



Des

Landmanns Wochenblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft und Gartenbau.

Nr. 2.

Gratisbeilage zum Mäurer Kreisblatt.

1918.

— Jeder Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Gesetz vom 19. Juni 1901.) —

Die Beeteinfassung.

Von H. Schwarz. (Mit drei Abbildungen.)

Heute komme ich meinem Versprechen nach und führe den Lesern unseres Blattes aus der großen Zahl mehr oder minder angebrachter und mehr oder minder bekannter Beeteinfassungen drei Arten aus Glas und Stein im Bilde vor. Da ist erstens eine Einfassung aus Biersteinen, die überall da, wo solche Steine ohne zu große Fruchtverwertung erhältlich, wohl empfohlen werden kann (Abbildung 1). Daß sie etwas hart nach Berührung ausfällt, verschlägt an sich nichts, verlangt aber, daß das Beet abtrocknet und der ganze Garten dazu passen, daß sie gleichsam ein Schmuckstück für den Beetschauer bilden. Denn die Hauptzierde für den Garten soll dessen Pflege, Ordnung und Sauberkeit bilden. In diesem Sinne mag auch die in Abbildung 2 dargestellte Flascheneinfassung nützlich sein, zumal in Fällen, wo man eine größere Zahl zerbrochener Flaschen nützlich verwenden möchte. Jedemfalls streift diese Art der Einfassung schon ein wenig den Charakter des Absonderlichen und dürfte nicht dem Geschmack jedes jeden, besonders nicht einem geläuterten Geschmacke, allzusehr zusagen. Einfacher in ihrer Form sind die Schiefersteine in Abbildung 3, die denselben Dienst tun wie die Biersteine, im Verein mit richtigem Ordnungssinn und Fleiß auch kaum weniger zierend wirken dürften. Der einfache Naturstein, der so manchen überflüssigen Zierat aus dem Garten verbannt

Verwertung einer Schlachtziege.

Von H. B.

Eine Ziege, deren Milchtrag mit der Zeit zurückgegangen ist, gibt noch ein recht gutes Schlachttier ab, zumal wenn sie eine leidlich gute Sommerweide hatte. Daß viele Leute einen Widerwillen

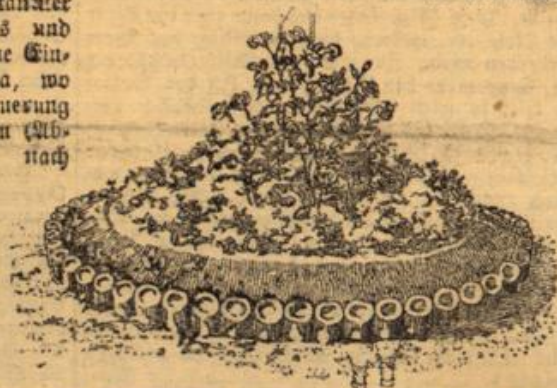


Abbildung 2. Beeteinfassung aus zerlegten in den Boden gesteckten Flaschen.

gegen Ziegenfleisch haben, ist eigentlich ganz unberechtigt, denn eine Ziege ist nicht nur ein sehr sauberes Tier, sondern ihr Fleisch ist auch bei richtiger Zubereitung kaum von Hammelfleisch zu unterscheiden, und außerdem läßt es sich auch räuchern. Ein Stück geräucherte Ziegenleule mit Bräntohlzusammengelocht, schmeckt ganz vorzüglich.

Das Töten, Ausnehmen und Fellabziehen ist Sache des Schlachters, aber das Zerlegen des Tieres sollte man selbst besorgen oder doch hierzu die Angaben machen können. Zunächst wird der Kopf des Tieres gleich hinter den Ohren abgetrennt und die Zunge entfernt. Dann schlägt man gleich den Kopf der Zange nach auf, nimmt das Hirn heraus und legt es in kaltes Wasser. Nun werden die Vorderbeine glatt herangezogen, wobei man die Rundung so führt, daß die Schulterblattknochen von Fleisch bedeckt sind. Die unteren Beinenden werden im Kniegelenk abgetrennt. Jetzt wird das Bauchfleisch rechts und links in je einem Stück abgeschnitten. Man führt hierzu die Schnittlinie um die Rippen herum bis an die Keulen und schneidet das weiche, knochenlose Fleisch glatt ab. Als Nächstes werden nun die Keulen ausgehöhlt, die wir zum Räuchern bestimmen.

