Berliner Volks-Zeitung
Nr. 20 — 72. Jahrgang

Morgen-Ausgabe · 1. Beiblatt
Freitag, 20. Juni 1924

Berliner Haus- und Garten-Zeitung

Ein kommendes Schädlingsjahr?

Die Nonnengefahr

Die allgemein verbreitete Ansicht, daß ein strenger Winter mit den Forst- und Gartenschädlingen aufräume, bestätigt sich dem Anscheine nach in diesem Jahre durchaus nicht. Die Hoffnung der Obstzüchter, daß sie der langandauernde Frost und die Futternot der Vögel während der ausgedehnten Schneezeit von den Plagegeistern befreien werde, die im vergangenen Jahre in einer Reihe von Obstbaubezirken die ganze Ernte vernichtet haben, wird mindestens für Norddeutschland nicht in Erfüllung gehen. Frostspanner und Blütenstecher treten zwar nicht ganz in dem Maße wie 1923 auf, doch ist die Apfelernte schon jetzt durch diese Schmarotzer in vielen Bezirken in Frage gestellt. Hier rächt sich die durch die Inflationszeit erzwungene jahrelange Einschränkung der Schädlingsbekämpfung.

Ueber das starke Auftreten der Maikäfer wird namentlich aus süddeutschen, alpenländischen und mitteldeutschen Gegenden Klage geführt. Auch ihnen hat der strenge Winter nichts anhaben können. Die schwerste Gefahr droht aber den Kiefernbeständen unserer Forsten. Wer durch die älteren Schläge der Wälder um Berlin wandert, der findet stellenweise den Boden wie besät mit den Faltern der Kiefern- und Forleule, und in den späteren Nachmittagsstunden flattern diese Schmetterlinge in förmlichen Wolken um die Kronen der Bäume. Ein ähnliches starkes Auftreten dieses Forstschädlings, wie man es seit Forstmanns Gedenken nicht mehr beobachtet hat, wird aus Schlesien berichtet. Die Forleule ist mit der gefürchtetste Feind unserer Kiefernbestände. Die Raupen fressen sich zuerst in die jungen Triebe ein, um später die Nadeln bis auf ein kurzes Ende abzuweiden. In allen Gegenden Deutschlands hat die Kiefernule im Laufe des letzten halben Jahrhunderts arge Verwüstungen angerichtet. 1887 hat sie in Mittelschlesien über 800 Hektar Waldbestand durch Kahlfraß völlig vernichtet. Allerdings besteht in diesem Jahre eine Hoffnung, daß der Schaden nicht zu groß wird. Denn das Auftreten der Eule hat sich infolge der langen Kälteperiode um drei bis vier Wochen verzögert. Auch hat die Raupe unter den Raubfliegen und Schlupfwespen zahlreiche Feinde, die schon manches Mal bei einem Massenauftreten der Kiefernreule regulierend gewirkt und den größten Teil der Fresser rechtzeitig vernichtet haben. Doch wären die Sorgen der Forstleute noch nicht behoben, selbst wenn diese Gefahr glücklich vorübergehen sollte. Denn auch die Nonne ist im vergangenen Jahre so zahlreich geflogen, daß man dem Auftreten ihrer Nachkommenschaft, die sich ebenfalls etwas verspätet hat, mit berechtigter Besorgnis entgegensehen muß.

nn.

Die Blutauffrischung im Hühnerhofe

Weder durch gute Pflege, noch durch Wahl der Rasse kann man ein Hühnervolk auf der Höhe seiner Eiererzeugung und allgemeinen Gesundheit halten, wenn man es sich jahrelang unter sich paaren und fortpflanzen läßt. Zur Not kann man wohl einmal einen Hahn die von ihm abstammenden Hennen befruchten lassen, aber sehr bedenklich ist es schon, Geschwister zu vereinigen. So wird oft schon im zweiten Jahr die Frage brennend: Woher soll der junge Nachwuchs kommen? Der Laie verfällt natürlich sofort auf die ihm am nächsten liegende Lösung: Es wird ein neuer Hahn angeschafft. Dagegen läßt sich nichts einwenden, wenn der Käufer die Gewähr hat, ein Tier zu bekommen, das von einer guten Eierlegerin stammt. Der Hahn pflanzt nämlich die Tüchtigkeit seiner Mutter fort, so daß man von den Hühnerküken, die aus den von einem Hahn mit gutem Erbgut befruchteten Eiern schlüpfen, erwarten kann, es werden wieder gute Eierlegerinnen werden. Andererseits kann ein Hahn, der keine Fruchtbarkeit vererbt, den besten Stamm völlig verderben. Darum züchtet man seine Hühner lieber selber, wenn man keine zuverlässige Quelle kennt.

