



# Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung  
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 46.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1914.

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

## Die Pilzschädlinge des Obstbaues.

Von R. Reiners. (Mit 6 Abbildungen.)

Das Geer der Kleinpilze, das dem Obstbauer zu schaffen macht, ist ganz bedeutend und um so wirksamer, als seine verheerende Tätigkeit meist im Verborgenen vor sich geht. Die Heilmittel dagegen sind ebenso mannigfaltig wie unübersichtlich. Sowohl die Kenntnis der Schädiger selbst wie der Abwehrmittel, die dagegen empfohlen und angepriesen werden, erfordert eine eingehende Arbeit, zu der sich nicht jeder Bezugsfühler fühlt. Das wichtigste von diesen Feinden muß aber jeder wissen und wenigstens die Maßnahmen kennen, die einigermaßen einfach in der Anwendung und am ausfichtreichsten für den Erfolg sind. Wir wollen im folgenden versuchen, dieses Gebiet unsern Lesern näher zu bringen.

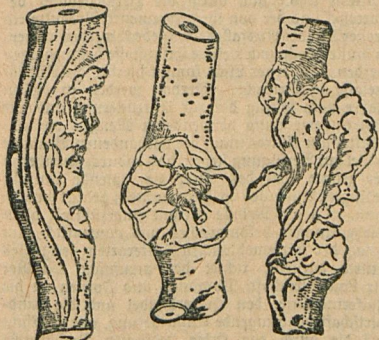


Abbildung 1. Offener Krebs.    Abbildung 2. Geschlossener Krebs.    Abbildung 3. Krebsstelle ringsum geschröpft.

a) Krebs. Die Krebschäden stehen in innigem Zusammenhange mit den Frostwirkungen. Durch den Frühjahrsfrost werden nicht allein die Blüten gefährdet, sondern besonders in der Umgebung der Augen die Rinde zum Absterben gebracht (Rindenbrand oder Frostplatten). Die Brandstellen sind es, die zu krebsartigen Verunstaltungen der Bäume führen. Der Baum sucht die Wunden durch Überwallungsrande zu überwachsen, und je nachdem dies mehr oder weniger vollständig zustande kommt, spricht man von offenem oder geschlossenem Krebs. (Siehe Abbildung 1 u. 2.) Hierbei ist ein Pilz (*Noectria ditissima*) mit wirksam, über dessen mehr oder weniger ausschlaggebende Rolle sich die Gelehrten noch nicht ganz einig sind. Wir schließen uns Prof. Sorauer an, der die Schäd-

lichkeit des Pilzes zwar nicht von der Hand weist, aber doch als die Hauptursache die Wundstellen ansieht, die in erster Linie vorhanden sein müssen, ehe der Pilz sich ansiedeln kann.

Frostplatten und Brandstellen sind bis auf das gesunde Holz herauszuschneiden und die Wundflächen mit warmem Steinkohlenteer zu bestreichen. Bei der Anlage von Obstplantagen sind schwere, nasse Böden zu vermeiden oder entsprechend zu drainieren. Die Krone ist licht zu halten. Bei der Veredlung dürfen Zweige krebiger Bäume nicht verwandt werden. Ebenso sind an leicht anfälligen Orten alle krebsfüchtigen Sorten zu vermeiden. Als solche werden genannt: Roter Herbstkalb, Weißer Winterkalb, Geflammerter Kardinal, Champagner-R., Kanada-R., Roter Winter-Stettiner. Als ganz oder fast krebsfrei werden bezeichnet: Roter Esraffel, Fürstenapfel, Carpentier, Purpurroter Consinot, Langtons Sondergleichen, Gravensteiner und Voitenapfel.

b) Gummifluß des Steinobstes. Die gummiartigen Ausflüsse der Kirichen, Pfirsiche usw. dürften allgemein bekannt sein. Die Krankheit beruht in einer Störung der Gewebebildung, die durch unnormale Bitterung, Schnittwunden oder auch durch einen Pilz (*Olaeterosporium carpophilum*) verursacht werden kann. Der Pilz ist aber nach Sorauer nur dann als Erreger des Gummiflusses tätig, wenn der Baum schon an sich zu dieser Krankheit neigt.

