Die Ernte.

Landwirtschaftliche Beilage zum „Soester Kreisblatt"

Nr 25 | Soest, den 29 August 1928 | 27. Jahrgang

Mißerfolge beim Sterilisieren.

Von Inge Hoyer.

In den Anleitungen zum Einkochen von Gemüse und Obst werden oft zu kurze Kochzeiten angegeben. Man beabsichtigt damit, die Konserven möglichst schön in Form und Farbe zu erhalten. Damit ist der unerfahrenen Hausfrau aber nicht gedient, denn wenn das Eingekochte verdirbt, nützt ihr auch das schöne Aussehen nicht.

Die Zeit des Sterilisierens muß nach der Festigkeit der Konserve bemessen werden. So sind beispielsweise große, feste Schotenkerne länger als die ganz feinen sogenannten Kaiserschoten zu kochen, weil sie infolge der größeren Festigkeit die Wärme schlechter durchlassen als die wasserreichen feinen Körner. Es kann aber auch aus dem gleichen Grunde ohne Gefahr für die Form und Festigkeit der Kerne bei den größeren länger gekocht werden, weil sie eben fester sind. Die Zeit sollte mit Rücksicht auf die zu erzielende Sterilität möglichst lange, jedoch nicht länger, als die Erhaltung einer ansehnlichen Form gestattet, bemessen werden. Da die Rohware sehr verschieden ist, muß auch die Sterilisation von Fall zu Fall verkürzt oder verlängert werden.

Doch nicht die Beschaffenheit der Früchte allein, sondern auch die Art der Füllung und die Gefäße haben einen Einfluß auf den Erfolg der Sterilisation. Wir müssen uns darüber klar sein, daß die Sterilisation um so schwieriger ist, je mehr Pflanzenmaterial durchwärmt werden muß. Bei Versuchen nach dieser Richtung wurden im Innern von mit Erbsen und Karotten gefüllten ganz gleichmäßig sterilisierten Zweikilo-Gefäßen, bei fester Packung 11 Grad weniger als bei lose gepackten Gefäßen gemessen. Bedenken wir, daß die Pflanzenfaser, aus der die Konserve ja besteht, ein viel schlechterer Wärmeleiter ist als Wasser, so kann dies nicht verwundern. Natürlich soll oft aus Sparsamkeit möglichst viel in die Gläser gebracht werden. In gleicher Weise ist auch die Größe der zu sterilisierenden Gefäße von Einfluß. Es ist klar, daß die Wärme schneller in das Innere eines Literglases als eines Fünfliterglases eindringt. Versuche nach dieser Richtung ergaben bei den größeren Gefäßen eine Mindertemperatur von Grad C. Solche Mindertemperaturen genügen natürlich vollauf, um das völlige Sterilwerden der Konserve zu verhindern, so daß nach einiger Zeit die Tätigkeit der Bakterien und damit die Verderbnis der Produkte von innen heraus beginnt.

Schließlich hängt der Erfolg der Sterilisation auch von der Ausführung ab, insofern nämlich, als bei schneller Erwärmung wohl das Wasser, in dem die Gefäße stehen, nicht aber der Inhalt der Gefäße die Kochtemperatur erreicht. Es ist also darauf zu achten, daß die Erwärmung langsam vor sich geht und die Kochzeit erst von dem Augenblick ab gerechnet wird, wenn ein zuverlässiges Thermometer 100 Grad zeigt.

Peinliche Sauberkeit trägt auch zur Sicherung des Erfolges bei, weil dadurch gefährliche Bakterien leichter ausgeschlossen werden. Ehe man an die Füllung der Gläser geht, prüfe man sie, ebenso die Gummiringe und Deckel auf ihre einwandfreie Beschaffenheit; besonders kommt es bei den Gläsern darauf an, daß die Ränder, auf denen die Gummiringe aufliegen, ebenso wie die Ränder der Deckel glatt geschliffen sind und keine Sprünge zeigen. Die Gummiringe müssen so beschaffen sein, daß man sie weit auseinander ziehen kann ohne Risse wahrzunehmen. Damit in den Gefäßen ein Vakuum entstehen kann, dürfen sie natürlich nicht bis an den Deckel gefüllt sein, sondern es soll sich zwischen Deckel und Glasfüllung noch ein Zentimeter Luftraum befinden.

