

# Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung  
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Gratisbeilage zur „Mittleren Zeitung“.

1917.

— Jeder Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Gesetz vom 12. Juni 1901.) —

## Bilzwaldkultur.

Wissl. Oberförster Dellerk.  
(mit vier Abbildungen.)

Richard Fald an der Forstakademie  
Münden berichtet im Aprilheft  
für Forst- und Jagdwesen 1917,

über die Waldkultur des  
auf Laubholzstöcken. Da die

Bilze als Nahrungsmittel in  
besonders, aber auch un-

in ihr in immer wachsendem  
Anteilnahme weiterer Kreise

sei ein Auszug des für die  
Wesentlichen wiedergegeben.

Beitrag über die Kultur essbarer  
Waldboden sind bisher wenig

bedarf hier noch ganz  
wissenschaftlicher Vorarbeiten,

deren Zeitfristen nicht durch-  
und zu ihrer Lösung in

laboratorien, Kellerräumen und  
Waldversuchsfeldern ganz

gepflanzter Verhältnisse bedürfen.  
den der Bilzsporen, wie bei den

Kulturpflanzen, ist hier in  
nicht durchführbar. Schon

Angewinnung begegnet großen  
Schwierigkeiten. Die Keimung der Sporen

am besten Speisepilze ist uns  
wenig genau bekannt, wie die

Bedingungen ihrer Myzelien.  
von Freilandern muß nach dem

Stand unserer Kenntnis  
dem Grunde unsicher sein, weil

anderer nicht gewünschter oder  
des Überwuchern schädlicher Bilze

gegenüber sind, ohne daß wir dies  
gewissenheitsmäßig sehen oder über-

sehen. Wir kennen auch noch nicht  
genug, durch welche die Entwicklung

schädlichen Bilzes gegenüber uner-  
günstigt wird. Wir sind

einmal „die Erforschung der Sporenkeimung und  
der günstigsten Bedingungen für die Reinkultur“,  
und andererseits die „mehr empirische Er-  
probung der geeigneten Bodenbearbeitung im  
Freien“ im Walde. Bei letzterer ist die fach-  
kundige Mitarbeit interessierter und geeigneter  
forstlicher Praktiker von großer Bedeutung und

daß nur planmäßige, nicht übereilte Forschung  
uns am schnellsten für die Volkswirtschaft mit  
Erfolg anwendbare Ergebnisse liefert. Hat der  
Krieg auch so viel glänzende wissenschaftliche,  
technische und wirtschaftliche deutsche Erfolge  
gebracht, so darf man nicht vergessen, daß der  
lebende Bilz sich nicht willkürlich zwingen läßt,

seine Geheimnisse uns rasch zu eröffnen.  
Die feste Zuversicht jedoch darf ganz gewiß

jeder haben, daß an den dazu berufenen  
Stellen das Mögliche geschieht. Auch

die sich mit Versuchen im Walde Befassenden  
dürfen sich nicht durch erstmalig nur un-

vollkommenes Gelingen von der nach-  
drücklichen Wiederholung zurückschrecken

lassen. Aber andererseits können ihnen  
die durch Prof. Dr. Fald veröffentlichten,

mehrfährigen Erfahrungen die nötige  
Gewähr geben, daß bezüglich des Auster-

pilzes die zu einer Erfolg versprechenden  
Unternehmung nötige wissenschaftliche, nur

durch ein mit dem erforderlichen Mittel  
ausgestattetes Bilzlaboratorium usw. zu

leistende Vorarbeit zu dem zunächst ge-  
nügenden Abschluß gebracht ist.

An den im Waldboden nach der Ernte  
verbleibenden Stöcken der Laubhölzer ver-

richten bestimmte Arten holzerstörender  
Pilze aus der Familie der Basidiomyceten

die Zersetzungsbearbeit. Wir unterscheiden  
„frühe“ Fäulniserreger, das sind solche,

die unmittelbar nach der Fällung das  
Holz befallen und das „Stöcken“ hervor-

rufen, und „späte“, welche den Zerfall  
der Stöcke weiter fort und zu Ende

führen. Unter diesen „Spätsäulen“ sind bei  
uns einige Arten als essbare Pilze gebräuchl.

