

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Karlsruher Tagblatt. 1843-1937 1913

216 (6.8.1913) Für Haus und Landwirtschaft

für Haus und Landwirtschaft

Druck und Verlag:
C. F. Müller'sche Hofbuchhandlung.

Nr. 32.

Wochenbeilage zum Karlsruher Tagblatt

Jahrg. I.

Verantwortlicher Redakteur:
Heinrich Gerhardt.

(Nachdruck sämtlicher Artikel verboten.)

Bekämpfung tierischer Schädlinge der Gemüsekulturen.

Von Emil Gienapp.

Von der Bekämpfung bzw. Vorbeugung des Auftretens tierischer Schädlinge hängt nicht selten die ganze Wirtschaftlichkeit der Gemüsekulturen ab, und schwer ist es sagen zu wollen, welcher Schädling hierbei als der gefährliche zu bezeichnen ist. Die allgemeinste Plage wegen der damit verbundenen verheerenden Vermehrungen am Pflanzenwuchs ist wohl untrüglich die der Erdflöhe (*Haltica*). Diese Spring- oder Blattläufer größerer Bemehrungs- und Bewegungsfähigkeit richten nicht nur in den jungen Kohl- und Gurkensämlingen großen Schaden an, indem sie die Samenknospen und auch die ersten Blattbildungen zerfressen und dadurch wochenlang im Wachstum zurückhalten, wenn nicht gar völlig vernichten, sondern auch anderen Gemüsekulturen, wie beispielsweise Kresse, Radies, Rettich und selbst verschiedenen Salaten werden sie mit ihrer winterlichen Frostluft durch die Menge ihres Zulaufes lebensgleich gefährlich. Hinzu kommt, daß sich die Erdflöhe zum Teil auf den unteren Blattseiten festsetzen und ihnen hier mit den Verteidigungsmitteln nur schwer bezufliegen ist. So gefährlich nun das Auftreten dieser Insekten in den Gemüsekulturen ist, so zahlreich sind die Mittel, die als vorbeugend und vertilgend gegen sie empfohlen werden. Das natürlichste, billigste aber sicher wirkende ist Rasse und Kälte, die die Erdflöhe absolut nicht vertragen können. Dem entsprechend sind Abbräufungen der befallenen Pflanzen aus stets von rettender Wirkung und wenn diese aus Abkochungen von Tabak, Bernut, Knoblauch, Kamille oder anderen stark riechenden Stoffen bestehen, so ist der Erfolg in der Vertilgung dieser Insekten um so vollkommener. Nebenher leisten auch das Besprühen mit Ruß und Asche, Chaussee-, Kalk- oder Tabakstaub sehr gute Dienste. Auch das Besprühen der Ausläufer mit heilungsfördernden, weissen Flüssigkeiten hat sich als sehr probat erwiesen, und wird wegen seiner Billigkeit und leichten Verwendbarkeit in den Vierländer Gemüsegärten allgemein verwendet. Ein anderes, ebenfalls viel angewandtes Mittel ist, daß man mit Holztee oder ähnlichem Klebstoffe beschriebene Lächer löse über die jungen Pflanzen hängesetzt, um dadurch die durch die leibhaftig abstrichende Insekten von den Pflanzen abzubringen. Aber alle diese Mittel haben in ihren praktischen Erträgen nur dann Wert, wenn sie so häufig vorgenommen werden, wie die Umweltheit dieser freilebenden Schädlinge bemerkbar wird.

Nicht minder schädlich als die Erdflöhe sind in den Gemüsekulturen bei einem Massenauftreten die Schnecken, und namentlich die lungenartigen oder röhrenförmige kleine nackte Gartenschnecke. Diese bringen es fertig, im Herbst ganze Ausläufer des freien Landes zu vernichten, und unermesslich ist der Schaden, den sie dem Gartenbesitzer durch Anfräsen der Erdbeeren und Beschädigung sonstiger Beerenfrüchte zufügen. Derselben unliebame Gäste sind in Gemüsekulturen und in mit frühen Gemüsen bestellten Mistbeeten, in denen sie recht unliebbare Spuren ihrer Tätigkeit hinterlassen. Da sich die Schnecken während des Tages in dunkle Schutzwinkel verziehen und nur des Nachts ihre Besucheungen zur Nahrungssuche verlassen, sind sie nur in der Dunkelheit mit Hilfe von Lampen- und Laternenlicht aufzufinden und zu vernichten. Als Fangmittel dienen ausgehöhlte Bretter und Korkstücke, runde Baumrinde, Korbhütten und ähnliche Objekte, worunter die Schnecken bei wiederholt vorzunehmenden Revisionen leicht gefangen werden können. Als Schutzmittel empfiehlt sich die Bedeckung des Erdbodens mit Gerstenstoppeln oder scharfem Häckel, über deren rauhe Lagerungsflächen sie ungerne hinwegziehen bzw. während des Unternehmens an Erschöpfung zugrunde gehen. Als Lockmittel ist Weizenkleie zu verwenden, die, als kleine Haufen im Bereiche der gefährdeten Pflanzen verteilt, sehr bald von Schnecken umlagert sein wird. Durch Fortsetzen ihrer sicheren Tod finden. Nachts oder durch Zertreten ihren sicheren Tod finden. Erfolgreiche Schneckenjäger sind die Enten, und wenn es gelingt, die hierbei sonst zum Ausbruch kommenden Umgebungen dieser Zweiflüßler vorbeugend zu überführen, findet in ihnen eine ausgezeichnete und überaus rührige Gartenpolizei, die so leicht keine einzige Schnecke verschont und sie aus den verdorrtsten Winkel aufzuspielen versteht.

