

# Ratgeber für Feld und Haus

Nr. 16

Beilage zum Herborner Tageblatt

1915

## Salzfische als Nahrungsmittel.

Als bei Kriegsbeginn die Engländer unsere Schiffahrt und damit den Export lahmlegten, war es gewiß nicht ihre Absicht, uns damit zu nützen. Trotzdem ist dies geschehen. Deutschland besitzt in Geestemünde und Cuxhaven Fischtrocknungsanlagen, in denen jährlich viele Millionen Pfund Seefische zu Klippfisch verarbeitet werden. Es handelt sich um die Fischmengen, die vom Markt nicht als Frischfische aufgenommen werden können. Die deutschen Fischdampfer bringen — besonders in der Hauptfangperiode während des Sommers, wo zudem der Verbrauch an Fischen gering ist — über den Bedarf heran. Diese Fische werden gesalzen (Salzfisch) und halten sich so mehrere Monate. Betrodnet sind sie den Namen Klippfische entweder nach der seit 200 Jahren auf den Klippen in Norwegen erfolgenden Trocknung oder abgeleitet aus dem skandinavischen „Klippen“, zu deutsch „Schneiden“, weil sie aufgeschnitten und von Kopf und Gräten befreit sind. Diese Klippfische stellen eine Dauerware dar, die ohne irgendwie an ihrem Wert einzubüßen, bei geeigneter Behandlung jahrelang haltbar ist. In normalen Zeiten sind sie lediglich für den Export bestimmt, denn für ganze Völker südlicher Zonen bilden sie ein unentbehrliches Nahrungsmittel, das bei ihnen die Stelle des Fleisches einnimmt. In Deutschland, wo man reichlich Fleisch und frische Seefische hatte, war der Verbrauch an Salzfischen gering. Nur wenige Liebhaber, die den Genuß im Auslande oder durch Überlieferung in der Familie kennen gelernt hatten, setzten ihn fort. Bei Kriegsausbruch hatten daher die Klippfischwerke in Geestemünde und Cuxhaven große Vorräte fertiger zum Versand vorbereiteter Ware, die jetzt im Lande bleiben mußten. In diesen Vorräten, die sich inzwischen noch bedeutend vermehrt haben, besitzen wir jetzt einen ausgezeichneten Ersatz für Fleisch, den uns Englands Kriegsführung erhalten hat.

Die Fische werden in der nächsten Zeit im ganzen Reiche den Verbrauchern zugänglich gemacht werden. Auskunft über Bezugsquellen erteilt die Zentral-Einkaufsgesellschaft m. b. H., Berlin, Behrenstr. 21.

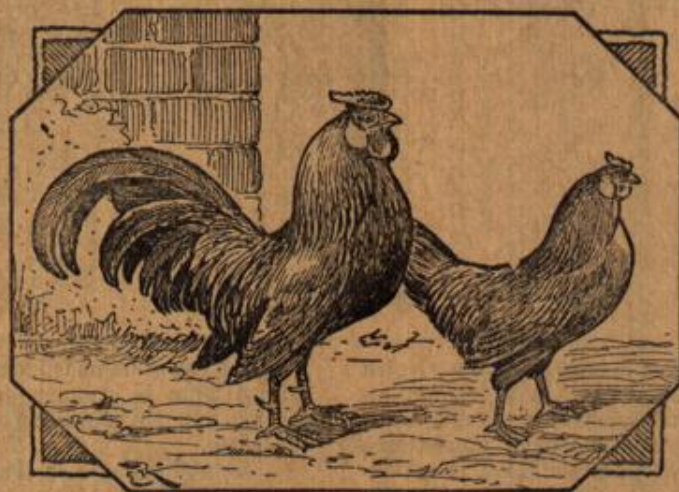
Der Nährwert der Salzfische ist ein sehr hoher: sie enthalten in 1 kg gewässertem Fischfleisch bis zu 164 g Eiweiß, während im mittelfetten Schweinefleisch nur 130,5 g enthalten sind. Da die Fische von Kopf und Gräten befreit sind, geben sie fast keinen Abfall. Um der Hausfrau die Zubereitung möglichst zu erleichtern, werden die Fische gewässert, also kochfertig in den Handel gebracht. Ihre Haltbarmachung erfordert eine scharfe Salzung, und um das eingedrungene Salz bis auf die für den Genuß zulässige Menge wieder zu entfernen, müssen sie, ebenso wie gesalzenes Fleisch, gewässert werden.