Neben dem Stöckschwamm, dessen Fruchtkörper  
klein und geringwertig ist, kommt hier in erster

Linie der Austerpilz, *Agaricus (Pleurotus)*  
*ostreatus* Jacq. in Frage. Abbildung des

Austerpilzes findet der Leser in: Gramberg,  
Die Pilze unserer Heimat. Quelle und Meyer,

1913, Band I,  
Tafel 34 mit

Beschreibung;  
ferner in Michael,

Führer für Pilz-  
freunde (dessen

Vollausgabe  
zum Preise von

2 Mk. soeben er-  
schienen ist) und

von Prof. Dr.  
Päschen - Hanno-



Abbildung 1. Der Austerpilz (Drehling, Muschelpilz, Fächerpilz).  
*Agaricus (Pleurotus) ostreatus* Jacq. (nach Michael).

sehr erwünscht. Gerade sie müssen die für  
einen späteren Wirtschaftsbetrieb am besten

geeignete Kulturart durch Erproben feststellen.  
Trotzdem oder gerade weil so mancher heute

bei der dringenden Forderung der Gegenwart  
fragt: Weshalb wird die Bilzkultur der be-

kanntesten Waldspeisepilze nicht nachdrücklicher  
betrieben, ist es notwendig, darauf hinzuweisen,

führt. Unter diesen „Spätsäulen“ sind bei  
uns einige Arten als essbare Pilze gebräuchl.

Neben dem Stöckschwamm, dessen Fruchtkörper  
klein und geringwertig ist, kommt hier in erster

Linie der Austerpilz, *Agaricus (Pleurotus)*  
*ostreatus* Jacq. in Frage. Abbildung des

Austerpilzes findet der Leser in: Gramberg,  
Die Pilze unserer Heimat. Quelle und Meyer,

1913, Band I,  
Tafel 34 mit

Beschreibung;  
ferner in Michael,

Führer für Pilz-  
freunde (dessen

Vollausgabe  
zum Preise von

2 Mk. soeben er-  
schienen ist) und

von Prof. Dr.  
Päschen - Hanno-



Abbildung 2



Abbildung 3



Abbildung 4

Laubholzstüben mit Vorrichtungen für die Kultur des Austerpilzes.

in der Fachpresse warm empfohlen wird. Eine Beschreibung des Austerpilzes steht ferner auch in W. Obermayer, Pilzbüchlein, Ebbare Pilze, Seite 75 f. Verbreitet ist der Austerpilz auf Buchen, Eichen, Linden, Kufsbäumen und Hainbuchen, kommt auch auf Obstbäumen und anderen Laubbäumen vor. Auf dem Markte finden wir ihn als Austerpilz, Austerseitling, Drehling, Muschelpilz, Eichhähnen oder Eichhase. In allen Büchern über essbare Pilze wird er als guter Speisepilz hervorgehoben. Er erscheint im Freien meist von September bis November, selten im Frühjahr. In der Regel tritt der Austerpilz in größeren Massen bis zu 1 kg Gewicht und mehr auf. Das weißglänzende Oberflächennetz entfärbt das befallene Holz und ruft „Weißfäule“ hervor. Myzel und Holz erhalten einen ausgeprägten walnustartigen Geruch, der zur Unterscheidung gegenüber anderen Weißfäule-erregern dienen kann.

