



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 35.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1906.

— Jeder Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Gesetz vom 19. Juni 1901.) —

Zur Düngung der Obstbäume.

Von W. M. (Mit Abbildung.)

Mit dem Düngen der Obstbäume sieht es manchmal immer noch recht schlecht aus, und doch lohnt gerade der Obstbaum eine kräftige Düngung durch reichen Ertrag und große Früchte von gutem Geschmack. Aber wenn die Bäume nicht gerade auf Gemüseland stehen, dann bekommen sie meistens überhaupt keinen Düng zu sehen.

Unsere Obstbäume gebrauchen aber zu ihrem Gedeihen ebenso die vier wichtigsten Nährstoffe wie die übrigen Kulturpflanzen, nämlich: Stickstoff, Kali, Phosphorsäure und Kalk. Wenn auch nur einer dieser Nährstoffe fehlt, so kann der Baum nicht gedeihen und Früchte bringen. In Wirklichkeit kommt dies jedoch nicht vor, denn der Boden gibt niemals seine Nährstoffe bis auf den letzten Rest her.

Der Obstbaum hat wie keine andere Pflanze ein sehr ausgedehntes Wurzelvermögen, das ihm ermöglicht, auch auf armen Boden ohne Düngung fortzukommen, indem die zahlreichen Wurzeln den geringen Nährstoffvorrat auszunützen vermögen.

Ein Ackerstück, dessen obere Bodenschicht die Feldgewächse derart ausgezogen haben, daß sie keine lohnenden Ernten mehr bringen, wird mit Obstbäumen bepflanzt, welche nun in den tiefen Schichten ihre Nahrung so lange suchen, bis auch diese ausgeraubt sind. Die Zeichen der Bodenerschöpfung machen sich bei den Bäumen nicht so schnell bemerkbar, aber der Unterschied des gut gedüngten Baumes gegen den hungerleidenden ist doch auffallend genug, jedenfalls lassen Trieb, Fruchtbarkeit und Gesundheit sehr viel zu wünschen übrig, wie denn auch der Baum frühzeitig abstirbt.

Bodenerschöpfung ist gleich Nahrungsmangel, und diesen können wir nur dadurch ausgleichen, daß Nährstoffe in reichlicher, leicht aufnehmbarer Form zugeführt werden.

Da nun Kali und Phosphorsäure vom Oberboden festgehalten werden, so muß durch eine möglichst tiefe Unterbringung dieser beiden Nährstoffe dafür gesorgt werden, daß die Wurzeln auch in den tieferen Schichten daran keinen Mangel leiden. Wo es erforderlich ist, gibt man gleichzeitig eine entsprechende Kalkgabe.

Große Mengen Stallmist oder Kompost in die Tiefe zu bringen, ist eine Verschwendung, weil diese dort nicht zur Wirkung gelangen. Man wird daher auf erschöpftem Boden durch tiefe Bearbeitung und Zufuhr von Kali, Phosphorsäure und unter Umständen auch Kalk die Bodenerschöpfung rasch und billig beseitigen, und es ist dann nur nötig, daß man in die Pflanzlöcher verrotteten Stallmist, Torflurine oder guten, abgelagerten Kompost bringt und mit der übrigen Erde gut vermischt.

Durch einseitige Ernährung kann sowohl der Holztrieb als auch der Fruchtansatz besonders