Bei Gemüsen und Pilzen bietet ein doppeltes Sterilisieren größere Gewähr für die Haltbarkeit der Konserven als einmaliges Kochen. Das hat seinen Grund darin, daß die Sporen der Bakterien schwerer abgetötet werden können als die Bakterien selbst. Sterilisiert man in der üblichen Weise, dann bleiben die Sporen am Leben und lassen bald neue Bakterien entstehen, die das Verderben der Konserven verursachen. Dem wird vorgebeugt, wenn zweimal sterilisiert wird, und zwar das zweite Mal etwa 48 bis 36 Stunden nach dem ersten Male. Es werden dann die Sporen inzwischen ausgekeimt sein, so daß sie in dieser Form durch die Hitze abgetötet werden können. Wartet man zu lange, dann entstehen wieder neue Sporen, die das Kochen überleben.

Der Reichswirtschaftsminister und der deutsche Seidenbau.

Durch zahlreiche Anfragen veranlaßt gibt die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft eine im Januar dieses Jahres gefaßte Entschließung des Reichswirtschaftsministers bekannt, die auch vom preußischen Minister für Handel und Gewerbe geteilt wird. Danach kann die Seidenraupenzucht nach den bisherigen Erfahrungen nicht als Erwerbstätigkeit angesehen werden, die einen nach kaufmännischen Grundsätzen lohnenden Verdienst abwirft. Gegen vorsichtige Beschäftigung mit dem Seidenbau, wie sie z. B. von den württembergischen Seidenbauvereinen getrieben wird, ist nichts einzuwenden, aber vor unsachgemäßer oder unüberlegter Anlage von Geld im Seidenbau muß man abraten. Einwandfreie Auskünfte hierüber sind von der Württembergischen Landwirtschaftskammer oder der Preußischen Lehr- und Forschungsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau in Geisenheim einzuholen. Dem Reichsverband für Deutschen Seidenbau wurde mitgeteilt, daß er nicht durch Reichsmittel unterstützt werden kann.

Vom Schnitt der Buchsbaum- und Taxushecken.

Buchsbaum-Einfassungen bleiben nur dann schön, wenn sie jedes Jahr beschnitten werden. Unterbleibt der Schnitt, dann werden die Hecken zu hoch, wachsen über ihre Grenze hinaus und werden außerdem von unten auf kahl. Weiter bieten im Schnitt vernachlässigte Buchsbaum-Einfassungen den Schnecken und sonstigen Schädlingen willkommenen Unterschlupf. Die geeignetste Zeit zum Beschneiden ist der Monat August. Dann hat der Buchsbaum seinen Trieb beendet, das Blattwerk ist gehärtet und alle nachteiligen Folgen, wie sie nach dem Beschneiden im Frühjahr eintreten, z. B. das Braunwerden der Blätter und Trockenwerden einzelner Triebe, bleiben aus. Daß der Buchsbaum im Frühjahr empfindlicher gegen den Schnitt ist als im August, kommt daher, weil das tieferstehende Blattwerk den Winter über durch das höherstehende gegen starke Sonnenbestrahlung und Zug geschützt ist. Schneiden wir nun im Frühjahr die oberen, widerstandsfähigeren Triebspitzen fort, so trifft die Sonne die Blatt- und Knospenteile, die sich bisher unter dem Schutze der über ihnen stehenden Blätter wohlgefühlt haben. Der plötzliche Wechsel zwischen Licht und Schatten, zwischen der trockenen Außenluft und der immerhin milden, feuchten Luft zwischen dem Laubwerk verursacht das Absterben und Braunwerden der nicht abgehärteten Blätter und zerstört die Triebaugen, so daß nach dem Schnitt kahle Stellen entstehen, die häufig den ganzen Sommer unschön wirken. Der Augustschnitt hat ferner noch den Vorteil, daß die Pflanzen Gelegenheit erhalten, diejenigen Triebaugen, die durch den Schnitt an die Spitze gestellt werden und bisher gering entwickelt sind, stark vorzubilden, und daher im nächsten Frühjahr kräftig austreiben. Das Gesagte gilt auch für Hecken aus Lebensbaum, Eiben, Fichten usw. wie auch für Kugel- und Pyramidenformen, die aus immergrünen Pflanzen, wie Buchsbaum und Eiben gebildet sind.

Septemberarbeiten in Garten und Stall.

Ernte, Nachbestellung und Vorarbeiten.

