

# Der Landwirt in Nassau.

Blätter für Landwirtschaft, Weinbau und Genossenschaftswesen  
sowie Hauswirtschaft.

Unter Mitwirkung nassauischer  
Landwirte herausgegeben ::  
Garantirte Auflage 22000 Exemplare

Geschäftsstelle: Nicolassstraße 11.  
Fernsprecher 199 :: Fernsprecher 133.

Erscheint wöchentlich einmal  
am Donnerstag Morgen ::  
Insertionspr. die Kolonellselle 25 Pfg.

Nr. 44.

Wiesbaden, den 30. Oktober 1913.

5. Jahrgang.

## Das neue Mittel gegen den Heu- und Sauerwurm.

Die letzten Berichte über erfolgreiche Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms mit Nikotinpräparaten haben in hohem Maße das Interesse der Fachkreise erregt. Es scheint aber, daß auch Zweifel über die Echtheit dieser Erfolge bestehen, wie die folgenden Auslassungen zeigen; wir geben nach dem Grundsatz *audiat et altera pars* auch dem Standpunkt der Gegenseite Raum, ohne irgendwie Stellung zu nehmen.

Man schreibt uns: „In den Weinbergen zu Hochheim und in denen zu Rüdesheim wurden in diesem Jahre Versuche mit Nikotinpräparaten zur Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms, dieser Geißel der Winzer, ausgeführt, in Hochheim in den Weingärten des Geh. Kommerzienrats Kschrott und des Weingutsbesizers Georg Krschell. Andere namhafte Weingutsbesitzer in Hochheim, wie der Fürst zu Hessenburg, der Graf zu Ingelheim, die Stadt Frankfurt und die preussische Domäne, haben zurzeit noch Scheu, mit diesen Nikotinpräparaten Versuche anzustellen, da einwandfrei dargetan worden ist, daß derartig behandelte Trauben einen Wein liefern und liefern, der nach Tabak riecht und roch. In Rüdesheim wurden ähnliche Präparate und zwar jene vom Direktor der hessischen Weinbauschule in Oppenheim, Oekonomierat Fuhr, zusammengestellten sowie ein noch besseres geruchloses Präparat von Golas u. Co. in Zürich in den Weinbergen des Frhrn. v. Stumm und in denen der Firma Johann Baptist Sturm angewandt. Der Erfolg dieser Nikotinbehandlung ist wohl sichtbar. Aber nur in solchen Weinbergen, die im besten Ertrag stehen, tritt das Ergebnis deutlich vor Augen. Gleichwohl befinden sich hier noch genug Trauben, die vom Sauerwurm angegriffen worden sind, weil es eben nicht möglich ist, die Traubenbeeren derartig mit der Spritzflüssigkeit zu überziehen, daß nicht unbedeckte Flächen frei bleiben, die dann die Angriffspunkte für die Raupe des Heu- und Sauerwurms bilden.“

Die in den Tagesblättern leithin gebrachten Nachrichten von den großartigen Erfolgen der Nikotinslösung beim Kampf mit dem Heu- und Sauerwurm sind weit übertrieben. Der Erfolg durch diese Bekämpfungsart, die die Verwaltung des Prinzen Friedrich Heinrich von Preußen zu Schloß Reinhardtshausen und jene des Freiherrn Langwerth v. Stummern in Eltvile in den Weinbergen der Gemarkungen Hattenheim und Erbach anwendet, nämlich durch Einschließen der einzelnen Trauben in papierernen Däten während des Mottensfluges, übertrifft bei weitem die Resultate durch Nikotinslösung.

Um bei der Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms einen durchschlagenden Erfolg zu erzielen, kommt es vor allem darauf an, welche Bekämpfungsweise gründlicher und weniger kostspielig ausgeführt werden kann. Die zu eifrig einseitige Parteinahme für ein zu wenig ausgeprobtes Mittel, wie es bis jetzt das Nikotinmittel ist, kann für die gute Sache eher schädlich als nützlich werden; derartige Versuche müssen mehrere Jahre hindurch konsequent

durchgeführt werden, da man sich sonst zu leicht großen Enttäuschungen aussetzt. Darum können die meisten Weinbauachverständigen im Main- und Rheingau die zu Hochheim gar zu laut ausgerufenen Vobsprüche über das Nikotinverfahren vorläufig nicht gutheißen.“

Den obigen Auslassungen steht entgegen, was Oekonomierat Fuhr von der Oppenheimer Weinbauschule bei einer Besichtigung des Papstmannschen Weingutes in Hochheim vor einer großen Menge von Weinbauachverständigen betonte, daß nämlich „Befürchtungen, der Wein nehme von dem Nikotin Geschmack an, grundlos seien.“

