



Landmanns Sonntagsblatt

Allgemeine Zeitung für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft

Gratisbeilage

37. Jahrgang

Schriftleitung: Oekonomierat Grubmann, Neubaum. Druck: J. Reumann, Neubaum. Jeder Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird ausdrücklich verfolgt (Geh. vom 19. Juni 1901)

1928

Die blaue Pommern-Ente.

Von Sigmund Graf Sprei. (Mit Abbildung.)

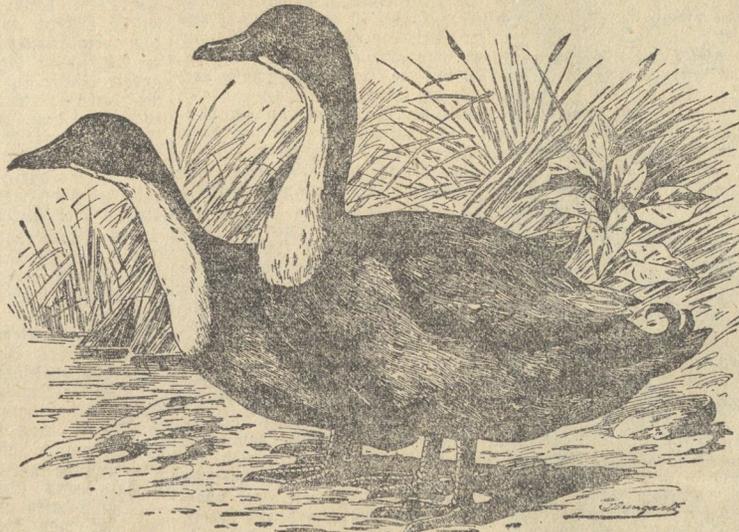
Wenn wir die in Deutschland zur Zucht verwendeten Entenrasen auf ihr Heimatland prüfen, so kommen wir eigentlich zu einem sehr sonderbaren Ergebnis: Es stammt aus China die Pekingente, aus England die Aylesbury-, die Drington- und die Kaffirampbellente; aus Frankreich die Rouen- und die Dufkairente; aus Nordamerika die Cayuga- oder Smaragdente; aus Ostindien die Laufente; aus Brasilien die Moschusente, und nur die blaue Pommernente, auch Schwedenente genannt, ist deutscher Abstammung. Eigentlich ist es für deutsche Züchterkreise sehr beschämend, daß eine Ente echtdeutschen Ursprungs nur so nebenbei gezüchtet wird. Leider aber ist dies das jahrhundertalte deutsche Erbteil. Wenn etwas nicht vom Ausland stammt, dann gilt es nichts, wenn es auch noch so gut ist. Dennoch sei hier mit nachstehendem einiges über den Nutzen der Pommernente berichtet, vielleicht daß dadurch sich wieder einige Geflügelzüchter finden, die die Pommernente auf ihrem Geflügelhofe einstellen.

Das Heimatland ist, wie schon der Name sagt, Pommern. In Mittel- und Süddeutschland wird man diese Entenrasse nur vereinzelt antreffen. Die Pommernente ist eine gute Nugente, sowohl bezüglich der Fleischproduktion als auch bezüglich der Legetätigkeit. Es gab wohl eine Zeit, während der man gerade dieser Rasse namentlich in Norddeutschland ein größeres Interesse entgegenbrachte, doch ließ dieses Interesse mit Einbürgerung der Pekingente sehr schnell nach. Bei richtiger Wartung, Pflege und Fütterung erreicht die Pommernente das Durchschnittsgewicht von ungefähr acht Pfund Schlachtgewicht. Ich habe selbst diese Rasse gezüchtet und stets einen vollauf befriedigenden Fleischanatz erzielt. Hinsichtlich der Eierproduktion habe ich es auf einen Jahresdurchschnitt von 136 Stück gebracht und zweifle nicht daran, daß durch sachgemäße Fütterung der Eierertrag noch gesteigert werden kann. Gewöhnlich beginnen die Enten im Februar mit dem Legen, oft auch schon früher. Die Eier haben ein Gewicht von 75 bis 95 Gramm, sind grauweiß, ab und zu mit einem Stich ins Grüne. Der Eigeschmack ist ein vorzüglich. Die Eier lassen sich recht gut konserverieren, gleichgültig, ob nur Enteneier, oder ob sie zusammen mit Hühnereiern, Puteneiern konserviert werden.

Die Pommernente ist sehr genügsam, benötigt keinen großen Auslauf und kann auch dort gehalten werden, wo wenig oder keine Schwimm-

gelegenhait vorhanden ist. Sehr häufig wird die Ansicht vertreten, daß Züchtern nur da zu halten sind, wo Schwimmgelegenhait vorhanden ist. Diese Ansicht stimmt aber nicht, denn es gibt z. B. in Amerika große Entenfarmen, die kein Quadratmeter Schwimmwasser haben, und ich selbst habe jahrelang Pommernenten mit gutem Erfolg gezüchtet, ohne daß diesen eine Schwimmgelegenhait zur Verfügung stand. Bei der Zucht treten wohl Schwierigkeiten insofern auf, daß viele Entchen fallen, die nicht als rafferein bezeichnet werden können; so zeigen sich sehr oft weiße Federn in den Flügeln, oder der Schnabel hat eine gelblich rote statt schwarze oder schilfgrüne Farbe. Aber gerade diese Schwierigkeiten sollten die Züchter veranlassen, mit allen zu Gebote stehenden Mitteln aus einem einheimischen Produkt einwandfreies Zuchtmaterial herauszuzüchten. Es dürfen aber zur Zucht nur solche

und man wird nach den Bruteiern nur sehen, wenn die Ente das Brutnest verlassen hat. Hat die Ente gebrütet, dann ist sie auch eine sehr sorgsame Führerin der Küden auf dem Wasser. Haben Hühner Entenküden ausgebrütet, so habe ich schon oft die Beobachtung gemacht, daß diese Küden nicht so kräftig aus dem Ei schlüpfen als jene Küden, die von Enten erbrütet wurden. Je weniger man sich am Brutnest zu schaffen macht, desto besser ist es für Bruttier und Bruteier. Die Brutzeit für Enteneier beträgt bekanntlich 26 bis 28 Tage. Selbstverständlich nimmt man zur Brut nur saubere Eier. Für ein mittelgroßes Huhn oder kleine Ente rechte ich sechs bis sieben Enteneier, Pommernenten lege ich neun bis elf Stück, Puten dreizehn bis fünfzehn Stück unter. Sind die geschlüpfen Entchen gut abgetrocknet, nimmt man sie wohlbehalten an einen warmen Ort. Ruhe und Wärme ist vorläufig das einzige Bedürfnis; doch kann man hinsichtlich Wärme auch zu viel tun, z. B. so zu decken, daß die arten Tierchen nahezu erstickt, oder sie auf den Herd stellen oder den prallen Sonnenstrahlen aussetzen, so daß sie beinahe verbrennen usw. Die sehr widerstandsfähigen Jungentchen wachsen schnell heran und erreichen mit zehn Wochen Schlachtreife. Die Aufzucht richtet sich nach dem Zweck: Zucht- oder Mastziel und nach den örtlichen Verhältnissen.



