

Der Landwirth.

Wochenbeilage zum „Wiesbadener General-Anzeiger“.

Nr. 31.

Wiesbaden, den 10. August 1898.

V. Jahrgang.

Die Blutlaus.

Wo ist sie zu suchen, und wie zu vernichten.

(Fortsetzung.)

Beginnen wir mit dem den schädlichen Befall und die „Watte“ bildenden Insekt: dem jungfernbrütige (partenogenetische), fortgesetzt lebendige Junge in die Welt setzende (vivipare) Weibchen, das, etwa einzeln im April auf einen gesunden Apfelbaum gelangt, sofern dann alles glatt abginge, diesen Baum bis zum Herbst — mit Kind und Kindeskind und so fort — mit einem Behang von etwa 500,000 Millionen Blutläusen zu beschenken vermag!

„Ja, da soll ja — Sie wollen uns wohl nur grauen machen?“ — Durchaus nicht; das habe ich gar nicht nötig: rechnen Sie's selbst aus! Man nimmt an, daß das Weib selbst etwa 35 Junge erhält, jedes der Jungen wieder 35, und daß dies mindestens durch acht Bruten (Generationen) fortgeht. Da kommen Sie zu einer Zahl, die noch weit höher lautet!

Die große Laus ist etwa schokoladenbraun; der gestandene Apfelsaft in ihrem Leibe ist rot, daher, zerdrückt, die Blutfarbe! Die weiße, scheinbare Wolle besteht aus gekräuselten, meist in kleine Stücken zerbrochenen Wachsfäden. Mit dem Mikroskop sieht man sie wachsen, das heißt, sich, wie schneeweiße, geringelte Bratwürste aus den Poren der derben Rückenhaut schieben. Die junge Laus ist honigbraun, trägt zuerst noch keine Wolle; ihr Saugrüssel ist von unverschämter Länge, bleibt auch im späteren Leben recht ansehnlich. In ihm laufen, wie wir bei der großen Laus sehen, die vier stahlharten Saugborsten, mit welchen die Rinde, Kambium- und Splintzellen durchstoßen werden, der Saugkanal also „geräumt“ wird. Diese Borsten kann die Laus bis zu etwa 3–4-facher Körperlänge herausstoßen. Das erklärt die tiefen Saugwunden, die durch die Spitze des Schnabels — weiter bringt er nicht ein — nicht beigebracht werden könnten. Dabei führt die Laus einen gewissen Saft ein, welcher keine regelrechte Holzbildung mehr zuläßt, sondern ein wucherndes Parenchym bildet, das gallenartig anschwillt, unter den Rissen der Rinde später frebsartige Gebilde darstellt. Den Saft könnte der arme Baum schließlich noch verschmerzen: diese frebsartigen Wunden und zerrissene Wucherungen, die er meist nicht mehr ganz auszuheilen vermag, schaden ihm und seiner Tragfähigkeit, zumal, wenn der Besitzer weitere Wiederholungen der furchtbaren Eingriffe der in schweren Haufen bei einander sitzenden Läuse ruhig zuläßt, ganz ungeheuer.

Von Hochsommerneige an findet man in den Blutlausstichen auch die geflügelten Thiere. Die Ansicht, daß diese geflügelten Blutläuse es im Herbst oder Spätherbst entständen, und eine besondere Generation bilden, ist, wie schon oben erwähnt, falsch. Sie bilden lediglich eine geflügelte Form der gleichen Art von Weibchen, vermehren sich wie diese, bleiben auch vorläufig in der alten Herde sitzen, so daß man erst die Watten wegwischen muß, um das Vorhandensein von Geflügelten zu erkennen. An klaren Herbsttagen über kommt diese dunkleren, langbeinigen, großäugigen, oft mit lächerlich langer Wollschlepppe begabten Thierchen der Wandertrieb. Da werden sie dann den glücklichen Nachbarn vollendeter Blutlausanpflanzungen äußerst gefährlich: Halb getragen vom Wind, wie ein Wollschäufchen, laufen sie dann noch unverlaute Apfelbaumkronen als kleiner Luftballon an, neue Herde zu gründen, deren Schaden freilich erst im nächsten Jahre hervortritt.

