

# Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung  
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 21.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1910.

— Jeder Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Geleg vom 19. Juni 1901.) —

## Spargelsteine.

Von M. Wa. (Mit 4 Abbildungen.)

Der Hauptfeind unserer Spargelpflanzen ist die Spargelsteige (Platyparea) (Abbild. 1), welche wir auf das äußerste bekämpfen müssen, wollten wir nicht unsere gesamte Spargelanlage gefährdet wissen. Die Spargelsteigen stellen sich ein, wenn sich im Frühjahr die ersten Spargelköpfe zeigen. Sie sind dann soeben ihrer Puppe entschlüpft, paaren sich, und das Weibchen bohrt die hervorschießenden Spargelköpfe an und legt vermöge seiner langen Lege- röhre feine Eier in das Innere des Spargelkopfes. Die Fliege ist braunrot, die stumpfen, abgerundeten Flügel sind durchsichtig, mit bräunlich-schwarzen Stellen und Streifen gezeichnet. Schon im Frühjahr muß die Vertilgung vorgenommen werden, besonders am frühen Morgen, wenn die Fliegen halb erstarrt auf den Spargelköpfen sitzen. Übrigens fliegen dieselben auch an sonnigen, schönen Tagen träge und langsam dicht am Boden umher, und sind daher sehr leicht zu fangen. Auch kann man sehr viele dieser Fliegen wegfangen, wenn man kleine, weiße Stäbchen, die mit Brumataleim bestrichen sind, in den Spargelbeeten ansteckt. Die Fliegen halten diese Stäbchen für Spargelstiefeln und saugen sich daran.

Ferner kann man der Verbreitung sehr erfolgreich dadurch entgegenzutreten, daß man während der längsten Zeit des Spargelstechens gar keine Pfeifen durchgehen läßt, sondern alle Spargel, welche sich zeigen, wegsticht. Hierdurch wird dem Weibchen der allein geeignete Ort zum Ablegen seiner Eier entzogen. Dieses radikale Fortstechen aller Spargel darf man jedoch nicht zu lange forssetzen; während der letzten Spargelstechzeit muß man schon einige Pfeifen wachsen lassen, da die Pflanze sonst zu sehr geschwächt würde. Man wird

daher, falls die Spargelsteige einmal in großer Anzahl vorhanden ist, nicht verhindern können, daß ein Teil der Spargel von der Fliege angeknoscht und mit Eiern belegt wird. Die Vertilgung muß gleich am Anfang geschehen, denn die in den Spargelköpfen gelegten Eier entwickeln sich nach zwei bis drei

Wochen zu schädlichen Maden, welche sich in den Stengel hineinfressen und nach unten zu vordringen (Abbild. 2). Da meistens mehrere, sogar zehn bis zwölf Maden in einem Stengel hausen, so wird dieser im Innern vollständig zerbohrt. Im Hochsommer bilden sich aus den Maden, wenn dieselben bis an das untere Ende des Spargelstengels vorgeedrungen sind, die Sonnen-

die befallenen Stengel ein krüppelhaftes Aussehen, und die verdorrnde Spitze läßt erkennen, daß Maden im Innern nagen. Solche kranken Stengel müssen nun entfernt werden. Gut ist es ja, wenn es schon früher geschehen ist, aber während des ganzen Sommers ist noch Zeit dazu; nur muß man darauf achten — besonders wenn die Entfernung spät geschieht, wo die Maden schon unten im Stengel sind, sich vielleicht gar schon verpuppt haben —, daß die Stengel so tief wie möglich, also unmittelbar über dem Wurzelstock, abgelöst werden. Am leichtesten und tiefsten entfernt man die Stengel durch Herausreißen. Ist der Boden sandig, wie er es ja eigentlich zur Spargelkultur nur sein soll, so ist der Spargel auch so spröde, daß er immer dicht über der Wurzelkrone abbricht, ohne diese zu verletzen. So hat man die Gewißheit, alle im Stengel enthaltenen Maden und Puppen mit erwischt zu haben. Die Stengel werden sofort verbrannt, und die Anlage wird bald von ihrem ärgsten Feinde gefäubert sein.

