



# Landmanns Sonntagsblatt

Allgemeine Zeitung für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft  
Gratisbeilage

34. Jahrgang

Schriftleitung: Oekonomierat Grundmann, Neubamm. Druck: J. Neumann, Neubamm  
Jeder Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt (Gesetz vom 19. Juni 1901)

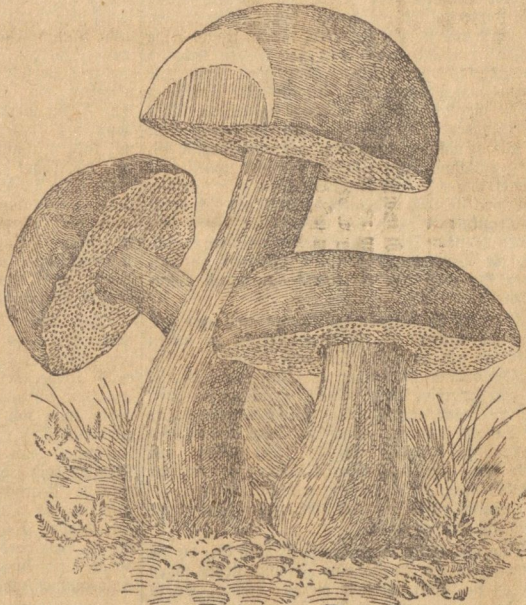
1923

## Der Maronen-Röhrling (Boletus badius).

Von Dr. M. Weiß. (Mit Abbildung.)

Nicht gerade unter den allerersten, aber doch meistens etwas frühzeitiger als die große Masse der Pilze stellt sich oft schon im Juni der Maronen-Röhrling, auch Maronenpilz oder Tannenpilz genannt, ein, der seinen Namen sicherlich der braunen Farbe der echten Kastanien Maronen verdankt. Bei feuchtem Wetter wenn sein Hut feucht und klebrig glänzt, ist diese Farbe recht kennzeichnend für ihn; im trockenen Zustande ist die Haut mehr matschleiderartig. Wie bei den meisten Pilzen, ist auch beim Maronenpilz der Hut anfänglich halbkugelig, später flacht er mehr ab, wird breiter und erlangt schließlich im ausgewachsenen Zustande einen Durchmesser von ungefähr 12 cm. Das Fleisch ist bei jungen Pilzen weiß, bei älteren etwas gelblich. Durchbricht man den Hut, dann verändert sich das Fleisch sofort seine Farbe, indem es nach der Oberseite zu schwach rötlich, nach den Röhren zu schwach bläulich sich verfärbt. Dieses auffallende Verfärbt ist aber keineswegs ein Anzeichen irgendwelcher Schädlichkeit, denn diese Eigenschaften teilt der Maronenpilz auch mit einigen andern guten, genießbaren Pilzen, wie: Sand-Röhrling, Rothaut-Röhrling, Wacholder-Milchling, Kornblumen-Röhrling, Kahlen-Krämpfling und anderen vorzüglichen Speisepilzen, allerdings auch mit verschiedenen sehr giftigen Pilzen, wie: Satanspilz. Prüft man den Maronenpilz mit Nase und Zunge, so bemerkt man einen obstartigen Geruch und angenehmen Geschmack. Beide sind nicht immer echte Beweise für Unschädlichkeit, denn der oben erwähnte Satanspilz hat gleichfalls einen angenehmen Geruch und nußartigen süßen Geschmack und ist trotzdem ein höchst gefährlicher Vursche. Man muß eben jeden Pilz genau kennen, das ist das einzige Mittel, um bei seinem Einsammeln ganz sicher zu sein; sämtliche sonst auch angegebene Unterscheidungsmerkmale zwischen genießbaren und giftigen Pilzen treffen niemals auf alle Pilze zu und sind deshalb häufig. Wenn man noch Anfänger im Pilzsammeln und seiner Sache nicht sicher ist, dann ist es schon am geratensten, man schafft entweder sich das prächtige dreibändige Pilzwerk von Edmund Michael „Führer für Pilzreunde“ mit 346 farbigen Pilztafeln an und bestimmt hiernach seinen Pilzfund oder man schließt sich einem pilzkundigen Führer

an. Der Maronenpilz gehört, das muß betont werden, zu den genießbaren und wohlgeschmeckenden Pilzen, wenn er, wie alle andern Pilze, nur im Jugendzustand gesammelt, sofort gereinigt und alsbald verzehrt wird. Denn jeder Pilz, der im ungeputzten Zustande auch nur einen Tag lang, womöglich noch im warmen Raume, steht, zerfällt sich alsbald und wirkt giftig. Erst bei Beginn der Pilzzeit, scheint es vielleicht nicht überflüssig zu sein, auf solche alten Binsenwahrheiten immer wieder aufmerksam zu machen. Nicht unerwähnt möchte ich lassen, daß man die für menschlichen Genuß nicht mehr geeigneten, genießbaren Pilze sowie alle nicht erdigen Pilz-



Maronenpilz.

abfälle noch sehr vorteilhaft durch Verfüttern an Schweine und Fische verwerten kann. Ich werde später noch einmal darauf zurückkommen.  
Unter dem Hut des Maronenpilzes befinden sich die schmutzgelben Röhren, die sehr kleine und edige Öffnungen haben und beim Druck grün werden; am Stiel sind sie dicht angewachsen. Dies beides gilt für den Maronenpilz als Merkmal und Kennzeichen. Der Stiel ist im Grunde etwas knollig verdickt, verjüngt sich nach oben hin nur wenig, und ist häufig nach einer Seite hin gekrümmt. Seinen hauptsächlichsten Standort hat dieser Pilz in älteren Nadelbeständen, jedoch findet er sich auch fast ebenso häufig in Laubwäldern ein. In deren Schatten fiedelt er sich, wenn auch einzeln, selten in Trupps, dann aber in großen Mengen an, so daß es nicht schwerfällt, für denjenigen, der seinen Standort entdeckt hat, gleich eine

Menge einzusammeln und heimzubringen. Bis Wintersanfang, bis in den November hinein, kann man Maronenpilze noch sammeln, aber schön und schmackhaft sind diese Spätlinge nicht mehr. „Alles hat seine Zeit“, sagte Salomo schon vor fast dreitausend Jahren. Und der mußte es wissen, denn es soll ein sehr weiser Mann gewesen sein.

## Dänische Düngungsversuche an Frühkartoffeln und frühem Weißkohl.

Von R. Reiners.