Für Blutwechsel sorgt man dann auf folgende Weise: Man hält sich entweder mehrere, mindestens zwei Stämme, die in Hennen und Hähnen völlig verschiedenes Blut haben. Trotzdem können sie natürlich derselben Rasse angehören, und müssen das sogar, wenn man sich eine reine Rasse erhalten will. Nur wechselt man jährlich die nachgezogenen Hähne gegenseitig. Man kann dann eine Reihe von Jahren ohne Zuführung fremden Blutes auskommen. Dazu gehört aber reichlicher Raum. Verfügt man nicht darüber, dann hilft man sich durch Einstellen neuer Hennen, die man von einem bewährten Züchter kauft oder aus fremden Bruteiern heranzieht. Einen Hahn, der seine Hühner gut führt und zusammenhält, soll man recht lange leben lassen. Das heißt aber nicht, daß man nun in jedem Herbst sämtliche vorjährigen Hennen abschaffen soll. Viele Hennen erreichen ihre höchste Leistungsfähigkeit erst im zweiten oder dritten Jahre. Am besten tut man, wenn man einen dreijährigen Betrieb einführt und dabei so verfährt, daß am Ende des ersten Züchterjahres nur das entfernt wird, was ungenügend gewesen ist; am Ende des zweiten Jahres macht man wieder eine entsprechende Auslese; und erst am Ende des dritten Jahres räumt man völlig mit dem alten Bestand.

Das Huhn als Buchhalter

Registrierte Eier

Für den gewissenhaften Buchhalter ist es sehr wichtig, zu wissen, was jedes einzelne Huhn leistet. Er ist nur dann imstande, schlechte Leger auszumerzen. Zu Zuchtzwecken ist eine solche Statistik unerläßlich. Es gibt viele Vorrichtungen, um das Eierlegen der Hühner zu kontrollieren. Zwei Amerikaner sind auf den Gedanken gekommen, die Henne ihre Aufzeichnungen selber machen zu lassen. Diese „amerikanische Buchführung" ist denkbar einfach und verlangt von der Henne nichts weiter, als daß sie sich beim Verlassen des Nestes etwas drückt und mit einem Farbstift ihr Autogramm auf ein Stück Papier zeichnet. Das Nest ist ähnlich wie die bekannten Fallennester gebaut. Ein allmählich ansteigendes Brettchen führt zu ihm. Sowie die Henne in das Nest steigen will, streift sie an der Wand des schmalen Ganges einen Drücker, der zwei Gitter auslöst. Sie fallen herunter und versperren jedem weiteren Huhn den Eintritt. Das innere Gitter ist gerade so hoch angebracht, daß die Henne noch darunter durchschlüpfen kann, wenn sie sich etwas niederbückt. Im selben Augenblick, wo sie durchschlüpft, nachdem sie ihr Ei gelegt hat, berührt sie mit einem Farbstift, der an dem „Hahnensporn" mit einem Aluminiumhalter befestigt ist, das auf einem Brettchen angebrachte Papier und hinterläßt damit ihre Unterschrift. Die Hühner lassen sich sehr leicht an diese Buchführung gewöhnen, die bereits von vielen amerikanischen Züchtern mit Erfolg eingeführt wurde. Es wäre sehr interessant, zu untersuchen, ob die deutschen Hühner ebenso geschickt sind, wie die amerikanischen zu sein scheinen.

Uff, ist das eine Hitze! Da kommt man ja ganz auf den Hund — daher der Name Hundstage! (Vielleicht ist's allerdings schon wieder kalt, wenn euch die brave Botenfrau dies Blatt ins Haus bringt. Bei unseren „deutschen" Sommern soll man nicht vorspuken!) Trotzdem habe ich drei Kragen an einem Vormittage eingeweicht — am Halse! Nun ja, wenn man stundenlang bei solcher Affenhitze acht ausgewachsene Gerichte synthetisch und analytisch im Laboratorium untersuchen muß! Gottlob bringt mir Schwester Klärchen (mit einem K; nicht das berühmte Fisch-Clärchen!) heute — kalte Küche. Euch wird's auch angenehm sein! Also rühren wir los:

Buttermilch-Suppe

In einen Liter Buttermilch gibt man den Saft einer Zitrone, etwas Schale, ein achtel Pfund Korinthen, Zucker und Salz nach Geschmack und bringt dies unter ständigem Rühren allmählich zum Kochen. Noch vor dem Aufkochen aber rührt man eine kleine Tasse Grieß hinzu. Die Suppe ist fertig, wenn der Grieß weich ist.

