

Der Landwirt in Nassau.

Blätter für Landwirtschaft, Weinbau und Genossenschaftswesen
sowie Hauswirtschaft.

Unter Mitwirkung nassauischer
:: Landwirte herausgegeben ::
Garantierte Auflage 22000 Exemplare

Geschäftsstelle: Nicolaistraße 11.
Fernsprecher 199 :: Fernsprecher 133.

Er scheint wöchentlich einmal
:: am Donnerstag Morgen ::
Insertionspr. die Kolonelzelle 25 pf.

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 audiatum 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 Nüdesheim wurden in diesem Jahre Versuche mit Nikotinpräparaten zur Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms, dieser Feind der Winzer, ausgeführt, in Hochheim in den Weingärten des Geh. Kommerzienrats Nschrott und des Weingutsbesitzers Georg Kröschell. Andere namhafte Weingutsbesitzer in Hochheim, wie der Fürst zu Isenburg, der Graf zu Ingelheim, die Stadt Frankfurt und die preußische Domäne, haben zurzeit noch Scheu, mit diesen Nikotinpräparaten Versuche anzustellen, da einwandsfrei dargetan worden ist, daß derartig behandelte Trauben einen Wein liefern und lieferen, der nach Tabak riecht und roth. In Nüdesheim wurden ähnliche Präparate und zwar jene vom Direktor der hessischen Weinbauschule in Oppenheim, Oekonomierat Fuhr, zusammengestellt sowie ein noch besseres geruchloses Präparat von Golda 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 hec 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 seither gebrachten Nachrichten von den großartigen Erfolgen der Nikotinlösung 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 Reinhardshausen und jene des Freiherrn Langwerth v. Stimmern in Eltville in den Weinbergen der Gemarkungen Hattenheim und Erbach anwendet, nämlich durch Einschüßen der einzelnen Trauben in papiernen Däten während des Mottenfluges, übertrifft bei weitem die Resultate durch Nikotinlösung.

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 Parteinaufnahme 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 ausseht. Darum können die meisten Weinbauschverständigen im Main- und Rheingau die zu Hochheim gar zu laut ausgerufenen Vobspüche über das Nikotinverfahren vorläufig nicht auftheilen.“

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

Die Besichtigung des Papstmannischen Weingutes, das mit dem neuen Mittel, der sogen. Oppenheimer Mischung, behandelt wurde, erfolgte auf Veranlassung der hessischen Landwirtschaftskammer. Über die Kosten der neuen Bekämpfungsmethode führte Oekonomierat Fuhr aus: Das neue Mittel wird hergestellt, indem man 1 kg. Colonialesse, die gut rein sein muß, mit etwas Wasser und 1½ kg. 10prozentigem Nikotin vermisch 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 nutzbringendsten in der Zeit vom 5. Juli bis 5. August mit der Revolverspritze von beiden Seiten in die Trauben gesprudelt, weil gerade in den angeführten Tagen das aus dem Ei gefrochene Räupchen am Weinstock einen passenden Platz zum Verpuppen sucht. Pro Morgen werden etwa 300 bis 400 Liter Flüssigkeit benötigt, so daß die Behandlung inkl. Arbeitslohn 55 M. Kosten für den Morgen verursacht.

Der Vorsitzende des hessischen Weinbauverbandes, Weingutsbesitzer K. Sittmann-Oppenheim gab bekannt, daß er beim Ministerium vorstellig geworden sei, daß die Regierung die möglichst zollfreie 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 Versuchswineberge in den Gemarkungen Hattenheim und Erbach statt, in denen die Trauben zum Schutz gegen den Sauerwurm von Anfang Juli bis Anfang September in Papiertüten gehängt waren. Zuerst wurden die Weinberge im Hattenheimer Mannberg und im Ruhbrunnen, Besitz des Freiherrn v. Stimmern, besichtigt, dann ging's nach Erbach in das Weingut des Prinzen Heinrich von Preußen, in die Lagen Brühl, Marcobrunnen und Rheinhöll.

