



früher „Der Ostmärker“

Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Beilage zur „Deutschen Rundschau“.

„Die Scholle“ erscheint jeden Sonntag. Schluss der Inseraten-Annahme  
Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen,  
im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 35

Bromberg, den 6. September

1936

## Die Technik der Gärfutterbereitung

Von Diplomlandwirt Dr. Hans Kehl.

Voraussetzung für die verlustlose Einsäuerung eweißreichen Futters ist ein gasdichter Behälter. Wenn es auch manchmal gelingt, in Erdgruben oder anderen primitiven Silos ein leidlich gutes Futter zu erhalten, so beruht das mehr oder weniger auf Zufall, außerdem sind dann die Verluste durch Versickern des nährstoffreichen Saftes und durch Unbrauchbarwerden der Ränder doch sehr erheblich. Der „gute Geruch“ und das „schöne Aussehen“ des Futters allein sind nicht ausschlaggebend für die Beurteilung des Futters, sondern lediglich die Analyse. Die Einsäuerung eweißreichen Futters in solchen behelfsmäßigen Behältern ist deshalb nur als Notmaßnahme anzusehen. Sie sollte nur bei solchen Pflanzen angewendet werden, für die man ihrer großen Mengen wegen nicht den notwendigen Siloraum schaffen kann. Neuerdings geht man aber auch in Rübenbetrieben mehr und mehr dazu über, für die Blätter feste, gasdichte Behälter zu bauen.

Eiweißreiches Futter, wie Stoppelklee, Wicken-Pelzschlegelmengen, Landsberger Gemenge, Süßlupinen oder gar Luzerne, sollte grundsätzlich nur in festen Behältern eingesäuert werden. Wenn auch die Beschaffung eines guten Gärbehälters eine erhebliche Aufwendung für den Betrieb bedeutet, so darf sie nicht geschenkt werden. Sie macht sich schon nach wenigen Jahren bezahlt.

Der Bau von Gärbehältern ist nur Firmen zu übertragen, die die notwendige Erfahrung besitzen und eine einwandfreie Ausführung gewährleisten. Dabei darf der veranschlagte Preis nicht ausschlaggebend sein, sondern das, was dafür geboten wird. Außerdem kommt es immer darauf an, was an Futter in den Behälter hineingeht. Die Frage darf deshalb nicht heißen „Was kostet 1 Kubikmeter Siloraum?“, sondern „Was muß ausgegeben werden, um eine bestimmte Menge Futter unterzubringen?“. Je fester ein Silo gebaut ist, desto länger wird er dem Druck des Futters widerstand leisten können. Als Baumaterial ist deshalb Eisenbeton und vielleicht auch Ziegelmauerwerk zu bevorzugen. Die Größe der Behälter ist der Betriebsgröße anzupassen. Eine zu weit gehende Unterteilung des Siloraumes ist unwirtschaftlich und daher falsch, weil bei kleinen Behältern die Raumausnutzung schlechter ist als bei großen, die mit Lehmbrocken bedeckende oder die zu bedachende Fläche unverhältnismäßig groß ist und auch bei der Befüllung und Entleerung unnötige Mehraufwendungen entstehen. Richtig ist die Unterteilung des Siloraumes in nicht mehr als 4 bis 5 Teile. Es ist also falsch, wenn z. B. ein Betrieb, der 400 Kubikmeter Siloraum braucht, etwa 18 Behälter zu

je 30 Kubikmeter baut. Ein solcher Betrieb baut richtig 4 Behälter zu je 100 Kubikmeter. Ebenso verkehrt ist es natürlich, wenn ein Betrieb mit einem Siloraumbedarf von 100 Kubikmetern nur einen Behälter dieser Größe baut.

Auch der Standort der Behälter ist sorgfältig auszuwählen. Ein an falscher Stelle errichteter Behälter bildet eine Quelle ständigen Ärgers. In den weitaus meisten Fällen wird es richtig sein, die Siloanlage in die Nähe des Stalles zu stellen, damit das Stallpersonal das Futter bequem und ohne Buhlfenahme von anderen Arbeitskräften des Betriebes heranschaffen kann. Indessen gibt es auch Ausnahmen. Es ist deshalb immer zweckmäßig, sich von Fachleuten beraten zu lassen, ehe man an die Errichtung einer Anlage herangeht.