Groß ist die Zahl der Engerlinge (Larven von Maul- und anderen Käfern), die für alle Gemüsekultu-

ren verderbenbringend werden können. Sie vernichten ganze Beete Erdbeeren und Salate und lassen auch fast alle anderen Gemüsekulturen nicht ungeschoren. Besonders tritt ihre Vernichtungsarbeit bei trockener Witterung und bei heißen Sommern in die Erscheinung. Die von Engerlingen angefallenen Pflanzen sterben rasch und plötzlich ab. In solchen Fällen sucht man den Schädiger durch Ausgraben der Pflanzen unter dem Wurzelstode habhaft zu werden, um sein Weiterwandern und die baldige Vernichtung weiterer Pflanzen zu verhindern. Rasse bzw. wiederholtes und durchdringendes Begießen hält die Engerlinge von den Pflanzen fern, da sie das nasse Element absolut nicht vertragen können. Als Vorbeugung ist außerdem Auslesen der etwa vorhandenen Tiere beim Graben und bei der Herrichtung der Landfläche und der Mistbeete besonders zu empfehlen. Ameisen, Schwarzwespen, Stare und andere Vögel stellen diesen Insekten eifrig nach und wissen sie mit dem Schnabel tief aus dem Boden herauszuheben, und wenn sie im Lebereifer ihrer Jägeri gelegentlich eine sonst gesunde Pflanze mit den beschädigten aus dem Boden reißen, soll man ihnen dieses in Anbetracht ihrer allgemeinen Nützlichkeit für Feld und Garten zugute halten und sie nicht unüberlegter Weise aus den Kulturen vertreiben.

Regenwürmer werden insbesondere in den Mistbeeten schädlich, sofern sie sich in größerer Zahl einfinden und dann durch ihren Konsum an humoser Erde die Flächen durchlöchern und Pflanzenwurzeln freilegen. Pflanzenteile dagegen fressen sie nicht, obgleich dieses sehr viel von ihnen behauptet wird; durch eingehende Untersuchungen ist jedoch das Irrige dieser Annahme einwandfrei festgestellt. Es spricht immer für einen besonders kräftigen Kulturboden, wenn recht viele Regenwürmer darin gefunden werden, da sie sich in humusarmen Flächen wegen Nahrungsmangel überhaupt nicht aufhalten. Zu ihrer Vertilgung begiebt man die umgegrabene Fläche vor der Bestellung mit Heringslake, Rußwasser oder der Brihe abgekochter Wallnussblätter; ferner kann man sie des abends bei Regenlicht abfangen bzw. durch fräftige Erdschüttungen aus dem Boden locken und dann sammeln.

Gefährlich sind die verschiedenen Arten Blattläuse und die sogenannten Schildläuse. Im Freien sind sie zwar weniger schädlich als in Mistbeeten oder anderen geschlossenen Treibhäusern, aber in beiden Fällen wirken sie hemmend auf das Wachstum ein. Neben auf jungen Kohl- und Salatpflanzen finden sie sich besonders gern auf Gurken und Melonen ein und auch auf Blumensohl- und Kohlrabipflanzen sind sie nicht selten. Sind sie durch Abstreifen mit Seifen- oder Tabakwasser nicht wegzubringen, muß man bei geschlossenen und verbunkelten Räumen mit Tabak oder Insektenspulver räuchern.

Kellerwürger oder Kellerkäse, auch als Kellerkäse bezeichnet, sind mit den Ohrwürmern oder Ohrwürmern ebenfalls ungeliebte Gäste für die Gemüsekulturen, indem sie die Blüten und Spigen der Samengemüse und auch andere Pflanzenteile anfressen und eventuell zum Absterben bringen. Man fängt sie durch Aufhängen von Tüten, durch Auslegen ausgehöhlter Gegenstände, wie Kohlrabi, Kartoffeln und Hornhäuten von Rindsklauen, sowie durch Befestigen von Wurzeln und Spargelstrauchbündeln, worin sich diese Insekten gerne verziehen und mühelos abgefangen werden können.

Mehr störend als schädlich sind die Ameisen, und nur da, wo sie sich stark vermehren und in Massen auftreten, ist Anlaß zu ihrer Vernichtung gegeben. Denn sie fressen eine Menge Blattläuse, kleine Raupen und kleine Maden, die sie durch Ausaugen entfrüchten und zugrunde richten. Vertreibungsmitel sind Abstreifen von Schwefel, Begießen der gefährdeten Stellen mit Salzwasser und fortwährendes Zerfüren etwa angelegter Haufen; letzteres läßt man sie auch wohl unter einem umgekehrten Blumentopf bauen, um dann später das zusammengetragene Bauwerk samt Inhalt mittelst einer Schaufel aufzunehmen und zu vernichten.

Durch grobe Kulturfehler sowie durch andauernde, trockene und heiße Witterung werden Gurken, Melonen und Bohnen vielfach von Milben oder der roten Spinne befallen. Die von diesen Schmarotzern auf den Unterseiten der Blätter gezogenen neartigen, feimassigen Gewebe lassen die Pflanzen sofort als frant erscheinen und zwingen sie sehr bald zum Absterben. Fleißiges Bespritzen und gleichmäßiges Lüften in Kästen, sowie baldige Entfernung der Fenster von den Kulturen wird die Pflanzen bald gefunden lassen. Geschieht das Bespritzen bei Sonnen-

schein, so müssen die Pflanzen hinterher natürlich beschattet werden, um ein Verbrennen derselben zu verhindern.

Zum Stand der Reben in Baden.

Die Badische Landwirtschaftskammer hat bei einer Reihe von Sachverständigen in den verschiedenen Nebgegenden des Landes Erhebungen über den Umfang der Frostschäden im April d. J. veranlaßt. Besondere Wert wurde hierbei auf die Feststellung des Samenansatzes sowie auf die Beobachtung gelegt, inwieweit die einzelnen Rebsorten ein unterschiedliches Verhalten gegen die Schäden erkennen lassen. Die länger bekannte Erfahrung, daß bei vollständig erfrorenen Reben die entstehenden Stodauslässe oder Wasserchöpfe im folgenden Jahre die Aufgabe der normalgebildeten Triebe, die auf einjährigen Holze stehen, übernehmen, also Samen hervorbringen, ließ sich auch diesmal wiederum bestätigen. Die Anlage zu einer guten Fruchtbarkeit der Reben war anscheinend ganz allgemein vorhanden; infolge der mäßigen Beschaffenheit der Stodauslässe haben diese aber durch den Frost Mitte April mehr gelitten als normalgewachsenen Triebholz, so daß der tatsächliche Samenansatz hierdurch sehr vermindert wurde. In den Lagen, die weniger durch den Frost gelitten haben, ist der Fruchtansatz teilweise sogar reichlich. Wo dagegen die am stärksten entwickelten Augen bzw. Triebe erfroren sind, fehlt der Samenansatz meist vollständig.