Herr Oekonomierat O. Nüdesheim 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. Sobald befragt Herr Rentmeister K. Gögele-Eltville das von ihm durchgeführte Dätenverschärfen, und Herr Weinbauinspektor Schilling-Gelsenheim gab daran anschließend noch einige beachtenswerte Ratschläge. Die Besichtigung ergab, daß im Mannberg, wo die Trauben eingedäten waren, diese vollkommen erhalten geblieben sind und auch in der Ruhbrunnen, wo nichts waren, während im benachbarten Ruhbrunnen, wo nichts

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

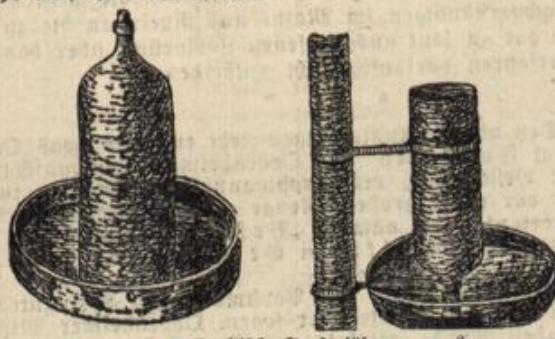
In Erbach am Schloß Reinhardtshausen begrüßte Herr Administrator Schwarz die Versammelten und erklärte, wie er in 2 Morgen die Köglerschen Düten angewandt hätte. Die Teilnehmer konnten sich, wie der „Ahd. Anz.“ schreibt, davon überzeugen, daß auch hier alle eingedröhnt gewesenen Trauben erhalten geblieben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

Praktische Saufgesäße.

Mit 2 Abbildungen.

(Nachdruck verboten.)

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



1. Praktische Saufgesäße. 2.

Figur 1 zeigt ein Gefäß, bestehend aus einer Flasche und einem Untersetzer. Die Flasche, am besten aus Steingut, hat etwa 3-4 Centimeter 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 Untersetzerhöle gestellt und der Kork herausgezogen, es läuft nur soviel Wasser in die Schale, bis es die Flaschenöffnung erreicht hat. Wir haben also ständig Zufluss 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 selbständige 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 bleibt 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 Voraussetzungen 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 zugute zu tun, der kommt freilich zu spät damit. Alle Maßnahmen, die darauf abzielen sollen, daß sich die Knollen gut entwickeln und dabei weiß und zart 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 gelockert sein muß. Wenn die Knollen trotzdem an Größenaus-

*) Aus „Der Lehrmeister im Garten und Kleintierhof“, Verlag Hachmeister u. Thal, Leipzig.

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 Centimeter, in etwas geringerem 45 Centimeter.

Das Pflanzen selbst und die Vorbereitung oder Anzucht der Sämlinge erfordert viel Aufmerksamkeit. Es ist natürlich, daß verstopfte Pflanzen, auch wenn sie etwas teurer sind, solchen unmittelbar vom Saatbett entnommen 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 Haushof 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 Sämlinge müssen vor allen Dingen mit der Wurzel gerade in den Boden gebracht werden, und zwar nur so tief, daß das Herz mit der Erdoberfläche abschleift. Mit den Fingern zu pflanzen, wie man es hier und da sieht, ist ganz ungarnerisch. Zum Selleriepflanzen gehört ein gutes Pfahlholz, 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 Pfahlholz pflanzen kann, der muß es eben lernen.

Allzulange Hauptwurzeln sind vor dem Pflanzen etwas einzufüren, 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 bedekt ist. Der Sellerie bildet unter ihm ausagenden 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 niederdrückiger Sommer 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 aufzuführen sollen. Aus allen diesen Gründen ist bei trockenen Böden von Zeit zu Zeit eine gründliche Bewässerung vorzunehmen.

Ob der Sellerie angehäuft 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 Bartheit 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 Leisten geschlagen werden.