Blaue Pommernenten.

männlichen und weiblichen Tiere verwendet werden, die in ihrer Form, wie unsere Abbildung deutlich veranschaulicht, und auch im Federkleide tadellos sind, auch muß die richtige Farbe am Schnabel und an Füßen einwandfrei vorhanden sein. Das Gefieder muß stahlblau sein, dazu ein schöner weißer Brustflak, ähnlich einer weißen Krawatte; der Schnabel muß schwarz oder schilfgrün, die Beine schwarz, auch weißgelb ist gestattet. Da die Enten im allgemeinen wenig Brutlust zeigen, läßt man Enteneier durch Hühner oder Puten ausbrüten. Wird eine Ente brütig, dann kann man sie getrost ansehen, denn sie brütet sehr zuverlässig. Ich habe dies schon oft bei meinen Enten erlebt; man muß sie aber an dem Platz brüten lassen, den sich die Ente ausgesucht hat, einen anderen nimmt sie nicht an. Brütende Enten sind böse, bissig und verteidigen mit bewundernswürdiger Tapferkeit das Gelege; dieser Umstand ist sehr wohl in Rechnung zu ziehen,

Sind die Küden von der Ente ausgebrütet, gibt man dieser die kleine Gesellschaft. Die ersten paar Tage hält man sie am besten in geschütztem Stall auf trockener Unterlage, bei günstiger Witterung aber läßt man sie ins Freie. Bei nassem Wetter sind die Küden am besten im Stalle aufgehoben. Wenn auch Entenküden nicht so empfindlich wie Hühnerküden sind, so ertragen sie doch Durchnässung nicht, so lange sie im Flaume sind; sind sie einmal befiedert, so schadet ihnen Nässe nichts mehr. Entenküden, die von Hühnern erbrütet sind, können der Glucke wohl acht bis vierzehn Tage zur Führung anvertraut werden; man kann sie auch mutterlos aufziehen, denn bei der Artverschiedenheit kümmern sich die Entenküden wenig um die glückende Herne.

Zum Schluß möchte ich noch mit einigen Worten auf das Klupfen der Enten zu sprechen kommen. Ich kenne Gegenden, in denen Enten und Gänse zweimal im Jahre in der unbarmerzigsten Weise gerupft werden. Dies ist eine ganz unerhörte Tierquälerei. Derartig gerupfte Tiere können niemals im Frühjahr zur richtigen Zeit mit dem Legen beginnen; denn sie brauchen zu lange, bis sie das vollständig zerstörte Feder-



Neid wieder ersetzt haben. Der vermeintliche Gewinn durch das Kuppen wird vollständig aufgehoben durch den Windertrag an Eiern. Ich habe meine Pommernenten noch nie rupfen lassen, lediglich die bei der Mausjer abgeworfenen Federn werden gesammelt.

Die Kartoffel, ihre Lagerung und Verwertung.

Von W. Gaardt.

Der Wichtigkeit des Kartoffelbaues wird meistens nur da vollste Rechnung getragen, wo die Halmfrüchtereite ohne Hackfrucht als Zwischenfrucht völlig versagt. Wir haben eine ganze Menge armer Böden mit unbefriedigenden Halmfrüchtereiten, die durch Zwischenanbau der Kartoffel wieder in den nötigen Kulturzustand gebracht werden können. Durch die schnelle und langanhaltende Beschattung kommt der Boden in eine gute Gare und die Kartoffel ist als Vorfrucht für Sommerung und Hülsenfrucht, desgleichen auch für Winterung, wenn die Verhältnisse es gestatten, das Feld früh genug zu räumen, nicht zu unterschätzen. Man nennt die Kartoffel nicht umsonst den Kulturbringer des leichten Bodens.

Für die Volksernährung ist die Kartoffel in direkter und indirekter Beziehung, d. h. als Speise sowohl als auch als Futterkartoffel, von größter Bedeutung. Zur Speise können wir im Herbst oft nicht das Quantum abgeben, das wir gerne möchten. Es stellen sich da verschiedene Hindernisse in den Weg, sei es zu früh eintretender Frost, sei es Keimemangel, die uns das sorgfältige Sortieren unmöglich machen, oder es fehlt infolge der Herbstbestellungsarbeiten an Zeit zum Abfahren. Es fragt sich nun, welches die zweckmäßigste Verwertung der Kartoffel ist. Die Speisekartoffeln für den eigenen Verbrauch, ferner die, die wir im Frühjahr zur Saat haben müssen und diejenigen, die wir dann eventuell noch zur Saat und Speise im Frühjahr verkaufen, können wir einmieten. Bei vorchriftsmäßiger Lagerung haben wir wohl keine allzu großen Verluste zu befürchten. Bleiben dann nicht mehr übrig als bis zum Frühjahr verfüttert werden können, empfiehlt es sich, diese Futterkartoffel auch einzumieten. (Bei einer Lagerung bis zum Frühjahr hat man immerhin mit einem Verlust von etwa 12 bis 15 % an organischer Substanz zu rechnen, den man nur dann herabdrücken kann, wenn es gelingt, die richtige Mientemperatur von etwas über 0 Grad innezuhalten.) Haben wir eine günstige Kartoffelernte, und meistens müssen wir um so ungünstiger verkaufen, je größer die Ernte ist, so käme, um eine volle Rente zu erzielen, die Fütterung auch während der Sommermonate in Frage. Da wir aber im Frühjahr die Mieten nur durch genaueste Temperaturüberwachung und Regulierung vor dem Einfallen bewahren können, so würde es zweckmäßiger sein, den Kartoffelüberschuß zu konservieren, ihn also entweder zu trocknen oder einzufäuern, wobei zu bemerken ist, daß das Trocknen mit größeren Unkosten (Transport usw.) gegenüber dem Einfäuern verknüpft ist.