Will die Hausfrau die Auswässerung selbst vornehmen, so erhält sie, ebenso wie für die Zubereitung, hierzu genaue Anweisung in dem von der Zentral-Einkaufsgesellschaft m. b. H. in Berlin herausgegebenen Kriegskochbuch, das unentgeltlich abgegeben wird. Da alles darauf ankommt, ein dem Geschmack der Verbraucher angepaßtes Gericht aus den Salzfischen herzustellen, werden auch an möglichst vielen Orten Kochkurse und Kostproben stattfinden, bei denen Kochrezepte für einfache billige Gerichte, die allein bei dieser Gelegenheit vorgeführt werden sollen, verabsolgt werden.

Wie umfangreiche Versuche bewiesen haben, ist der Salzfisch in einer entsprechenden Zubereitung ein außerordentlich wohlgeschmeckendes, für jeden deutschen Haushalt sehr geeignetes und billig herzustellendes Gericht.

Deutsche Frauen! Ihr werdet nicht wollen, daß die Engländer die Genugtuung haben, sagen zu können: „Die Deutschen hungern“, solange wir noch so wertvolle Vorräte wie es die Salzfische sind, besitzen. Ihr werdet es nicht ertragen wollen, daß unsere Krieger durch die Sorge um ihre Angehörigen auch nur einen Augenblick bedrückt werden. Eure Klugheit, Geschicklichkeit und Fleiß sind die Kampfmittel, mit denen ihr den Feind schlagen und durch eure Kochkunst die Heimgebliebenen und im Felde Stehenden den ihnen nötigen Mut und das Vertrauen zu unserer unzerstörbaren Volkswirtschaft und Unbesiegbareit erhalten könnt. In diesem Kampfe: „Deutsche Hausfrauen an die Front“.

Fischereinspektor F. Duge,  
Cuxhaven.



Zwergbantam.

## Zwergbantam.

Von E. Stern.

Eine sehr hübsche Zier- und Rughuhnzwergart stellt sich uns heute im Bilde vor. Sie haben einen ausgedehnten Liebhaberkreis und sind besonders in kleineren Räumen, in Gärten und Parks zu dulden. Sie bilden auch einen lebenden Schmuck für die Rasenflächen, da sie nicht die unangenehme Art des Scharrens der größeren Hühnerrassen haben. Man hat ja von allen großen Arten auch die kleinere Ausgabe gezüchtet. Von Brahmas, Cochins, zu den porzellanfarbigen, buntscheckigen Zwerghühnern. Besonders Italiener sehen blendend aus, da sie alle Feinheiten und Farben eines ausgefärbten Italiener-Suhnes in engefaßter Ausgabe darstellen. Alle diese Familien werden jedoch durch den tadeln, stolzen Bantam, dessen Kühnheit gegen die Größe doppelt unterhaltend wirkt, übertroffen. Es sind zwar in der Hauptsache Luxus-Hühner, denn die Eierproduktion ist entsprechend der Größe winzig, aber gerade hierdurch erzielt der Liebhaber und Züchter gute Preise.



Erkennt an  
Berg  
Berg  
Berg

Die Blutlaus.

Das Vorhandensein der Blutlaus, die vorzugsweise das Feld ihrer verderblichen Tätigkeit auf die Apfelbäume verlegt, aber mitunter auch auf Birnen, Quitten und Weißdorn anzutreffen ist, erkennt man an einer schneeweißen, flockigen Masse, dem Flaum, der den Hinterleib der Tiere wollartig bedeckt. Die Blutlaus ist wahrscheinlich erst zu Anfang des 19. Jahrhunderts aus Amerika, dem wir übrigens noch andere Baum-schädlinge und Baumkrankheiten zu verdanken haben, nach Europa eingeschleppt worden, jetzt aber schon in ganz Deutschland allgemein verbreitet. Die einzelnen Tiere sind kaum größer als zwei Millimeter und honiggelb bis bräunlichrot gefärbt. Zerdrückt man sie, so geben sie einen rotbraunen Saft von sich, der ihnen zu ihrem Namen verholfen hat. Man unterscheidet geflügelte und ungeflügelte Läuse. Im Sommer vermehren sich die Tiere ungemein schnell, wie alle Blattlausarten, zu denen auch sie gehören, und zwar findet die Vermehrung hauptsächlich durch Lebendiggebären statt. Während des Sommers wird etwa alle zwei Wochen eine neue Generation zur Welt gebracht. Die geflügelten Tiere, die am Ende des Sommers ausfliegen, tragen zur Weiterverbreitung des Uebels bei. Im Spätherbst legt jedes Weibchen ein sogenanntes Winter-ei, aus dem eine Larve auskriecht, die, nachdem sie zwei Häutungen durchgemacht hat, am Wurzelhals des Baumes überwintert. An geschützten Stellen, z. B. in starker, rissiger Borke, überwintern außerdem einzelne Individuen der Sommer-generation.