Die Geflügelten erscheinen in den gewöhnlichen Läuseherden bis tief in den Spätherbst. Im Jahre 1890 fand ich solche noch Sturm- und Frosttagen noch am 10. November mit Massen von ungeflügelten und Jungen in einem vollen, wolligen Blutlausherd an zweijährigem Trieb eines etwa 12-jährigen Straßensapfelbaumes, und konnte die Vermehrung dieser Läuse bis 2. Dezember beobachten.

Die eigentlichen Geschlechtsthiere der Blutläuse, echte Männchen und Weibchen, die Eier legen, erscheinen, wie bei den Blattläusen, erst beim Abfluß der Jahresvermehrung. Sie bilden, wenn ich so sagen darf, eine notwendige Wutauffrischung der sich wohl sonst schließlich erschöpfenden Jungfernbrut. Daß sie nicht in jedem Jahre von unbedingter Nothwendigkeit, zeigt die oben erwähnte Thatsache, daß einzelne Läuse der gewöhnlichen Vermehrung zu überwintern, und diese Vermehrung im

nächsten Jahre fortzusetzen vermögen. Ich will dabei nicht bestreiten, daß manche dieser Läuse auch vielleicht aus in lange Heiter bleibenden Nachherbsten frühzeitig aus Eiern hervorgegangenen Thieren — wie man vielfach annimmt — herstammen mögen. Regel kann das sicher nicht sein, denn die Natur hat die Eier zur Ueberwinterung, zumal für die sehr strengen Winter vorgesehen, in denen wohl doch ein guter Theil der noch erhaltenen lebenden, kleineren Herde und einzelnen Läusen schließlich eingeht, trotz der bestehenden Hartnäckigkeit der Blutlausrasse. (Fortsetzung folgt.)

Allerlei Praktisches.

Der Brombeerwein wird aus den Früchten der wildwachsenden Brombeere bereitet. Man hat zwar in neuerer Zeit die Anpflanzung verschiedener großfrüchtiger Sorten, die aus Amerika zu uns kamen, empfohlen, weil dieselben von besserer Qualität sind, als die wildwachsenden; es dürfte aber noch wenige Pflanzungen geben, deren Ertrag zur Weinbereitung reicht. Der Säuregehalt der Brombeeren ist sehr niedrig, so daß ein kleiner Zusatz von reiner Weinsäure nothwendig werden kann. Besser dürfte aber das Mischen mit anderen säuerlichen Beerenarten, z. B. von Johannis- oder Himbeeren sein. Wasserzusatz ist nicht nothwendig. Es genügt das zur Auflösung des Zuckers genommene Wasser vollständig. Der Zuckersatz beträgt für Tischwein 150 g und für Liqueurwein 200 bis 250 g auf einen Liter Saft. Die Beeren werden zerquetscht, der Maische der nöthige Zucker zugefügt und dieselbe zum Angähren aufgestellt. Sobald die Gährung eintritt, wird der Saft abgepresst und auf das Gährgesäß zur stürmischen Gährung gebracht. Man kann den Saft aber auch auf der Maische vergähren lassen und erst später auf das Faß abziehen, das in diesem Falle spundvoll gemacht werden muß. Der Wein wird dann dunkler in der Farbe, herber im Geschmack und ähnelt mehr dem Rothwein. Brombeer- most geräth schwer in Gährung; es ist deshalb nöthig, mit Anstellmaishe oder Hefe nachzuhelfen. Die weitere Behandlung gleicht der bei allen Beerenweinen üblichen. Ein anderes Weinrezept für Brombeeren ist folgendes: Auf 1 Liter Saft kommt 1 Liter Wasser, $\frac{1}{2}$ k Zucker und $2\frac{1}{2}$ g reine Weinsäure.

Das Blutharnen oder die Hämaturie der Rinder ist eine Krankheit, die hauptsächlich bei Weidegang im Walde auftritt. Die Ursache ist die Aufnahme harziger Sprossen von Rodelhölzern, der herben Eichen- und Buchenknospen, scharfer Pflanzen und auch schlechten, stagnirenden Trinkwassers. Die Kennzeichen sind das Entleeren eines mit Blut gefärbten Harnes, Entkräftung, Aufwärtskrümmen der Lendengegend, steife Haltung der Wirbelsäule und Schmerzausdrücke beim Harnen. Bei Anwendung harntreibender Mittel oder Schlägen auf die Nierengegend kann ebenfalls vorübergehend Blutharnen eintreten. Man verhält die Ursachen, gebe vor dem Austrieb auf bessere Weiden trockenes Futter, reines Wasser, in welches man etwas verdünnte reine Salzsäure oder einige Eßlöffel voll Holzasche schüttet. Weitere Hausmittel sind: Sauerklee oder Sauerkraut in Milch abgelocht, saure Milch 4 Liter täglich mit einem Zusatz von 6 bis 8 g Alaun.

