühnerwagen hinaus auf die Äcker schaffen. Dadurch verbilligt sich die Haltung der Hühner, und die Felder werden von allerlei Getier und Unkraut samen gereinigt. Jetzt ist es auch Zeit, das Kraut wohlriechender Kamillen zu sammeln, ferner Wermut, Beifuß, Walnußblätter, Farrenkraut u. a. Späterhin in trockenem Zustande in die Nester gelegt, bengen wir der Verbreitung von Milben, Flöhen, Läusen und dergl. vor. — Die Brut hühner sind mit der zweiten Brut meistens fertig. Den Putchen reichen wir viel Mahlkäse (weichen weißen Käse), stark durchsetzt mit Schnittlauch, natürlich zerkleinert. Im Stalle gedeihen die jungen Puter um diese Zeit nicht. Also hinaus mit ihnen in den Obstgarten, auf den Ager und auf die Stoppelfelder. — Die Perlhühner entwickeln noch eine rege Legetätigkeit. Ihre von Haushühnern erbrüteten Küchlein sind zwar körperlich sehr zart, aber durchaus nicht so hinfällig, wie die meisten Züchter annehmen. Sie können sogar ohne Übertreibung als widerstandsfähig bezeichnet werden. Sind sie etwas straffer, und haben sie freien Auslauf, so haben sie das Bestreben, ihre Ausflüge ungemein weit auszudehnen, was für den Besitzer der Tiere häufig mit Unzuträglichkeiten verbunden ist, indem sie dadurch mancherlei Räubern zum Opfer fallen.

Obst- und Gartenbau.

Wann eine Bolldüngung nach der Spargelernte? Das interessante Wechselverhältnis zwischen Laub und Wurzeln bei der Spargelpflanze beantwortet uns die Frage, welche Düngung die besten Ergebnisse zeitigt, in eindringender Weise. Es werden nämlich die im nächsten Frühjahr hervorkommenden Sprosse (Pfeilen) von den Nährstoffen gebildet, welche die Wurzeln mit Hilfe der Blätter aufspeichern. Der Wurzelstock ist also das Nährstoffreservoir, das um so mehr mit Nährstoffen angefüllt ist, je intensiver Laub und Wurzeln zusammenarbeiten. Daraus erhellt ohne weiteres, daß wir für eine möglichst kräftige Entwicklung der durch das Stechen geschwächten Stöcke Sorge tragen müssen, die gleicherweise Laub und Wurzeln zugute kommt. Insofern die Düngung als eines der wichtigsten Mittel zur Kräftigung der Spargelpflanzen in Betracht kommt, wird nur eine rationelle Bolldüngung kurz nach der Ernte ihre Aufgabe erfüllen können. Weder die geteilte noch die zur krautlosen Zeit verabreichte Düngung werden diese günstigen Ergebnisse bzw. Erträge zeitigen. Stalldünger und Jauche finden bei der Düngung der Spargelbete vorteilhaft Verwendung: manche Spargelzüchter rühmen diesen beiden Düngemitteln einen besonders günstigen Einfluß auf den Wohlgeschmack des Spargels nach. Indessen wissen wir, daß auch bei sachgemäßer Verwendung von Kunstdünger ein recht wohlschmeckender Spargel erzeugt wird. Zudem kommen wir in den meisten Fällen nicht ohne Kunstdünger aus, weil uns der Stalldünger in den nötigen Mengen selten zur Verfügung steht und allein auch nicht die zur Erzielung von Höchsterten erforderlichen Nährstoffe enthält. Das Kali verabreichen wir am besten als Kalinit: sein hoher Gehalt an Nohsalzen ist es, der von der Spargelpflanze gut ausgenutzt wird. Als Phosphorsäuredünger gibt man zweckmäßig das

Superphosphat, dessen leichtlösliche Phosphorsäure gleich den Spargelpflanzen zugute kommt. Die Annahme, als spiele die Phosphorsäuredüngung eine geringe Rolle bei der Spargeldüngung, ist längst durch die Praxis widerlegt. Als Stickstoffdünger zu Spargel bewährt sich besonders das schwefelsaure Ammoniak. An Kunstdüngermengen kommen auf 1 Morgen (25 Ar) etwa 150 Kilogramm Kainit, 75 Kilogramm Superphosphat und 75 bis 100 Kilogramm schwefelsaures Ammoniak. Diese Dünger werden gut miteinander vermischt, nach dem Ebnen der Beete (kurz nach der Ernte) möglichst gleichmäßig zwischen den Reihen ausgestreut und durch flaches Graben untergebracht. Gibt man gleichzeitig Stalldünger, so sind die Kunstdüngermengen um etwa ein Drittel kleiner zu nehmen. Wer seine Spargelfelder in der angegebenen Weise düngt, darf versichert sein, unter sonst normalen Wachstumsbedingungen reiche Erträge zu ernten.