Im Anschluß an vorbereitende Versuche über Düngung von Gemüsen (1914 bis 1920 bei Spangsbjerg), die für Kohl und Wurzelgewächse ähnliche Ergebnisse wie bei den ihnen nahestehenden Pflanzenarten zeigten, wurden ab 1922 neue, umfassendere Düngungsversuche bei Blangsted (Lehm Boden) und ab 1924 bei Hornum (Sandboden) begonnen. Der Zweck dieser Versuche war, bei den Gartengewächsen (Gemüsen) die Wirkung von Kunst- und Stalldünger, für sich und in verschiedenen Mengen und Zusammenstellungen, zu untersuchen.

Fruchtfolge für Blangsted: 1. Frühkartoffeln, 2. früher Weißkohl, 3. Porree oder Lauch, 4. Rosenkohl, 5. Sellerie und 6. Gurken (5. und 6. erst seit 1924).

Für Frühkartoffeln und frühen Weißkohl haben die dreijährigen Versuche 1922 bis 1924 bei Blangsted bereits so sichere und wertvolle Ergebnisse gebracht, daß die staatliche Versuchsanstalt für Pflanzenbau eine vorläufige Mitteilung auswendet, der wir nach „Vort Landbrug“ Nr. 16/1925 folgendes entnehmen:

Frühkartoffeln. Sorte: Charles Victor. Ertragsbestimmung bei Ernte um Mitte Juli und Anfang September; Durchschnitt der drei Jahre. Ertrag dz/ha oder kg/a etwa 15. Juli etwa 15. Sept.

120 dz Stalldünger je ha ..	113	149
240 " " " " " "	126	166
360 " " " " " "	143	187
120 " " " " " "		
u. Kunstdünger mit demselben Gehalt an Stickstoff, Phosph. u. Kali wie in 120 dz Stalldünger ...	159	210
Stickst., Phosph. u. Kali wie:		
in 60 dz Stalldüng. je ha	128	160
in 120 " " " "	143	183
in 240 " " " "	162	211
in 240 " " " "		
jedoch Stickst. als „schwefl. Ammoniak“ .....	172	221

Sowohl bei zeitiger als auch bei später Ernte konnten 240 dz Stalldünger je Hektar durch eine Kunstdüngermenge von nur halb so hohem Gehalt an Stickstoff, Phosphorsäure und Kali reichlich ersetzt werden. Der Gehalt des Stalldüngers an Nährstoffen war im Durchschnitt 0,59 % Stickstoff, 0,4 % Phosphorsäure und 0,58 % Kali. Der Kunstdünger mit demselben Nährstoffgehalt wie 240 dz Stalldünger wurde im Durchschnitt der drei Versuchsjahre zugeführt in 910 kg Chilealpeter (oder 708 kg schwefelhaftes Ammoniak), 539 kg 18 prozentiges Superphosphat und 365 kg 37 prozentiges Kalifalz je Hektar.

Früher Weißkohl. Versuchsorte: Dithmarscher. Saat im März. Pflanzung etwa 1. Mai. Die Köpfe wurden nach und nach, je nach der Entwicklung, geerntet (vor Anzeichen für Plagen),



und zwar je nach den Bitterungsverhältnissen ein- oder zweimal wöchentlich, überall auf derselben Entwicklungsstufe, aber je nach der Düngerverteilung in verschiedener Größe. Nachstehende Übersicht enthält den Ertrag vor 1. vor 15. August und den Gesamtertrag:

	Ertrag an gut. Köpfen		
	dz/ha oder kg/a	Vor 1. Aug.	Vor 15. Aug. samt
240 dz Stalldünger je ha ...	39,6	134	323
360 " " " " " " " "	52,0	166	343
120 " " " " " " " "			
Kunstdünger mit demselben Gehalt an Stickstoff, Phosphor, u. Kali wie in 120 dz Stalldünger ...	138,4	289	381
Kunstdünger mit demselben Gehalt an: Stickstoff, Phosphor, u. Kali, wie:			
in 60 dz Stallbg. je ha	83,6	244	353
in 120 " " " " " "	141,6	307	386
in 240 " " " " " "	207,2	369	454
in 240 " " " " " "			
jed. Städt. als schw. Num. 166,8		303	349

Wie aus diesen Gewichtsahlen ersichtlich, konnte der Stalldünger in den drei Jahren reichlich durch eine Kunstdüngung mit einem Nährstoffgehalt von nur einem Viertel ersetzt werden; bei Berücksichtigung des Einflusses auf die Reifezeit stellt sich das Verhältnis für die Kunstdüngung noch günstiger. Sowohl für Stall- als auch Kunstdünger steigt der Ertrag, besonders der zeitige Ertrag stark mit der Steigerung der Düngermenge bei weitem am stärksten aber für Kunstdünger. Schwefelsaures Ammoniak hatte sowohl im Gesamtertrag als in der Frühreife schlechtere Ergebnisse als Chilesalpeter.

Diese überaus günstigen Ergebnisse der Zuziehung von Kunstdüngergaben im Frühstadium und Frühholzbau müssen, wenn sie zunächst auch nur für bestimmte Böden zutreffen, auch für deutsche Verhältnisse zu denken geben und eine weit höhere Düngung mit Kalihosphat und Stickstoff (in Form des Natronsalpeters usw.) befehligen. Wie weit die geringere Wirkung des bei uns sonst im allgemeinen gern verwendeten schwefelsauren Ammoniaks in diesem Fall auf die Bitterung oder dergleichen zurückzuführen sein könnte, bleibt dahingestellt.

## Stachelbeerweibereitung.

Von Paul Gründler.

Die Stachelbeere ist die Weinbeere der nördlichen Länder. In diesen Zonen, und die Traube nicht mehr reift, da zeitig die Stachelbeere ihre Kraft und Würze viel besser als im eigentlichen Weingebiet, und so wurde sie schon in aller Zeit zur Weinbereitung verwendet. Noch heute ist der Stachelbeerwein der Stolz der nördlichen Güter, und man setzt seine Ehre darin, dem Gast ein wohlgeratenes Produkt kredenzen zu können. In der Herstellung und Zubereitung des Weines wurden mancherlei Fortschritte gemacht. Praktische Erfahrungen und wissenschaftliche Untersuchungen haben zusammen gearbeitet, um die sicherste Art der Weinbereitung herauszufinden, und so läßt sich auch bei einigermaßen sorgfältiger Arbeit mit ziemlicher Sicherheit ein guter Stachelbeerwein herstellen.

