

Der Landwirth.

Wochenbeilage zum „Wiesbadener General-Anzeiger“

Nr. 30.

Wiesbaden, den 19. August.

XVIII. Jahrgang.

Zur Apfelweinbereitung.

Der Apfelwein ist einerseits wegen seiner erfrischenden Eigenschaften durch kein anderes Getränk ersetzlich, andererseits durch gewisse hygienische Eigenschaften dem Beamten, Handwerker usw. unentbehrlich, so daß Anregungen zu seiner Bereitung immer berechtigt sind.

Am zweckmäßigsten für seine Bereitung sind alle die Apfelsorten, welche einen genügenden Säuregehalt zeigen, wie sämmtliche Reinettenforten, die Wintergoldparmäne usw. und die in Süddeutschland besonders für die Weinbereitung angebauten Apfelsorten, deren Anbau wir für Mittel- und Norddeutschland darum nicht empfehlen, weil es rentabler ist, für die exportierten guten Früchte des Tafelobstes hohe Preise zu erhalten, die kleinen Früchte zur Weinbereitung zu verwenden, für welche Zweck sie sich vorzüglich eignen. Sommeräpfel enthalten zu wenig Säure um einen haltbaren Wein zu geben, und es ist darum, will man Wein aus ihnen aufbewahren, nöthig, ihn mit vergohrenem hellen Apfel oder Birnenmoste von sehr herben Sorten zu versehen. Die Herbst- und Winteräpfel gemischt geben einen guten Apfelwein, einen ganz vorzüglichen aber die Früchte der Hirtäpfelsorten (*Pirus bacata*), welche sich in fast allen Gartenanlagen finden und ungenutzt verkommen. Da vom Säuregehalt der Früchte der Alkoholgehalt des Weines, sein Gebrauchswert, seine Haltbarkeit abhängig sind, sollen nur reife Früchte zur Bereitung von Dauerweinen Verwendung finden. Obstwein vom Haselobst hält nicht lange, ist aber, sofort nach der Gährung konsumiert, ein recht guter Hauswein. Die Früchte sind vor der Verarbeitung sauber zu waschen, faulige Stellen auszuscheiden, verlangt man vom Wein einen angenehmen reinen Geschmack.

Die so vorbereiteten Äpfel werden nun zerkleinert, d. h. entweder auf der Obstmühle gemahlen, oder für den Hausgebrauch, auf dem Reibeisen zerrieben. Man sorge dafür, daß der Obstbrei weder mit Eisentheilen der Mühle oder beim Abpressen der Presse zu lange in Verührung bleibt, denn die Gerbsäure des Apfelsaftes geht mit dem Eisen ganz dieselbe Verbindung ein, welche wir im gewöhnlichen Leben Gallustinte nennen, und diese gibt dem Weine eine schwarze Färbung. Für den Hausgebrauch wird der durch Reiben oder Vermahlen erhaltene Saft am besten sofort abgeseiht, und auf geeignete Fässer gebracht, als welche Fässer, die für reifigirten Spirit oder Traubenwein benutzt wurden, zweckmäßige Verwendung finden, sofern sie vollständig rein sind. Die Fässer werden mit reinem Wasser ausgeschwenkt und geschwefelt, wobei eine Schwefelsäure pro Hektoliter Saftgehalt vollständig genügt.

Sind Fässer nicht ganz zweifelsfrei, so entfernt man schmeckende und riechende Stoffe am zweckmäßigsten dadurch, daß man sie mit Wasser füllt, welchem man per Hektoliter Saftgehalt 250 Gr. Schwefelsäure zusetzt, wodurch auch den Nachtheilen von Schimmelbildungen welche vorher am zweckmäßigsten durch das Bearbeiten mit einer scharfen Bürste entfernt werden, gesteuert wird.

