

Illustrierte Haus- und Garten-Zeitung

Schorfkranke Kartoffeln

Keine Seuchenerscheinung

Bei Schorfbefall der Kartoffeln braucht man nicht besorgt zu sein. Es ist keineswegs eine Seuchenerscheinung, sondern kann, wenn sich der Befall in mässigen Grenzen hält, lediglich als Schönheitsfehler gewertet werden.

Bei starkem Befall tritt aber doch eine wirtschaftliche Minderung der Knollen ein, mit anderen Worten gesagt, man wird keinen guten Preis für die Knollen erzielen, weil diese einen sehr starken Abfall haben und für Speisewecke daher ausfallen. Ausserdem haben schorfkranke Kartoffeln einen geringeren Stärkegehalt als gesunde und schmecken auch bei weitem nicht so gut wie diese. Was die Haltbarkeit anbetrifft, so stehen sie darin gesunden Kartoffeln nicht nach, allerdings nur, wenn sie in trockenem Zustande eingelagert werden. Es bestehen auch keinerlei Bedenken, sie als Saatkartoffeln zu verwenden, denn erfahrungsgemäss überträgt sich diese Krankheitserscheinung nicht auf die Nachkommenschaft. Von dem wirtschaftlichen Schaden abgesehen, ist der Schorfbefall bei den Kartoffeln also nicht so tragisch zu nehmen. Aber immerhin hat sowohl der Landwirt wie der Konsument das grösste Interesse daran, gesunde, unbeeinträchtigte Knollen zu erhalten. Wie verhindert man nun den Befall respektive beugt ihm vor? Es hat sich gezeigt, dass die Schorfkrankheit der Kartoffeln vor allem auf unzureichende Düngung zurückzuführen ist und weniger auf Mängel in der Bodenbeschaffenheit, wie meist geglaubt wird. Die Schorbildung wird begünstigt, wenn eine zu späte Düngung mit Kalk, Kinit, Thomasmehl und niedrig prozentigen Kalisalzen erfolgt. Auch eine übermässige Stalldüngung kurz vor dem Pflanzen ruft leicht Schorbildung hervor. Als besonders vorteilhaft hat sich eine Düngung mit hochprozentigem Kali und Superphosphat und schwefelsaurem Ammoniak erwiesen. In diesem Falle ist ein Schorfbefall der Kartoffeln fast unmöglich. Es gibt allerdings einige befallempfindliche Sorten, die auch hier eine Ausnahme machen.

Schwachwüchsige und kleinlaubige Sorten leiden besonders unter diesen Schönheitsfehlern, während stark- und vollblättrige Sorten widerstandsfähiger sind. In humusreichem, mildem Boden werden auch empfindliche Sorten kaum von Schorf befallen. Will man also dem Befall vorbeugen, so baue man Kartoffeln nur im zweiten Jahre nach erfolgter Stalldüngung an. An künstlichen Düngern sollten hauptsächliche, wie gesagt, Superphosphat, schwefelsaures Ammoniak und 40-60prozentiges Kalisalz Verwendung finden.

L. u. H.

Die Ziege hat Milchfieber

Ziegen, die am Milchfieber leiden, müssen so behandelt werden, dass bei ihnen eine vermehrte Hauttätigkeit, eine reichere Darmentleerung und eine grössere Milchabsonderung stattfindet. Das erreicht man am besten dadurch, dass man den Körper mit lauem Wasser begiesst und den Rücken mit Strohwaschen oder Tuchlappen reibt. Auch Einreibungen mit Senf oder Salmiakgebe und Terpentinöl helfen. Ausserdem gebe man Klyster mit lauwarmem Salzwasser.

Stachelbeersträucher im Sommer

Um die Stachelbeersträucher kümmert sich der Gartenbesitzer den Sommer über meist sehr wenig. Wenn seine Früchte geerntet sind, gibt man sich mit ihm nicht mehr ab. Dabei ist gerade der Sommer zu seiner Pflege am besten geeignet. Diese besteht im Entfernen der jungen Schösslinge und im Düngen mit Kompost oder verrottem Dünger, sowie im Abschneiden



Eine glückliche Familie
Sie nimmt ein Sonnenbad

zu langgewordener Zweigspitzen und Zweige. Die alten, schon verholzten Schösslinge werden in diesen Wochen nicht entfernt — bei dieser Arbeit werden die Wurzeln gelockert und können auch leicht beschädigt werden. Aus diesem Grunde ist auch ein tiefes Umgaben des Bodens unter den Sträuchern zu vermeiden. Gegen jedes Unkraut wird natürlich mit aller Energie vorgegangen.