Wie bei den Vorderbeinen, werden die Beinenden der Keulen im Gelenk abgetrennt. Nun bleibt uns nur der Ziegenrücken mit den daranhängenden Rippen. Ersteren legt man jetzt so auf den Tisch, daß die innere Seite nach oben gelehrt ist. Dann kniet man am Rückenrat entlang auf jeder Seite die Rippen drei Finger breit ein und schneidet diese beiden Rippenenden ab. Den Rücken nehmen wir zum Teil als fetten Braten und haben ihn so zurecht,

daß wir die Nieren noch mit am Bratenstüd haben. Das Rückenende mit dem Schwanzansatz bleibt zum Einpöckeln. Aller Talg, den wir finden, wird eingewässert; auch der Darmtalg, der beim Zertrennen der Därme ausgehört wurde. Der Talg wird gewürfelt und in Magermilch ausgelocht; erstaltet, kann man ihn von der Milch leicht trennen, er gibt ein gutes Bratfett, das sich auch zur Herstellung von Mehlschwichen benutzen läßt.

Der Rücken soll, wie schon gesagt, frisch gebraten werden. Dies geschieht am besten mit einer Beigabe von Lorbeerblättern und spanischem Pfeffer. Die braune Krastlöse wird mit etwas Wein abgeschmeckt. Gibt man dazu Rosenkohl oder Leinwurz Rüben, so hat man ein ganz delikates Mittagessen. Aus Sparfamkeitsgründen kann man von dem Braten vorher noch einige Koteletts abschneiden, aus welchen man die Knochen löst, worauf man die Koteletts brät und in Bechgläsern sterilisiert oder sie in einen Steintopf legt und mit Ziegenbraten zugießt. — Die beiden Vorderbeine werden gleichfalls ausgebeint; das eine ergibt ein braunes Ragout, das andere ein Kistasse; beides sterilisiert man. Das Halsstück bleibt zum Einpöckeln. Aus dem Kopf bereitet man eine Schüssel Sülze. Hierzu nehmen wir noch Zunge und Herz mit zu. Das gewaschene Fleisch wird mit Suppentraut und Salzwasser sowie einem gereinigten sauberen Kalbsfuß gargelocht. Dann löst man das Fleisch von den Knochen, wüffelt es und gießt die abgelaute und mit Gewürzessig abgeschmeckte Kochbrühe darüber. Auch kann man noch einige Salzgurken und Karottenwürfel sowie Perlwiebeln daruntermischen.



Abbildung 3.

Beeteinfassung aus zerlegten Dach-Schieferplatten.

Die Ziegenleber ist frisch gebraten zu Pellkartoffeln eine Delikatesse, doch kann man sie auch zusammen mit etwas Schweinefleisch — zwei Teile Fleisch auf einen Teil Leber — zu Leberwurst verarbeiten. Das Fleisch kocht man hierzu, treibt es durch die Maschine, gibt die rohe, durchgedrehte Leber hinzu, würzt mit Salz, Pfeffer, Meilen, Würstkraut und geschmorten und durch ein Sieb gestrichenen Zwiebeln und füllt die Wurstmasse ent-

Abbildung 1. Beeteinfassung aus Biersteinen.

at, soll auch hier die Oberhand behalten und mit dem starken Selbstbewußtsein wirken, der dem niederdeutschen Sprichwort liegt: Wer't mag de mag't, un wer't nich mag, de mag't wol nich mögen.

weder in Därme, die man dann locht und leicht andrückt, oder man füllt die Wurstmasse, nachdem man sie im Kochtopf garmacht hat, in kleine Steintöpfe, die man mit Ziegentalg zugießt.

Die Ziegentalge löst sich zu Bratwurst oder Rumpsteak verwenden. Noch mehrere Male durch die Fleischmaschine gedreht, gibt man das gehäutete, durch ein Sieb getriebene Hirn, rohe, geriebene Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Nelken und Muskat hinzu, füllt die Masse in die sauber gewaschenen Ziegendärme, bindet Würste ab, brät sie und sterilisiert sie im Bad. — Zu Haschee wird die Lunge gekocht, gehackt, in einer Mehlschüssel angerichtet und mit Gewürz und Essig abgeschmeckt. — Aus den beiden Bauchlappen macht man je eine Widelmurk. Hierzu breitet man das Fleisch aus, befeuchtet es mit Salz, Pfeffer, Nelken, geriebenen Zwiebeln und etwas Wurstkraut, wickelt das Fleisch dann zu einer festen Rolle auf und umschneidet es. Die Widelmurke werden gepöbelt, bei Gebrauch gekocht, in der Brühe erkalten gelassen und in Scheiben aufgeschnitten. Die Kochbrühe benutzt man, um damit Grünlohl oder Hülsenfrüchte zu kochen.