Eine erfahrungsgemäße, gute Art der Einmietung ist folgende: Man schüttet die Kartoffel in haufartige Haufen, 5 Fuß breit und bis zu 1 m hoch. Das Ganze wird mit einer Schicht von etwa 50 cm Roggenstroh oder Weizenstroh zugedeckt und mit Erde schwarz gemacht, so daß nur noch das Stroh auf dem Giebel etwa 10 bis 15 cm breit offen bleibt, damit die Miete transpirieren kann, ohne daß die Mientemperatur zu hoch steigt. Man legt die Mieten am besten nicht allzu lang an, so daß, falls auf irgendwelche Weise Fäulnisbakterien eindringen, der entstandene Schaden nicht zu groß wird. Nachdem nach acht Tagen der Giebel auch zugedeckt ist, überfährt man die Miete mit einer Schicht Kartoffelkraut, Spreu, Raff, Mietenunterlagen oder sonstigen Strohabfällen, gewissermaßen als Luftschicht. Die Miete bleibt so lange liegen, bis der Frost eintritt, dann deckt man sie einen Spaten tief mit Erde zu und kann sie nun getroßt den Einflüssen des Winters überlassen; selbstver-

ständig ist eine Kontrolle auch den Winter über nicht zu veräußen.

Wenn auch die Trockenindustrie im Anbetracht ihrer Verbreitung noch sehr im argen liegt, so ist sie doch für unseren Kartoffelbau nicht zu entbehren. Betriebe, die selbst wenig oder keinen Kartoffelbau haben, können ohne große Transportkosten sich dieses wertvolle Futtermittel in Form von Flocken nutzbar machen und den Vorrat ohne Verlust lagern. Aus den vielen bisher angestellten Untersuchungen können wir mit Bestimmtheit entnehmen, daß die Trockenfabrikate den frischen Kartoffeln vollkommen gleichwertig sind und sich nur durch den Wassergehalt voneinander unterscheiden. Trockenubstanz und Verdaulichkeit ist gleich. Daß die Tiere die Trockenflocken oder Schnitzel nicht gerne fressen, habe ich noch nicht feststellen können, wohl aber, daß sie von Flocken im Verhältnis mehr zu sich nehmen wie von frischen Kartoffeln. Die Flocken werden häufig den Schnitzeln vorgezogen, weil letztere bei der Berührung mit Wasser so sehr kleben. Man rechnet in der Praxis auf 4 bis 5 Zentner frische Kartoffeln 1 Zentner Flocken (der Prozentgehalt richtet sich nach dem Stärkegehalt und den Schmutzprozenten). Die Flocken haben durchschnittlich einen Gehalt von 12 % Wasser, 74 % stickstofffreie Extraktstoffe, 7,4 % Rohprotein, 3,9 % Asche, 2,3 % Rohfaser und 0,4 % Rohfett.

Die zweitmögliche Art der Konservierung und wohl die billigste wäre die Einfäuerung, zumal die Anzahl der Trockenfabriken noch sehr gering ist. Die Einfäuerung kann ohne großes Risiko vorgenommen werden. Es ist festgestellt, daß die Kartoffel bei richtigem Verfahren auf diese Weise nur 5 % an organischer Substanz einbüßt; andere Versuche sprechen allerdings von 10 %, doch wird dies wohl an der Art der Versuchsdurchführung liegen. Wenn man aber auch 10 % annimmt, so ist die Methode der Einfäuerung immer noch billiger als die der Trocknung. Dazu kommen noch die Kosten der Trocknung, die im Verhältnis zur Nährstoffeinkaufe bei der Einfäuerung viel höher sind. — Die für die Silage in Frage kommenden Behälter sind verschieden; am billigsten ist es wohl, wenn man beliebig lange 1½ bis 2 m breite luft- und wasserdichte Gruben mauert, deren Tiefe sich nach dem jeweiligen Grundwasserstand richtet. Hierbei ist es zweckmäßig, den Rand der Grube etwas über die Erdoberfläche hinausragen zu lassen und zum Schutze gegen Frost mit Erde zu bedecken. Die Größe der Grube, bzw. deren Anzahl richtet sich ganz nach den jeweiligen Verhältnissen, man rechnet auf 1 cbm etwa 15 bis 20 Zentner Kartoffeln. Die vorher gedämpften Kartoffeln werden in der Grube fest eingestampft, dann mit einer dünnen Spreu- oder Hackelschicht versehen, damit das Abdecken späterhin erleichtert wird und die Kartoffeln nicht mit Erde vermischt werden. Dann bedeckt man die Grube mit einer ungefähr ½ m dicken Erdschicht (am besten Behm), und sorge vor allen Dingen dafür, daß entstehende Risse sofort zugedeckt werden und die Kartoffeln unter völligem Luftabschluß lagern. Dämpft man die Kartoffeln nicht, sondern lagert sie roh ein, so werden sie zuvor zerkleinert und dann eingestampft, wobei zu bemerken ist, daß die Miete mit rohen Kartoffeln wegen des Ausscheidens von Zell-saft und des hierdurch bedingten Schäumens nicht gleich ganz zu füllen ist, sondern erst später nachgefüllt werden muß. Die auf diese Weise entleerte Konserve hält sich jahrelang. Bei der Entnahme des Futters aus dem Silo im Sommer ist jeder Luftzutritt zu verhindern und die Miete gleich wieder zuzudecken, da das Futter sonst sehr leicht ungenießbar wird. Dieses Ergebnis könnte dann zu Mißerfolgen bei der Fütterung führen. — Die Anlage der Gruben wird nicht zu teuer, da man diese in kartoffelarmen Jahren zur Rübenblatt- und Grünmischelkompostierung benutzen kann.

Bei der Verfütterung der Kartoffeln an Schweine beginne man mit kleinen Mengen, die man allmählich vergrößert. Da die Kartoffel reich an Stärke, jedoch sehr arm

an Rohprotein ist, so kommt sie hauptsächlich zur Ergänzung von Fett und Muskelkraft in Frage. Zur Erzielung von Fleisch und Milch muß man die Fütterung durch eiweißreiche Futtermittel ergänzen. Die Fütterung der gedämpften Kartoffel ist so bekannt, daß sich ein Eingehen darauf erübrigt. Zu bemerken ist nur, daß man bei allzu starker Keimung der Kartoffel die Keime vor dem Dämpfen entfernen muß, da der darin enthaltene Giftstoff „Solanin“ auch durch das Dämpfen nicht abgetötet wird. — Bei Sauerfütter nehmen die Schweine nicht allzuviel auf, es ist anzunehmen, daß die Säure die Futteraufnahme beschränkt. Die Fütterung ist jedoch leicht abzuheilen, wenn man die Differenz bei der Futteraufnahme durch irgendein Trockenfutter deckt. Damit ist nicht gesagt, daß es gerade Getreideschrot sein muß, man kann ebenfugot das Getreide durch Kartoffelflocken ersetzen. — Die Trockenflocken oder Schnitzel werden vom Schwein genau so gern gefressen wie frische Kartoffeln, nur nehmen sie von ersteren mehr auf. Man darf dann eben nicht vergessen, das Eiweißverhältnis im Futter zu korrigieren.

