

Zeitschrift: Schweizerische Gehörlosen-Zeitung
Herausgeber: Schweizerischer Verband für Taubstummen- und Gehörlosenhilfe
Band: 36 (1942)
Heft: 13

Artikel: Der Kartoffelkäfer
Autor: Hepp, J.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-925819>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 09.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Zur Belehrung und Unterhaltung

Melioration.

Melioration heißt Verbesserung; meliorieren bedeutet also verbessern, fruchtbar machen, urbarisieren. In meiner Jugend brauchte man diese Wörter wenig. Heute liest man sie fast täglich in den Zeitungen. Bis zum nächsten Frühling sollen nochmals 100,000 Hektaren neues Ackerland gewonnen werden. Um noch mehr Lebensmittel pflanzen zu können. Darum wird jetzt viel Dedland melioriert.

Dedland ist öd, leer, einsam, wüst. Land, das wenig Ertrag gibt und wenig Wert hat. Wir haben zum Beispiel noch Hunderte von Sümpfen. Man nennt sie auch Moore, Moose, Riede oder Rieter. Unser größter Sumpf liegt zu beiden Seiten des Linthkanals zwischen dem Walen- und dem Zürichsee. Den Flüssen entlang liegt ebenfalls noch viel Dedland. Es ist Schwemmgebiet, wo Gebüsch und Schilfrohr wachsen. Und in den Bergen trifft man oft schöne Halben, die mit Unkraut und Gestrüpp überwuchert sind.

Diese Dedländereien sollen nach und nach in Kartoffeläcker, Getreidefelder, Gemüseland und fruchtbare Alpweiden umgewandelt werden. Das gibt viel Arbeit, Arbeit für manche Jahre.

Früher waren fast alle unsere Täler sumpfig und ungesund. Wenn es lange regnete, wurden sie regelmäßig überschwemmt. Nach und nach haben unsere Vorfahren Bäche und Flüsse eingedämmt. Diese konnten nun nicht mehr über die Ufer treten und das Land links und rechts unter Wasser setzen. Die nassen Talböden wurden trocken und fruchtbar.

Berühmt ist das Große Moos. Das war ein riesiger Sumpf zwischen dem Murten, Neuenburger- und Bielersee. Wie die March und das Gasterland am obern Zürichsee. Die Berner haben schon vor 300 Jahren angefangen, das Große Moos zu kanalisieren und zu entwässern. Jetzt ist es ein sehr fruchtbares Acker- und Gartenland.

Viele Dörfer stehen auf Boden, der einst sumpfig war. Sie haben ihre Namen davon bekommen. In der Nähe von Luzern liegt zum Beispiel Horw. Horw ist ein altdentscher Name für Sumpf. Am Vierwaldstättersee liegt das schöne Dorf Beckenried und an der Albiskette bei Zürich Albisrieden. In der Schweiz kommt

der Ortsname Ried, Rieden, Riedern mehr als tausend Mal vor. Auch die Ortsnamen Ennetmoos, Rohr, Rohrbach, Korbas usw. haben eine ähnliche Bedeutung. Denn Rohr heißt Schilfrohr, Sumpf.

Man sagt: Jedes Ding hat zwei Seiten. Der Sonnenseite gegenüber liegt die Schattenseite. Wo es Vorteile gibt, fehlen selten auch die Nachteile. Genau so ist es mit den Meliorationen. Diese bringen uns neues Pflanzland. Sie helfen, uns vor dem Hunger zu schützen. Und doch wäre es schade, wenn alles Sumpfland entwässert würde. In den Sümpfen leben allerlei seltene Pflanzen, Vögel und Insekten. Da ist die Natur noch genau so, wie Gott sie uns gegeben hat. Da ist es auch wunderbar still. Da gibt es keine Autos und keinen Straßenlärm. Da kann man ruhig wandern und ungestört den Frieden und die Schönheiten der Natur genießen.

Glücklicherweise sind einige Moore und einige Sumpfufer an Bächen, Flüssen und Seen geschützt. Sie bleiben erhalten als Naturdenkmäler. Als letzte Reste einer eigenartigen Tier- und Pflanzenwelt. Sie dürfen nicht melioriert werden. Darüber freuen sich alle Naturfreunde.

Joh Hepp.

Der Kartoffelkäfer.

Heute fürchtet man den Kartoffelkäfer mehr als die andern Pflanzenschädlinge. Vor hundert Jahren aber lebte der Kartoffelkäfer nur auf wilden Pflanzen des Felsengebirges in Nordamerika. Damals begannen die Bauern in der Nähe dieses Gebirges, Kartoffeln zu pflanzen. Dem Kartoffelkäfer schmeckten die Kartoffelblätter sehr gut. Besser als die Pflanzen, von denen er sich bisher ernährt hatte. Immer mehr verheerte er die Kartoffelfelder. Bald verbreitete er sich von der Stadt Colorado im Staate Kalifornien über das ganze Land. Darum heißt er auch Koloradokäfer. Jedes Jahr drang er 140 km weiter nach Osten vor. 1874 hatte er schon die Küste des Atlantischen Meeres erreicht.