Während man früher allgemein der Ansicht war, daß haltbarer Stachelbeerwein nur aus unreifen Früchten hergestellt werden könnte, indem bei den reiferen Früchten die Säure zu mild geworden sei, so ist man jetzt doch darauf gekommen, daß sich auch aus reifen Stachelbeeren ein guter, haltbarer Wein bereiten läßt, und dies ist ein großer Vorteil. Zunächst ist die Saftausbeute aus reifen Früchten viel reichlicher als aus den grünen, und der Mangel an Säure ist kein Nachteil, denn der Saft braucht nicht allzu sehr mit Wasser veretzt zu werden. Wein aus grünen Stachelbeeren ist infolge des großen Wasserzuges, der zur Verdünnung der Säure notwendig ist, schon mehr ein Kunstprodukt, während der Wein aus reifen Beeren ein viel natürlicherer ist. Daran, daß die reifen Beeren wohl einen besseren Wein geben können als unreife, hat man kaum gezweifelt, daß aber der Saft aus reifen Beeren von ganz anderer Zusammensetzung sein muß als der von unreifen Beeren, das wurde bei

der Weinbereitung außer acht gelassen. Es wurde mit den alten Rezepten weiter gearbeitet, und daher kam es, daß der Stachelbeerwein nur zu oft nicht geraten wollte. Der Wasserzusatz kann nur bestimmt werden durch den Säuregehalt des Saftes. Enthält der Stachelbeerwein aus solchen Beeren, die eben ausgewachsen, aber nicht reif sind, 2,5 bis 3 Prozent Säure, der Saft aus reifenden Stachelbeeren 1,5 bis 2 Prozent, so ist das ein großer Unterschied; deshalb läßt sich mit den alten Rezepten, die mehr auf unreife Früchte zugeschnitten sind, nicht sicher arbeiten. Da der Stachelbeerwein aus reifen Früchten der gesündere und bekömmlichere ist, so wollen wir uns nur an diesen halten und die alten Rezepte außer acht lassen.

Zur Weinbereitung sollen die Stachelbeeren gerade reif, im Zustande des Weichwerdens, gepflückt werden. Überreif dürfen die Beeren nicht sein, die Früchte verlieren an Aroma und die Weine bleiben oft schleimig. Es ist rasam, schon bei der Pflanzung der Stachelbeeren auf die Weinbereitung Bedacht zu nehmen, indem nicht allzu viele Sorten gepflanzt werden, oder diese sind so zu wählen, daß sie möglichst zu gleicher Zeit reifen. Kleinfrüchtige Sorten geben einen besseren Wein als großfrüchtige, und mehrere Sorten zusammen gemischt machen den Geschmack harmonischer. Bestimmte Sorten allgemein zu empfehlen, ist gewagt, da nicht alle Sorten überall gleich gut gedeihen. Die örtlichen Obstbauvereine haben sich wohl überall die Mühe gegeben, die für die Gegend am besten geeignete Auswahl zusammenzustellen, und diese Vorschläge können im allgemeinen als Richtschnur dienen.

Das Pflücken der Beeren zur Weinbereitung sollte immer zu einer früheren Tageszeit geschehen. Der Saft aus solchen Früchten, die in großer Hitze gepflückt wurden, neigt gern zur wilden Gärung und Essigsäurebildung. Wenn auch der Wein zur Gärung warm lagern muß, so sollte seine Bereitung doch in möglichst kühlen Räumen stattfinden. Dies gilt besonders für Stachelbeeren, da deren Saft für alle schädlichen Bakterien sehr empfänglich ist. Die gepflückten Beeren sollten unsichtbar schnell verarbeitet werden. Bei längerem Stehen in Körben erwärmen sie sich, und nicht selten bilden sich dabei die Krankheitserreger, die später dem Wein sehr schaden können. Zur Feinschmecker verlohnt es sich, auch die Blütenkelche von den Früchten zu entfernen, da diese den Geschmack ein wenig beeinflussen.

Mit dem Zerhacken der Beeren muß man sich, wenn die nötigen Einrichtungen fehlen, zu helfen suchen, so gut es geht. Der beste Ersatz für eine Quetschmaschine ist immer eine hölzerne Schüssel und eine hölzerne Keule. Manche Hausfrauen haben auch die kleine amerikanische Fleischquetschmaschine mit Vorteil benutzt. Sonstige dazu brauchbare Gegenstände befinden sich in jeder Küche, nur merke man sich, daß alles Geschirr, welches zur Weinbereitung in Benutzung genommen wird, zuvor peinlich geäubert und mit heißer Sodalauge abgebrüht werden muß.

Eine viel umstrittene Frage ist noch die, ob die zerquetschten Beeren erst eine Zeitlang stehen sollen oder ob sie sofort gekeltert werden müssen. Es ist dies bei der Gewinnung des Stachelbeer-saftes besonders wichtig, weil die zerquetschten Beeren eine breite Masse bilden, von der sich der Saft nur schwer trennt. Bei längerem Stehen der Maische (so wird das zerquetschte Obst genannt) tritt eine Abscheidung des Saftes ein und dieser ist dann leichter zu gewinnen. Die Trennung des Saftes von den Hülsen und Kernen geht schneller vor sich, wenn etwas Zuderwasser zugesetzt wird. Das Verfahren ist folgendes: Zu 10 Kilogramm zerquetschten Beeren wird 1 Liter Wasser getan, in dem 300 Gramm Zuder aufgelöst wurden. Nun wird die Maische in ein sauberes Gefäß, kleinerer Mengen in einen Steinopf, größere Mengen in einen Holzbottich gefüllt, kühl gestellt und möglichst luftdicht zugedeckt. Bald werden die Hülsen aufsteigen und eine Decke bilden; diese muß des Tages über öfter hinuntergedrückt und mit dem Saft vermengt werden. Länger als zwei Tage lasse man die Maische nicht stehen, der Wein könnte sonst rapsig werden. Bis dahin hat, wie der technische Ausdruck lautet, die Maische auch Saft gezogen und kann zur Presse gebracht werden. Im kleinen Haushalt fehlt es auch hier an der erforderlichen Maschine, und praktischer Sinn und eigene Erfahrungsgaben müssen ausbilden. Die Maische

wird in einen zuvor mit kochendem Wasser gebrühten und wiederholt mit kaltem Wasser ausgewaschenen Sad gefüllt und so mit Bringen und Drücken der Saft ausgedrückt. Die richtige Handhabung findet sich dabei ganz von selbst.

Nun kommt das Wichtigste: die Zusammenziehung des Mostes. Die Stachelbeeren lassen sich nicht zu leichten Tischweinen verarbeiten, sie eignen sich nur zu schweren, alkoholfreien Dessertweinen. Bei zu großer Verdünnung tritt der den Stachelbeeren eigene „grafige“ Geschmack zu stark hervor. Die bewährteste Zusammenziehung ist auf 1 Liter Saft  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser und 350 Gramm Zuder. Als Beispiel: 20 Kilogramm Stachelbeeren geben rund 14 Liter Saft; es werden zur Verdünnung nötig sein  $14 \times \frac{1}{4}$  Liter Wasser =  $10\frac{1}{2}$  Liter und  $14 \times 350$  Gramm = 4900 Gramm oder rund 5 Kilogramm Zuder. Es wurden der Maische zur Trennung des Saftes von den Hülsen bereits 2 Liter Wasser und 600 Gramm Zuder zugesetzt, die in Abzug gebracht werden müssen. Kleine Abweichungen von den genannten Angaben machen nicht viel aus, doch sollte der Wasserzusatz nicht mehr als 1 Liter und der Zuderzusatz nicht mehr als 300 Gramm für das Liter Saft betragen.

