

Der Landwirth.

Wochenbeilage zum „Wiesbadener General-Anzeiger“

Nr. 23.

Wiesbaden, den 1. Juli.

XVIII. Jahrgang.

Arbeitskalender für den Monat Juli.

Der Frühling wird zum Sommer,
Die Sonne glühet heiß,
Da rinnt von brauner Stirne
Dem Adersmann der Schweiß.

Die Fluren werden golden,
Die Traube schwillt voll Saft,
Der Arbeit hilft die Hoffnung
Und gibt dem Müden Kraft.

Der Landmann hat nun Arbeit gerade genug, ist doch dieser Monat der rechte Erntemonat, voller Mühsal und Arbeit. Wer jemals selbst an der Ernte mit Hand angelegt, der weiß, wie müde Abends derjenige ist, welcher einen langen Juli- oder Augusttag ohne Schutz gegen die glühenden Sonnenstrahlen gearbeitet hat.

Anfang Juli wird der Raps geerntet. Mitte und Ende des Monats findet die Roggen- und Weizenerte statt. Wo Fröhe gehalten wird, beansprucht diese einen Theil der Erntekräfte. Wenn der Raps in den ersten Wochen des August bestellt werden soll, so muß das hierzu bestimmte Feld schon in der zweiten oder dritten Woche des Juli hinsichtlich Düngung und Saatfurchung fertig gestellt sein.

Der Hauf ist zu jäten und zu sammeln. Durch den feuchten Juni wird sich ein Haufen und Behälter der Kartoffeln nötig machen. Sehr frühe Sorten können bereits zur Ernte kommen. Zu früh geerntete Knollen lassen sich schlecht ausbeugen und sind auch der Gesundheit nicht zuträglich. Die volle Ausreifung der Knollen ist erreicht, sobald sich deren Oberhaut nicht mehr abschärfen läßt.

Die Rüben müssen ebenfalls nochmals bejätet werden; ein Behälter mit der Hand dürfte jedoch durchaus nicht schaden.

Auf den Wiesen wird bereits die im Juni begonnene Heuernte fortgesetzt. Das in den Arbeiten für den Monat Juni empfohlene Bewässern führe man nur nachts aus, nicht am Tage und bei hellem Sonnenschein. Die Erfahrung lehrt uns, daß das Bewässern nach der Heuernte bei Tage nur dann gut ist, wenn das Wasser auch während der ganzen Nacht über die Wiese fließt; besser aber ist es, wenn man das Wasser morgens abfließen läßt.

Im Hopfengarten beginnt um die Mitte des Monats das zweite Bedecken und stärkere Anhäufeln. Das Anbinden und Ausbrechen der unteren Seitentriebe wird fortgesetzt; auch ist es gut, wenn man die Blätter zunächst dem Boden auf vier Fuß entfernt, weil von den unteren Blättern aus sich die Blattläuse vermehren.

Im Tabackland wird das Häufeln der Pflanzen vollständig; die etwa schon hervorgewachsenen Samenstängel werden vor dem Aufblühen abgerissen, der hervorragende Geiz abgebrochen. Die zum Umfallen sich neigenden Pflanzen sind zu unterjuchen.

Im Weinberge. Bei trockenem Wetter wird der Boden gut gelockert (gerührt), alles Unkraut entfernt und jeder längere Trieb angebunden. Unnötige Stodauslässe breche man sorgfältig aus; ebenso entferne man die Ranken, welche sich in den Blattwinkeln der Äste bilden; denn dies sind Nester, welche viele Käfer vertragen und nichts nützen. Schwache Stöcke, sowie auch den reichlich mit Trauben behangenen stärkeren gibt man etwas Chilisalpeter; erstere wachsen darnach besser und letztere liefern schönere Trauben.

Im Weinkeller. Die Kellerfenster müssen am Tage geschlossen und durch Schuttbretter vor den heißen Sonnenstrahlen geschützt werden; in den kühlen Nächten jedoch läßt man die Fenster stets spundvoll zu halten.