Nach den eingegangenen Berichten haben die Rebstöcke mit diesem, mäßigen Holz am meisten durch den Frost gelitten. Demgemäß zeigt der Ertrag in diesem Jahre die stärksten Schäden und den geringsten Samenansatz. Ebenso ist der Gutedel sehr mangelhaft. Am besten hat der Riesling die Frostschäden überdauert und auch eine große Anzahl von Nebenaugen mit Samenansatz zur Entwicklung gebracht, besser als dies von den anderen Rebsorten ganz besonders bei Erbling und Gutedel berichtet werden kann. In den gutgepflegten Weinbergen erscheinen die Unterschiede in dem Verhalten der einzelnen Sorten weniger ausgeprägt. Inwieweit die Vollkommenheit der Samen auf den Umstand zurückgeführt werden kann, daß sich die ganze Kraft des Stodes auf die weniger vorhandenen Schöpfe vereinigen konnte, läßt sich schwer entscheiden. Das anfänglich noch erwartete Herbsttragnis ist durch das starke Auftreten der Krankheiten und Schädlinge sowie durch die anhaltend ungünstige Witterungsperiode noch weiter in Frage gestellt.

Förderung des Tabakbaues.

Die badische Landwirtschaftskammer hat beim Ministerium des Innern beantragt, im Bundesrat auf eine Abänderung der Ausführungsbestimmungen zum Tabaksteuergesetz hinzuwirken, damit das Entlaufen schwerer Jahrgänge des inländischen Rohababakts vor der Verwiegung und damit auch vor der Besteuerung gestattet werden darf. Anlaß dazu gab die Tatsache, daß von der 1911er Ernte noch große Bestände inländischer Rohababakts, die wegen ihrer schweren Beschaffenheit für die Zigarrenfabrikation un verwendbar sind, sich in den Händen der Fabrikanten, Rohababakthändler und teilweise sogar der Pflanzler befinden, weshalb man befürchtet, ein weiterer schwerer Jahrgang werde überhaupt unverkäuflich bleiben. Um den Tabakbauern ein derartiges Risiko zu ersparen, empfiehlt die Landwirtschaftskammer die Zulassung des Entlaufens-Berfahrens, das den inländischen Rohababakts allerdings leichter, brennbarer und wohlgeschmekt machen und ihm die Konkurrenz mit den ausländischen Produkten wesentlich erleichtern könnte. Im Interesse des Qualitätsbaues soll jedoch diese Genehmigung nicht allgemein, sondern nur für solche Jahrgänge erteilt werden, die infolge abnormer Witterungs-Einflüsse ungewöhnlich schwer geworden sind. Die Zoll- und Steuerdirektion hegt gegen diesen Antrag vor allem fiskalische Bedenken, da sie von seiner Durchführung eine Verletzung der Steuereinnahmen befürchtet. Außerdem glaubt sie, daß durch die Entlaufung der geringwertigen Jahrgänge die Preisbildung für die guten Jahrgänge ungünstig beeinflusst und dadurch schließlich ein Rückgang des Tabakbaues herbeigeführt würde. In Fabrikantentreisen teilt man diese Bedenken nicht und hält vielmehr die Anregung der Landwirtschaftskammer für sehr beachtenswert.

Land- u. Forstwirtschaft

Gründung in die Stoppel. Unter einem Klima, das sich durch langen, feuchten und das Wachstum begünstigenden Herbst auszeichnet, ist es oft angebracht, die Roggenstoppel im Juli flach umzubereiten und Lupinen zur Gründüngung einzusäen, am besten mit der Drillmaschine und ein nicht zu geringes Saatquantum. Empfehlenswert ist dazu eine reichliche Düngung mit Kainit und Thomashumate. Auf Böden, auf welchen die Lupinen nicht gedeihen wollen, tritt an ihre Stelle ein Gemenge von Erbsen, Wicken, Bohnen und ein wenig Hafer. Es ist jedoch zu bemerken, daß diese Art der Gründüngung Aussicht auf Erfolg nur in Gegenden hat, die sich eines günstigen Herbstes erfreuen. Die Gründüngung ist noch vor Winter unterzupflügen und gibt einen vorzüglichen Acker für Kartoffeln und Sommerhalbfelder.

Nichtbuttern des Rahmes. Will sich der Rahm nicht verbuttern, so nehme man zum Anfüuern des Rahms abgerahmte Milch von einer frischemelkenden Kuh, wärme dieselbe auf + 30 Grad R., lasse sie eine Stunde stehen, kühle sie dann auf + 12 Grad R. ab und lasse sie dann unter öfterem Umrühren so lange stehen, bis sie gut sauer geworden. Zum Anfüuern des Rahms kann man auch aus der bakteriologischen Abteilung landwirtschaftlicher Versuchsanstalten Reinkulturen von Säuerungsbakterien erhalten, welche dafür bekannt sind, daß sie dem Rahm die richtige Säuerung geben, um aus ihm eine feine aromatische Butter zu erzeugen. — Der Rahm soll so fettreich als möglich sein, d. h. nicht zu viel Milch enthalten, je fettreicher, desto besser verbuttert er sich. Er soll im Sommer 10—12 Grad R., im Winter 15—16 Grad R., im Frühjahr und Herbst 12—14 Grad R. Wärme haben. Er darf nicht durch Zugießen von heißem Wasser erwärmt werden, denn dadurch wird er verbuttert; am besten geschieht das Anwärmen, wenn man den Rahm in heißes Wasser stellt, so lange bis er die richtige Temperatur hat. — Das Butterfah muß vollkommen rein sein und, ehe man den Rahm hinein-schüttet, mit heißem Wasser ausgespült werden. Bei großer Hitze im Sommer stellt man das Butterfah in kaltes Wasser und setzt etwas Essig oder sauren Rahm zu.