Ist das Faß gereinigt, so füllt man es soweit mit dem ausgepressten Saft, daß unter dem Spundloch ca. 5 Cm. freibleiben und verriegelt das Spundloch mit einem Gähspunde, welcher die äußere Luft vom Koste abschließt, die Kohlensäure, welche sich beim Gähprozeß entwickelt aber ungehindert entweichen läßt. Am besten verläuft die Gährung bei einer Temperatur von + 12 — 14 Grad R. Ist der Gähraum kälter, so ist es zweckmäßig ihn bis zu diesen Graden zu erwärmen. Ist die stürmische Gährung beendet, d. h. hört man im Faße nicht mehr das Geräusch der entweichenden Kohlensäure und steigen im Gähtrichter keine Blasen von Kohlensäure mehr auf, so wird der Wein am besten auf ein anderes Faß abgestochen, auf welchem er die Gährung vollendet. Der Wein entwickelt bei der Nachgährung die zu seiner Erhaltung und zur Hervorbringung seines erfrischenden Geschmades erforderliche Kohlensäure. Tritt nach dem ersten Abstechen keine Nachgährung ein, so ist dieselbe durch den Zusatz von ein bis zwei Kilogr. Zucker per Hektoliter künstlich hervorgerufen. Ein so behandelter und vergohrener Wein ist wohlschmeckend und haltbar und wird immer Liebhaber und Abnehmer finden.

Landwirthschaft.

Leinpflanze. Die Erfahrung hat gezeigt, daß die Leinpflanze einen gewissen Grad von Feuchtigkeit verlangt und daß sie daher am besten auf mittlerem Boden mit lehmhaltigem Untergrund geräth, weil der Letztere die Feuchtigkeit ausgiebig speichert. Dabei ist aber zu beachten, daß man Felder auswählt, welche nicht leicht dem Froste ausgesetzt sind, da der Frost dem Flach sehr schadet.

Das Verziehen der Rüben ist für den zu erntenden Ertrag an Letzteren von ganz gewaltiger Bedeutung. Man soll es lieber etwas zu früh wie zu spät vornehmen. Am besten eignen sich dazu Kinder, die auf dem Boden zwischen den Reihen entlang kriechen. Sollten die Rüben schon zu groß geworden sein, so muß man zum Verziehen greifen. Dann nimmt man möglichst lange Scheren, deren Handgriffe mit Tuchlappen umwickelt sind.

Zu Schutzbeständen für Samen wählt man zweckmäßig die Buntkohl-, rauhblättrige, lichteckige und bodenverbessernde Kohlrut, z. B. Bunde und Kiefer.

Erbsen, Linen und Wicken erntet man, wenn die Mehrzahl der Schoten angereift ist. Sie erst dann zu schneiden, wenn auch die leibabgeblühten Schoten reif sind, würde einen großen Ausfall ergeben.

Reinmähigkeit des Seidesamens. Dieser Samen widersteht in seiner Keimungsfähigkeit den scheinbar störendsten Einflüssen. Es ist z. B. nachgewiesen, daß Seidesamen, der vom Nindvieh zusammen mit trockenem Kleeheu gefressen war und nachher fast ein halbes Jahr auf der Düngerstätte im Dünger gelegen hatte, dennoch nichts von seiner Keimfähigkeit eingebüßt. Kleeheu, das reichlich Seide enthält, bewirkt außerdem bei tragenden Rühnen das Verfallen. Aus diesen Gründen thut man gut, von Seide befallene Futterschläge möglichst frühzeitig abzumähen, ehe noch die Samen zur Entwicklung gelangen.

