



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 32.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1907.

— Jeder Monatsdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerätlich verfolgt. (Wesley vom 12. Juni 1907.) —

Über die Frittsfliege.

Von R. Schmelzer. (Mit Abbildung.)

Die Frittsfliege ist ein höchst gefährlicher Getreideschädling. In manchen Jahren ist in Schweden die von ihr verursachte Ernte-

förmige Form und sind im ausgewachsenen Zustande 3 bis 4 mm lang. Die Fliege erzeugt in jedem Jahre drei Generationen. Die Maden der ersten Generation sind schon im Mai an den unteren Teilen des Sommergetreides anzutreffen, die der zweiten Generation findet man im Juli an den noch nicht ganz reifen Körnern des Sommergetreides und in den Gräsern auf Wiesen und Feldern. Die dritte Generation tritt erst im September und Oktober auf und frisst den Pflanzen des Wintergetreides das Herz aus.

Die Winterbrut sammelt sich gern auf den Getreidepflanzen, welche im Nachsommer aus den Samen, die bei der Ernte ausgebreut worden sind, aufgehen. Man muß darum auf diese ein sorgfames Auge haben. Findet man sie hier, so kann man die Schädlinge am besten dadurch vernichten, daß man die Pflanzen abmäht und verbrennt und dann das Land umpflügt. Man kann auch Hafer oder Roggen eigens zu dem Zwecke ausäen, um die Larven abzufangen und sie dann durch Umpflügen dieses Getreides vernichten. Durch sorgfältige Anwendung dieser Mittel gelingt es, die Frittsfliege auszurotten.

Etwas für Pilzfrennde.

Von H. Vinte.

Man findet wohl wenig Menschen, ob jung oder alt, auf die nicht der schöne deutsche Wald seine Reize ausstrahlt. Wenn versetzt es nicht in eine feierliche Stimmung, wenn er in diesem natürlichen Gotteshause mit seiner grünen Decke, durch welche zuweilen die Strahlen des gegenpendenden Himmelsgestirns durchbrechen, dahin wandelt? Wer könnte sich dem Eindrücke entziehen, welchen es auf ihn macht, wenn er des Abends aus dem Dunkel des Waldes auf eine vom Monde beschienene Blöße tritt, auf welcher friedlich Rehe äsen? Einen lieblicheren Anblick gibt es wohl nicht. Schon von Jugend auf hat der Wald für den Menschen etwas geheimnisvolles wegen seiner Ruhe und Einsamkeit. Auch dem Kinde schon ist bekannt, daß der Wald der Aufenthaltsort der verschiedensten lebenden Wesen, besonders des Wildes, ist und nicht zu verwundern ist es, daß dieser schöne deutsche Wald mit allen seinen Reizen den Dichter zu dem schönen Gedichte „Wer hat dich du schöner Wald“ begeistert hat. Wenn nun der Wald durch seine mannigfachen Reize nicht nur den Dichter, sondern jeden

Menschen von Gemüt poetisch stimmt, so ist er auch, von der profaischen Seite betrachtet, durch den Nutzen, den er gewährt (Holzgewinnung, Jagdnutzung usw.), im wirtschaftlichen Leben von nicht zu unterschätzender Bedeutung. Aber auch außer diesen beiden Haupterträgen ist der Wald noch weiter nutzbringend. Ich will hier nur darauf aufmerksam machen, daß er der Standort der bei weitem größten Anzahl der von vielen mit Recht so hoch geschätzten essbaren Pilze ist und dadurch nicht wenig zur Volksernährung beiträgt. Es gewinnen die essbaren Pilze jetzt um so mehr Bedeutung, als sie bei ihrem großen Gehalt an Eiweiß (10 bis 25%) und anderen Nährstoffen (5 bis 10%) Fleischnahrung zu ersetzen sehr geeignet sind. Da ich nun gefunden habe, daß die mangelhafte Kenntnis der essbaren Pilze allgemein ist, soll es der Zweck dieses Aufsatzes sein, die Beschreibung der meisten essbaren Pilze Deutschlands hier anschließend mitzuteilen.