Die Gummistellen sind während der Vegetationsruhe herauszuschneiden, die Wunden mit Steinkohlenteer oder Baumwachs zu verstreichen. Auch Längsschnitte durch die Rinde, die durch die Gummistellen hindurchgehen, sind angebracht. Um der Krankheit vorzubeugen, ist ein luftiger Standort und durchlässiger Boden bei der Pflanzung zu wählen; auch Kalk- und Kainitdüngung ist angebracht, die die Ernährungsstörung vermeiden hilft.

c) Schorf. Eine Pilzkrankheit, die auf Stengeln, Blättern und Früchten der Birnen (*Pasieladium pirinum*) und Äpfel (*Pasieladium dendriticum*) häufig zu beobachten ist. Die einjährigen Zweige der Birnen zeigen graue Flecke, die allmählich in schwarze, feste Borsten übergehen. Auch auf Blätter und Früchte gehen die Flecke über (Abbildung 4). Die Äpfel zeigen ähnliche Flecke.

Zur Bekämpfung entferne man die befallenen Teile und schneide die schorfigen Zweige zurück und verbrenne sie. Hierzu kommt eine ausgangs-

des Winters begonnene und mehrfach wiederholte Bespritzung mit Kupferkalk- (Vordelaiser) Brühe, die zunächst zweiprozentig, beim Austrieb nur einprozentig zu nehmen ist. Neuerdings wird auch Schwefelkalk- oder Kalifornische Brühe hierzu empfohlen (1,5 kg Kalk in Wasser gelöst und nachträglich mit 1,5 kg Schwefel vermischt, hiernach mit 30 l kaltem Wasser

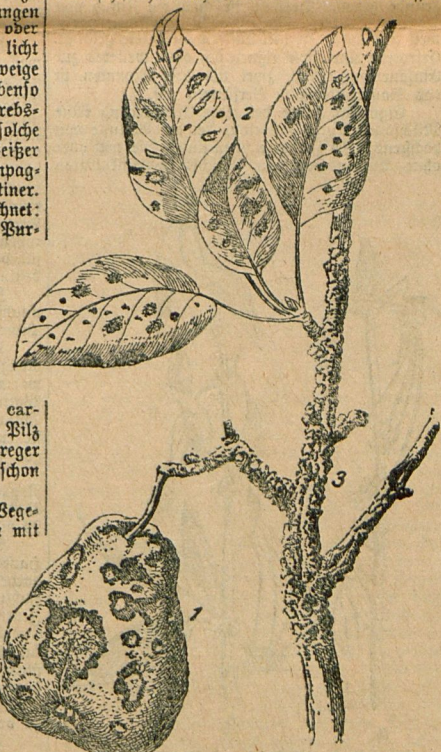


Abbildung 4. Der Pasieladiumpilz. 1. auf einer Frucht, 2. an Blättern, 3. als Geind auf jungen Zweigen.

verdünnt, vor der Verwendung auf 100 l aufgefällt.

d) Polsterschimmel (*Monilia*). Verschiedene Arten des Moniliapilzes (auf Kirichen *Monilia cinerea*) befallen besonders in feuchten Jahren und in feuchten Lagen die Früchte der Obstbäume. Es bilden sich darauf grauweisse Pilzpolster (Abbildung 5). Auch ein Absterben



der Kirchsblüten, besonders bei Schattentorellen, gie und da auch ein Absterben der Zweige ist zu beobachten. In Abbildung 6 ist bei a ein toter Zweig dargestellt, dessen trockene Blüten im Winter sitzengelieben sind; b bezeichnet einen Zweig, der eben erst abgestorben ist.

Solche abgestorbenen Zweige und verpilzten Früchte müssen während des Winters von den Bäumen entfernt und verbrannt werden. Das Fallobst ist restlos aufzulesen. So wird auch die Ausbreitung anderer Pilzkrankheiten verhindert, die hier nicht weiter berührt werden sollen. Es ist Sorge zu tragen, daß bei solchen Befämpfungsweisen gemeinsam mit allen Nachbarn vorgegangen wird. Sonst ist die Wiederansteckung sehr erleichtert. Auch Kupferkalkspritzungen sind geboten. Die richtige Ernährung der Bäume, das Licht der Baumkrone, mit dem sich ein Entfernen der Fruchtstummeln leicht vereinigen läßt, kommt hinzu, um dieser Pilzschädigungen Herr zu werden.

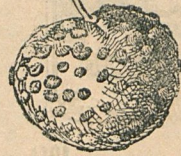


Abbildung 5. Kirchs mit Moniliaflecken.

### Das Einsäuern der Kartoffeln.

Grundbedingung: möglichst saubere Kartoffeln und deren feste Lagerung (durch Festtreten oder Stampfen) unter Luftabschluß, damit die schädlichen Bakterien der Luft beraubt werden und zugrunde gehen. Deshalb ist auch ein Zusatz von Häckel, Blättern, Spreu nicht empfehlenswert, weil mit ihnen zu viel Luft in die Miete gelangt. Erfrorene Kartoffeln eignen sich ohne weiteres zur Einsäuern. Nach zwei bis drei Monaten ist das Sauerfutter zum Verfüttern reif.