Das Verhalten von Wespen

Ueber interessante Beobachtungen in bezug auf die biologische Bedeutung der Wärmezirkulation bei Wespen berichtet A. Steiner (Bern) in den „Naturwissenschaften“. Wenn das Nest der Feldwespe in der Sonne liegt, so ist es in der Zeit der stärksten Sonnenbestrahlung am wärmsten und kühlt sich mit dem Aufhören der Bestrahlung auch schnell wieder ab.

Erwärmt sich aber das Nest auf 5 Grad, so steigt die Temperatur nicht weiter, da die Wespen eine Reihe von Mitteln anwenden, damit eine Temperaturzone von 34-37,5 Grad nicht überschritten wird. A. Steiner hat in den folgenden Sonntagen wurde eine mittlere Nesttemperatur von ca. 35 Grad ermittelt, während ein leeres Kontrollnest Wärmern von über 45 Grad aufwies. Das Gleichhalten der Temperatur wird erreicht, durch Wassereintragen und gruppenweises Fächeln, woran sich auch die Königin stark beteiligt. Es liess sich feststellen, dass von einer Königin in einer Stunde auf etwa 90 Flüg-

soviel Wasser eingetragen wurde, dass dessen Verdampfung die Herabsetzung der Nesttemperatur um über 10 Grad ermöglichte. Diese Fähigkeit der Wespen, die Wärme ihres Nestes zu regulieren, die auch bei anderen Insekten vorkommt, wird ausschliesslich für Zwecke der Brutpflege ausgenutzt. Eine mittlere Nesttemperatur von etwa 35 Grad scheint dem Entwicklungsoptimum der Brut zu entsprechen.

Wespen haben ein starkes Rassegefühl. Sie heissen Fremde willkommen, die zu ihrer eigenen Spezies gehören selbst wenn sie aus Nestern kommen, die viele Kilometer entfernt sind. Taucht aber eine fremde Wespe von einer anderen Art auf, so bedeutet das sofortige Schlacht. Dies sind in Kürze die Ergebnisse von Versuchen mit Wespen in einer Reihe von Nestern. Die P. Rau in seinem Laboratorium aufbauend, über die er in dem amerikanischen Journal für vergleichende Psychologie berichtet. Rau arbeitete mit drei Arten des Genus Polistes. Im allgemeinen wurde eine Wespe beim Hineintragen in ein Nest mit Wespen gleicher Art, entweder von einem Komitee der Nestbevölkerung willkommen geheissen oder mindestens allein gelassen. Eine fremde Wespe in einer fremden Kolonie ihrer eigenen Art wurde äusserst gepflegt und ihr Körper und ihre Flügel massiert. Würde aber eine Wespe in die Kolonie einer anderen Spezies eingebracht, so gab es weder ein Willkommen noch eine gleichgültige Duldung. Der Eindringling war sofort das Zentrum einer Masse kämpfender und beisender Insekten.



Terrier und Eichhörnchen als Akrobaten

Die Blattmilbe der Birnbäume

Die Blattmilbe der Birnbäume richtet auf den Blättern oft grosse Verwüstungen an. Schon nach dem Entfallen der Knospen und den ganzen Sommer hindurch sieht man auf der Oberseite der Blätter, meistens auf beiden Seiten der Mittelrippe zahlreiche kleine Erhebungen, die auf der Unterseite des Blattes eine nur mit der Lupe wahrnehmbare Öffnung haben. Anfangs haben diese eine karmirote Färbung, um später dunkelgrün und, wenn sie zusammenfallen, schwarzbraun zu werden. Die Ursache dieser Höcker- und Pustelbildung ist die Blattmilbe, ein fast unsichtbares Insekt, das in jeder Pustel wie in einer Höhle lebt und sich von dem Inhalt der Blattzellen nährt. Infolgedessen entstehen Zellenwucherungen und Aufreibungen des Blattes. Ein wirksames Bekämpfungsmittel ist nicht bekannt. Man bemerkt die Milbe meist erst dann, wenn schon eine ganze Anzahl Blätter befallen sind. Einzelne Birnensorten leiden sehr unter der Milbe, während andere wieder gar nicht befallen werden.