Auch an Pferde kann man die Kartoffeln sowohl roh als auch gedämpft verfüttern. Die Kartoffeln müssen vorher sorgfältig gewaschen werden, da der ihnen anhaftende Sand und Schmutz nur leicht zu Verdauungsstörungen und Darmentzündungen führen kann. Man beginne mit kleinen Rationen und gehe bei rohen Kartoffeln möglichst nicht über 10 kg je Tier am Tage hinaus. Die rohen Kartoffeln enthalten Säure, die bei zu starker Fütterung leicht schädlich wirken können. Nach Möglichkeit ist daher die Verfütterung von rohen Kartoffeln bei Pferden zu vermeiden. Gedämpfte Kartoffeln kann man ohne Bedenken bis 30 kg füttern, es richtet sich die Höhe nach dem verabreichten Beifutter; dabei empfiehlt es sich, zuerst die Kartoffeln und dann das andere Futter zu geben. Vor allem soll man bei dieser Fütterung das Raufutter nicht zu knapp bemessen. Von einer gleichzeitigen Fütterung von Kartoffeln und Hülsenfrüchten ist entschieden abzuraten, da hierbei Koliken an der Tagesordnung sind; Trockenflocken und Schnitzel kann man, falls diese von gesundem Rohmaterial herkommen, unbedenklich geben.

Für Masttrindvieh ist die Kartoffel in jeder Form ein unübertroffenes Futtermittel. Die Höchstgrenze der Fütterung läßt sich hier schlecht festlegen, da die Tiere verschieden reagieren. Sollte Durchfall eintreten, kann dem mit geeignetem Beifutter entgegengearbeitet werden. Durch Zusetzen von Salz kann man die Schmachhaftigkeit erhöhen und so die Tiere zu größerer Futteraufnahme veranlassen. Für Rühne kommt hauptsächlich die rohe Kartoffel in Frage; man schreibt diesem Futter eine außerordentlich günstige Wirkung auf die Milchleistung zu, ebenso bei Fütterung von Trockenflocken und eingefäuerten Kartoffeln. — Bei Schafen gilt dasselbe wie bei Rühnen; doch tut man hier auf, die Kartoffeln zu zerkleinern, da die Gefahr der Schlundverstopfung naheliegt.

Laßt das Winterobst gut baumreif werden!

Von Emil Gienapp.

Für die Haltbarkeit und Schmachhaftigkeit bei Winter- oder Daueroobst ist es von großer Bedeutung, daß es eine einwandfreie Reife erlangt hat und zeitig und sorgsam geerntet worden ist. Vorzeitig geerntete Früchte bleiben von fauligem Geschmack, schrumpfen bald ein und werden dann unansehnlich und unappetitlich, erleiden also eine genüßliche und wirtschaftliche Entwertung. Dies findet seine Gründe darin, daß bei einer vorzeitigen, also noch nicht baumreifen Ernte der Aufbau derjenigen chemischen Stoffe und physikalischen Bestandteile, wie z. B. Zucker, Tannin, Stärke usw., die nach ihrer Zerlegung und Umwandlung den Früchten im Laufe der Lagerungszeit und nachreife Geschmack und Aroma geben, erst im letzten Stadium der Baumreife stattfindet, und daß vorher, insbesondere bei Äpfeln, noch jener nachträgliche Überzug fehlt, dessen Substanzen die

Aufgabe haben, als Schutzschicht gegen eine allzu rasche Eindringung des Fruchtfleisches zu dienen und eine möglichst lange Frischhaltung zu sichern. An dem Aufbau dieser notwendigen und schützenden Wachsschicht ist in erster Linie Sonnenchein mitwirkend, wodurch sich auch die Erfahrungstatsache erklärt, daß die in sonnenreichen Ländern und an sonnigen Plätzen geernteten Äpfel mit einer stärkeren Wachsschicht überzogen sind, wie die aus schattigen Lagen stammenden Früchte, also schon naturgemäß von einer größeren Haltbarkeit sind. Ein gleiches gilt von solchen Äpfeln, die an Stelle des Wachszuges mit einer leberigen und teilweise sogar korkartigen Schale ausgestattet sind, wie dies z. B. bei der altbekannten französischen Grauen Renette der Fall ist. Je fester die Schale als Schutzmantel ausgebildet ist, um so länger sind die Früchte haltbar. Sind hiernach also schon allgemein die in der Sonne gereiften Früchte den im Schatten gewachsenen vorzuziehen, so kommt bei letzteren noch die unliebsame Erscheinung hinzu, daß sie wegen ihres übermäßigen Wassergehaltes von der gefährlichen „Stippe“ befallen werden und dadurch unter Umständen an Genuß- und Wirtschaftswert erheblich verlieren. Unter der Schale bilden sich dann mehr oder weniger bräunlich gefärbte Flecken von 5 bis 10 mm Breite und Tiefe, die das Fruchtfleisch zerstören und es bitter schmecken machen. Mit der Zeit bringen diese Flecken auch tief in das Fruchtfleisch ein und machen es dadurch völlig ungenießbar.

Der erfahrene Obstler und Käufer erkennt die mit dieser Krankheit behafteten Früchte sofort daran, daß sich bei der Ernte in der Schale grünlich-gelbe Fleckenbildungen zeigen, die sich erst später umfärben und vertiefen und sich zu den charakteristischen Flecken der Stippkrankheit umbilden. Die Empfänglichkeit für diese Krankheit ist bei den feistfleischigen Apfelsorten weniger als bei Sorten mit losem Gewebe und dünner Schale vorhanden, weshalb sie bei Sorten, wie Ananas-Renette, Grauentreiner, Prinzipfel und Gelsborborer, fast gar nicht, häufiger schon bei Baummanns-Renette, Schöner von Boskoop, Cellini, Kaiser Alexander, sehr oft aber bei Harberts-Renette, Ribbons Pepping, Große Casseler Renette und Cor Oranger-Renette auftritt. Ihre obstbautechnische Ursache findet die Stippkrankheit in den verschiedensten Ursachen und pflegerischen Auswirlungen. Allgemein ist die Annahme, daß sie namentlich durch übermäßige Bewässerung und zu reicher Stickstoffdüngung gefördert wird. Auch ein plötzlicher Wechsel des winterrischen Lagerplatzes von mehr feuchtwarmen in trockene Räume kann Ursache der Stippe sein, indem dann die bereits in der Schale vorhandenen wässrigen Stellen schnell eintrocknen und die typischen Flecke der Stippkrankheit hinterlassen.