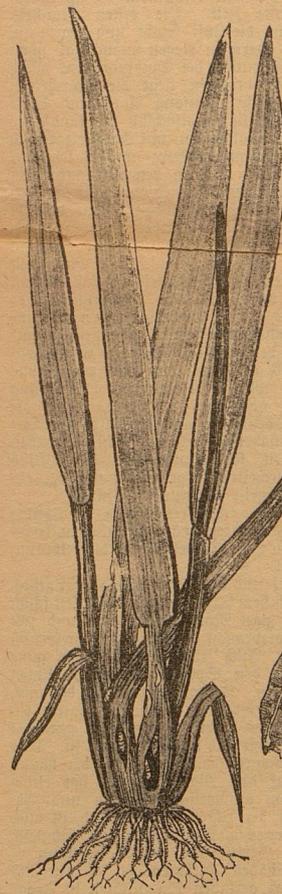
Obgleich es nicht leicht ist, die giftigen Pilze von den unschädlichen zu unterscheiden, so fündigen sich die ersteren doch meist durch ihr bleiches oder grelles Aussehen als verdächtig an, und nimmt man dazu noch Geruch und Geschmack, so kann man in vielen Fällen die giftigen erkennen; wenigstens ist es ratsam, diejenigen nicht zu genießen, deren Geruch und Geschmack etwas Widerliches hat. Diejenigen, welche einen dumpfen Keller- oder scharfen Rettig-Geruch haben, muß man nicht sammeln, wohl aber die gewürzhaft, Pfefferartig, säuerlich oder nach Knoblauch riechenden. Die blaugelben und die dunkelroten sind verdächtig; die weißlichen, weingelben, festen, trockenen und leicht zerbrechlichen meist gut. Kurz zu erwähnen ist noch, daß die bekannte Probe nicht stichhaltig ist, nach welcher die Giftigkeit am Schwarzwerden eines hineingesteckten silbernen Nüsschens bestimmt zu erkennen sei, und daß durchaus nicht alle, deren Fleisch beim Zerschneiden seine Farbe verändert, giftig sind. Von dem Röhrenpilz sind mit Ausnahme des Hefenpilzes (*Boletus luridus* Schaerff) und Satanspilzes (*Boletus satanus*), welcher sich durch die roten Röhren unterhalb des Hutcs vom Steinpilz, welcher weiße Röhren hat, unterscheidet, alle nicht giftig.

Von den Röhrenpilzen ist wohl der Steinpilz als am meisten bekannt anzusehen, obwohl ich sehr oft Leute gefunden habe, die alles, was braunen Hut und Röhren hat, ganz entschieden für Steinpilze erklären und sehr unangenehm werden können, wenn man dies bestritt. Sie nennen eben alles Steinpilz, auch Maronenpilz, Kapuziner, Kuhpilz, Kasanienpilz, Schmerling und Ziegenlippe u. Der Steinpilz (*Boletus edulis*) mit starf gewölbtem, polsterförmigem, dunkel- oder hellbraunem Hut und weißen Röhren und Stiel. Letzterer da, wo der Hut angewachsen, ist dünn, er verdicke sich nach unten keulenförmig, was ihn charakteristisch von den oben benannten Pilzen unterscheidet. Er riecht angenehm und hat einen

Frittsfliege (*Oscinis frit*) mit Larve und Puppe (vergrößert). In den Gerstenhalmen Larven und Puppen in natürl. Größe.



einbuße auf 500 000 Kronen berechnet worden. Es ist eine schwarze, metallisch glänzende Fliege



von 1,7 bis 2 mm Länge, mit schwarzen Beinen, gelben Füßen und grauen Flügeln. Die Bewegungen des Tieres sind mehr hüpfend und tanzend als fliegend. Die Maden der Fliege sehen gelblich-weiß aus, haben eine walzen-

süßlichen Geschmack, kommt nur im Walde oder am Waldestrand vor; er liebt lichte, luftige Stellen, daher man ihn auch häufig an Waldwegen findet. Den lichten Hochwald ohne Unterholz zieht er dem dichten Bestande vor, er wendet sowohl dem Laub, als dem Nadelholzwald seine Neigung zu, doch scheint ihm von allen Baumarten die Eiche am meisten zuzulagen. Er ist hauptsächlich vom August bis Oktober anzutreffen.

Der Maronenpilz (*Boletus badius*) hat einen dunkelbraunen, 4 bis 5 cm breiten Hut mit grünlich weißen Nöhren und einen gleichmäßig dicken Stiel. Man findet ihn meist an Nadelbäumen, gewöhnlich in mehreren Exemplaren.

Der Kapuziner oder Birkenpilz (*Boletus scaber*) ist hauptsächlich kenntlich an seinem mit schwarzen, nebartigen Streifen versehenen, ziemlich langen, gleichmäßig starken Stiel. Der braune Hut ist länglich und etwas zugespitzt. Der Geschmack äußerst fein. Zu finden ist er hauptsächlich in Schonungen.

Der Kuhpilz (*Boletus bovinus*), von vielen verschmäht, weil er beim Schneiden blau anläuft, ist ein sehr schmackhafter Pilz und hauptsächlich in Nadelwäldern viel verbreitet. Der braune Hut von häufig bedeutendem Umfange ist ziemlich flach und hat an der Unterseite moosgrüne Nöhren.

Der Kastanienpilz (*Boletus castaneus*) gleicht im Äußeren dem Maronenpilz, nur daß die Nöhren blaurosa gefärbt sind und er einen bitteren Geschmack hat. Will man ihn zum Essen benutzen, muß man ihn erst abkochen und das Wasser wegsehen, während man bei anderen Pilzen das abgeseigte Wasser mit eingebrautem Mehl zu einer sehr wohlschmeckenden Suppe verwenden kann.