Zuletzt, wenn alle Arbeiten soweit erledigt sind, nimmt man das Einpölen vor. Hierzu benutzt man einen großen Steintopf, streut eine Lage Salz hinein, welches man auf das Rito mit 30 g Salpeter und 50 g Zucker gut durchmischt. Mit dieser Mischung reibt man alle zum Einpölen bestimmten Fleischstücke, auch die Keulen und Widelmurke, gut ein. Unten in den Steintopf packt man die beiden Keulen und füllt alle Lücken ganz fest mit kleineren Fleischstücken aus. Auf jede Lage Fleisch streut man eine Lage Salz und schließt zuletzt mit Salz ab. Die beiden langen Rippenstücke werden vor dem Einpölen in Portionsscheiben geteilt, auch der Hals. Bis auf die vier unteren Kettenenden werden auch alle Knochenstücke mit eingepöbelt. Haben sie auch nicht viel Fleisch, so geben sie später doch einem Crapen- oder Semmelfleisch einen kräftigen Geschmack. Nach zwei bis drei Tagen wird die Potelate möglich über das Fleisch gefüllt, wogegen man den Steintopf schräg hält. In etwa drei Wochen sind die Keulen genug gepöbelt und kommen in den Rauch.

Nun bleiben zum Schluss noch die vier unteren Kettenenden. Diese geben mit Suppentraut einige Keller Bouillon. Außerdem sind noch die Talggrößen sowie die Kochbrühe der Leber da, das ergibt eine Schüssel voll Grützwurst. In der Leberbrühe locht man Hasergrütze ziemlich steif und gar, gibt die durchgedrehten Talggrößen sowie alle Fleischreste, die sich finden, gekocht und durchgedreht hinzu, würzt mit Salz, Pfeffer, Nelken und Wurstkraut, füllt die Masse heiß in eine Schüssel, schneidet nach dem Erkalten Scheiben davon, brät sie in Ziegentalg und reist sie zu Pellardosoffen.

Auf solche Weise haben wir eine Schlachtziege aufs Beste ausgenutzt. Wir haben für manche Woche Fleischgerichte und Aufschnitt, und keine Bekörbe entgeht uns die Fleischkarte, denn Ziegenfleisch ist fadenfrei! Vielleicht ein Grund, daß mancher das ungerechte Vorurteil dagegen aufgibt, denn es schmeckt wirklich sehr gut.

Kleinere Mitteilungen.

Zahnspitzen der Pferde als Ursache schlechten Fressens. Zuweilen beobachtet man bei Pferden ein unregelmäßiges Fressen. Die Tiere lauen nachlässig und wägen die Nahrung herunter oder geben sie nach dem Kauen als Brei wieder von sich, ohne daß der Besitzer einen Grund hierfür zu finden weiß. In den meisten Fällen ist diese Erscheinung auf eine abnorme Zahnbildung zurückzuführen, weshalb man in erster Linie die Zähne der Tiere einer näheren Besichtigung unterziehen soll. Häufig pöffen nämlich die oberen und unteren Reihen der Backenzähne nicht gehörig aufeinander, und meist steht die obere oder untere Hälfte vor. In einem solchen Falle wird dann beim Kauen der vordere Teil durch den Zahn der entgegengetretenen Reierreihe nicht ganz abgerieben, und es bleibt dann eine kleine Spitze stehen, welche im Laufe der Zeit so lang wird, daß sie das Zahnfleisch des gegenüberliegenden Zahnes trifft und dieses beim Kauen des Futters verwundet, wodurch schließlich Geschwüre entstehen, die den normalen Gebrauch der Reier und Zähne beeinträchtigen. Um nun die Pferde wieder in den Stand zu setzen, ordentlich zu kauen, bedarf es nur eines Abfeilens oder Abwizens der Zahnspitzen, worauf die Geschwüre in den meisten Fällen von selbst wieder

zuheilen. Dieses Abfeilen ist nach Bedarf zu wiederholen.

