

Wuppe erfolgt im nächsten Frühlinge, worauf bald die Mücke erscheint, welche ihre Eier in den noch ganz weichen Fruchtnoten der Getreideähren legt.

5. Bekämpfung. Gegen die Frit- und Heftenfliege ist vor allen Dingen Schutz der Winterlaaten angezeigt. Da die Thiere schon im August oder September ihre Eier ablegen, so bleiben die Winterlaaten von ihnen verschont, wenn dieselben erst im Oktober oder doch erst Mitte September befestigt werden. Es wäre aber auch vorzuziehen, die Thiere durch Fangpflanzen zu zerstören, indem man ihnen frühzeitig geeignete Brutplätze anbietet, auf denen sie sich dann concentrieren und die man in diesem Falle umfliegen müßte. Solche Fangpflanzen sind für die Fliegen der aus Samenansatzfall von der Ernte her entfallende Aulsauf, in welchem manchmal im September eine Menge von Maden gefunden werden. Manmässig kann das geschehen, indem man im August oder September Aulsauf mit irgend einer Getreideart befüßt und dieselben im Oktober oder November unterflügt. Haben die Fliegen in einer Winterlaate große Vermehrungen angebracht, so ist vollständiges Umpflügen von April anzuurathen, weil sonst die Gefahr einer starken Umbohrung auf den Sommerungen vorliegt. Bezüglich der Sommerlaaten ist umgekehrt eine möglichst frühe Befestigung erfahrungsgemäß ein Schutzmittel, weil dadurch das Getreide bereits zur Entwicke lung kommt, noch ehe die Fliegen zur Ablage ihrer Frühlingsbrut bereit sind.

Wo die Weizenmücke aufgetreten ist, muß die Stoppel zeitig geerntet werden, um die Mücke in tieferen Lagen des Bodens zu bringen und zu erstickten; die Ernte ist bald auszubrechen und der Abfall, welcher die Karven enthält, zu verbrennen.

Wie erhält man seine Wagenräder in gutem Zustand?

Mit zu den unangenehmsten und kostspieligsten Reparaturen im Laufe des Jahres gehören diejenigen an den Wagenrädern, und dürfte es alle Landwirthe interessieren, daß man dieselben mit Hilfe eines leicht auszubereitenden und billigen Mittels wesentlich vermindern kann. Ich habe dieses Mittel seit Jahren sehr probirt gefunden und kann es jedem Landwirth auf des Besse empfehlen. Es besteht in folgendem:

Ein Blechstückchen von schmaler, aber länglicher Form, dessen Boden oval und event. an den schmaleren Enden auch noch mit Föhren versehen ist, wird unter ein sich frei bewegendes Rad gestellt, daß der äußere Umfang des Rades beinahe auf dem Boden des Blechstücks streift. Hierauf wird warm gemachtes Del, am besten und billigsten rohes Petroleum, eingegossen und dann das Rad so langsam als möglich gedreht. Die Aufsaugung des Oeles geht bei gebrauchten Rädern so flott von Statten, daß sehr schnell Del nachgefüllt werden muß, und soll solange gedreht werden, bis das Del in dem Blechkasten nicht mehr abnimmt; alsdann ist das Rad vollständig gesättigt, oder mit anderen Worten, sämtliche Poren sind mit Del gefüllt.

Der Vortheil dieses Zustandes ist so in die Augen springend, daß eigentlich nicht darüber gesprochen zu werden braucht; er soll aber nicht mißsproden bleiben. Das Kapital der lahmen Räder, der gerissenen Felgen und Räder ist bekanntlich ein unerträgliches. Die Grundursache zu diesen Schäden ist wohl lediglich im Wasser zu suchen, welches ein Wagenrad vom ersten Tage des Gebrauchs an aufnimmt und mit Leichtigkeit aufnehmen kann. Sehen wir uns ein neues Wagenrad genau an, so hat dasselbe, selbst wenn es der beste Stellmacher gefertigt hat, an den Nuten der Felgen und am Umfang der Speichen reichliche Wege zum Eintritt des Wassers, in welchem sich das Rad den größten Theil des Jahres bewegt, die Poren füllen sich damit, die Sonne trocknet, wiederum dampft dasselbe wieder heraus, was lagern, das Rad wird tet; in Wirklichkeit aber sind die Wasserbehälter im Holz leer geworden und verkleinern sich. Das ist der Vorgang im Sommer.

Schimmer ist derselbe aber im Winter; das Holz ist ebenfalls mit Wasser gefüllt. Sobald nun die Temperatur tief genug herunterfällt, gefriert dasselbe, es bilden sich in den kleinen Rissen Eiskristalle, welche durch ihre Ausdehnung das Holz auseinanderpressen, und die Maßelge hat nun die bekannten Risse, welche einen längeren Gebrauch ausschließen.