Rhabarbersuppe mit Schneeklößchen

Wenn ich Kompott von Rhabarber bereite, so koche ich ihn in reichlich Wasser, damit er möglichst viel von seiner Schärfe verliert und das Kompott weniger Zucker verlangt. Das Abkochwasser verwende ich zur Suppe. In diese kommt ein achtel Pfund Korinthen, der Saft einer Zitrone, etwas Schale, Zucker nach Geschmack und eine Prise Salz. Wenn die Suppe kocht, wird sie mit etwas in Wasser gelöstem Kartoffelmehl abgerührt. Die Suppe wird mit einem Eigelb abgezogen. Dann schlägt man Eiweiß zu Schnee, tut davon Häufchen, die man mit Zucker und Zimmt bestreut, auf die Suppe. — Beide Suppen schmecken auch kalt sehr gut.

Beamten-Schlemmerle

Speckwürfel werden gebräunt und über Stangenspargel gegossen. Dazu gibt man Scheiben gekochter Kartoffeln, die mit etwas zerkleinertem Cornedbeef gebraten werden.

Spargel mit Klößen

Ein Pfund Spargel wird in Stücke geschnitten, weich gekocht, und in einem Teil des Spargelwassers warmgestellt. Aus 125 Gramm Grieß, den man mit Salz in halb Milch, halb Wasser aufquellen läßt, einem Ei und Muskatnuß bereitet man eine steife Masse, aus der man mit einem Löffel Klöße in den Rest des kochenden Spargelwassers absticht und sie darin garkochen läßt. Die Kochdauer richtet sich nach dem Kochen eines Probeklopfes. Man vermischt Spargel und Klöße in einer gut durchwärmten Schüssel und begießt die Speise mit einer sehr dicklichen, holländischen Tunke, der man durch Beifügen von etwas Zitronensaft einen leicht säuerlichen Geschmack geben kann.

Kopfsalat mit Buttermilch

Grüner Salat wird meist mit verdünntem Essig zubereitet. Ich empfehle, anstatt des Essigs angesäuerte Butter- oder Sauermilch zu nehmen.

Speck, Salat und harte Eier

Für dieses Gericht wird der grüne Salat mit verdünntem, angesäuertem Zitronensaft zubereitet und mit ausgelassenem, angebräunten Speckwürfeln übergossen. Der Salat wird garniert mit hartgekochten Eiern in Scheiben.

Konservierung von Zitronensaft

Bei dem jetzt noch billigen Zitronenpreis empfiehlt sich folgendes Saftkonservierungsrezept: Der ausgepreßte Saft wird durch ein Tuch gegossen, klargekocht, abgekühlt und in ausgeschwefelten Flaschen verkorkt. Sollte sich im Laufe der Zeit eine Haut auf dem Saft bilden, so muß er wieder aufgekocht und abgeschäumt werden.

Zitronenschalen als Zitronatersatz

Die gelbe Oberschale der Zitrone wird fein gehackt, mit zwei bis drei Löffeln Zucker vermischt und in luftdicht verschlossenem Glase aufbewahrt. Der dickliche Saft kann als Zitronat verwendet werden.

Mittel gegen Milchgerinnen

Man tue beim Aufkochen der Milch ein wenig doppeltkohlensaures Natron hinzu und stelle sie in kaltes Wasser, das des öfteren erneuert werden muß. Jedenfalls ist dringend zu empfehlen, die Milch sofort abzukochen.

Eier in Salz zu konservieren

Besser als in chemische Lösungen lege man auf ihre Frische erprobte Eier in einen Steintopf mit Kochsalz. Jedes Ei muß von allen Seiten in Salz gebettet sein. Eine dicke Salzschicht kommt als Abschluß in den Topf.

Fischreste-Gelee

Um das Fischkochwasser, das leider viele wegzugießen, zu verwenden, tue ich in dieses Fischreste, etwas Essig und gelöste weiße Gelatine. Das Gelee wird zu Brot oder Bratkartoffeln gereicht.

Also doch das Fisch-Clärchen", höre ich schon manche exklamieren! — Vorbeigetippt! Es gibt auch K-Klärchen, die etwas von Fischen verstehen!

Gorgon Zola II

Beizmittel für das Saatgetreide

Geprüft durch zahlreiche Versuche

Große Schädigungen und Verluste hat jährlich die Landwirtschaft durch die zahlreichen Pilzkrankheiten, die das Getreide befallen, zu verzeichnen. Sie verringern die Ernteerträge, und ungeheure Mengen Brot- und Futterkorn gehen der Allgemeinheit verloren. Mehr als je zuvor kommt es darauf an, von unserem Boden die Erträge zu gewinnen, die die Ernährung des deutschen Volkes sicherstellen können. Es erwächst daher jedem Landwirte die Pflicht, alle Mittel anzuwenden, um Verluste zu vermeiden. Jedes Saatkorn, das der Landwirt dem Boden anvertraut, muß sorgfältig gebeizt sein, damit es den zahlreichen verderblichen Pilzkrankheiten gegenüber geschützt ist. Als Beizmittel können heute auf Grund zahlreicher Versuche des Deutschen Pflanzenschutzdienstes empfohlen werden:

Germisan gegen Steinbrand, Fusarium, Streifenkrankheit und Haferflugbrand.