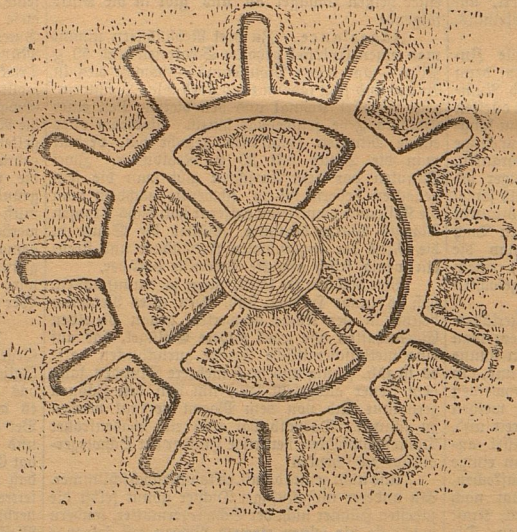
gedeiht z. B. der auf Wildling veredelte Birnbaum auf kalkarmem Boden, wo der Apfelbaum und Quittenveredelungen überhaupt nicht lange gesund bleiben. Der Apfelbaum ist mit einem geringeren Kali- und namentlich Stickstoffvorrat zufrieden, der Birnbaum hingegen macht darin größere Ansprüche. Steinobst verlangt im allgemeinen wenig Stickstoffdüngung, sie kann jedoch unter gewissen Bodenverhältnissen und namentlich bei Pfirsich und Aprikose bringend notwendig sein, um die Bäume in der Jugend zu kräftigen und später zu guter Fruchtansatzbildung zu bringen. Ebenso kann ein Überfluß von Stickstoff auf feuchtem Boden Harzfluß verursachen. Kalk ist für alles Steinobst und auch für Walnüsse notwendig, indessen ist hierin die Sauerkirische und die Hauszweitsche genügsamer.

Alle die genannten Nährstoffe sind im Abordünger enthalten, den man am besten in flüssiger Form verabreicht, und zwar zieht man, wie unsere Abbildung zeigt, unter der Kronentraufe einen kreisförmigen Graben oder eine Furche (c), von wo sowohl nach außen (d) als auch nach innen (a), nach dem Stamm (b) zu, kleinere Gräben abzweigen. Auf diese Weise bekommt das ganze Wurzelwerk seine Nahrung zugeführt. Wie oft und wann müssen wir die Obstbäume nun düngen?

Erstens im Frühjahr, weil dann die Bäume sich zum Blättertreiben und zum Blüten rüsten, und weil dazu Nahrung, d. h. Dünger nötig ist.

Zweitens im Sommer, etwa gleich nach der Heuernte. Hier, als wir glauben, sorgt der Baum neben all seinem heurigen Blütenansatz auch gleich dafür, Blütenknospen auch fürs nächste Frühjahr vorzubereiten, und dazu braucht der Baum einen leichten Düngererguß.

Drittens im August oder Anfang September, in welcher Zeit der Baum seine Früchte zur vollen Entwicklung bringen muß. Dies erfordert natürlich wiederum eine erneute Anstrengung des Baumes, und je reicher der Ansatz, um so größer die Leistung. Dieser Düngererguß braucht nur dünn und leicht zu sein, aber er muß reichlich sein, was sehr begreiflich ist, wenn man bedenkt, welches Maß von Stoff und von Wasser die Bäume zur vollen Ausbildung der Früchte verlangen.



Gräben zur Obstbaumdüngung.

beeinflusst werden. Ein Übermaß von Stickstoff neben reichem Kalivorrat wirkt auf den Holztrieb, und der Fruchttertrag geht, wenigstens bei jungen Bäumen, zurück. Geben wir dagegen nur Kali und Phosphorsäure, so erreichen wir einen größeren Fruchttertrag, der Trieb hingegen bleibt schwach, und auch die Frucht kann bei dauerndem Stickstoffmangel nicht zur vollen Entwicklung kommen. Derartige Einflüsse sind indessen nur unter ganz besonderen Verhältnissen zu beobachten, es kommt dabei eben sehr viel auf die Bodenbeschaffenheit und den Wasservorrat an.