Die Besichtigung des Papstmannschen Weingutes, das mit dem neuen Mittel, der sogen. Oppenheimer Mischung, behandelt wurde, erfolgte auf Veranlassung der hessischen Landwirtschaftskammer. Ueber die Kosten der neuen Bekämpfungsmethode führte Oekonomierat Fuhr aus: Das neue Mittel wird hergestellt, indem man 1 Kg. Cottonölseife, die gut rein sein muß, mit etwas Wasser und 1/4 Kg. 10prozentigem Nikotin vermischt und das Ganze mit Wasser auf 100 Liter Flüssigkeit verdünnt. Diese Flüssigkeit kostet dann 5 Mark. Das so von jedem Weinbauer leicht herstellbare Mittel wird am nützlichendsten in der Zeit vom 5. Juli bis 5. August mit der Revolververspritze von beiden Seiten in die Trauben geschleudert, weil gerade in den angeführten Tagen das aus dem Ei gekrochene Nüppchen am Weinstock einen passenden Platz zum Vorpuppen sucht. Pro Morgen werden etwa 300 bis 400 Liter Flüssigkeit benötigt, so daß die Behandlung inkl. Arbeitslohn 55 Mk. Kosten für den Morgen verursacht.

Der Vorsitzende des hessischen Weinbauverbandes, Weingutsbesitzer R. Sittmann-Oppenheim gab bekannt, daß er beim Ministerium vorstellig geworden sei, daß die Regierung die möglichst vollstetige Einführung des Nikotins gestatten und daß das Mittel möglichst billig an kleinere Winzer, evtl. umsonst, abgegeben werde. Er habe ferner den Präsidenten des deutschen Weinbauverbandes gebeten, bei allen Bundesstaaten in gleichem Sinne vorstellig zu werden. Dieser habe auch seine Zusage bereits gegeben.

Am letzten Sonntag, 20. Okt., fand unter zahlreicher Beteiligung aus dem ganzen Rheingau, eine von der Landwirtschaftskammer Wiesbaden veranstaltete Besichtigung der Versuchsweinberge in den Gemarkungen Hattenheim und Erbach statt, in denen die Trauben zum Schutze gegen den Sauerwurm von Anfang Juli bis Anfang September in Papierdäten gehängt waren. Zuerst wurden die Weinberge im Hattenheimer Mannberg und im Ruchbrunnen, Besitz des Freiherrn v. Stummern, besichtigt, dann ging's nach Erbach in das Weingut des Prinzen Heinrich von Preußen, in die Lagen Brühl, Marcobrunnen und Rheinhöhl.

Herr Oekonomierat Ott-Rüdesheim begrüßte die Teilnehmer namens der Landwirtschaftskammer und sprach seine Freude aus über das große Interesse, welches die Gutsbesitzer, Verwalter und Winzer den Besichtigungen und der Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms entgegenbrachten. Sodann besprach Herr Rentmeister Böglers-Eltville das von ihm durchgeführte Dätenverfahren, und Herr Weinbauinspektor Schilling-Weisenheim gab daran anschließend noch einige beachtenswerte Mittheilungen. Die Besichtigung ergab, daß im Mannberg, wo die Trauben eingedätet waren, diese vollkommen erhalten geblieben sind und auch in der Reife voran waren, während im benachbarten Ruchbrunnen, wo nichts



gegen den Fleck- und Sauerwurm geschehen war, die Weinberge das allbekannte traurige Bild boten: Trauben genug, aber alle schlecht und zerfressen.

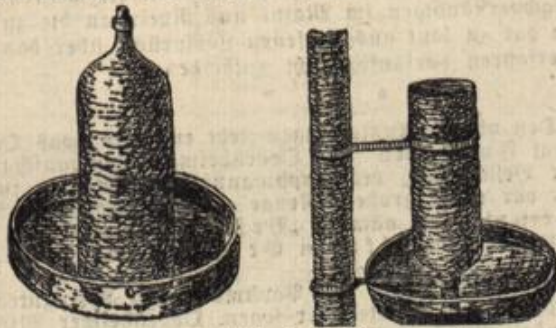
In Erbach am Schloß Reinhardtshausen begrüßte Herr Administrator Schwarz die Versammelten und erklärte, wie er in 2 Morgen die Kögler'schen Düten angewandt hätte. Die Teilnehmer konnten sich, wie der „Nhg. Anz.“ schreibt, davon überzeugen, daß auch hier alle eingedühten Trauben erhalten geblieben sind, und daß in den Kontrollzeilen so gut wie nichts hing.

### Praktische Saufgefäße.

Mit 2 Abbildungen.

(Nachdruck verboten.)