Obst- und Gartenbau

Künstliche Heideerde zur Blumentultur. Die sehr kostbare Moor- und Heideerde kann man sich sehr leicht selbst aus Torfabfall bereiten. Am besten hierzu ist rechte alter, jahrelang abgelagerter Torfmüll. Man macht aus demselben einen flachen Haufen und überbraut denselben während 3—4 Tagen einige Male mit Wasser, welches mit Schwefelsäure vermischt wird, jedoch nur in dem Grade, daß es nicht saurer wie guter Essig schmeckt. Vor jedem Gießen wird der Haufen umgestochen, damit das Wasser gleichmäßig darin verteilt wird. Schließlich wird die Masse ganz flach ausgebreitet und einige Tage liegen gelassen. Will man diese Masse dann zum Gebrauch verwenden, so muß sie noch mit dem vierten Teile Sand recht gleichmäßig vermischt werden. Ganz besonders ist diese Erde für Rhododendronarten geeignet.

Vieh- und Geflügelzucht

Aufblähen der Kälber stellt sich sehr oft während der Säugezeit und beim Beginn des Abgewöhrens ein. Die Ursache ist meist das Vorhandensein von zu vieler Säure im Magen, dann aber auch falsche Zusammensetzung der Futtermittel. Dit wird während des Säugens zu viel Luft abgeatmet und dadurch das Aufblähen veranlaßt. Tritt letzteres nur in einem vereinzelten Falle auf, so gebe man nur wenig bestes Viehenheu und getohtes, mit Wasser verdünnte Milch, und zwar alles in möglichst kleinen Quantitäten 5—6mal am Tage. Tritt das Aufblähen jedoch öfter ein, so verabfolge man tohlenlaures Natron (15 Gr.) mit Waidoldebeerenpulver (80 Gr.) oder verbrannte Bittererde (12 Gr.) mit gepulvertem Kümmel (50 Gr.) dreimal des Tages in je ½ Liter Pfefferminztee.

Apfelwein
vorigliches Tafelgetränk in absolut naturreiner, goldklarer, unübertroffener Qualität liefert zu 24 Pf. Reimettenwein (meine beliebte Spezialsorte) zu 28 Pf. per Liter in meinen Verkaufsfässern

von 40 Liter an
A. Hörth, Ottersweier 4 (Baden).

Prospekt und Muster gratis.
Meine Apfelweine wurden auf allen bedeutenden Ausstellungen mit den höchsten Preisen ausgezeichnet und in den letzten 7 Jahren v. über 1500 Kästern unerlangt belobt u. weiter empfohlen.

Günstige Kaufgelegenheit!
Für die Reisezeit und um mit den Restbeständen meines Lederwarenlagers, namentlich einer größeren Partie Faltentaschen, zu räumen, verkaufe ich um jedes annehmbare Gebot.
Fr. Guthörle Witwe, Kreuzstrasse 26.

LANZ Patent-Separatoren
Neuillber-Einsatz „Lanz“ Kugel-Freilauf.

Mit Erfolg geprüft von landwirtschaftlichen Hochschulen des In- und Auslandes und als vorzügliche Maschinen begutachtet.

Brüssel 1910: Großer Preis
Turin 1911: Großer Preis

Das Beste ist stets das Billigste!
Verblüffende Einfachheit!
Keine zu so vielen Störungen Anlaß gebende Halslager aus Gummi oder Federn.

Heinrich Lanz, Mannheim.
Abteilung Zentrifugen.

Zur großen Reinigung im Schlafzimmer!
Kluge Hausfrauen

lassen ihre schweren, unbeholfenen u. staubigen Polsterröste oder minderwertigen Kettentröste in den leichten, reinlichen und staubfreien

Karrer's Patent-Sprungfeder-Rost
umbauen, denn er bietet außerdem eine vorzügliche, gesunde Ruhestätte und ist von unbegrenzter Haltbarkeit. (Patentamtlich geschützt.)

Heinrich Karrer Lagerhaus und Möbelhandlung
Philippsstraße 19
Telephon 1659.

Neuanfertigung, Um- und Aufarbeitung sämtl. Polsterwaren.
Die umzuarbeitenden Röste werden morgens abgeholt und abends abgeliefert.

Grünfütter für Kaninchen. Außer den verschiedenen Klee- und Grasarten soll man den Kaninchen als Grünfütter Löwenzahn, Bärenflau, spizen und breiten Wegerich, Fichorie, Odermennig und Gänsefußel reichen. Diese bitteren und aromatischen Kräuter, die man an Begräbern, Rainen, auf Wäldern, überhaupt überall auf dem Felde findet, sind das beste und gesündeste Grünfütter. Die Kaninchen fressen es mit Vorliebe, und für tragende und säugende Hasinnen ist dieses Futter unerlässlich. Man füttere es aber nur in frischem, trockenem Zustande, da nasses oder durch Liegen erhitetes Grünfütter Blähungen und Durchfall verursacht, an welchen Krankheiten die Tiere leicht dahintersterben. Bei jeder Mahlzeit entferne man die von letzter Fütterung übrig gebliebenen Kräuter und Gräser und erziehe diese durch frische. Wer auf besagte Weise füttert, kann trotz größerer Mengen Grünfütter reichlich, ohne etwas Nachteiliges befürchten zu müssen.

Bienenzucht

Entnahme von Honig aus unbeweglichen Wohnungen. Die An- und Auslässe der unbeweglichen Wohnungen werden jetzt entfernt und der Honig darin an den Sonnenstrahlen ausgelassen, es wird dann dieser Honig gleichwertig wie der Schleuderhonig. Die Auslässe werden nach dem Entleeren wieder leer aufgelegt.