Obst- und Gartenbau

Ernte der Walnüsse. Die Walnüsse erntet man häufig zu früh. Halbreif werden sie von den Kindern mit Stangen heruntergeschlagen, und die Folge davon ist, daß die Nüsse im Winter ungenießbar sind. Nüsse, welche längere Zeit aufbewahrt werden sollen, dürfen vor allen Dingen erst abgenommen werden, wenn sie vollständig reif sind; es ist dies der Fall, wenn die grüne Schale sich von selbst abblöst. Sind sie zu früh abgenommen, so daß von der grünen Schale etwas festsitzen bleibt, so werden sie stets schimmeln. Nach der Ernte werden die Nüsse dünn aufgeschüttet und öfter umgekehrt. Sehr gut ist es, sie gleich nach dem Abnehmen in kaltem Wasser tüchtig mit einem Besen zu bearbeiten. Sollen die Nüsse in den Handel kommen, so wird dem Wasser noch etwas Soda und Asche zugefügt; die Nüsse erhalten dann eine schöne weiße Farbe. Man trocknet dann dieselben auf Horden, womöglich in der Sonne oder an einem recht luftigen Ort. So behandelte Nüsse werden nie schimmeln. Niemals dürfen Walnüsse auf Hausen geschüttet werden, weil sie sonst fast immer schimmeln; man darf sie aber auch nicht im Backofen trocknen, weil sonst der Kern immer einschrumpft.

Laumach. 1 1/2 Kilogramm Harz, 200 Gramm rohes Bech 120 Gramm Leinöl, 50 Gramm Terpentin und 130 Gramm rohes Wachs werden langsam geschmolzen, nach dem Schmelzen vom Feuer abgenommen und stets umgerührt, bis es anfängt steif zu werden und dann mit 400 Kubikcentimeter Brennspiritus unter weiterem Umrühren bis zum Erkalten vermischt.

Wurzelaustriebe der Steinobstbäume. Rings um Steinobstbäume (Pflaumen, Zwetschen, Mirabellen, Kirschen usw.) sieht man eine Menge junger Triebe, die aus den Wurzeln ausschlagen, wodurch das Wachstum der Bäume gehemmt wird und diese infolgedessen nicht alt werden. Es wird dies gewöhnlich dem Umstand zugeschrieben, daß der Baum aus einem Ausläufer erzogen wurde. Es geschieht aber nur dann, wenn um diese Bäume zu tief gehacht oder gegraben wurde. Befanndlich darf ein Steinobstbaum nur flach und nicht so tief wie ein Kernobstbaum gepflanzt werden, wenn er gut gedeihen und reichlich Früchte tragen soll. Durch tiefes Graben wird die Wurzel beschädigt und jedesmal dort, wo die Wurzel durch den Spaten eine Wunde bekommt, bildet sich ein Wulst, der austreibt. Die flachliegenden Wurzeln werden sogar öfters ganz abgestochen, welche dann umso mehr austreiben. Ebenso ist es, wenn es am Stamme selbst Ausläufer gibt. Werden diese nicht glatt mit einem Messer abgesehritten, so entspringen alljährlich an derselben Stelle mehrere neue Triebe. Es ist deshalb ganz besonders darauf zu achten, um einen Steinobstbaum nur flach zu graben, weil die Wurzel mehr oberflächlich als tief geht.

Woher kann das Abfallen des unreifen Obstes kommen? Wenn es es noch nicht aufgefallen, daß in Gärten das Abfallen der unreifen Früchte am schlimmsten ist, daß aber in gut bearbeiteten und von Unterfrüchten freien Wäldern die Früchte sich einermäßen halten. Letzterer ist verhältnismäßig feuchter er leidet nicht so sehr von der Trockenheit als der bebaute Boden.

Wie preßt man am besten Karrenwurzeln aus? Man taucht die Pflanze etwa vier bis fünf Sekunden in kochend heißes Wasser, läßt dieselbe nach dem Herausziehen gut abtropfen, legt sie darauf zwischen Fließpapier unter die Pflanzenpresse, wechselt das Papier im Anfang alle 24 Stunden, später alle paar Tage. Harte Blätter, z. B. Eichenblätter, behalten ihre Farbe sehr gut, wenn man sie etwa vier Sekunden in kochend heißes Wasser taucht, ein paar mal gut abschwenkt und sie zum Pressen zwischen steifes, hartes Papier, nicht Fließpapier, legt, das, wie oben angegeben, gewechselt wird. Es soll für alle Pflanzen, die man trocknen will, sehr gut sein, wenn man die Stelle, wo sie abgeschnitten sind, mit einem Wachsüberschlag verzieht, d. h. den Abschnitt einige Sekunden in kochend heißes Wachs taucht.

