Pomologische Monatshefte.

Allgemeine Deutsche Obstbauzeitung.

Gegründet von
Dr. Ed. Lucas.

Organ des Deutschen Pomologenvereins.

Unter Mitwirkung
des Vorstandes obengenannten Vereines und
hervorragender Fachgenossen

herausgegeben von

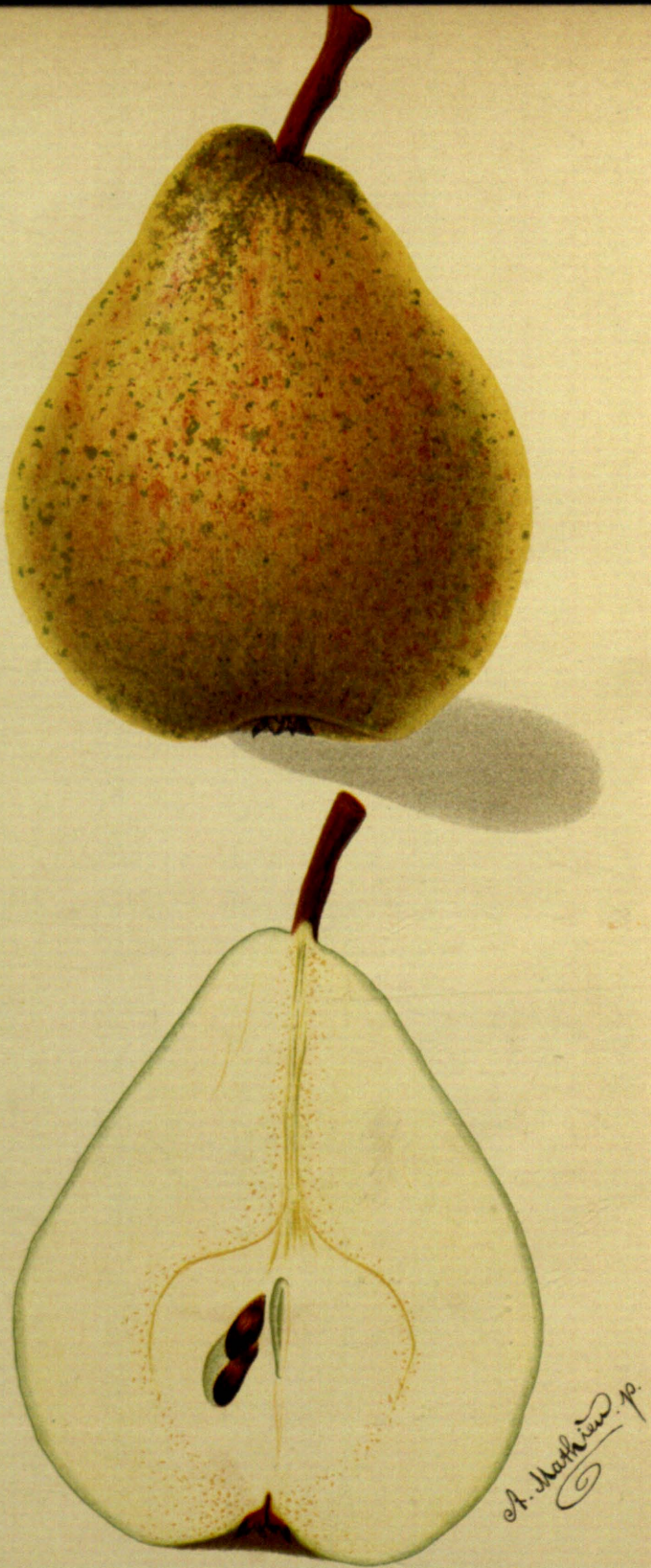
Friedrich Lucas,
Direktor des Pomologischen Instituts in Reutlingen,
Geschäftsführer des Deutschen Pomologenvereins.

Bibliothek des Deutschen Pomologen-Vereins

Jahrgang 1894.
(XL. Jahrgang seit Beginn der Zeitschrift.)

DEUTSCHEN POMOLOGEN VEREIN

Stuttgart. 1894.
Verlag von Eugen Ulmer



Légers Butterbirn (Poire Léger.)