Der Schmerling (*Boletus granulatus*) mit gelbbraunem Hut, welcher sich sehr feucht und klebrig anfaßt, und schwach gelblichen Nöhren. Hat sehr schönes, weiches, bisulitartiges Fleisch, doch muß die Haut des Hutes vor dem Braten abgezogen werden.

Die Fiegenlippe (*Boletus subtomentosus*) hat grünlich grauen Hut, der, wie schon der Name sagt, die Form einer Fiegenlippe hat. Findet sich August bis Oktober hauptsächlich in Nadelwäldern.

Der Sandpilz (*Boletus variegatus*). Man sieht ihn schon aus der Ferne mit seiner sandgelben Farbe auf leichtem Sandboden sich hervorheben. Sein Hut ist ziemlich flach und erreicht oft einen Durchmesser von 15 bis 20 cm, sein Stiel ist weiß, die Nöhren dunkelbraun.

Nachdem ich nun ziemlich alle hier vorkommende essbaren Nöhrenpilze dem Leser möglichst erschöpfend vor die Augen geführt habe, will ich noch die hauptsächlichsten essbaren Blätterpilze vorführen: Der vornehmste und bekannteste dürfte der Champignon (*Agaricus campestris*) sein. Er wächst von Anfang Juni und dauert den ganzen Sommer und Herbst hindurch bis zum Eintritt des Frostes. Er zeigt sich dem Auge schon auf große Entfernung durch seine weiße Farbe. Man findet ihn in ganz verschiedener Größe, bei den größten Exemplaren spielt die Oberhaut des Hutes etwas ins Gelbliche. Der Champignon ist zu sammeln, so lange der Hut noch ganz geschlossen oder nur glockenförmig geöffnet ist; ist der Hut ganz geöffnet, tellerartig flach und sind die Blätter an der unteren Seite des Hutes von dunkler Schokoladenfarbe, dann lasse man ihn stehen, er ist für den Genuß nicht mehr brauchbar. Sind die Blätter rosa oder violett, dann ist zum Sammeln die rechte Zeit. Er hat aromatischen Geruch und Geschmack. Der Champignon findet sich oft truppweise an Chauffee-Gräben, auf Weiden- und Graszweigen, Mistbeeten, Komposthaufen, vorzugsweise da, wo verwesene Auswurfstoffe, namentlich Pferdeabfälle abgelagert sind. Im Walde erscheint er meist nur an den Rändern oder in den Moospflanzern lockerer Waldbestände, jedoch kommt er auch in höherem Nadelstangenholz vor. Wie sehr der Champignon wegen seines feinen Geschmacks und Nährwertes, besonders von den Pariser, geschätzt wird, erzieht man daraus, daß in der Pariser Banneile von 1200 Arbeitern in 500 Betrieben für mehrere Millionen Französischer Champignons jährlich gezeuget werden. Diese Champignonzuchterei wird nur unterirdisch betrieben und zwar in den alten Steinbrüchen zwischen Menden und Jure, in reichlich mit strohfremem Pferdemist gedüngten schrägen Beeten, welche sich in langen, unterirdischen Gängen hinziehen, die, soweit sie zur Pilzzucht benutzt werden, wohl 12 cm im ganzen lang sind. Hier finden die Champignons die

ihnen am meisten zuzugende, gleichmäßige Temperatur von 10 bis 12° R bei mäßiger Feuchtigkeit. In Deutschland sind in den letzten zehn Jahren auch mehrere Champignonzuchtereien entstanden, z. B. in Dresden, Berlin usw.

Da ich einmal mit der künstlichen Pilzzucht mich beschäftigte, möchte ich gleich noch der Züchtung einer anderen Pilzsorte Erwähnung tun. Es ist den Herren Goussier und Maturiot in Frankreich gelungen, und zwar mit Beziehung auf den Kahlen Ritterling (*Tricholoma nudum*), der zu den Blätterpilzen gehört und wenigstens in Frankreich, wo er unter dem Namen „Petit-pied-bleu“ auf den Markt kommt, als Speisepilz geschätzt und beliebt ist. Die Genannten erzogen den Pilz aus dem Keimtrium und ließen das Federlager (Wohel) auf verschiedenen Nährböden wachsen, wobei es, je nach deren Beschaffenheit, verschiedene Formen annahm. Zur Entwicklung der Fruchtkörper wurden die Brutten ins Treibhaus und daseelbst in offene Mistbeete gebracht, wo die Zucht einen vollständigen Erfolg hatte.