Um eine möglichst feste Lagerung des Futters zu erreichen (das ist ja die Hauptaufgabe für die Milchsäuregärung!), bewährt sich außerordentlich die Verwendung geeigneter Preßvorrichtungen. Diese bestehen z. B. aus zwei gegenüberliegenden Bahnstangen und einem Preßdeckel mit Preßbalken und Preßhebel. Die Arbeitsweise der Presse ist nun folgende: Das Futter wird wie üblich in den Behälter gebracht, gut verteilt und möglichst fest gelagert, wobei aber nicht so viel getreten zu werden braucht, wie beim Fehlen einer Presse. In den Arbeitspausen wird der Preßdeckel mit dem Balken ausgelegt und mit Hilfe des Preßhebels, der in die Zähne der Bahnstange greift, heruntergepreßt. Es wird erst auf der einen, dann auf der anderen Seite gepreßt. Auf diese Weise wird ein sehr erheblicher Druck (bis 15 Doppelzentner je Quadratmeter), entsprechend einer 90 Centimeter starken, feuchten Lehmdicke, erreicht. Durch noch so gründliche Tretarbeit ist es sonst nicht möglich, eine solche Druckwirkung zu erreichen! Der größte Vorteil dabei ist die feste Lagerung des Futters von unten her, wobei eine weit bessere Ausnützung des Behälterraumes erzielt wird, als ohne Presse, und natürlich auch sehr viel günstigere Bedingungen für die Milchsäuregärung durch das Herauspressen der Luft geschaffen werden. In mit Preßvorrichtungen ausgerüsteten Behältern füllt 1 Kubikmeter 9–10 Doppelzentner gehäckseltes Futter, gegenüber 7–7½ Doppelzentner bei Silos ohne Presse. Ferner wird an Tretarbeit gespart und es erübrigt sich auch die Abdichtung des Behälters mit Lehmbrocken. Auch kann man die Befüllung des Silos jederzeit unterbrechen und, wenn es die Wirtschaft verlangt, in jedem Augenblick wieder aufnehmen.

Die Fernhaltung der Luft vom Futterstock wird bei Verwendung des Preßdeckels dadurch erreicht, daß auf das Futter eine Häcksel- oder Sprenschicht aufgebracht wird. Auf diese wird dann der Preßdeckel gelegt und die Presse festgezogen. Es muß dabei so lange gepreßt werden, wie

es geht. Auch muß in der ersten Zeit nach dem Befüllen täglich nachgepreßt werden, bis ein weiteres Zusammenpressen des Futterstocks nicht mehr möglich ist. Die Erfahrung hat gelehrt, daß dieser Abschluß völlig genügt, um auch in den obersten Schichten ein einwandfreies Futter zu erzielen. Bei saftreichem Material gelingt es häufig, so weit zu pressen, daß der Saftsaft über dem Preßdeckel steht. In solchen Fällen sind die Bedingungen für die Gärung geradezu ideal. Ihrer betriebswirtschaftlichen und gärungstechnischen Vorteile wegen finden solche Preßvorrichtungen immer mehr Eingang.

Das Grünfutter ist zur Einsäuerung dann am besten geeignet, wenn es jung und frisch ist. Überständiges Futter eignet sich nicht zum Einsäuern, man sollte lieber Hen daraus machen. Ebenso ist zu wasserreiches Futter nicht erwünscht. Am besten ist ein Trockenfutter mit einem Gehalt von 15 bis 20 Prozent. Der Vorteil eines Saftabflusses am Silo, der natürlich vollkommen luftdicht verschließbar sein muß, ist hierbei der, daß man auch tau- und regennasses Futter einbringen kann, also von der Witterung unabhängig wird. Hat man solches Futter einzusäuern, so öffnet man den Saftabfluss so lange, bis das überschüssige Wasser abgelaufen ist, dann verriegelt man ihn und läßt ihn auch verschlossen, bis mit der Versättigung begonnen wird. Jedes Futter ist mit Ausnahme von sehr kurzem, jungem Material zu häkeln: dadurch wird der Saftaustritt beeinträchtigt, eine feste Lagerung erreicht und somit die Gärung günstig beeinflußt. Eiweißreiches