Die Blattläuse siedeln sich besonders an Wundstellen und Astschnittflächen an, wo sie ausgedehnte Kolonien bilden. Der wollige Flaum, der durch eine Wachsausscheidung gebildet wird, schützt die Kolonie gegen Wetterumbilden und feindliche Insekten. Besonders stark sind die Ansiedlungen auf der unteren und der Schattenseite der jungen Triebe. Die Blattläuse ernähren sich von dem Saft der befallenen Objekte. Da ihre Saugrüssel nicht zum Durchbohren starker Rindenteile geeignet sind, so finden wir sie immer an den Stellen, wo junge Rinde ist oder wo sich solche bildet, also an den zartesten Trieben und an frischen Abspaltungs-rändern von Wundstellen oder Schnittflächen.

Aus demselben Grunde siedeln sie sich auch auf bloßgelegten Wurzeln an. Sie bohren ihren Rüssel bis in die Kambiumschicht, den sogenannten Splint, und rufen dadurch eine anormale Zellbildung hervor, die zu einer wulstartigen Aufstrebung der Zweige oder der befallenen Rindenpartien führt. Das Gewebe dieser Wülste ist jedoch weich und schwammig und wenig widerstandsfähig. Die Wülste plagen bei Frostwetter leicht auf und sterben ab. Die Beschädigungen schreiten fort, bis sie zum Absterben erst einzelner Äste und endlich des ganzen Baumes führen.

Der Schaden, den die Blattläuse alljährlich in Deutschland anrichten, ist unberechenbar, und man wird es verstehen, wenn alle beteiligten Kreise diesen Feind des Obstbaues energisch bekämpfen.

Wo die Blutlaus austritt, genügt es nicht, einzelne Bäume von ihr zu säubern, sondern da müssen alle angrenzenden Gärten oder Anpflanzungen auf Blutlausvorkommen untersucht und dementsprechend behandelt werden. Die gefährlichsten Blutlausherde bilden alte Stümpfe von gefälltten Apfelbäumen, die während des Sommers in der Pflanzung verbleiben. Sie sollten deshalb unter allen Umständen vor dem Mai zerhackt und vernichtet werden. An ihnen entstehen Tausende von lebendig gebährenden Muttertieren, von denen jedes einzelne zum Hervorbringen einer Sommerkolonie genügt.

Die Mittel, mit denen die Blutlaus bekämpft wird, sind recht zahlreich. Wenn das Ausstreuen der Blattläuse schon sehr



Die Blutlaus.

überhand genommen hat, wird man gut tun, alle befallenen Zweigstümpfe abzuschneiden und zu verbrennen. Wo die Kolonien noch klein sind, werden sie zerdrückt und abgeburstet. Es wird empfohlen, die befallenen Stellen mit einer Mischung aus Tabakwasser und Schmierseife oder mit heißgemachtem Schweineschmalz einzureiben. Zur Bekämpfung der Blutlaus finden ferner: Antisual, Antinonin mit Petroleum vermischt, graue Olfarbe, Petroleum-Emulsionen, Knodalinlösungen von 1:50 oder das sogenannte Kehler'sche Blutlausvertilgungsmittel Anwendung. Das letztere besteht aus 50 Teilen Schmierseife, 100 Teilen Zuckelöl, 200 Teilen Weingeist und 650 Teilen Wasser. Zur Vertilgung der Blattläuse am Wurzelhals ist es ratsam, den letzteren 25 Zentimeter tief freizulegen und an den Baum eine 15 Zentimeter starke Schicht Holzasche oder zehn Zentimeter gelöschten Kalkstaub zu bringen, und zwar vor dem Frühjahr, da hier während des Winters die Hauptherde der Blutlaus liegen.