Ausschneiden des Drohnenwachses im Strohkorb. Will man in einem Strohkorb das Drohnenwachs ausschneiden, so wähle man als geeignete Zeit die nach dem Vorfrühling. Da ist das Volk wenig und die Bienen werden die entstandenen Lücken sicher mit Arbeiterwachs ausfüllen, d. h. wenn die Tracht überhaupt noch einbauen ermöglicht.

Abhalten der Königin vom Honigraum. Teils um die Eierablage einzuschränken, teils um reinen Honig in weißen Waben ohne Blütenstaub zu gewinnen, trennt man den Brutraum von dem Honigraum. Damit sich die Königin nicht in diesen verläuft, wird ein Schied- oder Abperrgitter zwischen dem Brut- und Honigraum eingeschoben, durch welches die Arbeiterbienen einen Verbindungsweg haben, welcher aber von der Königin selten benutzt wird. Auch sogen. Abperrgitter sind zu diesem Zwecke vielfach in Gebrauch. Diese gewähren nur den Arbeiterbienen Zugang, nicht aber der größeren Königin und den Drohnen.

Schwache Bienen. Die man beispielsweise der Weichselzucht wegen hält, können nur bei den günstigsten Trachtverhältnissen ihren Bedarf selbstig beschaffen. Bei ungenügender Bitterung verfallen sie nur zu leicht dem Futtermangel, daher ist Vorsicht geboten.

Hat der Schwarm eine alte Königin. So ist diese im Laufe des Sommers zu beseitigen und durch eine junge zu ersetzen, wenn man es nicht vorzieht, dieselbe gleich dem Schwarme abzufangen und letzteren zurückfliegen zu lassen. Er kommt alsdann nach einigen Tagen wieder mit einer jungen Königin.

Den Nachschwärmen fange man die überflüssigen Königinnen ab und bringe jede Königin auf einer Honigwabe mit einigen Bienen in ein Zuchtständer. Nach kurzer Zeit werden sie befruchtet sein. Die Königinnen in Nachschwärmen sind viel zu wertvoll, um sie verloren gehen zu lassen.

Fischzucht

Zur raschen Förderung der Karpfenzucht wird vielfach die Züchtung der Karpfen mit eingeweichten, entbitterten Lupinen empfohlen, ebenso mit Gerstenteimein usw. Gut sind aber auch die Biertreber als Nahrung, die in reichlicher Menge in Teiche geschüttet, sich auf dem Grunde lagern und die Gewürmbildung außerordentlich begünstigen, wenn sie selbst nicht gefressen werden, wodurch den Karpfen, die dann in den Trebern herumwühlen, reichliche Nahrung geboten wird.

Wahl des Forellen-Zeichens. Als Besatz von Teichen sind zwei Forellen in Betracht zu ziehen, und zwar: 1. Brutfische und 2. Seelinge. Die Erfahrung hat nun gelehrt, daß der rationell wirtschaftende Forellenzüchter sich niemals für die billigere Brut, sondern für regelmäßig gewachsene, gesunde, kräftige, 8-12 Zim. lange Seelinge aus einer bewährten Fischzuchtanstalt entscheiden sollte. Will er noch rascher zum Ziele gelangen, so wähle er 4-5 Monate alte Seelinge. Diese oder jene Befestigung erziehe er, was bei genügendem lebendem Naturfutter in 4-5 Monaten geschehen kann, zu kräftigen, 1/2, 3/4 bis 1 Pfundigen Portionsfischen. Regenbogenforellen erlangen dieses Gewicht in Kilogrammen zu derselben Zeit, und nach dem zweiten Sommer erreichen sie leicht das Doppelte der erwähnten Gewichte. Wenn der Forellenzüchter sich die notwendigen Seelinge kauft und sie in 1-2 Sommern zu Speisefischen, die gut veräußert, aufzieht, so macht er ein besseres Geschäft, als würde er sie länger füttern und zu großen Fischen aufziehen.

Wasserpflanzen in Fischwässern und Fischwasserzuleitungsgräben bieten, wenn es nicht liegen, harte Gräser sind, als: Schilf, Rohr, Sandgras, Ralmus, Schachtelhalm, ungeheure Vorteile. Sie füllen die Wässer mit Luft und reinigen sie, und dies bedeutet fast so viel als natur- und vernunftgemäße Fütterung, denn es erhält die Fische frisch und gesund, veranlaßt die reichliche Vermehrung der den Fischen zur Hauptnahrung dienenden Kleintierwelt des Wassers, gestattet einen dichteren Fischbesatz ohne Schädigung der einzelnen Individuen, erhält die Fische jederzeit bei gutem Appetit, wodurch sie besser wachsen oder fett werden. Eine Fütterung mit totem Natur- und selbst Kunstfutter ist erfolgreicher als sonst durchführbar.

für Küche und Haus

Küchenzettel.

Sonntag: Hüneruppe mit Nudeln. Mehrläden mit Rostbrat, Salzartoffel, Meiscreme. Abends: Serringsauflauf. Butterbrot mit gemischtem Aufschnitt und Käse. **Montag:** Gerstentuppe, Hünerfleisch vom Huhn vom Sonntag, Kartoffel, Zwickelkuchen. Abends: Fleischsalat vom Suppenfleisch vom mittags, Bratartoffel, Bier. **Dienstag:** Meisuppe, Ochsenfleisch mit Nieren, Kalbsbraten, Wirsingsohl, Salzartoffel. Abends: Eier und Kopsalat. Butterbrot und Käse. **Mittwoch:** Griessuppe. Grüne Bohnen mit Hammelsteiletts. Abends: Butterbrot mit Wurst und Käse, Bier. **Donnerstag:** Sogosuppe, Nottlof, Püreeartoffeln und Bratwurst. Abends: Sülze mit Essig und Del. Butterbrot und Käse. **Freitag:** Erbsensuppe. Kabschau mit Butter und Kartoffel. Abends: Pfannkuchen und grüner Salat. **Samstag:** Grünerluppe. Kohl-Aufladen. Abends: Gebratene Wurst und Sauerkraut. Butterbrot und Käse.