Auch das Verhalten der einzelnen Obstarten muß beim Düngen berücksichtigt werden. So

für gute Bewegung, und dies geschieht am besten durch Einrichtung eines Scharraumes, also eines ziemlich großen Platzes, der gedeckt und vor Zugluft geschützt ist. Der Boden des Scharraumes muß zunächst mit Sand und dann beliebig 30 cm mit Laub, Stroh- oder Heubälgen bestreut werden. Man schütte nun das Fühnerfutter hinein, und die Fühner holen sich dieses durch Kratzen und Scharren wieder heraus und haben so große Bewegung. Dieser Scharraum macht sich besonders im Winter nützlich, wo die Tiere sich dann warm machen können durch diese fortwährende Bewegung und kaum unter der Kälte zu leiden haben. Dadurch wird man sich dann auch nicht über schlechte Winterleger zu beklagen haben. Natürlich bei Italienern, Minoritas etc. ist der Scharraum im Winter weniger nützlich, da diese weniger Kälte ertragen können als das gewöhnliche Fühner. Daß der Scharraum öfters gereinigt werden muß, ist selbstverständlich. W. W.

Beschleunigung des Reifens der Weintrauben. Um Wachstum und Reife der Weintrauben zu beschleunigen, kann man ein sehr einfaches Verfahren anwenden. Ende August und Anfang September gießt man täglich einige Brausekannen voll sehr warmen Wassers in Gießlöcher, die man im Halbkreis um den Weinstock, etwa einen halben Fuß tief, in das Erdreich gegraben hat. Die Entferrnung dieser Löcher vom Stock richtet sich nach dem Alter und der Ausdehnung der Wurzeln des Weinstocks. Das warme Wasser erwärmt dann das Erdreich und wirkt so ganz ähnlich wie der Düng in dem Mistbeete. Um Weintrauben längere Zeit für den Winter aufzubewahren, klebt man das Stielende mit Siegellack zu und hängt die Trauben an einem trockenen, kühlen Orte an einer Schnur auf. Sie halten sich bis in den Januar frisch und büssen wenig von ihrem Wohlgeschmack ein. Z.

Angarischer Mostbraten. Von dünnem Mostdies schneidet man die benötigte Anzahl Mostbraten ab, salzt sie, taucht sie in Mehl und brät sie auf raschem Feuer zu schöner Farbe. Inzwischen röstet man eine fein gebackte Zwiebel goldgelb, gießt das Fett ab, bestreut mit Paprika, füllt mit guter Fleischbrühe und Tomatenpüree auf und legt, wenn die Flüssigkeit kocht, die Mostbraten hinein, um sie völlig weich dünsten zu lassen. Gleichzeitig werden schon abgedrehte Kartoffeln mitgekocht. A. M. W.

Feines Krebsgericht. Sechs Personen. Eine Stunde. 20 bis 25 Krebsse werden sauber gewaschen und zum Abtropfen in ein großes Sieb getan. Unterdessen hat man 200 g mageren Speck oder rohen Schinken, drei bis vier Mohrrüben und drei bis vier mittelgroße Zwiebeln in Würfel geschnitten und ein Vorbeereblatt, sowie je ein kleines Sträußchen Thymian und Petersilie fein gebackt. Man läßt dann ungefähr 100 g Butter heiß werden, dünst Speck, Mohrrüben, Zwiebeln und Kräuter darin unter beständigem Rührten gar, fügt eine in $\frac{1}{4}$ l Wasser aufgelöste Maggi-Bouillonkapsel, Salz und eine Meißnerhühner-Paprika dazu, bringt diese Brühe zum Kochen, schüttet die Krebsse hinein, läßt sie zehn Minuten darin kochen, stellt den Topf auf die Herdplatte, läßt noch zehn Minuten ziehen, nimmt die Krebsse heraus und hält sie in einer Terrine warm. Die Brühe kocht man kurz ein, gießt sie durch ein Sieb, schmeckt ab und vollendet sie mit zehn Tropfen Maggi's Würze, um sie neben den Krebsen, die man nach Belieben noch in zerlassener Butter durchgeschwenkt hat, zu Tisch zu geben. H. Bg.