Außer der Spargelsteige gibt es noch 1. das zwölfspuntierte Birtpfäferchen (Lema duodecimpunctata), ein 6 mm langer, roter, auf jeder Flügeldecke mit sechs schwarzen Punkten versehener Käfer, und 2. das Spargelhähnchen (Lema asparagi) (Abbild. 3), ein 7 bis 8 mm langer Käfer von bläulich-schwarzer Farbe, mit rotem Halschild, schwarzen, rot umräumten Flügeldecken, jede mit drei unregelmäßigen gelben Punkten gezeichnet. Die Käfer müssen gleich bei ihrem Erscheinen im Frühjahr eifrig abgejucht werden, was am besten in der frühen Morgenstunde geschieht, wo sie noch naß vom Tau sind. Bei nur leiser Berührung lassen sie sich zu Boden fallen und bleiben scheinbar tot liegen, um wieder an den Stengeln in die Höhe zu klettern, sobald die Gefahr vorüber. Sind die Spargelpflanzen schon größer, so kann man die Käfer leicht abklopfen und in einem untergehaltenen Regenschirm auffangen. Die Weibchen beider legen ihre saden-



Abbild. 1.  
Spargelsteige.



Abbild. 2.  
Spargelsteige als Larve und angeknoschene Spargelstengel.

puppen, die hier überwintern. Die Puppen sind den Maden ähnlich, nur dunkler gefärbt und gelblichbraun, wogegen die Maden lang, walzenförmig und gelblichweiß sind. Aus diesen Sonnenpuppen entwickeln sich im Frühjahr wieder die Fliegen.

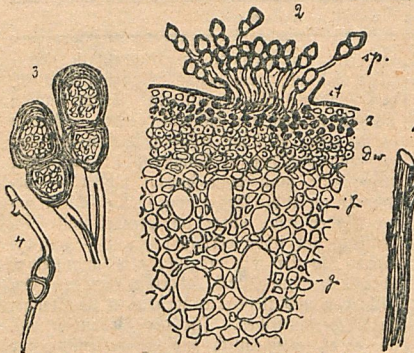
Sobald nun die Maden aus den Eiern gekrochen sind und ihr Zerföhrungswerk im Innern des Spargelstengels beginnen, zeigen



Abbild. 3. Spargelkäfer, seine Eier und Maden. Arbeit an dem grünen Spargelkraut. Strich a zeigt die natürliche Größe des Käfers.

und zwar heften sie dieselben mit einer Spitze an, so daß sie seitwärts abziehen. Nach ungefähr drei Wochen kriechen die schmutzgrünen, kleinen, rumpenähnlichen Larven aus und beginnen eben ihr Zerstörungswerk an dem Spargellaube wie die Käfer selbst. Nach einiger Zeit begeben sich die Larven in die Erde zur Verpuppung; die frühesten liefern, nach einigen Wochen Puppenruhe, in demselben Jahre noch einmal wieder Käfer, die meisten jedoch überwintern in dem Zustande in der Erde.

Außer allen direkten Mitteln gegen unsere Spargelfeinde bietet die neuere Kulturmethode, welche einzig und allein noch angewandt werden sollte, einen sehr wirksamen Schutz vor Ungeziefer. Hier, wo der Spargelwurzelstock nicht mehr 1 bis 2 Fuß unter der Erdoberfläche, sondern nur wenige Zoll unter derselben liegt, wo die Erde vor dem Winter von den Pflanzen herabgezogen und im Frühjahr wieder aufgehäuft wird, werden alle alten Überreste der Stengel (die hauptsächlichsten Brutstätten und Überwinterungsorte für alles Ungeziefer) ordentlich entfernt und hierdurch sowie durch die



Abbild. 4. Spargelrost. 1. Spargelstengel, befallen von Puccinia asparagi. 2. Querschnitt des Stengels (vergrößert). 3. Sporenbildung der Puccinia asparagi. 4. Sporen in vergrößertem Zustande.

bessere Durcharbeitung des Bodens die Puppen in ihrer Winterruhe gestört und vernichtet.

