

Der Landwirth.

Wochenbeilage zum „Wiesbadener General-Anzeiger“.

Nr. 38.

Wiesbaden, den 5. Oktober 1898.

V. Jahrgang.

Ein praktischer Erfolg gemeinschaftlichen Obstverkaufs.

Den praktischen Erfolg, welchen der Kreis Westerbürg — im Regierungsbezirk Wiesbaden — mit dem gemeinschaftlichen Obstverkauf erzielte, bringt in Folgendem das „Hann. land- u. forstw. Vereinsbl.“ zur Beschreibung:

Der aus 82 Gemeinden mit ca. 30 000 Einwohnern bestehende Kreis Westerbürg hat keine nennenswerthe Industrie, die Bevölkerung besteht fast nur aus kleinen Landwirthen mit höchstens 30—40 Morgen Land; von Wohlhabenheit ist bei den bergigen und ungünstigen localen Verhältnissen keine Rede. Es liegt also das Bedürfnis vor die Nebenbetriebe möglichst nutzbar zu gestalten. Zu diesen Nebenbetrieben der Landwirtschaft gehört auch der Obstbau, dem durch die hessische Regierung von jeher Beachtung geschenkt wurde, und zwar durch die Verordnung, daß alle Gemeindegemeinde von den Anliegern mit Obstbäumen bepflanzt werden müssen.

Auch in diesem Kreise zeigte sich, daß das Pflanzen der Bäume allein nicht zu einem Nutzen führen kann; der möglichst glatte sichere Absatz einer so empfindlichen und vergänglichen Waare, das ist ein Hauptforderniß. Es ist gründlich falsch, zu sagen: „Pflanzt und pflegt eure Bäume der Absatz findet sich schon von selbst.“

So sagten denn auch die Westerbürger dem Landrath Duderstadt, als er sich nach dem Obstverkauf erkundigte, daß es sehr schwer sei, das Obst los zu werden, und daß man schon die Schweine mit dem Obste gefüttert hätte, — also ganz dasselbe Lied wie in Hannover und in Oldenburg oft zu hören ist.

Der Landrath faßte nun in richtiger Erkenntniß, daß eine möglichst gute Verwertung die Grundlage bilden muß zur Hebung des Obstbaues, die Sache ernsthaft an, und nach reiflichem Ueberlegen erkannte er als zweckmäßigsten Weg den des gemeinschaftlichen Obstverkaufs. Um das als recht Erkannte durchzuführen, organisierte er ohne weiteres persönlich diesen Verkauf, sandte Rundschreiben an die Gemeindevorsteher, ließ sich Berichte über die Ernteaussichten geben, ließ Listen aufstellen, welche diejenigen Leute enthielten, welche Obst liefern wollten (unter Angabe des Zeitpunktes und des voraussichtlichen Quantum), er ermittelte die Tagespreise und sicherte sich Abnehmer. An den zuvor verabredeten Lieferungsstagen wird das Obst abgenommen. Die Abnahme erfolgt an bestimmten Bahnstationen. Das Obst wird theils von den Züchtern selbst, theils an Ort und Stelle von den Gemeindevorstehern, zu Sammelbahren vereinigt, angeliefert. Die Früchte werden, der schnellen Abfertigung wegen, zentnerweise abgeliefert.

Die Abnahme erfolgt durch einen Sachverständigen und Beauftragten des Landraths. Das Obst wird nachgewogen, schlechtes Obst wird zurückgewiesen. Der Vertreter des Landraths notirt die abgenommene Waare. Nicht angemessene Lieferungen werden zurückgewiesen. Nach der Abnahme wird sofort das Geld ausgezahlt. Auf diese Weise kann jeder, welcher Obst verkaufen will — sei es nun wenig oder viel — sein Obst zu Marktpreisen los werden und er erhält mit Sicherheit das ihm zukommende Geld.