Eigentlich sollte bei jeder Einsäuern reine Milchsäuregärung auftreten, bei der Verluste von höchstens 5% zu verzeichnen sind. Sie tritt aber ohne Anwendung von Milchsäure-Reinkulturen



Abbildung 6. Kirchsriebe von Monilia befallen. a) Winterzustand, b) bald nach dem Absterben.

nicht ein. Im folgenden wird besprochen die Einsäuern ohne Anwendung von Milchsäure-Reinkulturen und die mit diesen.

Das Einsäuern von gedämpften Kartoffeln nach dem Verfahren von H. v. Herkberg-Hohbüt ohne Anwendung von Milchsäure-Reinkultur. Seine Kartoffeldämpfanlage besteht aus zwei Holzfässern von je 20 Zentner Fassungsvermögen, die auf einem 1,25 Meter hohen Gerüst stehen, unter dem sich die Dampfkessel befindet. Dampf wird in die Fässer

so lange von oben hineingelassen, bis er unten herauskommt. Die jetzt gar gemordenen Kartoffeln gleiten auf die Dampfkessel, werden zerleinert und eingemietet. Die ganze Anlage kostet einschließlich Gebäude 4000 Mark und leistet bei Tag- und Nachtbetrieb 360-400 Zentner, wobei sich die Unkosten für den Zentner auf 5 Pf. stellen. Natürlich kann statt der oben beschriebenen auch jede andere Dämpfanlage Verwendung finden. Als Mietenanlage genügt zur Not eine zwei Meter tiefe Erdgrube, die nach Füllung mit Stroh oder Brettern und mit einer mindestens 30 cm starken Erdschicht bedeckt wird. Festschläge sind bei diesem Einsäuernverfahren nicht ausgeschlossen, da der Zufall bezüglich der in die Miete gelangenden Einsäuernspitze eine große Rolle spielt. Verluste von 15-20% können eintreten. Deshalb ist das unten angegebene Verfahren unter Anwendung von Milchsäure-Reinkulturen entschieden vorzuziehen, weil hier insoweit richtig eingeleiteter Milchsäuregärung die Verluste gering sind.

Nach den Erfahrungen v. Herkbergs halten sich seine eingesäuerten Kartoffeln monatelang. Sie werden in der Miete senkrecht abgestochen und wenn gut geraten, an alle Tiere ohne Nachteil verabfolgt, indem man den Kartoffelbrei mit Strohhäcksel vermischt und mit etwas Wasser anrührt. Zulagen von Särot und Körnern sind überflüssig. Pferde bleiben bei Sauerfutter so leistungsfähig wie bei Körnerfutter.

Das Einsäuern von rohen Kartoffeln mit Kaltmilchsäure-Reinkulturen. Zunächst läßt man sich vom Institut für Gärungsgewerbe, Berlin N 65, Seestraße, ein flüssiges Kaltmilchsäurepilz-Reinkultur zum Preise von 1 Mk. kommen, die bis zu ihrer Verwendung kalt und vor Sonnenlicht geschützt aufbewahrt wird. Gebrauchsanweisung liegt bei. Vielleicht übernimmt auch der nächstwohnende Apotheker die Bestellung oder den Vertrieb.

Zum Einsäuern von rohen Kartoffeln sind wasserdicke Gruben unbedingt erforderlich. Ein starker Goudron-Anstrich macht jede gemauerte Grube undurchlässig. Die rohen Kartoffeln werden mittels Siebtaue mit der Kaltmilchsäurepilz-Kultur, deren Herstellung unten beschrieben wird, besprengt in irgendeiner Weise zerleinert und schichtweise unter Feststampfen in die Grube gebracht. Ein Zusatz von 1/2% Viehsalz ist erwünscht. Die gefüllten Gruben werden mit Brettern und Erde bedeckt. Die Einsäuern von rohen Kartoffeln ist somit schnell und billig durchführbar. Das Sauerfutter ist für Wiederkäuer bestimmt, für Schweine kost man es.

