

Der Landwirth.

Wochenbeilage zum „Wiesbadener General-Anzeiger“.

Nr. 20.

Wiesbaden, den 12. Juli 1899.

IV. Jahrgang.

Gartenarbeiten im Juli.

Blumengarten: Die Sämlinge von Primeln, Cinerarien etc., sind zu verstopfen, im weiteren Verlaufe des Monats in kleine Töpfe zu pflanzen. Cyclamen werden zum letzten Mal verpflanzt. Nach ihrem Durchwurzeln befördern Dünggüsse (am besten mit Wagners Nährsalz, 1 Gramm per Liter Wasser) die Entwicklung von Blatt und Blüthe. Auszusäen für den Herbstflor ist Reseda, für den Winterflor Margarethennelken, für den nächstjährigen Frühjahrflor Pansee, Vergißmeinnicht und Silenen. Durch Stedlinge sind zu vermehren: Rosen, Pelargonien, verschiedene Kalchpflanzungen, Epheu, Hortensien, Ziergehölze und Stauden; zur Gewinnung kräftiger Mutterpflanzen alle Teppichbeetpflanzen, durch Setzen der Keulen. In den Teppichbeeten schaffe man durch Schneiden und Niederbrennen hochgehender Triebe Ordnung.

Abgeblühte Rosenblumen beanspruchen unnötig die Nahrung, welche neu sich bildende Knospen zweckmäßiger verwenden und sind zu entfernen. Abgeblühte Beete werden neu bepflanzt, eingezogene Blumenzwiebeln sind aus der Erde zu nehmen, zu reinigen und an luftiger trockener Stelle bis zu neuer Verwendung aufzubewahren. Im Topfe stehende Lilien giehe man nur mäßig, sonst verlieren sie die Stengelblätter und machen dann einen recht unschönen Eindruck. Der Rasen ist fleißig zu schneiden und zu bewässern; reife Blumenstauben sind zu sammeln und werden am besten durch Aufhängen in Leinwandbeuteln an luftiger Stelle, aber unter Dach aufbewahrt.

Gemüsegarten: Abgeerntete Beete sind umzugraben und sofort mit Blätterkohl (Krauskohl), Rosenkohl, Winter-Endivien, Kohlrabi, Kopfsalat ev. auch mit Porree zu bepflanzen. Auszusäen sind: Winterkohl, Herbststrüben, Teltower Rübchen (nur in Sandböden geüßend), Buschbohnen, Spinat, Rabinachen (Feldsalat), Rettig. Reife Zwiebelarten: Speisewiebeln (aus Stedzwiebeln gezogen), Perlzwiebeln, Schalotten, Knoblauch, sind zu ernten und zu trocknen. Reif sind diese Zwiebelarten, wenn ihr Kraut absterbt. Endivien, Bleichsellerie sind nach dem Bleichen genussfertig. Gewürzkräuter werden bei eintretender Blüthe geschnitten und getrocknet; zu dicht stehende Wurzelgewürse sind zu verziehen. Sobald die Tomaten die ersten Früchte angelegt haben, breche man ihnen die Triebspitzen aus, denn dadurch beschleunigt man das Wachsthum und das Ausreifen der Früchte. Grüne, noch nicht ausgewachsene Tomaten geben, genau wie Pfeffergurken eingelegt, eine ganz vorzügliche Delikatess. Die Kohlrarten und Gurken sind zu behäufeln, beim Blumenkohl beschattete man die ansehnliche Blüthe durch Einbrechen der äußeren Blätter, dann bleibt sie weiß und zart; reife Korbstrüben sind zu ernten und vor Allem dem Ungeziefer eifrig nachzustellen, ganz besonders den Raupen der ersten Generation des Kohlweißlings, in welcher sie nur vereinzelt auftreten, durch Ablesen, sollen sie nicht vom Ankauf ab ganze Kohlfelder vernichten.

Zur Verhütung der Kartoffelfäule und auch behufs Förderung des Wachstums, besprengt man die Kartoffeln mit Kupferkalkmischung (Vordelaifer Brühe), deren Zubereitung wir schon wiederholt beschrieben.

Obstgarten: Ein Bespritzen der Blätter und Früchte der Obstbäume, am Abend heißer Tage, mit abgestandenem Wasser, in welchem man zweckmäßig per Liter ein Gramm Eisen-vitriol auflöst, befördert den gesunden Wuchs des Baumes und die vollkommene Entwicklung der Früchte. Ein Ausbrechen zu dicht stehender Früchte am Formenbaume dürfte bei dem geringen Fruchtanhang dieses Jahres unnötig sein. Die Ausföhrung des Sommerchnittes, das Entspitzen der Fruchttriebe ist möglichst bald zu beenden.

