

Der  
**Praktische Landwirth.**

Illustrirte landwirthschaftliche Zeitung für Jedermann.

Eigenthümer und Herausgeber :

**Hugo H. Hitschmann,**

Mitter des kais. österr. Franz Josef-Ordens,

Ehrenmitglied des Siebenbürgisch-Sächsischen Landwirtschafts-Vereines in Hermannstadt, Ehrenmitglied der Praktischen Gartenbau-Gesellschaft in Bayern, Ehrenmitglied der kais. königl. Landwirtschafts-Gesellschaft für Kärnten, Ehrenmitglied des landwirthschaftlichen Fortbildungsvereines zu Sabnitz in Böhmen, Ehrenmitglied des Südländer landwirthschaftlichen Vereines zu Neutitschein in Mähren, Ehrenmitglied des k. k. landwirthschaftlichen Bezirksvereines in Feldsberg in Niederösterreich, Ehrenmitglied des Land- und forstwirthschaftlichen Filialvereines in Teschen in Schlesien, Ehrenmitglied des landwirthschaftlichen Casinos zu Heiligenstadt in Niederösterreich, Ehrenmitglied des Land- und forstwirthschaftlichen Bezirksvereines Friedland in Böhmen, Ehrenmitglied der k. k. Landwirtschaftsgesellschaft im Erzherzogthum Oesterreich ob der Enns, Ehrenmitglied des Unterstützungvereines für dürftige und würdige Hörer der k. k. Hochschule für Bodencultur in Wien, Ehrenmitglied der Oesterreichisch-schlesischen Land- und Forstwirthschafts-Gesellschaft in Troppau,

Ausschuhrrath des Clubs der Land- und Forstwirthe in Wien und Mitglied des Directoriums des Vereines für Güterbeamte in Wien.

Redigirt unter Mitwirkung zahlreicher Fachmänner von

**Adolf Lill.**

1897.

Vierunddreißigster Jahrgang.

Wien.

Verlag von Hugo H. Hitschmann. — Druck von Carl Gerold's Sohn.

1897.

Der

# Praktische Landwirth.

Administration:  
Wien, I., Dominikanerbastei 5.

Herausgeber:  
Hugo S. Hitzmann.

Redacteur:  
Adolf Bill.

Redaction:  
Wien, I., Dominikanerbastei 5.

**Abonnement** bei der Administration für Oesterreich-Ungarn ganzl. fl. 4.—, halbj. fl. 2.—, viertelj. fl. 1.—; für das Deutsche Reich viertelj. fl. 1.—15 (bei den Postämtern viertelj. Mk. 2.—15); für das übrige Ausland fl. 1.—30.  
**Einbanddecken** für jeden Jahrgang franco 60 kr.  
**Sammelmappen** für den laufenden und jeden folgenden Jahrgang franco fl. 1.—80.  
**Probenummern** gratis.

**Nr. 1494.**  
**Jeden Dienstag**  
erscheint eine Nummer.  
**Telephon-Nr. 2795.**  
Postsparkassen-Conto 801.190.  
Clearingverkehr.

**Ankündigungen** kosten bei der Administration und den Annoncerexpeditionen, Blätteranzeigen bei Carl Gerold's Sohn in Wien pro Spalte 1 Millimeter hoch 4 kr.  
**Beilagen** berechnen wir pro 1000 Exemplare bis 25 Gramm Einzelgewicht mit fl. 8.—, für das Mehrgewicht von je 25 Gramm fl. 5.— mehr. Unfrancirte Sendungen werden nicht angenommen.  
**Einzeln** Nummern 8 kr.