Nachdem der Saft gut gemischt und vorbereitet ist, wird er zur Gärung eingefüllt. Als Gärgefäße eignen sich entsprechend große Holzjähren immer am besten; in Ermangelung solcher, oder wenn große Steintrugläschen oder Glasballons gerade vorhanden sind, können diese verwendet werden. Für alle Glasgefäße gilt als erste Bedingung, daß sie tüchtig geäubert werden, ganz gleich, ob sie ganz neu oder schon im Gebrauche waren. Da oft Fragen einlaufen, ob Kognak- oder andere Fässer zur Weinbereitung gebraucht werden können, so sei hier kurz erwähnt, daß außer Wein-, Kognak- und Brantwein-fässern keine anderen Fässer verwendet werden sollten, selbst letztere nur mit besonderer Vorsicht; aber niemals lasse man sich dazu verleiten, ein Essig- oder Bierfaß zu verwenden. Alle Fässer werden zunächst mit Soda ausgebrüht, dann mit kochendem Wasser nachgeschwemmt und mit kaltem Wasser mehrmals nachgeschült. Nachdem die Fässer erkalten sind, wird etwas Schwefelsäure, etwa 5 Gramm auf das Hektoliter Fassraum, darin abgeräumt. Stein- und Glasgefäße können nicht mit kochendem Wasser gebrüht werden, da sie leicht springen. Hier werden dem ersten Schwenkwasser einige Tropfen Schwefelsäure zugesetzt und dann wird wiederholt mit reinem Wasser nachgeschült.

Zum Gären soll das Gefäß nicht ganz voll gefüllt werden, es soll ein kleiner Fassraum verbleiben. Meistens tritt die Gärung von selbst ein, aber es ist immer besser, sie durch einen kleinen Zusatz von Hefe einzuleiten. Am einfachsten geschieht dies, wenn man sich vielleicht von Nachbarn etwas gärenden Most holen kann. Das beste ist allerdings der Zusatz von Reihhefe, da diese aber für kleine Mengen doch sehr teuer ist, so kann man auch eine gesunde Brantweinhefe verwenden; 50 Gramm genügen für 100 Liter Most. Durch den Zusatz von Wasser zum Saft werden auch die Nährstoffe für die Hefe verdünnung, und da ist es nie ein Fehler, wenn diese durch einen Zusatz von 30 Gramm Chlorammonium ergänzt werden.

Nun hat die Hefe zu ihrer Entwicklung und zu ihrer Arbeit vor allen Dingen Wärme nötig. Der Raum, wo Stachelbeerwein gären soll, muß durchschnittlich 20 bis 25° C. warm sein; im Sommer macht dies keine Schwierigkeit. Dann muß während der Gärung dafür gesorgt werden, daß keine Luft von außen Zutreten kann, weil mit dieser die Krankheitserreger in den Wein gelangen. Da sich während der Gärung Kohlenäure entwickelt, die entweichen muß, so ist für die Gärgefäße ein besonderer Verschluss nötig. In der großen Praxis hat man dazu die Gärtrichter, im kleinen Betriebe hilft man sich auch auf andere Weise. Für die Gärfässer ist von den primitiven Verschlüssen am einfachsten der Sandfaß. Etwa zwei bis drei Pfund Sand werden gemahlen, in einem reinen leinernen Beutel gefüllt und dieser einfach auf das Spundloch gelegt. Merkt man nun, daß die Gärung stürmisch wird, so wird der Sandfaß ganz hinweggenommen, da die sich reichlich entwickelnde Kohlenäure den Most gegen feindliche Pilze und Bakterien selbst schützt. Läßt die Gärung nach, dann wird der Sandfaß wieder aufgelegt. Die Kohlenäure entwickelt so viel Spannkraft, daß sie unter den Sandfaß entweichen kann, und dieser schließt infolge seiner Schwere das Spundloch wieder fest. Aus



gärenden Krügen und Flaschen wird die Kohlen- säure mittels einer durch einen festen Stopfen gehenden Glasröhre abgeleitet, deren gebogenes Ende in ein Gefäß mit Wasser mündet. Auch hier wird der praktische Sinn am besten Rat und Hilfe schaffen.

Die stürmische Gärung dauert selten länger als 5-6 Tage, wenn diese vorüber sind, muß das Gär- gefäß nachgefüllt werden. Dies geschieht entweder mit Most, der gefondert in ein kleineres Gefäß ge- füllt wurde, oder in Ermangelung dessen mit zwanzigprozentigem Zuckersirup. Bei normalem Verlaufe der Gärung wird nach fünf bis sechs Wochen der Wein ruhig, er fängt an, hell zu wer- den, die Hefe setzt sich zu Boden. Ofters kommt es vor, daß die Gärung einmal ins Stocken kommt; dann wird der Wein mit einer sauber gewaschenen hölzernen Latte aufgerührt, so daß die bereits ab- gesetzte Hefe wieder mit dem Wein vermischt wird. Deswegen ist der Verlauf der Gärung ständig zu überwachen. Ist der Wein fertig vergoren, so ist er bald von der Hefe zu trennen, da zu langes Liegen auf ihr allerlei Mängel nach sich zieht. Zum Ablassen des Weines bedarf es eines zweiten Ge- fäßes, in welches der Wein so lange gefüllt wird, bis das Gärfaß gereinigt ist. Eine gründliche Reinigung muß immer stattfinden. Das Ablassen geschieht am besten mit einem Schlauch; nur muß dabei beachtet werden, daß die Hefe nicht aufge- rührt und nicht mit herausgezogen wird. Es geht aber auch sehr gut mit dem Zopfhahn, nur ver- langt sein Einschlagen etwas Geschick.