Die Bereitung von Pomiril. (Zugleich Fragebeantwortung.) Pomiril, abgeleitet von Pomona, Obstfrucht, ist der natürliche fette Obstsaft, welcher, um ihn auf die Dauer haltbar zu machen, konserviert wurde. Das Herstellungsverfahren im kleineren Maßstabe für den Haushalt ist zwar etwas umständlich, doch immer des Versuches wert. Pomiril, welches bereits als eingetragene Handelsmarke große Verbreitung gefunden hat, wird nur aus Apfelsaft mit etwas mehr oder weniger Zuderzusatz bereitet. Die Äpfel müssen dazu gesund und nicht überreif sein. Fallapfel geben ein minderwertiges Produkt, wohl können sie für eigenen Gebrauch verwendet werden, doch ist die Güte geringer, die Haltbarkeit beschränkt. Die Äpfel werden, wie auch zur Weinbereitung, zerquetscht oder zermahlen und dann der Saft abgepresst. Doch ist dabei ein schnelleres Arbeiten zu beachten, und sollte das Pressen sofort nach dem Zerkleinern der Äpfel erfolgen. Der Saft wird zuerst gefäht, was im kleinen Betriebe gelingen kann, indem der gewonnene Most durch doppelte oder dreifache Servietten filtriert wird.

Dem Saft von Fallobst oder von geringwertigen Apfelsorten kann der besseren Haltbarkeit wegen etwas Zuder zugesetzt werden, doch nicht mehr als auf 10 l höchstens 500 g. Selbiger ist vorher in möglichst wenig Wasser aufzulösen und ist abzuschäumen. Der Saft wird sofort auf Krüge oder Flaschen gefüllt. Selterswasserkrüge oder Mineralwasserflaschen, welche jetzt ja überall billig zu haben sind, eignen sich recht gut dazu, noch besser die Champagnerflaschen, welche jetzt durchweg billig sind, da selbige als Bierflaschen kaum mehr Verwendung finden. Gebrauchte Bierflaschen sind nicht zu gebrauchen. Man muß die Flaschen nicht verkorkt werden, und sind dazu eine gute Qualität Stopfen von langer, walzenförmiger, nicht festscher Form zu verwenden, und muß das Verstopfen mit der Maschine geschehen. Für den Kleinbetrieb sind die sogenannten Rischer oder Handstopfmaschinen in jedem Küchenausstattungs-geschäft billig zu haben. Die Stopfen werden vorher mit kochendem Wasser abgebrüht und mit kaltem Wasser abgewaschen. Das schwierigste ist das Sterilisieren des Saftes, was durch Erhitzen des Stiefels geschieht. Zu diesem Zweck kommen die gefüllten, gut verkorkten Flaschen in einen entsprechend großen Kessel, bei vorhandener Anzahl von Flaschen ist ein Wassjessel recht gut zu verwenden. Dahinein werden die Flaschen oder Krüge, nachdem die Stopfen nochmals mit Bindfaden oder Drahtverband gesichert sind, zwischen Stroh oder Heu eingeschichtet, das Wasser darüber gegossen und mit ziemlich starkem Feuer so lange gekocht, bis das Wasser 70° C heiß geworden. Ein Thermometer ist unumgänglich nötig, denn die höhere Wärme läßt leicht die Flaschen springen, und weniger als 65 ist nicht hinreichend, die Fermente im Mostsaft zu töten. Eine halbe Stunde müssen die Flaschen in dem heißen Wasserbade bleiben, dann läßt man das Feuer ausgehen und das Wasser erkalten, nimmt die Flaschen heraus, läßt sie abtropfen, verkröpft die Stopfen mit Paraffin und bewahrt sie liegend in einem trockenen Keller oder sonstigen kühlen Räume auf. Will man ganz sicher gehen, so werden die Flaschen nach vierzehn Tagen zum zweiten Male erhitzt, um damit die letzten Gärungsreize abzutöten. In dieser Weise lassen sich alle Obst- und Beerenäfte konservieren und nimmt deren Konsum stetig zu. Wenn sie auch nicht die Wünsche der strengen Temperenzler, die alkoholhaltigen Getränke gänzlich zu verdrängen, nicht erfüllen werden, so sind sie doch als Getränk von großem wirtschaftlichen Werte und werden sicher noch mehr Bedeutung erhalten, wenn sich ihre Herstellung noch mehr vereinfachen läßt. Schlegel.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erfordert, so hat die Fragebeantwortung für die Leser nur Zweck, wenn dieselbe dieselbe erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, deren 30 Blätter in Beilagen beigefügt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Berücksichtigung. Die allgemeinen interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.