**Inhalt:** Etwas vom Nachfüllen der Weine. — Die natürliche Nahrung unserer Leichfische. — Wie soll das Kraftfutter den Schweinen gereicht werden? — Winterfütterung der Bienen. (2 Abb.) — Ueber das Brutgeschäft. — Die Trifflenschere „Rapid“. (1 Abb.) — Der Rothlauf der Schweine. — Zwei wichtige Arbeiten bei der Obstbaumpflege. — Die Bedeutung der Brache. — Entwiklung des Jungviehes auf der Weide. — Gegen den Erbientfäher. — Verwertung der leeren Honigräume. — Wie verhütet man das zu frühe Abhärten der Messer- und Gabelgriffe? — Auswahl des Holzes für Hebeschlinge. — Zur Pflege der Ferkel. — Umschau. — Bienenrücklauf (Botanisch-Gärtnerisches Taschenwörterbuch. Von A. Wegner — Anleitung zur Anlage, Pflege und Benützung lebendiger Bienen. Von Professor Dr. Alexander v. Kengeler. — Kalender des Deutschen Bienenfreundes für das Jahr 1897. Von Dr. Oscar Kraucher) — Marktberichte. Bienenflaen: (Beheizungsdeputat. — Reihenentfernung der Zuckerrüben. — Geflügelzucht. — Staubbewässerung. — Offener Sprechsaal. — Inzerate.

## Etwas vom Nachfüllen der Weine.

So nothwendig das Nachfüllen der Fässer und so verderbenbringend ein Unterlassen ist, so wird demselben doch nicht die gebührende Aufmerksamkeit geschenkt. Werden die Fässer längere Zeit nicht nachgefüllt, so entsteht an der Oberfläche des Weines ein leerer Raum im Fasse, der sich mit dem Sauerstoff der Luft füllt; da aber nicht reiner Sauerstoff, sondern auch Pilzsporen mit eindringen, so ist das Verderben des Weines nahe gerückt.

In feuchten Kellern ist die Möglichkeit der Verdunstung des Weines eine geringere und genügt es deshalb, alle Monate den Wein nachzufüllen; in trockenen Kellern aber verdunstet der Wein bedeutend schneller und wird deshalb ein allwöchentliches Nachfüllen nothwendig werden.

Wird Wein nur in langen Zwischenräumen nachgefüllt, so verdunstet in bestimmter Zeit bedeutend mehr Wein, als wenn während derselben Zeit mehrmals nachgefüllt wurde; es geht dies daraus hervor, daß die Verdunstungsfläche stets größer wird, wenn man mit dem Ausfüllen lange gewartet und der Wein deshalb bedeutend schneller und bedeutend größere Mengen verdunsten kann.

Gläserne Faßspunde sind sehr zu empfehlen; dieselben müssen rauhe Seitenwände haben und reiben sich dadurch sehr leicht in das Spundloch ein, ohne daß man mit einem Hammer den Spund einzutreiben hat; durch das Eintreiben der Holzspunde mit dem Hammer wird der Wein im Inneren des Fasses erschüttelt und ein etwa vorhandener Bodensatz aufgewirbelt.

Beim Nachfüllen soll womöglich gleicher Wein, besonders bei theueren Weinen soll nicht Wein von geringerer Güte verwendet werden. Haben sich durch Nachlässigkeit des Nachfüllens an der Oberfläche des Weines Kuhnen gebildet, so wird in dem leeren Raume kein Schwefel brennen; in diesem Falle ist es am besten, mittelst eines Blasebalges frische Luft in den leeren Raum einzuführen und dann mit Schwefel einzubrennen. Man läßt die schwefelige Säure einige Zeit im Fasse, dann füllt man das Faß so voll, daß der Wein oben beim geöffneten Spundloch überfließt und mit diesem auch die Kuhnen abgehen. Drückt man dann noch mit dem Knie gegen den Boden des Fasses, so wird noch etwas Wein ausfließen und wieder allensfalls noch vorhandene Kuhnen mitnehmen; dies wiederholt man einige Male, bis keine Kuhnen mehr zum Vorschein kommen. Ferner kann man etwas reinen Alkohol nachfüllen, der noch etwa vorhandene Kuhnen zerstört. Da der Alkohol (Weingeist) leichter ist als der Wein, so bleibt er oben auf und bildet sozusagen eine schützende Decke über denselben.

Die Faßspunde sind beim Nachfüllen stets rein abzuwischen, da sich in den an ihnen haftenden Weinspuren leicht Essigsäure entwickelt, welche dem Weine mitgetheilt werden kann. Auch aus diesem Grunde sind Glasspunde besser als Holzspunde.

Kann man Wein aus irgend einem Grunde nicht nachfüllen, so muß man wöchentlich den leeren Raum mit Schwefel einbrennen, oder in das Faß so viele reingewaschene Kieselsteine (reinen Quarz) werfen, daß das Faß voll bleibt. Auf letztere Art arbeiten sehr oft