Wo Del ist, kann bekanntlich kein Wasser sein; sättigt man daher das neue Rad mit Del, dann hat man dem ärgsten Holzfeinde, dem Wasser, den Eintritt verperrt, und darin liegt der große Nutzen des Verfahrens. Als selbstverständlich ist wohl zu betrachten, daß bei der Verwendung von rohem Petroleum, welches der Billigkeit wegen vorgezogen zu werden verdient, dasselbe nicht an offenen Feuer und in offenen Gefäßen erwärmt werden darf; ebenso dürfen nur sauber gewaschene und ganz trockene Räder bei warmer Witterung geölt werden. Jährliche Wiederholung dieser Arbeit ist am besten.

Es muß noch hervorgehoben werden, daß das Holz bis zum Kern durchstränkt werden muß und daß ein Zusatz von Kolophonium zu dem auf ca. 50-60 Grad erwärmten Del in manchen Fällen vortheilhaft ist. Anstrich mit Steinkohlentheer, dicken Lacken, Carbolinum und dergleichen mehr haben sich lange nicht so gut bewährt, als obiges einfaches Verfahren, wurden im Gegentheil oft als unnütz beobachtet.

Wenn man bedenkt, welche große Rechnungen der Landwirth oft im Laufe des Jahres für Wagenreparaturen bezahlen muß, so kann man nicht dringend genug rathen: Ist jedes Jahr vor der Ernte oder in einer weniger arbeitsreichen Zeit alle Räder ein und die miserablen Reparaturrechnungen werden auf ein Minimum sinken!

Zur Apfelweinbereitung.

Der Apfelwein findet eine immer weitere Verbreitung und verdient sie darum, weil er von den sämmtlich vorhandenen alkoholischen Getränken das erfrischendste ist, aber auch von ganz hervorragender hygienischer und volkswirtschaftlicher Bedeutung.

Am besten zur Apfelweinbereitung geeignet sind alle die Apfelsorten, welche einen genügenden Säuregehalt zeigen, Reinetten, die Winter-Gold-Parmäne und die in Süddeutschland für die Weinbereitung angebauten Apfelsorten, deren Anbau wir in Nord- und Mitteldeutschland darum nicht empfehlen, weil es rentabler ist, für die ansfortirt guten Früchte der Tafel-Apfelarten hohe Preise zu erhalten, die kleineren oder schlechteren Früchte aber zur Weinbereitung zu verwenden, wozu sie sich vorzüglich eignen. Sommeräpfel enthalten zu wenig Säure, um einen guten haltbaren Wein zu geben; von den Herbstsorten sind die herberen mit Vortheil zu verwenden. Einen ganz vorzüglichen Wein erhält man aus den Zieräpfeln (Piras bacata), welche sich in fast allen Partanlagen finden und gewöhnlich ungenüht verkommen. Da dieselben unter fast allen Verhältnissen gedeihen und auch zur Gesebereitung unübertroffen sind, empfehlen wir ihren Anbau für Nutzweide in den Lagen und Bodenverhältnissen, unter welchen Tafeläpfel nur unglücklich stehen, um so bringender, als sie jedes Jahr regelmäßig und reich tragen.

Da vom Zudergehalte der Früchte der Alkoholgehalt des Weines, seine Reifebarkeit und sein Gebrauchswert abhängig sind, sollen nur reife Früchte zur Bereitung von Dauerweinen Verwendung finden. Obstweine von Jaloßst hält sich nicht lange, ist aber, sofort nach vollendeter Gährung, ein guter Gaumtrunk. Die Früchte sind vor der Verarbeitung zu waschen, die sauren Stellen auszuschneiden, will man einen haltbaren, wohlgeschmeckenden Wein gewinnen.

Die so vorbereiteten Äpfel werden nun zerleinert, d. h. entweder auf einer Obstmühle zermahlen oder, für den Hausgebrauch, auf großen Meiseln zerrieben. Man Sorge dafür, daß der so hergestellte Obstbrei (Treß) weder mit den Einteilen der Mühle noch der Presse zu lange in Berührung bleibt, denn sonst geht die Gerbsäure des Apfels mit dem

Eigen dieselbe Verbindung ein, welche wir im gewöhnlichen Leben Gallensteine nennen, und diese giebt dem Weine eine unangenehme schwarze Färbung. Für den Hausgebrauch wird der durch Meiseln oder Vermahlen erhaltene Treß am besten sofort abgeseiht und auf geeignete Fässer gebracht; solche, auf welchen sich vorher Traubenweizen befand, finden zweckmäßig Verwendung. Die Fässer werden, fill sie rein, geschwefelt (1 Schwefelkänite auf 100 Liter Fäßgehalt) und dann mit reinem Wasser ausgeschwefelt. Sind die Fässer nicht ganz zweifelslos, so entfernt man schmeckende und riechende Stoffe am besten dadurch, daß man das Faß mit Wasser füllt, welchem man per hl Fäßgehalt 250 g Schwefelsäure zusetzt, wodurch auch etwa vorhandene Sporen von Schimmelpilzen vernichtet werden.