Lehmfuchen als Taubenwitterung für die Schläge bereitet man aus gewöhnlicher Lehmerde, indem man sie mit Haringssäure oder Salzwasser anfeuchtet und unter den Teig Anis oder Fenchelskörner kneidet. Aus dem Teige formt man tellerförmige Brode, die nach dem Trocknen im Schläge aufgestellt werden.

Kleine Mittheilungen.

Von deutschen Fruchtmarkten. Nach einer Zusammenstellung der Berichte von deutschen Fruchtmarkten für den Monat Juli 1898 wurden auf den Märkten Hessen-Nassau's, also in Limburg und Fulda 256 Doppelcentner (100 kg) Weizen verkauft. Für 1 Doppelcentner wurde als niedrigster Preis 20, als höchster 22,88 gezahlt, der Durchschnittspreis für dieselbe Quantität betrug 20,75 gegen 23,85 im Juni. Roggen wurden 371 Doppelcentner verkauft. Niedrigster Preis 15,50, höchster 17,67, durchschnittlich 16,18; 15,15 im Juni. Hafer, nur in Limburg, verkauft 109 Doppelcentner. Niedrigster Preis 17 M., höchster 17,70, durchschnittlich 17,36; 17,04.

Eine neue Getreidekrankheit. Aus Paris wird berichtet: In der letzten Sitzung der Académie des

sciences hielt Professor Guignard einen Vortrag über die von L. Mangin entdeckte und „Pietain“ benannte Getreidekrankheit. Die Erkrankung unserer Cerealien tritt nach diesen Ausführungen in feuchten Jahren sporadisch auf und richtet besonders in den letzten Ernten großen Schaden an. Die äußeren diagnostischen Merkmale sind zahlreich; das Aussehen der erkrankten Getreidefelder kommt den von Weidethieren zerstampften und zertretenen Feldern gleich; die nach allen Seiten hin- und hergeneigten und geknickten Halme liegen förmlich wagrecht übereinander und vervollständigen das Krankheitsbild. Man ver-muthete lange Zeit vor den angestellten Untersuchungen eine Krankheit kryptogamischer Natur und überzeugte sich später von der Richtigkeit dieser Voraussetzung. In sorgfältigen, von Herrn L. Mangin vorgenommenen Versuchen gelang es, auf eine Gattung parasitischer Pilzarten zu stoßen, die im Herbst auf den erkrankten Strohhalmen vegetirt, und er erkannte später, daß diese, mit noch einer anderen Art die Erreger der Krankheit seien. Es handelt sich um die hauptsächlich am unteren Halmenende vorkommenden Leptosphaeria- und Ophiobolus-Arten. Von diesen ist die Erstere der Krankheitserreger par excellence, während die zweite Gattung bei der Inficirung des Getreides bloß eine untergeordnete Rolle spielt. Es ist ferner erwiesen worden, daß die Abnahme der Ernte in feuchten Jahren außerst selten dem Wasserüberfluß, sondern vielmehr dem Pilze zuzuschreiben ist.

Neue Bücher. Ueber Gründung. Von Prof. Dr. v. Rüchler-Breslau. Verlag von F. Tzsch. Schneberg-Berlin. Preis 60 Pfg. In kurzer und gebundener, aber doch erschöpfender Form, wird hier ein Rathgeber geboten, der auf alle Fragen und Zweifel, die bei der Ausführung der Gründung so oft auftauchen pflegen, den richtigen Bescheid geben wird. — Zucker ein Nährstoff. Berliner Verlagsbuchhandlung Paul Barnack. Preis 50 Pfg. Der Werth des Zuckers als Nahrungsmittel ist bisher unterschätzt worden und der Zweck der Schrift ist es, darauf hinzuweisen, welche Vortheile die zweckmäßige Verwendung des Zuckers für die Ernährung des Menschen bietet.

