

Der Landwirth.

Wochenbeilage zum „Wiesbadener General-Anzeiger“.

nr. 44.

Wiesbaden, den 16. November 1898.

V. Jahrgang.

Neuere Erfahrungen auf dem Gebiete der Klärung der Weine.

Vortrag des Dr. P. Kulisch in Gießen a. M. auf dem Weinbaukongress in Trier.

(Schluß.)

Hinsichtlich der zu verwendenden Schönungsmittel glaube ich darauf hinweisen zu müssen, daß man in vielen Fällen vorzügliche Klärungsmethoden aus der Hand giebt, wenn man für alle Weißweine die Hausenblase ausschließlich verwendet. Es sind zwei Momente, die gerade jetzt der Gelatine eine größere Bedeutung zuweisen. In jungen Weinen handelt es sich oft darum, noch vorhandene größere Mengen trübender Substanzen mit niedergureifen. Dazu sind in der Regel nur härtere Schönungen geeignet. Hausenblase in größeren Gaben hat aber in solchen Fällen den Nachtheil, daß sie eine große Menge sehr lockeren Trübes liefert, während selbst große Gaben von Gelatine im Faße dicht zusammengehen.

Wichtig ist auch die entfarbende Kraft der Gelatine. Die Annahme, daß eine Schönung mit Gelatine die Weine zu stark angreife, hat nur dann eine gewisse Berechtigung, wenn man allzu große Mengen verwendet.

Weinische noch wichtiger als die Wahl des richtigen Schönungsmittels erscheint die richtige Bemessung der Menge. Der einzige Weg, die eben erwähnte Unsicherheit bezüglich der Schönungsfähigkeit der Weine zu beseitigen, ist die Vorprüfung in Flaschen. Man hat derartige Versuche zwar in der Praxis schon vielfach angestellt, aber oft hört man die Ansicht, daß sie wenig Werth hätten, da der Wein sich im großen doch ganz anders verhalte. Erforderlich zur Prüfung sind nur ganz einfache Apparate; in wenigen Minuten sind die zur Prüfung eines Weines erforderlichen Versuche angelegt. Eine Beurtheilung des Erfolges der einzelnen Schönungen ist oft schon nach wenigen Stunden möglich.

Die zweite Gruppe von Schwierigkeiten liegt auf einem ganz andern Gebiete, nämlich im Umschlagen der Weine.

Die allerschwerste Ursache der Trübung junger Weine ist die Neubildung von Organismen, worüber die mikroskopische Prüfung des Trübes Aufschluß giebt.

Wenn in den letzten Jahren Flaschentrübungen bei jungen Weinen sich häufig zeigten, so spielen dabei Organismenrollen eine sehr wichtige Rolle, wozu deshalb, weil die Jahrgänge 1895 und 1896 in den meisten Weinbaugebieten, ganz besonders aber im Flugsgebiet der Mosel, sehr alkoholarm waren.

Während man früher bei Behandlung solcher Weine der Grundsatz befolgt hat, sie möglichst mit Luft in Berührung zu bringen und dadurch die trübenden Substanzen durch ausgiebige Berührung mit Sauerstoff abzuscheiden, muß ich nach meinen Versuchen mit derartigen Weinen eine solche Behandlungsweise unbedingt widerrathen.

Bzüglich der Beseitigung dieser Krankheit bei Weißweinen haben wir die Beobachtung gemacht, daß die vielfach empfohlene Anwendung reichlicher Mengen von Schwefel zwar die Krankheit in einzelnen Fällen etwas mildert, in anderen Fällen aber blieb selbst eine starke Schwefelgabe ohne nennenswerthen Erfolg. Wesentlich bessere Erfahrungen wurden mit dem Pasteuristen gemacht, das umso mehr hier in Betracht gezogen werden kann, als sich die Krankheit meistens bei geringeren Weinen zeigt.