Zur Herstellung einer größeren Menge Kaltmilchsäurepilz-Reinkultur verfährt man nach Professor Dr. Henneberg (Berlin) folgendermaßen:

1. Vorzüchtung: 1,5 l Wasser mit 150 g Roggenschrot 15 Minuten kochen lassen, noch warm in eine Dreiliterflasche einfüllen und mit Wattestopfen schließen. Abkühlen bis 35° C, Einsaat des gekauften Impfmateriale, Warmstellen 24 Stunden auf 30 bis 35° C, z. B. in gut schließender Kochtöpfe.
2. Hauptzüchtung: 100 l Wasser mit 10 kg Roggenschrot 15 Minuten kochen. Abkühlen auf 35° C, Einsaat der Vorzüchtung. Warmstellen 20 bis 24 Stunden bei 30 bis 35° C.

Bei längerem Gebrauch stellt man die folgende Hauptzüchtung stets mit 1 bis 1 1/2 l aus der vorhergegangenen Hauptzüchtung an. Vorzüchtung unterbleibt also. Man rechnet auf einen Zentner Kartoffeln etwa 1 l Impfflüssigkeit.

Durch Anwendung von Milchsäure-Reinkulturen will man von Anfang an möglichst alle übrigen Bakterien verdrängen und reine Milchsäuregärung hervorbringen, bei der bei sorgfältiger Durchführung ein Verlust von höchstens 3 bis 5% zu befürchten ist.

Das Einsäuern von gekochten oder gedämpften Kartoffeln mit Warmmilchsäurepilz-Reinkultur (Bacillus Delbrücki). Hierzu sind ausgemauerte, wasserdicke Gruben nicht unbedingt erforderlich. Man hebt allenfalls eine 2 m tiefe Erdgrube aus. Ein Kubikmeter Grube faßt ungefähr 20 Ztr. Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden gedämpft oder gekocht und bleiben behufs Abkühlung auf ungefähr 50 Grad 20 bis 24 Stunden auf Haufen liegen. Zur Impfung verwendet man Kulturen von Warmmilchsäurepilzen (vom Institut für Gärungsgewerbe, Berlin, für 1 Mark bezugsbar), allenfalls unter Zusatz von Kaltmilchsäurekultur. Ihre An-

wendung erfolgt ähnlich wie bei den Kaltmilchsäurepilzen, nur daß hier Temperaturen von 40 bis 45° zu beachten sind. Das Vermischen der Kartoffelmasse mit der Reinkultur geschieht während des Dampfens oder des Einstampfens.

Das Einsäuern von rohen Kartoffeln mit Brei aus gedämpften Kartoffeln. In die wasserdicke Grube wird zunächst eine 20 cm hohe Schicht von rohen, ganzen oder zerleinerten Kartoffeln, hierüber ein Brei aus dem Henze gebracht und mit ersteren vermischt, wobei man Kalt- und Warmmilchsäurekultur zusetzt. Hierauf wieder Mischung von rohen Kartoffeln mit Henzedei und Pilzkultur und so fort, bis die Grube gefüllt ist.

Bei der Bestellung von Einsäuernspitzkulturen ist genau anzugeben, ob man Kaltmilchsäurepilz (für rohe Kartoffeln) oder Warmmilchsäurepilz (für gekochte oder gedämpfte Kartoffeln) wünscht. Für letztere kann man auch eine Mischung von Kalt- und Warmmilchsäurepilzen anwenden. Sorgfältig mit Kalt- oder Warmmilchsäurepilz-Reinkulturen eingesäuerte Kartoffeln halten sich mindestens zwei Jahre lang. Schließlich gehen die Milchsäurepilze zugrunde und die Masse wird sauer.

Während das nach dem alten Verfahren (ohne Milchsäurepilze) erhaltene Sauerfutter nur kurze Zeit haltbar, verdorben und dann für die Tiere ungesund ist, stellt das unter Anwendung von Milchsäurepilzen gewonnene Sauerfutter ein Futter dar, das schwach milchsauer, lange haltbar, gut bekömmlich und verdaulich ist. Bei ersteren 15 bis 20% Verlust, bei letzteren 3 bis 5%.

Vorstehende Angaben über Einsäuernsverfahren sind zum Teil der vom Institut für Gärungsgewerbe Berlin herausgegebenen Arbeit: „Wie sind Kartoffeln einzusäuern?“ sowie dem Aufsatz: „Die Einsäuern der Futtermittel usw.“ von Dr. W. Bötz (Berlin) entnommen.

Direktor Dr. Weiß-Seelow (Markt).

