

beschäftigen, und zwar in allen Teilen unseres Vaterlandes.

Aber wir haben — und das ist beachtenswert bei der Überfüllung in den meisten anderen Berufen — doch nicht genügend ausgebildete Kräfte, um die Ansprüche der Groß-Imkereien befriedigen zu können. Hier ist also ein Beruf, in dem ein offener Mangel an Arbeitskräften herrscht. Der Beweis für diese Behauptung ist schnell erbracht. Als im Herbst die „Staatlich anerkannte Lehr- und Versuchsanstalt für Bienenzucht“ (Schleswig-Holsteinische Imkerschule) in Bad Segeberg (Holstein) ihre Pforten schloß, waren auch die Schüler, die nicht die Absicht hatten, einen eigenen Bienenstand zu errichten oder die väterliche Imkerei selbständig weiterzuführen, sondern als leitende Angestellte in Groß-Imkereien tätig sein wollten, bereits in gut bezahlten Stellungen untergebracht, und viele Anfragen, darunter auch solche aus dem

Auslande, mußten abschlägig beschieden werden. Auch für junge Mädchen, insbesondere aus bäuerlichen Kreisen, bietet sich hier ein ausgiebiges Betätigungsfeld. Es ist nämlich die auf den ersten Blick vielleicht seltsam anmutende Tatsache zu verzeichnen, daß sich gerade in den letzten Jahren immer mehr junge Mädchen der Bienenzucht zuwenden, um darin ebenfalls als Angestellte tätig zu sein oder, wenn es sich um Bauerntöchter handelt, auf dem väterlichen Hof einen Bienenstand einzurichten und damit nicht nur Honig für den eigenen Bedarf und zum Verkauf und Versand zu erzeugen, sondern auch die Erträge der Landwirtschaft des Vaters zu steigern. Es hat sich nämlich gezeigt, daß die Frau eine ausgesprochene Eignung für die Bienenzucht besitzt, und so steigt von Jahr zu Jahr die Zahl der Imkerinnen in Deutschland.

Eine Überfüllung dieses Berufs ist, wenn man an die oben angeführten noch fehlenden

Bienenstöcke in Deutschland denkt, in ansehnlicher Zeit nicht zu befürchten. Wir haben in Deutschland noch Platz für unzählige Bienenstände, und wer die Bienenzucht nicht im Hauptberuf ausüben will, kann sich damit einen sehr guten Nebenverdienst verschaffen. Jeder neue Bienenstand fördert aber auch die bienenwirtschaftliche Industrie, die mit der Herstellung von Imkereigeräten und Bienenwohnungen beschäftigt ist, und sorgt auf diese Weise ebenfalls dafür, daß andere Volksgenossen wieder Arbeit und Brot finden. Voraussetzung für eine lohnende Bienenzucht ist natürlich die Aneignung der erforderlichen Kenntnisse auf diesem Gebiet. Das kann geschehen bei tüchtigen Imkern oder auch in den staatlich anerkannten Lehranstalten. Die Ausbildungszeit dauert fast allgemein nur ein halbes Jahr und die Kosten sind dementsprechend gering. Wer Lust und Liebe zur Sache mitbringt, wird aber Zeit und Geld nicht vergebens geopfert haben.

