

Der Landwirth.

Wochenbeilage zum „Wiesbadener General-Anzeiger“.

Nr. 21.

Wiesbaden, den 15. Juli 1896.

III. Jahrgang.

Die Düngung der Obstbäume mit Nährsalzen.

Die Obstbäume befinden sich fast durchweg in einem schlecht ernährten Zustande; sie sind infolge dessen nicht nur arm an Erträgen, sondern sie leiden zugleich auch durch Trockenheit, durch plötzlichen Witterungswechsel, durch Insekten und allerlei Krankheiten weit mehr, als es bei besserer Ernährung der Fall sein würde. Je kräftiger ein Baum ernährt ist, je tüchtiger seine Organe sind, um so größeren Widerstand setzt er allen störenden Einflüssen entgegen, und um so größer ist seine Fähigkeit, entstandene Schäden wieder auszubessern.

Aber nicht nur die gesunde Entwicklung und die Widerstandsfähigkeit des Obstbaumes wird durch die bessere Ernährung gehoben, auch die Ernte wird gesteigert und die Qualität der Früchte verbessert.

Die ausschließliche Stallmistdüngung — so vortheilhaft und nothwendig der Stallmist für die Verbesserung der physikalischen Beschaffenheit des Bodens ist — reicht nicht aus, um die höchstmöglichen Erträge des Obstbaumes und die bestmögliche Qualität der Früchte zu erzielen.

Der bekannte Professor Paul Wagner empfiehlt, den Obstgärten zu geben

pro Hektar:

400 kg 17 Proz. Superphosphat (oder 190 kg Doppelsuperphosphat),	180 kg phosphors. Kali oder 70 kg salpeters. „
160 kg Chlorkalium,	150 kg schwefelsaures Ammoniak
200 kg schwefels. Ammoniak	

pro Quadratmeter:

40 g 17 Proz. Superphosphat (oder 16 g Doppelsuperphosphat),	18 g phosphors. Kali oder 7 g Chlorkalium,
16 g Chlorkalium,	15 g schwefelsaures Ammoniak.
10 g schwefels. Ammoniak	

Die Düngemittel werden im Frühjahr gleichmäßig ausgestreut und durch Umspäten mit dem Boden vermengt. Mitte Mai gebe man eine Düngung von 300 kg Chlorsalpeter pro Hektar (30 g Chlorsalpeter pro Quadratmeter).

Den Salpeter streut man gleichmäßig aus und bringt ihn mit der Hacke in den Boden.

Ende Juni bis Mitte Juli kann man die gleiche Salpeterdüngung wiederholen, oder — was noch empfehlenswerther ist — eine Düngung von etwa 300 kg kombinirtem Nährsalz pro Hektar (30 g pro Quadratmeter) verwenden, um die Ausbildung der Früchte und des Fruchtholzes zu fördern. Dieses Nährsalz ist aus lauter reinen Dungsalzen nach der Vorschrift Wagners zusammengestellt und wohl in allen größeren Düngerehandlungen zu beziehen. Man streue die Salze gleichmäßig aus und bringe sie mit der Hacke in den Boden. Erheblich wirksamer noch als die Anwendung des unaufgelösten Salzes ist eine flüssige Düngung, das Gießen der Bäume mit einer Lösung, die 1 g Chlorsalpeter oder Nährsalz im Liter Wasser enthält; man erzielt durch solche Düngungen oft ganz erstaunliche Resultate, insbesondere dann, wenn die Bäume reich tragen. Dem Abfallen der Früchte und des Fruchtholzes bei sehr reichlichem Tragen der Bäume läßt sich durch geeignete Düngung, insbesondere durch wiederholte Düngungen mit Nährsalzlösung bis zu einem hohen Grade entgegenwirken. Je reichlicher der Baum trägt, um so intensiver muß man ihn düngen; denn es sollen nicht nur die Früchte, sondern auch die für das kommende Jahr anzusetzenden Fruchttaugen genügend ernährt werden, damit auf eine reiche Ernte nicht immer eine Misernte folge.

Ueber die Bereitung des Obstweins.

Von Geh. Rath Prof. Dr. Reßler.

Der wesentlichste Unterschied zwischen Obstmost und Traubenmost besteht darin, daß ersterer viel schwerer vergähet und weniger Zucker enthält als letzterer. Während im Traubenmost bei irgend richtigem Wärmegrad in wenigen Wochen 12—16 Prozent Zucker vergähren, braucht der Obstmost mit 6—8 Prozent Zucker zum Vergähren nicht selten viele Monate und ist zuweilen im nächsten Sommer noch nicht völlig vergähren.