Daß die Käse die Milch zerfließen lassen, hängt nicht von ihrem Willen oder ihrer Laune ab, wie häufig irrigerweise angenommen wird. Es ist wohl zu beachten, daß bei dem Melken nicht allein die Ausleerung des Euters, sondern auch während des Melkens selbst eine weitere Absonderung durch die Milchgänge begünstigt wird. Wenn diese nicht eintritt, so sprechen wir von einem Zurückfallen der Milch. Dasselbe geschieht aber unwillkürlich, und zwar infolge mannigfacher Einwirkungen. Dazu gehören eine nachlässige und verkehrte Behandlung des Euters, ein ungebäutes oder schonungsloses Melken, welches dem Tiere Schmerzen verursacht, irgendein plötzliches Erschrecken, eine plötzliche Abkühlung oder Erwärmung oder andere Einflüsse. Durch solche Zufälle wird die Milchabsonderung aufgehoben; die Quelle ist gleichsam verstopft, was man an dem augenblicklichen Zusammenstumpfen der Striche wahrnehmen kann. Wenn trotz Massierens des Euters und anderer Kunstgriffe keine Milch mehr kommen will, so ist das eben ein Anzeichen, daß sich keine mehr bildet. Dagegen ist mit Gewalt am allerwenigsten etwas auszurichten. Es gilt nur, die nachteiligen Einflüsse zu beseitigen, beim Melken mit schonender Sorgfalt und Sachkenntnis vorzugehen und den Tieren eine sanfte und freundliche Behandlung angedeihen zu lassen.

Tränken und Milchabsonderung. Das Tränken des Milchviehes hat einen großen Einfluß auf die Milchabsonderung aus. Es ist demnach durchaus nicht gleichgültig, welches Wasser das Tier erhält. Ist das Tränkewasser unrein oder sogar verdorben, was ja schon Magen- und Darmkatarrhe erzeugen kann, so wird auch die Milch weniger, und sogar die Güte der Milch wird dadurch erheblich beeinträchtigt, so daß der Rahm flebrig wird, nicht mehr gebraucht werden kann und ganz mit Pilzen durchsetzt ist. Diese Pilze finden sich dann auch im Blut der Tiere vor, wodurch die gute Milch der Tiere verdorben wird. Zur Güte der Milch trägt auch die Temperatur des Wassers bei. Ist das Wasser zu kalt, so wird der Milchstrom erheblich verringert. Daher soll den Kühen in der kalten Jahreszeit erwärmtes Wasser gereicht werden, was das Milchvieh auch dem kalten Getränk vorzieht, wodurch auch mehr Milch erzielt wird. Die Wärme des Wassers muß 20 bis 26° C betragen, nie aber unter 10° C sein. Ferner verursacht zu kaltes Wasser nur zu leicht Verfall, Rheumatismus, Verdauungsstörungen, Darmkatarrhe, Koliken u. dgl. Man gebe daher den Kühen nur lares und sauberes Wasser, das die richtige Temperatur hat, und man wird sich über schlechte Milch nicht zu beklagen brauchen.

Ein Schwein nur mit wenigen Finnen befallen, so ist dies äußerlich nicht erkennbar, wohl aber, wenn schon viele Symptome vorhanden sind. Letzteres ist durch die matten Schleimhäute der Augen, des Maules sowie durch rauhes Grunzen, Atembeschwerden, Schlaffe Bewegungen und zeitweilige Appetitlosigkeit des Tieres zu erkennen. Bei stark vorgeschrittener Infestation zeigen sich auch einzelne Finnen dicht unter dem Schleimhautüberzug der Zunge. Solche Schweine sind sofort zu schlachten, weil die Fäkalien nicht lohnend ist, da sich nur wenig Fleisch ansetzt bei den stark befallenen Tieren zeigt. Außerdem wird das Fleisch, je länger das Tier am Leben bleibt, mit immer mehr Finnen durchsetzt und verliert dadurch erheblich an Wert. Eine Heilung ist un durchführbar. 2.

Zur Pflege der Ziege. Es ist ein weit verbreiteter Irrtum, daß die Milchergiebigkeit der Ziege nur von der Masse abhängt, und mancher laßt nur für teures Geld eine Ziege, etwa eine Saanenziege oder eine Toggenburger Geiß, und findet später zu seinem Argern, daß der Vorstoß nur gering ist. Woher kommt das, da die genannten Ziegenrassen doch mit Recht im besten Rufe stehen? Es kommt von der schlechten Pflege. Während jedermann seine Kühe mit Kraftfutter füttert, wenn er gern eine hohe Milchmenge erzielt, sollen die armen Ziegen in vielen Fällen nicht nur von schlechtem Heu und dünnem Spülwasser leben, sondern dabei auch täglich Milch erzeugen. Das ist denn doch mehr, als man selbst von der genügsamsten Geiß verlangen kann. Durch gute Pflege und kräftiges Futter wird eine solche Geiß zwar nicht gut, aber doch besser, und ebenso sicher ist es, daß durch schlechte Pflege und schlechte Ernährung auch die beste Saanenziege herunterkommen und nur wenig Milch geben kann. Es ist nun sehr zu

