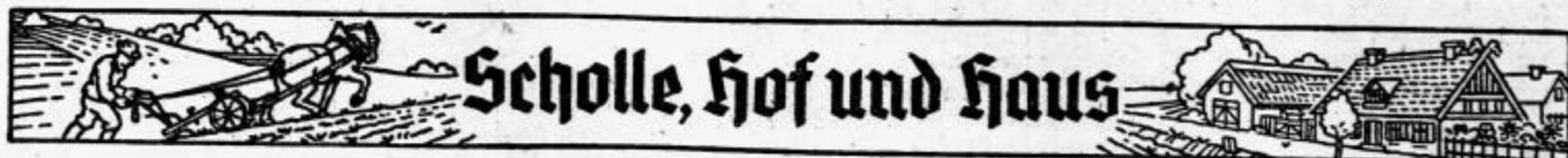


durchführen zu lassen. Brutelien und Rücken sollen nur aus gesunden Beständen angekauft werden. Auf Sauberkeit, gute Belichtung und Belüftung der Ställe ist besonders zu achten, und das Junggeflügel ist nach Möglichkeit von den älteren Hühnern getrennt zu halten und aufzuziehen. Bei der Verfütterung ist besonders darauf zu achten, daß tuberkulös infiziertes Material, wie Schlachthausabfälle, zermahlene Fleischknochen, Zentrifugenschlamm, nicht zur Verabreichung kommt. Fremdes Geflügel ist fernzuhalten, und gemeinsamer Weidegang mit fremdem Geflügel ist zu vermeiden. Stall und Stallgerätschaften sind regelmäßig gründlich zu reinigen und zu desinfizieren. Zu bemerken ist hierbei, daß

nicht alle im Handel befindlichen Desinfektionsmittel eine abtötende Wirkung auf die Tuberkelbazillen in verhältnismäßig kurzer Zeit ausüben, so daß zur Verhütung und Bekämpfung der Tuberkulose besondere Spezialdesinfektionsmittel Verwendung finden müssen.

Ist es trotz dieser Maßnahmen zum Ausbruch der Tuberkulose gekommen, so wird es sich empfehlen, alle offensichtlich kranken Tiere und alle Tiere, die sich auf Grund der Untersuchungsprobe als erkrankt erweisen, sofort zu schlachten. Eine Verwendung dieses Schlachtgeflügels zur menschlichen Nahrung kann erfolgen mit Ausnahme der krankehaft veränderten Organe und sofern

die Tiere nicht bereits hochgradig abgemagert sind. Die als gesund befundenen Tiere sind nach Möglichkeit in einen bisher noch nicht mit Geflügel besetzten Stall zu verbringen und dürfen in den ehemaligen Stall erst übergeführt werden, nachdem dieser gründlich gereinigt und mehrfach desinfiziert worden ist. Da ganz allgemein, wie bereits eingangs gesagt wurde, Tuberkulose in der Regel erst im vorgeschrittenen Alter bei den Hühnern beobachtet wird, empfiehlt es sich, die Tiere nicht zu lange im Bestand zu behalten, da hierdurch nicht nur die Gefahr des Ausbruchs der Tuberkulose vergrößert wird, sondern auch die Legefähigkeit älterer Hühner erfahrungsgemäß stark nachläßt.



Scholle, Hof und Haus

Beobachtungen bei der Ferkelaufzucht. Ein Züchter beobachtete, daß die beim ersten Wurf nicht angezogenen Figen der Sau bei späteren Würfen nur wenig Milch liefern und die an ihnen saugenden Ferkel gegen die Geschwister zurückbleiben. Dieser Züchter merzt daher jede Jungsau aus, die vom ersten Wurf nicht mindestens acht Ferkel großzieht. Neuere Versuche scheinen diese Erfahrung zu bestätigen. Jedenfalls ist gerade der erste Wurf, der bisher vielfach wenig beachtet wurde, für die Beurteilung der späteren Zuchttauglichkeit wesentlich.

