

Der Landwirth.

Wochenbeilage zum „Wiesbadener General-Anzeiger“.

Nr. 28.

Wiesbaden, den 23. September 1896.

III. Jahrgang.

Das Obstdörren.

Da das Obst in diesem Jahre sich voraussichtlich nicht gut halten wird, so ist es nothwendig, darauf bedacht zu sein, dasselbe so vorzubereiten, daß es längere Zeit aufgehoben werden kann, ohne zu verderben. Eine der vortheilhaftesten und leicht von Jedermann auszuführende Verwendungsweise hierfür ist das Trocknen oder Dörren des Obstes, durch welches in verhältnißmäßig kurzer Zeit große Quantitäten von Obst in einen Zustand versetzt werden, in dem es sich lange aufbewahren läßt und sich vorzüglich zum Transport in weite Entfernungen eignet. Besonders in Landhaushaltungen ist diese Verwerthung des Obstes von großem wirtschaftlichen Werthe, da es vor Obstmangel im Haushalt in schlechten Jahren schützt und eine bei Arm und Reich beliebte, wie auch für Kranke sehr zuträglich und leicht verdauliche Speise bildet. Durch das Trocknen wird den Früchten nun möglichst viel Wasser entzogen, während die Nährstoffe erhalten bleiben. Dörrobst kann deshalb ohne weitere Zubereitung in Wasser gekocht, genossen, durch Sorgfalt beim Dörren aber die Qualität entsprechend erhöht werden. Um ein möglichst gutes Produkt zu erzielen, muß man vor allen Dingen reifes, jedoch auch nicht überreifes, fleischreiches Obst verwenden, welches zu einem großen Theile vorher geschält und vom Kernhause befreit wird, wie dies bei den Äpfeln geschieht. Birnen werden hingegen meistens mit der Schale und auch mit dem Kernhause gedörret.

Kleine Quantitäten Obst kann man vortheilhaft in Brat- und Backöfen trocknen, wobei darauf zu achten ist, daß das Obst nicht übereinander liegt. Das Kernobst ist gleich anfangs auf 60–80° R. zu bringen, so daß die Früchte gleichsam in dem sich alsbald entwickelnden Dampfe siedet. Allmählig läßt man die Temperatur auf 40–50° sinken und zwar von dem Zeitpunkt an, wo die Früchte so weich gekaut sind, daß sie sich ohne Mühe mit einem Strohhalm durchbohren lassen.

Sollen nun große Mengen Obst gedörret werden, dann ist es am besten, sich hierzu eines Dörrapparates zu bedienen. Ein solcher äußerst zweckmäßiger Apparat ist Dr. Ryders Patent-Dörrapparat „American“ von der Firma Ph. Mayhaff & Co. in Berlin angefertigt. Dieser Apparat besteht nicht, wie alle anderen, einen senkrechten Dörrschacht über dem Ofen, sondern der aus Holz angefertigte Schacht ist schräg gestellt und an seinen Enden offen. Je nach der Größe werden zwei bis drei Horden übereinander hineingeschoben, während der Heizkörper aus einem gußeisernen Ofen besteht, welcher mit einem Mantel von Eisenblech umgeben ist. In dieser Luftschicht wird die Luft erhitzt, welche dann nach oben steigend in den Schacht eintritt und nach dort entweicht. Dem Bedarf entsprechend werden von diesem Apparat verschiedene Größen (ungefähr 12) angefertigt zum Preise von 116–2422 Mk., so daß dieselben für jeden Umfang des Betriebes geeignet sind.

Die Horden werden in ihre obere Schachtöffnung eingeführt und allmählich durch Hinzufügen weiterer Horden nach unten geschoben, so daß sämtliche Horden von oben nach unten wandern. Sind die Früchte dadurch nicht genügend getrocknet, so läßt man sie den Dörrschacht noch einmal machen. Das Heizmaterial besteht aus Koks.

Anderer Dörren, welche in diesen Jahren sehr in Aufnahme gekommen sind, sind die Geisenheimer Herd- und Wanderdörren. Hier wird der Trockenschacht durch die auseinander gestellten Horden oder Dörren selbst gebildet. Die kleineren Apparate für den Hausgebrauch, die Herddörren, werden einfach wie ein Kochtopf auf die Platte des Kochherdes oder eines Ofens gestellt. Die aus der heißen Platte ausströmende warme Luft verbindet sich mit frischer Luft, welche am Apparat unaufhörlich hineinzieht, wodurch ein anhaltender Luftzug bewirkt wird. Die warme Luft durchzieht die Horden und entweicht nach oben, mit Feuchtigkeit gesättigt. Die Herddörre kann vor, während oder nach dem Kochen, je nach den Verhältnissen, Verwendung finden. Dieselbe besteht aus zwei Theilen, dem unten befindlichen Wärmeabstrahlraum und dem aus 8–9 Horden, welche leicht ausgewechselt werden können, gebildeten Trockenschacht. Man kann auf diesen Dörren nicht nur Früchte, sondern auch Gemüse trocknen.