Das Faß wird, nachdem es gereinigt ist, mit Schwefelspan eingebrannt (5 Gramm Schwefel auf das Hektoliter), und dann wird der Wein nicht mehr warm, sondern kühl gelegt. Der Hauskeller ist jetzt der rechte Platz dafür. Hier bleibt der Wein liegen bis zum Februar. Der Wein hat sich weiter geklärt; es hat sich wieder Trüb abgesetzt, und deshalb ist ein zweites Ablassen notwendig. Dieses wird in der gleichen Weise besorgt wie das erstemal, nur darf dieses Mal das Faß vor dem Einfüllen nicht mehr stark geschwefelt werden; es genügt jetzt 2 Gramm Schwefelschnitte und ge- reicht jetzt nur, um das Faß immun zu halten. Gegen das Frühjahr hin tritt eine Nachgärung ein, welche die feinen Weinförper bildet und bis in den Sommer hinein anhält. Bis zum nächsten Herbst ist der Wein dann fertig und kann auf Flaschen gezogen werden. Das darf aber nicht ge- schehen, bevor der Wein nicht hell und klar ist; dazu ist mitunter drei- bis viermaliges Ablassen nötig. Nie sollte der Stachelbeerwein länger im Faße lagern als nötig ist, damit er fäulnisreif wird. Die volle Güte erlangt der Wein erst mit zunehmendem Alter auf der Flasche. Sonstige Hilfsmittel, wie Schönen, Filtern, sind für die Hausbereitung nicht zu empfehlen, da zu ihrer Durchführung immer Geschick und Erfahrung nötig ist und besondere Einrichtungen gehören.

Zur Füllung können alle vorhandenen Flaschen verwendet werden, nur müssen sie äußerst peinlich gereinigt sein. Als Stopfen soll man nur neue Korken nehmen, die walzenförmigen sind den konisch geprüften vorzuziehen. Alte Korken sind vorher zu brühen und mit kaltem Wasser abzu- waschen. Zum Eintreiben der Korken ist eine Ma- schine notwendig, die in jedem Ausstattungsgeschäft zu haben ist. Die Flaschen werden so weit gefüllt, daß zwischen Wein und Kork ein Luftraum von etwa 1 Zentimeter bleibt. Nach dem Verkorken werden die Flaschen zunächst stehend aufbewahrt. Wenn dann der Wein klar bleibt, keine Korken abtreiben und keine Flaschen springen, so ist der Wein geraten, und die Flaschen werden dann lie- gend aufbewahrt. Wird der Wein auf der Flasche unruhig, trüb oder treiben die Stopfen ab, dann ist es am besten, die Flaschen in das Faß oder Gär- gefäß zurückzufüllen, um ihn fertig auszubauen. Dieser Fall tritt ein, wenn der Wein zu früh auf Flaschen kommt und sich Nachgärung einstellt. Um diese zu vermeiden, wird beim Abfüllen auf jede Flasche ein starker Likör zugefügt. Dieser wird für Stachelbeerwein wie folgt bereitet: 1 Liter Stachel- beerwein, 1 Kilogramm Zucker und 1/2 Liter Kognak. Von diesem kommen auf jede Flasche etwa ein Kognakglaschen voll, welches oben aufgefüllt wird. Wichtig ist der Likörzusatz nicht, hat aber auch keinen Nachteil im Besolge.

## Neues aus Stall und Hof.

**Beifütterung von Kalk bei Kraftstroh- fütterung.** Bei der Herstellung von Kraftstroh

werden beträchtliche Mengen der in dem Stroh befindlichen Mineralstoffe ausgelaugt. Da nun die mit großen Mengen Kraftstroh gefütterten Pferde anderes Raufutter nicht mehr aufzu- nehmen vermögen, empfiehlt es sich, die zur Ernährung notwendigen mineralischen Bestand- teile dem Futter in Form von Kalk zuzu- mischen. Eine Beigabe von 50 bis 100 g Kalk für den Kopf und Tag ist daher bei der Fütterung der Pferde mit Kraftstroh unter allen Umständen geboten.

**Neues über die Heilung von Schweine-Rot- lauf.** Im vorigen Herbst berichtete ich schon einmal über meinen Erfolg mit der Anwendung von Kupopatin, einem Pulver, welches die Eigenschaft hat, sich mit den Erregern von Seuchen im Körper der Tiere zu verbinden und sie abzutöten. Bei mir ist nach der An- wendung von Kupopatin im vorigen Jahre nicht ein Tier mehr eingegangen, während im Dorf den Leuten, bei welchen der Tierarzt mit Rotlaufserum und Kulturen geimpft hatte, mehrere Tiere an der Rotlaufseuche starben. In verschiedenen Stellen konnte ich aber bei andern Schweinebesitzern mit einem aus Kuso- patin selbst hergestellten Impfstoff die Schweine am Leben erhalten, welche schwer erkrankt waren. Die Wirkung der Kupopatinlösung war sicherer als die Heilimpfung mit Rotlaufserum. Außerdem vermeidet man mit der Anwendung von Kupopatin das erneute Hineintragen von Rotlaufbazillen in den Stall, welches mit den Kulturen geschieht. — Aus demselben Grunde ist übrigens auch die Anwendung eines in neuerer Zeit empfohlenen Mittels „Emphyton“ zu verwerfen. Ich wolke nun hiermit meine Kollegen und alle Schweinezüchter auf Kuso- patin, mit welchem ich so vorzügliche Erfolge erzielte, und das von dem Bakteriologischen Institut in Berlin SW 48, Wilhelmstr. 128, hergestellt wird und zu beziehen ist, mit Beginn der warmen Jahreszeit aufmerksam gemacht haben. Schweinemeister Richter, Selchow.

**Unsere Haustauben stammen von der Felsen- taube ab,** nicht von der wilden Taube, wie immer noch angenommen wird. Denn wenn unsere Tauben von einem Ausfluge heimkehren, lassen sie sich stets auf dem Dache nieder, aber niemals auf einem benachbarten Baume. Unsere Wildtauben sitzen hingegen zum Ausruhen ständig auf den Bäumen. Es dürfte deshalb wohl mit Recht anzunehmen sein, daß unsere Haustaube von der Felsentaube abstammt, die in den Mittelmeerländern heimisch ist. Ein weiterer Beweis dafür ist der, daß die Füße unserer Tauben so gestaltet sind, daß sie sich zum Sitzen auf Bäumen gar nicht eignen, sie können eben mit ihnen runde Zweige nicht um- klammern, außer wenn der Ast so stark ist, daß er nahezu eine ebene Fläche darstellt. Die Anpassung unserer Tiere an veränderte Ver- hältnisse geht nicht so rasch vor sich, wie mancher denkt. Ueberdies bilden die wenigen Jahr- tausende, während denen wir Haustiere züchten, einen ganz verschwindend kleinen Zeitraum gegenüber jenen unendlichen Zeiträumen, die vorher lagen, und in denen die Tiere zu dem geworden sind, was sie jetzt sind. Jeder Taubenbesitzer muß deshalb auch am Schläge flache Einlaufbretter anbringen. Das Tauben- haus ist schließlich nichts anderes als ein Ver- such zur Nachahmung der Felsenhöhlen mit ihren vielen Löchern, in denen die Vorfahren unserer Haustauben Jahrtausende und aber Jahrtausende hausten und in denen die Felsen- tauben am Mittelmeer noch haufen. W.