Ergebnisse der Reichswertschau für Weizenarten in München. Mit der Reichsnährstandsausstellung wird seit vorigem Jahr ein Güte-wettbewerb für deutsche Weizenarten in einer Reichswertschau verbunden. Jetzt noch knapp besichtigt, wird sie von Jahr zu Jahr an Bedeutung gewinnen. Sie soll für Züchter, Erzeuger, Verteiler und Verarbeiter Unterlagen zur Beurteilung der baktischen Eigenschaften unserer Weizenarten liefern. Gewertet wird nach Punktzahlen; die höchste Punktzahl zeigt die höchste Backgüte. Interessant ist nun, daß die höchsten Punktzahlen bei den Winterweizenarten mit einer einzigen Ausnahme von Sorten erreicht wurden, die nach dem Reichsnährstands-Sortenerzeichnis nur „bedingt“ zum Saatmarkt zugelassen sind, d. h. bei denen über Beibehaltung oder Streichung im Sortenregister noch nicht entschieden worden ist. So erreichte Buchers begrunter 119; Langs Weihenstephaner Braun Tassilo 112; Ackermanns Subel 105; Hauters 104; Nordost Samland 100 Punktzahlen. Das sind alles bisher weniger allgemein bekannte Sorten, mit Ausnahme des noch genannten Cimbals Großherzog von Sachsen mit 113 Punkten. Erst unterhalb 100 Wertpunkten sehen die altbekannten und bis dahin in Norddeutschland am verbreitetsten angebauten Sorten ein, deren Backwertpunktzahlen leider schnell und zum Teil erheblich tief absinken. Hier einige Beispiele. Svalöfs 987-67; Karstens Dickkopf 5 62; Saizmünder Standard 57; Eriemener 104 48. Bünstiger legen die Verhältnisse bei Sommerweizen. So führt Janekis mit 140 Wertpunkten; Pohnmanns Weender galizischer Kolben erzielte 127; Svalöfs Extra Kolben 118. Zwischen diese altbewährten Sorten schiebt sich nur eine „bedingt“ zugelassene Sorte MCS. Nordgau mit 132, nach unten folgen weiter: Hohenheimer Franken mit 111 und Lichts 105 Punkten. Der sonst sehr geschätzte, zuverlässige Heines Kolben schnitt mit 97 ab; Strubes roter Schlanstedter mit 80; Peragis 79 und von Rümckers frühreifer Dickkopf mit 76. Erst seit etwa sechs Jahren haben unsere deutschen Weizenzüchter ihr bisheriges Zuchtziel, winterfeste und ertragreiche Winterarten herauszubringen, umgestellt. Gefordert wird fortan die Schaffung von gleichzeitig gut backfähigen Winter- und Sommerweizenarten. Sechs Jahre

sind in intensiver Zuchtarbeit nur eine kleine Spanne Zeit; die neu gestellte Aufgabe wird sicher gelöst werden. Beachtenswert ist nach der diesjährigen Wertung die Einheitlichkeit der Zuchtbestrebungen der bayerischen Züchter.

Dr. E i n e c k e.

Motor-Vorderwagen für Bodenbearbeitungsgeräte. Während bereits in landwirtschaftlichen Betrieben mittlerer Größe der Motorflug eine wesentliche Hilfe besonders bei aufstretenden Arbeitsspitzen geworden ist, fehlt im Kleinbetrieb ein derartiger Helfer. Doch auf der



Wertzeichnung Nr.

Motor-Vorderwagen für Bodenbearbeitungsgerät.

Reichsnährstands-Ausstellung konnte man bei den Prüfungsgeräten einen Motor-Vorderwagen betrachten, der im Kleinbetrieb, wenn wohl hier nicht das Zugtier erübrigen, so doch wesentliche Arbeitserleichterung bringen kann. Die Abbildung zeigt den zweirädrigen, motorisierten (Motorleistung 6 PS) betriebenen Vorderwagen, der hier als Zugmaschine für eine Walze dient.