Die Entwicklung der Hüte entsprach hier den Verhältnissen in der freien Natur. Für die Verwertung als Nahrungsmittel hat übrigens der Kahle Ritterling vor dem Champignon sogar noch einige Vorzüge. Abgesehen davon, daß er infolge seines leicht kenntlichen Äußeren mit keinem anderen Pilz verwechselt werden kann, ist er nämlich außerordentlich winterhart und fruchtet sogar in der Kälte; seine Zucht würde also im Freien so ziemlich zu allen Jahreszeiten betrieben werden können, während der Champignon bestmännlich einer Temperatur von mindestens 10° R bedarf. Bei uns wächst der Kahle Ritterling in nicht zu trockenen Schonungen und ist etwa 5 cm hoch, hat wenig gewölbten Hut, welcher in der Mitte stahlgrau gefärbt ist und an den gelappten Rändern ganz hellgrau erbleicht. Die Blätter sind cremefarben, die Stiele dunkel gestreift und mit ganz feinen, ebenfalls dunklen Härchen besetzt. Der Pilz riecht stark aromatisch.

Ein ebenso stark aromatisch riechender und schmeckender Pilz ist der Grünling oder Gelbkeizer. Er kommt in unseren Wäldern in den Monaten September bis November vor und wächst gesellschaftlich. Der Hut ist bräunlich grau, den Rändern zu grüngelb, die Blätter und der Stiel lebhaft schwefelgelb und deshalb nicht zu verkennen. Der Brätling (*Lactarius volemus*) ist in Laub- und Nadelwäldern sehr verbreitet. Er hat einen eigenartigen Geruch, muß, ehe er gebraten wird, abgekocht und das Wasser weggegosse werden, damit er seine Bitterkeit verliert. Der ziemlich flache Hut ist fuchrot, die Ränder sind schwach fleischfarben, der Pilz selbst leidet zerbrechlich und sondert häufig, aber nicht immer, beim Zerbrechen einen weißen Milchsaft ab.

Der Schirmpilz (*Lepista procera*) wächst in schattigen Wäldern bis 20 cm hoch. Der Hut ist in der Jugend kugelig, sich später ausbreitend und von weißer Grundfarbe mit braunen Schuppen. Die Blätter sind weiß. Am weißen Stiele befindet sich ein flodiger Ring. Jung ist er im Geschmack gut und hat Nuzgeruch.

Der Blutreizker (*Lactarius deliciosus*) ist ein Herbstpilz, am besten zu sammeln im September und Oktober kommt vereinzelt von Ende Juli bis Mitte November vor; von orangeroter Farbe, auf dem Hut mit einer durchscheinenden grauen Schicht versehen. Er liebt das Nadelstangenholz mit trockenem, sandigem Boden, wo man ihn oft in größerer Menge antrifft. Die ergiebigste Ernte jedoch macht man an kurzfasigen Rändern, wenn solche das Stangenholz umsäumen, und auf wenig begangenen moosigen Graswegen, die durch dasselbe führen. Von allen anderen ihm ähnlichen Pilzen ist er dadurch zu unterscheiden, daß beim Bruch aus der Wunde ein orangeroter Saft läuft. Man sammle nur solche Exemplare, deren Hüte ränder nach unten gebogen sind, ein Zeichen der Jugend; in der Regel werden die so geformten Exemplare noch klein sein, doch habe ich oft riesige und stets ganz gesunde und frische Reizker mit nach unten gebogenem Hutrand gefunden, die eine besondere Spielart dieses Pilzes zu sein scheinen. Diese Nieskreizker haben stets einen vollen massiven Stiel, während dieser beim gewöhnlichen Reizker meist hohl zu sein pflegt. Der Reizker gibt, sowohl frisch als getrocknet in Wasser gekocht mit gelogebrautem Mehl und etwas Zwiebel, eine sehr feine wohlschmeckende Suppe. Die Pilze werden nach dem Kochen gewiegt und der Suppe zugefügt.

Der Hallimasch (*Armillaria molloea*), auch Buchenpilz und Honigblätterpilz genannt, ist leicht kenntlich an den dunklen, leicht abwickelbaren Schuppen und haarigen Faserbüscheln, mit denen die Oberhaut oft geradeu besetzt ist. Der braune Hut erreicht einen Durchmesser von 10 bis 20 cm, der Stiel eine Länge von 5 bis 12 cm und eine Stärke von 2 cm. Das Fleisch des Hutes ist weiß und schmackhaft. Wächst der Pilz, wie es meistens vorkommt, in dichten Massen dachziegförmig übereinander, so ist der Stiel stets krumm. Etwa 1 cm unterhalb des Hutes befindet sich ein Ring, welcher häutig und sehr hingfällig ist. Zuweilen stehen auch mehrere Ringe übereinander. Der Pilz wächst im Sommer oft in ungeheuren Mengen, namentlich an alten Baumstämmen und Wurzeln, hat dann aber einen etwas säuerlichen Geschmack; schmackhafter sind die auf dem Boden vorkommenden Pilze. In Österreich und Böhmen wird dieser Pilz in großen Mengen auf den Markt gebracht und vertriebt, und in der Gegend (Frankreich) bildet er monatlang die Hauptnahrung der Bewohner.