Neues aus Stall und Hof.

Rohrriiben als Mastvorbereitungsfutter. Zur Mastvorbereitung der Läufer Schweine dürfen Rohrriiben (Steckriiben) verwendet werden, wenn sonst keine bessere Verwendung für sie möglich ist. Sie haben nicht den hohen Futtermwert wie Kartoffeln und können nur als ein sehr erntefreies, mehr bauchweites Futter angesehen werden. Die Riiben werden zerkleinert und mit Spreu gemischt verabfolgt. Dazu sind aber bei der Eiweißarmut dieses Futters tägliche Zugaben von 200 bis 250 g verdauuliches Eiweiß je Stück und Tag erforderlich, denn sonst verkümmern die Tiere. S.

Täglich frisches Trinkwasser dem Federvieh, ist eine Forderung, die leicht zu erfüllen ist, aber meistens aus Gedankenlosigkeit oder Unkenntnis unterbleibt. Die Versorgung der Hühner und Enten mit frischem Trinkwasser läßt oft auf dem Lande alles zu wünschen übrig. Den Tieren regelmäßig ihr Körner- und Weichfutter zu geben, unterbleibt wohl selten, aber an die Verabreichung von frischem Trinkwasser wird einfach nicht gedacht und doch ist dieses mindestens ebenso notwendig wie jenes. Vom Durst geplagt, eilen die Tiere an die Gassen, Tümpel und Pfützen und suchen aus deren unsauberen Inhalt ihren Durst zu stillen. Hierunter leidet aber das Wohlbefinden und somit auch der Gesundheitszustand und der Stoffwechsel der Tiere, aber auch der Eiertrag, denn ein Ei besteht vorwiegend aus Wasser, das doch irgendwoher ersetzt werden muß. Aber auch

der Geschmack der Eier leidet unter der Aufnahme von Lauche und ähnlichen üblen Flüssigkeiten. Sie erhalten einen fauligen Geschmack, den sich viele Hühnerhalter gar nicht zu erklären vermögen. Darum gibt dem Federvieh täglich frisches Trinkwasser. Auch ist es ratsam, die Trinkgefäße nicht an einer Stelle aufzustellen, wo die Sonnenstrahlen den ganzen Tag hinkommen, sondern an einem schattigen Plage.

Kranke Fische. Die bekannte Redensart: „Gesund wie ein Fisch im Wasser“, hat schon längst keine Gültigkeit mehr, denn unsere heutigen Fischereibiologischen Forschungsanstalten haben bewiesen, daß der Fisch ebenso Krankheiten im einzelnen, wie im allgemeinen auch Seuchen unterworfen ist, wie eben jedes andere Lebewesen. Man hat heute mehr als dreihundert Krankheitsformen festgestellt, die wir als spezifische Fischkrankheiten ansprechen müssen. Dabei sind naturgemäß die Teichfische in höherem Grade den Krankheiten verfallen, aber es stellen sich auch in Bach, Fluß und See derartige Erscheinungen ein. Erinnerung sei nur an die Fischruhrkrankheit, die seit mehr als einem reichlichen Jahrzehnt in den Bächen Mitteleuropas auftritt und schon ganze Bestände an Edelkissen dahingerafft hat. Solche ruhrkranksekranken Fische sind im vorgeschrittenen Krankheitszustand an den bald mehr bald minder eitrigen Seulen erkennbar. Aber zur Verhütung sei hier angeführt, daß die bakteriellen Fischkrankheiten nicht auf den Menschen übertragbar sind und seine Gesundheit nicht benachteiligen. W.

Neues aus Feld und Garten, Treibhaus und Blumenzimmer.

Die Herbstdüngung des Grünlandes. Wenn im Herbst die Wiese abgemäht und das Vieh von der Weide in den Stall zurückgekehrt ist, sollte unmittelbar darauf die Düngung dieser Flächen stattfinden, und zwar mit Phosphorsäure, Kali, etwas Stickstoff und nötigenfalls auch mit Kalk. Je frühzeitiger im Herbst diese Nährstoffe in den Boden kommen, desto mehr sind sie gegen das Ausgewaschenwerden geschützt. Und die Pflanze, die noch nicht in die Winterruhe eingetreten, wohl aber durch die Ernte stark erschöpft ist, zeigt eine wahre Eier, sich die dargebotenen Nährstoffe anzueignen. Dadurch kräftigt sich zugleich die ganze Pflanze, sie erstarkt in ihrem ganzen Gefüge und übersteht die winterliche Witterung besser. Es ist unbedingt notwendig, daß unser Grünland grün in und durch den Winter kommt und im Frühjahr die günstigsten Wachstumsbedingungen vorfindet. Dazu muß schon im frühzeitigen Herbst vorgeorgt werden. Etwa 100 kg Thomasmehl und 50 kg 40prozentiges Kalisalz auf das Viertelhektar können niemals schaden, aber erheblich nützen. Von den stickstoffhaltigen Düngemitteln hat sich der Kalkstickstoff — etwa 25 bis 50 kg auf das Viertelhektar — als Vorratsdünger vortrefflich bewährt, auch schwefelsaures Ammoniak ist mit gleichem Erfolge angewendet worden. Nur bei starkem Vorkommen von Rajenschmiele und wolligem Honiggras verzichte man auf die Anwendung des schwefelsauren Ammoniaks, da es das Wachstum dieser unerwünschten Gräser nur noch stärker fördert. Bei der Wiesenwuchs sauren Charakter, trotes Seggen, Binzen, kleiner Sauerampfer, wolliges Honiggras in stärkerem Grade auf, ist eine Mergelung von etwa 200 bis 300 kg Kalkmergel auf das Viertelhektar sehr angebracht, die etwa alle vier Jahre zu wiederholen ist. Weil aber nur auf einem guten, humosen Grünlandboden alle Düngemittel sich am besten auswirken, darf nötigenfalls die Düngung mit humosen Massen, mit Kompost, Stallmist, auch im Herbst nicht unterbleiben. Wer alle für den Kompost geeigneten Stoffe sorgfältig hierzu sammelt, wird meistens in der Lage sein, ein Viertel seines Grünlandes jährlich damit abzudüngen. Dr. Or.