Fusariol gegen Fusariumbefall, Steinbrand und Roggenstengelbrand.

Formaldehyd (Marke Hoag) gegen Flugbrand des Hafers und gegen Steinbrand (sorgfältiges Beizen besonders geraten, da leicht Keimschädigungen eintreten können).

Uspulun gegen Streifenkrankheit, Steinbrand, Fusariumbefall und Roggenstengelbrand.

Segetan gegen Steinbrand.

Tillantin B gegen Steinbrand des Weizens und Hartbrand der Gerste.

Kalimat gegen Steinbrand des Weizens und Flugbrand des Hafers.

Hohenheimer Beize gegen Steinbrand, Fusarium und Haferflugbrand.

Alle diese Beizmittel können die Landwirte durch die Futterstellen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft beziehen.

Der Hühnerhabicht als Wachtier

Der französische Tierarzt Huet hat in dem Hühnerhabicht, der in der Gefangenschaft als schwer zähmbar gilt, bei der Verteidigung gegen die Schädlinge in Garten und Wald einen tüchtigen Helfer gefunden, der sich auch in Sachen des Schutzes vor Dieben und Einbrechern als zuverlässiger Wächter erweist. Seit einem Jahre hält er zwei junge Hühnerhabichte, die er, als sie kaum flügge geworden waren, aus dem Nest genommen und mit Pferdefleisch aufgefüttert hatte, in voller Freiheit in seinem Garten. Die beiden Raubvögel, deren Geschlecht der Schrecken der geflügelten Welt und des schädlichen Kleingezugs wie Wildkaninchen, Mäuse und Ratten ist, wurden in der Gefangenschaft außerordentlich zahm. Sie lassen sich mit Vergnügen von der Person, die ihnen das Fressen bringt, kraulen und liebkosen. Um sie der Möglichkeit der Flucht zu berauben, wurde aus einem Flügel ein kleiner Knochen herausgenommen. Die gezähmten Habichte haben unter den Schädlingen des Garten gehörig aufgeräumt. Kein Fremder darf überdies das Grundstück betreten, ohne daß sie sofort zu schreien beginnen. Sie benehmen sich dabei ganz wie auf den Mann dressierte Wachhunde. Wenn der Eindringling trotz der Warnung seinen Weg fortsetzt, so gehen sie sofort mit geöffnetem Schnabel und ausgestreckten Krallen zum Angriff über. Entgegen den Erwartungen ihres Dresseurs, stehen sie mit den Sperlingen in durchaus gutem Einvernehmen und dulden es, wenn diese sich an Salat, Kirschen und Weintrauben ergötzen. Auf Grund seiner Erfahrungen rät der französische Tierarzt, die jungen, noch nicht flügge gewordenen Raubvögel nicht zu vernichten, sondern sie zu fangen, um sie zu zähmen und zu nützlichen Hausgenossen zu erziehen.

Eine Rekordkuh

Wie die ungarische Milchkontrollvereinigung auf Grund ihrer Prüfungen feststellt, steht die von ihr kontrollierte Kuh „Augusta 26" in ihrer Milchergiebigkeit in der ganzen Welt einzig da. Und in der Tat ist ihre Leistungsfähigkeit etwas ganz Außerordentliches, wie die nachstehenden Daten, die wir der „Schweizerischen Milchzeitung" entnehmen, bezeugen. Seit 1923 wird die obengenannte Kuh „Augusta 26" durch die ungarische Milchkontrollvereinigung auf ihre Leistungen hin geprüft, und es wurde festgestellt, daß Augusta von 5. Mai 1923 bis 15. Februar 1924 — also in 283 Tagen — 10 601 Kilogramm Milch bzw. 611,62 Kilogramm Milchfett gab. Durchschnittlich fällt auf einen Tag 36,08 Kilogramm Milch, bzw. 2,11 Kilogramm Milchfett oder etwa 2½ Kilogramm Butter.

Von köstlich erfrischendem, würzigem Geschmack. — Die stundenlang anhaltende, antiseptische Wirkung konserviert die Schleimhäute und aromatisiert gleichzeitig den Atem.

ZAHNCREME MOUSON

Trotz der stark desinfizierenden, zahnsteinlösenden Eigenschaften ohne schädigenden Einfluß auf den Zahnschmelz. Die gründliche und mühelose Beseitigung des Zahnbelages ist augenfällig.

L. G. MOUSON & CO. Gegründet 1798 in Frankfurt a. M. • Hersteller des weltbekannten Hautpflegemittels CREME MOUSON