### Kleinere Mitteilungen.

**Verfütterung der Rübenmelasse.** Infolge des Krieges entsteht bei den verfügbaren Futtermitteln Deutschland wegen des Fehlens der Einfuhr von Futtergerste, Weiz, Mais, Dinkel und anderen Futterstoffen ein großer Mangel. Wenn auch durch sparame Ausnutzung des in der eigenen Wirtschaft erzeugten Futters (Einsäuern von Nebenblättern usw.) und durch die Heranziehung der Kartoffel und der von ihr gewonnenen Produkte ein großer Teil des Ausfalles wird gedeckt werden können, so müssen doch noch weitere Ersatzstoffe herangezogen werden. In erster Linie kommt hierbei die Rübenmelasse in Betracht. Hiervon werden in diesem Jahre nach Abzug der zur Entzuckerung und zur Spiritusherzeugung verwendeten Mengen voraussichtlich mit Einrechnung der vorhandenen Bestände so viel zur Verfügung stehen, daß dadurch annähernd der zehnte Teil des durch die fehlende Einfuhr bedingten Ausfalles an Futtermitteln gedeckt werden kann. Da die Melasse ein gut eingeführtes, allen Viehgattungen bekömmliches und namentlich zum Ersatz der starkmehreichten Futterarten geeignetes Futter darstellt, richtet der preussische Minister für Landwirtschaft, Domänen und Forsten an die Zuckerindustrie, den Futterhandel und die Landwirtschaft die bringende Aufforderung, mit Rücksicht auf die durch den Krieg bedingten Verhältnisse und im Interesse der Ernährung von Armeen und Volk durch Erzeugnisse der einheimischen Landwirtschaft eine möglichst große Menge von Melasse zur Verfütterung zu bringen.

**Eigeltverfütterung.** Ueber Verfütterung von Eigeln schreibt J. Bruns, St.-Stoekheim, in der „Illustrierten Landwirtschaftlichen Zeitung“: „Was die Art der Verfütterung der Eigeln anbetrifft, so werden dieselben im rohen Zustand nur von Schweinen und Schafen aufgenommen. Werden Schweine in den Wald getrieben, wo sie neben den Eigeln auch noch Larven, Würmer und Raupen aller Art finden, welche das in der Eigeln fehlende Eiweiß ersetzen, so können die Schweine direkt auf solcher Weide gemästet werden. In Ställe dagegen muß neben Eigeln noch eiweißhaltiges Futter zugegeben werden, wenn eine geübliche Entwicklung der Tiere erfolgen soll. Bei Stallfütterung gibt man Eigeln am besten getrocknet und geschnitten. Sollten dieselben beim Ragen dämpf geworden sein, so dürfen sie nur in gekochtem Zustand verabfolgt werden. Schafe und Ziegen vertragen kleine



Gaben von Eichel im frischen oder getrockneten Zustande sehr gut. Rindvieh nimmt Eichel wegen des bitteren Geschmacks häufig nicht gern an. Man kann dem Rindvieh die Eichel aber durch Zusatz von Melasse schmackhaft machen. Eichel können bei der Rindviehfütterung sogar sehr günstig wirken durch ihre stopfenden Eigenschaften, wenn daneben abführende Futtermittel, wie rohe Kartoffeln oder Rübenblätter, verwertet werden sollen. Bei wachsendem Jungvieh und Milchfüllen wird man über eine Gabe von 2 kg auf 1000 kg Lebendgewicht nicht hinausgehen, während Mastvieh 6 kg auf 1000 kg Lebendgewicht erhalten kann. Für Pferde eignen sich Eichel gar nicht, sie werden am besten von der Fütterung derselben gänzlich ausgeschlossen.

**Leckerbissen für Tauben.** Es gibt Zeiten, wo wir unsere Haustauben an den Schlag fesseln möchten, wenn z. B. verhindert werden soll, daß die Tiere auf frisch besäte Äcker misgünstiger Landwirthe fliegen oder Tauben eine neue Wohnung beziehen sollen. In solchen Zeiten sind Leckerbissen oder Mähdereien angebracht, und diese sind oft ganz harmloser Natur. Viele Tauben betrachten schon gekochte Kartoffeln, die ihnen in lauwarmem Zustande gereicht werden, als einen Leckerbissen. Ferner sind hierzu besonders die kleinen Samenarten zu zählen, z. B. Hirse, Hauf, Reis, Nüßchen oder Spitz- und Karantenamen. Hiervon darf man aber nicht zuviel geben, da die Tauben sonst verdrohnt, durch Hauf und Reismamen sogar zu fett und geschlechtsmäßig übermäßig gereizt werden. Auch Salz, das die Tauben sehr begierig annehmen, darf man nur in mäßigen Mengen zugänglich machen. Man tut gut, alten, feinen Lehmörtel mit gelindem Salzwasser anzufeuchten, zu kleinen Bröckchen zu formen und zu trocknen. Von Zeit zu Zeit zerkrümelt man ein Bröckchen und setzt es in einem Napf in den Schlag. Ein gern genommene Nahrungsmittel ist altbackenes Brot. Von den Körnerarten lieben die Tauben die Weizen am meisten, nächst diesen sind Erbsen sehr beliebt. Weidekörnerarten sind aber sehr hitzig und daher mit Vorsicht zu geben. Am gesundesten ist wohl die Gerste, die ja auch nicht verschmäht wird. Welzen nehmen die Tauben auch gern, aber diese Fütterung verbietet sich mit Rücksicht auf den Preis von selbst.