Die Behandlung des Gummistammes bei Obstbäumen geschieht am besten auf folgende Weise: Vor allem erhält der Baum einen geeigneten Pfahl als Stütze. Die Wunden werden mit einem steifen Brei aus Lehm und frischen Kuhfladen dick verschmiert,

darauf fest mit einem Sackstreifen umwickelt und verbunden, nach dem wird dann der Stamm entsprechend an den Pfahl angebunden. In dieser Zwangsjacke muß der Patient mehrere Jahre aushalten. Alljährlich zweimal wird der Gipsverband kontrolliert und erneuert, wobei ein Gehilfe den Stamm mit dem Kronenteil vorsichtig halten muß, damit das zerplatzerte Stück nicht aus seiner Lage verschoben wird. Die Wundränder werden leicht und dünn sowie 1/4 cm breit von der Ueberwallungsrinne 1/2 cm breit freigelegt, ehe die Heilsalbe als Luftabschluss darüber gestrichen wird. Der Krone gibt man übrigens noch einen kräftigen Rückschnitt, um so den Säftstrom zur wunden Stelle zurückzuführen. Dadurch wird erwirkt, daß der Stamm sich mehr und mehr kräftigt und nach und nach wieder ohne Pfahlstütze stehen kann. G.

Neues aus Haus, Küche und Keller.

Die hervorragenden Eigenschaften des Aluminiums als Baustoff für Haushaltsgeschirre werden in letzter Zeit durch ein Gutachten des Professor Dr. M. Guertler an der Technischen Hochschule in Berlin hervorgerufen. Danach äußert die Behandlung jeder Speise in Aluminiumgefäßen keine Nachteile auf die Gesundheit des menschlichen Körpers. Wenn Wasser sich im Aluminiumgefäß nach einiger Zeit trübt, so ist das noch kein Beweis dafür, daß die Ursache im Aluminium liegt, sie kann ebenso im Wasser begründet sein. Wenn bei der Zubereitung von Eiern in Aluminiumgefäßen diese leicht andunkeln, so ist das bedeutungslos, zumal auch hierbei keinerlei metallische Bestandteile in die Speise übergehen. Selbst nach einem tagelangen Kochen von stark salzhaltigen Speisen, wie Pökelfleisch, bleibt die Aluminiumaufnahme unterhalb der gemisch nachweisbaren Menge von ein zehntausendstel Gramm. Noch weitere Beweise für die gute Verwendbarkeit des Aluminiums für die gesamte Speisebereitung hier zu bringen, würde zu weit führen. Es mag zum Schluß aber erwähnt sein, daß nach einer Aeußerung des Deutschen Reichsgesundheitsamtes gegen die Verwendung von Gefäßen aus Aluminium vom gesundheitlichen Standpunkte aus nichts einzuwenden ist. S.

Kotbarsch in Speckstücke. Den Kotbarsch legt man vor dem Kochen in reines, kaltes Wasser, dem man einen Schuß Essig beifügt, wodurch das Fleisch beim Kochen fester wird. Nun kocht man kleingeschnittene Suppenwurzeln in Salzwasser weich und streicht sie durch ein Sieb. In einem Tegel läßt man kleinstückig geschnittenen Speck leicht bräunen, gibt zwei Löffel Mehl daran und kocht unter Beigabe des Gemüßwassers eine glatte Tunke davon, die man mit Essig, etwas Zucker und einer geriebenen Zwiebel würzt. Man legt den Fisch in die Tunke und läßt ihn langsam gar kochen. Frau A. in L.

Gurken auf Hamburger Art. Rohdauer 1 Stunde. 6 Personen. 6 bis 8 mittelgroße Schlangengurken werden geschält und unzerschnitten in einem Topf mit 60 g Butter aufgesetzt, 1/4 Liter Fleischbrühe, 1 Eßlöffel Essig, etwas Zucker und Salz zugefügt und die Gurken weichgekocht. Alsdann rührt man 1 1/2 Teelöffel Maggi's Würze in die Soße und läßt die Gurken darin kalt werden. Beim Gebrauch nimmt man sie heraus, schneidet sie in dicke Scheiben und reicht sie zu kaltem Braten, Wurst, Salat usw. wie Salzgurken. M. A.

Apfelkuchen. Hierzu rührt man 250 g Butter mit 250 g Zucker schäumig und gibt nach und nach sechs Eigelb hinzu. 250 g gesiebtes Mehl vermischt man mit einem halben Päckchen eines guten Backpulvers, tut es löffelmäßig bei stetem Rühren unter den Teig und zieht zuletzt noch den feif geschlagenen Schnee der sechs Eiweiß darunter. Vorher schon hat man Aepfel mit Korinthen geschmort und sie vollständig erkalten lassen. Die Hälfte des Teiges gibt man in eine gut gebutterte Form, legt darauf die Aepfel und bedeckt sie mit der anderen Hälfte des Teiges. Auf den Kuchen streut man feingehackte Mandeln und läßt ihn braun backen. Frau A. in L.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

Bedingungen für die Beantwortung von Anfragen: Der größte Teil der Fragen muß schriftlich beantwortet werden, da ein Abrudern aller Antworten sämtlich unmöglich ist. Deshalb muß jede Anfrage die genaue Adresse des Fragestellers enthalten. Anonyme Fragen werden grundsätzlich nicht beantwortet. Außerdem ist jeder Frage ein Ausweis, das Fragesteller Besitzer unseres Blattes ist, sowie als Portiergeld der Betrag von 50 Wfr. beizulegen. Für jede weitere Frage sind gleichfalls je 50 Wfr. mitzuführen. Anfragen, denen weniger Porto beigelegt wurde, werden zurückgelegt und erst beantwortet, wenn der nötige Portiergeld erstattet worden ist. Für Briefkasten werden nur rein landwirtschaftliche Fragen behandelt; in Rechtsfragen oder in Angelegenheiten, die sich nicht dem Rahmen unseres Blattes anpassen, kann Austausch nicht erreicht werden. Die Schriftleitung.

Frage Nr. 1. Eine meiner Hennen gibt seit einigen Tagen eigenartige schrille Töne von sich, dazu dreht sich das Tier oft mehrmals um sich selbst. Futter kann sie anscheinend nicht sehen, da die Augen nach links stehen, sonst aber klar sind. Zwei andere Hennen sind mir schon eingegangen; diese saßen einige Tage ruhig und gebückt mit offenem Schnabel, als wenn sie nach Luft schnappten. Gefüttert werden die Hühner mit gemäßigtem Futter (Mais, Weizen, Gerste, Hafer), außerdem morgens Kleie in Breiform mit Dorschmehl. Was für eine Krankheit mag hier bei den Tieren vorherrschen, und wie kann ich dem Uebel vorbeugen? P. T. in P.