Frage 134. Mein Zeißig hat auf dem Kopfe die Federn verloren; was ist dagegen zu tun? Das Futter besteht aus Haufamen, Spähfamen, Mohn und Gerstentrotter. H. R. in S.

Antwort: Wenn dem Zeißig nicht etwa von anderen gleichzeitig im Käfig sich befindlichen Vögeln die Federn ausgerissen wurden, dürfte es sich um die gewöhnliche jährliche Mauserung des Tierchens handeln. Auch „Federlinge“, welche die Federn der Vögel an der Wurzel beagen, können die fallen Stellen herborgerufen haben. Reiben Sie diese Stellen mit gutem Probenerde ein, so werden die Federn nach einiger Zeit wieder wachsen. M.

Frage 135. Johannisbeerwein (15 l Saft, 20 l Wasser) ist fad und hat wenig gegoren; durch Zusatz von $\frac{1}{2}$ l Cognat wird keine Änderung herbeigeführt. Was ist zu tun? Z. W. in B.

Antwort: Cognat setzt man dem Wein zu, wenn er vergoren hat, da Alkoholzusatz die Gärung etwas zurückhält. Wenn der Most nicht gären will, dann ist etwas frische Hefe (Bäckerhese) zuzusetzen. Ein walnuzgroßes Stück davon wird in 1 l Most, welcher aus dem Saft gezogen wird, zerührt und ins Faß zurückgeschüttet, gleichzeitig wird ein Teelöffel voll Chlorammonium zugesetzt und der Most nochmals aufgerührt. Stellt sich dann keine Gärung ein, so ist wohl irgend etwas verlesen worden, was sich in der Ferne nicht entscheiden läßt. Schlegel.

Frage 136. Zu 45 l Johannisbeerwein nahm ich 15 l Saft, 30 l Wasser und 12 kg Gutzucker. Als Faß benutzte ich ein Apfelweinsfaß, aus welchem soeben Apfelwein abgezogen war. Ich habe es vor Gebrauch zweimal gründlich mit reinem Wasser ausgehült. Der Wein kommt nicht zur Gärung, woran liegt das? W. F.

Antwort: Die Zusammenlegung des Mostes ist ziemlich richtig, und muß das Vergoren der Gärung wohl andere Ursachen haben. Da diese Klage im heurigen Jahr sehr oft laut wird, ist wohl anzunehmen, daß die natürliche Hefe an den Beeren nicht zur vollkommenen Entwicklung gelangt ist. Deshalb ist ein Zusatz von frischer Hefe zu empfehlen. Ein walnuzgroßes Stück bester Bäckerhese wird in 1 l Most zerührt und dann in das Faß zurückgegossen. Eine Meißnerhühner voll Chlorammonium fördert die Gärung insofern, als dieses Salz der Hefe zur Nahrung dient, an welcher es derselben in den verbünnten Mosten häufig fehlt. Im vorliegenden Falle ist aber auch vielleicht das Faß nicht ganz einwandfrei. Wenn der Apfelwein ganz gesund war, mag die benannte Reinigung genügen, aber im Apfelwein bilden sich schließlich immer schädliche Fermente, welche mit kaltem Wasser allein nicht zu entfernen sind. Das Faß hätte mit Soda gebrüht und geschwefelt werden müssen. Vielleicht wird sich die Gärung nach Zusatz doch kräftiger einstellen. Jedenfalls ist der Most im Faße öfters umzurühren, damit sich der Zuder nicht abscheidet und zur Schleimbildung übergeht. Auch kann das Faß bis zum Eintritt der Gärung 20° warm liegen, 12 bis 15° sind für so zuderhaltigen Most doch etwas zu kühl.