Auch das Karbolineum hat sich bei der Bekämpfung der Blutlaus als sehr wertvoll erwiesen. Die befallenen Bäume werden nach dem Laubfall mit einer 30prozentigen Lösung an Stamm und Ästen bestrichen, während man die Krone mit 20prozentiger Lösung spritzt. Die Wurzeln am Stamm werden mit einer 10prozentigen Lösung eingepinselt und die nahe daran befindliche Erde wird mit der gleichen Lösung tüchtig eingesprengt. Im Februar kann man das Verfahren wiederholen.

Vorbereiten läßt sich dem Ausstreuen der Blutlaus dadurch, daß man die Pflege der Bäume an Stamm und Ästen nicht vernachlässigt, die alte Rinde stets abkratzt und dem Stamm einen Anstrich mit Kalkbrei, dem man etwas Petroleum zusetzt, oder mit Karbolineum gibt. Bei Neuanpflanzungen soll man Trieb und Wurzeln vorher sorgfältig untersuchen und, wenn erforderlich, eine Behandlung mit Schmierseife und Bürste vorangehen lassen.

Gründung beim Obstbau.

Die Gründung hat den Zweck, Pflanzen im Boden anzubauen, welche die Fähigkeit besitzen, ihren Bedarf an Stickstoff aus der atmosphärischen Luft zu entnehmen. Diese Pflanzen müssen dann in grünem Zustande untergepflügt werden. Hierhin gehören die Schmetterlingsblütler wie Hülsenfrüchte und Ackerarten.

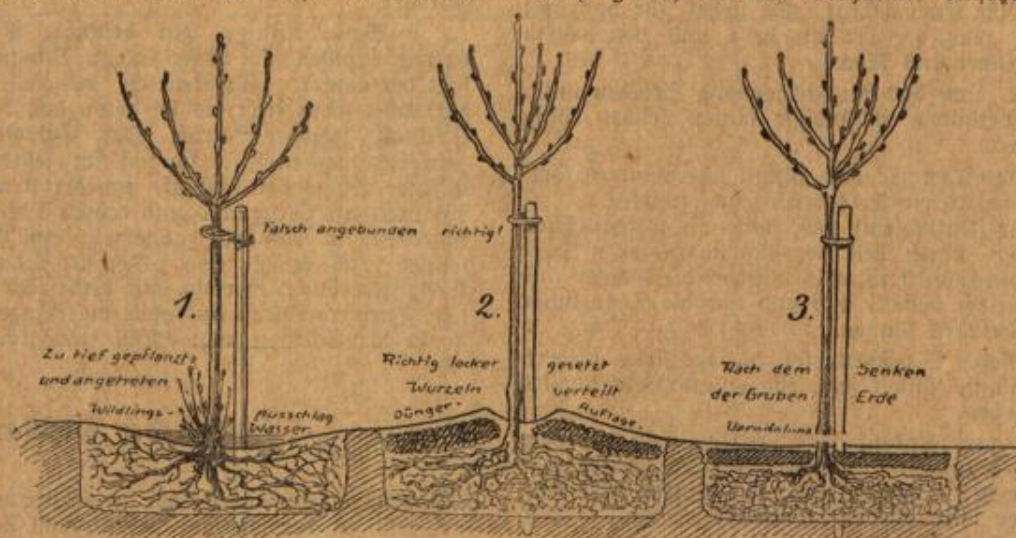
Gründung wird sich auf schwer zugänglichen Obstbaugrundstücken empfehlen, zu denen die Zufuhr von Mist mittels Achse schwer ausführbar ist. Auf feuchten und wasserreichen Grundstücken kann durch regelmäßige Anpflanzung von Gründungs-pflanzen der Boden wesentlich verbessert und das Feuchtigkeitsverhältnis ausgeglichen werden. Durch den starken Feuchtigkeitsverbrauch der Gründungs-pflanzen wird das überflüssige Wasser dem Boden entzogen. Hat dagegen der Boden keinen Überfluß an Feuchtigkeit, so dürfen während der Sommermonate keine Gründungs-pflanzen den Boden bedecken, da der Boden sonst unter Trockenheit zu leiden hätte. Man sät deshalb im Spätsommer oder Herbst Samen von wetterharten Gründungs-pflanzen wie den Inkarnatflee. Diese Pflanzen werden dann im Mai des nächsten Jahres umgepflügt. Vor Einbringung des Samens ist eine vorhergehende Düngung mit Thomasmehl sehr vorteilhaft, damit die Pflanzen sich üppig entwickeln und eine große Düngungsmasse erzeugen können.