Antwort: Jedenfalls haben sich Ihre Hühner erkältet oder sie leiden an Diphtheritis. Wir raten, die Augen der Tiere nach einer vorhergehenden Waschung mit lauwarmem Wasser mit einer Lösung von 0,05 g Zinkvitriol auf 25 g destilliertes Wasser zu pinseln. Auch ist es ratsam, das Trinkwasser aus gleichen Mengen einer zweiprozentigen Lösung von chlorsaurem Kalzium und von Kalkwasser zusammenzusetzen. Das Trinkwasser muß ferner täglich erneuert werden. Sollte das Schlucken den Tieren größere Beschwerden machen, dann lassen Sie das Körnerfutter fort und geben statt dessen angefeuchtetes Fleischsaft-Geflügel-futter. Den Stall müssen Sie rein halten und mit einer dreiprozentigen Celluloselösung desinfizieren, weil die Gefahr besteht, daß Ihre Tiere an einer ansteckenden Krankheit leiden. Streuen Sie die Ställe mit Torf. Ueberhaupt ist auf peinlichste Sauberkeit zu achten und Zugluft zu vermeiden. Kl.

Frage Nr. 2. Eins meiner jungen Hühner ist halb erblindet. Gibt es ein Mittel dagegen? E. D. in B.

Antwort: Aus Ihrer Angabe ist nicht zu ersehen, um welchen Krankheitsprozeß es sich bei Ihrem Huhn handelt. Sollte nur eine Hornhauttrübung vorliegen, so könnte Massage des Augapfels mit roter Präzipitatfalte helfen. Streichen Sie ein linsengroßes Stückchen Salbe in den Lidspalt und verreiben Sie die Salbe sanft mit dem Finger, nachdem Sie das obere Lid herübergezogen haben. Vet.

Frage Nr. 3. Mein vier Monate altes Kaninchen hat in einem Ohr ichoröse Krusten zu sitzen. Was ist das für eine Krankheit und wie ist sie zu heilen? L. W. in C.

Antwort: Ihr Kaninchen hat die Ohrenräude. Waschen Sie die Krusten, die Sie verbrennen müssen, mit Glycerin vorsichtig ab und streuen Sie dann Schwefelblüte ins Ohr. Da Räude ansteckend ist, müssen Sie die anderen Kaninchen von dem kranken trennen und den Stall und die Geräte gründlich desinfizieren. Vet.

Frage Nr. 4. Mein 1½ Jahr alter Jagdhund hat seit einiger Zeit trübe Augen, aus denen eine helle, dicke Absonderung fließt. Außerdem hat er Läuse. Im ersteren Falle wird es sich wohl um Staupe handeln. Welches sichere Mittel kann ich gegen die Läuse anwenden, ohne daß die Nase des Hundes leidet? L. F. in L.

Antwort: Da es sich nach Ihrer Schilderung nur um einen leichten Staupeanfall zu handeln scheint, können Sie die Krankheit vielleicht schon durch Ausspülungen der Augen mit dreiprozentiger Boräure-Lösung und durch kräftiges Futter heilen. Immerhin ist es aber ratsam, einen Tierarzt zu rufen, da je oft zu den leichten Augenkatarrhen schwere

Komplikationen (Lungenerkrankungen, Gelbsucht, Nerven- und Gehirnerkrankungen) hinzutreten. Das wirksamste Ungeziefer-Mittel ist „Nisse“, das auch die Nisse bei einmaliger Anwendung vernichtet. Vet.

Frage Nr. 5. Meine zweieinhalbjährige Schäferhündin kann schlecht aufstehen, wenn sie eine Zeitlang gelegen hat, auch zittert sie mit den Hinterbeinen. Im vorigen Sommer habe ich sie in der Zeit der Läufigkeit gebadet. Kann ihr das geschadet haben? A. S. in W.

Antwort: Auf das Baden im vorigen Sommer kann das Leiden Ihrer Hündin kaum zurückgeführt werden. Vielmehr muß man annehmen, daß das nervöse Muskelzittern als Folgeerscheinung einer überstandenen Staupe anzusehen ist. Frottieren Sie die Kruppe der Hündin mit Kampferspiritus und lassen Sie gegen die nervösen Erscheinungen von Ihrem Tierarzt Knobal-Einspritzungen machen.

Frage Nr. 6. Auf meiner drei Morgen großen, vor zwei Jahren angepflanzten Obstbaumwiese gedeihen die Obstbäume und -büsche nicht und gehen z. T. infolge übergroßer Wühlmausplage ein. Die Wiese ist mit Löchern überfüllt. Einzelbekämpfung durch Vergiftung oder Vergasen ist aussichtslos. Mehrmaliges Einbringen von Typhusbazillen hat keinen sichtbaren Erfolg gehabt. Die Wiese liegt an Wasser. Die Tiere wandern wohl immer wieder neu zu. Nun hörte ich kürzlich, daß Saugen der Baumstämme die Wühlmäuse vertreiben habe, und möchte dies versuchen. Ich habe aber keine Saugen und frage daher an, ob und wie solche künstlich hergestellt werden kann. Es wird doch wohl vor allem auf den Ammoniakgehalt ankommen? Ich plane — bei einem Bestande von 100 Apfelbäumchen und 150 Schattennorellen —, in die rings um jede Pflanze befindlichen vier bis fünf Löcher eine Gießkanne voll künstlicher Saugen zu gießen. Ich muß also 250 Gießkannen zu je acht Liter = 2000 Liter herstellen. Die Flüssigkeit darf nicht zu teuer sein und darf den z. T. angefestigten Baumwurzeln nicht schaden! Können Sie mich beraten? S. J. in B.