Frisches Wasser ist für das Geflügel mindestens ebenso wichtig, wie das Futter. Wir finden heute vielfach noch recht unpraktische Saufgefäße, die es zulassen, daß das Wasser in kurzer Zeit warm und beschmutzt wird, wodurch eine mehrmalige Erneuerung sich nötig macht. Recht praktische Saufgefäße sind auch im Handel erhältlich, doch ist es sehr einfach, solche selbst herzustellen.



1. Praktische Saufgefäße. 2.

Figur 1 zeigt ein Gefäß, bestehend aus einer Flasche und einem Untersatz. Die Flasche, am besten aus Steingut, hat etwa 8-4 Zentimeter vom Boden entfernt ein kleines Loch, das man natürlich erst einbohren muß. Die Öffnung wird mit einem Kork verschlossen und die Flasche mit Wasser gefüllt. Nun wird sie in die Unterstühle gestellt und der Kork herausgezogen, es läuft nur soviel Wasser in die Schale, bis es die Flaschenöffnung erreicht hat. Wir haben also ständig Zutritt frischen Wassers. Eine einmalige Füllung am Tage genügt, um den Tieren die Annehmlichkeit des frischen Wassers, das nicht beschmutzt werden kann, zu geben. Damit die Flasche nicht umgestoßen werden kann, bindet man sie an oder befestigt sie so, wie Abbildung 2 zeigt, in der eine Flasche mit Wasser gefüllt und mit der Öffnung nach unten in ein Gefäß gestellt wird, das mäßig tief ist. Auch hier findet eine selbstständige Erneuerung des verbrauchten Wassers statt. Zweckmäßig stellt man die Gefäße im Schatten auf.

### Erfahrungen bei der Selleriekultur.

Von Peter Werner.\*)

Im Hinblick auf die Bedeutung, die der regelmäßige Genuß von Sellerie für alle Herz- und Nervenleidenden, aber auch für den gesunden menschlichen Organismus hat, ist es erklärlich, daß er nicht nur stets ein begehrtes Gemüse ist und bleiben wird, sondern daß er auch mit Vorliebe von jedem Gartenbesitzer gern selbst, und zwar mit aller Sorgfalt angebaut wird. Wenn es trotzdem oft nicht gelingt, die erwünschten dicken weißen Knollen zu erzielen, so liegt es meist an den Vorbedingungen für eine erfolgreiche Kultur, die immerhin verhältnismäßig einfach ist, aber mit großer Gewissenhaftigkeit durchgeführt werden muß. Wer unter ungünstigen Verhältnissen erst 4 Wochen vor der Ernte daran denkt, seinem Sellerie etwas zuzugute zu tun, der kommt freilich zu spät damit. Alle Maßnahmen, die darauf abzielen sollen, daß sich die Knollen gut entwickeln und dabei weiß und hart bleiben, müssen von vornherein mit aller Sorgfalt beachtet werden.

Dem Gemüsezüchter von Beruf ist es bekannt, daß der Sellerie ein Fresser ist, d. h. daß er ein besonders gut gedüngtes Erdreich liebt, das nebenbei auch tief gelodert sein muß. Wenn die Knollen trotzdem an Größenaus-

bildung zu wünschen übrig lassen, so liegt es sehr oft an zu dichter Pflanzung; die Pflanzen treiben sich dann gegenseitig in die Höhe und darunter leidet die Ausbildung der Knollen natürlich. In bestem, gut gedüngtem Boden gebe ich den Pflanzen mindestens einen Abstand von 50 Zentimeter, in etwas geringerem 45 Zentimeter.

Das Pflanzen selbst und die Vorbereitung oder Anzucht der Setzlinge erfordert viel Aufmerksamkeit. Es ist natürlich, daß verstopfte Pflanzen, auch wenn sie etwas teurer sind, solchen unmittelbar vom Saatbeet entnommenen entschieden vorzuziehen sind. Die kleine Arbeit des Verstopfens oder die geringen Mehrausgaben für verstopfte Pflanzen machen sich immer doppelt bezahlt. Der größte Fehler wird im Hausgarten noch immer beim Setzen der Pflanzen gemacht, und zwar werden sie entweder zu tief oder zu hoch gesetzt. Beides ist nachteilig für die Ausbildung der Knolle, befördert aber ein übermäßiges Blätterwachstum. Die Setzlinge müssen vor allen Dingen mit der Wurzel gerade in den Boden gebracht werden, und zwar nur so tief, daß das Herz mit der Erdoberfläche abschließt. Mit den Fingern zu pflanzen, wie man es hier und da sieht, ist ganz ungartnerisch. Zum Selleriepflanzen gehört ein gutes Pflanzholz, mit dem nicht nur ein genügend tiefes und breites Pflanzloch hergestellt, sondern die Wurzel auch gut fest angedrückt werden kann, denn das ist sehr wichtig. Wer noch nicht mit dem Setzholz pflanzen kann, der muß es eben lernen.