Im Obstgarten gibt es im Monat Juli ebenfalls reichlich Arbeit. Je nach Wuchsthum und Gleichgewicht der Form sind an den einzelnen Obstbäumen die Leitzweige lose oder fest an-, auf- und niederzubinden. Frisch gelesene Bäume müssen bei trockenem Wetter begossen werden und zwar hat dies in ausreichender Weise zu geschehen, damit das Wasser auch die untersten Wurzeln erreichen kann. Es kommt vor, daß ein frisch gepflanzter Baum zwar grün in der Rinde bleibt, aber nicht austreibt; man unterbinde denselben mit Moos, das man feucht erhält, und man wird die Freude haben, daß er im August, wenn der zweite Trieb kommt, noch ausläßt. Die Zeit zum Umlagern ist gekommen. Erdbeerpflanzen sind wiederholt überzuziehen. Hat man dagegen Ausläufer zur Vermehrung stehen gelassen, so kann man gut bewurzelte, kräftig entwickelte Pflänzchen schon abnehmen und auf nährreiche Beete pflanzen. Alte vierjährige Erdbeerbeete sind abzuräumen. Frühobst hängt bereits zu reifen an, Frühbirnen zuerst, dann Aprikosen, bald auch Pfirsiche; man pflückt Obst früh Morgens, ehe die Sonne darauf scheint, es ist dann würziger und schmackhafter. Aprikosen und Pfirsiche pflückt man einige Tage vor der Reife und lasse sie an einem dunklen Orte nachreifen, sie gewinnen dadurch an Aroma. Wenn junge Bäume Stod- oder Stammanschlag haben entferne man solchen, aber zugleich auch die Ursache; ist allzu große Leppigkeit die Schuld, dann steche man einige Wurzeln ab, ist die Rinde verholzt, so mache man in dieselbe einige Längsschnitte.

Reichtrogende Obstbäume sind bei Zeiten zu stützen oder zusammenzubinden, auch gieße man solche bei trockenem Wetter gut durch und dünge sie. Die Früchte, jetzt in vollem Wuchsthum, brauchen zu ihrer Entwicklung viel Nahrung; alte Bäume zu düngen, hat wenig Werth, anders aber ist es mit solchen, die im besten Wuchsthum sind. Das einfachste ist, man bohrt unter die Krone des Baumes mehrere Löcher von 90 Centimeter Tiefe und fülle solche mehrmals mit Jauche. Das Auswässern und etwaige Zurückschneiden der Krone hat nur in der letzten Zeit zu geschehen, zu anderer Zeit gäbe es Darzfluss. Unreifes, abgefallenes Obst lasse man im Obstgarten nicht liegen, weil es ausnahmslos die Mücke, welche das Abfallen verursacht, noch enthält; sie würde ausschöpfen und in der Erde sich verpuppen; man füttere es den Schweinen oder werfe es in die Jauchegrube; ist es bereits ausgewachsen, so kann es zur Gellebereitung verwendet werden.

Gemüsegarten. Obgleich dieser Monat den Garten im üppigsten Gemüse-Reichthum zeigt, muß noch daran gedacht werden, die abgeernteten Beete der Frühgemüse wieder zu bepflanzen. Man pflanze darauf/Oberrüben, Brauns- oder Grünkohl, Blumenkohl, Endivien und Kopfsalat. Gegen Ende des Monats säe man Zeltower Möbchen — wenn geeigneter Boden vorhanden ist —, Herbststrüben und Spinat. Alle Zwiebeln, welche gelb werden, nehme man aus der Erde, sonst treiben sie bei anhaltendem Regen bald wieder. Dahaden, Reinigen und Gießen sind die Hauptarbeiten. Komposthaufen sind umzustechen und mit Jauche zu begießen.

(Schluß folgt.)

Landwirthschaft.

Rüben von Grünfütter. Um Grünfütter zu mähen, ist der Abend die beste Zeit. Je niedriger die Temperatur und je geringer die Dauer der Tageslichteinwirkung auf die Pflanze ist, desto geringer ist auch die Stickstoffabgabe in den Gewächstheilen. So fand man beim Rothflee bei 9 Grad C. und bewölkttem Himmel am Morgen 1.087 Proz. Stickstoff, bei 15 Grad C. und klarem Himmel am Abend 2.087 Proz. Gesamtstickstoff; bei der Luzerne bei 17 Grad Celsius und schwachbewölkttem Himmel morgens 2.906 Proz., bei 20 Grad Celsius und ganz heiterem Himmel Abends 4.382 Proz. Diese Versuche haben den Beweis geliefert, daß die grünen Blätter der Pflanzen am Abend eine größere Ansammlung von Stickstoff zeigen, als am Morgen, und daß diese wesentlich durch die Lichtwirkung über Tag gefördert wird. Für die Praxis haben diese Versuche einen großen Werth, indem sie uns zeigen, zu welcher Tageszeit die Futterpflanzen den größten Nährwerth haben, indem letzterer auf der Stickstoffmenge, welche sie in ihren Blattgebilden und den grünen Pflanzentheilen bergen, beruht.