Material muß immer einen Zusatz von Rohzucker oder Melasse erhalten; denn die Milchsäurebakterien brauchen leicht lösliche Kohlehydrate. Nur wenn Klee, Süßlupinen oder andere eiweißreiche Pflanzen im Gemenge mit Mais oder Sonnenblumen oder Rübenblättern zur Einsäuerung gelangen, erübrigst sich ein Zuckerzusatz. Ein Hinzufügen von Mineralsäuren neben Zucker ist bei gehäckseltem Material nur im obersten Drittel des Futterstocks, namentlich bei hohen Behältern in Verbindung mit der Presse, notwendig. Die Häckselung des Futters muß unbedingt zur Regel gemacht werden. Die heutigen Häckselmaschinen sind alle so eingerichtet, daß sie in gleicher Weise für Stroh und Grünfutter verwendet werden können. Bei der Füllung hoher Behälter hat man außerdem noch den Vorteil, daß das Futter in die Höhe geblasen wird.

Muß das Futter einmal ungehäckelt eingebracht werden, so ist der Schwerpunkt auf den Säurezusatz zu legen. Die Säure soll die Pflanzen zum schnellen Absterben bringen, die Zellwände zerstören und den Saftaustritt beschleunigen. Was also sonst durch die Häckselung erzielt wird, muß hier durch den Säurezusatz erreicht werden. Es bedarf keiner Betonung, daß die Häckselung mit Zuckerzusatz vorzuziehen ist, zumal dieser den Futterwert erhöht, Säurezusatz dagegen nur ein Sicherungsmittel für die Gärung darstellt. Verläuft diese richtig, dann handelt es sich in jedem Fall um eine Milchsäuregärung, wobei die Temperatur nicht über 25 bis 30 Grad steigen darf.

## Acker und Garten im September.

Von Dr. Hermann Herberge.

zwischen der Getreide- und Kartoffelernte beginnt der Herbst. Der Bauer spürt zwar jede Wetterwendung, aber er hat in diesen Wochen kaum Zeit, sich viel Gedanken darüber zu machen. Ohne Unterbrechung reihen sich die notwendigen Arbeiten aneinander, und das Wetter ist das beste, das den noch auf dem Acker stehenden Pflanzen am günstigsten ist.

Die Wintergerste hat gerade in der letzten Zeit gewaltig an Bedeutung gewonnen, weil sie nicht nur sicher überwintert, sondern auch dadurch, daß sie das Feld im nächsten Jahr sehrzeitig verläßt, sehr günstige Fruchtsfolgebedingungen schafft. Sie ermöglicht den heute zur Vermehrung der Eiweißverzeugung so wichtigen Zwischenfruchtbau, wo dafür günstige Niederschlagsverhältnisse vorliegen. Roggen und Weizen werden später gesät. Das junge Getreide muß sich aber vor Eintritt winterlicher Wetters kraftig entwickeln können, damit es widerstandsfähig genug gegen Kälte und Nässe ist. In rauheren Gegenden sät man deshalb den Roggen vor dem Weizen, weil bei dem Roggen die vollständige Bestockung im Herbst eine große Rolle bei der Überwinterung spielt.

Die Herrichtung der Saatsfurche soll möglichst wenig Arbeit und Zeitaufwand verursachen. Die Gespanntiere haben in diesen Wochen fortwährend zu tun. Alle überflüssige Beschäftigung ist dringend zu meiden. Um die Bestellung zu vereinfachen, vereinigt man nach Möglichkeit mehrere Arbeitsgänge, indem man Geräte, deren Wirkungen aufeinander folgen sollen, gleich zusammenkoppelt, so daß mit einem Gang über das Feld z. B. geplügt und geeggt wird. Es ist nicht wahr, daß die Zugtiere sich dabei überanstrengen, da die Zugkraft zweier mittelfester Pferde durch die üblichen einfachen Bearbeitungsgeräte oft gar nicht voll ausgenutzt wird. Auch hat man den Vorteil, daß die schädlichen Einschlüsse von Sonne und Wind auf den Ackerboden vermindert werden. Schon eine Pause von 6 Stunden zwischen dem Pflügen und Schleppen genügt meist, um die Bodenstruktur zu verschlechtern. Diese Gefahr wächst mit dem Gehalt des Bodens an Ton, denn der sogenannte schwere Boden neigt zum Verkrusten.