Allzulange Hauptwurzeln sind vor dem Pflanzen etwas einzufürzen, das regt zur Bildung von Faserwurzeln an und gleichzeitig zur Größenausbildung der Knolle. Doch ist es mit diesen wenigen Einzelheiten noch längst nicht getan. Die weitere Pflege ist ebenso wichtig. Vor allen Dingen muß öfter gehackt werden, solange der Boden noch nicht völlig von den Blättern bedeckt ist. Der Sellerie bildet unter ihm zusagenden Verhältnissen eine ansehnliche Menge Blätter, und das zeigt uns an, daß er viel Bodenfeuchtigkeit verlangt. Deshalb ist auf ein gleichmäßiges Feuchthalten des Erdreichs großer Wert zu legen. Der trockene Sommer 1911 und der in manchen Gegenden niederschlagsarme Nachsommer 1912 gaben ein gutes Beispiel dafür, wie nötig das Wasser für die Ausbildung der Knollen ist. Bei Trockenheit bleiben sie klein, werden holzig und hart, oft auch rostig und verdicken sich nur oberflächlich (wörtlich genommen). Ihr unterer Teil verdickt sich nicht genügend, sondern bildet viele Saugwurzeln aus, die der Pflanze das nötige Wasser zuführen sollen. Aus allen diesen Gründen ist bei trockenen Böden von Zeit zu Zeit eine gründliche Bewässerung vorzunehmen.

Ob der Sellerie angehäufelt werden soll, ist sehr vom Boden abhängig. In Böden, die genügend Feuchtigkeit halten, ist es meist unnötig. In trockenen Böden ist das Anhäufeln dagegen von Mitte bis Ende Juli, je nach dem Wetter auch erst vom August an, meist erforderlich, um die Zartheit der Knolle zu erhalten. Die Beobachtung und der vorjährige Erfolg ist meist nur allein maßgebend, denn wie bei allen Gartenarbeiten darf auch hier nicht alles über einen Kamm geschlagen werden.

Ein wichtiger Punkt ist noch die Düngung des Selleriees. Sein Vorkommen im wilden Zustande in den Seegegenden zeigt uns an, daß er salzliebend ist. Es ist deshalb ratsam, dem Boden schon vor dem Pflanzen Düngesalz zu geben. Ich streue in gewöhnlichem Gartenboden, meist schon im März, auf 100 Quadratmeter Land folgendes Gemisch: 4 Kilogramm 18%iges Superphosphat oder 5 Kilogramm Thomasmehl, 3 Kilogramm 40%iges Kalisalz und 8 Kilogramm schwefelsaures Ammoniak. Im Hausgarten habe ich in Ermangelung dieses auch schon sehr gute Erfolge mit einer schwachen Kochsalzlösung erzielt, und zwar eine kleine Sandvöll auf eine große Gießkanne voll Wasser. Hierfür wähle ich immer möglichst trübe Tage oder Regenwetter aus. Das Salz muß gut aufgelöst sein und das Wasser vor dem Ausgießen gut umgerührt werden. Weit empfehlenswerter ist natürlich eine öftere Gabe flüssigen Düngers, jedoch nur bei vorheriger gründlicher Durchfeuchtung des Erdreichs oder bei Regenwetter. Stallmistjauche ist Abortsjauche vorzuziehen. Letztere sollte nur in stark verdünntem Zustand angewendet werden, und dann auch nur von erfahrenen Gartenbesitzern, denn ein Uebermaß macht die Knollen leicht rostig. Bei der Anwendung flüssiger Dünger darf ein gründliches Nachgießen mit reinem Wasser nicht unterlassen werden.

Das Entfernen der oberen Seitenwurzeln im Spätsommer zur besseren Ausbildung der Knollen halte ich für ganz unnötig. Außerdem darf es nur von geübter Hand ausgeführt werden, sonst schadet man mehr, als man damit nützen möchte. Wenn Standort, Boden und Pflege dieser wichtigen Gemüsekultur entsprechend angepaßt wer-

\*) Aus „Der Beirmeister im Garten und Kleintierhof“, Verlag Bachmeister u. Thal, Leipzig.



den, dann wird auch der Erfolg nicht ausbleiben. In Betracht zu ziehen ist nur noch die Sortenfrage. Manche mit viel Geschrei angepriesene Sorten halten nicht das, was ihnen vorausgesetzt wird. Fast für alle Verhältnisse passend ist der kurzlaubige Apfel-Knollen-Sellerie, der nach meinen langjährigen Beobachtungen nur sehr selten verläßt. Gleich gut, fast ohne Unterschied ist der kurzlaubige große Erfurter Knollen-Sellerie, der meines Wissens etwas weniger anspruchsvoll an die Bodenfeuchtigkeit ist.