Léger's Butterbirn

Von Fr. L

(Mit kolorierter

Diese von A. Sannier in Rouen
den Handel gegebene Frucht ist eine
der Sannierschen Sorten, die bei uns
schönen Wachstums, sehr früher und
Güte empfohlen zu werden verdient.
reift gegen Ende Oktober, ist von gr
etwas streifig gerötet, um Stiel und
Fleisch ist gelblich-weiß, fein schmelz
delikatem Geschmack. Der Baum ist
pyramidal, gedeiht auf Wildling w
und überaus fruchtbar. Diese letzte
oben erwähnt, die Sorte zu einer a
mentes. Eine systematische Beschreibu
1893 Heft 3 und 4 unter dem Nam

Der Apfel „Triump

Syn. Sauvageon

Wildling vo

Von Fr. Huberty, Professor an der

(Mit A

Eine neue luxemburgische Züch
baumzüchter, früher in Wichten, jetzt
burg) wohnhaft, welche mit vollem
von Luxemburg" führt, ist allen
apfel bestens zu empfehlen.

Herrn Feith wurde zufällig auf
linster dieser Apfel zum Nachtisch
hohen Wert dieser köstlichen Frucht
dem Ursprung derselben. Er erhie
einem Wildling in des Gastwirts
„Wildling von Junglinster".

Herr Feith verschaffte sich nun
den Handel. Späterhin, also vor ei



Mit Ausgabe dieſes Heftes treten die „Pomologiſchen Monatshefte“ in ihren

Vierzigſten Jahrgang

ein.

Es ſei nach Ablauf dieſer langen Reihe von Jahren der Redaktion und Verlagshandlung ein kurzer Rückblick auf die ſeitherigen Geſtaltungen und Beſtrebungen der Zeitſchrift geſtattet.

Die „Pomolog. Monatshefte“, gegründet von J. G. C. Oberdieck, Superintendent zu Jeinſen und Ed. Lucas, damals k. württ. Gartenin ſpektor in Hohenheim, erſchienen im Laufe der Zeit unter nachſtehenden Titeln:

1855—1864: Monatsſchrift f. Pomologie u. prakt. Obſtbau.

1865—1874: Illuſtrierte Monatshefte f. Obſt- u. Weinbau.

1875 bis heute: Pomologiſche Monatshefte.

Im Vorwort zum ersten Jahrgang wurde die Herausgabe der Zeitschrift begründet:

> „teils in der Überzeugung, daß eine derartige Zeitschrift für gedeihliche Fortschritte in der Obstkunde und im Obstbau gegenwärtig Bedürfnis sei, teils im Vertrauen auf die thätige und kräftige Unterstützung Aller, die mit Pomologie und Obstbau in unserem Vaterlande sich jetzt näher beschäftigen, denn seit dem Aufhören des Sicklerschen „Deutschen Obstgärtners", der seiner Zeit gar wesentlich zur Beförderung des Obstbau's und zur Verbreitung pomologischer Kenntnisse beitrug, hat lange Zeit kein ausschließlich dem Obstbau gewidmetes, von hinreichenden Kräften unterstütztes Journal existiert, oder wenigstens sein Leben über einige Jahre hinaus gefristet. Nur die „Altenburger pomologischen Annalen" leisteten mehrere Jahre hindurch wirklich Wertvolles, und auch der „Frauendorfer Obstbaumfreund" hat manche Anregung und gute Belehrung gegeben .... Diels Schriften und Bestrebungen blieben, so lange er lebte, der Centralpunkt der pomologischen Thätigkeit in Deutschland, und je mehr er durch seine umfassenden Anpflanzungen und ebenso ausgebreiteten, als thätigen, von Kritik geleiteten Forschungen frühere Pomologen überstrahlte, je mehr glaubte man hinsichtlich gehöriger Fortschritte der Obstkunde und des Obstbau's bei dem, was er leistete, sich völlig beruhigen zu können, zumal für das Fach der Anzucht und Wartung des Obstbaues und der Obstbenützung schon früher alles Nötige geleistet zu sein schien."

So lagen die Verhältnisse des Obstbaues vor Gründung unserer Zeitschrift!