Marktbericht für den Regier.-Bezirk Wiesbaden. (Fruchtpreise, mitgetheilt von der Preisnotirungsstelle der Landwirtschaftskammer für den Regierungsbezirk Wiesbaden am Fruchtmarkt zu Frankfurt a. M.) Montag 8. August, Nachmittags 12 $\frac{1}{2}$ Uhr. Per 100 Kilo gute marktfähige Waare, je nach Qualität, loco Frankfurt a. M. Weizen, hiesiger M. — bis —, Roggen, hiesiger, M. 14.— bis 14,50, Gerste, hiesiger M. — bis —, Hafer, hiesiger M. 16,00 bis 17.—, Raps, hiesiger M. 23.— bis 24.—, Heu und Stroh (Notirung vom 5. August) Heu 4,40 bis 5.— M., Roggenstroh (Langstroh) 4,40 bis 4,80 M.

Mannheim, 8. August. Amtliche Notizen a. der dortigen Börse (eigene Depesche). Weizen, pfläzler 19.— bis — M., Roggen, pfläzler 14,75 bis — M., Gerste, pfläzler 16,50 bis — M., Hafer, badischer 15.— bis — M., Raps 25,25 bis — M.

Diez, 5. August. Nassauer Rothweizen 21,25 bis 21,62 M., Roggen 16.— bis 17,06 M., Gerste — bis — M., Hafer 17.— bis 18.— M., Raps — bis — M.

Frankfurt, 8. Aug. (Obstmarkt.) Notirungen der Centralstelle für Obstverwertung. (Die Preise verstehen sich bei sofortiger Lieferung.) Durchschnittspreise per 50 Kilogr. Aprikosen 38,50 M., Johannisbeeren 11.— M., Stachelbeeren 12.— M., do. unreife 11.— M., Heidelbeeren 8.— M., Reineclauden 25.— M., Zwetschen 22.— M., Frühbirnen 15,50 M., Frühäpfel 18.— M.

Frankfurt, 8. Aug. Der heutige Viehmarkt war mit 515 Ochsen, 35 Bullen, 694 Kühen, Rindern und Stieren, 213 Kälbern, 94 Hammeln, 0 Schafen, 1029 Schweinen besetzt. Die Preise stellten sich per 50 Kilo Schlachtgewicht wie folgt: Ochsen: a. vollfleischige, ausgewästete höchsten Schlachtwerthes bis zu 6 Jahren 68–70 M., b. junge fleischige, nicht ausgewästete und ältere ausgewästete 63–66 M., c. mäßig genährte, junge, gut genährte ältere 60–62 M., d. gering genährte jeden Alters — M. Bullen: a. vollfleischige höchsten Schlachtwerthes 55–56 M., b. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 51 bis 52 M., c. gering genährte — M. Kühe und Färsen (Stiere und Rinder): a. vollfleischige, ausgewästete Färsen (Stiere und Rinder) höchsten Schlachtwerthes 61–63 M., b. vollfleischige, ausgewästete Kühe höchsten Schlachtwerthes bis zu 7 Jahren 56–58 M., c. ältere ausgewästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere Kühe und Färsen (Stiere und Rinder) 48–52 M., d. mäßig genährte Kühe und Färsen (Stiere und Rinder) 38–40 M., e. gering genährte Kühe und Färsen (Stiere und Rinder) 32 bis 36 M. Bezahlt wurde für 1 Pfund: Kälber: a. feinste Mast- (Vollm. Mast) und beste Saugtälber (Schlachtgewicht) 74 bis 76 Pfg., (Lebendgewicht) 44–46 Pfg., b. mittlere Mast- und gute Saugtälber (Schlachtgewicht) 68–72 Pfg., (Lebendgewicht) 40–44 Pfg., c. geringe Saugtälber (Schlachtgewicht) 60–64 Pfg., (Lebendgewicht) 40 bis 43 Pfg., d. ältere gering genährte Kälber (Fräcker). Schafe: a. Mastlamm und jüngere Mastlamm (Schlachtgewicht) 62–64 Pfg., b. ältere Mastlamm (Schlachtgewicht) 60–62 Pfg., c. mäßig genährte Hammel und Schafe (Mastschafe) (Schlachtgewicht) 60–62 Pfg., d. geringe Mastlamm (Schlachtgewicht) 52–53 Pfg., b. fleischige (Schlachtgewicht) 66 Pfg., c. gering entwickelte, sowie Sauen und Eber (Schlachtgewicht) 60–62 Pfg., d. ausländische Schweine (unter Angabe der Herkunft) 60–62 Pfg.

Die Preisnotirungskommission.