Ein wichtiger Punkt ist noch die Düngung des Selleries. Sein Vorkommen im wilden Zustande in den Seegegenden zeigt uns an, daß er salzhaltend 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, 8 Kilogramm 40%iges Kalksalz und 8 Kilogramm schwefelaures Ammoniak. Im Haushof habe ich in Ermangelung dieses auch schon sehr gute Erfolge mit einer schwachen Kochsalzlösung erzielt, und zwar eine kleine Handvoll 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 Aussieben gut umgerührt werden. Weit empfehlenswerter ist natürlich eine stärkere Gabe flüssigen Düngers, jedoch nur bei vorheriger gründlicher Durchfeuchtung des Erdreichs oder bei Regenwetter. Stallmisthaube ist Aborthaube vorzuziehen. Letztere sollte nur in stark verdünntem Zustand angewendet werden, und dann auch nur von erfahrenen Gartenbesitzern, denn ein Übermaß macht die Knollen leicht rostig. Bei der Anwendung flüssiger Dünger darf ein gründliches Aussieben 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 gespülter Hand ausgeführt werden, sonst schadet man mehr, als man damit nutzen möchte. Wenn Standort, Boden und Pflege dieser wichtigen Gemüsekultur entsprechend angepaßt wer-

den, dann wird auch der Erfolg nicht ausbleiben. In Betracht zu ziehen ist nur noch die Sortenfrage. Manche mit viel Gehöre angepriesene Sorten halten nicht das, was ihnen vorausgesagt wird. Fast für alle Verhältnisse passend ist der kurzlaubige Aysel-Knollen-Sellerie, der nach meinen langjährigen Beobachtungen nur sehr selten versagt. Gleich gut, fast ohne Unterschied ist der kurzlaubige grohe 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 Gurkenkultur sollen gelten: stets genügend Wärme, sowie genügend Feuchtigkeit der Kulturerde und der Luft. Bei einer rationalen 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 Samenschlüsseln 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 Stielungstöpfe, 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 Raumur vorwiegend feucht. In 4–5 Tagen erscheinen die Keimblätter bereits das Tageslicht und müssen nun genügend Licht und regelmäßige Feuchtigkeit haben. In etwa 14 Tagen sind dieselben derart durchwurzelt, daß sie in entsprechend größere Töpfe in mehr schwere, kräftige Erdmischung, möglichst tief, verpflanzt werden, wo sie sich in weiteren 8–4 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. Heizwärme im Winter bei Frost 17 Grad Raumur, 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, bzw. der Luft haben. Bei einer Außentemperatur unter 6 Grad Raumur darf an eine Lüftung nicht gedacht werden. Sehr wichtig ist: Im Winter, wo Tag und Nacht stark geheizt werden muss, ist oft viermaliges Sprühen täglich notwendig, um das Auftreten der roten Spinn und des Trips zu verhüten. Beschattet werden die Gurken im Winter nicht. Gut zu achten ist auf das Einstuhen der Haupt- und Seitentriebe, wodurch die Pflanzen zum früheren und reichlicheren Fruchtaufschlag gebracht werden können. Die Düngung der Gurken soll unter keinen Umständen unterbleiben; selbst bei der besten Erdmischung kann ein Dungguss 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.

A. R.

Pferde- und Mindviehversicherungsverein für den Unterlahnkreis.

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

Der Pferdeversicherungsverein zählt 407 Mitglieder gegen 496 im Vorjahr. Der Rückgang ist hauptsächlich darauf zurückzuführen, daß 28 Mitglieder die Pferde abgeschafft haben. Versichert waren 597 Pferde gegen 685 im Vorjahr; die Versicherungssumme betrug 513 000 M. (i. B. 549 000 M.). Der Durchschnittswert eines versicherten Pferdes betrug 860 M. (865 M.), an Schadengeldern wurden für 88 Pferde (48) 15 817 M. (16 480 M.) gezahlt. Von den

entschädigten Pferden sind 14 gefallen, 4 wurden getötet, 20 sind geschlachtet worden. Das Vereinsvermögen ist von 4758 Mark auf 7284 M. angewachsen.