Der Gemüsegarten liefert uns im September die Haupternte. Grün zu verwertendes Gemüse lasse man nicht zu alt werden, es bleibt sonst nicht zart und schmackhaft. Außer den Sommergemüsen ernten wir auch schon die ersten Winterkartoffeln und frühen Kopfkohl. Das Wintergemüse läßt man so lange als möglich im Land, damit es gut ausreift. Auch allerlei Gemüsesamen ist in diesem Monat zu ernten. Die Teltower Rüben muß man herausnehmen, sobald ihre Blätter gelb werden, da sie sonst leicht faulen. Ebenso zeigt bei den Zwiebeln das Gelbwerden der Blätter die Reife an. Nach dem Herausnehmen aus der Erde läßt man sie einige Tage ausgebreitet liegen, bevor man sie unter Dach bringt. Dies empfiehlt sich auch bei den Kartoffeln. Die im Freien abgetrockneten Knollen halten sich dann um so länger.

Auch für den Obstgarten ist der September der Haupterntemonat. Man pflücke das Obst, namentlich das Steinobst, möglichst morgens, bevor es von der Sonne getroffen wird. Die Horden und Gestelle, auf denen das Obst gelagert werden soll, sind vorher mit heißem Sodawasser gut abzubürsten und die Aufbewahrungsräume zu schwefeln. Vor Einbringung des Obstes muß der Schwefelgeruch durch reichliches Lüften beseitigt sein. Das Obst nimmt Gerüche leicht an und verliert dabei an Wohlgeschmack. Deshalb darf in den Aufbewahrungsräumen nicht geraucht werden, auch darf man im selben Raume keine starkriechenden Sachen wie Kartoffeln, Heringe, Petroleum usw. unterbringen. Beim Pflücken hüte man sich, die Früchte zu beschädigen.

Auf abgeernteten Beeten können wir noch Spinat, Karotten, Schwarzwurzeln, Rapünzchen, Herbst- oder Wasserrüben, Kerbel und Pastinaken säen. Für den Winterspinat sind am günstigsten solche Beete, die im Schutze von Bäumen liegen. Man wartet mit dieser Saat, wenn man erst im Winter oder kommenden Frühjahr ernten will, am besten bis Mitte des Monats, weil früher gesäter Spinat noch zu sehr ins Kraut schießt und schlecht überwintert. Beete, die nicht sogleich wieder bestellt werden, müssen wenigstens umgegraben werden, sie bleiben dann in grober Scholle liegen. Ausgepflanzt werden Winterkohlarten, Wintersalat und Winterendivien. Für Wintersalat zieht man flache, von Ost nach West laufende Gräben, die bei Winterwetter leicht zu überdecken sind. Auch Rhabarber kann man jetzt pflanzen. Bei den sich jetzt entwickelnden Aussaaten verschiedener Wurzelgemüse sind die jungen Pflanzen so zu verziehen, daß die Stehenbleibenden 10 bis 25 Zentimeter Zwischenraum bekommen.

An den Tomatenpflanzen entfernen wir weiter alle Blüten, die sich noch zeigen. Damit die Früchte schneller reifen, nehmen wir auch schwächere Zweige weg, deren Laub die Früchte beschattet. Die Spargelbeete pflegt man im September zu hacken. Beete mit Spätkohl, Sellerie, Grünkohl und Porree können bei feuchtem Wetter und nach gründlichem Wässern Dunggüsse erhalten. Sellerie wird wiederholt behäufelt. Für den laufenden Verbrauch im Winter sät man jetzt Petersilie in Kästen und pflanzt Schnittlauch in Töpfe. Bis zum Eintritt wirklichen Frostwetters bleibt beides noch im Freien. Die Kürbispflanzen werden weitergedüngt und reichlich bewässert. Seitentriebe sind stets bis auf ein Blatt zu kürzen.

Unkraut und Ungeziefer dürfen auch im herbstlichen Garten nicht aufkommen. Die in großen Mengen jetzt abfallenden Pflanzenreste bereichern den Komposthaufen, soweit sie nicht verfüttert werden können. Kranke Pflanzenteile sollen verbrannt werden.