Für die Behandlung des Obstweins können wir füglich zwei Sorten unterscheiden: Obstmost zum Selbst-

gebrauch und Obstwein zum Verkauf. Für ersteren ist folgendes zu bemerken: In Folge der langen Gährung behält der Obstmost lange Zeit seine Kohlensäure und bleibt erfrischend. Auf der andern Seite aber besteht die Gefahr, daß Zucker in Schleim statt in Weingeist übergeht, so lange die Gährung nicht beendet ist, und daß das ursprüngliche zucker-, später weingeistarme Getränk ganz verdirbt.

Zum Verderben des Obstmostes können beitragen:

1. Die Verwendung theilweise faulen Obstes.
2. Die unrichtige Behandlung des gemahlenen Obstes.

Wenn letzteres nicht rasch abgepreßt wird, so sind die Trester mittels Senfkobens in der Flüssigkeit zu halten, sonst entsteht Essigsäure und Schleim, man erhält ein schlechtes, nicht klarwerdendes und nicht haltbares Getränk.

3. Durch erhebliche Verbünnung des Saftes mit Wasser erhält man Getränke, welche nicht bis in den Sommer haltbar sind. Bei irgend großen Hauswirthschaften sollte man Most für den Gebrauch in den ersten fünf Monaten und solchen für später darstellen. Zu ersterem kann man Wasser ohne Zucker verwenden und braucht ihn nicht abzulassen. Für letzteren sollte man für jeden Hektoliter Wasser auch 20 Pfd. Zucker zusetzen und den Most gleich nach der Hauptgährung ablassen.

4. Wird der Most nicht von der Hefe abgelassen, so kann sich diese zersetzen und den Wein verderben. Am besten ist es, man läßt den Most unmittelbar nach der Hauptgährung ab; es entsteht dann von selbst oder nach Zusatz von 1 kg Zucker auf den Hektoliter bei der Nachgährung wieder Kohlensäure, welche den Most erfrischend und haltbar macht.

Der Obstwein für den Verkauf muß, wenn er klar werden und bleiben soll, vergohren sein und hinreichend Weingeist enthalten. Es empfiehlt sich, dem Moste auf den Hektoliter 20 g Salznatrium, bei leicht schleimig werdenden Sorten auch noch 20 g ganz reinen geruchlosen Gerbstoff zuzusetzen, damit die Gährung rasch genug verläuft und kein Schleim entsteht. Der Most soll wenigstens 55° Decke wiegen, sonst empfiehlt es sich, im Hektoliter für je 5 fehlende Grade 1 kg Zucker aufzulösen. Für große Geschäfte wäre die Verwendung von Eiskellern, in welche der Obstwein nach der Hauptgährung gebracht würde, von großem Nutzen, wie beim Bier. Braun oder schwarz werdende Obstweine lassen sich gewöhnlich mit 1 Liter ganz frischer Milch auf den Hektoliter schönen; es empfiehlt sich aber, zuerst den Versuch mit 1 Kaffeelöffel voll Milch und 1 Flasche Wein zu machen. Schleimige, zähe Weine kann man oft nur mit 300 g spanischer Erde auf den Hektoliter klar machen und etwaige braune oder schwarze Farbe entfernen.

Was mir heuer meine Fischzucht eintrug.

Ich besitze einen Teich von ca $\frac{3}{4}$ Hektaren, dessen Wasser im Kessel ständig 1,5 Meter und an den flachen, sonnebeschienenen Rändern 35 bis 50 Centimeter hoch steht; gespeist wird dieser Hausteich von einem jahraus, jahrein wasserführenden Mühlbach. An der Dammsüßseite besitze ich zwei ausgemauerte Wasserfloßzuchtgruben von 3 Meter Länge, 2 Meter Breite und einen Meter Tiefe und 6 Kisten à 50 Centimeter Länge, 30 Centimeter Breite und 30 Centimeter Tiefe zur Erzeugung von Fliegenmaden. Sonst fange ich täglich 1 bis 2 Kilogramm Regen- und Dungwürmer, gebe etwas Fleischereiabfälle, die ich billig erhalte, und füttere meine Fische combinirt. Er kommt dies am billigsten und trägt doppelt so viel wie früher. Im April besetzte ich den Teich mit 10 Schock Karpfensehlingen à 15 Gramm und fütterte sie täglich, ausschließlich der kühleren Tage, mit Wasserflößen, Dung- und Regenwürmern und Fleischereiabfällen, 5 bis 8 Kilogramm pro Tag — mein beschriebener Futtererzeugungsapparat lieferte mir oft das Doppelte — und dies kam den Fischen so zu statten, daß sie bis Ende Mai und Anfangs Juni 30 bis 40 Gramm erreichten, bis Ende Juli, ich fütterte oft mehr, das Wetter war heuer ehr günstig, erreichten die Fische 40 bis 50 Dekagramm.