Nach den mehrere Jahre umfassenden Forschungen des mykologischen Instituts der Forstakademie Hannoversch-Münden läßt sich der Austerpilz in derselben Art wie es beim Champignon bekannt ist, auf vorbehandeltes, feinstreues Stroh übertragen, und dieses ist dann wieder ein geeignetes Aussaatmittel für die Kultur des Pilzes auf frischen Laubholzstöcken im Walde. Die von Prof. Dr. Fald gegebene Anweisung zur Kultur des Austerpilzes rät zu folgendem Verfahren. An einem frischen Laubstübe — frisches Holz wird erheblich leichter durchwachsen als gelagertes, und durch Übertragung auf frische Stüben erfährt der Pilz vor allen anderen Fäulnis-erregern einen zeitlichen Vorsprung — werden etwa 3 bis 4 cm unterhalb der Stockabschnittsoberfläche mindestens drei auf den Umfang des Stübens verteilte, etwa 1 cm starke Löcher gebohrt, welche in der Richtung des Durchmessers bis in die Mitte des Stammes reichen (vergl. Abbildung 2), oder es werden Einschnitte in verschiedenen Höhen unterhalb der Abschnittfläche in den Stüben geführt (siehe Abbildung 3), oder man schneidet von den Stüben eine Scheibe ab und stellt aus ihr durch Einschlagen von Nägeln am Rande einen Deckel her zum Schutze der neuen Stockabschnitt-, zugleich Aussaatfläche (vergl. Abbildung 4). Alle drei Arten der Öffnungen müssen nach der Impfung gegen eindringenden Regen auf irgend eine einfache Weise geschützt werden. Die Reinkultur auf Stroh zur Impfung der Stocköffnungen kann nach vierwöchentlicher Vorherbestellung in beliebiger Menge vom mykologischen Institut der Forstakademie Hannoversch-Münden bezogen werden. Mit einer möglichst reinen Pinzette werden Proben des verpilzten Strohs unmittelbar in die Öffnungen übertragen, darauf das Loch mit Holzstod, Post, Warte und dergleichen geschlossen, die Einschnitte mit einem Rinden- oder Dachpappenstreifen verpackt, bei der Oberflächenkultur die abgesägten Holzstübe oder statt ihrer ein Stück Dachpappe oder gesunde, frisch abgelöste Baumrinde — Baßschicht nach unten — mit den umgelegten Stüben am Stüben festgenagelt. Sauberkeit der Instrumente ist dabei von großer Bedeutung, um möglichst das Eindringen der Sporen nicht gewünschter Pilze hintanzuhalten. In kleinen Versuchskulturen auf Holz und Brot konnten schon einige Monate nach der Impfung Fruchtkörper beobachtet werden. Bei größeren Unterlagen im Freien werden immerhin ein bis zwei Jahre vergehen, bevor die Früchte erscheinen. Dann aber pflegt der Pilz in jedem folgenden Jahre auf derselben Stelle erneut zu fruchten, bis das Holz zerfallen ist.

Eine gelungene Impfung der frischen Holzstüben mit den Austerpilzen läßt erwarten, daß eine Reihe von Jahren auf den Stüben nur die Früchte des Austerpilzes hervor-

gebracht werden. Da der Pilz seine Früchte an den Stellen seines natürlichen Vorkommens erfahrungsgemäß stets in größeren Mengen hervorbringt, können mit Hilfe eines wirtschaftlichen Verfahrens und bei genügender Beherrschung der Kulturweise erhebliche Ernteträge erwartet werden, besonders in solchen Schlägen, wo zahlreiche Stüben auf kleinem Raum ungünstig im Boden verbleiben.

## Kleinere Mitteilungen.

**Das Anlernen der Fohlen** hat nicht erst mit dem Abstreifen von Geblüt und Zaumzeug zu beginnen, sondern schon früher durch Behandlung und Pflege. Der Wärter muß es verstehen, die Tiere durch eine ruhige Behandlung zutraulich zu machen. Am Körper des Fohles darf es keine Stelle geben, welche der Wärter nicht ungeschont berühren darf. Füße, Augen, Ohren, Nüstern, Maul, alles muß sich das Tier anstandslos und ohne Mißhe unterwerfen lassen. Wenn es solche Berührungen duldet, wird es sich auch willig den Zaum anlegen lassen und dem leitenden Zügel folgen. Ist dieses der Fall, so ist es nur noch ein kleiner Schritt bis zum Anlegen der Selen und dem Anspannen neben einem älteren Pferde. Die Kreuzleine wird nun zwar eingeschnallt, aber das Fohlen wird zunächst noch von einem daneben gehenden Manne am Halfterstrick geführt. Die beiden langzuhaltenden Stränge werden von einem dahintergehenden Mann angefaßt und so zurückgehalten, daß das Brustblatt vorn anliegt. Hierbei wird das Tier zugleich vorsichtig an den scheuernden Strang gewöhnt, indem zeitweise der rechte Strang nach links oder der linke nach rechts gezogen oder beide gekreuzt werden. Hat sich das Fohlen daran gewöhnt, so kommt die Dungsleise an die Reihe, und nach 8 bis 14 Tagen kann man einen Wagen oder ein leichtes Adergeschirr für den Zug benutzen. Immer ist die größte Vorsicht am Plage; denn sonst kann leicht die Arbeit von Wochen in einer Stunde verloren gehen. Zerissene Selen, zer schnittene Stränge, zerbrochenes Adergeschirr und vor allen Dingen ein verdorbenes Pferd sind die Folgen von Überhastung und Zorn. Es hält dann unendlich schwer, das erregte Tier zu beruhigen und zur Arbeit tauglich zu machen. Oft bleibt nichts anderes übrig, als das Tier wieder in den Stall zurückzubringen und nach monatelanger Pause wieder von neuem zu beginnen.