## Neues aus Feld und Garten, Treibhaus und Blumenzimmer.

**Ueber die sommerliche Düngung der Wiesen.** Die Gräser, die die Hauptmasse der Grasnarbe ausmachen, können kein eiweißreiches Futter, an dem es am meisten in dem Kuhstall fehlt, bilden, wenn es dem Boden an Stickstoff mangelt. Es muß daher die Grünlandfläche ausreichend außer mit Kali und Phosphorsäure auch mit Stickstoff gedüngt werden, und ist das aus irgend einem Grunde im vergangenen Winter unterblieben, dann kann das Verab- säumte auch noch im Sommer, nach Ab- erntung des ersten Schnittes, nachgeholt werden. Wo Kompost, der geeignetste Wiesendünger, in

ausreichender Menge und Gejpann und Menschenkräfte zu dessen Auffahren vorhanden sind, ist er in erster Linie zu berücksichtigen. Meistens fehlt es daran, weshalb dann die Kunstdüngung einzuspringen hat. 1 bis 2 Ztr. Thomasmehl, ebenso viel Kalifalz, ferner 1/2 bis 1 Ztr. Salpeter werden sofort nach dem Abfahren der letzten Heufuhre ausgestreut, und der Erfolg wird sich schon im Herbst beim Grummet bemerkbar machen, denn diese Dünge- mittel wirken schneller als Kompost. Kalk darf auch nicht vergessen werden, falls die mit dem Thomasmehl ausgegebene Kalkmenge nicht ge- nügen sollte. Die Kali-Phosphatdüngung ist notwendig, damit der Stickstoff wirkt, und dieser ist erforderlich, damit die Kali-Phosphat- düngung zur vollen Auswirkung kommt und damit ein eiweißreiches Futter heranwächst. Sw.

**Gartenkalender für Juli.** Obgarten. Fruchttragende Bäume lauden. Wurzelstöb- linge entfernen. Mit dem Sommerschnitt (Pen- zieren) an den Obfbäumen beginnen. Erlen Wein, Spalierbäume anheften. Die Erde unter den Bäumen auflockern (hacken). Bei an- haltender Trockenheit durchdringend gießen Gemüsegarten. Täglich abends gießen. Alles pünktlich durchhacken, um die Beete feucht, unkrautrein und offen zu halten. Es können noch Buschbohnen gelegt werden (frühe, schnellwachsende Sorten). Teltomer Rüben und Endivien aussäen. Blätterkohl (Grün- kohl) pflanzen. Spargelbeete kräftig lauden. Alle Triebe, die nach Johanni (24. Juni) kommen, läßt man wachsen, zur Kräftigung der Pflanzen. Erdbeeren nach der Ernte ent- rranken, jäten und hacken; Mist zwischen die Pflanzen packen; zur Neupflanzung kräftige Pflanzen gießen. Seitentriebe der Tomaten unterdrücken. Ziergarten. Verblühte Rosen und andere Blumen abschneiden, um die spätere Blüte zu begünstigen. Rosen okulieren. Rasen schneiden. Wege und Beete sauber halten; hacken und gießen. Für das nächste Jahr Früh- jahrsblumen säen: Stiefmütterchen, Bergis- meinnicht, Bellis usw. F. Sch.

## Neues aus Haus, Küche und Keller.

**Einfluß auf die Rahmmenge** hat nicht nur der ursprüngliche Fettgehalt der Milch, sondern ganz erheblich die Temperatur, bei der die Milch entrahmt wird. Sie soll zwischen 30 und 35 Grad Celsius liegen. Deshalb soll man die Milch sofort nach dem Melken, möglichst noch kuhwarm, durch die Milchschleuder gehen lassen. Wie sehr die Temperatur die Rahmabente beeinflusst, geht daraus hervor, daß bei einer solchen von unter 20 Grad eine befriedigende Ausrahmung nicht mehr möglich ist. Weiterhin müße die Zahl der von den Fabriken ange- gebenen Kurbelumdrehungen genau einge- halten werden, ferner hat die Stärke des Milchzuckers Einfluß auf die Stärke der Ent- rahmung; je weniger Milch zuckert, desto stärker die Entrahmung. Sodann hängt vom gleichmäßigen Zufluß der Milch und der richtigen Stellung der Rahmschraube ganz wesentlich die Stärke der Entrahmung ab. Durchschnittlich soll man aus 100 kg Vollmilch 16 kg Rahm gewinnen, also ungefähr fünfmal soviel Mager- milch als Rahm erhalten. Ws.

**Vikante braune Soße.** Sechs Personen. 1/2 bis 3/4 Stunde. Zu gebratenen Fischen, Austernfisch, Rotzungen, Maifischollen. Man läßt eigroß Butter und 3 Eßlöffel Mehl braun werden, verkocht diese Schwiße mit Brühe oder Wasser zu einer sämigen Soße, gibt dazu 2 feingehackte Schalotten, 2 feingehackte Pfeffer- quiken, 1 Eßlöffel Kapern, 1 Eßlöffel Essig, läßt das Ganze aufkochen, rührt 1 Teelöffel Maggis Würze und einige feingehackte, durch ein Sieb geführte Sardellen daran. Statt der Sardellen kann man auch etwas Anchovis- Paste nehmen.

**Makronen.** 250 g Zucker werden mit abge- riebener Zitronenschale und 3 Eiweiß (steif geschlagen) 1/2 Stunde gerührt. 250 g fein geriebene, süße Mandeln werden unter diese Masse gemischt und in kleine Häufchen auf das mit Wachs abgeriebene Kuchenblech ge- setzt. Die Makronen werden bei mäßiger Hitze gebacken. C. v. B.

## Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.  
Bedingungen für die Beantwortung von An-  
fragen aus dem Leserkreis.

Der größte Teil aller Fragen muß von hier aus direkt schriftlich beantwortet werden, da ein Abdruck aller Antworten unmöglich ist. Deshalb muß jede Anfrage die genaue Adresse des Fragestellers enthalten. Anonyme Fragen werden grundsätzlich nicht beantwortet. Außerdem muß jeder Frage ein Ausweis, des Fragestellers, beziehungsweise des Blattes, in dem die Frage gestellt ist, sowie der Postadresse beigefügt sein. Werden mehrere Fragen eingekandt, so sind ebenfalls Beantwortungen, als Fragen gestellt sind, beizufügen. Bemerkenswert ist, daß wir im Briefkasten nur rein landwirtschaftliche Fragen behandeln; in Rechtsfragen oder sonstigen Angelegenheiten, die sich nicht dem Rahmen unseres Blattes anpassen, kann eine Auskunft nicht erteilt werden.