## Gurkenkulturen im Winter.

(Nachdruck verboten.)

So wenig Spezialkenntnisse die Gurkenkultur im Frühjahr oder Sommer benötigt, so viel Beachtung benötigt die Winterkultur. Sobald man eine gute Treibsorte hat, können im Winter bei nötiger Sorgfalt sehr gute Erfolge erzielt werden. Als Grundregeln bei der Gurkentreiberei sollen gelten: stets genügend Wärme, sowie genügend Feuchtigkeit der Kulturerde und der Luft. Bei einer rationellen Gurkenzucht kommen nur starke, gut entwickelte Pflanzen in Betracht, die in der Regel vier Wochen nach dem Auspflanzen bereits tragfähig sein sollen; im Winter vergehen vom Anbau bis zur Tragfähigkeit 9–11 Wochen, bis man die ersten Früchte abnehmen kann. Bei Anzucht der Gurkenpflanzen kann man die Samenkerne entweder in Sägespäne oder Moorerde in Samenschüsseln usw. legen, die Pflanzen müssen nach der Keimung einzeln in kleine Töpfe verpflanzt werden und ohne Störung weiter wachsen. Will man das erste Verpflanzen umgehen, so lege man die Samenkerne einzeln in kleine Steddingstöpsel, die vorher mit vorwiegend leichter und lockerer Erde gefüllt werden, nur so tief, als die Kerne selbst dick sind, in die Erde und halte sie im Winter auf 19 Grad Reaumur vorwiegend feucht. In 4–5 Tagen erblicken die Keimblätter bereits das Tageslicht und müssen nun genügend Licht und regelmäßige Feuchtigkeit haben. In etwa 14 Tagen sind dieselben derart durchgewurzelt, daß sie in entsprechend größere Töpfe in mehr schwere, kräftige Erdmischung, möglichst tief, verpflanzt werden, wo sie sich in weiteren 3–4 Wochen so stark entwickeln, daß sie auf ihren Bestimmungsort ausgepflanzt werden können, wo sie in 4–5 Wochen bereits Früchte tragen.

Die gut entwickelten Gurkenpflanzen werden auf vorbereitete Beete, die durchgewärmt sind, in Abständen von 1 Meter bis an die Samenblätter ausgepflanzt. Gelzwärme im Winter bei Frost 17 Grad Reaumur, bei Tauwetter 1 Grad höher. Die Bodentemperatur soll die gleiche sein. Das Gießen muß ausgiebig sein, jedoch nicht so stark, daß die Erde versäuert. Das Gießwasser soll die Temperatur des Bodens, bezw. der Luft haben. Bei einer Luhtemperatur unter 6 Grad Reaumur darf an eine Lüftung nicht gedacht werden. Sehr wichtig ist: Im Winter, wo Tag und Nacht stark geheizt werden muß, ist oft viermaliges Spritzen täglich notwendig, um das Auftreten der roten Spitze und des Tripfes zu verhüten. Beschattet werden die Gurken im Winter nicht. Gut zu achten ist auf das Einstüßen der Haupt- und Seitentriebe, wodurch die Pflanzen zum früheren und reichlicheren Fruchtansatz gebracht werden können. Die Düngung der Gurken soll unter keinen Umständen unterbleiben; selbst bei der besten Erdmischung kann ein Düngungs nur von Nutzen sein, besonders wenn die Pflanze sich in vollem Tragen befindet. Die Erntezeit bei der Winterkultur dauert gewöhnlich fünf Monate, Januar bis Mai. Nach Beendigung dieser kann sofort die Sommerkultur abgetrieben werden. Wird die Winterkultur aufmerksam und rationell betrieben, ist sie sehr einträglich.

N. R.

## Pferde- und Rindviehversicherungsverein für den Unterlahnkreis.

In Diez fand am 24. Oktober unter dem Vorsitz des Landrats Dürerstadt die Generalversammlung des Pferde- und Rindviehversicherungsvereins für den Unterlahnkreis statt.

Der Pferdeversicherungsverein zählt 467 Mitglieder gegen 406 im Vorjahre. Der Rückgang ist hauptsächlich darauf zurückzuführen, daß 28 Mitglieder die Pferde abgekauft haben. Versichert waren 597 Pferde gegen 635 im Vorjahre; die Versicherungssumme betrug 513 000 M. (i. V. 549 000 M.). Der Durchschnittswert eines versicherten Pferdes betrug 860 M. (865 M.), an Schadengeldern wurden für 38 Pferde (49) 15 817 M. (10 480 M.) gezahlt. Von den

entschädigten Pferden sind 14 gefallen, 4 wurden getötet, 20 sind geschlachtet worden. Das Vereinsvermögen ist von 4758 Mark auf 7234 M. angewachsen.