**Große Blute Milchadern**, die unten am Bauche bis in die Höhe des Brustbeines laufen, sind ein gutes, wenn auch nicht immer untrügliches Zeichen guter Milchergebigkeit. Sie zeigen nämlich an, daß viel Blut vom Euter wieder in das Herz zurückgeht. Ist der Blutstrom groß, so ist auch anzunehmen, daß der Zuckel zum Euter ebenfalls ein günstiger ist. Wird aber dem Euter viel Blut zugeführt, so kann es auch viel Milch erzeugen, weil ihm genügend Rohmaterial im Blutstrom zugeleitet wird. Aus diesem Grunde werden auch große, stark geschlängelte Milchadern unter der Haut des Euters ebenfalls gern gesehen.

**Gelenkte Fütterung von Sau und Ferkeln.** Namentlich bei Erstlingsläuten kommt es nicht selten vor, daß diese nicht genug Milch für ihre Ferkel haben, weshalb man gezwungen ist, die Ferkel besonders zu füttern. In dem Stall, in welchem sich die Sau mit den Ferkeln befindet, geht dies nun nicht an, weil die Sau den Jungen alles wegessen würde, und das Futter der Sau ist wiederum für die Ferkel nicht geeignet. In solchen Fällen kann man sich auf folgende Weise helfen. Durch eine Scheidewand grenzt man in dem Stall einen Raum ab. Erstere versieht man mit zwei Türen, einer großen für die Sau und einer kleinen für die Ferkel. In den abgesperrten Raum stellt man zwei Tröge. Einer wird mit dem Futter der Sau gefüllt, und in dem andern bekommen die Ferkel ihr Futter. Diese kriechen durch die kleine Tür aus und ein und gewöhnen sich schnell an das Futter. Haben sie dieses verzehrt, so kann auch die Sau durch die größere Tür in den Raum gelassen werden.

**Die Lämmerfahre** erscheint bei den Schafen fast nur in den ersten Lebensmonaten. Die Lämmer hinken, sind freß, bekommen Gelenksentzündungen, magen ab und verfallen, falls nicht schnell Abhilfe eintritt, dem Tode. Mitunter fehlen die äußeren Kennzeichen, und es macht sich nur ein Allgemein-leiden und eine Verstopfung, oft mit Durchfall

wechselnd, bemerkbar. Als Ursache ist man wird zu nahrhaftes oder ungesundes Futter Mutter angesehen. Als bestes Gegenmittel sich mäßige und gesunde Ernährung und eine frische Weide erweisen. Von ständiger Behandlung der Lämmer ist nur dann zu erwarten, wenn man bei dem ersten Auftreten der Krankheit durch stark abführende Mittel eine Öffnung wirkt; bei bereits eingetretener Verstopfung aber alle Mittel zu spät. In schweren Fällen ist es, den Müttern eine mäßige Ernährung zu geben.

**Körnerfutter für Kaninchen.** In meinen die kleineren und mittleren Kaninchen herauswachsen nicht unbedingt Körnerfutter die großen Massen, wie: Belgische Hühner, die Widder, Deutsche Riesenschafchen und die müssen notwendig etwas Körnerfutter erhalten, wenn sie ihren Zood erfüllen sollen. Sie viel Fleisch zu liefern. Sie kommen fast zu zur Best, wenn die Hühner während der Tätigkeit keine Körner bekommen und ernährung leiden, und entbehren daher, der Säugetiere die ausreichende Ernährung von daher klein und unansehnlich. Auch sie sind vielfach nicht zeugungsfähig. Bei unsere großen Rassen unter dem Körner der Kriege außerordentlich, und es ist noch Aussicht, daß dies besser wird, so wie noch dauert, da wir all unser Körner für Ernährung der Menschen und des Viehs brauchen. Aus diesem Grunde ist es für die Kaninchenzucht anfängl., zu raten, die eine mittlere oder kleinere Rasse zu wählen, auch ohne Körnerfutter stärkere Masten, die großen Rassen, so daß mit der Zeit die Rasse durch die größere Zahl der Nachkommen, ja unter Umständen mehr als gro werden kann als mit einer großen. Die Blane Wiener, Habannalaninchen sind daher jetzt den Züchtern am meisten empfohlen; wenn der Friede hergeht, hoffentlich bald der Fall sein wird, wenn ohne Bedenken auch wieder den Kaninchen unsere Fürsorge widmen.