Blattläuse. Eine rechte Plage sind die hellgrünen Blattläuse, diese winzigen, unscheinbaren Halsflügler, welche in ungezählten Scharen — kann doch ein Weibchen innerhalb eines Jahres eine Nachkommenschaft von fünf Millionen haben — die Rosen, Fuchsen, ebenso aber auch die Obstbäume heimsuchen. Dort nisten die immer hungerrigen Schmarotzer an den jungen, weichen Trieben und schlürfen deren zuckerhaltigen Saft in solchen Mengen, daß sie ihn teilweise wieder unverdaut ausscheiden müssen. Er zeigt sich dann auf den Blättern als ein glänzender, flebriger Überzug, an dem auch die abgestreiften Körperhüllen der Mäuser hängen bleiben. Ein Glück ist es noch, daß die gefräßigen, flügellosen Tiere während des Sommers dazu



verurteilt sind, an dem Orte ihrer Tätigkeit zu bleiben; denn erst im Herbst entwickeln sich vierflügelige, langbeinige Männchen und Weibchen mit fadenförmigen Fühlern, die dann größtenteils ihre schöne Sommerwohnung verlassen und Stabiosen oder Disteln aufsuchen, um hier für die Verbreitung ihrer Art zu sorgen. An Mitteln zur Vertilgung der zahllosen Schädlinge fehlt es nicht; leider aber gewähren sie keinen dauernden Erfolg. Stark befallene Triebe, deren Blütenknospen doch nicht zur Entfaltung kommen und verkümmern, sind einfach behutsam abzuschneiden und in siedendes Wasser zu werfen. Am besten ist es jedoch, die Missetäter am Morgen mit den Fingern zu zerdrücken und diese allerdings unsaubere Arbeit dauernd fortzusetzen. In geschlossenen Räumen rückt man den Blattläusen mit Tabakrauch zu Leibe oder besprengt die Pflanzen mit Petroleum, Teerwasser oder Tabakbrühe. Zu ihren ärgsten, erfolgreichsten Feinden gehören aber die feuerroten, schwarzpunktierten Marienkäfer, und auch die grünen Larven der zarten, goldbängigen Florfliegen räumen gewaltig unter den Blattläusen auf.

Wilh. Wölferling.

Obstschädlinge im Juli. Im Hochsommer sind die gefräßigen Raupen schon mehr oder weniger zur Verpuppung übergegangen. Ja, der Goldafterfaller fliegt bereits und das Weibchen legt etwa 200 Eier in länglichen Häufchen an die Blätter und bedeckt sie mit der gelben Wolle ihres Hinterleibes (daher der treffende Name „Goldafter“). Dies sind die kleinen Eierschwämme, zum Unterschied von den großen des Schwammspinners. Einzelne neue Raupenarten treten neu in Erscheinung. Doch sind sie weniger schädlich. So das Abendfauentauge (alle Schwärmerraupen sind mit einem Schwanzhorn versehen!), die Aprifosenule oder kleine Pfeilmotte, zum Unterschied von der Schlebeneule oder großen Pfeilmotte, die beide an Obst- und anderen Laubbäumen viel Schaden machen können. Die Wintermotten fressen jetzt Minengänge in die Äpfel, Kirschen und Pflaumenblätter. Das Julifallobst vernichte man besonders sorgsam, auch achte man jetzt auf die Pflaumenmade und die der Kirsche. Wo Körbe mit Kir-

schen gestanden haben, da findet man häufig viele Kirschmaden. Boden lockern und Aschfalk streuen wird dagegen empfohlen. Beim Beerenobst werden die Johannisbeerblätter jetzt oft braunfleckig. Der Erreger dieser Blattbräune heißt gloeosporium ribis. Besprühen mit Kupferfalk wirkt dagegen. An den Stachelbeeren erscheinen die zwanzigfüßigen Wespenlarven (zweite Generation). Abklopfen in untergehaltene Schirme oder besudern mit Kalk oder Thomasmehl seien zur Bekämpfung empfohlen.