Die Obstbäume putzt man nach der Ernte oberflächlich aus. Das hat den Vorteil, daß das junge Holz besser ausreift. Die Fruchtaugen können sich besser ausbilden und die Arbeit im Frühjahr vereinfacht sich. Auch läßt sich jetzt, während die Bäume noch belaubt sind, besser herausfinden, welche Zweige zu dicht sitzen. Die Baumscheiben düngt man mit Kalk und gräbt sie tief um. Die Stämme und stärkeren Aeste werden von Moos, Flechten und Rindenschorf gereinigt, unter denen sich die Insektenbrut Unterschlupf für den Winter sucht. Das Abgekratzte ist zu verbrennen. Brand- und Krebsstellen werden ausgeschnitten und große Wunden mit einem Lehmverband versehen oder mit Karbolineum behandelt, die kleineren mit Baumwachs verstrichen. Um die Stämme sind jetzt schon die Papiergürtel zu legen, damit man sie, sobald sich der erste Frostspannerschmetterling zeigt, sofort mit Raupenleim bestreichen kann. Beizeiten bereite man neue Pflanzungen vor. Vor allen Dingen sind die Sorten und Baumformen auszuwählen und in den Baumschulen zu bestellen, damit man sie zeitig und sicher bekommt. Ferner ist es praktisch, die Pflanzgruben schon jetzt auszuwerfen.

Futtervorrat und Tierbestand. — Ankauf junger Hähne und Hennen.

Der Besitzer von Kleinvieh steht jetzt vor der Frage: Kann ich meine Tiere den Winter über durchfüttern? Er muß alle Möglichkeiten ausnutzen, um Winterfutter heranzuschaffen und sorgsam aufzubewahren. Wer im Verhältnis zum Futtervorrat zuviel Tiere hat, vermindere seinen Bestand, denn es ist besser, wenige gutgefütterte als viele halbverhungerte Tiere zu halten.

Die Nachsommertage sind besonders geeignet für einen Aufenthalt der Ziegen im Freien. Die Aecker sind zwar leer, aber manches Kräutlein bietet jetzt seinen reifen Samen dar, der von der Ziege begierig gefressen wird. Je länger man die Ziegen ihr Futter selbst suchen läßt, desto sparsamer ist der Verbrauch an getrocknetem Rauhfutter. Auf jungen Klee oder junge Luzerne treibe man die Ziegen nicht und verfüttere beides auch nur in ganz geringen Mengen und mit Trockenfutter vermischt, weil diese Pflanzen sehr blähen.

Manche Ziegen verlangen schon nach dem Bock. Jungtiere lasse man niemals vor dem Spätherbst decken und auch dann nur, wenn sie besonders kräftig sind. Besser ist es, man wartet, bis die jungen Ziegen wenigstens ein Jahr alt sind. Auch die Zuchtböcke sollen Gelegenheit haben, sich im Freien zu bewegen. Mit der Verfütterung von Hafer zu beginnen, ist jetzt bei ihnen höchste Zeit. Während des Haarwechsels sind die Ziegen vor Zugluft zu schützen.

Auch bei den Kaninchen beginnt in diesem Monat der Haarwechsel und sie brauchen deshalb nahrhafte Kost und aufmerksame Behandlung. Die Häsinnen sind mit der Aufzucht des letzten Wurfs beschäftigt. Häsinnen und Rammler sind streng getrennt zu halten, so daß sie einander weder sehen noch riechen können. Die Grünfütterung hört nach und nach auf und an ihre Stelle tritt die Trockenfütterung. In der Uebergangszeit werden Rüben und andere Knollengewächse gereicht, die in diesem Monat geerntet werden. Rübenblätter verursachen leicht Durchfall, auch Mohrrübenkraut darf nur in kleinen Mengen gefüttert werden. Alle Tiere, die nicht weiter zur Zucht verwendet werden sollen, müssen jetzt ihr Leben lassen.

Die Hauptsorge des Züchters muß sich jetzt darauf richten, daß die Tiere recht bald ihr neues Winterkleid bekommen. Deshalb sind beim Füttern alle Stoffe zu bevorzugen, die der Federbildung dienen, wie Knochenschrot, phosphorsaurer Kalk, Garneelen, Brennesseln, Löwenzahn, überhaupt reichlich Grünfutter. Dazu sind die mausernden Tiere warm und trocken zu halten, bei möglichst ausgiebiger Beschäftigung im Scharraum, vornehmlich an naßkalten Tagen. Unter den Jungtieren treffen wir die letzte Auswahl. In den Zuchtstamm gehört nur das Beste vom Besten. Man nehme nur soviel Tiere mit in den Winter hinein, wie man wirklich durchfüttern kann, lieber zwei zu wenig als eins zu viel.

Zum Ankauf junger Hühner ist jetzt die beste Zeit. Die Tiere sind im Herbst nicht nur billiger als im Frühjahr, weil der Züchter ja vor Winterbeginn gern absetzt, sie lassen sich auch jetzt leichter beurteilen. Neugekauftes Geflügel vereinige man nicht sofort mit den eigenen Tieren, sondern man halte es erst einige Tage gesondert und beobachte es auf seinen Gesundheitszustand hin.