Der bequeme Strümpfetrockner

Undank ist der Welt Lohn. Gerade die Frauen, denen die Elektrotechnik in letzter Zeit so unzählige Wohlthaten erwiesen hat, zeichnen sich durch gründliches Unverständnis für alles „Elektrisches“ aus und haben keine Ahnung, welche seltsamen Kräfte es sind, die in ihren Staubsaugern und Fönapparaten walten. Nun, die Elektrotechnik sammelt glühende Kohlen auf den mehr oder weniger nistlichen weiblichen Häutern und beschert ihnen den elektrischen Strümpfetrockner. Damenstrümpfe sind rasch beschmutzt und noch schneller gewaschen; aber das Trocknen geht dafür um so langsamer vor sich, und heutzutage, wo der Strümpf noch immer einer der sichtbarsten Bestandteile weiblicher Kleidung darstellt, und in der Farbe mit dem Kleide harmonisieren muss, sind es immer gerade die benötigten Strümpfe, die an der Trockenecke hängen. Diesem empörenden Zustand macht der Strümpfetrockner ein Ende. Er besteht aus einem flachen Bretchen in Form eines Beins, in dem ein Heizkörper versteckt ist. An die Steckdose angeschlossen, erwärmt sich der Apparat in zwei Minuten so weit, dass ein darübergezogener nasser Strümpf in 60 Sekunden trocken abgezogen werden kann. Der Stromverbrauch deckt sich etwa mit dem eines Staubsaugers, beträgt also pro Paar Strümpfe ungefähr einen Pfennig.

Verkannte Nutzinsekten

Es gibt viele kleine und kleinste schädliche Insekten der Landwirtschaft, wie Raupen, Erdflöhe, Mücken, Schnaken, Motten und Fliegen, daneben aber auch eine ganze Reihe Nutzinsekten, die verkannt, ganz zu Unrecht von den Landwirten und Gartenbesitzern verachtet und ausgerottet werden. Der Johanniskäfer, das Marienkäferchen vertilgen Larven, Läuse, kleine Raupen und Milben. Auch die besonders hartnäckigen verlogenen rotpunktierten Baumwanzen nähren sich grösstenteils von den Schädlingen der Land- und Gartenwirtschaft. In diesem Zusammenhang müssen auch die Raubfliegen genannt werden, unter denen die Florfliege eifrig Jagd auf die Blattläuse macht.



Wie ich nun so Stücker vier Wochen fast täglich auf- und abgeleiert war, heult mir doch eines Abends meine Hotelzimmer-Vroni bei meiner Nagelschuhentkleidung ins Gehege. Es wäre ein Telegramm aus Berlin für mich angebracht, ob ich denn nun gar nicht wieder „ankratzen“ (mir sties gleich Amandus auf!) wollte, die Zeit wäre schon lange rum, und er wollte schliesslich auch mal usw. Da hatte ich den Salat und Vroni auch, weil sie doch alles gleich aufmachte, was die Brief-Kathi für mich abgab — meine Güte, wo wir doch keine Geheimnisse voreinander hatten, so wie wir beide uns standen! — Es waren ja nun bloss Rechnungen und wenn einer Kochmaschinen und so was verkaufen wollte! Das andere lagerte Post! Das mache ich immer so! Warum soll man denn solche liebe Landunschuld auch noch gemühtlich belasten! Also, da gab's nun nichts anderes, als Rückdraht: „I kinn' gleich!“ mit anschliessendem heulenden Elend, das ich mählich mit Pienen ihren Rohköstlichkeiten

Pikanter Salat

Spinat, Sauerampfer, Schnittsalat, das Innere vom Wirsing, Grün- oder Rosenkohl, werden sorgfältig gesäubert, feingewaschen, dann kommen feingewogene Kräuter wie Schnittlauch, Dill, Petersilie, Bohnenkraut, Zwiebel, Selleriekraut, salz leicht und macht mit Öl und Zitronensaft an.