Frage 137. Drei Monate alte Fühner bekommen um die Augen, den Schnabel weißen, schuppenartigen Ausschlag; was ist zur Abhilfe nötig? H. in G.

Antwort: Ihre Fühner haben die Krätze oder den Grund. Diese Krankheit entsteht namentlich bei selbernden Fühnern, wenn diese Stoffe zu sich genommen haben, die ihnen nicht bekommen. Die Patienten müssen viel frisches Trinkwasser bekommen, dem etwas Speiseglanz beigemischt ist. Die Stellen selbst sind täglich einmal mit Wasser zu waschen, in welchem etwas Chloralk aufgelöst wurde. Beste.

Frage 138. Eine Ziege, $\frac{1}{2}$ Jahr alt, frist und säugt nicht, auch kann sie sich schlecht erheben. Was ist zu tun? R. S. in L.

Antwort: Die Krankheitserscheinungen sind eine Folge der englischen Krankheit. Geben Sie der Ziege weiter phosphorsäuren Kalk, welche Kleien- und Mehlkränze, sowie gartes Grünfutter. Der Stall muß luftig und trocken sein und das Tier möglichst viel ins Freie gebracht werden. Dr. H.

Frage 139. Ich machte 47 l Johannisbeerwein, die Mischung war 1 l Saft, 2 l Wasser, $\frac{1}{2}$ kg Zuder, nun gärt der Wein nicht, auch löst sich am Boden des Faßes immer von neuem Zudertröpfchen; wie ist dem abzuhelfen? W. F. in R.

Antwort: Der Most ist etwas zu stark gezudert, denn er enthält noch vorliegendem Rezept beinahe 35 % Zuder. Von dem sogenannten besseren Rohrzuder, wie er im Handel üblich ist, können sich im Wasser kaum etwas mehr als 25 % in Lösung erhalten, das übrige scheidet immer wieder in Kristallen aus, es war also zu jedem Liter Saft $\frac{1}{2}$ kg zu viel. Die Gärung dürfte sich schließlich doch einstellen, aber sie geht langsam vor sich, wird oft unterbrochen, und der Wein wird lange Zeit, viele Jahre nötig haben, ehe er vollkommen vergoren ist. Der Sache nun abzuhelfen, würde folgendes zu raten sein: Wenn noch Johannis- oder Stachelbeeren zu haben sind, dann pressen Sie noch etwa 10 l Saft und 5 l Wasser, was einen Zudergehalt von ziemlich genau 25 % ausmacht, was immer noch einen stark alkoholhaltigen Wein mit hinreichender Süße ergibt. Sollten keine Beeren mehr zu haben sein, so kann der Saft von Weintrauben, im Notfall auch der Saft von Vorwürfder Äpfeln dazu genommen werden, doch von letzteren 15 l Saft und kein Wasser. Die Fässer müssen mit Soda, 100 g auf 10 l Wasser, gebrüht, dann mit kaltem Wasser nachgeschwenkt werden. Wenn die Fässer gänzlich erkalten sind, ist ein Schwefelspan, auf 100 l Faßraum 5 g, abzuräumen, und vor Einfüllen des Mostes ist abermaliges Ausschwenken des Faßes mit kaltem Wasser notwendig. Das Unterbrechen während der Fällung des Faßes oder Ballons hindert die Gärung nicht, und ist ein Nachfüllen erst dann notwendig, wenn die Gärung amähernd vorüber und der Wein ruhig wird. Schlegel.