Der Mindviehversicherungsverein hatte eine Mitgliederzahl von 845 (i. B. 857); der Rückgang ist, wie das „Dieser Kreisbl.“ schreibt, ebenfalls darauf zurückzuführen, daß eine Reihe früherer Mitglieder das Vieh abgeschafft haben. Versichert waren 264 Stück Mindvieh (2705) 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 294 M., 1910 315 M., 1911 322 M., 1912 348 M. Schadengelder wurden für 76 Tiere 13 366 M. gezahlt, im Vorjahr für 92 Tiere 15 869 M. Das Vereinsvermögen ist von 3844 Mark auf 7299 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 neu gewählt: Bürgermeister Bär in Balduinstein, Bürgermeister a. D. Oppermann in Aul, Bürgermeister a. D. Pfeiffer in Oberneisen, L. Strider in Klingenbach, Bürgermeister Stauch in Kahlenbogen und Emil Mäurer in Kemmenau (neu). Der Vorstand des Mindviehversicherungsvereins setzt sich aus folgenden Herren zusammen: Bürgermeister Heymann in Burgschwalbach, Bürgermeister Winter in Singhofen, Karl Nöschbach in Diez, Bürgermeister Jung in Gutenacker, Gemeinderechner Hoffmann in Horhausen und Karl Oberender in Scheuren (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 Überzeugung 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.

Klebgürtel an den Obstbäumen.

Aus dem Landkreis, 27. Okt. Überzeugt von der Notwendigkeit, im Herbst die Obstbäume mit Klebgürtel zu versehen, hat es Landrat von Heimbürg durchgesetzt, daß dieses Mittel zur Unschädlichmachung der Frostnachtsschmetterlinge dieses Jahr in allen Gemeinden des Landkreises Wiesbaden Anwendung findet. Meist führen gesetzte 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 Viehertal, 27. Okt. Überall auf den Feldern machen sich in diesem Herbst als lästige Schädlinge die Aderschnecken bemerkbar. Durch die feuchte Witterung des Spätsommers ist ihre Entwicklung begünstigt worden, so daß sich ihre Nachkommenschaft außerordentlich vermehrt hat. Namentlich haben unter ihrer Gefährlichkeit die jungen Saaten sehr gelitten.

Nach der Ernte.

‡ Vom Tannus, 27. Okt. Die letzte Ernte des Feldes — Zuckerrüben und Stoppelrüben — findet soeben statt. Das günstige Herbstwetter gestattete ein flottes Vorwärtskommen 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 Obsternate 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 Inseln mehr dem Obsttritt geschadet als die ungünstige Witterung während der Blütezeit. Von dieser Überzeugung ausgehend, wurden in diesen Tagen fast in allen Gemarkungen die Obstbäume mit

Kolbäume und Klebgärteln versehen, sowie alles dörr 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.

„Aus Nordenstadt, 27. Okt., wird uns geschrieben: „Der goldene Segen im goldenen Grunde“, von dem kürlich an dieser Stelle aus Waldsorf 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 eins ist, keine Seltenheit.“

Gemeinnütziges.

Neue Forschungen über den Hausschwamm.

Dem gesuchten Holzzerstörer, dem Hausschwamm, der Plage jedes Haushaltes, hat, wie die „Naturwissenschaftliche Wochenschrift“ berichtet, C. 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 nun mehr hervor, daß Eichenholz im hohen Grade gegen den Hausschwamm widerstandsfähig ist, und daß es sich mit einem anderen, ebenfalls einen „Schwamm“ erzeugenden Pilz (Contophora cerebella) ebenso verhält. Wehmer hält es freilich für möglich, daß Eichenholz nach Jahren von diesen Pilzen zerstört werden könnte; er glaubt aber, daß Eichenholzzerstörungen in Bauwerken durch andere Pilze (Polyporarten) verursacht werden. Die Widerstandsfähigkeit des Eichenholzes sieht er in chemisch-physiologischen Bedingungen. Das Eichenholz ist stark gerbstäurehaltig. Durch einen Zusatz von 1 bis 2% Tannin oder durch Gallussäure konnte auf dem besten Nährboden die Entwicklung des Hausschwamms verhindert werden. Auf ausgekochtem Eichenholz wächst der Hausschwamm bedeutend besser, als auf ungekochtem. Auch übt der wässrige Holzauszug eine erheblich entzündungsstörende 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 wasser dampfgeättigte Luft für das Wachsen unsterilisierten Holzes günstige Bedingungen schaffe, höherer Feuchtigkeitsgehalt des Holzes unter natürlichen Bedingungen aber von Nachteil sei. Der Pilz gedeiht im Gegenteil am besten auf stark feuchtem Untergrund, also auch auf den wassergetränkten Teilen sonst lufttrockener Hölzer. Hier vermag er bei längerer Einwirkung selbst Eichenholz, wenn auch in beiderlei Maße, anzugreifen, während es in achtmonatigen Versuchen gelungen ist, die nur luftfeuchten Teile dieser Holzart irgendwie zu befreien.