Ist das Faß gereinigt, so füllt man es soweit mit dem vorhandenen Saft, daß unter dem Spundloche ca. 5 cm frei bleiben, und verschließt das Spundloch mit einem Gährspunde, welcher die äußere Luft vom Moste abschließt und die sich entwickelnde Kohlenäure entweichen läßt. Am besten verläßt die Gährung bei einer Temperatur von 12-14° R.; ist der Gährraum kälter, so erwärmt man ihn bis zu dieser Temperatur.

Ist die säuerliche Gährung beendet, d. h. hört man im Faße nicht mehr das Geräusch, welches die entweichende Kohlenäure veranlaßt, und steigen im Gährtrichter keine Kohlenäureblasen mehr auf, so wird der Wein am besten auf ein anderes Faß abgeseiht, auf welchem er die Gährung vollendet. Der Wein entwickelt sich bei der Nachgährung zu seiner Erhaltung und Hervorbringung der für seinen erfrischenden Geschmack nöthige Kohlenäure. Tritt nach dem Abseihen keine Nachgährung ein, so ist dieselbe durch Zusatz von 1-2 kg Zucker per hl künstlich hervorgerufen.

Ein so behandelter Wein, der im nächsten Frühjahr auf Flaschen gezogen werden kann, ist wohlschmeckend und haltbar, wird immer Liebhaber und Abnehmer finden. Eine Anleitung zur gewerbsmäßigen Herstellung von Apfelwein würde uns hier zu weit führen und seien etwaige Zurechtseher für diesen Zweck auf unseren „Obstmarkt“ verweisen. Rixdorf. — W. L. Kühn.

Gartenarbeiten im September.

Blumengarten: Man beende das Theilen und Umpflanzen der Staudengewächse. Vor allen Dingen gilt es sich auf den kommenden Winter vorzubereiten. Zu diesem Zwecke pflanze man alle bewurzelteten Stecklinge einzeln in Stecklingsstöbe ein, wenn man nicht vorzieht, sie der Platzersparnis halber in den Töpfen oder Schalen, in welchen sie sich befinden, zu überwintern und sie erst im Frühjahr aufeinander zu pflanzen. Will man Blütensträucher treiben, so legt sie jetzt in Töpfe zu pflanzen, damit sie noch einzeln; dasselbe gilt von Goldlack und Winterkryonen. Die bewurzelteten Kletterpflanzen pflanze man in Töpfe oder in die Ueberwinterungskästen. Reife Blumenamen sind zu sammeln und in leichten Beuteln in luftigen Räumen aufzuhängen, so daß sie vor den Angriffen der Mäuse geschützt sind. Am eine frühe Blüte im nächsten Jahre zu erreichen, kann man jetzt härtere Pflanzen, wie Aittersporn, Mohl, Glarfen, Nemophilin in's freie Land ansäen. Vöht sich die Winde, so kann man noch Rosen oskuliren; die Bänder der angewachsenen Rosenzweige sind zu lösen. Die zum Treiben bestimmten Zwiebelgewächse sind in Töpfe einzupflanzen und an kühlem Orte, mit Sand bedekt, zum Durchwurzeln aufzustellen oder besser, im Garten in die Erde einzugraben. Gegen Ende des Monats sind die im Freien stehenden Topfpflanzen in die Ueberwinterungsräume zu bringen, doch Sorge man sich vorher dafür, empfindliche Pflanzen vor eintretenden Nachtfrösten zu schützen. Verschiedene Blütensträucher, wie Georginen und Atern, kommen erst jetzt zur rechten Geltung. Die eigentlichen Herbstblüher wie Gerbhallert, Aconitum autumnale, A. chinense, A. japonicum, Phlox paniculata etc. entfalten sich jetzt zu voller Pracht und sollten darum in keinem Garten fehlen.