Die reiferen Sommerforten des Kernobstes sind behufs Verlängerung ihrer Haltbarkeit einige Tage vor voller Baumreife zu ernten. Die Oskulation auf das schlafende Auge wird begonnen. Von den Erdbeerpflanzen nimmt man die stärksten Ausläufer behufs Wintertultur ab und pflanzt sie auf. Nach beendeter Ernte sind alle Ranken zu entfernen, die Beete zu bebadeln, zu jauchen. Zum Treiben in Töpfen bestimmte Erdbeerpflanzen (von den stärksten Ranken zu nehmen) sind in kleine Töpfe, in sehr fruchtbare Erde zu pflanzen, um nach dem Durchwurzeln derselben sofort größere Töpfe zu erhalten, was später nochmals zu wiederholen ist.

Die Larve der Pferdebremse.

Im Frühjahr gehen mit dem Rothe bei den Pferden sehr häufig rothe, wurmförmliche Thiere ab, die noch im Riste lebhaft zuckende Bewegungen machen. Es sind dieses die Larven der Pferdebremse, die im Sommer und Herbst ihre Eier auf die Haut der Pferde legt. Durch Abbleken der Haut kommen die Eier in den Magen der Pferde. Aus den Eiern schlüpft ein kleines, rundes Thierchen aus, welches sich mit seinem vorderen spitzen Kopfe in die Magenschleimhaut einbohrt und aus derselben seine Nahrung saugt. Im Frühjahr verlassen diese Larven den Pferdemagen. Kommen sie mit dem Pferdemist ins Freie, dann entwickeln sie sich zu Pferdebremsen. Man

sollte daher diese Larven sorgfältig sammeln und zertreten oder verbrennen. Im Frühjahr ein Wurmmittel zu geben wäre eine Thorheit, da die Larven im Frühjahr freiwillig den Pferde



körper verlassen. Wenn sie den Winter über in großen Mengen im Magen sitzen, können sie schaden. Es giebt nur ein einziges Mittel, die Pferde vor diesen Plagegeistern zu schützen und dieses ist das fleißige Putzen der Pferde zur Zeit, wo die Pferdebremse schwärmt. Auch die Weidpferde sollten fleißig und gründlich gepuht werden. (Aus dem „Praktischen Wegweiser“ Würzburg.) Dr. L.

Die Selbstentzündung von Heu.

Jeder Landwirth muß bei der Einbringung des Wiesens sorgsam darauf achten, daß es genügend trocken geworden ist, weil es sich sonst auf dem Heuboden entzünden würde. Es ist daher fast überall gebräuchlich geworden, das Heu auf dem Felde vollkommen trocken werden zu lassen, ehe es eingefahren wird. Wie das Organ der französischen Landwirtschaftsgesellschaft mittheilt, ist dieses Verfahren vom ökonomischen Standpunkte aus nicht ganz richtig. Im Gebirge, vornehmlich in den Bogenen, besteht die Gewohnheit, das Heu einzubringen, so lange es noch etwas feucht ist. Es vollzieht sich dann auf dem Heuboden in dem Futterstoffe eine gewisse Gärung, die es dem Vieh noch schmackhafter macht, auch Farbe und Geruch verändern sich etwas, außerdem werden die zartesten Theile des Heues dabei erhalten, die zugleich die nahrhaftesten sind und sonst bei verlängerter Verarbeitung und Trocknung auf dem Felde in Staub zerfallen und verloren gehen. Die Gebirgsbewohner messen der Gärung des Heues eine derartige Wichtigkeit bei, daß sie, falls ihnen das eingebrachte Heu zu trocken erscheint, noch etwas grünes Gras auf den Heuboden bringen, um das Heu „locken zu lassen.“ Selbstverständlich ist andererseits Achtung zu nehmen, damit das zu feuchte Heu nicht etwa sich selbst entzündet. Es wird der Rath ertheilt, das Gras nie am Tage des Mähens selbst einzufahren, sogar, wenn es in glühender Sonne gelegen hat und genügend trocken erscheint; besonders nöthig ist diese Vorsicht bei den früh Morgens gemähten Wiesen, weil die Gräser dann besonders wasserreich sind. Nach dem Einbringen muß das Heu, soweit es möglich ist, auf dem Heuboden gut ausgebreitet werden, so daß täglich nur eine dünne Schicht gelegt wird. Verfügt man über zwei Heuböden, so ist es empfehlenswerth, alle drei bis vier Tage abzuwechseln. Das Heu darf nicht zusammengepreßt werden, besonders wenn es eine Schicht von mehreren Metern bilden soll, es darf auch nicht zu Bündeln angehäuft bleiben, sondern muß mit der Gabel oder mit der Hand ausgereutet werden, damit die Luft frei hindurchstreifen und das Welken vollenden kann. Wände und Boden des Heuschobers müssen aus Holz sein, um den Zutritt der Luft zu erleichtern. Hat man diese Maßregeln beachtet, und geräth das Heu eines Schobers in so starke Gärung, daß ein Brand zu befürchten ist, so braucht man nur einige breite Gräben durch die gärende Masse zu ziehen, um sie zum Erkalten zu bringen.