Antwort: Um Wühlmäuse durch Saugen von den Obstbäumen fernzuhalten, müßte sich die Anwendung derselben auf die ganze Fläche und nicht nur bei den Bäumen, erstrecken. Ferner muß im Jahre mehrere Male gejagt werden. Es ist heraus zu ersehen, daß das Mittel kein bequemes und billiges ist. Dieses ist da anzuwenden, wo Natursaugen genügend vorhanden ist und auch genügende Arbeitskräfte zur Hand sind. Kunstdünger läßt sich zu diesem Zwecke durch Auflösen von Harnstoff oder schwefelsaurem Ammoniak in Wasser, welches einige Wochen zugegeben stehen muß, bis sich die Gase entwickeln, wohl verwenden. Es dürfen nicht mehr wie 10 g der festen Salze auf ein Quadratmeter kommen. Beim Gebrauch ist die Lösung noch kräftig mit Wasser zu verdünnen. Wir würden Ihnen empfehlen, das ganze Grundstück mit feinstem, ein Meter hohem Draht zu umgeben. Dieser Drahtzaun ist 0,5 Meter über und 0,5 Meter in der Erde anzubringen. Etwaige vorhandene Mäuse sind dann leicht mit Schwefelkohlenstoff oder Sotikalukuchen zu vernichten. Rz.

Frage Nr. 7. Auf meinem ungefähr ein Hektar großem Obsthof nimmt das Unkraut, hauptsächlich Sauerampfer und Kälberkropf, immer mehr zu. Wie und womit kann man genanntes Unkraut am besten gründlich ausrotten? Bemerkte sei noch, daß die Fläche einmal im Jahre gemäht wird. A. S. in A.

Antwort: Ein Radikalvertilgungsmittel für genannte Unkräuter gibt es nicht. Der Hauptgrund des guten Gedeihens ist, daß das Gras nur einmal im Jahre gemäht wird. Mähen Sie in Zukunft alle drei bis vier Wochen recht kurz, schon vom zeitigen Frühjahr an bis in den Spätherbst hinein, so wird der gute Erfolg nicht ausbleiben. Treiben dennoch einige Unkräuter stark aus, so müssen diese ausgefodert werden. Sie hätten mit dem Mähen schon längst beginnen müssen; auch dürfen Sie im nächsten Jahre das vierwöchentliche Mähen nicht ausfallen lassen. Rz.

Frage Nr. 8. Im Frühjahr 1926 habe ich eine Spargelanlage angelegt, von der im ersten Jahre verschiedene Pflanzen eingegangen sind. Dieses Jahr war es noch schlimmer; ich stellte fest, daß sich an sämtlichen Pflanzen kleine Würmer, später braune Käfer mit weißen Flecken befanden und sämtliche Anlagen vernichtet. Da ich die Anlage erhalten will, bitte ich, mir mitzuteilen, was hier geschehen soll. S. L. in G.

Antwort: Ihr Spargel ist vom Spargelkäfer und dessen Larven befallen. Bekämpfungsmittel hiergegen ist das tiefe Abschneiden und Verbrennen des Krautes im Herbst. Im Sommer ist das Kraut wiederholt mit Uraniumgrün zu besprühen. Da das Mittel giftig ist, dürfen sich darunter keine bald eßbaren Unterkulturen befinden. Pflanzen Sie im nächsten Frühjahr an den vorhandenen Fehlstellen starke zweijährige Pflanzen nach. Die Pflanzen sind den Sommer über gut zu bewässern, damit sie im Wuchse schnell vorkommen. Rz.

Frage Nr. 9. In meinem Hausgarten habe ich zehn Jahre hindurch sehr viel Gurken angebaut, seit ungefähr drei Jahren aber keinen Ertrag mehr. Der Boden scheint gurkenmüde zu sein. Die Pflanzen stehen ärmlich und tragen höchstens vier Blüten. Die Ranken sind gleichfalls kurz. Wie kann ich dem abhelfen? P. K. in G.

Antwort: Das schlechte Wachsen der Gurken liegt in diesem Jahre an der kalten Witterung. Es ist in Zukunft für guten Fruchtwechsel Sorge zu tragen, so daß frühestens alle drei Jahre die Pflanzen auf das gleiche Land kommen. Der Boden ist im Herbst bis Winter gut zu kalken, einige Wochen später ist dann kräftiger Stalldünger zu geben. Bei warmer Witterung ist mit abgestandenem Wasser tüchtig zu gießen, während bei kälteren Temperaturen nur sehr mäßig gegossen werden muß, besonders darf dieses nicht abends geschehen. Rz.

Frage Nr. 10. Mein Myrtenstock muß an irgendeiner Krankheit leiden, die ich aber nicht feststellen kann. Ich schicke daher mit dieser Frage gleichzeitig eine Zweigprobe ein und bitte um Angabe, was für eine Krankheit in Frage kommt und wie am besten das Myrtenbäumchen für die Folge behandelt werden muß. Eigenartig ist es, daß der Myrtenstock reichliche Knospen trug, aber auch sehr viel gelbe Blätter hat. Die wenigen grünen Blätter, die vorhanden sind, fühlen sich klebrig an und sind mit Läusen behaftet. Ob vielleicht die Läuse schuld an dem Kümern des Baumes sind? Mit welchem Mittel bekämpfe ich diese am besten? M. S. in G.

Antwort: Das Gelbwerden der Blätter deutet darauf hin, daß Sie die Pflanze zu stark gegossen haben. Wir raten Ihnen, das Bäumchen bis gegen Anfang Oktober mit dem Topfe in den Garten in die Erde zu versetzen. Halbschattiger Standort ist zu bevorzugen, auch im Zimmer. Besitzen Sie keinen Garten, dann raten wir, die Myrte umzutopfen oder doch wenigstens die obere Erdschicht zu entfernen und durch neue (Gartenerde mit Sand vermischt) zu ersetzen. Lassen Sie ferner nie Gießwasser im Unterfasse stehen und verreiben Sie die Blattläuse durch nicht zu starkes Seifenwasser. Rz.

Frage Nr. 11. Ich sandte eine Weinprobe eines aus Holunderbeeren selbstbereiteten Weines, der, im vorigen Jahre angefertigt, aber noch nicht wegen seines schlechten Geschmacks genießbar war. In diesem Jahre ist der Wein im Geschmack etwas besser geworden, doch läßt er sich trotzdem noch nicht trinken. Wodurch wird der schlechte Geschmack des Weines hervorgerufen? G. B. in L.

Antwort: Holunderbeerwein wird an und für sich schon vielfach nicht vertragen und benötigt mehrere Jahre, bis er brauchbar wird. Im vorliegenden Falle hat er nun noch einen ziemlich unangenehmen Geschmack, so daß wir von dem Genuß abraten möchten. Da der Stich nicht zu entfernen ist und im Gegenteil mit der Zeit zunimmt, raten wir, den Wein in einem irdenen Gefäß aufzukochen und zu Obststuppen zu verwenden. Prof. Dr. Ks.

Alle Zusendungen an die Schriftleitung, auch Anfragen, sind zu richten an den Verlag S. Neumann, Neudamm (Reg. Sta.).