Durch die Gründung ist es uns möglich, einen dem Stallmist in seiner Wirkung ähnlichen Stoff auf billige Weise zu erhalten.

## Das Pflanzen der Obstbäume.

Im Interesse einer möglichst reichen Obstversorgung Deutschlands muß man jeden Wink beachten, der zur Erzielung guter Resultate und nutzbringender Erträge gegeben wird. Nebenstehende Abbildungen zeigen klar und deutlich einige Fehler und wie man sie ebenso gut und leicht vermeiden kann, um vor Enttäuschungen gesichert zu sein. Zunächst mache man keine tiefe, sondern eine flache Grube, damit die Wurzeln sich weit unter der Erdoberfläche verteilen und von dort schnell gut und fortlaufend Nahrung aufnehmen können. In einer tiefen Grube, die womöglich noch mit bester Erde ausgefüllt wird, steht der Baum wie im Blumentopf. Er trägt zuerst blendend, dann sind die Nahrungsstoffe verbraucht und der Baum kümmernd. Beim Pflanzen-sorge man für eine richtige Verteilung der Wurzeln, diese dürfen nicht gequetscht, gebrochen oder angedrückt werden. Sie werden vorsichtig mit guter Erde lose umgeben. Beim Nachsafen festigt sich der Baum selbst. Die meisten und stärksten Wurzeln lege man gegen die Windseite als Halt.

Oben kommt guter loser Dünger, nicht unten in die Grube, wo er verrotzt, sticht und mehr schadet, wie nützt. Der Stülpfahl kommt an die Südseite und so tief, daß er nach dem Anwurzeln mindestens 10 cm unter dem ersten Kronenende steht, damit er nicht scheuert oder reißt. Die Veredelungsstelle bleibt stets oberhalb der Pflanzung, um Wildlingstriebe zu verhindern. Das Baumband, ein Weidenstrich oder Stokosfasern, kommt nicht in Form einer  $\infty$  (liegenden Acht), sondern glatt herum. Zur Verhütung des Scheuerns legt man ein Fleu- oder Wollsvolster herum. Der Pfahl darf nicht in Carbolium getränkt werden, sondern in eine Lösung von Kupfervitriol (10 l Wasser, 500 g Kupfervitriol). Dann kommt ein sachverständiger Kronenschnitt dazu und der so eingesezte Baum wird bald tragen und dem Besitzer Freude bereiten.



Das Pflanzen der Obstbäume.

## Vernichtung des Kohlweisklings.

Die Vernichtung des Kohlweisklings wird in der Regel zu lässig betrieben. Man erfreut sich an dem lebhaften Wesen des weißen Falters und vergißt darüber vielfach, daß er ein äußerst gefährlicher Gemüsefreund ist. Wenn es auch vom erzieherischen Standpunkte aus verkehrt ist, mit dem Gängen des Kohlweisklings und dem Vernichten desselben Kinder zu beauftragen, so steht doch nichts im Wege, daß Erwachsene diese so wichtige Arbeit ausführen, und zwar sowohl im Frühjahr als auch im Spätsommer und Herbst. Namentlich sollten die Schmetterlinge der ersten Generation gefangen werden, weil dadurch die Zahl derjenigen der zweiten Periode stark vermindert wird. Wenn man bedenkt, daß jedes Weibchen des Kohlweisklings über 100 Eier ablegt, so leuchtet es ohne weiteres ein, daß durch die Tötung eines einzelnen Schmetterlings das Gemüse vor einer Anzahl gefährlicher Raupen bewahrt wird. Neben den Schmetterlingen sind natürlich auch die Eier, Raupen und Puppen unbedingt zu vernichten; aber in diesem Punkte hapert es noch oft. Ich pflege, wenn ich nur etwas Zeit habe, das Gemüse auf das Vorhandensein dieser Schädlinge hin abzusuchen, wobei ich eine mit einer 10prozentigen Lösung von Schacht's „Floxaevit“ gefüllte Handspritze mitnehme. Wo sich etwas Verdächtiges zeigt, wird gehörig gespritzt. Nur dieser kleinen Arbeit verdanke ich es, daß mein Gemüse weniger als das in den Gärten meiner Nachbarschaft unter starkem Raupenfraß zu leiden hat und daß beim Säubern des Gemüses die Raupen und Käupchen nur vereinzelt vorkommen. G. Herpers.