Die Geisenheimer Wanderdörre ist nach ähnlichen Grundsätzen konstruirt, nur daß hier unterhalb des Dörr-

raums eine Heizung angebracht werden kann in Form eines gerippten Ofens, umgeben von einem Blechmantel. In diesen Hohlraum tritt die Luft ein, wird an den Ofenrippen erwärmt und zieht nun in den Dörrraum ein, um oben wieder zu entweichen. Der Vorzug dieses Dörrapparates ist, daß er aus zwei Theilen bestehend, beliebig weiter transportirt werden kann. Derselbe eignet sich vorzugsweise für Landwirthschaften, in denen man mehr Obst dörren kann, wie auch für Gemeinden und Genossenschaften. Zu beziehen sind die Geisenheimer Dörren von B. Waas in Geisenheim a. Rh. Von der Herddörre werden zwei, von der Wanderdörre vier verschiedene Größen hergestellt. Erstere stehen im Preise von 31–39 Mk., letztere von 175–480 Mk.

Der Unterschied zwischen dem Ryderschen Apparat und der Geisenheimer Wanderdörre ist der, daß die letztgenannte kein besonderes Lokal erfordert und wenig Raum einnimmt, während die erstgenannte mehr Raum beansprucht. Der Verbrauch an Kohlen zur Herstellung eines Kilogramm Trockenobst war bei beiden Apparaten nach in der Gärtner-Vereinigung in Geisenheim angestellten Versuchen derselbe.



Die Getreidezuchtung.

ein Mittel von großer Bedeutung für die Rentabilität des Getreidebaues.

Von Professor Dr. Liebscher, Direktor des landwirtschaftlichen Instituts der Universität Göttingen.

(Schluß.)

Der Werth dieses und der gleichsinnigen Zuchtgartenversuche mit Hafer und Roggen wird durch den Umstand noch wesentlich erhöht, daß wir nachweisen können, daß der Verkäufer Roggen, der bei den Anbauversuchen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft vier Jahre hindurch alle anderen Roggenarten durch die Höhe seines Kornertrages im Durchschnitt um 10 Prozent übertraf, sich vor allen durch eine relativ große Anzahl von Pflanzen mit wenig Halmgliedern auszeichnete, und daß ebenso der Square head-Weizen des Herrn Strube in Schlawstadt, welcher in der Zeit drei Jahre lang durchgeführten Konkurrenz von Square head-Züchtern die höchsten Kornerträge geliefert hat, ebenfalls von allen Square head-Züchtern die größte Anzahl weniggliedriger Halme besitzt. Aus dem bisher Gesagten geht wohl zur Genüge hervor, daß die Bedeutung der Auswahl von Pflanzen mit wenig Gliedern zur Saatgutzucht nicht etwa so zu verstehen ist, daß deshalb der Kornertrag steigt, weil den so ausgewählten Halmen ein Glied von zwei oder drei Centimeter Länge fehlt, denn die züchterische Bedeutung dieses Merkmales ist unendlich viel größer, als das Gewicht des fehlenden Gliedes erwarten lassen sollte. Es ist vielmehr die Verminderung der Halmgliederzahl nur aufzufassen als ein äußerlich erkennbares Anzeichen dafür, daß die Pflanze aus unbekannten inneren Ursachen die Eigenschaft besitzt, eine Nachkommenschaft zu liefern, welche sich auszeichnet, nicht allein durch Wachstumsenergie, sondern namentlich auch durch die Fähigkeit, relativ viel Korn in Prozenten des Gesamtgewichts zu erzeugen. Bei den Roggenbauversuchen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft hatten wir z. B. eine ganze Reihe von Sorten, welche durchschnittlich die gleichen Garbengewichte erzeugten; die Gesamthöhe der Ernte wurde also offenbar in höherem Maße durch Bodenbeschaffenheit und Witterung, als durch den Sortencharakter bedingt. Trotzdem übertraf der Verkäufer Roggen alle anderen Sorten bedeutend durch den Geldwerth seiner Ernte, weil er vor allen anderen Sorten hervorragte durch die Fähigkeit von derjenigen Menge organischer Substanz, welche Boden und Witterung zu erzeugen gestatten, einen hohen Prozentsatz in Korn zu verwandeln. Es ist das eine Erscheinung, wie wir sie ganz ähnlich beim Rübenbau verfolgen können, denn bis vor nicht langer Zeit betrachteten es die Rübenzüchter als ihre Hauptaufgabe, Zucht Rüben auszuwählen, die sich durch relativ feinen Blattwuchs auszeichneten, oder was auf dasselbe hinausläuft, die einen niedrigen Prozentsatz der Gesamternte in Gestalt geringwerthiger Blätter und infolge dessen einen hohen Prozentsatz in Gestalt der werthvolleren Rübenkörper lieferten.