Wurzel-Suppe. Dazu nimmt man verschiedene Suppengrün und Gemüse, zerschneidet alles und wägt es fein, dämpft es in Butter mit Salz mit ein wenig Mehl übergedaut, gießt dann Fleischbrühe dazu und läßt alles ganz weich kochen. Zuletzt wird die Suppe durch einen Durchschlag gegeben und nach Belieben noch mit Eigelb abgerührt.

Schinkensteiletts. Kochdauer 10 Minuten. 6 Personen. 6-8 dicke Scheiben rohen Schinken mit etwas daran liegendem Speck werden tüchtig geklopft und eine Nacht in Milch eingeweicht. Man wendet die Stücke in geschlagenem Ei und Krumen um, brät sie in 50 Gramm brauner Butter und einer klein geschmittenen Zwiebel rasch 4-5 Minuten auf beiden Seiten und nimmt die Koteletts heraus. In die Sauce rührt man 2 Teelöffel Krumen, 3-4 Eßlöffel sauren Rahm, läßt sich durchkochen, fügt 2 Teelöffel Maggi dazu, streicht die Sauce durch ein feines Sieb und serviert.

Rehler auf Jägerart. Die sauber gewaschene, abgehäutete Leber eines frisch geschossenen Tieres wird in messerranddicke Scheibchen aufgeschliffen, mit Salz und Pfeffer bestrichen, in heißer Butter, worin man feingehackte Zwiebeln blaugelb werden ließ, rasch abgeröstet, ganz leicht mit Mehl angehäutet, mit ein paar Eßlöffeln Fleischbrühe oder Wasser, einem Gießchen Essig und einem Teelöffel Senf schnell aufgekocht und mit einigen Tropfen Maggi gewürzt, angerichtet.

Jäger-Gulasch. 5-6 Zwiebeln werden halbiert und in Streifen geschnitten. Alsdann röstet man die Zwiebeln in Schweinefett hellgelb, gibt nun das in große Würfel geschnittene Kalbsfleisch vom Blatte hinzu, überstreut mit Paprika, dämpft nun das Fleisch in seinem eigenen Fond weich, füllt alsdann noch wenig Bouillon auf, schmeckt gut ab und gibt in Stücke gebrochene und halbgar blanchierte Makkaroni hinzu und macht vollends weich.

Suppe von grünen Erbsen. Einen guten Keller voll zarter grüner Erbsen dämpft man mit feingehackter Petersilie in einem Stück Butter weich, tut einen Kochlöffel voll Mehl darüber und füllt sie mit kochender Fleischbrühe auf. Die Suppe wird mit kurz vorher bereiteten Butter- oder Schwammkloßchen angerichtet.

hartes Obst zu beliebiger Zeit reifen zu lassen. Es gibt nicht selten kleine Handgriffe, die, obwohl anscheinend unbedeutend oder alltäglich, doch tatsächlich so nützlich und wichtig sind, daß sie eine größere, ja möglichst allgemeine Verbreitung verdienen. Zu diesen darf jedenfalls die Beobachtung gezählt werden, daß sehr harte Colmar-Birnen, welche für gewöhnlich erst nach Neujahr bis Ostern genießbar sind, durch Einwickeln in Papier und Verpacken in Papierstängel bereits nach 14 Tagen völlig ausgereift, mürbe und wohlschmeckend werden. Durch dieses Verfahren kann man jedes Obst in beliebiger Frist zur Reife bringen. Es wurden Pfirsiche und St. Germain-Birnen, die vollkommen ausgereift, aber noch sehr hart waren, von je 14 zu 14 Tagen abgenommen, jede einzelne in weiches Papier gewickelt und in eine Kommode gepackt, und in der Frist von 10-14 Tagen waren sie stets reif, weich und wohlschmeckender als die

später vom Baum genommenen. Durch dieses Verfahren kann man vom Beginn der ersten Obstzeit bis zu Ostern hin stets frisches reifes Obst essen, und der Vorteil ist umso größer, da das Dauerobst hier nach Belieben allmählich zum Genuß gebracht werden kann, während es sonst doch gewöhnlich im Zeitraum von kaum drei Wochen alles auf einmal reif wird und meistens sehr schnell verzehrt werden muß, vorher aber ungenießbar ist.

Verbesserung alter Butter. Alte Butter kann man wieder vollkommen rein schmeckend machen, wenn man sie einige Zeit mit frischer Buttermilch behandelt. Die Butter wird zu auseinandergetrennt und dazumischen mit der Buttermilch übergossen. Darauf tut man das ganze in das Butterfaß, in welchem reichlich von letzterer enthalten ist, und buttert einige Augenblicke durch. Wird nun die Butter von neuem ausgearbeitet, und noch etwas Salz dazu getan, so hat sie ihren schönen, reinen Geschmack wieder erhalten.

Eine Lüge im Weingefetz?

Im April dieses Jahres hatten wir einen Artikel unter der Überschrift: „Eine Lüge im Weingefetz?“ veröffentlicht, in dem darauf hingewiesen war, daß im Schaufenster eines Frankfurter Geschäfts 1911er Jahrgangsweine standen, anscheinend mit Lagenbezeichnung, zu verhältnismäßig recht niedrigen Preisen, ohne daß dabei eine Firma erwähnt wurde. Es hieß in dem Artikel weiter: Da gabs: „Geisenheimer Sonnenblid“, „Wintringer Markstein“, „Witinger Vogelweil“, „Schwarzhofer Klausner“ usw. Alles hübsch verpackt auf dem Tischgenießt und also anscheinend in schönster Ordnung. Aber da stand ein Plakat mit dem Preisverzeichnis daneben, und auf diesem trugen die scheinbaren Lagenbezeichnungen ein kleines Sternchen sofort am Kopf, also daß die Sache so aussah: „Geisenheimer Sonnenblid“, und in einer Fußnote war dann gelagt: „Keine Weinbergslagen, sondern eingetragene Schutzmarken“. Da war das Geheimnis der Wohlfeilheit in fünf Worten enthüllt. Offenheitlich hat sich der fündige Kopf auf seine Idee schämen lassen; denn sie ist so neu und eigenartig, daß man es dem Gelegener wirklich nicht verdenken kann, wenn er an ihre Möglichkeit bei Erlass des Weingefetzes nicht dachte.