**Alte Hennen** kann man nach der Welt“ dadurch zweckmäßig zum Zucht bereiten, daß man ihnen die heilende Essig eintricht, auf jede Henna eine Speiseessig, den man ihnen eintricht, noch mit dem Weichfutter vermengt zu empfehlen ist, sie mit diesem zu Fleisch der alten Hennen hat nämlich einen unangenehmen Beigeschmack. Abtöten mit kochendem Wasser, als notwendig gilt, noch erhöht wird Essig wird derselbe völlig beseitigt, so hart und wohlchmedend, daß glaubt, eine alte Henna vor sich zu Mittel ist einfach und billig, weshalb Vesen den Rat geben, es zu erproben.

**Das Schlachten der Säuer.** In ländlichen Wirtschaften wird das für den eigenen Tisch bestimmt ist, Weise geschlachtet, daß man ihm mit Beile den Kopf abhaut; soll es jedoch verkauft werden, so wird eine andere verlangt; denn der blutige Halsstutzen Abhaften des Kopfes bleibt, gerade schönen Anblick, und wenn das Geflügel im Schaufenster eines Delikatess ausliegt, soll es einladend aussehen, ausuloden. Bei den Hühnern wird Halschnitt angewandt. Nachdem durch einen kräftigen Schlag auf den mit einem harten Holze oder dem betäubt hat, durchschneidet man mit Messer die Kehle und läßt darauf bluten, indem man gleichzeitig mit beginnt, da sich die Federn am leichtesten lassen, solange der Körper noch warm. Rippen muß man vorsichtig verfahren, Haut nicht einzureißen. Zuerst die großen Schwungfedern aus, dann die und weiter das übrige Gefieder. Dann läßt man in der Regel stehen. Die Flügel und Läufe an den Körper abschneiden. Vorher wird mit einem Finger oder mit einem Häkchen an der Darm herausgezogen und die feinen weißen Papier, am besten ausgefüllt. Die Schrittwunde wird gewaschen, ebenso der Schnabel mit einem Stück reiner Leinwand

man das Geflügel völlig auskühlen, es zur Verjendung verpackt, wozu man Seidenkörbe oder Spantkörbe, nicht benutzt. Das Sengen oder Bräuen, ähnlich ist, um die Dammn und kleinen entfernern, unterlasse man, da das nach kurzer Zeit unansehnlich wird. Eine flüssige äußere Wunde gänzlich so verwendet man dazu eine spitze Schere mit langen Schenkeln, die man mittel einführt, und mit der man die unter der Junge durchschneidet, was einem zweischneidigen spitzen Messer ähnelt.  
Dr. W.

**Suppe.** Das Fleisch der Kranichchen die mannigfaltigste Weise und zu den Gerichten Verwendung finden. Zur einer guten Kranichsuppe nimmt man die folgenden Teile, die man zum zu verwenden pflegt, also Herz, und auch die Vorderextremitäten. Die- selbe sorgsam abgewaschen und mit Salz, das man nach Ermessen salzt, von Sippentrankern auf Feuer etwa zwei Stunden gekocht, durch die einige Rindsknochen wird der Suppe kräftiger, notwendig ist auch nicht. Ist das Fleisch gar, so die Suppe durch ein Sieb und verdrückt das Mehl, worauf man sie noch einmal kocht. Einige geröstete Semmelwürfel unter den Geschmack verbessern. Dr. W.

**Kriegsschistkänen.** Wir haben in der Ernte nicht so viel Mehl übrig, als man haben kann; aber wir haben sehr häufiger Griech und Teigwaren, Hausbrotstücken, und wenn wir davon großen Kuchen nach früheren An- weisungen können, so reicht es doch zu einem Sonntagstisch, den wir in der Suppe zu schälen wissen. 200 g Zucker mit drei Eibotter zwanzig Minuten kochen, wenn er recht schaumig ist, Saft und Zitronen, 125 g Griech, einen Teelöffel voll und zuletzt den Schnee der drei Eier, von dem man in der Eierkuchenpfanne der Art wie Eierkuchen, die man auf- bräutet, nachdem man eingezuckerte Zitronen gelegt hat. Um beim Baden sparen, empfiehlt es sich, die Pfanne nicht auf das offene Feuer, sondern in Bratosen zu stellen, wo der Kuchen ohne Verwendung zu werden gar wird, nicht so viel Fett braucht, wie oben auf- gezeichnet.  
A. W.

