

nehme man lieber nur 40 gr des Giftstoffes zur Herstellung eines Hektoliters. Als empfindlich gilt z. B. das Blatt des Pfirsichs.

Die Anwendungsmöglichkeiten des Uraniagrüns sind sehr vielseitig. Nachstehend sei die Verwendung gegen die wichtigsten Schädlinge kurz angedeutet:

Gegen die Raupe des Frostspanners, Baumweißlings, Ringelspinners, Schwammspinners: erstes Spritzen kurz vor Beginn der Blüte, zweites Spritzen im Mai nach der Entfaltung der Blätter. — Gegen die Obstmade (die Larve des Apfelwicklers) Bespritzung nach der Blüte, wenn die jungen Früchtchen schon etwas gewachsen sind, aber bevor die Kelchzipfel sich zu stark gegeneinander neigen. Die Spritzflüssigkeit muß also noch gut in das Innere des Kelches hineingelangen können. — Gegen die Larve der Pflaumensägewespe, welche besonders bei den edleren Sorten, aber oft auch bei der Hauszwetsche den größten Teil der Früchte madig macht, Spritzen im Mai nach Entfaltung der Blätter. — Gegen die Larve der Stachelbeerblattwespe Spritzen nach der Blüte im April, um die erste Generation des Schädling zu vernichten. — Gegen die Raupe des Kohlweißlings bei allen Kohlarten zu jeder Zeit, wenn die Plage auftritt, nur nicht in der Zeit, wenn die Köpfe des Weiß-, Rot- und Wirsingkohls sich gerade schließen, damit nicht das Gift in das Innere der Köpfe hineingelangt. Uebrigens dürfte aber selbst auf diese Weise kaum eine Schädigung der menschlichen Gesundheit zu befürchten sein. Denn infolge der staubförmigen feinen Verteilung der Brühe würden doch nur Bruchteile eines Grammes der Flüssigkeit in das Innere des Kopfes gelangen. Ein Hektoliter enthält aber 100 000 gr Wasser, auf ein Gramm, gleich einem Kubikzentimeter, entfallen also $\frac{65}{100000}$ oder $\frac{13}{20000}$ gr des Giftes, also eine ganz minimale Menge, die wohl kaum irgendwelche vergiftende Wirkung haben kann. Gegen den Erdflöhe zu jeder Zeit. Gegen den Spargelkäfer und dessen Larve, sobald er sich zuerst zeigt. — Möglicherweise ist das Uraniagrün auch ein geeignetes Mittel gegen manchen anderen Schädling, gegen den wir bis jetzt noch so ziemlich machtlos schienen, z. B. gegen den Obstbaumsplinkkäfer. Auch diese Schädlinge dringen doch schließlich ursprünglich von außen in das Innere des Stammes und der Aeste ein. Sollte es nicht möglich sein, der Weiterverbreitung auf gesunde Stämme Einhalt zu gebieten durch einen Kalkanstrich von Stamm und Aesten, dem man eine nicht zu knapp zu bemessende Menge des Uraniagrüns beifügt?! — Probieren geht über Studieren.

Vermischtes

Der Tabakbau in Holland. Infolge des Steigens der Tabakpreise hat man sich neuerdings in Holland wieder mehr dem Tabakanbau zugewandt. Namentlich wird im Osten der Provinz Utrecht der Tabakbau wieder intensiver betrieben. Es war dies früher dort eine bedeutende Kultur, welche noch in den siebziger Jahren des vorigen Jahrhunderts über 2000 ha in den Niederlanden einnahm. Die Marktpreise für Tabak haben auch in Holland wieder eine solche Höhe erlangt, daß sich der Anbau wieder lohnt und besser bezahlt macht, als die anderen an seine Stelle getretenen Kulturen. Man baut jetzt wieder an sehr vielen Stellen in gesteigertem Maße Tabak auf dem mit Schafdünger vorbereiteten Boden im Wechsel mit Erbsen und Kartoffeln.

Der Geruch des Champignons. Für den Champignon ist jetzt zwar der Name Edelpilz eingeführt, da man aber früher zu den Edelplizen recht verschiedene Arten rechnete, so tut man gut daran, ausdrücklich zu betonen, daß, wenn vom Edelpilz die Rede ist, der Champignon damit gemeint ist. In der Chemiker-Zeitung beschäftigt sich Geh.-Rat Kobert, der Rostocker Pharmakologe, mit dem Geruch