Der Rindviehversicherungsverein hatte eine Mitgliederzahl von 845 (i. V. 857); der Rückgang ist, wie das „Diezer Kreisbl.“ schreibt, ebenfalls darauf zurückzuführen, daß eine Reihe früherer Mitglieder das Vieh abgekauft haben. Versichert waren 2640 Stück Rindvieh (2706) zu dem Betrage von 921 605 M. (869 075 M.). Trotz der Verringerung der Stückzahl ist also eine Erhöhung des Versicherungsbetrages eingetreten. Der durchschnittliche Versicherungswert eines Tieres ist in den letzten Jahren beständig gestiegen. Er betrug im Jahre 1908 288 M., 1909 284 M., 1910 315 M., 1911 322 M., 1912 348 M. Schadengelder wurden für 76 Tiere 13 365 M. gezahlt, im Vorjahre für 92 Tiere 15 869 M. Das Vereinsvermögen ist von 3844 Mark auf 7298 M. angewachsen.

Dem Geschäftsführer des Vereins, Herrn Achstein, wird mit der Entlastung auch der Dank für seine Tätigkeit ausgesprochen. Die Rechnungsprüfer werden sodann für 1913 wiedergewählt. Der Vorstand ist auf fünf Jahre neu zu wählen. Für den Pferdeversicherungsverein werden folgende Herren wieder beziehungsweise neugewählt: Bürgermeister Bär in Balduinshausen, Bürgermeister a. D. Oppermann in Aul, Bürgermeister a. D. Pfeiffer in Oberneisen, L. Strider in Klingelbach, Bürgermeister Staud in Ragen, einbogen und Emil Wäurer in Kemmenau (neu). Der Vorstand des Rindviehversicherungsvereins setzt sich aus folgenden Herren zusammen: Bürgermeister Heymann in Burgschwalbach, Bürgermeister Winter in Singhofen, Karl Kofschach in Diez, Bürgermeister Jung in Gutenader, Gemeindevorsteher Hoffmann in Horhausen und Karl Oberender in Scheuern (neu).

## Die Landwirtschaftskammer und die Ausnahmetarife.

Der Verlängerung der Ausnahmetarife für Vieh und frisches Fleisch stimmte die Landwirtschaftskammer für den Regierungsbezirk Wiesbaden unter der Voraussetzung zu, daß es sich nur um vorübergehende Maßnahmen handelt, obwohl sie der Ueberzeugung war, daß die durch die Ausnahmetarife erreichte Verbilligung den Verbrauchern nur in den wenigsten Fällen zugute kommen würde. Eine weitere Ermäßigung der Ausnahmetarife für Fleisch von frisch geschlachtetem Vieh befürwortete die Kammer nicht.

## Alebgürtel an den Obstbäumen.

Aus dem Landkreise, 27. Okt. Ueberzeugt von der Notwendigkeit, im Herbst die Obstbäume mit Alebgürtel zu versehen, hat es Landrat von Heimbach durchgesehen, daß dieses Mittel zur Unschädlichmachung der Frostschmetterlinge dieses Jahr in allen Gemeinden des Landkreises Wiesbaden Anwendung findet. Meist führen geübte Tagelöhner die Arbeiten auf Kosten der Gemeinden aus, sodaß eine gewisse Garantie geboten ist, daß sie auch gut werden. Die tatsächlichen Kosten werden den Obstbaumbesitzern zur Rechnung gebracht.

## Saatenschädlinge.

—ch. Aus dem Diebental, 27. Okt. Ueberall auf den Feldern machen sich in diesem Herbst als lästige Schädlinge die Aderschneden bemerkbar. Durch die feuchte Witterung des Spätsommers ist ihre Entwicklung begünstigt worden, so daß sich ihre Nachkommenschaft außerordentlich vermehrt hat. Namentlich haben unter ihrer Gefräßigkeit die jungen Saaten sehr gelitten.

## Nach der Ernte.

† Vom Tannus, 27. Okt. Die letzte Ernte des Feldes — Ruder- und Stoppelrüben — findet soeben statt. Das günstige Herbstwetter gestattete ein flottes Vorwärtkommen der Feldarbeiten. Roggen und Weizen ist gesät; ersterer ist schon schön aufgegangen, ein Beweis, daß die zahlreich vorhandenen Mäuse hier wenig Schaden angerichtet haben. Das geringe Resultat der Obsternte wird bei solchen Gemeinden, die Obstanlagen besitzen, schwer empfunden; manche Gemeinden haben gegen das Vorjahr einen Verlust von 50 bis 80 Prozent. Nach den neueren Feststellungen haben die Insekten mehr dem Obstertrag geschadet als die ungünstige Witterung während der Blütezeit. Von dieser Ueberzeugung ausgehend, wurden in diesen Tagen fast in allen Gemarkungen die Obstbäume mit



Kalkstuck und Klebmitteln versehen, sowie alles dicke und im Absterben begriffene Holz aus der Baumkrone entfernt.