Das uns im Vorstehenden empfohlene Zuchtverfahren ist technisch so einfach, daß es nach einer kurzen Unterweisung ein jeder Landwirth anwenden kann, um sich veredeltes Saatgut zu erzeugen. Es verursacht dazu nur sehr wenig Arbeit und so gut wie keine Kosten, und es stellt seine Anwendung eine Steigerung der Getreibernte in Aussicht, die wir sicher mit 5–10 Prozent nicht zu hoch veranschlagen können. Das würde aber heißen, daß, wenn die allgemeine Einführung in die Praxis des Landwirtschaftsbetriebes möglich wäre, Deutschland unabhängig vom Ausland bezüglich der Getreideproduktion sein würde und daß den Landwirthen Deutschlands dadurch eine Steigerung ihrer Einnahmen von 100–200 Millionen Mark jährlich zu Theil werden würde, ohne daß die Getreidekonsumenten auch nur einen Pfennig mehr für die Brodgetreide zu zahlen hätten. Selbstverständlich bin ich mir dessen bewußt, daß der Gedanke, alle Landwirth Deutschlands möchten sich dieses Verfahren zu Nutze machen, ein frommer Wunsch bleiben wird, aber die angeführten Zahlen sind immerhin im Stande, zu zeigen, welche enorme Bedeutung es namentlich in jetziger Zeit haben würde, wenn möglichst zahlreiche Landwirth das von uns empfohlene Zuchtverfahren in Anwendung bringen möchten.

Bedeutet doch eine Ertragssteigerung von 10 Prozent für den Landwirth so viel wie eine Preissteigerung von 26 Prozent, weil im Durchschnitt in Deutschland nur 38 Prozent des erzeugten Getreides verkauft werden, und weil also die Menge des Verkaufsgetreides im Verhältniß von 38:48 oder wie 100:126 steigt, wenn sich der Ertrag von 100 auf 110 vergrößert.

Das würde aber heißen, daß diejenigen Landwirth, denen es gelänge, durch Befolgung unseres Rathes ihre Getreideernten um 10 Prozent zu erhöhen, dadurch einen Nutzen haben würden, der nur wenig hinter dem zurückbleiben würde, den sie durch Annahme des Antrages Kaniz zu erreichen hoffen.

Ich fürchte jedoch, daß nur einige intelligente Züchter und deren regelmäßige Abnehmer, also eine verschwindende Minderheit, Nutzen davon ziehen wird, wenn nicht staatliche Einrichtungen getroffen werden, die es den Praktikern, sowie allen Landwirtschaftslehrern, und ihren Schülern ermöglichen, die einfache Technik der Pflanzenauswahl und des Zuchtgartenbetriebes anzuwenden zu lernen, und wenn nicht bestehende oder neu zu begründende wissenschaftliche Institute zu einer energischen Bearbeitung der zahlreichen noch offenen Probleme der Pflanzenzüchtung ausgerüstet und veranlaßt werden, die Züchter in ihren Bestrebungen nach Möglichkeit zu unterstützen. Zu weiteren Prüfungen dieses Gedankens anzuregen, betrachte ich als den Zweck der vorstehenden Auseinandersetzungen.

Allerlei Praktisches.

— Das Ausdreschen des Radies- und Rettigsaamens muß entweder bei recht heißem oder recht kaltem Wetter geschehen; bei Regenwetter geht der Samen nicht aus den Schoten.

— Das Liegenlassen kranker Kartoffeln auf dem Felde rächt sich meist bitter, denn sie bilden nicht nur für Engerlinge und Larven einen geeigneten Schlupfwinkel, wo diese sicher der Verpuppung entgegengehen, sondern sie leisten auch der Erhaltung und Vermehrung der Feldmäuse Vorschub, indem diese hierdurch hinreichende Futterstoffe finden. Daneben muß besonders des Umstandes gedacht werden, daß durch angefaulte Kartoffeln eine Uebetragung des Kartoffelpilzes für die nächste Ernte vorbereitet wird. Wer daher der Ausbreitung dieser Krankheit entgegenarbeiten will, der lasse keine verkauten oder angefaulten Knollen auf dem Felde liegen, sondern sammle sie auf Haufen, wo sie dann durch Uebergießen mit Kalt unschädlich gemacht werden.

— Vertilgung des Fuschlathies. Als ausgezeichnetes Mittel zur Vertilgung dieses gefährlichen Unkrautes ist wiederholtes Aushacken der Stöcke im Frühjahr, eine starke Kossdüngung mit Kainit, Entwässerung in gewissen Fällen und Ausrottung der kleinen Nester, bevor sich das Unkraut verbreitet hat, zu empfehlen.