Dillfrüchte, ein kümmelähnliches Gewürz. So allgemein die noch grünen oberirdischen Teile der Dillpflanze (Blätter, Triebe, Blüten und unreife Fruchtstände) zum Würzen von Suppen, Salaten, Speisen und vor allem zum Einlegen von Gurken verwendet werden, so wenig bekannt ist es, daß auch die reifen Früchte zu Würzwecken durchaus geeignet sind. Im Geruch und Geschmack erinnern sie derartig an Kümmel, daß sie im Haushalt an Stelle dieses jetzt etwas knappen Gewürzes Verwendung finden sollten. Die äußere Ähnlichkeit mit Kümmelkörnern kann man noch vergrößern, wenn man den häutigen Saum der Dillfrucht, z. B. durch Reiben zwischen den Handflächen, entfernt. Um die Würzkraft der luftgetrockneten Früchte möglichst lange ungeschwächt zu erhalten, empfiehlt sich ihre Aufbewahrung in dicht verschließbaren Gefäßen. Da die Dillpflanze sehr anspruchslos ist, ja als Gartenunkraut bezeichnet werden kann, gehen nach einmaliger Aussaat gewöhnlich in jedem Jahre aus den ausgefallenen Samen junge Pflänzchen in reichlicher Menge auf. Die Früchte sind daher ohne besondere Mühe von jedem, der über ein Stückchen Gartenland verfügt, heranzuziehen. Vor allem sollten aber

in diesem Jahre überall dort, wo Dill als Würzkräuter angebaut ist, die reifen Früchte soweit sie nicht als Saatgut benötigt werden gesammelt und in der angegebenen Weise nutzbar gemacht werden, eingedenk der Losung „Kampf dem Verderb“!

M. D.

Hühner beim Gartenumgraben. Wenn der Garten umgegraben wird, dann sollten immer die Hühner mit dabei sein. Sie suchen begierig nach allem Genießbaren, wie Würmer, Käfer, Engerlinge und andere Insektenlarven. Besonders sind es die leichten Hühnerrassen wie die Leghorn, Italiener usw., die auf die genannten Leckerbissen außerordentlich scharf sind und sie mit großer Geschicklichkeit zu finden wissen. Aber auch leichte Entenrassen, wie Khaki-Campbell-enten, sind sehr geschickt darin, die beim Gartenumgraben zum Vorschein kommenden Insekten zu erfassen und sie als Leckerbissen zu verspeisen. Wenn Hühner und Enten beim Gartenumgraben zugegen sind, so wird dadurch ein doppelter Nutzen erzielt: viele, viele Gartenschädlinge werden unschädlich gemacht. Gleichzeitig bekommt das Geflügel eine willkommene Eiweißnahrung.

Dr. H u b m a n n.

Auch die Bienen sollen die Erzeugungsschlacht durch Einrichtung von Rassezuchten gewinnen helfen. Man hat durch genaue Beobachtungen gefunden, daß Bienenreinzuchtstände über 4 kg Honig je Volk mehr bringen als andere Völker. Man beginnt daher mit Erfolg, Bienenrassen durch planmäßige Königinenzucht zu verbessern. So ist von der Reichsfachgruppe Imker für die Landesgruppe Kurmark bei Perleberg eine Belegstelle für Königinnen eingerichtet worden. Durch Reinzucht der Königinnen wird die Leistung der zugeteilten Völker erhöht.

Dr. E.

Grüne Kräutersuppe mit Semmelmitteln. Dazu schneidet man etwas kleingeschnittenes Wurzelwerk eine Weile in Butter gut durch, worauf man einen Kochlöffel Mehl darüber stäubt und ebenfalls ein Weilchen schwenken läßt. Dann gibt man soviel Fleischbrühe dazu, als man zur Suppe bedarf und läßt es gut durchkochen, bis das Wurzelwerk weich ist. Man streicht alles durch ein Suppensieb, gibt es wieder in den Topf und rührt einige Eßlöffel voll gehackter frischer Kräuter, wie Kerbel, Schnittlauch, Petersilie und Dill, darunter, die man etwas durchkochen läßt. Man bindet die Suppe kurz vor dem Aufgehen mit einigen Eidottern und tut ein Stück frische Butter daran. In schmale Teller geschnittene Semmeln röstet man in Butter hellbraun, gibt je einen Löffel davon in die Suppenteller und füllt die Kräutersuppe darüber.

U. i. L.

Rüchenweisheit. Um Bratkartoffeln schön zu bräunen, muß man sie vor dem Braten schwarz mit Mehl überstäuben.