Wegen der guten Getreide- und überaus reichen Kartoffelernte hat sich die Schweinehaltung fast noch mehr als verdoppelt. Es darf sonach gehofft werden, daß die hohen Schweinefleischpreise sich bald niedriger stellen werden.

Eine Dickwurz von 32 Pfund.

X Aus Nordenstadt, 27. Okt., wird uns geschrieben: „Der goldene Segen im goldenen Grund“, von dem kürzlich an dieser Stelle aus Walsdorf berichtet wurde, ist überboten durch eine Dickwurz, die Landwirt Ph. Kern in Nordenstadt gezogen und im Gasthaus „Zum grünen Wald“ ausgestellt hat. Dieses Monstrum hat das bedeutende Gewicht von 32 Pfund. Derartige Früchte des Feldes sind in guten Jahren, wie das heutige eine ist, keine Seltenheit.

## Gemeinnütziges.

Neue Forschungen über den Hausschwamm.

Dem gefährlichen Holzzerstörer, dem Hausschwamm, der Plage jedes Hauswirts, hat, wie die „Naturwissenschaftliche Wochenschrift“ berichtet, E. Wehmer eingehende Untersuchungen gewidmet. Er hat zunächst die Widerstandsfähigkeit der einzelnen Holzarten gegen den Hausschwamm (*Merulius lacrymans*) geprüft und namentlich das Verhalten des Eichenholzes, über das widersprechende Urteile im Gange waren, genau untersucht. Aus seinen Beobachtungen geht nunmehr hervor, daß Eichenholz im hohen Grade gegen den Hausschwamm widerstandsfähig ist, und daß es sich mit einem anderen, ebenfalls einen „Schwamm“ erzeugenden Pilz (*Coniophora cerebella*) ebenso verhält. Wehmer hält es freilich für möglich, daß Eichenholz nach Jahren von diesen Pilzen zerstört werden könne; er glaubt aber, daß Eichenholzerkrankungen in Bauwerken durch andere Pilze (*Polyporiserien*) verursacht werden. Die Widerstandsfähigkeit des Eichenholzes sieht er in chemisch-physiologischen Bedingungen. Das Eichenholz ist stark gerbsäurehaltig. Durch einen Zusatz von 1 bis 2% Tannin oder durch Gallussäure konnte auf dem besten Nährboden die Entwicklung des Hausschwammes verhindert werden. Auf ausgekochtem Eichenholz wächst der Hausschwamm bedeutend besser, als auf ungekochtem. Auch übt der wässrige Holzsaft eine erheblich entwicklungsfördernde Wirkung aus. Die Immunität des Eichenholzes wird also hauptsächlich in seinem Gerbstoffgehalt zu suchen sein.

Wehmer hat ferner ausgedehnte Ansteckungsversuche ausgeführt. Er suchte zunächst festzustellen, ob der Boden oder der Luftfeuchtigkeit der Hauptteil zufalle. Der Ausfall dieser Versuche widerlegte die Meinung, daß nur wasserdampfgesättigte Luft für das Befallen unterirdischer Holzest günstige Bedingungen schaffe, höherer Feuchtigkeitssgehalt des Holzes unter natürlichen Bedingungen aber von Nachteil sei. Der Pilz gedeiht im Gegenteil am besten auf stark feuchtem Untergrund, also auch auf dem wassergetränkten Boden sonst lufttrockener Häuser. Hier vermag er bei längerer Einwirkung selbst Eichenholz, wenn auch in heftigem Maße, anzugreifen, während es in achtmönatigen Versuchen gelungen ist, die nur luftfeuchten Teile dieser Holzart irgendwie zu beeinflussen.

Merkwürdigerweise ist es bisher nur in seltenen Fällen gelungen, die Sporen des Hausschwammes zum Keimen zu bringen. Der Pilz verbreitet sich nur durch auswachsende Mycelien, also durch direkte Berührung, nicht durch Vermittlung der Luft. Nicht einmal im gleichen Raume findet Ansteckung durch Sporen statt und die Angabe, daß ein krankes Haus ein anderes in dieser Weise anzustecken vermöge, ist ein Mythos.

## Hauswirtschaft.

Wie behandelt man ehbare Pilze?