Von den Faltenpilzen will ich hier nur den wohl allgemein bekannten Pfefferling, Eierschwamm oder Gölchen (*Cantharellus cibarius* Fr.) anführen. Er hat anfangs gewölbten, zuletzt freifel- bis fast trichterförmigen Hut, ist dottergelb, zuweilen heller, gemein in Laub- und Nadelwäldern.

Als wichtig zu erwähnen sind wohl noch die beiden zu den Scheibenpilzen gehörenden Morchelarten: die Spitzmorchel (*Morchella conica*), kegelförmig, schwarzgrau und die Speisemorchel (*Morchella esculenta*), gelb oder gelbbraun, mit rundem oder ovalem Hut. Die Morchelgattung gewährt uns deswillen einen erhöhten Reiz, als sie in die Jahreszeit fällt, in welcher alle Knospen springen und die Blütenkelche sich öffnen. Wenn die gelbe Butterblume auf den Wiesen in Blüte steht und die Primeln erkeinen, da ist sie zu suchen, die rechte Zeit. Die ersten Morcheln erscheinen, wenn die Luft feucht und warm ist, besonders nach warmen Regen manchmal schon Mitte März, namentlich die Spitzmorchel. Nach mehrjährigen Erfahrungen liegt die Morchelzeit vorzugsweise zwischen Anfang April und Ende Mai. Man findet sie hauptsächlich auf sandigem, nicht zu feuchtem Waldboden, mit Laubholzwäldern bestanden, auf kurzrasigen Berg- und Waldwiesen mit gleichem Boden und an den Abhängen von Bachschluchten; namentlich wird man sie an solchen Orten selten ohne Erfolg suchen, wenn daselbst die Eiche wächst. Die Morchel steht in merkwürdiger Beziehung zu diesem Baum, denn an Orten, wo sie dauernd heimisch ist, wird man in der unmittelbaren Nachbarschaft fast immer die Eiche und namentlich alte Exemplare dieses Baumes finden. Da nun die beiden so ungleichen Gewächse nur durch die gemeinsame Liebhaberei für den gleichen Boden sich zusammenfinden, oder ob es hier, wie man neuerdings entdecken haben will, eine innigere Beziehung zwischen Baum und Pilzart vorliegt, indem die Eiche und namentlich gewisse Pilze zur Verbesserung der Ernährung der Wurzel entsprechenden Bäume beitragen, sei dahingestellt. Ein Pfund frische Speisemorcheln gibt getrocknet nur 1/10, ein Pfund Spitzmorcheln gar nur 1/3 Pfund.

Die Speisemorchel (*Hellvelva esculenta*) mit aufgeblasenem, unregelmäßig gestalteten, treisfaltig-zungeligem Hute, ist heller oder dunkelbraun, wie die Morchel.

Die Morchel- und Vorchelarten sind zwar giftig, doch da sie nach dem Trocknen ihre Giftigkeit schon nach einem bis zwei Monaten verlieren und fast nur getrocknet verbraucht werden, so ist ihr Genuß nicht nachteilig. Auch frische Morcheln, in ganz kleinen Mengen dem Speise beigelegt, richten keinen Schaden an. Ferner sei bemerkt, daß auch der Bobist (*Bovista*) im jungen Zustande (so lange sein Inneres nicht schwarz oder gar mit Staub gefüllt) essbar und wohlschmeckend ist. Der Hartbobist (*Scleroderma vulgare*), der häufig als Krüffel auf den Markt kommt, hat einen äußerst kräftigen, aromatischen Geruch und Geschmack, ähnlich der echten Krüffel, und ist auch kein Aussehen der echten Krüffel fast gleich. Obgleich derselbe giftige Bestandteile enthält, so kann er doch keinen Schaden anrichten, da er nur als Gewürz in ganz geringen Quantitäten in Frage kommt. Getrocknet ist er vollständig ungeschädlich.

Mit vorstehenden Ausführungen glaube ich vielen gebient zu haben, und sollte es mich freuen, wenn ich dadurch das Interesse für die essbaren Pilze gerechert haben sollte.

Kleinere Mitteilungen.

Nasenkrankheiten des Pferdes. In der Nasenhöhle der Pferde bildet sich nicht selten eine Geschwulst oder ein Polyp, welcher nur durch tierärztliche Eingriffe entfernt werden kann. Wenn die Krankheit beginnt, ist kaum etwas davon zu bemerken. Das Tier beginnt zu schnäufen und aus den Nasenlöchern zu dampfen, ohne daß jedoch ein Ausfluß stattfindet. Auch befindet sich das Tier im alten Körperzustande, und seine Fresslust ist nicht im geringsten vermindert. Oft zieht sich dieser Zustand einige Monate hin, bis nach und nach sich ein stärkerer Ausstrich von Blut einstellt, besonders wenn das Pferd durch Fressen und Reiten angestrengt wird. Es beginnt dann zu schnäufen und zu seuchen, als ob ihm der Atem ausgehen wollte. Bevor tierärztliche Hilfe zur Hand ist, kann man weiter nichts tun, als durch Einspritzung von Karbol mittels einer feinen Unterhautspritze die Entleerung des Eiterstoffes bewirken. R.