wünschen, daß Saanenziegen, besonders die amnestische, unserer Schläge und zur Vermeidung auf den der Zucht eingeführt werden, aber die bestmögliche Pflege muß damit Hand in Hand gehen, was aus unandauernde Erfolge erzielt werden sollen.

Ein Mittel gegen das Jungkälbersterben. Wie nie vorher sind in diesem Jahre die Verluste beim Jungkälbersterben durch Seuchen heimgefallen mit worden. Allorts hört man Klagen über Absterben von Kälbern. Heute noch sieht man den Tierchen nassen Hals an, und morgen liegen sie tot im Stall. Es schädigen kein Kraut gegen diese Seuche gewachsen. Sehr ein immer wieder hieß es, so lesen wir in der „Westfälischen Landes-Zeitung“, desinfiziere, füttere nicht ausschließlich Grünfütter in größeren Mengen, bereite ein einmal und züchte nur mit völlig gesunden Tieren. Auch unter meinem Besande begannen bei diesem Jahre das Sterben, wo mir doch seit Jahren und kein Tier derartig eingegangen war. Raslos sein Brutto ich diesem Würger gegenüber. Da gab ich täglich ein alter, erfahrener Rührer den Rat: Versetze Wärm es einmal mit Rhubarberfäul! Viel Barm bei and hatte ich gerade nicht, aber versucht konnte einiger schon werden; Schaden konnte es auf keinen Fall sein, denn sonst gingen die Tiere ja doch ein. Als Rhubarber, wieder eine der Tierchen sich in der Erde hock nicht mühte, von einer Seite auf die andere fiel und h. Die Kopf in den Nacken warf, da wurde es probier durch Ein Teelöffel Rhubarberfäul, aus der nächsten, wo Apotheke geholt, mit etwas Wasser verdünnt, in einen Löffel dem Patienten eingegeben, der Leib gelinde massiert, und die Glieder etwas gestreckt. Natürlich war ein Gefäß das Tierchen von den übrigen abgeordnet. Den Betreff ich wurde nun der Patient beobachtet, und für Sch schon nach ein paar Stunden zeigte sich das Wunder. Das Tierchen begann sich wieder aufzurichten, um, also an, von den vorgelegten saftigen Kräutern zu lauben, nahen und sprang am anderen Tage wieder ebendieses Leistung umher als die gesunden Geschwister. langen zu habe das einfache Mittel seitdem häufig angewendet, und mit mir ist so gut wie kein Tier mehr eingegangen. Sobald bei einem Tier sich die üblichen Anzeichen bemerkbar machen, gleich bekommt es einen Löffel auf Rhubarberfäul. Auch wir möchten hiermit die Kränklichen raten, sich dieses einfache, bei dem Mittel im Hause zu halten und bei nächster Gelegenheit einen Versuch damit zu machen. 3. legen

Gegen das Erfrieren der Ränne und Rehen in Lappen der Hühner. Je von Federn trägt bedarf von der Körperseite der Hühner, namentlich die Ränne eingelegt und Rehlappen, sind im Winter leicht der Gefahr des Erfrierens ausgesetzt, was den Tieren sehr zu schaden, nur heftige Schmerzen bereitet, sondern auch Klauen, Einlegen der Rehen und das Ziehen der Hühner zu beeinträchtigt, mithin die Frucht ungenügend beeinflusst. Die Gefahr des Erfrierens ist um so größer, je kälter die Hühner nachts in zu warmen Ställen schlafen müssen, also im Großstall oder gar in künstlich überheizten Ställen; denn dann sind diese Tiere sehr empfindlich, wenn sie am Tage in den durch Winterkälte hinauskommen. Auch dadurch läge sich das Erfrieren oft ein, daß beim Wassertrinken mehr Ränne und Rehlappen ins Wasser eintauchen. Ställe besonders bei großräumigen Hühnerställen, falls ist. Man beugt dem Erfrieren des Erfrierens am besten vor, wenn man die Tiere nicht zu Beginn in warme Ställe verweilt. Sind die Ränne zu erfrieren, so bringt man die Hühner nicht ehe in einen warmen Ställe, sondern zunächst in einen kühlen Raum, in welchem man die oder zu frorenen Teile vorsichtig mit kaltem Wasser wäscht, Schnee wäscht, bis sie aufgetaut sind, und in dem mit Ölgeiz oder einem milden Fett einreiben. Sind die Rehlappen oder die Zehen der Hühner bereits abgestorben, so ist das Abheben und Abtragen dieser Teile nicht zu verhindern; man sucht dann der daselbst zu beschleunigen und die Heilung möglichen schnell durch Ölgeiz- oder Fettreibungen mit der Fuß von etwas Kreolin zu fördern. Dem Auf die Füße oder andere Körperteile erfrorenen Hühner verfährt man in der gleichen Weise. Dr. 3. Wochen