Im September nehme man auch eine gründliche Reinigung aller Ställe, Aufenthaltsräume und Ausläufe vor. Das Sammeln eines Grünfuttervorrats für den Winter wird fortgesetzt, ebenfalls sammle man Beeren und Früchte, die dem Geflügel dienlich sind. Truthühner, wie auch Gänse und Enten treibe man auf die Stoppelfelder. Sie werden abends mit gefülltem Kropf nach Hause kommen. Eine Zufütterung wird dadurch fast entbehrlich. Ist die Ausbeute nicht mehr ausreichend, gebe man abends noch geschnittene Möhren, Rüben und dergl. Wer seine Gänse rupfen will, nehme nur die völlig reifen Federn. Damit die Flügel nicht ihren Halt verlieren, lasse man die Seitenfedern unberührt. Tauben halte man möglichst zum Feldern an. Die im Schlage oder in Gehegen gehaltenen Tiere sind ausreichend zu füttern. Auch sie stehen jetzt in der Mauser und bedürfen der Kräftigung. Brüten lasse man nicht mehr. Nach der Mauser wird auch der Taubenschlag gründlich gereinigt.

Nützliche Mitteilungen.

Ein Kunstgriff bei Neuseeländer Spinat. Der Neuseeländer Spinat bereitet dem Gartenfreund besondere Schwierigkeit durch die Keimträgheit seines Samens. Streut man diesen im Frühjahr auf das Beet im Freien, so wird man ganz selten Erfolg sehen. Es ist daher vorzuziehen, die Pflanzen im Mistbeet zu gewinnen. Wer keines besitzt, der bringt die Samen am besten dadurch zum Keimen, daß er sie drei Tage lang in warmes Wasser legt. Will man es nicht durch häufiges Erneuern auf der erhöhten Temperatur halten, stellt man das Gefäß an eine Stelle auf dem Ofen, wo das Wasser warm bleibt, aber nicht heiß werden kann. Nachdem so der Same stark gequollen ist, legt man ihn in Blumentöpfe und bringt diese am Fenster unter. Auch diese Anzucht ist umständlich und schwierig. Einfacher und praktischer ist folgendes Verfahren. Man läßt im Spätsommer, wenn man den Neuseeländer Spinat erntet, eine Pflanze unbeschnitten oder wenigstens einen Teil einer Pflanze, so daß hier der Spinat ungehindert wuchern und Samen ansetzen kann. Der Same reift vollkommen aus, fällt zu Boden und wird, ohne daß man es merkt, im Herbst mit untergegraben. Im Frühjahr entstehen dann von selbst an dieser Stelle eine Unmenge Pflanzen, die man entweder weiter wachsen läßt, oder, falls man Bodenwechsel vornehmen will, vorsichtig mit Erdballen dorthin verpflanzt, wo man ihnen ein nahrhaftes Beet hergerichtet hat. Die Pflanzen wachsen etwas schwer an, es ist deshalb sehr wichtig, daß die Wurzelballen unversehrt bleiben. Stülpt man etwa eine Woche lang ein Einmacheglas über die Pflanzen, dann wird man keine Verluste haben.

Spargelkraut oder Spargelbeeren? Manche Spargelbauer glauben, das Spargelkraut müsse entfernt werden, bevor sich an ihm die roten Samenbeeren zeigen. Sie befinden sich in einem groben Irrtum, fühlen allerdings etwas Richtiges. Die Spargelpflanze ist zweihäusig, d. h. es gibt bei ihr männliche und weibliche Exemplare. Da nun die Ausbildung der Beeren, die nur an den ewiblichen Pflanzen entstehen, wie jede Fruchtbildung Nährstoffe verbraucht, so können diese Pflanzen nicht soviel Stangen treiben wie die von Samenbeeren freien männlichen Pflanzen. Dieser Beobachtung ist die Ansicht entsprungen, die Beerenreife müsse durch Entfernung des Krautes verhindert werden. Damit nähme man den Pflanzen aber erst recht die Möglichkeit, sich für starken Frühjahrstrieb zu mästen. Richtig wäre nur das Entfernen der Beeren selbst und zwar zu einer Zeit, wo sie noch klein sind. Je später das geschieht, ein desto größerer Reiz wird dadurch auf die Pflanze ausgeübt. Die Entlastung muß sich in Trieb äußern und damit wäre wieder eine Einbuße an Knospenansatz für das nächste Frühjahr verbunden. Das Abbeeren ist natürlich in kleinen Anlagen möglich.