**Trächtige Kaninchen-Häsinnen.** Unter normalen Verhältnissen soll die Kaninchenzucht in den Wintermonaten ruhen, damit die Züchter wieder Kräfte sammeln können. In Kriegszeit, wo es sich darum handelt, viel Fleisch zu erzeugen, um das Volk und namentlich das Heer zu ernähren, darf man ausnahmsweise den Häsinnen auch eine fortgesetzte Zuchtleistung zumuten. Um die Zucht recht erfolgreich zu gestalten, muß das Muttertier während der Trächtigkeit sorgfältig behandelt und gepflegt werden. Man darf es weder stößen noch bräuen und sollte überhaupt jede unnötige Berührung vermeiden. Das Aufheben an den Ohren ist ja bei allen Kaninchen eine rohe Quälerei, bei trächtigen Tieren aber ganz besonders unangebracht, denn eine solche Behandlung führt nicht selten zum Verwerfen. Ebenso schädlich ist das Anfassen und Festhalten an den Beinen, da sich diese leicht ausrenken können. Auch der Naden ist sehr empfindlich, und es kann bei dem Eingreifen an dieser Stelle ein Halswirbel, beim seitlichen Anfassen des Leibes sogar eine Rippe gebrochen werden. Erhascht man ein Tier beim Schwanz, so darf man sich nicht wundern, wenn unter Umständen der den Schwanzwirbel überziehende Pelz in der Hand bleibt. Es ist doch leicht erklärlich, daß die Häsinnen während ihrer Trächtigkeit ganz besonders unruhig sind und allen Verjüngen, sie zu greifen, den hartnäckigsten Widerstand leisten. Wenn man ein trächtiges Tier unbedingt ergreifen muß, so fasse man es mit einer Hand an den Ohren und schiebe die andere Hand behutsam unter den Leib. R. Z.

**Kaltschnitzel in Rahmsauce mit Tomaten.** Schöne Kaltschnitzel werden gepulvt und in Butter halb gar gebraten. Man bestreut sie mit etwas Semmelmehl und nimmt sie heraus. In die Butter schneidet man zwei bis drei schöne, reife Tomaten und läßt sie gar dünsten, gibt dann drei bis vier Eßlöffel sauren Rahm dazu und rührt, bis die Sauce sich bräunt. Nachdem man etwas Wasser zugegossen hat, legt man die Schnitzel wieder hinein und läßt sie vollständig weich werden. Man richtet sie auf einer Schüssel an und gibt die Sauce durch ein Haarsieb darüber. Wer es liebt, kann einen Reiszand darum geben. Ich möchte hier noch bemerken, wie man sich frische Tomaten bis Weihnachten verschaffen kann. Die im Herbst noch nicht reifen, doch ausgewachsenen Tomaten nimmt man behutsam ab und legt sie an einen warmen Ort — der Platz auf dem Küchenschrank eignet sich gut dazu. Hier reifen sie langsam nach und fangen nach einigen Wochen an, die schöne rote Farbe zu bekommen. So hat man noch lange in den Winter hinein die jetzt so beliebte, gesunde und wohlschmeckende Frucht. R. B. D.

**Semmelkörbe mit Äpfeln.** 60 g Butter rührt man schaumig, gibt drei ganze Eier, 80 g Zucker, eine kleine Tasse Milch, 130 g geriebene alte Semmel sowie zwei Eßlöffel Korinthen und sechs mittelgroße, feingewaschene Äpfel hinzu, arbeitet alles gut durch, formt einen Probekloß und kocht ihn in Salzwasser gar. Ist der Teig zu locker, so daß der Kloß beim Kochen zu zerfallen droht, arbeitet man ein wenig Weizenmehl in den Teig und macht nun eine zweite Klopforbere. Gargelocht werden die Klöße mit brauner Butter, zeitgebliebener Bratenauce oder auch zu Bratwurst oder Nippipeer gegeben. R. A. W.