Nach dem Weingefetz selbst ist gegen dieses Vorgehen natürlich nichts zu machen; alles geht, buchstäblich genommen, mit rechten Dingen zu, die Angabe einer Weinbergslage auf dem Preisverzeichnis liegt nicht vor; das Publikum kann also auch nicht der Meinung sein, ungenücherten Wein zu erhalten — wenn es das Sternchen im Preisverzeichnis sieht. Ist das aber nicht der Fall, sieht es, im Handverkauf oder im Restaurant, nur die Flasche ohne das prächtige Sternchen, dann ist der Verkauf gegen das Weingefetz klar gegeben, der Käufer über die wahre Qualität des Produktes getäuscht. Ob sich der erfinderische Kopf nicht über diese Wirkung klar geworden ist, und ob diese Wirkung von ihm wirklich ganz unbeabsichtigt ist? Man könnte beinahe daran zweifeln, denn zu irgend einem Zweck muß er sich doch schließlich die Arbeit und Kosten gemacht haben, sich so und so viele Namen schütten zu lassen. Wenn es sich bei den Lagenbezeichnungen, die keine sein sollen, auch nur um Phantasiennamen handelt, Bezeichnungen, die tatsächlich keiner Weinbergslage eigen sind, so kann das doch nicht die Verführung des Publikums verhindern. Denn das ist wirklich nicht imstande, alle Weinbergslagen zu kennen und den Charakter der Benennung „Wintringer Markstein“ als Phantasielagenbezeichnung sofort auszumachen. Es ist nicht anders: das Publikum wird durch dieses schöne Verfahren der geschützten Namen irreführt. Und es gehört eine sehr wohlwollende Gutgläubigkeit dazu, anzunehmen, daß eine solche Verführung ganz und gar nicht beabsichtigt sein soll. Jedenfalls ist das Verfahren derart ungewöhnlich, daß es angezeigt erscheint, die weitere Aufmerksamkeit darauf zu lenken und zu fragen, ob tatsächlich der Gelegener, hätte er ein solches Vorgehen voraussehen können, dem nicht ein Riegel vorgehoben hätte. Daß der reelle Weinhandel von dieser fündigen Idee sonderslich erbaut sein wird, muß jedenfalls einigermassen zweifelhaft erscheinen. Daß aber den Bestimmungen des Weingefetzes auf diese Weise ein Schnippchen geschlagen wird, das ist nicht zweifelhaft.

Zu diesen Ausführungen erhalten wir von der Firma Franz Graf jr. in Geisenheim eine Erklärung, in der es heißt, es handelt bei den erwähnten Phantasiennamen um eine Vertriebsgesellschaft der Firma Hausmarkenvertrieb Franz Graf jr. Geisenheim. Das Schreiben läßt dann fort: „Bei diesen heute in ganz Deutschland eingeführten Grafischen Hausmarken kommen statt der Weinbergslagen eingetragene Schutzmarken in Verbindung mit Bemerkungen zum Anbau, wie Geisenheimer „Sonnenblid“, Brauneberger „Rintenschlag“ usw. Diese Wortzeichen sind schon seit Anfang dieses Jahrhunderts, also bereits lange bevor an das neue Weingefetz, dem sie selbstredend in vollem Umfang entsprechen, gedacht werden konnte, beim

Kaiserlichen Patentamt als Warenzeichen für den Weingutsbesitzer Franz Graf jr. in Geisenheim, mit Weinbergen in Johannisberg und Winkel im Rheingau, gesetzlich geschützt. Die Hinzufügung der Schutzmarken an Stellen der Lagen zu den Bemerkungen hat den Zweck, das häufige Vorkommen der Weinbergslagen und Preise, wie es bei Verwendung von „Weinbergslagen“ zutrifft, zu vermeiden und statt dessen eine an feste einheitliche Verkaufspreise gebundene „Qualitätsmarke“ zu schaffen. Von den Weinbergslagen kennt das Publikum die Namen nur zum allergeringsten Teil; denn Zehntel sind und bleiben dem Weintrinker völlig fremde Bezeichnungen, die ihm zufolge des fortwährenden Wechsels niemals vertraut werden können!

Anders bei den Grafischen Hausmarken! — Diese ändern sich nur die Jahrgänge von Zeit zu Zeit, so nicht! Sowohl der Name wie die Verpackung bleiben stets unverändert, eben die einheitlichen Verkaufspreise und besonders die gleichartige und stets preiswürdige Qualität der dafür ausgewählten Weine. Bei Aufhängen der „Weinbergslagen“ kann nur das verwendet werden, was die betreffende Parzelle der Bemerkung, dessen Namen sie trägt, in dem jeweiligen Jahrgange bietet, während für die Grafischen Hausmarken sämtliche Weinbergslagen dieses Weinortes zur Auswahl zur Verfügung stehen und man sich das jeweils Beste in den betreffenden Preislagen herauswählen kann, ohne sich durch die Rücksicht auf Weinbergslagenamen beengen zu lassen.“

Es liegt uns fern, die Echtheit und Preiswürdigkeit der Grafischen Weine oder die Gelegentlichkeit ihre Handlungswiese irgendeine bezweifeln, ebenso wie es dem Verfasser des Artikels fern lag, da er ja den Namen der Firma Graf gar nicht erwähnte. Daß aber eine Verführung des Publikums über die Bedeutung der Phantasielagenbezeichnungen möglich ist, gibt das Schreiben der Firma Graf selbst zu, indem es darauf hinweist, daß das Publikum von der Weinbergslagen nur zum allergeringsten Teil die Namen kennt. Es ist also sehr wohl möglich, daß ein Kaufmann, der sich das Etikett nicht sehr genau betrachtet, z. B. Geisenheimer „Sonnenblid“ im Glauben trinkt, eine Weinbergslage zu sich zu haben. Zumal, da doch die Benennung nach den Weinbergslagen viel älter ist und das Publikum viel gefälliger als die Vertriebsgesellschaft der Firma Graf. Es kann also unserer Ansicht nach nicht geleugnet werden, daß in der Tat eine Lüge im Weingefetz besteht. Aber Unschärfe in dieser Beziehung könnte am einfachsten geklärt werden, wenn das Weingefetz das Führen von Phantasiennamen verbö-