Mit größerer Sicherheit vermögen wir diese Krankheit bei den Rothweinen zu bekämpfen. Sie äußert sich zunächst darin, daß die Weine von selbst nicht heil werden, sich schwer klären und nach stattgehabter Klärung in kürzester Frist wieder trübe werden. Die Farbe verändert sich vom Braunroth ins Gelbroth; schließlich werden die Weine laffebraun. Die Intensität der Farbe, die man allerdings nur direct nach dem Filtern beurtheilen kann, wird immer lichter. Auch im Geschmack gehen die Weine mehr und mehr zurück. Eine sofortige Unterbrechung der Krankheit kann man durch das Pasteurisiren auf etwa 70 Gr. herbeiführen. Man nimmt an, daß bei dieser Temperatur das Ferment Oxydase, welches man als den Krankheitsreger ansieht, getödtet werde.

Die Erwärmung hat aber eine noch andere Folge. Selbst ganz braune Weine werden nämlich durch die und bei der Erwärmung wieder hell, indem die ausgeschiedenen bräunlichen Stoffe sich vollkommen wieder auflösen. Wenn das Pasteurisiren aber dauernd klarbleibende Weine liefern soll, so muß zu der Erwärmung ein starkes Einbrennen der Weine hinzutreten. Das wird absurd erscheinen, weil man gewöhnlich annimmt, daß Schwefel die Rothweinfarbe beeinträchtigt.

Wir haben in den beiden letzten Jahren in einer größeren Zahl von Kellereien die geschilderte Behandlungsweise auch im großen angewendet. Auf Grund dieser Versuche glaube ich in allen Fällen bei umgeschlagenen Rothweinen diese Behandlung empfehlen zu können. Auch mit der geschmacklichen Weiterentwicklung solcher Weine ist man durchaus zufrieden ge-

Die Kartoffelkrankheit in Preußen 1897/98.

Nach den im Statist. Reichsamt aufgestellten Ergebnissen der endgültigen, in den einzelnen Gemeinde- und Gutsbezirken vorgenommenen Erntermittelung waren von den eingebrachten Kartoffeln im Staat erkrankt

im Jahre	Hunderttheile	im Jahre	Hunderttheile
1878	3,2	1888	4,9
1879	3,3	1889	5,6
1880	3,0	1890	7,4
1881	2,8	1891	6,8
1882	3,8	1892	1,2
1883	2,5	1893	2,2
1884	1,7	1894	6,1
1885	3,0	1895	2,4
1886	1,0	1896	9,3
1887	1,1	1897	9,1

Es ergibt sich hiernach für die letzten 20 Jahre ein Durchschnitt von 3,9 Hunderttheilen. Am stärksten trat die Krankheit im Jahre 1896 auf; es folgen die Jahre 1890, 1897, 1891 und 1894. Am günstigsten lauten die Zahlen für 1886, 1887, 1892 und 1884. Von den in den einzelnen Provinzen geernteten Kartoffeln waren erkrankt

in	1892	1893	1894	1895	1896	1897
Ostpreußen	1,9	3,7	3,4	3,0	11,5	5,8
Westpreußen	1,3	2,1	2,8	1,5	2,9	1,8
Stadterreis Berlin	—	—	—	—	10,0	15,0
Brandenburg	0,8	1,0	6,4	2,3	9,1	6,1
Pommern	1,3	2,7	4,5	2,7	5,1	2,3
Posen	0,8	1,5	2,7	1,5	4,8	7,1
Schlesien	0,8	0,6	1,8	1,5	10,3	8,8
Sachsen	1,2	1,2	9,4	2,4	15,4	11,7
Schleswig-Holstein	4,4	4,0	9,7	6,5	12,4	10,6
Hannover	1,3	1,5	9,7	4,5	10,6	5,6
Westfalen	1,7	5,3	11,2	4,9	10,9	6,6
Hessen-Rhassau	1,7	6,4	14,2	3,7	16,4	14,7
Rheinland	1,0	3,5	11,1	2,8	10,6	7,9
Hohenzollern	10,0	2,5	12,9	3,9	13,8	17,4

Im Mittel der letzten 6 Jahre trat die Kartoffelkrankheit am stärksten in Hohenzollern mit 10,1, in Hessen-Rhassau mit 9,5 und in Schleswig-Holstein mit 7,9 Hunderttheilen von der Gesamternte auf; in Sachsen, Westfalen und Rheinland wurden noch 6,9 bezw. 6,8 und 6,2 v. H. hiervon betroffen, und nach Hannover und Ostpreußen befinden sich noch mit 5,6 und 5,9 Hunderttheilen über dem Staatsdurchschnitt, der 4,7 v. H. beträgt. Am wenigsten hatte die Kartoffelkrankheit um sich gegriffen in Westpreußen und Pommern mit 2,1 und 2,8 v. H.,erner in Posen, Schlesien und Brandenburg mit 3,1 bezw. 4,0 und 4,3 vom Hundert.