**Budding.** 125 g Maismehl übergießt man mit Wasser und läßt es eine Nacht stehen. Am Tage dünstet man zwei Hände voll weiche Bilze zusammen mit einer Zwiebel und gewürfeltem Speck gar, und Pfeffer hinzu, mischt eine Priele darunter, zieht mit einem Eigelb ab, kocht alles mit dem Maismehl, um Sauce von einem Eiweiß darunter zu kochen, fällt man die Masse in eine Budding- form, gießt im Wasserbad 1 1/2 Stunde, kühlt und füllt eine Tomatensoße darüber.  
A. W.

**mit Buttermilch.** Man bringt die Sauerkraut mit etwas Porree, Zwiebel, Selleriewurzeln und dem nötigen Wasser um sie langsam weich kochen zu lassen. Man mischt man etwas Rauchspeck und läßt es aus, um ihn unter die ziemlich heißen zu mischen. Unterdessen hat man Butter- meln Mehl verrührt und gießt sie unter Rühren an die Graupen, die eine gelbe, aber nicht zu dünne Beschaffenheit haben sollen. Nachdem das Gericht nochmals mit Salz und Pfeffer abgeseiht, schmeckt man mit Salz und Pfeffer ab, es mit einer Schüssel voll Salzkartoffeln.  
A. W.

**zu trocknen.** Reife, mit den Stielen Sauerkraut legt man so auf vergütete Bretter, daß sie sich nicht berühren, und stellt sie vier bis fünf Tage in die Sonne. Man stellt die Hürden für einige Stunden noch lauwarmen Badofen, entfernt die Hürden wieder in die Sonne. Man lagert man fort, bis die Rischen auch die von Feuchtigkeit verloren haben. Man man sie in Beuteln oder Kisten trocken.  
A. W.

## Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für Jedermann.

**Frage Nr. 200.** Meine Ziege hat seit einigen Tagen ein geschwollenes Euter und hohes Fieber. Auf einem Strich gibt sie Milch, auf der anderen Seite Blut. Kalte Umschläge und Einreibungen mit Glycerin sind bereits versucht; die Wirkung ist noch nicht festzustellen. Lassen sich noch andere Mittel empfehlen?  
Frau W. in S.

**Antwort:** Ihre Ziege leidet sehr wahrscheinlich an oberflächlicher Euter-Entzündung. Diese ist in der Regel ungefährlich und verschwindet nach einigen Tagen von allein. Die Behandlung durch kalte Waschungen und Einreibungen ist fortzu- setzen; anstatt Glycerin kann auch irgend ein Fett, wie: ungegäherte Butter, Schmalz usw., verwendet werden. In der Fütterung ist Vorsicht zu üben, und es ist darauf zu achten, daß keine Verstopfung eintritt. Die Verabreichung gelind abführender Mittel nebenbei können zur Beseitigung des Zustandes nur gute Dienste leisten.  
Dr. W.

**Frage Nr. 201.** Seit einigen Wochen bilden sich bei meiner Ziege am Euter gelbe Bläschen, welche dann mit Blut unterlaufen, gründig werden und abfallen. Dieselbe Erscheinung tritt an der Scheide auf. Welcher Art kann die Erkrankung sein und wie läßt sie sich beseitigen?  
Frau B. in G.

**Antwort:** In Ihrem Falle scheint es sich um eine Hautentzündung der Ziege zu handeln, und zwar nach den geschilderten Umständen um die sogenannte nässende Hautentzündung. Aus der Bildung von Schorf und Grund kann geschlossen werden, daß die Krankheit nicht bösartiger Natur ist. Zur Behandlung empfehlen sich die Anwen- dungen kühlender Mittel, wie: Bleiwasser, eßig- saure Zonerde, Auflegen von Lehmbrei usw. Hält sich die Haut dauernd feucht, so sind gelind austrocknende Mittel anzuwenden, wie: Blei-, Bleiweiß- und Zinksalbe. Fällt der Schorf von allein ab, ist Weiterbehandlung nicht nötig; ist er jedoch sehr fest, ist ein gelindes Einreiben mit Öl für das Abheilen sehr vorteilhaft.  
Dr. W.