Wie reicht man Kindern käufliche Arzneimittel? Bei Kindern ist das Einschütten flüssiger Arzneimittel im allgemeinen nicht sehr gefährlich. Wenn aber die Tiere sehr widerpenfzig sind, oder wenn man bei dem Einschütten zu gewaltsam vorgeht, so können sich die Tiere leicht verschlucken. Weist die Medizin aus einer reinen Lösung, so kann der in die Kungen eingebrungene Teil derselben wieder vollständig ausgehustet werden. Bei schlecht gelösten oder schleimigen Arzneien gelingt aber das Auskusten nicht vollkommen, und es stellen sich dann auf den verletzten Eingang nach wenigen Tagen sehr gefährliche Zungenentzündungen ein, welche in der Regel eine Schlachtung des Tieres erforderlich machen. Diese üblen Folgen des Einschützens lassen sich aber vermeiden, wenn man sorgfältig dabei zu Werke geht. Man muß den Kopf der Kinder nicht zu hoch heben und häufig während des Einschützens absetzen. Die Tiere haben alsdann genügend Zeit, Atem zu schöpfen, und ein Verschlucken wird nicht so leicht vorkommen. W.

Am den Durchfall der Ferkel vorzubeugen, empfiehlt es sich, die Mutter Schweine und Ferkel möglichst reinlich zu halten und nie einen schroffen Übergang von einer Fütterung zur anderen vorzunehmen. Wo die Krankheit bereits ausgebrochen ist, sind die Stallabteilungen und Tröge mit Kaltwasser oder Karbolsäurelösung zu desinfizieren, und in das Futter muß nach dem Kaltwasser oder Krebepulver tun. Das Futter der Muttertiere darf nicht zu nahrhaft sein, soll nicht in zu großer Menge gereicht werden und muß in seiner Zusammensetzung möglichst gleich bleiben. Getränke aus Mehl oder Kleie mit Kartoffeln, sowie dicke Milch sind dem Zustande angemessene Nahrungsmittel, welche man, um keine Verdauungsstörungen zu veranlassen, in kleinen Portionen überreicht. Ist die Mutter brünstig geworden, so sind die Ferkel ungefäumt von ihr wegzunehmen und mit verdünnter Kuhmilch und Kleie zu füttern, bis sie kräftig genug geworden sind, um das gewöhnliche Futter aufzunehmen. V.

Die Ziege frisst gedämpfte Kartoffeln lieber als die rohen, kann aber auch bei guter Beschaffenheit die letzteren erhalten. Man zerhackt die Knollen vor der Fütterung. Ebenso werden Rüben, Möhren und Kohlrabi, wenn sie als Ziegenfutter dienen sollen, zerhackt. Eine Ziege frisst davon bis zu 3 kg täglich; die Möhren gelten ihr als Leckerbissen. Auch getampft und eingefäures Futter behagt ihr. Die Abfälle des Haushalts bieten reiche Abwechslung. Man mache es sich zur Regel, Gemüßabfälle und Gras nur mittags zu geben, abends aber nur solches Futter, das nicht bläht. Abfälle landwirtschaftlicher Nebengewerbe, z. B. Zuderfabrik- und Brennerrückstände, kann die Ziege nicht vertragen, sie sind zu reich an Wasser. Kraftfutter sollte nur in kleineren Mengen verabreicht werden. G.

Wachstums Hähne in der Brutzeit. Wie keine Regel ohne Ausnahme ist, so kann es auch bei der Schwemprobe vorkommen, daß Eier, die Küden enthalten, zu Boden sinken. Die untergegangenen Eier soll man also nicht sofort ausmerzen, sondern noch eine Zeitlang beobachtet. Umgekehrt kann auch der Fall eintreten, daß Eier, die keine Küden enthalten, schwimmen; es sind dies unsruchbare. Das feimlose Ei hat durch die Brutwärme Feuchtigkeit eingeblüht und in den leeren Raum Luft eindringen lassen; es bewegt sich aber bei der Schwemprobe nicht. Jedenfalls muß man bei der Probe genau darauf achten, ob die Eier dann, nachdem das Wasser ruhig geworden ist, eigentümlich ruckende Bewegungen

wahrnehmen lassen. Dies ist hierbei das Wesentlichste. Das Schwimmen wird, wie gesagt, am 19. Tage vorgenommen, und zwar am besten in einem großen Napf oder in einer Schüssel mit Wasser von 40 bis 42° C, nicht von 45° C. Diese Schwemprobe läßt nie im Stich und ist, obwohl mitunter angenommen wird, nicht „graue Theorie“, sondern ein Verfahren, das sich in der Praxis durchaus bewährt hat. A. M. Fr.