Wie er nach Europa kam, weiß man nicht genau. Vor 20 Jahren verheerte er zum erstenmal ein europäisches Kartoffelfeld bei Bordeaux in Südfrankreich. Rasch verbreitete er sich auch über ganz Frankreich. Im Jahr 1937 überschritt er die Grenzen von Belgien und der Schweiz. In trockenen und kalten Ländern kann

der Kartoffelkäfer nicht leben. Bei uns gedeiht er sehr gut.

Wie leben die Koloradokäfer? Sie überwintern in der Erde. Im Frühjahr kriechen sie aus dem Boden. Wie der Maikäfer, aber etwas später. Manchmal kommen sie schon mit den Kartoffeln aus dem Boden. Sie sind etwa 10 Millimeter lang. Die Flügel sind gelb und schwarz gestreift. Ueber Mittag, wenn es 20 Grad und noch wärmer ist, fliegen sie gern auf. Der Wind zerstreut sie dann übers ganze Land.

Wenn es kühl ist, sitzen sie träg auf den Kartoffelblättern. Sobald die Sonne scheint, werden sie munter und gefräßig. Dann legen sie auch ihre Eier. Diese sind dottergelb und sitzen in Häufchen auf der Unterseite der Blätter. Auf der obern Seite würden sie von der Sonne ausgetrocknet und absterben. Ein Weibchen legt bis 2000 Eier. Bei warmem Wetter schlüpfen die Larven schon nach fünf Tagen aus. Bei kaltem Wetter geht es mehrere Wochen. In regnerischen Zeiten und bei großer Trockenheit gehen viele Eier zugrunde.

Die Larven sind sehr gefräßig. In wenigen Wochen können sie ein Kartoffelfeld kahl fressen. Nach etwa 14 Tagen sind sie dick und fett. Und etwa 12 Millimeter lang. Dann verkriechen sie sich 10 bis 20 cm tief in der Erde. Dort verpuppen sie sich wie die Engerlinge. Die Puppen ruhen ein bis mehrere Wochen im Boden. Bei warmem, schönem Wetter kriechen die Käfer hervor. Und bald beginnen sie wieder Eier zu legen.

Wie bekämpft man den Kartoffelkäfer? Die Bauern bespritzen die Kartoffelfelder mit Kupfer- und Arsenikbrühe. Das sind starke Gifte. Die Kartoffelkäfer sterben, wenn sie vergiftete Blätter fressen. In kleinen Kartoffelfeldern braucht man nicht zu spritzen. Aber man soll doch aufpassen. Vielleicht findet man zerfressene Blätter. Dann soll man die Käfer, die Eier und die Larven suchen und ablesen. Auch muß man es der Landwirtschaftlichen Versuchsanstalt in Zürich-Verlikon oder dem Gemeinderat melden.

Oft verwechseln die Leute die Kartoffelkäfer mit den Johanniskäfern. Diese sind nützlich, denn sie fressen die Blattläuse. Die Marienkäfer haben rote Punkte auf dem Rücken. Die Kartoffelkäfer aber haben keine roten Punkte. Dafür gelbe und schwarze Streifen, die von vorn nach hinten laufen.

J. Hepp.

Den Winter überbrücken.

(Zu dem Bild aus dem „Schulsunk“ auf Seite 100. Vom Verlag Ringier & Co. in Zofingen in verdankenswerter Weise überlassen)

In heutiger Zeit sind die Meeresschiffe und die Schiffshäfen zum größten Teil durch den Krieg in ihrer Tätigkeit gestört. Handelsschiffe — auch wenn sie die Schweizerflagge tragen — können ganz wenig Waren und Nahrungsmittel aus fernen Ländern zu uns bringen. Deshalb muß im eigenen Lande gepflanzt werden, so viel, daß wir, Menschen und Haustiere, den Winter durchhalten können. Das heißt: den Winter überbrücken.

Seht auf dem Bild: Die wichtigsten Säulen, die Grundpfeiler dieser Brücke, bestehen aus Kartoffeln. Darüber ist die Straße gebaut aus Gemüse aller Art, das man den Winter durch aufbewahren kann.

Kartoffeln enthalten viel Stärkemehl und wichtige andere Stoffe, Vitamine. Durch das Kochen quellen die Stärkemehlkörnchen auf und sprengen oft die Schale. Wenn die Kartoffel in der Schale gekocht wird, so fließen am wenigsten Nährstoffe heraus. Ist die Kartoffel geschält, so soll sie nicht lange Zeit im Wasser liegen. Auch soll sie rasch gekocht werden, sonst gehen viel Nährstoffe verloren.

Aus Kartoffeln werden viele verschiedene Gerichte zubereitet. Sie ist auch für die Hausmutter ein sehr geschätztes Nahrungsmittel. Denn eine Platte mit Kartoffeln ist bei ihren Gästen immer willkommen.

Matthias Claudius sagt über sie:

„Schön rötlich die Kartoffeln sind und weiß wie Marmor *).

Sie dau'n **) sich lieblich und geschwind, und sind für Mann und Frau und Kind ein rechtes Magenpflaster.“

*) Marmorart.

**) verdauen.