In den Gärten ist der September der Hauptmonat der Obstsorten. Die Spätförster bleiben aber besser bis in den Oktober hinein hängen, da sie bei verfrühter Ernte nur eingeschränkt zu verwenden sind. Unmittelbar nach der Ernte kann man an das Ausputzen und Richten der Baumkronen denken. Man hat es leichter, die überflüssigen Zweige zu er-

kennen, wenn sie noch belaubt sind. Wo es große Erntemengen von Obst zu bergen gibt, ist auf die Lagerräume besondere Sorgfalt zu verwenden. Beschädigte, angefaulte, madige und verkrüppelte Früchte gehören nicht auf die Horden im Lagerkeller, sondern sind zu verbrauchen. Der Obstlagerraum soll dunkel, kühl und luftig und weder zu trocken, noch zu feucht sein. Je niedriger die Temperatur gehalten werden kann, um so besser, nur unter ein Grad Wärme darf sie nicht sinken. Im Gemüsegarten gehen wir mehr und mehr zu den leichten Aufräumungsarbeiten über, an die sich das Umgraben der Beete anschließt. Zum Teil werden sie dabei mit Stallmist gedüngt. Einzelne einjährige Nutzpflanzen, wie Tomaten, Rosen- und Grünkohl, Feldsalat, Sellerie usw., bleiben noch stehen.

Im Ziergarten blühen noch die Dalién und Ästern und viele ausdauernde Blütenpflanzen, für deren Verbreitung die Staudengärtnerien in den letzten Jahrzehnten gesorgt haben. Wen an seinen Anlagen noch Lücken stören, der schafft sich jetzt Stauden an oder bereitet die Pflanzung von Gehölzen vor. Diese müssen bis zum Laubfall in der Baumschule bleiben, aber soweit der Boden für sie verbessert werden muß, kann es jetzt schon geschehen. Beete, auf denen einjährige Blumen ihr Dasein abgeschlossen haben, räumen wir ab, um sie vielleicht mit Stiefmütterchen, Bergiszmennicht, Goldlack, Malven usw. zu besetzen, die wir vor Wochen an geführter Stelle aussäen. Nicht vergessen wollen wir auch, die den Frühling des Blühens einleitenden Zwiebeln von Krokus, Scilla, Narzissen, Tulpen und Schneeglöckchen. Auch sie werden jetzt in die Erde gebeettet.

Unser Geflügel befindet sich jetzt mitten in der Mauser und legt nur noch wenig. Trotzdem verlangt es nicht weniger sorgfältige Fütterung als sonst. Am besten nehmen wir an einem sonnigen Tage eine gründliche Reinigung des Stalles vor, beim Kalken der Decken und Wände setzt man der Kalkbrühe mit Vorteil etwas Desinfektionsflüssigkeit und aufgelöste Schmierseife zu. Viel schneller als mit dem Maurerpinsel geht die Arbeit mit einer Spritze vorstatten. Diese verteilt die Kalkbrühe gleichmäßig und füllt damit auch alle Ritzen in hölzernen Wänden aus. Nicht zu vergessen ist die Behandlung der Geräte, Nester, Sitzstangen mit heißer Soda-Lauge, auch unter den jungen Hennen halten wir nochmals Musierung. Nur die besten, mit feinem rassigen Kopf, lebhaften Augen und langen breiten Rücken und voller breiter Brust werden dem Winterlegestamm zugeteilt. Die anderen werden nach kurzer Massfütterung geschlachtet.

# Landwirtschaftliches.

## Lang- oder Kurzstroh?

In diesem Jahr weisen unsere Halmfrüchte wegen des meist feuchten Wetters eine ziemlich große Länge des Strohes auf. Da man es meistens zur Einstreu in den Stall verwertet, ergibt sich die Frage, ob es in diesem Zustand oder besser kurzgeschnitten zur Verwendung kommen soll. Hierzu macht Dr. Sommerkamp in Heft 35 (1936) der „Mitteilungen für die Landwirtschaft“ ausschlußreiche Ausführungen. Demnach ist die Ausnutzung des Kurzstrohes viel wirtschaftlicher als die des Langstrohes, weil es Kot und Harn in größerer Menge aufnimmt und auch bei den Stallarbeiten weniger Kraftaufwand erfordert. Auch ist der Verbrauch an Langstroh verhältnismäßig hoch, ebenso wird bei seiner Lagerung als Frischmist der Verlust an Trockenmasse und Nährstoffen gefördert. Anders beim Kurzstroh: dieses nimmt nach Versuchen gewichtsmäßig mindestens 15 Prozent mehr tierische Ausscheidungen auf, wobei ebenfalls größere Mengen Harnes aufgesogen werden, die wiederum einen bedeutenden Gewinn an Pflanzennährstoffen darstellen. Der Kurzstrohmist lässt sich überdies leicht einackern und eignet sich auch zum Abdüngen der Viehweiden ausgezeichnet.