**Frage Nr. 202.** Mein im April gekauft Schwein hustet des öfteren. Die Hautfarbe war früher sehr blaß, hat sich jetzt aber zu einer nor- malen verändert; nur tritt das Husten öfter auf als früher. Das Schwein nimmt trotz der Grün- fütterung sehr gut zu. Ist zu befürchten, daß eine Erkrankung der Lunge vorliegt?  
Frau W. in S.

**Antwort:** Ihr Schwein leidet wahrscheinlich an einer leichten Erkrankung des Kehlkopfes. Es ist nicht anzunehmen, daß der beobachtete Husten infolge Erkrankung der Lunge hervorgerufen ist, da bei Lungenerkrankungen das Aussehen der Tiere fast durchweg ein sehr schlechtes ist und eine Gewichtszunahme sich nicht erzielen läßt. Selbst wenn die Gefahr bestände, daß die Lungen leicht angegriffen sind, so würde das die Annäherung Ihres Schweines in keiner Weise beeinträchtigen können. Es ist nur dafür zu sorgen, daß das Schwein keinen Zug bekommt und vor Erkältungen geschützt bleibt. Jede starke Temperaturschwankung im Stalle ist zu vermeiden. Sollte sich später Husten in erhöhtem Maße einstellen, so ist auf rechtzeitiges Abschlagen Bedacht zu nehmen.  
Dr. W.

**Frage Nr. 203.** Meine beiden Ziegen, von denen die eine im März zum dritten, die andere im April zum zweiten Male gelammt, gaben bis Anfang Juni täglich vier Liter Milch, von da ab ging der Milchertag sehr stark zurück, so daß ich jetzt nur noch von beiden zusammen 1 1/2 l pro Tag bekomme. Die Tiere fressen gut, irgendwelche Gesundheitsstörungen sind nicht zu beobachten; die Fütterung besteht aus Grünfütter und etwas Heu; in der Tränke werden Kartoffelschalen und, wenn möglich, etwas Schrot verabreicht. Woran kann die rapide Abnahme der Milch liegen und was ist dagegen zu tun?  
Frau D. in F.

**Antwort:** Für das plötzliche Zurückgehen der Milch bei Ihren Ziegen kann unter den geschilderten Umständen nur ein ganz jäher Futterwechsel in Betracht kommen. Vielleicht ist eine Änderung in der Grünfütterung vorgenommen, und zwar liegt die Vermutung nahe, daß bis dahin Klee oder sonstiges Grünfütter vom Ader gefüttert wurde, während jetzt vielleicht Wiesengras zur Verfütterung gelangt. Dieses ist nicht annähernd so gefaltreich wie das Grünfütter vom Ader. Bieten Sie Ihren Tieren möglichst viel freien Auslauf, am besten Weidegang. Eine Zufütterung von Heu ist in der ausgebildeten Zeit nicht er- forderlich. Die Kartoffelschalen sind vor der Verfütterung zu kochen, und das zum Kochen

benutzte Wasser ist fortzulassen. Sollte es möglich sein, so verabreichen Sie als Kraftfuttergabe Kleie- tränke, und nicht in zu starker Verdünnung. Bei Beachtung vorstehender Futtervorschriften muß der Milchertag sich wieder heben.  
Dr. W.

**Frage Nr. 204.** Meine 12 Wochen alten Gänse heißen sich derart, daß man das rohe Fleisch sieht und nur wenige Federn noch in den Flügeln sind. Gibt es ein Mittel, mit dem man die Flügel bestreicht und so das Heßen verhindert, ohne den Tieren zu schaden?  
Frau M. in R.

**Antwort:** Bestreichen Sie die Flügel der Gänse mit einer Quassia-Abkochung. Sie dürfen die Tiere aber dann einige Tage nicht auf Wasser lassen, weil sonst die Quassia-Fluktur sofort fort- gespült würde, deren stark bitterer Geschmack ihnen ihre Unart schnell abgewöhnen wird. Einer meiner Bekannten wendet gegen das Heßen der Gänse ein anderes Mittel an, das ich bei lampf- lustigen Hähnen selbst als sicher wirkend erprobt habe. Man bindet nämlich den Gänsen die Beine mit einem hinreichend festen Bande so eng zu- sammen, daß sie beim Anlauf, der dem Kampfe vorangeht, nicht frei sich bewegen können, vielmehr sich nach vorn überschlagen; das soll ihnen nach einigen Tagen die Kampflust verleiden.  
Dr. W.