Der Flachs will guten Mittelhoden haben und muß ziemlich viel gedüngt werden, weil er sich nicht selbst. 60 Kgr. pro Morgen ist das gewöhnliche Saatquantum. Der Flachs läuft schon nach wenigen Tagen auf, wenn das Wetter einigermassen warm ist, und ist sehr dankbar gegen eine Chilisalpeterdüngung. Der Samen baut sich auf demselben Acker leicht aus, muß deswegen häufig gemischt werden.

Das Sehen des Tabaks geschieht von Mitte Mai bis Mitte Juni. Er liebt am meisten einen kalkhaltigen, humusreichen Lehmboden, kann dagegen bei genügender Düngung noch in geringen Sandböden und selbst auf Kiesböden gute Erträge geben; jedoch ist ihm schwerer, nasser Tonboden zuwider.

Zur Behandlung des Samenlees. Bei der Ernte des Samenlees verfährt man gewöhnlich in der Weise, daß man zunächst die Samenkapseln vom Stroh abdrückt und diese aufbewahrt. Das Entkörnen geschieht dann gelegentlich bei einhaltendem Frostwetter, bei welchem dies sehr gut gelingt. Jedemfalls verdient dieses Verfahren mehr Empfehlung, als die Samenkapseln durch Erhitzen im Backofen zum Reichen geeignet zu machen, was bekanntlich auch vielfach geschieht. Allerdings lassen sich die im Backofen gedörrten Samenkörner sehr leicht und schnell brechen; aber durch das Dörren verlieren sie ihre Keimfähigkeit. Ist der Samen vollständig trocken und der Aufbewahrungsort vor Feuchtigkeit geschützt, so kann die Aufbewahrung in Säcken sehr gut geschehen; besser ist allerdings die Aufbewahrung in Kisten und Fässern.

Sonnenblumen zu Öl. Der Anbau der Sonnenblume im Großen wirkt einen vielseitigen Nutzen und hohen Ertrag ab. Beim selbstmäßigen Anbau der Sonnenblume erfordert das Land tiefes Pflügen und, wenn möglich, Stallmistdüngung, welche letztere jedoch durch fräftige Düngung mit künstlichen Düngemitteln ersetzt werden kann. Nachdem anfangs Juni das Land mittels Egge und Walze geebnet und zerklüftet wurde, wird der Samen mit der Drillmaschine in Reihenabständen von 50 bis 55 Ctm. gesät und je nach den Bodenverhältnissen mehr oder weniger festgewalzt. Zu dicht stehende Pflanzen werden später verjogen, die bleibenden gut angehäufelt. Die ausgesetzten jungen Pflanzen sollen mit Hackel geschnitten ein gutes Futter abgeben. Je weiter die Pflanzen stehen, um so mehr werden sie sich verzweigen und um so größer die Blumenköpfe und Körner ausbilden. Sobald die Samenform grünlich-schwarz erscheint, beginnt die Ernte. Die Fruchtstängel werden abgeschnitten und gedroschen, die gewonnenen Körner an einem luftigen Orte aufbewahrt und zur Selbsternte verwertet. Die zu derselben nötigen Geräte werden von jeder größeren Maschinenfabrik geliefert.

Milchwirthschaft.

Vorant beruht das Blauwerden der Milch? Einzig und allein auf der Einwanderung eines Bacillus, nämlich des bacill. cyanogenus. Die früher gültige Ansicht, daß dieselbe auf Erkrankung der Kuh, welche die betreffende Milch lieferte, beruhe, ist durchaus ebenso falsch, wie die Annahme, daß Mangel an frischer Luft die Ursache sei. In Milchkeimern, in denen sich der Bacillus eingenistet hat, wird mehr oder weniger jede darin aufbewahrte Milch blau. Selbstverständlich wird ein solches Einnisten des bacill. cyanog. durch Unreinlichkeit und dämpfe feuchte Luft befördert. Das einzige Mittel zur Vertreibung des bacill. cyanog. ist gründliche Desinfektion des Milchkeimers und aller Milchgefäße. Die Kellen müssen gründlich ausgewaschen, das Holzwerk mit kochender Lauge ausgewaschen und dann alles mit Keilmilch geweißt werden. Die Milchgefäße müssen längere Zeit ausgekocht werden.

