

Der Landwirth.

Wochenbeilage zum „Wiesbadener General-Anzeiger“.

Nr. 17.

Wiesbaden, 8. Juni 1899.

IV. Jahrgang.

Die Weinfrage auf dem Chemiker Congress in Wiesbaden.

Neben die wirtschaftliche Bedeutung einer rationellen Verbesserung des Weines und deren gesetzgeberische Berücksichtigung.

Zu diesem Thema erhielt auf der General-Versammlung des deutschen Chemiker, die am Freitag und Samstag in Wiesbaden tagte, Herr Dr. W. M. Köhler-Kreuzstadt a. H. das Wort und führte derselbe in seinem ebenso wichtigen, wie interessanten Referate Folgendes aus:

Wie Ihnen allen bekannt ist, ist seit einigen Jahren ein heftiger Kampf um die Weinfrage entbrannt, der schließlich zu den Beratungen im sogenannten Wingerparlament in Berlin geführt hat. Obwohl die Beratungen im Geheimen geführt wurden, ist doch genug an die Öffentlichkeit gedrungen, um im Zusammenhang mit den von bestimmter Seite aus betriebenen Agitationen uns mit einer gewissen bekümmerten Neugier auf die nächsten Schritte der Reichsregierung zu erfüllen. So sicher man sein darf, daß nicht alle jene Träume, die von gewisser Seite gehegt werden, sich verwirklichen und alle Ansprüche, die man dort an die Gesetzgebung stellt, voll befriedigt werden, so doch dies alles dazu angethan, um uns zu warnen und zur Besinnung zu bestimmen, damit hier, wo es sich um das Wohl und Wehe von vielen Hunderten und von ganzen Provinzen handelt, die Gefahr abgewandt wird. Einer Versammlung von solchen Fachmännern, wie ich sie hier vor mir sehe, brauche ich nicht auseinanderzusetzen, was wir „Wein“ nennen. Es giebt kein einheitliches Produkt, das quantitativ und qualitativ so weitgehende Verschiedenheiten aufweist, wie der Wein. Der Wein ist leider oft verschieden von dem schönen und edlen Produkt, das uns nicht immer die gütige Natur spendet. Die Nothwendigkeit der Verbesserung ergibt sich durch die Noth der klimatischen Verhältnisse, durch den Uebergang aller Schwierigkeiten, einer Definition des Begriffes „Wein“. Wein ist nämlich nicht bloß der unbergorene Saft der Trauben. Sagt man dies, so tritt man mit den tatsächlichen Verhältnissen vollständig in Widerspruch. Im ganzen laufenden Jahrzehnt haben wir überhaupt nur zwei Jahrgänge zu verzeichnen, welche der Verbesserung nicht bedürftig waren. Wohl oder übel haben wir zu gestehen, daß die Verbesserung des Weines gestattet werden muß, wenn wir nicht die Kultur des Weines in Deutschland überhaupt in Frage stellen wollen. Das sieht man auch auf anderer Seite an. Aber jene Anderen wollen, daß man auf der Flasche erkenne, welchen Zusatz der Wein erfahren hat. Diese Forderung der Deklaration hat den Schein der Ehrlichkeit für sich, aber sie erweist sich als praktisch undurchführbar, weil sie den Verkehr mit einer lähmenden amtlichen Kontrolle belastet, sowie auch als Prämie für die Unehrlichkeit wirkt. Sie ist ferner für den Konsumenten unnütz, national-ökonomisch eher schädlich. Die richtige Erkenntnis, daß die Deklaration zur Heuchelei führt, hat zur Durchführung des Weingesetzes vom Jahre 1892 geführt, in welchem die Deklarationsfreiheit festgesetzt wurde. Jetzt kommen neuerdings Versuche, diese Freiheit in Frage zu stellen. Was nun die Mostsäure und den Zuckergehalt betrifft, so ist man nicht im Stande, mit allgemein gültigen Rezepten die Sache zu regeln, sondern man muß in erster Linie die Einzelfälle betrachten. Ein in guten Weinjahren aus vollkommen reifen, edlen Trauben gewonnener Most liefert bei rationeller Behandlung, ohne alle weiteren Zuthaten, selbst ohne Schönen, einen vorzüglichen Naturwein. In minder günstigen Jahren und aus geringeren Traubensorten erhält man dagegen viel geringeren Wein, welcher durch allerlei Kunstfeilen ungenießbar gemacht zu werden pflegt. Derartige nicht zu verkennende heimlichen Manipulationen steht eine rationelle Weinverbesserung gegenüber, welche mit unschädlichen Mitteln, dem Wein oder Most in der Weise verbessert, daß man ein wohlwollenderes Getränk erhält. Diese rationelle Wein- und Mostverbesserung ist durchaus nicht anders zu beurtheilen, als die allgemeine übliche Verbesserung anderer Nahrungs- und Genußmittel. Sehr allgemein werden Weine verschüttet d. h. mit Wasser verdünnt, zu alte mit jungen, leichte mit schweren, alkoholfreie, dicke mit leichten, feurigen Weinen vermischt, um ein Produkt zu erhalten, welches an Güte den Weinen der einzelnen zur Mischung benutzten Weine übertrifft. Beim Alkoholisiren des Mostes mischt man Most von mindestens 20 Proz. Zuckergehalt vor Eintritt der Gährung mit ca. 10 Proz. Spiritus und behandelt ihn wie gewöhnlich. Nach Kapfals Vorschlag neutralisirt man einen Theil der Säure in saurem Most mit kohlensaurem Kalk und setzt die noch erforderliche Menge Zucker hinzu. Rationeller jedoch ist das Schmelzen. Man sonderet die völlig reifen besten Trauben von den minder guten, bereitet aus Ersteren einen reinen Naturwein, verdünnt aber den sauren Most aus den geringeren Trauben mit Wasser bis auf den normalen Säuregehalt und fügt den noch fehlenden Zucker hinzu. Der Most muß im Alkoholiter 0,6 kg. Säure und 24 kg. Zucker enthalten. Wenn