**Frage Nr. 204.** Meine Stangenbohnen haben — siehe beiliegendes Blatt — eine Art Pilz auf der Unterseite des Blattes. Die Blätterkrankheit beginnt an den unteren Blättern und dehnt sich dann allmählich nach oben aus. Die Blätter werden schließlich brüchig und dürr. Was kann ich dagegen tun, um die Stangen zu erhalten?  
D. R. in W.

**Antwort:** Das eingelangte Blatt Ihrer Stangenbohnen war von Rost befallen. Wir raten Ihnen, die stark befallenen Pflanzen auszugreifen und zu verbrennen, die weniger befallenen Pflanzen alle acht Tage mit einer einhalbprozentigen Kupfer- kalkbrühe oder mit einer zweiprozentigen Schwefel- kalklösung zu spritzen, auch den Boden unterhalb der Pflanzen. Auf diese Weise wird die Infektion verhindert und bei einigermaßen günstigem Wetter werden die Bohnen gesund bleiben. Ursache dieser krankhaften Erscheinung ist Trockenheit und Tempe- raturschwankungen.  
G.

**Frage Nr. 205.** Habe 1915 Beerenwein (50 l), Heidelbeeren und Johannisbeeren, gemacht. Anfangs war er sehr gut, ließ aber bald nach. Beim Umpfüllen von der Hefe war er trübe und schmeckte sehr unrein und etwas bitter. Ich dachte nun, bei längerem Liegen würde sich das geben. Voriges Jahr war er wohl etwas besser, aber nicht wie sonst. Man sah immer, daß er noch nicht fertig gegoren hatte. Jetzt ist er immer noch sehr trübe und unrein. Frage nun an, ob es angängig ist, wenn ich jetzt noch etwas Johannisbeeren und Zucker zusehe, und dann noch mal von neuem gären lasse? Bitte um gefl. baldige Antwort, da die Johannis- beeren jetzt reif werden.  
Frau J. in B.

**Antwort:** Ein nochmaliges Aufgären des Weines mit frischem Saft dürfte wohl das einfachste Mittel sein, den Wein wieder gesund zu machen. Allerdings zieht sich das Fertigwerden des Weines in die Länge, und wenn derselbe nicht allzu trüb ist, würde ich es vorziehen, denselben trotz seines Fehlers wegzutrinken. Johannisbeerenwein mit Wasser verdünnt ist doch ein guter durstlösende Trank, welcher bei der jetzigen Hitze doch sehr beßmlich ist. Da macht es gar nichts aus, wenn auch der Wein etwas trüb ist.  
Schlegel.

**Frage Nr. 206.** Sind die Früchte der Trauben- fische zu Marmelade oder Weinverarbeitung zu gebrauchen?  
Förster P. in G.

**Antwort:** Besondere Erfahrungen über die Verwendung der Traubenfische zu Wein und Marmelade liegen nicht vor. Immerhin dürften sich dieselben für Marmelade wohl verwenden lassen. Die Beeren sind an sich etwas herb, und es wird viel Zucker nötig sein. Die reifen Früchte werden leicht gar gekocht, dann durchgeschlagen und der gewonnene Brei zur Muschade eingekocht. Gut eignen sich Traubenfische als Zusatz zur Tomatenmarmelade, die an sich reichlich schmeckt und durch den Zusatz von Traubenfischen oder Schlehen kräftiger wird.  
Schlegel.

**F. A. Sch. in D.** Anonyme Anfragen beant- worten wir grundsätzlich nicht. Geben Sie uns Ihre Adresse an. Im übrigen sind Sie der Kam- mernachricht so wenig kundig, daß sich die Anschaffung eines Büchchens auf diesem Gebiete empfiehlt. Bestellen Sie sich in der nächsten Buchhandlung oder bei der Firma J. Neumann, Neudamm, das Werk: Fürst, Kammerbuch für den Haushalt. 3. Auflage. Preis 1 M.