Im Jahre 1897 wurden, dank der Anregung des Landraths Duderstadt, durch den gemeinschaftlichen Obstverkauf 5025 Centner Kletteräpfel von drei Stationen aus nach Frankfurt und Obernburg verladen. Es betheiligten sich daran 758 Lieferanten mit Quantitäten von 1—30 Centnern und mehr. 44 Obstzüchter lieferten je 1 Centner. Bezahlt wurde pro Centner 5,45 M., für Holzäpfel 3,75 M. Der Gesamterlös betrug 27 431 M. Die Kosten mit 81 M. für den Sachverständigen, für Aufsicht beim Verladen, Portos etc. wurden aus Kreismitteln bestritten. Für die gleichen Mengen wurden in den Nachbargemeinden nur ca. 20 000 M. Erlös, es brachte also der gemeinsame Verkauf 7000 M. Ueberschuß mehr für verhältnismäßig geringe Aufwendungen.

Frische Radieschen zu Weihnachten.

Es war ein Weihnachten des eifrigsten Moskauer Winters, als ich mit meinem Schlitten einen fernen Collegen, einen alten biedereren Praktiker, besuchte. Gleich hatte der gastfreundliche Mann die Tafel gedeckt und ein guter echt russischer Tropfen erwärmte die erstarrten Glieder. Zu dem vielen Imbiß gehörte auch ein gehäuftes Teller mit frischen Radieschen, so wohlgeschmeckt und frisch beladen waren sie soeben im Mai aus dem Garten geholt worden. Mein Gastgeber wollte mir seine Kunst nicht verzeihen, doch da ich mich weigerte, auch nur einen Tropfen zu nehmen, bevor er von seinen Radieschen erzählte, so

mußte er wohl oder übel nachgeben, denn einen Gast konnte er doch nicht im Hause haben, ohne mit ihm zu trinken! Da ich es ihm nicht versprochen, das Geheimmittel für mich zu behalten, so will ich es hier weiter erzählen:

Mein Gewährsmann machte es also: Wenn die Hitze nachgelassen, die ja der Ausbildung der Radieschen sehr nachtheilig ist, unternahm er etwa alle 8 bis 14 Tage Radieschensaat auf abgeerntete, gerade freistehende Beete. Sie entwickelten sich schnell und lieferten bis tief in den Herbst hinein sehr zarte, wohlgeschmeckende Knollen. Sobald stärkere Fröste eintraten, bedeckte er die Beete mit Laub, Strohdecken und dergleichen, unter diesem Schutze er selbst im Freien sehr lange ernten konnte.

Wenn der Herbst so weit vorgedrückt, daß ein Wachs- thum der Pflanzen nicht mehr statfinden konnte, was ja selbstverständlich in jedem Jahre zu einer verschiedenen Zeit eintritt, nahm er, noch bevor die Pflanzen irgendwelchen Schaden genommen hatten, einen Theil derselben heraus und pflanzte sie in angemessenen Entfernungen in kleine Handkästen. Die Pflanzen mußten alle so beschaffen sein, daß sie bereits Laub gebildet und kleine Knöllchen ange- setzt hatten. Diese Kästchen wurden sodann in die Kall- häuser gebracht, wo sie in nächster Nähe des Glases auf- gestellt oder aufgehängt wurden. Hier ließ man sie ungestört weiterwachsen, stellte sie, je nachdem gerade davon ge- braucht wurde, etwas wärmer. Von Zeit zu Zeit sah man nach, ob die Erde nicht trocken geworden, was nur sehr sel- ten eintrat. Die ganze Pflege bestand hauptsächlich im Reinhalt und Ausputzen, damit sich nicht etwa ein faulen- des Blatt bilden konnte. So wuchsen die Radieschen den ganzen Winter hindurch langsam weiter und waren im Verhältniß sogar zart und wohlgeschmeckend.

J. Schomerus, Jena.

Verwundungen durch den Baumpfahl.