man aber jahraus, jahrein dieselbe Verbesserung anwendet, dann kann von einer rationellen Weinverbesserung nicht mehr die Rede sein. Das Weingesetz gestattet 25 Proz. des Mostes an Zuckerslösung beizugeben. Was soll nun aber mit jenen Nebenprodukten werden, wie sie uns von einem großen Theil des großen Weinbaubereiches geliefert werden. Uebersaure Weine und Most dürfen nicht so gezuckert werden, als ob man es mit nahezu normalen Weinen und Mosten zu thun hätte. Da sagt man denn, der Säureabbau des Weines thue das seine, um die Weine allmählich zu normalen Weinen zu gestalten. Der freiwillige Säureabbau des Weines ist in der That etwas, wovon man sprechen und womit man rechnen kann. Aber eine ganz andere Frage ist, ob man sich dessen hier mit gutem Erfolge bedienen kann. Es ist unbestreitbar, daß jeder Wein, von irgend erheblichem Säuregehalt eine mehr oder minder erhebliche Säureverminderung erfährt. Aber es wäre ein Irrthum, wenn man diese Wirkung eines Oxydationsprozesses als einen Vortheil für den Wein betrachten wollte. Es entstehen so zwar mindersaure, aber lange noch keine trinkbaren Weine. Man darf auch nicht so bestimmen, daß man auf einen Wein rechnet, der Jahre lang der Lagerung bedarf. Es ist vielmehr nöthig, klare und rasch verkäufliche, konsumfähige Weine in den Handel zu bringen. Man muß selbst die mäßig sauren Produkte durch Zusatz so weit fertig stellen, daß sie rasch genießbar und verkäuflich werden. Nur solche Weine erfreuen den Winger, den Händler und den Konsumenten. Allerdings mag zugegeben werden, daß die Vermischung des Weines bei einer Zuckeringabe, die sich nach der natürlichen Beschaffenheit desselben richtet, weiter betrieben werden kann als in dem Falle, wo eine Maximalgrenze für die Zuckeringabe vorgeschrieben ist. Aber das Alles kann dem Weinhandel keinen Schaden zufügen. Was sehen wir vielmehr? Weinverfälschungen über Weinverfälschungen. Und welches Bild bietet nicht auch der freie Verkehr? Und das Alles unter der Herrschaft des so schwer angefeindeten 1892er Weingesetzes. Wie Ihnen wohl bekannt sein dürfte, dürfen dem Wein nach diesem Gesetz förmliche Aluminiumsalze, Barium-, Strontium-, Magnesiumverbindungen, Bor säure, Glyzerin, Kermesbeeren, Salicylsäure, unreiner Spirit, unreiner Stärkezucker und Zerkleinerungsstoffe nicht zugesetzt werden. Ferner ist als Verfälschung des Weines im Sinne des Gesetzes anzusehen, die Herstellung von Weinen unter Verwendung eines Aufgusses von Zuckersirup auf ganz oder theilweise ausgepresste Trauben, eines Aufgusses von Zuckersirup auf Weinhefe.

(Schluß folgt.)

Allerlei Praktisches.