Ein noch anderer Feind des Spargels ist der Rost. Der Spargelrost (Puccinia asparagi) (Abbild. 4), welcher sich in der äußeren Haut festsetzt, gehört zu der großen Familie der Rostpilze, welche in ihren verschiedenen Arten im ganzen Pflanzenreiche so viele Krankheiten erzeugen. In trockenen Jahren tritt der Spargelrost besonders stark auf. Zuerst zeigen sich rötlich-gelbe Nüktchen, welche sich immer mehr vermehren und ausdehnen und schließlich die ganze Pflanze bedecken. Die so befallenen Stengel lassen zuerst ihre feinen, nadelartigen Blätter fallen und sterben dann ganz ab. Das einzigste und wirksamste Mittel ist die gründliche Vernichtung aller befallenen Stengel durch Feuer, wobei darauf zu achten ist, daß die Stengel ganz bis an die Wurzelkrone entfernt und verbrannt werden.

### Kleinere Mitteilungen.

**Nachteilige Geburtshilfe bei Kühen.** Wenn eine Kuh kalben will, so werden in manchen Wirtschaften sofort Stricke herbeigeholt, ja sogar besondere Winden zur Geburtshilfe angewandt. Einen deutlichen Fingerzeig gibt uns das Weibvieh. Hier sondern sich die Kühe bei dem Herannahen der Geburt von der Herde ab und suchen einen stillen Ort auf. Nicht nur Pferde, sondern auch Rinder verzögern die Geburt, wenn fremde Menschen in Ställe sind. Man sorge deshalb nur für trockene und genügende Einstreu und wachne sich mit Geduld. Die Blase sollte nicht geprengt werden, denn diese platzt von selbst. Das Kalb ersticht nicht, solange es an der Nabelschnur hängt. Ebenso bemerklich ist es, schnell zuzulassen und an den Füßen des Kalbes zu ziehen. Man mache doch den Versuch, den Strick fortzulassen, und man wird finden, daß das Kalb

leichter geboren wird ohne das Ziehen an den Beinen. Letzteres hat nämlich zur Folge, daß die Beine dem Kopfe den Platz verperren, daß der Hals sich biegt und der Kopf an die Seite gedrängt wird. Im natürlichen Zustande bildet der Kopf mit den Füßen einen ziemlich gleichmäßigen Keil. Ziemlich man an den Füßen zieht, desto stumpfer wird der Keil, weil der Kopf zurückbleibt und statt auf den Schenkelbeinen auf die viel tieferen Schenkel kommt. Nicht selten biegt er sich auch noch auf die Seite. Viel zu wenig wird die Nabelschnur beachtet. Wie schon bemerkt wurde, ersticht ein Kalb nicht, solange es sich noch an der Nabelschnur befindet, wenigstens solange dieselbe nicht gequetscht oder zum Teil gerissen ist. Obgleich man nur von einer Nabelschnur redet, besteht dieselbe eigentlich aus mehreren Nöhren, die hier und da auch nebeneinander liegen. Diese Nöhren vermitteln dem Kalbe auch noch während des Geburtsaktes die nötige Lebensluft und vermitteln auch den Kreislauf des Blutes. Deshalb reiße man die Nabelschnur nicht ab. Man lasse das Kalb auf guter Streu hinter der Kuh liegen, reinige dessen Maul und Nase von Schleim, damit es nicht mit dem ersten Atemzuge schädliche Stoffe in die noch feine Lunge enthaltende Lunge ziehe, was eine Lungenentzündung und den Tod des Kalbes zur Folge hätte. Sobald Maul und Nase gereinigt sind, reiße man das Kalb mit trockenem Stroh ab, wenn es dann gehörig atmet, so hat die Nabelschnur ihren Dienst getan, sie wird von selbst abreißen und sich schließen.