Die Schriftleitung.

Frage Nr. 1. Mein Pferd hustet seit einiger Zeit, auch hat es geschwollene Drüsen am Hals. Was kann ich dagegen tun?

A. S. in H.

Antwort: Machen Sie an jedem Abend einen Umschlag mit warmem Kartoffelbrei um den Hals und geben Sie, wenn irgend möglich, dem Pferde recht viel Mohrrüben zu fressen. Ferner ist anzuraten, auf jedes Futter einen Eßlöffel künstliches Karlsbader Salz zu streuen. Der Stall muß luftig, darf jedoch nicht zugig sein. Einige Tage Stallruhe oder Weidgang wären zu empfehlen.

Dr. H.

Frage Nr. 2. Wie kommt es, daß einige Kühe mehrmals zum Bullen geföhrt werden müssen, ehe sie trächtig werden? P. M. in D.

Antwort: Tiere, die mehrmals zugelassen werden müssen, nehmen schwer auf. Der Grund hierfür beruht in der Regel darin, daß eine saure Reaktion des Scheidensekretes vorliegt. Es ist deshalb zu empfehlen, eine halbe Stunde vor dem Decken eine Ausspülung der Scheide mit einer Lösung von doppeltkohlenstoffsaurem Natron vorzunehmen.

Dr. Bn.

Frage Nr. 3. Bei meiner Kuh, die seit 35 Wochen tragend ist, zeigt sich eine Anschwellung der rechten Euterseite. Die Milchabsonderung hat infolgedessen auf beiden Strichen stark nachgelassen. Wie kann man Abhilfe schaffen? K. F. in M.

Antwort: Auf welcher Ursache die Anschwellung beruht, läßt sich nicht ohne weiteres angeben. Zwecks Beseitigung ist sanfte Massage mit Fett zu empfehlen. Da die Kuh kurz vor dem Kalben steht, muß es als zweckmäßig angesehen werden, sie trocken zu stellen. Es ist nicht günstig, wenn Tiere durchmelken, da hierdurch einmal die Ausbildung des Kalbes leidet und zum andern auch die Milchergabe nach dem Kalben ungünstig beeinflusst wird.

Dr. Bn.

Frage Nr. 4. Mein Kind hat auf dem Rücken unter der Haut viele Engerlinge. Es frißt schlecht und hat starkes Sucken. Was kann man dagegen tun? U. G. in E.

Antwort: Ihr Kind ist mit Dasselbeulen befallen, die durch die Larven der Dasselfliege veranlaßt werden. Letztere legt während des Schwärmens im Juni bis September ihre Eier auf die Haut. Durch Abblecken gelangen die Eier in den Schlund, entwickeln sich zu Larven und dringen bis zum Unterhautzellgewebe des Rückens vor. Die Larven müssen herausgebrückt und zertreten werden, wobei die Öffnung etwas aufgeschlitzt werden kann. Zur Vorbeugung empfiehlt sich Bestreichen des Rückens während der Schwärmzeit der Dasselfliege mit Walmußblätterabkochungen, Kreolin oder Petroleum. Dr. Bn.

Frage Nr. 5. Meine Kuh hat unter dem Bauch ein großes Gewächs; auch haben sich noch mehrere kleine eingestellt. Das große habe ich abgebunden. Jetzt zeigen sich auch Gewächse an den Strichen. Die Milch läßt nach. Mit welchen Mitteln können die Gewächse beseitigt werden? W. L. in F.

Antwort: Die beobachteten Gewächse sind Wucherungen an der Oberfläche der Haut, die meistens infolge Störung des Stoffwechsels oder sonstiger allgemeiner Erkrankungen auftreten. Die Entfernung kann nur durch Abbinden oder Abschneiden mit nachfolgendem Brennen geschehen. Empfohlen wird auch fortgesetzte Behandlung mit Bädern von verdünnter

Aschenlauge und nachträglicher Einreibung mit verdünntem Holzessig. Ebenso hat sich das Bestreichen mit dickem Terpentin bewährt.

Dr. Bn.

Frage Nr. 6. Meine Kuh rindert nicht. Ich habe bei ihr Abgang von blutigem Schleim beobachtet, der vor einigen Wochen eine eitrige Beschaffenheit annahm. Die Milch ist um 50% zurückgegangen. Sie läßt sich weder verbuttern noch verkäsen, auch ist ein bitterer Geschmack vorhanden. Sonst scheint die Kuh gesund zu sein, da sie rege Fresslust zeigt. Bei der Mutter der Kuh habe ich ähnliche Erscheinungen beobachtet. Kann hier ein Vererbungsfehler vorliegen? I. S. in K.

Antwort: Ihre Kuh leidet wahrscheinlich an Scheidenkatarrh, der mit Bazillol, Kreolin, Epsol, Pyoktanin, Bifolin, Chinolol und anderen Mitteln behandelt wird. Auch das Einblasen von Mann-Kreolin (97:3) oder Mann-Vorsäure (4:1) wird als wirksam empfohlen. Die Wirkung aller Mittel ist davon abhängig, daß sie an die erkrankten Stellen gebracht werden. Gelingt es Ihnen, mit Hilfe dieser Behandlung, den Scheidenkatarrh zu beseitigen, kann zur Antegung der Kindrigkeit, falls sich solche nicht einstellt, Jodjodol angewendet werden. Eine Steigerung des Milchetrages läßt sich durch Verfütterung von Weizenkleie und Palmkern- oder Sesamkuchen erzielen, auch üben diese Kraftfuttermittel einen günstigen Einfluß auf die Beschaffenheit der Milch aus. Kleine Gaben von Essig oder Salzsäure in das Gefäß sind geeignet, die ungünstigen Eigenschaften der Milch aufzuheben und den bitteren Geschmack verschwinden zu lassen.

Dr. Bn.

Frage Nr. 7. Meine junge Kuh, die vor dem zweiten Kalben steht und sich in gutem Futterzustande befindet, hustet seit 1/2 Jahr. Was läßt sich dagegen tun? K. S. in M.

Antwort: Bei Ihrer Kuh dürfte es sich um eine Erkältung handeln, die infolge irgendwelcher Ursache entstanden ist. Es ist darauf zu achten, daß das Tier möglichst vor Zugluft bewahrt wird. Auch das Einatmen von Heusamendämpfen ist zu empfehlen. Es kann damit gerechnet werden, daß bei sorgfältiger Pflege das Leiden wieder verschwindet. Tuberkulose dürfte nicht vorliegen, da diese stets mit Abmagerung verbunden ist.