Aus diesen Gründen sollte man überall zum Schneiden des Langstrohes übergehen. In manchen Betrieben wird an der Dreschmaschine ein Strohschneider angebracht, der gleichzeitig als Selbststeinleger arbeitet. In landwirtschaftlichen Kleinbetrieben verwendet man jedoch mit bestem Erfolg die sogenannte „Schneidelade“ oder sonstige Strohschneider.

## Biehzucht.

### Verhütung des Warmwerdens von Grünsutter.

In Betrieben, in denen das Rindvieh im Stall gefüttert wird, macht sich das Warmwerden des Grünsutters oft unangenehm bemerkbar. Bei starken Regenfällen läuft außerdem das vom Dach abfließende Wasser gegen das Futter und bleibt dort in großen Pfützen stehen. Diesen Übelständen lässt sich durch ein einfaches Mittel abhelfen: Man nimmt zwei kräftige Balken, die so lang sein müssen, wie das Grünsutter breit liegt. Über diese beiden Balken legt man zunächst einige Querhölzer und auf diese Querhölzer Stangen, die etwa die Stärke von Dungbäumen besitzen und so lang sind, wie der Lagerplatz des Grünsutters. Durch dieses Gerüst wird eine gute Durchlüftung des Grünsutters erreicht, da die Luft von unten Zutritt hat. Das Grünsutter erwärmt sich dadurch längst nicht so stark, als wenn es auf dem Boden liegt. Das Gerüst kann nach Beendigung der Grünsutterung leicht in einem Schuppen untergebracht werden und dann im nächsten Jahr wieder Verwendung finden.

### Die Leckfucht des Kindes.

Dieser lästigen Angewohnheit liegen meistens Ernährungs- und Verdauungsstörungen zugrunde, auch das Fehlen von Kalk- oder Phosphorsalzen in der Nahrung. Während die Tiere dann das beste Futter verschmähen, suchen sie mit Vorliebe faules Holz, Erde, schmutzige Streu und Mörtel zu fressen, sie benagen ebenfalls die Wände des Stalles. Bald stellt sich Abmagerung ein, verbunden mit dem Struppigwerden des Haarkleides und der ungünstigen Veränderung der Milchbeschaffenheit. Wenn Jungvieh von dieser Krankheit befallen wird, geht es meistens nach längerem Siechtum daran ein. Die Gegenmaßregeln müssen hauptsächlich in einer Futteränderung bestehen, indem man die Dürrfütterung möglichst einschränkt und die Grünsutterung bevorzugt, wobei sich besonders Kleegaben bewährt haben. Auch eine Änderung des Trinkwassers ist von günstigem Einfluss, daher nehme man eine Zeit lang das Tränkwasser aus einem benachbarten Brunnen. Neben eiweiß- und mineralstoffhaltigen Mitteln verabreiche man phosphorsauren Kalk und Schlammfreide, von denen man den Tieren etwa einen Chlöffel voll täglich ins Futter streut. Mancherorts wird auch die Verabreichung einer wässrigen Mischung von Chlorkalzium aufs Futter empfohlen, dergleichen von kohlsaurer Kalk. Je Tier und Tag gibt man hierbei

auf das Kilogramm Lebendgewicht 0,02 bis 0,04 Kilogramm Chlorkalzium bzw. 0,1 Kilogramm kohlsaurer Kalk. Eine zusätzliche Düngung der Wiesen mit kalkhaltigen Mitteln kam in diesem Fall nichts schaden.