Bei Befestigung einer größeren Anpflanzung mußte ich wahrnehmen, welche gefährliche Wunden der Baum- pfahl den jungen Bäumen beibringen kann. — Die in den ersten Jahren nach der Pflanzung stehenden Bäume hatten durch zwei Kotosbänder ihre Stellung am Pfahl erhalten und waren die Wunden da entstanden, wo Theile des Stammes, die eine leichte Krümmung zeigten, anzu- liegen kamen. Durch das vom Sturme hervorgerufene, bei der Ausbreitung der Krone leicht erklärliche Hin- und Herbewegen des Stammes war die Rinde in der Länge des anliegenden Theiles über Fingerbreite vollständig ent- fernt, so daß das Holz frei lag. Bei einigen Bäumen fand ich, daß die am Pfahl verbliebenen kleinen Aststellen in den Holzkörper eingedrungen waren. Je nach der Größe der Aeste und Ranten konnte ich Wunden feststellen, die so groß, daß ich den Daumen hineinzulegen vermochte.

Diese empfindlichen Wunden hätten vermieden werden können, wenn der Herrichtung der Baumpfähle (Entfernung jeglicher Aststellen durch vollständige Glättung der- selben) größere Aufmerksamkeit gewidmet worden wäre. Um bei der Anlegung von nur zwei Bändern ein Anliegen einzelner Stellen des Stammes zu verhindern, ist es er- forderlich, beim Kreuzungspunkte zwischen Pfahl und Stamm das Band mehrmals zu drehen, so daß hier ein Stiel entsteht, der den Baum weiter vom Pfahl abbringt. Sollte dennoch der Pfahl an irgend einer Stelle den Baum berühren, so kann man ein Polster, das heißt eine von weichen Stoffen gebildete Zwischenlage, anbringen, wodurch eine Reibung vermieden wird. Am besten ist es aber, der Hervorrufung von Reibwunden durch das Anlegen von drei Bändern, von denen das unterste Band 30 Cm. von der Erde, das zweite in der Mitte und das dritte oben an das Pfahlende kommt, zu begegnen. Es erscheint mir nicht überflüssig, noch darauf hinzuweisen, daß der Pfahl nicht in die Krone hinein, auch nicht an den unteren Theil der Verzweigung heranragen darf. Der Obstbaum- freund sollte streng darauf halten, daß der Pfahl dicht unter der Baumkrone sein Ende hat. Das Band wird so an das Ende des Pfahles angelegt, daß die Rante desselben die sich verzweigenden Kronenäste nicht berühren kann. Ich habe gesehen, daß das Band nur wenige Centimeter tiefer angebracht war und infolgedessen die Pfahlrante dem Baum eine Wunde beigebracht hatte, die fast auf die Mitte des Stammes ging.

Da der Baumpfahl vielen Obstbauverständigen nur noch als ein überflüssiges Uebel gilt, so ist jegliche Ver- wundung dadurch gänzlich ausgeschlossen, daß der Forder- ung, den Baum ohne Pfahl zu pflanzen, Rechnung getragen wird, eine Forderung, die, wenn auch nicht in allen, so aber unter vielen Verhältnissen ihre volle Berechtigung hat.

Dr. Rathg. i. Obst- u. Gartenbau.

Allerlei Praktisches.

Einlegen der Zwetschen in Essig. Hier- zu wird außer der gewöhnlichen Hauszwetsche auch die italienische Zwetsche verwendet, welche unter vollständiger Schonung des Duftes gepflückt wird. Nachdem man die Stiele hälftig gekürzt hat, schichtet man die Früchte roh in Einmachgläser ein und gibt etwas ganzen Zimmt und für jedes Glas einige Gewürznelken zu. Nun setzt man Weineffig pro Liter mit 375 Gramm Zucker gemischt, in einem gut glasirten oder irdenen Gefäße zum Feuer, schäume ihn gründlich ab, schütte ihn erkaltet über die Zwetschen, lasse und schäume ihn nach einigen Tagen noch- mals, um ihn wieder erkaltet über die Früchte zu gießen, worauf man die Büchsen luftdicht verschließt und an einem kühlen, trockenen Orte zum Gebrauche aufbewahrt. Sollte sich später eine Aufstreißung des verwendeten Pergament- Papiers nach oben zeigen, so löse man den Verband, um die Flüssigkeit unter Zugabe von etwas Zucker und Essig nochmals aufzukochen und erkaltet über die Früchte zu geben.