Hat man sich von der Brauchbarkeit des Pilzes überzeugt, so püht man ihn oberflächlich ab, indem man erdige Teile abschneidet und Laubreste usw. entfernt; dann wäscht er in den Sammelbehälter. Zu Hause angekommen, nehme man das Reinigen und Zurechtbringen noch am gleichen Tage vor; geht das nicht, so müssen die Pilze in einem kühlen Raume locker ausgebreitet auf Papier gelegt werden, keinesfalls aber in einem schmalen, feuchten Raume, sonst sind sie unter Umständen schon bis zum anderen Tage verdorben. Länger als bis zum anderen Vormittag darf man aber mit dem Reinigen und Zurechtbringen der Pilze keinesfalls säumen; man scheidet die Pilze dabei noch einmal genau durch, ob sich etwa zweifelshafte Arten oder nicht mehr ganz einwandfreie Individuen darunter befinden, die beim leisesten Verdachte sofort entfernt werden. Das Pühen geschieht nun in der Weise, daß man die Oberhaut des Stutes, wo dies angeht, abzieht, sonst aber, namentlich am Rande, leicht abkratzt oder abschält; ebenso kratzt man den Stiel leicht ab. Bei ganz jungen Exemplaren wird dies oft nicht nötig und mitunter auch kaum durchführbar sein. Dann wird der Pilz durch einen durch Gut und Stiel gehenden Längsschnitt geteilt, wobei man sich von seiner Brauchbarkeit und besonders auch von der Abwesenheit von Maden überzeugt. Bei Röhrenschwämmen entfernt man die Röhrenschicht, die sich meist leicht ablösen läßt und im Volksmunde als Bart bekannt ist; sie ist für das Pilzgericht kein Vorteil, weil sie nicht nur die größte Menge des oft überreichlichen Schleimes liefert, sondern auch, namentlich bei etwas älteren Individuen, zuerst der Verletzung anheimfällt und oft allerlei kleine Insekten beherbergt. Bei ganz jungen Pilzen sind die Röhren noch geschlossen, und dann braucht man die Schicht auch nicht zu entfernen.

Nach dieser Zurechtung werden die Pilze in ganz dünne Scheiben geschnitten, wenn sie als Gemüse, Salat oder zum Trocknen verwendet werden sollen, oder man läßt sie durch die Fleischhackmaschine gehen, was namentlich bei harten, zähen und schwer verdaulichen Arten besonders zu empfehlen ist. Ueber die Zubereitung findet man das Nötige in den Kochbüchern.

Selbstverständlich muß man beim Pilzsammeln die größte Vorsicht obwalten lassen. Eine genaue Kenntnis der ehbaren wie der giftigen Pilze ist unerlässlich. Gute Belehrung bietet Prof. Dr. W. Miquila in seinem mit 16 farbigen Tafeln geschmückten Buche „Praktisches Pilzfaschenbuch“ (Verlag von Strecker und Schröder in Stuttgart, Preis M. 2.80), dem wir auch obige Ausführung entnommen haben.

## Anzeigenteil.

Alle Bäume u. Sträucher massenhaft und billigst J. Koshwanetz, Mittenberg 61.



Offerierte echte 1913er Italien. Hühner, beste Eierleger, die es gibt. Verlangen Sie Katalog amonit. — Lihberrae, Dainstadt Nr. 47 (Baden). H109

**Erstfl. Saanenziegen und Lämmer, sowie 40 erstfl. Zuchtböcke** jed. Alters gebe sehr preiswert ab. Julius Marx, Eich, Kreis Worms, Schanzstraße.

**Pflüge — Eggen — Walzen — Cultivatoren**

**Düngerstreuer**  
**Drillmaschinen** (Original Patent Melichar)  
**Dampfdreschsätze u. Motordreschmaschinen**  
**Strohpressen — la Pressengarne**  
**Häckselmaschinen**  
**Getreide-Reinigungs- u. Sortier-Maschinen**  
**Kartoffelgraber — Rübenheber**  
**Rübenschneider**  
**Viehfutterdämpfer Jauchepumpen**  
**Original Röwer Düngereinleger**  
empf. in erstklass. Ausfüh. zu konkurrenzl. bill. Preisen

**A. Steigüber, Maschinenfabrik, Koberwitz**  
Telephon Nr. 19.

**Bleibe-Pulver für Kühe,**

die nicht aufnehmen wollen. Unbedingt wirkend, wenn kein organischer Fehler vorb. empfiehlt. i. Paketen 1 Mt. Anmerkungs-schreiben stehen zu Diensten.

**Rathgeb'sche Apotheke, Ellwangen, Jagst.**

**Zafellertig geriebenen Meerrettich**

empfiehlt gegen Nachnahme A. Kupfer, Forchheim i. Bayern. W. Wiederverkäufer gesucht.