der Champignonarten. Es ist ganz merkwürdig, wie wenig genau und übereinstimmend, nicht nur bei den Pilzen, die Angaben verschiedener Forscher über den Geruch sind, sondern wie Aehnliches auch sonst in der Botanik vorkommt. Häufig wird angegeben, der Geruch sei angenehm oder unangenehm, oder ähnlich Unbestimmtes darüber gesagt. Kobert weist hierauf hin und erwähnt eine Stelle aus einem Brief des bekannten Kryptogamenforschers Ludwig, in dem es heißt: „Viele Botaniker scheinen überhaupt die Nase nur zu kennen, wenn sie das Taschentuch brauchen, und nur Augenmenschen und keine Nasenmenschen zu sein.“ Vom Champignon wird meist gesagt, er habe Anisgeruch. Kobert hat seit Jahrzehnten alle Exemplare des Edelpilzes, die ihm in die Hand kamen, angerochen und festgestellt, daß außer dem Anisgeruch auch der bittere Mandelgeruch vorkommt. Beim Destillieren von Zucht-Edelpilzen mit Wasserdämpfern konnte gleichfalls der Geruch von bitteren Mandeln festgestellt werden. Dies scheint in Forscherkreisen so gut wie gar nicht beachtet worden zu sein, denn in den durch ihre Wissenschaftlichkeit weltbekannten Berichten der Firma Schimmel & Co., die der beste Kenner der Riechstoffliteratur, Gildemeister, herausgibt, hat dieser eine Arbeit aufgenommen, in der wieder ausschließlich vom Anisgeruch des Edelpilzes die Rede ist; also auch diesem Meister scheint, da er keinerlei Bemerkung daran knüpft, der Mandelgeruch dieser Pilzart unbekannt zu sein. Darum bittet Kobert, die Chemiker möchten ihm gelegentlich über ihre „Nasenerfahrungen“ Mitteilungen zugehen lassen.

Einiges über die Wassernuß (Trapa natans). Nach Bocks „Naturgeschichte des Königreichs Ost- und Westpreußen“ ist diese interessante Pflanze an mehreren Stellen Ostpreußens Ende des 18. Jahrhunderts noch häufig gewesen, besonders im Kreise Gerdauen. Heute ist sie, sozusagen als Naturdenkmal, nur noch in einem Altwasser des Pregels bei Taviaw vorhanden, wo sie geschützt wird; sie war früher auch im Mühlenteich von Neuhausen zu finden. So kommt sie bei uns als Nahrungsmittel gar nicht in Frage. An der Elbe und Oder, hier besonders in Mittel- und Oberschlesien, ist sie wie in Oberitalien und in Südrußland häufiger und könnte wohl, wie früher, wieder geessen werden, da ihr etwa lambertsnußgroßer Samen 52 Prozent Stärke, 19 Prozent Rohprotein, 3 Prozent Dextrose und leider nur 0,73 Prozent Fett enthält und gekocht nicht unangenehm schmeckt. Auch in dem sogenannten Röhrteiche bei Leipzig kam sie bis vor nicht allzulanger Zeit vor, jedoch ist dieser Teich seit einigen Jahren zugeschüttet worden, so daß die interessante Pflanze jetzt an diesem Standort nicht mehr angetroffen wird. In vorgeschichtlicher Zeit (in der jüngeren Steinzeit) war sie als Nahrungsmittel verbreitet, könnte aber jetzt die Kartoffel weder qualitativ noch quantitativ ersetzen.

Handelsnachrichten

Stellungnahme der Bamberger Gemüsegärtner zu den Lieferungsverträgen. Eine Entschliebung der Bamberger Gemüsegärtner, die zu dieser Angelegenheit gefaßt wurde, lautet:

„Die Bamberger Gemüsegärtner, sowie die amtliche Vermittlungsstelle kann sich der Anregung auf Förderung des Kriegsgemüsebaus durch Anbau- und Lieferungsverträge nicht anschließen. Der ganze hiesige Anbau ist den Absatzverhältnissen angepaßt, und die leicht verderblichen Gemüse sind auf schnellsten Absatz angewiesen. Der alteingesessene Gemüsehandel hat noch 1916 Hand in Hand mit der Vermittlungsstelle seine früheren Absatzgebiete versorgt. Die Gemüseanbauer werden auch in diesem Jahr ihre Bestellungen demgemäß einrichten, um eine ausreichende Erzeugung für die Volksernährung sicherzustellen. Ein ausschlaggebender Erfolg ist aber nur dann möglich, wenn die lästigen, den Betrieb erschwerenden Verordnungen erspart bleiben und etwaige Höchstpreise unter Berücksichtigung der örtlichen Verhältnisse schon vor der Ernte festgesetzt werden. An Stelle der Anbau- und Lieferungsverträge wünschen wir die Zuweisung unserer Produkte in die alten Versorgungsgebiete, sowie ein Verbot des Gemüseaufkaufs durch auswärtige Aufkäufer und