Mittheilungen.

— Einen offenen Brief sendet ein v. L. unterzeichneter Herr den Zeitungen des Rheingaus jetzt zu, der folgenden Wortlaut hat: Offener Brief an das Kaiserliche Gesundheitsamt und alle mit der Ueberwachung der Nahrungsmittel betrauten Behörden. Nicht nur die Weinlücke, sondern auch Äpfel- und Birnbäume werden vielfach auch nach der Blüthe und selbst noch in weiter vorgeschrittener Stadien der Fruchtbildung mit der bekannten Kupfervitriol-Lösung bespritzt. Es ist aber mehr als wahrscheinlich, daß sich das Kupfer nicht nur der Schale anheftet, sondern auch dem Innern der Frucht mittheilt, also den Traubensaft und das Fleisch der Äpfel etc. inficirt. Mögen nun auch — was noch zu ermitteln bleibt — der aus den nach der Blüthe mit Kupfervitriol bespritzten Trauben, Äpfeln etc. gewonnene Wein, und selbst der vielfach getrunkene Most, weniger gesundheitschädlich sein: die frisch — mit der Schale — genossenen Trauben und Äpfel sind aber sicher verdächtig, zumal ein sorgfältiges Schalen der Äpfel vor dem Verzehren selten geschieht, bei Kindern nie. Daß selbst die kleinsten Spuren von Kupfer in einem häufig genossenen Nahrungsmittel nachtheilig sind, bedarf wohl keiner weiteren Betonung. — Auf Anordnung der österreichischen Regierung hat sich kürzlich das pathologische Institut in Wien mit der Frage beschäftigt: „Ist es gefährlich, Röhre mit Blättern, die mit Kupfersulfat behandelt waren, zu füttern?“ Das Ergebnis der Forschungen war nach der „Agr. Mob.“ folgendes: 1. Die auf diese Weise erzielte Milch enthält deutlich Spuren von Kupfer; 2. die von Röhren, welche nicht mit Kupfersulfat behandelte Weinblätter gefressen hatten, erzielte Milch war vollständig von jedem Kupfergehalt frei. In Böhmen und anderen österreichischen Ländern wurde constatirt, daß eine große Anzahl Kinder, Schweine und Gänse, welche Blätter von kupfersulfatirten Reben oder zwischen denselben gewachsene Kräuter gefressen hatten, schwer erkrankten und größtentheils starben. — Es ist also dringend gerathen, die Bespritzung der Trauben, Äpfel etc. mit Kupfervitriol in allen ihren Folgezuständen einer strengen Unterbrechung und staatlichen Kontrolle zu übergeben. Nachschrift. Alle Zeitungen und Fachschriften

in wein- und obstartreibenden Gegenden werden um Weitergabe des vorstehenden Mahnrufes gebeten.

— Vorträge und Aufsätze über Electricität in der Landwirtschaft und den electrischen Pflug ist der Titel eines Werkes, welches die bekannte Maschinenfabrik von H. Vorschlag-Berlin an die Interessenten zur Vertheilung bringt. Die Firma hat sich in letzter Zeit in landwirtschaftliche Kreise dadurch eingeführt, daß sie den electrischen Pflug in einer für praktische Bedürfnisse brauchbaren Form ausgebildet und mit Erfolg in Betrieb gesetzt hat. Der Inhalt des jetzt von ihr in einer originellen und geschmackvollen Ausstattung herausgegebenen Buches ist eine Zusammenstellung von Vorträgen und Aufsätzen, die früher in landwirtschaftlichen Fachzeitschriften zerstreut veröffentlicht worden sind. Durch die Vereinigung in einem besonderen Werke erlangen diese gelegentlichen Aufsätze um so größeren Werth, als sie jetzt im Gesamtbild zeigen, wie die Electricität in der gesamten landwirtschaftlichen Betriebe eingutreiben vermag. Der Leser wird in diesen Aufsätzen soviel Belehrung finden, um beurtheilen zu können, wie weit ein electrischer Betrieb für seine speciellen landwirtschaftlichen Verhältnisse einen wirtschaftlichen Effekt durch Verminderung der Betriebskosten verspricht. Wir können deshalb den Interessenten nur empfehlen, dieses Werk von der Firma Vorschlag zu beziehen, welche dasselbe unentgeltlich zur Vertheilung bringt.