## Kleintierzucht.

### Speichelssluz bei Kaninchen und nasses Grünsutter.

Erhalten Kaninchen eine Zeit lang nasses Grünsutter, so entsteht leicht Speichelssluz. Er äußert sich dadurch, daß die Tiere ein nasses Maul haben, aus dem Speichel fließt, der schließlich zu Wundstellen um die Schnauze führt. Wird der Speichelssluz bald bemerkt, so kann die Wieder gesundung allein dadurch erreicht werden, daß die Kaninchen einige Tage lang kein Grünsutter mehr erhalten, sondern nur noch Trockenfutter. Hat sich der Speichelssluz schon länger eingenistet, so ist das mehrmalige Eintauchen der Kaninchenschauze in eine Lösung von chlorarem Kali zu empfehlen, und zwar in einer Zusammensetzung, daß auf den zehnten Teil eines Liters Wasser eine Messerspitze von chlorarem Kali kommt. Im übrigen muß vermerkt werden, daß auch der längere Aufenthalt in nassen Ställen zur Erkrankung an Speichelssluz führen kann. Albin Michel.

## Obst- und Gartenbau.

### Kulturarten der Himbeere.

Himbeeren werden am besten an Drahtspaliere gezogen. Die Drahtspaliere sind waagerecht drei- oder vierfach übereinander mit einem Abstande von 40 Zentimetern zu ziehen. Vor der Pflanzung, die im Herbst ausgeführt wird, muß der Boden natürlich gut gebraten und gedüngt werden. Das Pflanzen erfolge sorgfältig: Das Anheften der Triebe wird gleichzeitig vorgenommen, wobei auch deren Schnitt ausgeführt wird. Dieser beschränkt sich auf das Einkürzen der Ruten um ein Drittel. Im nächsten Jahre bilden sich eine Anzahl Triebe aus den oberen Augen der Ruten, die Früchte tragen. Gleichzeitig erscheinen am Boden neue Triebe, die im Laufe des Sommers die Höhe der alten erreichen. Man muß bereits anfangs einen Teil dieser Triebe entfernen und die übrigen anheften. Sie dienen zum Ersatz der im Sommer tragenden Ruten. Diese werden im Herbst am Boden weggeschritten. Die neuen Triebe sind dann wieder um ein Drittel zurückzuschneiden. Bei sehr guter Entwicklung und Reife der Ruten kann sich der Schnitt auch auf ein kurzes Entspitzen beschränken. Denn je weniger man bei gut ausgebildeten Trieben schneidet, um so größer ist der Ertrag, weil die Himbeere ausschließlich an den aus den kräftigen Endknospen der Ruten sich entwickelnden Trieben trägt. Je mehr gute Knospen vorhanden sind, desto größer ist die Anzahl der Triebe. Es lässt sich demnach kein schematischer Schnitt anwenden, sondern man muß die Entwicklung der Ruten in erster Linie berücksichtigen. Das Anheften an Drahtspaliere ist deshalb zweckmäßig, weil eine gleichmäßige Verteilung der Ruten und leichtere Behandlung der Stücke gewährleistet ist. Außerdem kennt man noch das Anbinden an Pfähle bei freistehenden Stücken.

Mancherorts hat man sich einem Verfahren zugewendet, bei dem keine Stützen mehr gebraucht werden und wobei die Ernte ergiebiger und die Früchte bedeutend größer und besser im Geschmack sein sollen. Man legt die Reihen zwei Meter weit voneinander und gibt den Pflanzen einen Abstand von einem Meter in der Reihe. Bei der Pflanzung wird verrotteter Dünge untergebracht und der Boden auch von oben abgedeckt, um das Austrocknen des Bodens zu verhindern. Die Schlinge werden beim Pflanzen bis auf 15 Zentimeter zurückgeschnitten. Wenn im Sommer die Triebe eine Höhe von 1–1,20 Meter erreicht haben, werden sie entspitzen, so daß sich an den gekürzten Trieben im gleichen Sommer noch Seitentriebe entwickeln. Diese werden im nächsten Frühjahr um ein Drittel ihrer Länge gestutzt. Von den aus dem Boden wachsenden Schößlingen lässt man nur drei bis fünf stehen und entfernt die anderen. Sobald sie die nötige Länge erreicht haben, werden sie wieder entspitzen. Die weitere Behandlung ist die gleiche wie bei den vorjährigen Trieben, die im Herbst nach der Ernte weggeschritten werden. Durch diese Erziehung wird der Trieb kräftiger und trägt sich deshalb

selbst. Die Seitentriebe wachsen nach verschiedenen Seiten und mögen die Stütze überflüssig. Außerdem haben die Seitentriebe auch mehr Fruchtholz, als wenn man den Haupttrieb ganz unbehindert wachsen lässt.