Nun waren sie so groß, daß sie die Maden vertragen konnten, und da sich die ihnen zum Weisfutter dienenden ölhaltigen Fegeralgen bereits zu entwickeln begannen, fütterte ich täglich von da ab bis halben

September neben dem erwähnten Futter auch 2 bis 3 Kilogramm Fliegenmaden. Ende September fischte ich ab und hatte durchschnittlich ein Kilogramm Fische, zart, fett im Fleische. Manche, bessere Fresser kamen auf 1 $\frac{1}{2}$ Kilogramm und darüber. Kein Fisch von dem Einsatz fehlte. Ich hatte eine vorzügliche Ernte und diese danke ich der Fütterung mittelst lebenden Naturfutters und dem Anpflanzen der Fegeralge; denn in den früheren Jahren — welche Unmassen Fleischereiabfälle fraßen die Fische — bekam ich die Fische erst in 2 bis 3 Jahren so groß, nämlich 1 Kilogramm pro Stück.

Meine Einsaat kostete:

10 Schock Sehlinge à 3 Mark	30 Mark
Anlage der Futtergruben etc.	20 „
Zeichbewartung und Instandhaltung, Fütterung und Abfischung	15 „
Summa der Auslagen	65 Mark.

Abfischung:

10 Schock = 600 Karpfen à 1 Kilogramm	
= 600 Kilogramm à 1 Mark	600 Mark
Ab die Auslagen	65 „

Bleibt Nettogewinn . . 535 Mark.

Anderer Jahre kosteten mich die Beschaffische zwar auch nur so viel wie heuer, aber an Futter beirug die Auslage das 5 bis 7 fache. Ich kann während dreier Jahre, bis ich die Fische auf 1 Kilogramm pro Stück bekam, mindestens 10 Mark pro Monat rechnen.

Allerlei Praktisches.

— Die Vortheile des Zwischenfruchtbaues.

Dem Generalsecretär der Oldenburgischen Landwirtschaftsgesellschaft wird von einem dortigen Landwirth hierüber geschrieben: — — — Ich kann Ihnen mittheilen, daß ich heute meine Sauerfutter-Grube angeknüpft habe; dieselbe ist so schön, wie nur zu denken. Alle Thiere fressen das Futter wie Brod. Es besteht aus grünen Lupinen, Wicken und Seradella. Ich kann nicht unterlassen, Ihnen für den werthvollen Rath, welchen Sie mir in dieser Hinsicht letzten Sommer gegeben haben, noch besonders zu danken. Eine größere Wohlthat, als reichlich an gutem Futter zu haben, kann keinem Landwirth zu Theil werden, und diesen Vortheil habe ich erreicht, hauptsächlich durch meine Zwischenfrucht. Den ganzen Herbst hatte ich so viel Grünfutter, als mein Vieh nur verzehren wollte, auch noch zur Zeit, als viele meiner Nachbarn schon vom Balken oder aus der Scheune fütterten, und jetzt habe ich noch das schöne Sauerfutter. Wie gut ich dazu noch mit Dünger auskam im vorigen Herbst, können Sie sich schon denken; wo man so füttern kann, da ist gut düngen! Jetzt sehe ich die Landwirtschaft von einer ganz anderen Seite an. — — —

— Das Entblättern der Gemüsepflanzen.

Nicht nur im Gemüsebau, sondern auch in der Landwirtschaft finden wir oft den schädlichen Brauch, die unteren Blätter der Kohlpflanzen, des Sellerie, der Rüben etc. abzubrechen, um sie entweder zu füttern, oder aber, wie beim Sellerie, die Entwicklung der Knolle dadurch zu fördern. Diese Gewohnheit ist so eingeleistet, daß es oft trotz der deutlichsten Vorstellung nicht möglich ist, die Leute davon abzubringen. Das Ausbrechen ist nur dann ohne Schaden zulässig, wenn bloß die bereits absterbenden Blätter entfernt werden; werden aber noch grüne, thätige Blätter der Pflanze genommen, so ist der Schaden, den dadurch die Pflanze in ihrer Entwicklung erleidet, ein bedeutender, als der durch Verfütterung der Blätter erzielte Nutzeffekt. Bei dem Sellerie halten viele diese Arbeit für eine unbedingte Nothwendigkeit, und doch schadet sie hier gerade so wie den anderen Pflanzen. Wer einmal versuchsweise den Sellerie zum Theil entblättert und zum Theil unberührt gezogen hat, der wird sich diese Arbeit für die Zukunft sicher ersparen. Nicht das Entblättern, sondern kräftige Düngung, reiche Wasserzufuhr und ausgiebiges Gießen sind die Mittel zur Erzielung großer Sellerieknollen. Ein unentblättertes Beet von Sellerie oder Kohlpflanzen ist mehr beschattet, die Verdunstung des Wassers direkt durch den Boden ist eine viel beträchtlichere, als bei mehr vom Laub bedeckten Beeten; die letzteren trocknen deswegen bedeutend langsamer aus.