Wie vermeidet man das Sauerwerden der Milch? Das Sauerwerden der Milch kann einerseits durch sehr hohe, andererseits durch niedrige Temperaturen verhindert oder doch verlangsamt werden. Das Kochen der Milch zum Schutz gegen Sauerwerden derselben ist allgemein bekannt. Erhöht wird die Wirkung des Kochens aber noch dadurch, daß man die gekochte Milch sofort auf eine niedere Temperatur, etwa 8-9 Grad Reaumur

(Wärme), abkühlt, was durch rasches Einsetzen des mit gekochter Milch gefüllten Gefäßes in Quell- oder in durch Eis abgekühltes Wasser zu bezwecken ist. Auf alle Fälle aber ist es fehlerhaft, die gekochte Milch unbedeckt sich selbst abkühlen zu lassen, da die Temperatur derselben langsam auf 20-30 Gr. R. (Wärme) sinkt, welche für die Entwicklung der kleinen, mit bloßem Auge nicht sichtbaren Lebewesen (Pilze), die das Sauerwerden der Milch verursachen, die günstigste Temperatur ist. Je länger die Milch diese Temperatur beibehält, desto früher wird sie sauer. Milch, welcher äußerlich von Sauersein noch nichts anzu merken ist, enthält in vielen Fällen trotzdem schon diese kleinen Lebewesen. Sehr wichtig sind obige Thatsachen für diejenige Milch, die an kleine Kinder verabreicht werden soll.

Weinbau und Kellerwirthschaft.

Wurzelschimmel an den Reben. Die stark erkrankten Stöcke sollen gründlich entfernt werden, denen ist nicht mehr zu helfen. Der Boden, wo diese Reben standen, muß desinfiziert werden, sonst werden die neu gesetzten Stöcke ebenfalls vom Schimmel befallen. Jeder Wurzelschimmel und alles alte Holz muß entfernt werden. Der Boden wird sodann rigolt, und hierbei von Schicht zu Schicht eine 3prozentige Lösung von Kupfervitriol gegeben. Bevor man dann an das Pflanzen neuer Rebstöcke geht, gießt man in die Pflanzlöcher nochmals 1-2 Liter der gleichen Lösung. Ebenso muß das Begießen der Ränder des Pflanzloches öfters vorgenommen werden, denn eine einmalige Behandlung genügt nicht immer. Diese Behandlungsweise hatte guten Erfolg.

Gegen die Chlorose (Gelbsucht) der Reben, empfiehlt sich ein Bespritzen der Reben, Stamm wie an den Schnittflächen mit einer Eisenvitriollösung von 25 Prozent. Die Bespritzung kann auch im folgenden Jahre wiederholt werden, das Verfahren hat guten Erfolg.

Wein aus schwarzen Johannisbeeren. Man zerdrückt die völlig reifen schwarzen Johannisbeeren und läßt den Saft 2 bis 3 Tage an einem kühlen Orte stehen und etwas aufnehmen, bringt dann 1 Schoppen Saft, 1 Schoppen Wasser und 1/2 Pfd. Zucker dazu, füllt das Ganze in ein Gefäß, dessen Öffnung mit Weinwand zugebunden wird, und stellt dasselbe 3-4 Wochen in den Keller, um dort langsam die stürmische Gährung durchzumachen. Daraus wird der Saft durch ein Filzpapier durchgelaßt und in Flaschen gefüllt, die gut verkorkt werden müssen. In einem kühlen Keller hält sich dieser Wein, ohne einen Bodensatz zu bilden, mehrere Jahre. Der etwas dickflüssige Wein wird beim Genuß für solche, denen er zu stark sein sollte, ähnlich wie der Himbeersaft, nur im minderen Grade, mit Wasser verdünnt und gibt ein äußerst angenehmes süßweines Getränk; der spezifische Geschmack der schwarzen Johannisbeeren verschwindet gänzlich. Auch durch sein Ansehen empfiehlt sich dieser Wein, da er ganz die Farbe und das Ansehen des Bordeaux hat.

Handel und Verkehr.