Die siedmäßige Kultur kennt überdies das Anbinden an Drahtzügen nicht. Man setzt die Pflanzen bei 3 Meter Reihenabstand auf 50 Zentimeter Pflanzweite. Das Land, das zwischen den Pflanzen der Himbeersträucher liegt, wird in den ersten drei Jahren mit Gemüse usw. so lange bebaut, bis die Himbeersträucher eine solche Ausdehnung erreicht haben, daß jede Zwischenkultur unmöglich wird.

— ei —

\*

### Obstbaumsschädlinge im September.

Eine der schlimmsten Krankheiten der Obstbäume ist der Schorf (*Fusicladium*), durch den ein ungeheurer Schaden angerichtet wird.

Vielfach zeigt sich bereits ein Rissigwerden der Früchte, das oft als Begleiterscheinung des *Fusicladiums* bezeichnet werden kann. Diese Krankheit tritt aber auch als Folgescheinung von wechselnder Witterung auf. Wenn nach langanhaltender Trockenheit starke Regengüsse den Boden gut durchfeuchten, so schwelen die Früchte an und die Schale wird rissig, weil bei der Trockenheit die Epidermiszellen dickwandig wurden und infolgedessen nicht mehr gut dehnbar sind. Manche Sorten, z. B. „Graue Renette“, „Kasseler Renette“, „Cox Orangen-Renette“, auch „Schöner von Boskoop“, neigen besonders zum Rissigwerden. Gute Bodenbearbeitung zur Erhaltung der Feuchtigkeit und womöglich Bewässerung der Bäume wird diese Krankheitserrscheinung wesentlich herabmindern.

Nicht ausgeschlossen ist es, daß sich in diesem Jahre wieder das Spät-*Fusicladium* an Apfel- und Birnbäumen zeigt. Man beugt ihm durch nochmalige Bespritzung mit 1–2 prozentiger Schwefelkalkbrühe vor.

Gegen die Obstmaude (Apfelschwärmer) und die Fruchtfäule (*Monilia*) ist nach wie vor das rechtzeitige Aussuchen und Verbrauchen bzw. Vernichten der besallenen Früchte erforderlich.

Schon naht auch die Zeit, wo man an das Anlegen der Leimringe zum Fangen des Frostspanners denken muß.

Wer sich selbst schon mit der praktischen Arbeit des Anlegens befaßt hat, wird zugestehen müssen, daß das Aufstreichen des außerordentlich zähen, hellen Leimes nicht gerade zu den angenehmsten Arbeiten gehört. Es ist deshalb zu begrüßen, daß die Industrie gebrauchsferige Leimgürtel herausgebracht hat. — Seit vielen Jahren sind die Fertiggürtel von maßgebenden Stellen und praktisch tätigen Fachleuten geprüft worden. — Ein Gesichtspunkt ist noch von besonderer Wichtigkeit: Die Verbraucher werden gezwungen, den Klebering richtig anzulegen, was beim Anlegen der gewöhnlichen Leimringe häufig nicht der Fall ist. Daher röhren so oft Misserfolge her, die auch dann eintreten, wenn versäumt wird, verbandene Baumpfähle ebenfalls mit einem Leimring zu versehen.

Gartenbau-Inspektor G. K.

## Für Haus und Herd.

### Semmelklöße.

Man nimmt ein Viertel Pfund Butter und röhrt es gut schaumig, dazu kommen nach und nach drei ganze Eier, die man vorher glattgequirlt hat und geriebene Semmel. Davon nimmt man so viel, daß ein nicht zu dünner Teig entsteht. Davon sticht man nun kleine Klößchen ab und kocht sie in Salzwasser ab. Sie schmecken gut als Beigabe zu Braten (vor allem Kalbsbraten) oder auch als besonderes Gericht mit brauner Butter oder Backobst.