Mittheilungen.

Nachdem die Frankfurter Ausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft soeben geschlossen wurde, tritt die Gesellschaft bereits in die Vorbereitungen für die nächstjährige Posen Ausstellung ein, und zwar in der Weise, daß sie jetzt auffordert, für die nächstjährige Ausstellung die Frühkartoffeln anzumelden, deren Prüfung bereits am 8. August stattfindet. Bei der Wichtigkeit der Kartoffelkultur für Deutschland dürfte die nächstjährige Veranstaltung einer Kartoffelausstellung in Posen von besonderer Bedeutung sein.

Allerlei Praktisches.

(:) Fadenziehende schleimige Milch ist nicht immer die Folge der Unreinlichkeit im Stalle, an den Eutern oder von verdorbenem Futter und Ansteking. Wie die Erfahrung eines Schweizer Landwirthes zeigt, war die Fütterung von Futtermehl als Kraftfutter die Ursache fadenziehender, schleimiger Milch, und sofort nach dem Aufhören mit diesen Futtergaben verschwand auch der Uebelstand.

(:) Der Rostpilz auf Äpfel- und Birnenblättern wurde in Geisenheim a. Rh. durch Bespritzen der Bäume mit Kupfer-Kalklösung vor und nach der Blüthe wirksam bekämpft.

Um empfindliche Früchte zu schonen, wäre es vielleicht rathsam, auf 100 Ltr. nur 3 Kg. Kupfervitriol und 2 Kg. Kalk nehmen. Außerdem soll darauf geachtet werden, daß die Besprikung nicht bei Sonnenschein, sondern bei bedecktem Himmel oder Abends geschieht. Bei Anwendung einer Mayfarth'schen Syphoniaspritze können ziemlich hohe Bäume ausreichend besprikung werden.

(:) Für die Bereitung der Fruchtsäfte empfehlen wir auch für den Haushalt das Verfahren, welches das Arzneimittellbuch der Apothekern vorschreibt:

Die Früchte, ganz gleich welche, werden zerkleinert (die Kirschen mit den Kernen) und bleiben, bei einer Temperatur von 16 Grad Reaumur, unter öfterem Umrühren, so lange stehen, bis ein Theil des Saftes herausgenommen und filtrirt, mit einem halben Theil Weingeist vermischt, sich nicht mehr trübt.

Hierauf nimmt man die durch Auspressen gewonnene Flüssigkeit, nachdem sie filtrirt ist, in einen Kupfertessel, giebt zu 35 Gewichtstheilen Saft 65 Gewichtstheile Zucker, kocht die Flüssigkeit, bis sie nicht mehr schäumt und hat dann den medizinischen Fruchtsirup der Apotheker.

Für den gewöhnlichen, mit Zucker eingesottenen Saft für Limonadenbereitung, zu Speisen etc. genügt ein Zuckersaft vom Gewicht des Saftes vollständig.

Derartige Saft ist haltbar, gut gefärbt und aromatisch und seine Zubereitung ist die denkbar einfachste.

* Ueber das Abschneiden der Rosen. Es herrscht die Ansicht, man schone dadurch seine Rosenstöcke, daß man die einzelnen Rosen verblühen lasse. Das ist eine irrige Ansicht, den gerade in der Zeit des Abblühens entzieht die Blume ihrem Stode die meiste Nahrung. Es ist daher zu rathen, die Rose so bald abzuschneiden, als sie ihre schönste Form zeigt, und sollte man sie nur zur Zimmerzierde usw. benützen können. Eine abgeschnittene Rosenblume hält sich stets länger, wenn sie ordentlich gepflegt wird, als wenn sie am Stode belassen wäre. Der Rosenstod aber entwickelt, wenn fleißig die erblühenden Blumen abgeschnitten werden, eine ganze Menge neuer Knospen.