Ein Hühnerküden im Taubenschlag. Ein Leser aus Schlesien teilt uns folgenden interessanten Vorgang mit: Vor ein paar Wochen hatte hier in meinem Taubenschlag, der für Hühner schwer zugänglich ist, doch eine Henne ein verlorenes Ei gelegt. Dies wurde wohl bemerkt, aber das Ei als schwer erreichbar, liegen gelassen. Heute nun verriet sich ein Küden durch sein Rufen, und es stellte sich heraus, daß das Hühnerchen nachweislich von einer Taube ausgebrütet worden ist, welche aber ihren Nestling dann wohl vernachlässigte, er wird nun von mir groß gezogen. h. D.

Wodurch wird das Abwerfen der jungen Früchte an den Pflaumenbäumen hervorgerufen? In vielen Obstplantagen, in denen reichlich mit Stalldünger und ungeordneter Fäulnis gebüht ist, merkt man mit den Jahren, daß alte Bäume die eben angelegten Früchte abwerfen. Die Ursache ist Kalzmangel und Verweidlichung der alten Bäume durch die reichliche Stichtstoffdüngung. Den Bäumen muß daher gelöschter, pulverisierter Kalk gegeben werden. Jedem jungen Baum gibt man 1/2 kg Kalk und hackt denselben mit der Finkenhand leicht ein. Ältere Bäume beanspruchen mindestens 1 1/2 kg Kalk. Dieses Kalzpulver ist unter der ganzen Kronentraufe gleichmäßig auszustreuen, im Gemüßgarten unterzugraben, und in Obstplantagen, deren Untergrund Gras oder Weidenland ist, nimmt man alle 50 cm kleine, 4 cm breite Streifen Grasboden fort, streut den Kalk in diese Rillen und deckt das Gras wieder auf. Der Kalk wirkt namentlich bei älteren Pflaumenbäumen auf die unbilligen Nährstoffe im Boden, macht die Erde nährreicher und dient zugleich der Steinbildung als notwendiges Entwicklungsmittel, damit die Früchte am Baume bleiben. Die Pflaumenbäume tragen überhaupt infolge der Kalzzufuhr reichlicher. G.

Frische Schotenuppe (grüne Erbsensuppe). 6 Personen. 35 Minuten. In eine Kasserolle mit kochendem Wasser schüttet man 1/4 l große, frisch erntete, grüne Erbsen, fügt 5 bis 6 grüne Salatblätter und das Grüne von kleinen Porreezwiebeln, recht fein geschnitten, hinzu, kocht das Ganze sehr lebhaft, hebt die Erbsen heraus, sobald sie weich sind, streicht sie durch ein feines Sieb, gibt das erhaltene Mus in eine Kasserolle und verdünnt es mit 1/2 l von der aufgehobenen Schotenbrühe oder noch besser mit halb Schoten-, halb Fleischbrühe. Die Suppe rührt man ins Kochen, nimmt sie dann vom Feuer, zieht 50 g Butter, eine Prise Staubzucker und 8 Tropfen Maggi-Würze darunter, gießt sie in die Terrine und gibt als Einlage 3 Böfel voll kleine, zarte, in Salzwafler abgekochte Schotenkerne und eine reichliche Prise Kerbelsäbter hinein. F. T.

Junge Hühner mit Tomaten und Champignons. Drei recht fleischige junge Hühner richtet man zum Braten vor. Sechs feste Tomaten befreit man von den Stielen, teilt sie in zwei Hälften, drückt sie leicht aus und füllt mit folgender Masse: Die Stiele von zwölf Champignons hackt man fein und schmeißt sie mit ein wenig fein gehackter Zwiebel in Butter. Dann fügt man einen Eßlöffel braune Sauce (braune Coulis) darüber, kocht diese ganz kurz, nimmt sie vom Feuer und mischt sechs Tropfen Maggi-Würze darunter. Alsdann mergt man unter diese Sauce 250 g fein gehacktes Bratwürstfleisch und schmeißt mit Salz und Pfeffer ab. Die nun gefüllten Tomaten macht man im Ofen gar; die Champignonköpfe erwärmt man in ihrem Kochsaft. Inzwischen hat man die Hühner vorsichtig angebraten, gießt dann etwas Madeira und Champignonfond unter und macht sie darin fertig. Den Bratenjast fettet man ab, verfeßt ihn mit einem Eßlöffel brauner Sauce und verfocht beides gut. Beim Anrichten gießt man die zerlegten Hühner, die Schenkel unten, die Brüste oben, in die Mitte einer Schüssel, setzt vorn und hinten ein Häufchen frisch abgekochter, in Butter geschmeckter Kartoffeln und garniert an beiden Seiten mit den Tomaten, die man jede mit einem Champignonkopf bedeckt. Dicht vor dem Auftragen zieht man die Sauce mit einem Stüchchen frischer Butter auf und gibt ein wenig davon über die Hühner. A. M. Fr.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

(Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erfordert, so hat die Fragebeantwortung für die Leser nur Dooz, wenn dieselbe brieflich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 30 Pf. in Briefmarken beigelegt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Erledigung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.)