Rigella damascena. Die deutsche Benennung für dieses hübsche Sommergewächs sind: Brant in Haaren, Grotel im Busch, Junger im Grün. Die Pflanze wird ca. 30 Cm. hoch, bringt bläuliche und auch gefüllte Blumen, die von einer in haarfeine Rippen zerteilten grünen Hülle überlagert sind und so der Blume ein allerliebster Ansehen verleihen. Es ist kein Fruchtgewächs, wird aber dennoch überall gern gesehen und mit Vorliebe mit in Blumensträußen gebunden. Die Kultur ist einfach und leicht: Der Samen davon wird im Frühjahr dünn an den bestimmten Platz gesät und zu dicht stehende Pflanzen werden auf ca. 10—15 Cm. Entfernung ausgebümt.

Rosenböden. Man hängt einige Tage hindurch einen alten mit Kienruß gefüllten Sack in einen Vorrath Wasser, und sobald daselbe die Färbung des Portweins angenommen hat, bezieht man damit die Rosenstöcke. Vor Beginn der Vegetation in Anwendung gebracht, äußert diese Düngung ihre Wirkung durch Färbung der Blaublume, durch kräftige und starke Triebe und vor allem durch die schönen Blumen. Dieser billige Dünger ist deshalb bestens zu empfehlen.

Selbstausaat des Alpenvergißmeinnichs. Der Alpenvergißmeinnich sät sich im Garten von selbst aus, so daß sich gar oftmals kein Ausfaß auf ein kaltes Mißbeet oder in Töpfe nöthig macht. Wo sich nun in einem Garten selbstausgefaßte Pflänzchen zeigen, hebe man sie aus und pflanze sie einsteilen auf ein Gartenbeet, um sie später auf die für sie bestimmten Beete, wo sie blühen sollen, zu verpflanzen.

Viehzucht.

Die Pflege der Thiere. 1. Halte die Thiere stets reinlich durch genügendes Einstreuen und regelmäßiges Putzen (mit Bürste), denn nur dann können sie gesund bleiben; behandle sie stets freundlich und beim Buge schonend, denn nur dann werden sie sich wohlfühlen und durch ihre Leistungen befriedigen; wenn irgend möglich, so gewähre ihnen regelmäßige Bewegung in freier Luft, denn das ist ihrer Gesundheit zuträglich und für Jungvieh durchaus nöthig. 2. Alle Arbeiten im Stalle als Ausmistern, Füttern und Melken sind ruhig und stets regelmäßig zu derselben Zeit vorzunehmen, denn jeder Lärm und durch unregelmäßige Futterzeiten bedingtes Warten beunruhigt die Thiere und mindert die höchstmögliche Futteraufnahme; deshalb muß auch in den Nachtstunden unbedingte Ruhe im Stalle herrschen. 3. Wenige nie preisgeben Mittel an bei kranken Thieren, und stelle kranke Thiere womöglich gesondert auf. 4. Schreibe

die Tage auf, an denen die Thiere belegt wurden. 5. Menschen, die mit ansteckenden Krankheiten befaßt sind, dürfen unter keinen Umständen im Stalle beschäftigt werden. 6. Händler, Fleischer usw. halte wegen der Gefahr der Uebertragung von Thierseuchen, besonders wenn solche in der Gegend herrschen, möglichst dem Stalle fern.

Praktische Futterrausen für Kühe und Schafe. Man schneidet aus einem großen Fasse zwei Drittel der Dauben so aus, daß Löcher entstehen, durch welche die Thiere das Futter erreichen können. Für Kühe werden die Löcher ein wenig größer gemacht als für die Schafe. Die Thiere verwüsten kein Futter und die stärkeren können die schwächeren nicht so leicht verdrängen, wie von der gewöhnlichen Reippe. Kühe und Schafe sind geneigt, sich wegen des Futters zu streiten, und es mag nothwendig sein, daß etwa 30 Cm. vom Faß den ganzen Dauben gegenüber Pfähle eingeschlagen werden, dies hindert das Verdrängen der schwächeren gänzlich. Die Raufe wird leicht gefüllt und Heu und Stroh kann durchaus ohne Verlust verfüttert werden. Die Raufe empfiehlt sich für Jungvieh, Lauffälle, Laufvieh und Weiden.