## Hühnerrassen, Eier und Eiergröße.

Während man in England die Eier nach der Schalenfarbe bewertet und gelbschaligen Eiern den Vorzug gibt, sieht man bei uns zu Lande auf große Eier. Freilich frisch müssen sie sein. Ob nun die Engländer mit ihrer Vorliebe für gelbschalige Eier das Richtige getroffen haben, wollen wir nicht entscheiden. Vielleicht ist der Geschmack der Engländer besser ausgebildet, denn mir und vielen anderen ist es nicht gelungen, Unterschiede im Geschmack zwischen weißen und gelben Eiern — wenn die Tiere unter den gleichen Bedingungen lebten und dasselbe Futter erhielten — festzustellen. Maßgebend für den Geschmack der Eier ist die Fütterung und am besten schmecken Eier von solchen Hühnern, die völlig freien Auslauf haben, denen Wiese und Feld zur Verfügung steht. Trantige Futtermittel geben auch den Eiern einen unangenehmen Beigeschmack. Sommererier schmecken besser als Wintererier. Bei Hühnern ohne Freilauf, die nur wenig Grünfutter erhalten, ist die Dotter blas und es fehlt der würzige und kräftige Geschmack.

Doch nun zur Eiergröße. Sie steht sozusagen im umgekehrten Verhältnis zur Größe des Huhnes und die Zwerge legen die größten Eier, das heißt, wenn man ihre Größe, ihr Körpergewicht in das Verhältnis einsetzt. Bemerkte sei auch,

daß Kenner den Geschmack der Zwerghühner besonders schätzen. Von allen anderen Rassen legen die sogenannten Mittelmeerrassen, das sind Italiener und Minorca, die größten Eier, während die Asiaten und was mit ihrer Hilfe entstanden ist, z. B. Bhandottes, Dr-pingtons usw. durchschnittlich kleinere Eier legen. Aber auch unter den Asiaten und ihren Verwandten gibt es Stämme, die große Eier legen und hierin hinter den Mittelmeerrassen nicht zurückstehen. Es soll auch nicht verschwiegen werden, daß man auf große Eier auch züchten kann und ist dabei eine weit gesündere Basis vorhanden, als bei der Zucht auf Legefähigkeit. Wenn man die Eier nach ihrer Größe gruppieren will, unterscheidet man drei Gruppen: kleine, mittlere und große Eier. Zur ersten Gruppe, zu den kleinen Eiern rechnet man alle Eier bis zu 60 Gramm Gewicht; die, welche 60—70 Gramm etwa wiegen, sind mittlere Eier und solche über 70 Gramm sind große Eier. Zur Brut wählen die Züchter in der Regel die mittelgroßen Eier, nach unserer Ansicht tun sie gut daran. Ganz besonders große und schwere Eier, mit welchen nicht selten die Redaktionen der Lokalblätter beglückt werden, die dann darüber berichten, sind nicht des Züchters Freude. Zur Brut taugen sie nichts, weil sie zwei Dotter haben, und für die Hennen sind solche Eier auch nicht von Nutzen. Man soll sich also mit solchen Eiern von 114—130 Gramm nicht brüsten, ebensowenig wie mit der Henne, die schon mit 3 Monaten das erste Ei gelegt hat. Das ist ebenso unnatürlich und daher verwerflich.

## Schlachtküden.

Küden für Schlachtzwecke kann man zu allen Zeiten erbrüten lassen, sofern man die dafür notwendigen Aufzuchtträume besitzt und über Brutmaschinen und Klüdenheime verfügt. Wer ein gutes Geschäft mit Schlachtküden machen will, muß die Zeit aber so wählen, daß die Klüden schon im frühen Frühjahr schlachtreif sind. Dann werden die höchsten Preise erzielt. Im Sommer dagegen ist das Angebot zu stark und die Preise sind geringer. Man muß also im Winter brüten lassen.

## Aufruf

an alle Verbände Deutschlands, alle Geflügel- und Kaninchenzüchter, alle Landwirte!

Liebe Freunde! Unsere vieljährige, ausdauernde, liebevolle Arbeit in Ostpreußen ist dahin!