Gemüsegarten: Die ausdauernden Gewürzkräuter, sowie der Schnittlauch sind zu theilen und umzupflanzen. Cardy, Bleichellerie, Endivien sind zum Bleichen zu binden, in keinem Falle aber mehr als zum Verbrauch nöthig ist, da man sonst viele Pflanzen in ihrer Weiterentwicklung fört. Wichtige Aussaaten sind die vom Winterlaate und die der zu überwinternden Kohllarten. Man läßt der Sicherheit wegen zweimal und zwar zu Anfang und Ende des Monats, denn recht oft wird die erste Aussaat zu groß, um gut durch den Winter zu kommen, oder wird, soweit es die Kohlpflanzen betrifft, von den Staupe des Kohlwirkens vernichtet. Den Tomaten und dem Rosenkohl schneide man die Spitzen aus, dann entwickeln sie ihre Früchte des Weten viel vollkommener.

Somit läßt die Arbeit im Gemüsegarten nach; letzteren entwickeln sich nur wenig, das Viezen ist nur in erster Ordnung und die Gemüsernte tritt in der Hauptphase erst im nächsten Monate ein.

Obstgarten: Die an einzelnen Stellen Deutschlands reiche Obsterte macht ein Stützen der Bäume nöthig, damit die schwerbeladenen Aeste nicht brechen. Man nehme dasselbe sofort und sorgfältig vor, um sich vor Schaden zu bewahren. Mag auch die an anderen Stellen ungenügende Ernte an unangenehme Witterung zurückzuführen sein und die durch sie verlängerte Blüthenperiode, welche den Angriffen thierischer und pflanzlicher Feinde Thor und Thür öffnete, so liegt sie doch in recht vielen Fällen an einer mangelhaften Düngung und Pflege der Obstbäume. Nach dieser Richtung hin nimmt Deutschland im Durchschnitt von allen Ländern, in welchen Obstbau getrieben wird, die letzte Stelle ein, wozu wir uns vor kurzem zu unserem Bedauern in der Schweiz wieder einmal überzeugen konnten.

Gegen Ende September beginnt die Ernte des Winterobstes, doch bezie man dieselbe nicht, denn solange noch Blätter am Baume sind oder solange dieselben nicht das herbitliche Gelb annehmen, wird das Obst schmackhafter und schöner. Die Obsterte ist sorgfältig auszuführen, daß man nicht das wenig widerstandsfähige Fruchtholz abtrichrt und dadurch auch die Ernten des nächsten Jahres beeinträchtigt. Bei der Ernte lamme man die im Inst abgelegten Eier des Ringelspinneres, dessen im Frühjahr auskühlenden Nuppen zu den gefährlichsten Schädlingen gehören. Ebenso lamme man die Ende August auskühlenden Nuppen des Goldäfers, welche sich mit dem angereifenen Blatte, auf welchem sich die Eier befinden, verpuppen und so überwintern. Umlauskolonien vernichtet man am einfachsten durch sorgfältiges Ueberstreichen mit Schmalz.

Es giebt weiter darauf aufmerksam gehalten, daß das Obst der diesjährigen Obsterte sich als wenig haltbar erweisen dürfte. Die Obstpreise dürften, veranlaßt durch schwere Witterverhältnisse in den Ländern der Großproduktion, ziemlich hohe werden. Die Herbstpflanzungen der Obstbäume, welche den Vorkauf verdienen, sind durch Zukäufere der Pflanzgruben vorbereiten. Die Baumgehäben der jungen Obstbäume sind nochmals von Unkraut zu reinigen und zu lodern.

Haar- Haus- und Zimmergarten.

** Weide für den Herbst ist jetzt auszuäen. Will man sie in Töpfen ziehen, so bringe man in jeden Topf 4-5 Samenlöcher nach ein und bedekte die Erde bis zum Ausgehen der Samen mit einem und geschütteten Schicht Kompost, welches man immer feucht hält. Nachpflanzen machen sich schon an und kößt wenn sie auswachsen, nur sanftmüthig weiter, so daß ein Ausläufer an Ort und Stelle vorzuziehen ist.

** Mittel zur Vertilgung der Raupen. Das beste Mittel zur Vertilgung der Raupen ist die Anwendung von Schloß mit einem halben Pfund sehr vermischt; wird in Rollen gefahren, die mit Berg weiden und geschütteten Schicht Kompost, welches man immer feucht auf den Bäumen sollen danach binnen kurzer Zeit abfallen und von unten soll jene mehr an Stamme hinaufsteigen. Selbst Schmetterlinge sollen solche geschügten Maden werden. Auch Nannösung wird als wirksames Mittel zur Raupenvertilgung empfohlen und zwar 150 Gramm Nann in heissem Wasser aufgelöst mit 20 Liter Wasser vermischt. Mit dieser Lösung sind die Pflanzen (Nannschäber, Schmetterlingsraupen etc.) täglich zu besprühen. Dieses Mittel ist auch gegen die Umlaus und zwar mit Erfolg angewendet worden.