Ausdüngen des Kuhstalles. Es ist in vielen Wirtschaften Brauch, den Dünger unter den Milchfäßen monatelang liegen zu lassen und ihn aus dem Stalle unmittelbar auf das Feld zu fahren. Die Krippen in solchen Stallungen sind dann gewöhnlich so konstruirt, daß sie nach ihrer Höhe verstellbar sind. Zweifellos wird dadurch der Dünger sehr gut gepflegt und es wäre auch bei Jungvieh, das in seinen Stallungen frei umherläuft, dagegen nichts einzuwenden. Anders aber beim Milchvieh. Im Stalle derselben soll an und für sich die größte Sauberkeit herrschen. Eine solche ist aber nie zu erzielen, wenn die Kühe bis über die Kauen im Dünger stehen und die Mägen beim Melken mit Hühnern und Melkschemel tief in denselben versinken. Da hilft selbst eine noch so reichliche Einstreue nichts. Im Winter mag es wohl noch angehen. Im Sommer aber wird der Stall, wenn darin monatelang der Dünger lagert, unerträglich warm und die Luft verpestet. Außerdem ist aber auch festzustellen, daß bei Kühen, welche tagaus, tagein auf solchem Dünger liegen, die Milch bereits im Euter fehlerhafte Beschaffenheit und schlechten Geruch annimmt, darum schaffe man womöglich täglich den Dünger aus dem Kuhstall.

Bienenzucht.

Wintervorräthe. Ein Hauptaugenmerk ist in diesem Monat auf die Wintervorräthe zu richten, denn Mangel an Winterfrucht oder Sparsamkeit in diesem Punkte bringt großen Schaden im Frühjahr, denn einzig und allein nach der Masse des Honigvorrathes richtet das Volk im Frühjahr seine Vermehrung ein.

Der Wiedergebrauch alter Waben erfordert Voricht. Selbst bei sorgfältiger Aufbewahrung kann die Verhimmlung der Brutzellen, ja auch der Jungfernwachzellen nicht immer verhindert werden. Also Voricht!

Bandel und Verkehr.

*** Frankfurt a. M.** Fruchtpreise, mitgetheilt von der Preisnotirungsbörse der Landwirtschaftskammer am Fruchtmarkt zu Frankfurt a. M., 17. Aug. Per 100 Kilo gute marktübige Waare, je nach Qual., loco Frankfurt a. M. Weizen, hiesig, 16.50 bis 16.60 3/4 2g. Roggen, hiesig, 13.50 bis 13.75 3/4 2g. Gerste, hiesig, 12.50 bis 12.75 3/4 2g. Hafer, hiesig, 12.50 bis 12.75 3/4 2g. Mais, hiesig, 12.50 bis 12.75 3/4 2g. Weizen, fremde, 16.50 bis 16.60 3/4 2g. Roggen, fremde, 13.50 bis 13.75 3/4 2g. Gerste, fremde, 12.50 bis 12.75 3/4 2g. Hafer, fremde, 12.50 bis 12.75 3/4 2g. Mais, fremde, 12.50 bis 12.75 3/4 2g.

*** Der Umsatz auf dem Frankfurter Fruchtmarkt** wird durch folgende Abkürzungen bezeichnet: 1° geschätzt, 2° klein, 3° mittel, 4° groß. § Die Stimmung auf demselben wird wie folgt bezeichnet: 1g fest, 2g abwärts, 3g stetig, 4g fest, 5g sehr fest.

*** Diez, 14. Aug.** Weizen 17.62 bis —, weißer M — bis —, Roggen M — bis —, Gerste M — bis —, Hafer (neuer) M — bis —, (alter) M 14.60 bis 00.00.