Unsere Bestrebungen, die deutsche Geflügel- und Kaninchenzucht zu heben, das Interesse dafür in alle Kreise unserer Heimatprovinz zu tragen, hatte so gute Erfolge gezeitigt, die zu den besten Hoffnungen für die Zukunft berechtigten. Überall war die Geflügelzucht emporgesblüht! Vom Großgrundbesitzer an bis herab zu den kleinsten Bauern hatte alles seinen schönen Bestand an Zuchtmaterial. Prämien, die auf Heranziehung guter Bestände gesetzt waren, hatten die kleinen Beamten, die kleinen Besizer, die kleinen Leute auf dem Lande angespornt. Es war alles im schönsten Gang! Nun hat der Kriegsorkan über unsere Lande dahingebraust. Er hat all' unsere Anlagen und Bauten hinweggefegt, hat unsere Städte und Dörfer zerstört, unsere Kluren und Felder verwüstet, in den meisten Bezirken unsere Arbeit von Jahrzehnten vernichtet.

Geflügel- und Kaninchenzüchter, Landwirte Deutschlands! Helft uns, helft unserer armen Provinz! Wir haben für Euch geblutet, wir haben für Euch gesiegt. So stehet Ihr uns bei! Helft uns aufbauen, was zerstört ist, helft uns von neuem einporzukommen! Sendet uns Tiere!

Nur müssen wir, um das Ausbrechen von Seuchen unter dem Federvieh zu verhüten, inständigst bitten, sendet völlig gesunde Tiere!

Die Landwirtschaftskammer hat gütigst übernommen, derartigen Sendungen frachtfreie Beförderung zu erwirken.

Aber auch unser Futter fehlt uns, und wir werden schon deshalb bitten müssen, einen Teil der uns überlassenen Tiere bis zum Frühjahr durchzufüttern, bis wieder die Häuser und Stütten stehen, die Felder bestellt sind und wir die Tiere unter die Heimgesuchten verteilen können.

Angeichts der vielen Menschenopfer, die der Krieg fordert, muß es uns die heiligste Pflicht sein, ein gesundes, kraftvolles Geschlecht heranzuziehen.

Geldsendungen zum Ankauf von Futtermitteln — oder Futtermittel selbst —, zum Ankauf von Bruteiern im Frühjahr oder Bruteiersendungen —, wären uns nicht minder erwünscht. Aber alle Sendungen wird öffentlich quittiert werden.

Wir bitten herzlich, behufs Lieferungen resp. deren Terminen sich mit Herrn Hugo Philipp, Methgethen-Königsberg (Pr.), in Verbindung setzen zu wollen, ebenso auch Geldsendungen an ihn zu richten.

Mitzüchter grüßt

Der Verband der Ostpreussischen Geflügel- und Kaninchenzüchter.  
gez. H. Süpply, gez. Hugo Philipp.  
1. Vorsitzender. 2. Vorsitzender und Schriftführer.

Verband der Ostpreussischen landwirtschaftlichen Hausfrauenvereine.  
gez. Lachner.

Ostpreussischer Verein für Geflügel-, Vogel- und Kaninchenzucht  
von 1879.  
gez. G. Badzies, 1. Vorsitzender.

## Pflanzkartoffeln und Ernte.

Betreffs der Auswahl der Saatkartoffeln herrschen noch vielfach verschiedene Ansichten. Da aber gerade von der Auswahl der Saatkartoffeln und der Art des Auslegens sehr viel abhängt, so sei auf einige neuere und ältere Erfahrungen aufmerksam gemacht.

1. Es ist in neuerer Zeit beobachtet worden, daß Stengel, die unterhalb der Saatknohle ausgehen, einen höheren Ertrag bringen. Die als neu mitgeteilte Erfahrung ist in manchen Gegenden bekannt. Alle Praktiker legen die Saatkartoffeln mit den Augen nach unten und erklären, daß sie hierdurch bedeutend höhere Erträge erzielen. Sie geben als Erklärungsgrund an, daß die Kartoffeln so mehr Platz hätten, als wenn die Saatkartoffel ihnen den Platz fortnehme. Sie haben also die richtige Tatsache beobachtet, aber nicht die richtige Erklärung, die nun durch die neuen Versuche gegeben wird. Ich bitte noch einmal um recht zahlreiche Versuche und kurze Berichte darüber.