Verchiedene Notizen

Die angeblichen „Bienenfeinde“. Ein hervorragender Sachmann schreibt der „Deutsche Tagblatt“: „Eine größere Bestäubungsmittel in der Nähe Berlins mußte im vergangenen Jahre die traurige Erfahrung machen, daß alljährlich mehrere junge Enten unter Erstickungsanfällen ergingen. Tierärzte wie auch die Tierärztliche Hochschule Berlin konnten an den eingeschickten Kadavern keine sichere Todesursache feststellen, doch gab sie den Rat, die größte Hygiene walten zu lassen, da es sich doch um eine ansteckende Krankheit (ev. Verdauungsstörung) handeln könnte. Die geschehenen Enten seien tief zu vergraben die Ställe zu desinfizieren usw. Der Bestäubungzüchter hand jedoch dieser Ansicht sehr skeptisch gegenüber und beobachtete nun eingehender seine Enten. Sehr bald fand er die Todesursache. Die jungen Enten, welche auf einem Grasplatz weideten, schnappten nach allen Insekten, mit Fliegen, Käfern usw. Da nun ganz in der Nähe ein Bienenstand sich befand, so bekamen immer einige Enten pro Tag auch einmal eine Arbeiterbiene zu fassen, welche natürlich beim Hinunter-schluden rücksichtslos zutraf. Diese Stacheln schwoilen an und waren somit die Ursache der Erstickens. Eine Sektion der Kadaver bestätigte die Beobachtung, und nach Verlegung des Kaulaus für die Enten und Entfernung des Bienenstandes hörten sofort die Todesfälle auf.“

Ein Bienenzüchter beichtete sich vor einigen Jahren bei mir, daß die Rostschwämme in ihm Bienen, sogar direkt vom Bienenstock, alljährlich mearauben; er sehe sich deshalb gezwungen, die Rostschwämme in seinem Garten abzuschießen, obgleich er davon einen Abscheu habe. Bei meiner Erklärung, daß diese Bienen doch nur Drohnen fressen würden — keine Arbeiterbienen, und bei dem Ueberfluß an Drohnen ihm dadurch gar kein Schaden erwachse, schüttelte er ungläubig den Kopf. Um sich nun sicher zu überzeugen, empfahl ich ihm, den Wagnisinhalt der geschlossenen Bienen zu untersuchen. Nach vier Tagen kam der Mann ziemlich kleinlaut wieder zu mir und sagte: Sie haben recht gehabt. Ich habe vier Rostschwämme an meinem Bienenstande geschossen und im Magen wohl Bienen, aber nur Drohnen und keine einzige Arbeiterbiene gefunden. Seitdem läßt der Mann ruhig die Rostschwämme gewähren.

A. Stumpff's Prinzessin-Zwieback-Mehl
 seit über 70 Jahren als gefundest. u. billige Kinderernährungs- mittel vorzuz. bewährt u. von den Herren Aerzten bestens empfohlen. A. Stumpff's Zwiebackmehl ist bei der heißen Jahreszeit das bestmögliche Kinder-Nahrungsmittel, weder Dese, Milch noch Butter enthaltend, dadurch dauernd haltbar. Auch nur mit Wasser gekocht kräftige, für Säuglinge leicht verdauliche Nahrung, mit Milch oder Fleischbrühe verwendet eine Mischung blutbildender und wärmerzeugender Stoffe, dem Verhältnis, wie sie Frauenmilch besitzt, nahe kommend. Gebrauchsanweisung liegt jedem Paket bei. Direkt zu beziehen von
A. Stumpff, Stuttgart, Calwerstr. 11.
 Großlieferant J. M. der Königin von Württemberg.
 Verkaufsstelle in Karlsruhe i. B.: G. Dörner, Feinbäckerei.

Zahnatelier Clara Homburger
 zuletzt 5 Jahre Assistentin bei Herrn Dentist König
Plomben — Zahnziehen — Zahnersatz
Kronen- und Brückenarbeiten
 Mässige Preise
 Kaiserstrasse 78 III (Marktplatz)
 im Hause des Herrn Hofjuwelier Paar.

Sanften, langanhaltenden Schnitt
 garantiert meine Spezial-Mark
Hummel-Rasiermesser.
 in allen Breiten vorrätig!
 Alte Rasiermesser werden bei mir sorgfältig fachgemäß geschliffen mit Garantie für guten Schnitt. Versand nach auswärts.
 Telephon 1547. **Karl Hummel, Werderstr. 13**

Wie neu wird Jeder mit **Bechtel's Salmiak-Gallseife** gewaschen. Stoff jeden Gewebes, vorzüglich in Paretten zu 45 und 25 Bfg. bei: **Carl Roth, Hofdrogerie.**

Detektiv- u. Auskunftsbüro „Germania“
 Inhaber: **Karl Jung, Polizei-Beamter a. D., Karlsruhe,**
 Erbprinzenstraße 29, II., Eingang Bürgerstraße,
 erledigt Aufträge in Erhebungen betr. Ehebrechungs- und Alimentenfällen, Ermittlungen, Beobachtungen u. Verrats-Auskünfte unter strengster Discretion.

Hauseigentümer
 welche ihre Anwesen mit **Wasserfesseln** nach den neuen städtischen Anordnungen einrichten wollen, um später dieselben an die Entwässerungsanstalten zu können, erhalten kostenlos Auskunft und Angebot von
Josef Weeß,
 Baulehneri und Installationsgeschäft,
 Telephon 1222. Erbprinzenstraße 29.