* Ein Mahnruf an alle Nebenbesitzer. Das Auftreten der Peronospora (falscher Mehlthau) im vergangenen Jahre, die starke Schädigung durch dieselbe und ihre sichere Wiederkehr und Weiterverbreitung sollte jeden Nebenbesitzer veranlassen, ihr entgegen zu wirken. Ihre Vernichtung geschieht durch eine besonders zubereitete Brühe (Bordelaiser) vermittelt einer Spritzmaschine. Die erste Bespritzung ist bei dem Hervortreten der Gescheine — also jetzt — die zweite 4 bis 6 Wochen nach der Blüthe vorzunehmen. Eine nothwendig werdende Dritte im August. Für solche, die sich einen 30 bis 40 Mark kostenden Spritzapparat nicht anschaffen und die Arbeit nicht selbst thun wollen, ist billige Gelegenheit zur Anwendung geboten: Herr Gärtner Praetorius, Wilmshausenstraße 32 hier, ist mit einem Spritzapparat versehen und hat bereits in verschiedenen Gärten die erste Bespritzung ausgeführt. — (Die Bekämpfung der Peronospora wird von Autoritäten des Weinbaues u. A. von Herrn Oekonomierath Direktor Goethe in Geisenheim dringlichst empfohlen.)

(1) Langsames Trinken der Kälber. Saugen die Kälber bei der Kuh, so sind sie gezwungen, langsam und in kleinen Schlucken zu trinken. Schon hierin liegt ein leiser Wink, dieses auch beim Trinken zu beachten. Nach neuesten Untersuchungen ist jedoch ein langsames Trinken von geradezu hervorragender Bedeutung für den Gesundheitszustand der Kälber. Bei langsamem Trinken wird alle Milch von der Schlundrinne in den Blättermagen und von hier aus in den Labmagen geführt, wo die Verdauung der so wichtigen Eiweißstoffe stattfindet. Beim heftigen Trinken, bei welchem ein großer Schluck in die Schlundrinne gelangt, öffnen sich die Lippen der letzteren und ein Theil der Milch gelangt in den Pansen. Hier kann dieselbe nicht verdaut werden, da keine Verdauungssäfte abgefließen zur Folge hat. Werden die Ursachen nicht abgestellt, so nützt alles Medizininiren nichts, das Aufblähen wird chronisch und führt zu dem bekannten, massenhaft auftretenden Kälbersterben.

* Bienenzucht. Der Juni ist der eigentliche Schwarmmonat. Fallen die Naturschwärme rechtzeitig, so sind diese den Kunstschwärmen oder Ablegern vorzuziehen. Die

Bienen schwärmen bei einer Temperatur von mindestens 15 Grad R. im Schatten. Sichere Zeichen der Schwarmreise sind angelegte Weiselzellen. Der Bienenstand ist nun, bei warmem Wetter, von morgens 8 Uhr bis nachmittags 4 Uhr nicht ganz ohne Aufsicht zu lassen. Sobald ein Volk seinen Vorschwarm abgestoßen, erfolgt nach 9, 11 oder 13 Tagen in der Regel ein Nachschwarm und nach weiteren 2—3 Tagen ein zweiter Nachschwarm. Hört man abends das Lüten und Quaken der jungen Königinnen, so kann man andern Tags auf einen Nachschwarm rechnen. Oefters Nachschwärmen ist nicht gut und wird verhindert, wenn man die Mutterstöcke mit den Vorschwärmen verstellt oder in Mobilbauten die Weiselzellen bis auf eine, die schönste und größte, zerstört. Schwärmen die Bienen nicht zur rechten Zeit und nicht oft genug, so vermehrt man seine Völker durch Ableger oder Kunstschwärme. Von guten, kräftigen Völkern mache man je einen Ableger. Bei geringeren Stöcken rechnet man einen Ableger auf je zwei Völker; schwachen Völkern mülhe man in dieser Beziehung gar nichts zu, sondern verwende sie lediglich zur Honiggucht. An trachtlosen Tagen füttere man Ableger und Schwärme. Mit Kunstswaben ist möglichst nachzuhelfen. Man sorge jetzt schon für die Nachzucht junger Königinnen.

* Zum Anbau von Blumenkohl sei bemerkt, daß eine zahlreiche Anwendung von Kuchdung den guten Erfolg außerordentlich sichert. Man pflanzt den Blumenkohl in ausgeworfene Gruben und füllt diese, nachdem die Pflanzen 5—6 Blätter getrieben, mit Kuchdung aus. Zur Aufnahme des Wassers wird ein Wall von Erde in etwas größerer Ausdehnung als die ausgeworfene Grube Umfang hat, zusammengehakt. Man achte darauf, daß dieser Wall größeren Umfang hat als die Grube, weil so das eindringende Wasser den Kuchdung von innen und außen anfeuchtet. Nach der Pflanzung wird durchdringend gegossen und es ist stets darauf zu achten, daß nicht ein einziges Mal der Kuchdung zu wenig feucht ist; man braucht durchaus nicht zu fürchten, zu viel zu gießen. — Nach ungefähr 6 Wochen werden die Pflanzen nach Art der Kartoffeln behackt, so daß das Wasser nun in die dadurch entstandenen Rinnen gegossen werden kann. — Auf diese Weise wird man schönen Blumenkohl mit großen Köpfen erzielen.