\*

### Kartoffelklöße.

Die Kartoffeln werden in der Schale abgekocht, so lange sie heiß sind geschält und durch die Kartoffelpresse getrieben (je schneller man dabei versahrt, desto besser, denn wenn die Kartoffeln abkühlen, lassen sie sich viel schwerer schälen und durchdrücken). Dann läßt man sie abkühlen und bereitet nun unter Hinzugabe von Mehl und Eiern einen Teig. Auf eineinhalb Pfund Kartoffeln

rechnet man etwa 200 Gramm Mehl und ein Ei, doch hängt die benötigte Menge Mehl von der Art der Kartoffeln ab, ob sie sehr wässrig sind oder nicht. Wenn man die Klöße öfter gemacht hat, wird man es schon im Gefühl haben, wie sich der Teig anfühlen muß. Vorher wird es ratsam sein, erst einen Probekloß abzukochen, um dann eventuell, wenn er zerloht, noch Mehl nachzutun. Man formt aus dem Teig runde Klöße und kocht sie in Salzwasser ab.

\*

### Thüringer Kartoffelklöße von gekochten Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden in der Schale abgekocht, heiß geschält und durch die Kartoffelpresse gedrückt. Dann röhrt man noch so lange sie heiß sind Butter darunter (auf  $\frac{1}{2}$  Kilogramm Kartoffeln 30 Gramm Butter). Wenn die Kartoffeln erkaltet sind, kommt Mehl (2–3 Eßlöffel), 2 Eier und Salz hinzu, und man kneitet das zu einem glatten Teig durch. Dann formt man kleine, runde Klöße daraus und läßt sie in Salzwasser langsam kochen. Wenn sie nach oben kommen, schiebt man den Topf zur Seite, läßt ihn aber noch fünf Minuten lang an einer heißen Stelle stehen. Dann nimmt man die Klöße heraus, zerreißt sie mit zwei Gabeln etwas an den Rändern und füllt kleine, würfelförmig geschnittene Semmelstückchen, die man in Fett geröstet hat, hinein.

\*

### Apfelsklöße.

Die Äpfel werden geschält, in kleine würfelförmige Stücke geschnitten und das Gehäuse aus ihnen entfernt. Nun nimmt man auf einen Teller voll geschnittener Apfel eine Tasse voll Milch, 4 Eier, 70 Gramm zerlassene Butter, 20 Gramm Süße, feingehackte Mandeln, etwas Zitronenschale, Zucker, Salz. Das alles mengt man gut durcheinander und fügt solange geriebene Semmel hinzu, bis ein ziemlich fester Teig entsteht. Mit einem Löffel werden Klöße abgestochen und in leicht gesalzenem Wasser abgekocht. Dann werden sie mit Zucker bestreut und in einer Milchsoße gegessen.

Ahnlich werden auch Birnenklöße bereitet. Man schält die Birnen, entfernt die Gehäuse, schneidet die Birnen in würfelförmige Stückchen, vermengt sie mit einigen Eiern, einer Tasse Milch und geriebener Semmel. Wenn der Teig noch zu dünn ist, dann nimmt man noch etwas Mehl daran. Die Klöße werden mit einem Löffel abgestochen und abgekocht.

\*

### Gerollter Kinderbraten.

Ein altgeschlachtetes Rippensstück klopft man recht mürbe, löst alle Knochen heraus, rollt den Braten fest zusammen und umwickelt ihn mit vorher gebrütem Bindsfaden. In einem Schmortopf läßt man Kinderfett kochen, belegt den Boden mit großen Speckscheiben, bringt den Braten darauf, bestreut ihn mit Salz und läßt ihn hierzu von allen Seiten braun braten. Sobald er anfängt stark zu bräunen, gießt man einige Löffel voll Wasser und ebensoviel saure Sahne hinzufügt und wiederholt dies, bis man ausreichend Soße hat. Nun läßt man das Fleisch darin in zwei Stunden weich schmoren, nimmt den Braten heraus, entfettet die Soße, gießt sie durch ein Sieb und dann in eine Sauciere. Von dem Braten trennt man den Bindsfaden und bringt ihn auf einer erwärmen Schüssel, mit Bratkartoffeln garniert, zu Tisch. Schwarzwurzelsalat ist eine wohlgeschmeckende Beilage.

\*

### Habsche von Kalbsbraten.

Man kann auch hierzu sehr gut Reste verwenden. Sie werden gehackt. Man macht Mehl in Butter braun, gibt 1 Teelöffel Fleischextrakt, einige gehackte Sardellen, 2 Eßlöffel Kapern, eine geriebene Zwiebel und etwas Zitronensaft hinzufügt. Man läßt das alles zusammen aufkochen. Dann gibt man das Fleisch hinein, röhrt es durch und richtet es an.