*** Meinz, 14. Aug.** (Offizielle Notirungen.) Weizen 17.25—17.85, Roggen 13.50—14.40, Gerste 00.00—00.00, Hafer 14.00—14.30, Raps 21.00—21.60, Mais 00.00—00.00.

*** Mannheim, 17. Aug.** Amtliche Notirung der dortigen Börse (eigene Depesche). Weizen, pfer 17.50 bis —, M., Roggen, neuer 14. — bis —, M., Gerste, neue 14.50 bis 15.50 M., Hafer, alter 14.00—15.50 M., Raps (neuer) 22.50 bis —, M., Mais 12.75—00.00 M.

*** Frankfurt, 17. Aug.** Der heutige Viehmarkt war mit 498 Ochsen, 51 Bullen, 757 Rühnen, 4 Kindern, 213 Kühen, 140 Schafen und Hammeln, 1468 Schweinen, 0 Fiegen, 0 Fiegenlämmern und 0 Schafälammern besetzt.

Ochsen a. vollfleischige, angemästete höchsten Schlachtwerthes bis zu 6 Jahren 70—72 M., b. junge fleischige, nicht angemästete und ältere angemästete 67—69 M., c. mäßig genährte, junge, gut genährte ältere 64—66 d. gering genährte jed. Alters 60—60. Zudem: a. vollfleischige höchsten Schlachtwerthes 63—65 M., b. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 59—61 M., c. gering genährte 60—60 M. Rühnen und Färsen (Stiere und Rinder) höchsten Schlachtwerthes 66 bis 68 M., b. vollfleischige, angemästete Rühnen höchsten Schlachtwerthes bis zu 7 Jahren 64—65 M., c. ältere angemästete Rühnen und wenig gut entwickelte jüngere Rühnen und Färsen (Stiere u. Rinder) 63—65 M., d. mäßig genährte Rühnen und Färsen (Stiere und Rinder) 60—62 M., e. gering genährte Rühnen und Färsen (Stiere und Rinder) — M., Küder: a. feinste Mast- (Vollm. Mast) und beste Saugläder (Schlachtgewicht) 82—84 Pfg., (Lebendgewicht) 60—62 Pfg., b. mittlere Mast- und gute Saugläder (Schlachtgewicht) 78—80 Pfg., (Lebendgewicht) 46—48 Pfg., c. geringe Saugläder (Schlachtgewicht) 61—61 Pfg., (Lebendgewicht) — Pfg., d. ältere gering genährte Küder (Kreiser) — Pfg., e. Mastlämmer u. jüngere Mastlämmer (Schlachtgewicht) 70—73 Pfg., (Lebendgewicht) — Pfg., f. ältere Mastlämmer (Schlachtgewicht) 66—69 Pfg., (Lebendgewicht) — Pfg., g. mäßig genährte Hammeln und Schafe (Mastgewicht) (Schlachtgewicht) 60—60 Pfg., (Lebendgewicht) — Pfg., h. Schweine: a. vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen im Alter bis zu 1 1/2 Jahren (Schlachtgew.) 62—60 Pfg., (Lebendgew.) 49 Pfg., b. fleischige (Schlachtgew.) 61—60 Pfg., (Lebendgew.) 48 Pfg., c. gering entwickelte, sowie Sauen und Eber 55—59 Pfg., d. ausländische Schweine (unter Angabe der Herkunft) 00—00 Pfg.

Obstmarkt vom 3. bis 8. August 1903. Grühäpfel Markt 10.00 bis 15.00. Stachelbeeren M. 12.00 bis 00.00. Johannisbeeren M. 18. — bis 00.00. Heidelbeeren M. 10.50 bis —. Himbeeren M. 18. — bis 20. —. Kirschen M. 35. — bis 40. —. Reinlauden M. 17. — bis 20. —. Mirabellen M. 18.00 bis 25. —. Pflaumen M. 8. — bis 12. —. Frühbirnen M. 9. — bis 18. —. Die Preisnotirungs-Kommission.