Marktbericht für den Regier.-Bezirk Wiesbaden. (Fruchtpreise, mitgetheilt von der Preisnotirungskasse der Landwirtschaftskammer für den Regierungsbezirk Wiesbaden am Fruchtmarkt zu Frankfurt a. M.) Montag, 10. Juli, Nachmittags 12^{1/2} Uhr. Per 100 Kilo gute marktfähige Waare, je nach Qualität, loco Frankfurt a. M. Weizen, hiesiger M. 16.50 bis 16.60, Roggen, hiesiger, M. 15.25 bis 15.60, Gerste, Nieb- und Pfälzer M. — bis —, Wetterauer M. — bis —, Hafer, hies. M. 15.25 bis 15.75. Heu und Stroh (Notirung vom 7. Juli). Heu 5.40 bis 6.60 M., Roggenstroh (Langstroh) 3.60 bis 4.20 M., Wirtstroh, in Ball, gepreßt 0.00 M.

* Dieg, 7. Juli. Kassauer Rothweizen 17.12 bis 17.50 M., Roggen, neuer 14.93 bis 15.20 M., Gerste — bis — M., Hafer 14.50 bis 15.30 M., Raps — bis — M.

* Mannheim, 10. Juli. Amtliche Notirung der dortigen Börse (eigene Depesche). Weizen, pfälzer 17.25 bis — M., Roggen, pfälzer 16. — bis — M., Gerste, pfälzer — bis: — M., Hafer, badischer 15.50 bis 15.75 M., Raps 24.00 bis 25.50 M.

* Frankfurt, 10. Juli. (Obstmarkt.) Obstdurchschnittspreise per 50 Kilo. (Die Preise verstehen sich bei sofortiger Lieferung.) Kirschen 23.00 M., Erdbeeren 38.00 M., Aprikosen 36.00 M., Pflirsche 60.00 M., Heidelbeeren 8.00 M., Stachelbeeren 15.00 M., do. unreife 12.00 M., Johannisbeeren 15.00 M.

* Frankfurt, 10. Juli. Der heutige Viehmarkt war mit 482 Ochsen, 62 Bullen, 806 Kühen, Rindern und Stieren, 250 Kälbern, 162 Hammeln, — Schafkammern, — Ziegenkammern, 357 Schweinen besetzt. Die Preise stellten sich per 50 Kilo Schlachtgewicht wie folgt: Ochsen: a. vollfleischige, ausgewässerte höchsten Schlachtwerthes bis zu 6 Jahren 63—65 M., b. junge fleischige, nicht ausgewässerte und ältere ausgewässerte 58—60 M., c. mäßig genährte, junge, gut genährte ältere 53—56 M., d. gering genährte jeden Alters — M. Bullen: a. vollfleischige höchsten Schlachtwerthes 53—55 M., b. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 49 bis 51 M., c. gering genährte 00—00 M. Kühe und Färsen (Stiere und Rinder): a. vollfleischige, ausgewässerte Färsen (Stiere und Rinder) höchsten Schlachtwerthes 61—62 M., b. vollfleischige, ausgewässerte Kühe höchsten Schlachtwerthes bis zu 7 Jahren 56—58 M., c. ältere ausgewässerte Kühe und wenig gut entwickelte jüngere Kühe und Färsen (Stiere und Rinder) 41—45 M., d. mäßig genährte Kühe und Färsen (Stiere und Rinder) 35—37 M., e. gering genährte Kühe und Färsen (Stiere und Rinder) 31 bis 34 M. Bezahlt wurde für 1 Pfund: Kälber: a. feinste Mast (Vollm. Mast) und beste Saugkälber (Schlachtgewicht) 76 bis 80 Pfg. (Lebendgewicht) 46—48 Pfg., b. mittlere Mast und gute Saugkälber (Schlachtgewicht) 70—72 Pfg., (Lebendgewicht) 42—43 Pfg., c. geringe Saugkälber (Schlachtgewicht) 58—60 Pfg., (Lebendgewicht) 00 bis 00 Pfg., d. ältere gering genährte Kälber (Fresser). — Schafe: a. Mastlammern u. jüngere Mastlammern (Schlachtgewicht) 60—62 Pfg., b. ältere Mastlammern (Schlachtgewicht) 53—56 Pfg., c. mäßig genährte Hammeln und Schafe (Mastschafe) (Schlachtgewicht) 00—00 Pfg., Schweine: a. vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen im Alter bis zu 1^{1/2} Jahren (Schlachtgewicht) 55 Pfg., (Lebendgewicht) 42 bis 43 Pfg., b. fleischige (Schlachtgewicht) 53—54 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.