Allerlei Praktisches.

Petersilie im Winter. Zum Bedarf für den Winter pflanzt man die Petersilie entweder in Töpfe etc. oder auch in ein Faß, welches an der Seite mit vielen Löchern versehen ist. Man legt die Petersilie so, daß das Kraut durch das Loch wachsen muß, wodurch dem Faße ein hübsches Ansehen verliehen wird. Das Faß stellt man an einen mäßig warmen Ort, ebenso die mit Petersilie bepflanzten Töpfe.

Wenn Obst nicht als bald in Gährung übergeht, so empfiehlt es sich, dem Gelloster 100 Gramm feine Preßhefe zuzusetzen. Die Hefe besteht aus kleinen Pflänzchen, die zu ihrer Entwicklung Nährstoffe nöthig haben. Aus diesem Grunde sollte man in dem Most, der nicht gut gährt, 20 Gramm Salznatron auf den Gelloster auflösen.

Junge Eber, die noch nicht zum Sprung verwendet werden, sollen viel Bewegung haben, entweder im Laufhofe oder auf einer geeigneten Weide. Sehr nachtheilig ist es den jungen Ebern, wenn sie ständig in einem finstern Roben eingesperrt werden, wo es ihnen an der nöthigen Bewegung, an Licht und Luft mangelt. Frühzeitig soll man auch die jungen Eber von den weiblichen Schweinen trennen. Dieses sollte schon im vierten Monat geschehen. Bei spätreifen Rassen (Landschlägen) soll man die Eber nicht zur Paarung verwenden, bevor sie 10 Monate alt geworden sind. Frühreife Schläge kann man mit neun Monaten schon einige Mal in der Woche zur Paarung zulassen. Junge Eber sollen kräftig gefüttert werden. Hierzu eignen sich, wie der „Praktische Begleiter“, Würzburg, schreibt, unter anderen Futtermitteln besonders Haferschat, Gerstenschrot, centrifugirte Milch. Sie sollen aber auch etwas Grünfutter oder Rüben bekommen.

— Centralstelle für Obstverwerthung, Frankfurt a. M. Infolge Masseneinfuhr von Tafel- und Wirtschaftäpfeln aus der Schweiz und Oesterreich sind die Preise für deutsche Äpfel merklich zurückgegangen, während sich die Preise für Tafelbirnen auf der bisherigen Höhe behaupten. Bei der Centralstelle sind in letzterer Zeit noch ganz bedeutende Quantitäten deutsche Äpfel, auch Birnen angeboten worden, hinter denen die Nachfragen weit zurückbleiben. Die Preise für die bekanntesten Sorten stellen sich wie folgt: 1. Äpfel: Goldparmäne A 16—18, Canada Reinette A 15 bis 20, Baumanns Reinette A 18—20, Porter und Silber Stettiner A 15—16, Gelber Billester A 35, Kanas Reinette A 25—30, Kaiser Alexander A 20—25, Graue franz. Reinette A 14—16, Vorderer A 25, Danziger Rant A 15, Gravensteiner A 20—25, Große Röhre Reinette A 16—20, Grüner Filznapfel A 15—18, Landberger und Orleans Reinette A 18—20, Baumagener Reinette A 16—18, brauner und weißer Rotapfel und rother Eiserapfel A 12—14, Bringenapfel A 14—15, Schönbauer A 10. 2. Birnen: Diels Butler-Birne A 25, Mellesch A 20—22, Radosch A 2. B. A 20, Fiegels Winter B. B. A 20—22, Harlemonds B. B. A 30, Winterdehant-Birne A 30, Kereken-Birne A 20, Bergamotte A 20. Alles per 50 Ko. Bemerklich wird, daß die Centralstelle für Obstverwerthung in Frankfurt a. M. Größenausfuhr 15, unentgeltlich den An- und Verkauf von deutschem Obst vermittelt.