2. Als Saatgut haben sich auch bei mir mittelgroße Kartoffelknollen in 30-jähriger Erfahrung am besten bewährt. Zu dicke reitieren sich der zu hohen Kosten wegen nicht und kleine sind ganz zu verwerfen. Kleine Knollen sind nicht genug ausgereift und haben nicht genug Kraft und Nahrung zur kräftigen Staudenbildung. Gerade durch falsch angebrachte Sparsamkeit, durch das Setzen zu kleiner Saatkartoffeln, arten die Kartoffeln aus und eine noch so gute Sorte kann in zwei bis drei Jahren vollständig verdorben sein. Es ist ja auch sonderbar, daß manche Bauern zwar dafür sorgen, daß sie für die Roggen- und Weizenfaat schwerste Saatkartoffeln bekommen, dabei aber glauben, mit kleinen Saatkartoffeln große Ernten zu erzielen.

3. Dicke Kartoffeln können ohne Nachteil durchschnitten werden, das Zusammenlegen zweier kleinerer Kartoffelknollen bringt eher Schaden als Nutzen.

4. Die Bildung langer Stellerschosse muß durch Umlösen und Mithalten der Kartoffeln resp. der Stellersäume vermieden werden. Es ist aber besser, Kartoffeln mit fingerlangen Keimen zu pflanzen, als sie abzubrechen und neu keimen zu lassen. Die Knolle hat ihre beste Kraft in den ersten Keim gesteckt; wird sie nun zum Treiben neuer Keime genötigt, so werden diese schwächer, die Knolle nahrungsärmer und der Ertrag geringer.

5. Wenn kräftige, gut belaubte Pflanzen keinen guten Ertrag bringen, so liegen meist Düngungsfehler vor. Hier sagt der Bauer: „Wo Krut es, do sind ooch Redäppel“, und hat dabei meist recht; es sei denn, daß das Krut durch zu viel Stickstoff, Jauche, Latrine oder Salpeter geilt in die Höhe getrieben worden sei. Ich zog im letzten Jahre Industrie in mildem Lehmboden, düngte im Herbst mit Kalisalz und beim Pflanzen mit Peruguano und erhielt Stauden von erschreckender Spiggigkeit, so daß mir allgemein ein Mißerfolg vorhergesagt wurde. Ich erhielt von 1 Zentner Saatgut 12 Zentner gute Kartoffeln, ein Mißerfolg, mit dem jeder zufrieden sein dürfte. (In schwerem Boden sind auch fingerlange Keime schon zu lang, da sie die Schollen nicht durchbrechen können.)

## Kalken der Obstbäume.

Indem wir an das Kalken der Obstbäume erinnern, bemerken wir zu der vielfach verbreiteten Ansicht, jene Arbeit sei nutzlos, daß die Obstbäume zunächst deshalb gekalkt werden, damit Früh- oder Spätkröste nicht so schaden können. Die weiße Farbe des Kalkes wirft die Sonnenstrahlen zurück, wodurch ein zu schnelles Auftauen der gefrorenen Rinde verhindert wird. Bei nicht gekalkten Bäumen kann man oft große Frostplatten beobachten, an diesen Stellen verdorret nicht nur die Rinde, sondern noch ein Teil des Holzes. Vor dem Kalken sollen die Äste und der Stamm des betr. Baumes abgekrast bzw. gebürstet werden, damit der Kalk in alle Ritze der Rinde eindringen kann, wodurch viele tierische Schädlinge vertilgt werden. Zu letzterem Zweck ist allerdings das Anlegen von Leimringen unerlässlich. Regelmäßig gekalkte Bäume erhalten eine schöne, glatte Rinde und haben überhaupt ein gefälligeres Aussehen.

## Das Alter der Zuchttiere.

Die meisten Züchter machen den Fehler und benutzen die Zuchttiere zu früh zur Zucht. Das gilt besonders von den Ziegenzüchtern. Oft sind es noch die reinsten Lämmer, die schon dem Boocke zugeführt werden. Dieses ist besonders da der Fall, wo durch Vereine nicht genügend aufklärend gewirkt wird. Auch Kaninchenzüchter verfallen in denselben Fehler. Von großen Rassen muß man ein Alter von 8 Monaten, von kleineren ein solches von 5 bis 6 Monaten mindestens durchschnittlich verlangen. Zuchthühner sind am besten zweijährig zu wählen und auch älter. Enten und Gänse soll man im ersten Lebensjahre überhaupt nicht zur Zucht benutzen, namentlich Gänse nicht, die lange brauchen, bis sie vollständig entwickelt sind. Darüber gehen zwei Jahre hin und mit Truthühnern ist es ebenso. Zuchttiere sollen vollständig entwickelt sein. Werden sie zu früh zur Zucht benutzt, dann wird die Entwicklung gehemmt.