**Die Ernährung des Schafes** ist auf die Wolle von großem Einfluß. Zwei Schafe desselben Stammes, mit gleicher Wolle, jedoch das eine mäßig und das andere mäßig ernährt, zeigen schon bei der nächsten Schur eine wesentliche Verschiedenheit in der Wolle. Bei den ersten Tieren ist nämlich die Wolle länger, härter und weniger elastisch als beim zweiten. Der Unterschied macht sich, bei fortgesetzt verschiedener Ernährung, bei der zweiten und dritten Schur noch mehr bemerkbar, indem das mäßig gefütterte Schaf die ursprüngliche Beschaffenheit seiner Wolle beibehält, während das andere mehr und mehr davon abweicht. Wird diese Verschiedenheit der Ernährung durch drei bis vier Generationen fortgeführt, so erleidet die Nachzucht solche Veränderungen, daß man deren Herkunft von demselben Stamme nicht mehr erkennt und kaum für möglich hält. Aus diesem Grunde erfordert das Merinoshaf der heutigen Zeit eine ganz andere Ernährung als jenes vor 30 bis 40 Jahren. Wie die Kultur Boden und Menschen ändert, so auch die Wolle und deren Träger.

**Wie alt soll eine Ziege werden?** Es gibt Ziegen, die im Alter von 15 Jahren gute Zähne haben, fressen, Milch geben und Zickeln werfen. Natürlich kann man eine Ziege halten, so lange sie leistungsfähig ist. Wenn man eine Ziege kauft, so soll man eine solche wählen, die nicht älter als vier Jahre ist. Vom zweiten bis fünften Jahre sind die Ziegen in der Regel am besten im Milchtrag. Die besten Nachkommen werfen sie vom dritten bis zum fünften Jahre.

**Fütterung der Kaninchen.** Im Sommer kann der größte Teil des Futters der Kaninchen aus grünen Pflanzen bestehen, deren es im Garten und Feld, auf Wiesen und Ackerainen überreichlich gibt und die auch mit Ausnahme einiger giftiger Gewächse, wie Schierling, Fingerhut, Eisenhut, Wolfsmilch, Nachtschatten, Zahnenfuß, Ringelkraut, und aller Zwiebelgewächse gern verzehrt werden. Lediglich Grünfütterung würde aber auf die Dauer nicht ohne nachteilige Folgen bleiben und namentlich bei den jungen Tieren die gefährliche Trommelsucht verursachen. Besonders, wenn man üppig gewachsene Pflanzen füttert, welche auf feuchtem Boden standen, ist eine Beigabe von trockenem Futter in Gestalt von Brot, Hafer oder Heu unerlässlich. Auch mit dem Klee sei man vorsichtig. Junger aufspringender Klee ist ja für alle Haustiere schädlich. Es empfiehlt sich, morgens je zur Hälfte Grünes und zerhacktes Brot bzw. Rdner, mittags nur Grünes, abends wieder teils Grünes, teils Heu bzw. ein Weichfuttergemisch zu geben, welches aus gekochten Kartoffeln, gebrähter Klee und Küchenabfällen hergestellt ist.

**Wais als Säbnerfutter.** Der Wais wurde in früheren Jahren als billiges und gutes Säbnerfutter häufig empfohlen, während man jetzt von diesem Futter für Cierleger allgemein abrat.

Wiß ist in früheren Jahren die Fütterung mit Wais außerordentlich oft die Hauptursache für schlechte Vegetabilität gewesen, da es eben an den nötigen Veräugen bzw. Erfahrungen fehlte; wenn man die Waisfütterung aber auch heute allgemein gänzlich verweist, so geht man hierin in mancher Beziehung entschieden zu weit. Der Wais ist unbedingt zu bemerken bei allen Säbnerassen, die zum Fettwerden neigen, solange man von ihnen Eier verlangt. Der Wais ist aber, in geringen Gaben und besonders in der kalten Jahreszeit gereicht, ein ausgezeichnetes Futter für Säbner solcher Rassen, die nicht zum Fettwerden neigen, z. B. für Italiener. Der Wais hat eine erwärmende Wirkung, und das Gefühl der Wärme ist gerade eine Hauptursache zur Entwicklung der Vegetabilität eines Fühnes. In den Sommermonaten ist aber die Waisfütterung unbedingt zu verwerfen, da jetzt andere Legemittel von der Natur direkt geboten werden.