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

Hauswirtschaft.

Wie behandelt man ebbare Pilze?

Hat man sich von der Brauchbarkeit des Pilzes überzeugt, so puze man ihn oberflächlich ab, indem man erdige Teile abschneide und Laubreste usw. entfernt; dann wendet er in den Sammelbehälter. Zu Hause angekommen, nehme man das Reinigen und Zersetzen noch am gleichen Tage vor; geht das nicht, so müssen die Pilze in einem kühlen Raum locker ausgebreitet auf Papier gelegt werden, keinesfalls aber in einem schwülen, feuchten Raum, sonst sind sie unter Umständen schon bis zum anderen Tage verdorben. Länger als bis zum anderen Vormittag darf man aber mit dem Reinigen und Zersetzen der Pilze keinesfalls säumen; man sieht die Pilze dabei noch einmal genau durch, ob sich etwa zweifelhafte Arten oder nicht mehr ganz einwandfreie Individuen darunter befinden, die beim leichten Verdachte sofort entfernt werden. Das Putzen geschieht nun in der Weise, daß man die Oberhaut des Pilzes, 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 Hut und Stiel gehenden Längsschnitt geteilt, wobei man sich von seiner Brauchbarkeit und besonders auch von der Abwesenheit von Magen überzeugt. Bei Röhrenschwämmen entfernt man die Röhrenschicht, die sich meist leicht ablösen läßt und im Vollmund als Bart bekannt ist; sie ist für das Pilzgericht kein Vor teil, weil sie nicht nur die größte Menge des oft überreichlichen Schleimes liefert, sondern auch, namentlich bei etwas älteren Individuen, zuerst der Zersetzung 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 Zersetzung 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 Fleischbackmaschine gehen, was namentlich bei harten, zähnen 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 ebbaren wie der giftigen Pilze ist unerlässlich. Gute Belehrung bietet Prof. Dr. W. Migula in seinem mit 15 farbigen Tafeln geschmückten Buche „Praktisches Pilztaschenbuch“ (Verlag von Strecker und Schröder in Stuttgart, Preis M. 2.80), dem wir auch obige Ausführung entnommen haben.

Anzeigenteil.

Alle Bäume u. Sträucher müssenholt und
höflich J. Koschwanez, Millenberg 61.

 Offizielle echte 1918er Italien. Hübscher, beste Eierleger, die es gibt. Verlangen Sie Katalog amioni. Biberger, Mainz
Rt. 47 (Baden). M109

Erstkl. Saanenziegen und Lämmer, sowie 40 erstkl. Buchtböcke
ihr. Alters gebe sehr preiswert ab. Julius Marx, Eich, Kreis Worms, Schanzenstraße.

**Pflüge — Eggen — Walzen — Cultivatoren
Düngerstreuer**

Drillmaschinen (Original Patent Melichar)
Dampfdreschsätze u. Motordreschmaschinen

Strohpressen — la Pressengarne

Häckselmaschinen

Getreide - Reinigungs- u. Sortier - Maschinen

Kartoffelgräber — Rübenheber

Rübenschneider

Viehfutterdämpfer Jauchepumpen

Original Röwer Düngereinleger

empf. in erstklass. Ausführ. zu konkurrenzl. bill. Preisen

A. Steigüber, Maschinenfabrik, Koberwitz

Telephon Nr. 19.

Bleibe-Pulver für Kühe,

die nicht aufnehmen wollen. Unbedingt wirkend, wenn kein organischer Abfall vorh. empfohlen. Paketen 1 Mt. Anerkennungsschreiben stehen zu Diensten.

Rathgeb'sche Apotheke,
Ellwangen, Jagst.

Tafellöffig geiebenen

Meerrettich

empfiehlt gegen Nachnahme

A. Kupfer, Dorfheim i. Bayern.

Ab. Wiederverkäufer gelucht.