Frankfurt a. M. Fruchtpreise. mitgetheilt von der Preisnotirungsstelle der Landwirtschaftskammer am Fruchtmarkt zu Frankfurt a. M., Montag, 29. Juni, Nachmittags 12 1/2 Uhr. Der 100 Kilo gute marktfähige Waare, je nach Qual., loco Frankfurt a. M. Weizen, hiesiger, M. 16.80 bis 16.90. Roggen, hiesiger, M. 15. — bis —, Gerste, Ried- und Pfälzer, M. — bis —, Wetterauer, M. — bis —, Hafer, hiesiger M. 14. — bis 14.75. Raps, hies. M. — bis —, Mais hiesig M. 11.75 bis 12.50, Mais Delata M. — bis —, Heu u. Stroh Notirung vom 26. Juni. Heu (neues) 6.00-6.80, (altes) 0.00 bis 0.00 M., Roggenstroh (Langstroh) 4.20 bis 4.60 M.

Mainz, 26. Juni. (Offizielle Notirungen.) Weizen 17.30-17.90. Roggen 14.65-15.15, Gerste 00.00-00.00. Hafer 14.00-14.50, Raps 00.00-00.00, Mais 00.00-00.00.

Mannheim, 29. Juni. Amtliche Notirung der dortigen Börse (eigene Depesche). Weizen, Pfälzer 17.50 bis — M., Roggen, Pfälzer 15.25 bis — M., Gerste, Pfälzer — bis — M., Hafer, badischer 14.00-15.00 M., Raps (neuer) 24. — bis — M., Mais 12.75-13.00 M.

Frankfurt, 29. Juni. Der heutige Viehmarkt war mit 502 Ochsen, 50 Bullen, 788 Kühen, Kindern u. Stiere, 197 Kälber, 121 Schafe und Hammel, 1037 Schweine, 1 Ferkel, 0 Ziegenlämmer und 0 Schaflämmer befahren.

Ochsen a. vollfleischige, ausgewaschene höchsten Schlachtwerthes bis zu 6 Jahren 69-72 M., b. junge fleischige, nicht ausgewaschene und ältere ausgewaschene 66-67 M., c. mäßig genährte, junge, gut genährte ältere 61-63 d. gering genährte jed. Alters 50-55. Bullen: a. vollfleischige höchsten Schlachtwerthes 62-64 M., b. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 59-61 M., c. gering genährte 00-00 M. Kühe und Färren (Stiere und Kinder) höchsten Schlachtwerthes 64 bis 66 M., b. vollfleischige, ausgewaschene Kühe höchsten Schlachtwerthes bis zu 7 Jahren 61-63 M., c. ältere ausgewaschene Kühe und wenige gut entwickelte jüngere Kühe und Färren (Stiere u. Kinder) 56-58 M., d. mäßig genährte Kühe und Färren (Stiere und Kinder) 50-52 M., e. gering genährte Kühe und Färren (Stiere und Kinder) — M., f. a. feine Mast- (Kollu. Mast) und beste Saugkälber (Schlachtgewicht) 82-85 Pfg., (Lebendgewicht) 50-52 Pfg., b. mittlere Mastkälber: a. feine Mast- (Schlachtgewicht) 76-79 Pfg., (Lebendgewicht) 46-48 Pfg., c. geringe Saugkälber (Schlachtgewicht) 63-65 Pfg., (Lebendgewicht) — Pfg., d. ältere gering genährte Kälber (Freier) (Schlachtgewicht) 66-68 Pfg., (Lebendgewicht) — Pfg., e. mäßig genährte Hammel und Schafe (Mastgewicht) 00-00 Pfg., (Lebendgewicht) — Pfg., f. Schweine: a. vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen im Alter bis zu 1 1/2 Jahren (Schlachtgewicht) 56-60 Pfg., (Lebendgewicht) 43.00 Pfg., b. fleischige (Schlachtgewicht) 54-55 Pfg., (Lebendgewicht) 42-00 Pfg., c. gering entwickelte, sowie Sauern und Ferkel 45-49 Pfg., d. ausländische Schweine (unter Angabe der Herkunft) 00-00 Pfg.

Obstmarkt vom 22. bis 27. Juni 1903. Kirschen, je nach Sorte, M. 24.00 bis 30.00. Stachelbeeren, grüne M. 11.00 bis 12.00. Johannisbeeren M. 15.00 bis —. Erdbeeren M. 35.00 bis 40.00. Die Preisnotirungskommission.