### Frage und Antwort.

#### Ein Ratgeber für jedermann.

Da der Druck der hohen Auflage meines Blattes sehr lange Zeit erfordert, so hat die Fragebeantwortung nie die Leser nur zweck, wenn sie brieflich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pf. in Briefmarken beigefügt sind. Damit findet dann aber auch jede Frage ihre Beantwortung. Die allgemeine interessierenden Fragestellungen werden ausserdem her abgeurteilt. Anonyme Anfragen werden nicht beantwortet.

**Frage Nr. 487.** Eine 14-jährige halbragende Stute hat seit 3 Wochen Rheumatismus. Sie ist fast ganz steif. Nach Salicylpulver ist keine Besserung eingetreten. Was ist anzuwenden? S. in St.

**Antwort:** Die Hauptsache ist, daß die Stute warm gehalten, vor Zugluft und Erkältung geschützt wird. Die Beine sind täglich mit Ameisen-Spiritus abzureiben. Grünfutter und Mohrrüben sind von guter diätetischer Wirkung. Höchst wahrscheinlich wird die Stute nach dem Abföhlen wieder ganz gesund sein. Dr. H.

**Frage Nr. 488.** Ein sechs Monate altes Fohlen bekam im Alter von vierzehn Tagen starken Durchfall, der seitdem andauert. Das Tier ist zwar munter, aber abgemagert, und setzt nicht zu. Ich füttere reinen Hafer, sobald es aufnehmen will, gutes Wiesensheu und etwas Kle. Das Tier hat starken Durst und säuft gierig Wasser. Was ist zu machen? W. M. in R.

**Antwort:** Das Fohlen ist mit Darmkatarrh befallen. Wir raten, ihm nur gerösteten Hafer, Häfeln und Heu zu geben, außerdem als Gerant Reinsamenschleim. Nicht gekochtes Wasser darf das Tier auf keinen Fall erhalten. Um den Bauch müssen Reizmittels Umschläge gemacht werden, die alle drei Stunden zu wechseln sind. Das Tier muß wenigstens vierzehn Tage vollständige Stallruhe haben. Dr. H.

**Frage Nr. 489.** Ein Pferd, welches jetzt zum zweitenmal jahnt, hat am rechten Hinterbein im Kniegelenk eine offene Geschwulst, die zeitweise zubeißt, um nach erheblicher Anschwellung bald wieder aufzubrechen. Medikamente versagen bisher. Was ist zu tun? A. W. in C.

**Antwort:** Sie werden am ehesten Erfolg erzielen, wenn Sie das Bein, sobald es anfängt zu werden, mit einer Mischung von gleichen Teilen grauer Quecksilberlake und schwarzer Seife einreiben. Diese Einreibung muß alle drei Tage so lange geschehen, bis die Schwellung vorüber ist. Dr. H.

**Frage Nr. 490.** Meine siebenjährige Stute magert sehr ab; ich habe schon zwei große Spulwürmer bei ihr gefunden. Was muß ich tun? F. S. in B.

**Antwort:** Sie werden die Abmagerung des Pferdes am besten beheben, wenn Sie täglich 1/2 kg Mohrrüben, etwa 1/2 kg Brot, 1/4 kg Blutmelasse nebst Hafer, Häfeln und Heu verfüttern. Zur freiwilligen Aufnahme ist täglich etwas Kochsalz auf die Krippe zu streuen. Dr. H.

**Frage Nr. 491.** Meine Kuh, welche vor einigen Tagen gut gekalbt hat, will jetzt nicht mehr fressen. Nach dem letzten Kalben habe ich im vorigen Jahre bei ihr die gleichen Erscheinungen beobachtet. Die Kuh macht sonst nicht den Eindruck des Krankseins. H. C. in D.

**Antwort:** Es kommt oft vor, daß Kühe nach dem Kalben acht bis vierzehn Tage lang keinen rechten Appetit zeigen. Falls der Geburts-

akt normal vor sich gegangen ist und das Tier auch die Eihäute des Jungen (Nachgeburt) regelrecht abgestoßen hat, bedeutet das zeitweilige Verweigern der vor dem Geburtsakt gern genommene Nahrung keine Gefährdung der Gesundheit. Machen Sie mittels Trichters und Gummischlauches (Srigator) Scheidenausspülungen (10 l einer 1/2-prozentigen Natriumchloridlösung), sorgen Sie bei der Kuh für offenen Leib (300 g Glaubersalz auf einmal) und füttern Sie Minkelrüben, bestes Wiesensheu, Hafer oder Gerststroh und als Kraftfutter pro Tag 1 kg Haferfchrot und 1 kg Weizenschalenflocke, dann wird das Tier, vorausgesetzt, daß es beim Kalben keinen Schaden erlitten hat, wohl bald wieder auf dem Posten sein. Dr. H.