**Ziecke.** Wohl bedürfen die ausgeschlüpften Küden in den ersten Lebenswochen ganz besonderer Pflege. Namentlich bei kaltem, regnerischem Frühjahrswetter machen uns die so viel gerühmten Frühbruten viel Sorge und gar manches viel versprechende Tierchen geht zugrunde, wenn man dieselben nicht bei eintretender Kälte in warmen Räumen unterbringt. Anderenfalls dürfen und sollen die Küden aber auch nicht vernachlässigt werden. Deshalb wird bei günstigem Wetter die junge Brut mit ihrer Führerin schon am dritten oder vierten Tage auf einige Stunden in der Mittagszeit ins Freie gelassen, damit sich die Tierchen an Bewegung gewöhnen und ihrer Natur nachgeben lernen. Der Platz ihres Aufenthaltes soll sonnig, trocken, sandig sowie durchlässig sein und den nötigen Schatten gegen grelle Sonnenhitze gewähren. Der Platz soll aber auch gesichert und umzäunt sein, damit die kleine Schar nicht durch Hunde oder Katzen beunruhigt wird oder gar durch Großvieh oder bei Ausübung des landwirtschaftlichen Großbetriebes zu Schaden kommt. Krähnen, welche große Liebhaber von jungen Geflügel sind, halte man durch Abschließen fern. Um die Sonnenhitze abzuhalten, genügt ein einfach bedachter Raum, unter welchem die Küden nach Belieben tummeln können und auch Schutz gegen den Regen finden. Vor Nässe in jeder Art, nämlich Regen, Tau, Nebel, feuchtes Gras u. a. m. müssen die Küden anfangs sehr sorgsam geschützt werden.

**Stachelbeersuppe.** 1 l grüne, abgeputzte Stachelbeeren setzt man mit 1 1/2 l Wasser sowie 1/4 l Apfelwein und etwas Zitronenschale aufs Feuer, läßt sie weich kochen und streicht sie durch ein Sieb. Dann gibt man den nötigen Zucker daran, bindet mit etwas aufgeschlämmtem Kartoffelmehl und stellt die Suppe kalt. Als Einlage gibt man Zwiebel und folgende Schwammköstchen zur Suppe: 60 g Butter, 1/2 l Wasser läßt man kochen und gibt 70 g Weizenmehl, ein Köffel voll Zucker sowie etwas Salz hinzu. Diesen Teig rührt man auf dem Feuer ab, gibt zwei Eier hinzu, sticht kleine Klöße davon und kocht sie in Salzwasser gar.

**Gebratene Lammshultern.** Nachdem man aus den Schultern die Knochen bis auf den Beinknochen ausgekocht hat, befreit man sie innen mit Salz und Pfeffer, legt auf jede ein wenig ziemlich feste Kalbsfleischfarce und bringt sie dann mittelst Nadel und Faden in die Form einer kleinen Keule. Usdann brät man sie in Butter auf allen Seiten braun, fügt Zwiebel und Möhrnscheiben, ein Petersilienbündchen, ein Lorbeerblatt und so viel Brühe hinzu, daß die Schultern darin in zwei Stunden weich schmoren können. Dann gießt man die Brühe durch, entfettet sie und kocht sie dicklich ein, worauf man die Schultern damit befüllt, bis sie glänzend geworden sind. Inzwischen hat man gleichgroß geschnittene junge Möhren mit Brühe, Zucker und Butter weich und kurz eingekocht sowie mit etwas der dicklich eingefochten Brühe durchgeschmeckt. Ebenso hat man junge grüne Erbsen in siedendem Salzwasser recht grün gekocht und mit süßer Butter und ein wenig Zucker vermischt. Die Lammshultern werden auf einer langen Schüssel angerichtet und hübschenweise mit dem Gemüse rundherum garniert. A. M. Fr.

**Salat von jungen Gemüsen.** Junge gelbe und junge weiße Mören werden je zur Hälfte in 1/2 em dicke Scheiben geschnitten und mit einem befehlbreiten Ausstecher ausgekochen, von jeder Sorte etwa zwei Tassenfüße voll. Dann schneidet man Suppenspargel in ebenso