## Neues aus Feld, Garten, Stall und Hof, Haus, Küche und Blumenzimmer

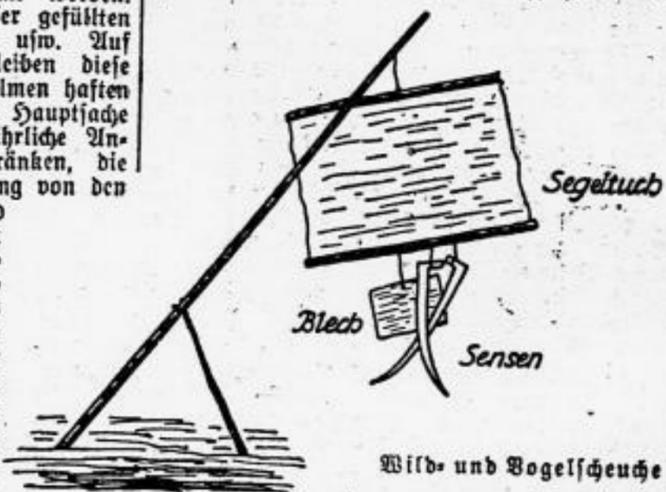
**Leberegel auf der Schafweide.** Mit dem Kote leberegelkranker Schafe gelangen die Eier auf den Boden der Weide und werden dann vom Regenwasser in benachbarte Gräben und Bäche gespült. Aus den Eiern schlüpft im Wasser eine Larve, die in die winzige kleine Wasserschnecke eindringt (Zwerg-Schlamm- oder Leberegelschnecke). Diese Schneckenart trägt ein Gehäuse von etwa 1 cm Länge mit spitzem Regal. Da die Lebensweise dieser Schnecke, in deren Brut sich der Leberegel entwickelt, hauptsächlich an feuchte Gegenden gebunden ist, findet man sie in Gräben bzw. an Grabenrändern, dann aber auch auf Weideteilen, die an Wasserflächen liegen und zeitweise durch dieses Wasser überschwemmt werden. Ferner z. B. in einer mit Wasser gefüllten Fahrrinne auf einem Wiesenweg usw. Auf dem Überschwemmungsgelände bleiben diese Leberegelschnecken an den Gräserhalmen haften und dort vollzieht sich dann in der Hauptsache die Ansteckung der Schafe. Gefährliche Ansteckungsorte sind auch die Tränken, die meistens durch die häufige Benutzung von den Schafen ziemlich flachgetreten sind und allmählich ins Wasser führen. An solchen Stellen können sich die Leberegelschnecken nach Überschwemmungen nur allzu leicht festsetzen. Aus dem Grunde ist es besser, die Tränkestellen öfters durch Ausstechen der Ränder kantig zu halten, so daß die Leberegelschnecken nicht zu leicht auf die Weide gelangen können. Bei einer Tränkestelle, die sich gut in Ordnung befindet, dürfte keine Gefahr der Ansteckung mehr vorhanden sein. Durch Besprengung des Geländes mit einer Nesslerlösung oder verdünnten Lösung von Kupfersulfat (1:500 000) und durch Ausstreuen gemahlener Kalks kann man die vorhandenen Leberegelschnecken auf der Weide abtöten.

**Rieser-Zierspargel** kann bis zum Juni ins Mistbeet oder in Kästen ausgesät werden. Gute Komposterde, vermischt mit feinem Sand, ist der beste Boden für die Sämlinge. Sobald sich die Sämlinge zeigen, werden sie einzeln in kleine Töpfe eingeseht. Im August/September kann man dann den Zierspargel an Ort und Stelle auspflanzen. Er ist eine ausdauernde, winterharte Pflanze und gedeiht ohne besonderen Schutz. Auch wächst er schnell in die Höhe und kann mit seinen Ranken eine solche bis zu 4 m erreichen. Trotzdem macht der Rieser-Zierspargel einen zierlichen Eindruck und dürfte als Schmuckpflanze in keinem Blumen- garten fehlen.

Im **Blumengarten** gilt es, Unkraut jetzt nicht aufkommen zu lassen. Der Zierrasen ist stets kurz zu halten und bei Trockenheit ausgiebig zu wässern. Palmen und andere Zimmerpflanzen helfen jetzt den Garten schmücken. Die meisten von ihnen vertragen jedoch die volle Sonne nicht und müssen so

stehen, daß sie mittags etwas Schatten haben. Wir senken auch ihre Töpfe in die Erde ein, damit sie nicht zu stark austrocknen können. Gegen Ende des Monats kann man schon mit dem Veredeln der Rosen anfangen, wenn die Rinde des Wildlings gut löst; von Myrten werden jetzt einige Stecklinge gemacht; alte Alpenveilchen pflanzt man in Töpfe mit humoser Erde.

**Wild- und Vogelscheuche.** (Mit Abbildung.) In der Monatschrift „Naturschutz“, Verlag J. Neumann-Neudamm, Preis vierteljährlich 2,25 RM, empfiehlt Oberforstmeister Reusch Koblenz eine Wild- und Vogelscheuche, die als sehr wirksam erprobt ist. Nachstehende Ab-



bildung zeigt deutlich, wie diese Vogelscheuche gedocht ist. Dadurch, daß Sense und Blech an einem ausgespannten Segeltuch hängen, wird auch bei leisem Windzug die Blechmusik hörbar und weiter dadurch das Wild abgeschreckt. Auf die Art werden besonders nächtliche Wildschäden wohl verhütet.