**Frage Nr. 492.** Meine Hündin hat seit längerer Zeit haarlose Flecken am Kopf. Die Haut ist mit etwas Schorf und zeitweise kleinen Geschwüren bedeckt. Das Tier ist sonst munter. Was kann wohl zur Befämpfung angewendet werden? A. B. in B.

**Antwort:** Es hat den Anschein, als ob die Hündin mit Ahrasräude befallen ist. Stellen Sie sich eine Mischung von 200 g Veindl, 20 g Birkenenteer und 20 g Schwefelblume her — das Medikament ist vor jedesmaligem Gebrauch gut umzurühren — und reiben Sie damit die kranken Stellen der Haut und ihre nächste Umgebung täglich ein. Dr. H.

**Frage Nr. 493.** Mein Ferkel hat lange Nägel an den Füßen. Ich habe versucht, sie zu schneiden, aber sie sind so hart, daß ich mit der Schere nichts abbekomme. Was kann ich dagegen tun? A. C. in B.

**Antwort:** Das abnorme Wachstum der Nägel ist lediglich eine Folge mangelhafter Bewegung des Hundes im Freien. Notigenfalls sind die Nägel mit einem scharfen Messer oder einer Hundennagelzähre (zu beziehen von H. Hauptmer, Berlin NW, Luisenstraße 53) zu beschneiden. Dr. H.

**Frage Nr. 494.** Mein 11 Wochen alter schottischer Schäferhund hat an den Gelenken Verdickungen und darin Schmerzen. Was ist da zu tun? H. N. in B.

**Antwort:** Der Hund ist an Nephritis (englischer Krankheit) erkrankt. Er wird in 8 Wochen geheilt sein, wenn Sie ihn nur mit Fleisch, Kalbsknochen und Hundekuchen nebst Milch füttern und ihn recht viel im Freien liegen lassen. Dr. H.

**Frage Nr. 495.** Wie werden Muntelrübenblätter am zweckmäßigsten eingesäuert, und wieviel Salz muß man für eine Menge von einem Woggen nehmen? Empfiehlt es sich, auch Wruftenblätter einzusäuern? H. F. in B.

**Antwort:** Die Grube, in der die Blätter eingesäuert werden sollen, ist möglichst in schwerem Boden anzulegen, der der Luft nicht so leicht Zutritt gestattet; sie muß vor allen Dingen auch frei von Grundwasser sein. Machen Sie die Grube 2 m tief, Breite und Länge richten sich nach der Menge der einzusäuenden Blätter; in kleineren Wirtschaften macht man die Gruben meist 3 bis 4 m breit und 12 bis 15 m lang. Nach dem Ausheben der Grube bringen Sie auf deren Boden zunächst eine dünne Lage Stroh, hierauf eine etwa fußhohe Schicht Rübenblätter, die sehr festgetreten werden muß. Auf diese kommt eine Schicht Strohhäkel oder Raff (Spreu) in Höhe von etwa 5 cm, dann wieder ein Fuß Rübenblätter, immer gut festgetreten, und so wird fortgefahren, bis über der Erde ein großer Haufen entsteht. Dann läßt man die Miete einige Tage sacken und bedeckt die Oberfläche mindestens mit einer 1/2 m hohen Erdschicht. Die Hauptsache ist, den Mieteninhalt vor dem Zutritt der Luft zu bewahren, die entstehenden Gase in der Grube müssen durch Nachfüllen und Feststampfen von Erde immer wieder verschlossen werden. Bei diesen Verfahren brauchen Sie kein Viehsalz zuzuschütten. Das Futter ist am besten erst dann zu verwenden, wenn kein weiteres Einsäuern der Rübenmiete mehr zu beobachten ist. Füttern Sie aber von dem Sauereutter für Milchvieh höchstens 30 bis 40 kg pro Kopf und Tag und geben Sie jeder Kuh einen Tag um den anderen einen Eßlöffel Schlämmtreibe auf das Futter, weil die Tiere sonst sehr lagieren. Das Einsäuern der Wruftenblätter empfiehlt sich nur für Masttiere, da die Butter einen unangenehmen Rübenbeigeschmack erhält, wenn man Wruftenblätter in größeren Mengen an Milchvieh füttert. B.

**F. A. in G.** Anonyme Anfragen beantworten wir grundsätzlich nicht.