Marktbericht für den Regier.-Bezirk Wiesbaden.

(Fruchtpreise, mitgetheilt von der Preisnotirungsstelle der Landwirtschaftskammer für den Regierungsbezirk Wiesbaden am Fruchtmarkt zu Frankfurt a. M.) Montag, 5. Juni, Nachmittags 12 1/2 Uhr. Per 100 Kilo gute marktsfähige Waare, je nach Qualität, loco Frankfurt a. M. Weizen, hiesiger M. 16.70 bis 16.75, Roggen, hiesiger, M. 15.50 bis 15.70, Gerste, Ried- und Pfälzer M. — bis —, Wetterauer M. — bis —, Hafer, hies. M. 15.40 bis 16.00. Heu und Stroh (Notirung vom 2. Juni). Heu 4.80 bis 5.60 M., Roggenstroh (Bangstroh) 3.60 bis 4.00 M., Weizenstroh, in Ball, gepreßt 0.00 M. * Diez, 2. Juni. Nassauer Rothweizen 17.12 bis 17.37 M., Roggen, neuer 14.66 bis 14.93 M., Gerste — bis — M., Hafer 14.60 bis 14.80 M., Raps — bis — M. * Frankfurt, 5. Juni. Der heutige Viehmarkt war mit 620 Ochsen, 56 Bullen, 768 Kühen, Rindern und Stieren, 276 Kälbern, 155 Hammeln, — Schafkammern, — Ziegenkammern, 1381 Schweinen besetzt. Die Preise stellten sich per 50 Kilo Schlachtgewicht wie folgt: Ochsen: a. vollfleischige, ausgewählte höchsten Schlachtwerthes bis zu 6 Jahren 61—64 M., b. junge fleischige, nicht ausgewählte und ältere ausgewählte 56—58 M., c. mäßig genährte, junge, gut genährte ältere 50—53 M., d. gering genährte jeden Alters — M. Bullen: a. vollfleischige höchsten Schlachtwerthes 52—54 M., b. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 48 bis 50 M., c. gering genährte 00—00 M. Kühe und Färren (Stiere und Rinder): a. vollfleischige, ausgewählte Färren (Stiere und Rinder) höchsten Schlachtwerthes 60—61 M., b. vollfleischige, ausgewählte Kühe höchsten Schlachtwerthes bis zu 7 Jahren 55—57 M., c. ältere ausgewählte Kühe und wenig gut entwickelte jüngere Kühe und Färren (Stiere und Rinder) 41—45 M., d. mäßig genährte Kühe und Färren (Stiere und Rinder) 35—37 M., e. gering genährte Kühe und Färren (Stiere und Rinder) 31 bis 34 M. Bezahlt wurde für 1 Pfund: Kälber: a. feinste Rast- (Vollm. Mast) und beste Saugkälber (Schlachtgewicht) 76 bis 80 Pfg., (Lebendgewicht) 46—48 Pfg., b. mittlere Mast- und gute Saugkälber (Schlachtgewicht) 70—74 Pfg., (Lebendgewicht) 42—45 Pfg., c. geringe Saugkälber (Schlachtgewicht) 58—62 Pfg., (Lebendgewicht) 00 bis 00 Pfg., d. ältere gering genährte Kälber (Presser). — Schafe: a. Mastschaffel u. jüngere Mastschaffel (Schlachtgewicht) 60—62 Pfg., b. ältere Mastschaffel (Schlachtgewicht) 53—56 Pfg., c. mäßig genährte Hammeln und Schafe (Pressschafe) (Schlachtgewicht) 00—00 Pfg. Schweine: a. vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen im Alter bis zu 1 1/2 Jahren (Schlachtgewicht) 54 Pfg., (Lebendgewicht) 00 bis 00 Pfg., b. fleischige (Schlachtgewicht) 52—53 Pfg., (Lebendgewicht) 00 Pfg., c. gering entwickelte, sowie Sauen und Eber, (Schlachtgewicht) 00—00 Pfg., d. ausländische Schweine (unter Angabe der Herkunft) 00—00 Pfg.

Die Preisnotirungskommission.

Zur Interesse eines jeden Landwirths und Mäkers liegt es, bei der Heu- und Erntezit mit guten Sensen zu arbeiten damit rasches und leichtes Arbeiten ermöglicht wird. Gute Schneid- und Arbeit. Diese Vorzüge besitzt die „Deutsche Reichs-Sense“ welche die Firma J. Brendel, Marzdorf (Pfalz) liefert und Preisliste kostenfrei auf Wunsch zusendet. Versäume kein rationelles Landwirth davon Gebrauch zu machen