—ie—

Der Obstgarten im Juli. Das Beerenobst reift, ebenso die frühreifen Sorten des Stein- und Kernobstes. Ernte nur frühmorgens, niemals im heißen Sonnenbrande. Je trockener und heißer der Sommer, desto gründlichere Bewässerung. Tragende Bäume sind dankbar für einen Dungaß. Sorge für rechtzeitige und genügende Stützung fruchtbeladener Äste. Alles Fallobst täglich sorgsam auflesen, weil Behausung der Obstmade. Verwendet das unreife Obst als Viehfutter bzw. in der Küche. Baumscheibe locker halten, mit verrottetem Dünger belegen, wodurch zu schnelles Austrocknen verhindert wird. Spalierobst fleißig anheften. Pflirsche sind reif, wenn sie bei vorsichtigem Druck nachgeben. Während Ausbildung der Früchte fleben Pflirsche ganz besonders einen Dungaß. Die Tragruten der Weinreben sind zwei Blatt über der obersten Traube zu kappen, Triebe ohne Geflechte auf 6—8 Blatt zu kürzen. Ein öfteres Schwefeln der Reben erhält Blätter und Trauben gesund. Klutieren des Steinobstes jetzt vornehmen. Rücken am Apfel- und Birnenspalier durch Einsäen von Fruchtholz ausfüllen. Auf Vermehrung bzw. Neuanlage von Erdbeerbetten Bedacht nehmen. Vermehrungsanlagen abends mit lauem Wasser besprengen; das regt zur Rankenbildung und guten Bewurzelung mächtig an. Im Kampf gegen Ungeziefer und Krankheiten aller Art nicht nachlassen.

Für Haus und Herd.

Kardinalsuppe. Gute Fleischbrühe wird mit etwas in Krebsbutter gedämpftem Mehl zu einer sämigen Suppe verköcht. Während sie auf dem Feuer ist, kocht man eine Portion Graupen oder Reis ab, mischt sie dann unter die Suppe und zieht diese mit Eigelb ab. Man gibt einige Fleischklößchen dazu.

Hecht grün. Der Hecht wird nach gründlichem Schuppen und Waschen in Stücke geschnitten und gesalzen. Darauf zerschneidet man mehrere Petersilienwurzeln und kocht sie mit einer mittelgroßen Zwiebel 20 Minuten lang in einem Eiter Wasser. Nun tut man den Fisch hinein und läßt ihn etwa 10 Minuten kochen. Man serviert das Gericht mit einer Soße von einem Eßlöffel in Milch klargemehrtem Mehl, das mit dem Fischwasser dick gekocht wurde, unter Hinzugabe von Butter, Salz, Pfeffer und Petersilie.

Brennende Personen suche man niederzuwerfen, wenn sie durch Fortlaufen Rettung suchen. Die Flammen sind durch Überwerfen von Kleidern, Decken, Sand oder Erde zu erstickern. Der Brennende ist bis zur völligen Durchnässung mit kaltem Wasser zu begießen und die Kleider sind vorsichtig mit Schere oder Messer zu zerschneiden und zu entfernen. Außerdem ist dem Verunglückten reichlich zu trinken zu geben, am besten warmer Tee, Kaffee, Grog oder auch heißes Wasser mit Zucker und einem Zusatz von Alkohol (1—2 Eßlöffel auf ½ Eiter Wasser). Die verbrannten Körperstellen sind bis zur Ankunft des Arztes mit Mehl, Kreide oder Talkum zu bestreuen. Die Wunden sind mit Watte und Binde zu bedecken.

Brandblasen sind mit einer reinen Schere oder mit einer ausgeglühten Nadel aufzustechen. Die Brandstellen sind dann mit Leinwandstückchen, die mit Zanolin, Vaseline oder Öl bestrichen oder getränkt sind, zu belegen. (Die verwendeten Öle dürfen nicht ranzig sein.) Falls die Blasen haut am Verbandstoff antrocknet, darf sie nicht gewaltsam abgerissen, sondern muß vorsichtig mit lauwarmem Wasser abgeweicht werden.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Marian Seyfe, für Anzeigen und Reklamen: Edmund Praggobakt; Druck und Verlag von A. Dittmann. T. 3 o. v., sämtlich in Bromberg.