Frage 147. Eine etwa achtjährige Kuh ist seit fünf Monaten trächtig. Futter besteht aus Grünfutter mit vorzüglichem Heu, Tränke mit Reismehl, täglich zweimal, die günstigste Witterung Weidgang. Der Kuh flieht vor und nach dem Melken die Milch tropfenweise aus. Was ist zu tun? Z. in G.

Antwort: Das spontane Abfließen der Milch ist ein Fehler, der häufig unheilbar ist. Versuchen Sie dreimal tägliches Streichen und Kneten des Euters und der Striche, nachdem Sie etwas Kampherjale aufgetragen haben. Dr. S.

Frage 148. Sobald junge Tauben ihr Federkleid bekommen, sterben sie. Der letzte Teil der Junge zeigt eine Verdickung, die in einer gelblichen Wucherung besteht und sich noch in die Speiseröhre hineinzieht. Woran ist es zurückzuführen? H. Sch.

Antwort: Ihr Taubenwoll leidet an Diphtheritis. Die Behandlung ist sehr schwierig, und wenn die Krankheit im Blute liegt, also durch fortwährende Inzucht eine fortwährende Degenerierung entstanden ist, so ist eine Heilung auch ausgeschlossen, weil die Tiere nicht kräftig genug sind, um die Krankheit zu überleben. Weisen Sie 3 g chlorsaure Potassa in 10 g fochende Wasser auf und lassen Sie die erkaltete Mischung vier- bis fünfmal am Tage einen Tropfen in den Hals tropfen. Als Trankwasser geben Sie einen Teelöffel voll englisch Salz, das in einem Liter Wasser aufgelöst wurde. Zieske.

Frage 149. Ein Kalb von vier Monaten nimmt den Wüßel des Schwanzes ins Maul und saugt daran; ich band es am Kopfe kurz an, jetzt leckt es an einem Ring an der Wand. Das Kalb bekommt etwas Heu, frisch gemolzene Ziegenmilch und magere Kuhmilch mit eingeweidetem Schwarzbrot. Was fehlt dem Tiere? H. B. in D.

Antwort: Sie müssen dem Tiere unbedingt Grünfutter geben. Streuen Sie ihm auf die Krippe zur freiwilligen Aufnahme jeden Tag einen guten Eßlöffel künstliches Karlsbader Salz. Dr. S.

Frage 150. Kann ich ein acht bis zehn Tage altes Kalb mit Ziegenmilch weiter füttern? Mir stehen täglich 2 1/2 bis 3 l zur Verfügung. Reicht das oder muß ich noch Krautfutter zugeben? G. W.

Antwort: Man kann einem Kalb, welches acht bis zehn Tage alt ist, sehr gut Ziegenmilch geben. Man hat jedoch zu berücksichtigen, daß die Ziegenmilch 4% Fett und mehr enthält, Kuhmilch nur 3,7%. Auch hat die Ziegenmilch etwas mehr Eiweiß und Mineralstoffe, dagegen weniger Milchzucker als die Kuhmilch. Demnach würde man die Ziegenmilch, namentlich wenn die Ziege schon längere Zeit melkend ist, mit Wasser verdünnen müssen, so daß man bei 3 l etwa 1/2 l warmes Wasser zusetzen müßte. Nun genügt aber das angegebene Quantum feinesfalls. Man rechnet nämlich auf ein Kalb, je nach dem Zweck, zu welchem es groß gezogen werden soll, sechs bis zehn Teile seines lebenden Gewichtes an Milch als tägliche Gabe. Will man nämlich ein Kalb mästen, so gibt man demselben möglichst viel Milch, um es schnell in den richtigen Mastzustand zu bringen, nämlich den fünften bis sechsten Teil seines lebenden Gewichtes an Milch. Will man dagegen eine Milchkuh erziehen, so gibt man dem Kalb den neunten oder zehnten Teil seines Gewichtes an Milch. Bei der Aufzucht der Kühe zu mehrseitigem Gebrauch oder bei der Masten- und Bullenaufzucht liegt die Gabe in der Mitte, also der siebente oder achte Teil. Hat das Kalb nun ein Lebendgewicht von 40 bis 50 kg, so muß die Milch danach bemessen werden. Es muß also demnach dem Kalbe mindestens täglich 4 bis 5 l Milch gegeben werden. Können Sie Magermilch bekommen zu annehmbarem Preise, dann raten wir Ihnen, das Kalb hiermit aufzuziehen unter Anwendung von Diätfaktor, welches man vom Zentralinstitut für Tierzucht in Berlin, Wilhelmstr. 123, bezieht. Im übrigen kann man dem Kalbe eine Abkochung von Haier- schrot, etwas getrocknete Malzkeime und ein wenig Reismehl geben. Dr. S.