Elektrische Brutapparate. So mancher Bauern apparat steht während des Krieges unbenutzt da, und die hohen Anschaffungskosten verzinsen die an nicht, weil uns infolge der Sperrmaßnahmen ungenügende das Petroleum mangelt; denn wo es nicht um künstliche Brut in ganz großem Maßstab handelt, ist meistens das Petroleum der Brennstoff mit welchem die Apparate geheizt werden. So mancher man es aber das amerikanische Petroleum, das kanadische, das rumänische, das seit der Bekämpfung durch unsere Truppen und durch eine wenn auch nicht in sehr großer Menge, aber geeignet sich zur künstlichen Brut weit weniger

der Königl. landwirthschaftliche Frauen-Lehranstalt
und Hofschule. Die erhöhten Anforderungen, die die Aus-
bildung der Landjugend für künftige Zeiten stellen
kann, kommen auch für die landwirthschaftliche
Hochschule in Frage. Als ein wichtiges Glied
im Aufbau der haus- und landwirthschaftlichen
Erziehungsbildung spricht Prof. Dr. Kraus, München
Dr. G. Wöckel, Leiter des landwirthschaftlichen Vereins
in Bayern (Nr. 46) die bahnbrechende Arbeit des
Vereins für wissenschaftliche Frauenschulen auf dem
Gebiete an. Der Verein, der u. a. zwei wohl-
geleitete, unentgeltliche Schulen in Wiesbach und Rothenburg
unterhält, war neuerdings bestrbt, einen
Anwerbetheil als Lehranstalt zu gewinnen und so die
Hochschule Ziele noch über die Lehrgelegenheiten
zu erweitern. Die Schule selbst hinaus zu entwickeln
Lehranstalt bezweckt die Weiterbildung und
Erleichterung solcher jungen Mädchen, die durch
einen landwirthschaftlichen Frauenschule oder auf
geeignete Weise sich die grundlegenden haus-
und landwirthschaftlichen Kenntnisse erworben haben.

Stiftige Saffrispe. Zur Hälfte eingemachter Johannisbeerkast und zur Hälfte Wasser, zusammen 1 l, wird zum Kochen gebracht und mit zwei gehäuften Eßlöffeln voll Kartoffelmehl (aus Kartoffelschalen hergestellt), die man mit etwas Wasser auflöst, dicklich gekocht, wobei man den noch fehlenden Zucker hinzulegt. Dann gießt man die Speise in eine Glasschale und läßt sie erkalten. — Hierzu eine Vanillensosse aus $\frac{1}{2}$ l Magermilch, einem Päckchen Vanillin, Zucker nach Geschmack, einen Teelöffel voll Weizenmehl und einen Teelöffel voll Kartoffelmehl sowie ein ganzes geschlagenes Ei. I. Br.

Antwort: Das Steinigwerden der Früchte Ihrer Dels Butterbirne können verschiedene Ursachen bewirkt haben. Undurchlässiger, nasser, kälter auch trodener Boden sowie zu tiefes Pflanzen können dies hervorgerufen haben. Stößen die Wurzeln der Obstbäume, namentlich Birnen, auf eine undurchlässige Bodenschicht, so ist die Folge Spitzendürre, Krebs, Welksucht, Steinigwerden der Früchte usw. Seldem die Birnen während der reifen Wachstumsperiode plötzlich durch Trockenheit, so verhärtet sich ein Teil der Zellen, sie können nicht mehr wachsen, und inel. abestey werden die Früchte steinig. Tüchtiges Gießen ist in diesem Falle die hauptsächlichste Hilfe. Et.