Dr. Bn.

Frage Nr. 8. Meine Färse bekommt am ganzen Körper Warzen in Größe einer Walnuß. Wie kann dies Uebel beseitigt werden? F. A. in B.

Antwort: Die Behandlung der Warzen kann durch Bäder mit verdünnter Aschenlauge und nachträglicher Einreibung mit verdünntem Holzessig erfolgen. Auch tägliches Bestreichen mit dickem Terpentinöl nach vorhergehender gründlicher Reinigung hat sich bewährt. Ebenso können scharfe Salben angewendet werden. Sobald die Warzen wund werden, empfiehlt sich das Auflegen eines Matteeverbandes, der täglich zwei- bis dreimal mit einer Lösung von Kupervitriol und Essig angefeuchtet wird.

Dr. Bn.

Frage Nr. 9. Wie kann man Läuse bei Schweinen vertreiben? R. B. in L.

Antwort: Zur Vertilgung der Läuse gibt es sehr viele Mittel. Eine besondere Empfehlung verdienen Abkochungen von Sabadillamen, Stephanskörnern und weißen Nieswurzeln, von jedem 1 Teil, Anisamen 2 Teile zu einem trockenen Pulver zerstampft und die Haut eingerieben. Auch graue Quecksilbermilch mit Del verdünnt kann angewendet werden. Ferner Tabakabkochungen und Petroleum und Epsol zu gleichen Teilen. Alle diese Mittel müssen nach drei bis vier Tagen wiederholt angewendet werden, um die herausgekommene Brut zu vertilgen.

Dr. Bn.

Frage Nr. 10. Meine Ziege hat am Euter kleine Geschwüre mit gelbem Eiterköpfchen. Auch hat die Sahnne ein grünliches Aussehen. Was läßt sich dagegen tun? H. T. in R.

Antwort: Ihre Ziege ist wahrscheinlich an Pocken, und zwar an falschen Pocken, erkrankt. Zwecks Behandlung sind Wäschungen mit Epsollösung oder Borwasser zu empfehlen.

Auch können die aufgeplatteten Knötchen mit Zinksalbe bestrichen werden. Das Tier ist mit gut eingefetteten Händen sanft und vorsichtig zu melken, damit die Entzündung nicht weitergeht. Die Beschaffenheit der Sahnne wird durch Futterwechsel und diätetisches Verhalten abgeändert werden können.

Dr. Bn.

Frage Nr. 11. Mein Schäferhund leidet seit etwa 10 Wochen an heftigem Juckreiz. Er kratzt und beißt sich bis zum Bluten. Perubalsam und Wäschungen mit Kreolinwasser tun gute Dienste, doch treten immer wieder neue Stellen auf. Auch gibt das Tier nach dem Urinieren ab und zu einige Tropfen Blut. Im übrigen ist der Hund lebhaft. Kann der Krankheitszustand von der vorgenommenen Impfung gegen Staupe herrühren?

Antwort: Der Hund ist an Sarkoptesräude erkrankt. Das Auftreten von Blut im Harn wird auf die Behandlungsweise zurückzuführen sein. Lassen Sie sich sofort von der Varelol-Gesellschaft in Berlin-Wilmersdorf, Forckenbeckstraße 1, eine Kruke Käudeseife kommen, und behandeln Sie den Hund damit nach beigegebener Anweisung.

Dr. H.

Frage Nr. 12. Meine Rage reißt sich an den Seiten große Teile Haare aus, sonst frißt sie alles, auch kann ich Ungeziefert irgendwelcher Art nicht feststellen. Wie ist dem abzuwehren? I. S. in A.

Antwort: Wenn die Haut rein ist, keine Rötung und keine Knötchenbildung besteht, hat die Erscheinung nichts zu besagen, und es steht zu erwarten, daß der Kater nach erfolgtem Haarwechsel wieder vollkommen normal behaart ist. Zu empfehlen ist, die Stellen, an welchen sich das Tier die Haare ausrupft, mit einer Mischung von 2 g Schwefelblume und 20 g Vaseline morgens und abends einzureiben. Das Futter bestehe in ungekochter Milch, Weißbrot und gekochtem Fleisch.

Dr. H.

Frage Nr. 13. Daß Roggen 1924 Ernte, der zur Hälfte gekeimt ist, ohne Schaden an Hühner verfüttert werden, oder wie ist er sonst zu verwenden? U. S. in L.

Antwort: Im allgemeinen ist Roggen kein so gutes Körnerfutter für Hühner wie Gerste, weshalb er nur in kleineren Mengen verabfolgt werden sollte. Die Keimung an sich beeinträchtigt den Futterwert nicht, wenn nicht Schimmelbildung — erkennlich am muffigen Geruch — damit verbunden ist. Ist das der Fall, sollte gekeimter Roggen vorm Verfüttern mit kochendem Wasser überbrüht werden. Muffiger Roggen beeinträchtigt auch den Geschmack der Eier. Sonst verwenden Sie den Roggen durch vorsichtiges Verfüttern an Schweine.

Ws.

Frage Nr. 14. Beabsichtige auf Neuland Kunkelrüben zu stecken. Welchen Kunstdünger kann ich geben? D. M. in T.

Antwort: Geben Sie möglichst sofort je Morgen 1/2 Ztr. 40 prozentiges Kalisalz und 2 Ztr. Thomasmehl oder Superphosphat, dann später kurz vor dem Segen etwa 1/2 Ztr. Salpeter, welche Gabe nach etwa zwei bis drei Wochen zu wiederholen ist, wenn der Boden stickstoffarm sein sollte. Wenn Stallmist gegeben ist, genügt die Hälfte der angegebenen Mengen.

Ws.

Frage Nr. 15. Wie kann man ohne Umbruch der Wiese die wilde Möhre vertilgen? R. G. in S.

Antwort: Die wilde Möhre, die die Stammform der angebauten Möhre ist, übersteht infolge ihrer tiefgehenden starken Pfahlwurzel trockene Zeiten sehr gut und ist durch Entwässerung nicht zu beseitigen. Ihre Futtermasse ist gering und von Holziger Beschaffenheit. Da sie zweijährig ist, verschwindet sie, wenn sie mehrere Jahre vor der Samenreife abgemäht wird. Es empfiehlt sich überhaupt, unkrautreiche Wiesen etwa zwei bis drei Wochen vor der üblichen Mähzeit abzumähen, damit die Unkräuter, die meistens früher als Gras und Klee reifen, nicht zur Samenreife gelangen. Bei feuchtem Boden kann man die wilde Möhre auch samt Wurzel aus dem Boden ziehen.

Dr. Ws.

Alle Zusendungen an die Schriftleitung sind zu richten an den Verlag F. Neumann in Neudamm.