Als Winterfutter sind ungeeignet alle Honig- sorten, die frühzeitig kristallisiren, z. B. Rapshonig, Tannenhonig und Thauhonig. Die Bienen müssen zur Lösung der Honigkrystalle viel mechanische Arbeit ver- richten und finden nur zu häufig im Stode nicht die nöthige Feuchtigkeit dazu. Es entsteht die verhängnißvolle Dürstnoth zu einer Zeit, wo Abhilfe schwer möglich ist. Von den Zuckerarten sind es alle billigen Sorten, welche zur Ueberwinterung nicht taugen. Selbst der gewöhnliche Gutzucker ist nicht selten mit Ultramarin versezt, ein Farbstoff, der für die Bienen giftig ist. Ganz vorzüglich ge- deihen die Bienen auf spät eingetragenen Honig, z. B. vom Buchweizen und auf Candiszucker.

Die Verwendung von Speisereften bei der Kaninchenfütterung kann nicht genug empfohlen werden, da sie ein billiges und bei zweckmäßiger Zuberei- tung auch gern genommenes Futter abgeben. Allerdings wird hier auch von manchen Züchtern gefehlt, insofern sie den Zuchthäufchen vor dem Werfen Fleischreste geben, was in vielen Fällen zur Folge hat, daß die Fäbhen ihre Jungen auffressen, da sie an Fleischnahrung gewöhnt sind. Von Speisereften können besonders verwendet werden: Gemüse, Wurzeln (Möhren), Rüben, Bohnen etc. Die Speisen müssen jedoch immer mit Mele oder Mehl ange- rührt werden. Bohnen- und Erbsensuppe geben mit Mele oder Gerstenschrot vermengt ein äußerst nahrhaftes Futter. Brodreste, auch wenn sie mit Schmalz oder Butter bestrichen sind, können ebenfalls gefüttert werden, obwohl die Thiere solche fette Speisen Anfangs verschmähen. Indessen haben sich die Kaninchen bald an solche Speisen gewöhnt, haben doch Versuche ergeben, daß diese Thiere sich sogar an Spe- dereste gewöhnen, falls dieselben wie beschriebene zubereitet werden. Bei Zuchthäufchen ist jedoch aus oben angegebenen Gründen jede Fleischfütterung zu vermeiden.

Raken aus Gärten etc. zu vertreiben. Will man Raken von einer bestimmten Stelle, z. B. im Garten, loswerden, so bestreue man dieselbe mit recht feinem Pfefferstaub. Die Raken ziehen beim Schnuppern den Pfefferstaub in die Nase und werden von Stunde an solche Stellen nicht mehr aufsuchen. Auch durch Besprühen mit Wasser mittelst einer Gartenspritze oder durch Schütten mit Erbsen kann man gleichfalls die Raken vertreiben, ohne sie zu beschädigen. Außerdem wird auch die An- pflanzung der Raute empfohlen, weil die Raken den Geruch der Pflanze nicht vertragen.

Litterarisches.

Die Schädlinge des Gemüsebaues und deren Bekämpfung. Ein Volksbuch für Gartenfreunde, Gärtner, Samenzüchter, Würztrücker und Apothekerpflanzen Anbauende von Heinrich Frei- herr von Schilling. Mit vier farbigen Tafeln nach Aquarellen des Verfassers. Preis geb. 2 M., 10 Exempl. 17,50 Mark, 30 Exemplare 45 Mark. — Verlag von Trowitzsch u. Sohn in Frankfurt a. O. — Es ist eine Arbeit ohne gleichen, die Freiherr von Schilling in dem vorliegenden Werke den Gemüsebauern bietet, die Arbeit vieler Jahre, tüchtigster Vorkenntnisse, sorgfältiger Beobachtungen und Versuche, eines eifernen Fleißes und Willens, sorgfältigster Ausführung. — das Werk ist eine unentbehrliche Hülfe für Jeden, der Gemüse baut. Kurz, praktisch gehalten, gibt es die besten Fingerzeige zur Bekämpfung der Schädlinge. Die 77 farbigen Abbildun- gen tragen nicht wenig zum Verständniß bei. Alle denkbaren Gemüsearten sind darin berücksichtigt und prak- tische Register ermöglichen ein sofortiges Finden.