Gemüse-Salat

Retich, Radieschen, Schoten, Karotten in feinen Scheibchen salzt man leicht, gibt Sellerie in Würfelchen geschnitten hinzu, lässt es eine halbe Stunde durchziehen, richtet mit Öl und Zitronensaft an und umgibt mit einem Kraut frieher, in Scheiben geschnittener Tomaten.

Reispeise

Unpolierten Reis (polierter lässt sich schwerer verreiben) verliert und wäscht man

und weicht ihn eine Nacht ein, dann ablaufen lassen, etwas abtropfen, reibt ihn mit Nüssen durch eine Reibmaschine, um ein wenig ein Pfund ausgesteinte Kirschen mit durch die Maschine. Man kann auch Obst weglassen, mit Honig süssen und ein wenig Kakao sowie einen Esslöffel Öl dazugeben.

Butter zum Vollkornschrotrot

Von den Mandeln oder Wallnüssen befreit man die braune Schale und treibt sie durch die Reibmaschine, gibt einige Äpfel mit durch und verdrückt die Masse ein wenig mit Wasser, Sahne und stellt sie kühl zum Aufquellen, rührt später um und der Bratulausch ist fertig.

runderdrückte und mit Schwester Clären her

Fleischbrühe mit Leberschnittchen

Man kocht von Rindfleisch, Gewürzkörnern, Salz, Tomaten, allen Suppenwurzeln und etwas Suppensargel und dem genügenden Wasser eine kräftige Suppe, giesst diese durch ein Sieb und tut nur den Speiz hinein. Ein bis zwei Schrippen, je nach Personenzahl, schneidet man in dünne Scheibchen, streicht 30 bis 60 Gramm geschälte Kalbs- oder Rinderleber mit geriebener Zwiebel, feinem Majoran, Salz und wenig Pfeffer fein zerkleinert auf die Scheiben, legt die Semmelstücken mit der unbestrichenen Seite in heisses Fett oder Butter und brät sie 15-20 Minuten im Ofen. Hierauf gibt man sie in die heisse Suppe.

Zitronenkuchen

Drei Eigelb und 60 Gramm Zucker rührt man schaumig, gibt dann den Saft und abgeriebene Schale $\frac{1}{2}$ Zitrone, einen kleinen Löffel Kartoffelmehl, einen kleinen Löffel Weizenmehl, zwei kleine Löffel geriebene Semmel dazu, verrührt es gut und zieht den Schnee der drei Eiweisse darunter. Diese Masse giesst man in eine gefettete Schüssel und bäckt sie $\frac{1}{2}$ Stunde im Ofen. Man gibt den Aufguss gleich zu Tisch.

Semmelklösse mit Pilzsoße

Sechs Semmeln weicht man in lauwarmem Milch ein, treibt sie dann durch ein grobes Sieb, vermischt den Brei mit etwas Salz, einem kleinen Löffel Butter, 1 Eigelb, ein Stückerlein feingehackter, in Fett gerösteter Zwiebel, etwas Mehl und dem Schnee des Eiweisses. Formt 12 Klösse aus der Masse und lässt sie 10 Minuten langsam in kochendem Salzwasser kochen und gibt Pilzsoße oder braune Butter dazu.

Pilzsoße

Man bereitet eine gelbliche Einbrenne, füllt etwas Wasser zu, gibt feingehackte Pilze, Stein- oder Butterpilze oder Moreheln oder Pfefferlinge hinein, Pfeffer, Salz und gehackte Petersilie und lässt die Soße so lange kochen, bis die Pilze weich sind.

Am anderen Morgen nach tirolerrodurchweiner Nacht und so, schwergewichtete der Herr Hausmeister meinen Koffer wieder zu, und auf Veroniss Tränenstrom schwamm ich zum Bahnhof mit einem Bauch voller Wut auf Amandus und dass man immer wieder fort muss! Aber heute, wo ich wieder auf dem Anhalter Bahnhof einliefe, da freute sich doch wieder auf sein schönes Berlin und auf das rheinische Mädchen aus Neukölln Euer Gorgon Zola II.