**Ferkel dürfen nicht angesäuerte Milch erhalten!** Vielmals tritt bei Ferkeln eine Krankheit auf, die fälschlicherweise mit Schweine- seuche bezeichnet wird, während es sich in Wirklichkeit um eine enzootische Lungentzündung (Ferkelhusten, Zementhusten) handelt. Wie der Name sagt, handelt es sich in der Hauptsache um eine Lungenerkrankung, die auch mit Darm- schädigungen verbunden ist. Magermilch, die nicht ganz einwandfrei ist, ruft, sofern diese Lungenerkrankung vorliegt, sehr leicht Verdauungsstörungen hervor, schwächt die Ferkel noch mehr, so daß sie schneller ergehen. Darum ist es Hauptbedingung, daß die für die Ferkel so wichtige Magermilch entweder süß, also im frischen Zustand, oder völlig sauer ver- abfolgt wird. Halb angesäuerte Magermilch ist sehr schädlich und verursacht schwere Ver- dauungsstörungen. Aus dem Grunde ist streng darauf zu achten, daß nicht in den Futtertrögen Reste von süßer Milch zurückbleiben. Die en-

zootische Pneumonie (Ferkelhusten) zeigt sich besonders unter solchen Ferkelbeständen, die in nasskalten und feuchten Betonställen unter- gebracht sind. Solche Ställe sind zur Ferkel- aufzucht nicht geeignet. Ferkel müssen in ihrer Jugendzeit stets warm und trocken liegen und dürfen niemals mit einem kalten Steinfußboden in Berührung kommen. Daher ist stets für reichliche Einstreu zu sorgen. Ein kalter Stall wird durch Einlegen einer Zwischendecke mit reichlichem Strohbelag bedeutend wärmer. Zug- luft muß auf jeden Fall vermieden werden. Schließlich Sorge man für eine naturgemäße Haltung, d. h. wenn irgend möglich, lasse man die Ferkel immer einige Stunden am Tage in den Auslauf, sie werden widerstandsfähiger und nicht so schnell erkranken.

**Rhabarberflammeri.** Nachdem man 500 g Rhabarber gewaschen und in kleine Stücke ge- schnitten hat, setzt man ihn mit einem Liter kochendem Wasser und etwas Zitronenschale an und läßt ihn etwa 15 bis 20 Minuten kochen. Nach dem Durchstreichen muß es wieder ein Liter Flüssigkeit sein, die man nun mit 200 g Zucker zum Kochen bringt. Unter Rühren gibt man 125 g groben Grieß hinzu und läßt das Ganze etwa zehn Minuten unter ständigem Rühren kochen. Sodann füllt man die Speise in eine ausgespülte Form oder Schüssel, um sie nach völligem Erkalten stürzen zu können. Vor dem Einfüllen in die Form kann man noch als Verfeinerung geschlagene Eiweißreste dar- unterziehen. Gewöhnlich gibt man den Flammeri mit Vanillezose zu Tisch. E. P. in N.

**Huhn mit Gemüse.** Ein recht fettiges Huhn gibt man mit wenig Wasser und dem nötigen Salz in einen geräumigen Topf. Sowie es anfängt zu kochen, legt man verschiedene Ge- müse, die man sauber gepuht hat, dazu, wie Blumenkohl, Spargel, Karotten, Schoten, Sellerie. Wenn die einzelnen Gemüse gar sind, nimmt man sie heraus, hält sie warm und läßt das Huhn vollends weich kochen. Aus Butter, Mehl und der Brühe macht man eine schmackhafte, steife Tunke. Das Huhn wird, zierlich zerlegt, in einer tiefen Schüssel in der Mitte angerichtet und mit einem Kranz des Gemüses umlegt. Ueber alles gießt man die Tunke und schmückt das Gericht mit grüner Petersilie. A. in L.

**Gebakene Spinatklöße.** Einige Hände voll Spinat werden gelesen, gewaschen und in Salzwasser weichgekocht. Dann schüttet man den Spinat auf ein Sieb, läßt ihn ablaufen und hackt ihn fein. Drei bis vier ganze Eier rührt man schaumig, gibt etwa sechs Löffel geriebenes Weißbrot dazu, ferner 100 g gereinigte Korinthen, etwas Zucker, Zimt, Ingwer, eine Prise Muskat und zuletzt den Spinat. Man vermischt alles und formt längliche oder runde Brötchen von der Masse, die man in heißem Speck oder Schmalz auf beiden Seiten bäckt. Ein pikanter Kressensalat schmeckt besonders gut dazu. Frau A. in L.