Die „Monatsschrift für Pomologie" hatte sich dann auch alsbald nach ihrem Erscheinen des größten Beifalles aller Interessenten zu erfreuen und die bedeutendsten Pomologen und Obstzüchter traten als Mitarbeiter bei, so daß die Redaktion nach 10 Jahren in dem mit der Überschrift „Wo stehen wir?" versehenen Vorwort rühmend erwähnen konnte, daß bereits ein frisches neues Leben in den deutschen Obstbau gekommen sei, und führte dies weiter aus mit den Worten:

> „Fragen wir denn überhaupt nur nach dem was geleistet ist, so springt als eine wesentliche Besserung zunächst eben dies ins Auge, daß die Förderung des Obstbaues und der Sortenkunde nicht mehr, wie noch vor zehn Jahren, hauptsächlich nur Streben weniger, vereinzelt stehender und daher auch bei dem besten Willen und ausgedehnten Kenntnissen nicht genügend wirkender Männer ist, sondern weit mehr ein allgemeineres Interesse für den Obstbau, ja immer mehr auch für richtige Sortenkenntnis rege geworden ist, und die Bestrebungen des Einzelnen, durch die allgemeinen Verbindungen, sei es durch das Band der Monatsschrift, sei es durch die allgemeinen Obstausstellungen und Pomologen-

versammlungen, sei es durch den Pomologenverein, mehr Zusammenhang und durch vereinte Kräfte auch nachhaltigere Wirkung erlangt haben."

Auch viele Obstbau-Vereine wurden während dieser 10 Jahre durch Betreiben der „Monatsschrift für Pomologie" gegründet und selbst der für die deutsche Obstkultur bedeutungsvollste dieser neu gegründeten Vereine, der Deutsche Pomologen-Verein verdankt ebenfalls den in der Monatsschrift gegebenen Anregungen sein Entstehen und sein schnelles Emporblühen.

In dem dritten Dezennium der Zeitschrift hat dieselbe schmerzliche Verluste erlitten. Den 24. Februar 1880 verschied im Alter von 85 Jahren der Mitbegründer Superintendent J. G. C. Oberdieck und nur $2^1/_2$ Jahre später, den 24. Juli 1882, — 66 Jahre alt — Dr. Ed. Lucas, deren beiderseitiges höchstes Bestreben darauf gerichtet war, den deutschen Obstbau auf jene Stufe zu heben, die demselben bei seiner Wichtigkeit im ökonomischen Haushalt gebührt.

Nach dem Tode des letzten Begründers der Zeitschrift übernahm Mitunterzeichneter die Redaktion noch unter den mißlichen Nachklängen der Differenzen, welche in dem Deutschen Pomologen-Verein seit der Versammlung in Trier herrschten. Sein eifrigstes Bemühen war darauf gerichtet, diese Dissonanzen zum Verstummen zu bringen und unter Beseitigung alles Persönlichen nur den eigentlichen Interessen des Obstbaues und der Pomologie zu dienen.

Vom Jahre 1890 an bilden die „Pomolog. Monatshefte" das Organ des Deutschen Pomologen-Vereins; jedes Mitglied des Vereins erhält die Hefte gratis zugesendet. Aber auch schon in früheren Jahren hat sich die Zeitschrift in den Dienst dieses Vereins gestellt, ohne jedoch jedem Mitglied kostenlos zugänglich gewesen zu sein.

Unablässig waren wir inzwischen bemüht, die Zeitschrift stets auf der Höhe der Zeit zu erhalten und ihre Leser durch dieselbe mit allen Vorgängen auf dem Gebiete des Obstbaues und der Obstkunde, sei es in Bezug auf Sortenwahl, Anzucht, Pflege und Behandlung der Obstbäume oder in Bezug auf Obstverwertung und den immer mehr an Bedeutung zunehmenden Obsthandel bekannt zu machen, wodurch sich dieselbe zu einem treuen Berater und Führer in der Obstkultur gestaltete.

Zum Schlusse nun, sowohl an unsere seitherigen Mitarbeiter als auch an weitere Freunde des Obstbaues noch die Bitte, uns auch

fernerhin ihre freundliche Unterstützung zu teil werden zu lassen, damit die Zeitschrift im Geiste ihrer Gründer zum Nutzen und Frommen des deutschen Obstbaues unentwegt weiter geführt werde und sich mehr und mehr zum leitenden Organ auf dem weiten Gebiete des Obstbaues, der Obstverwertung und des Obsthandels ausbilde.

Reutlingen und Stuttgart im Januar 1894.

Die Redaktion:

Fr. Lucas,

Direktor des Pomologischen Instituts in Reutlingen.

Die Verlagshandlung:

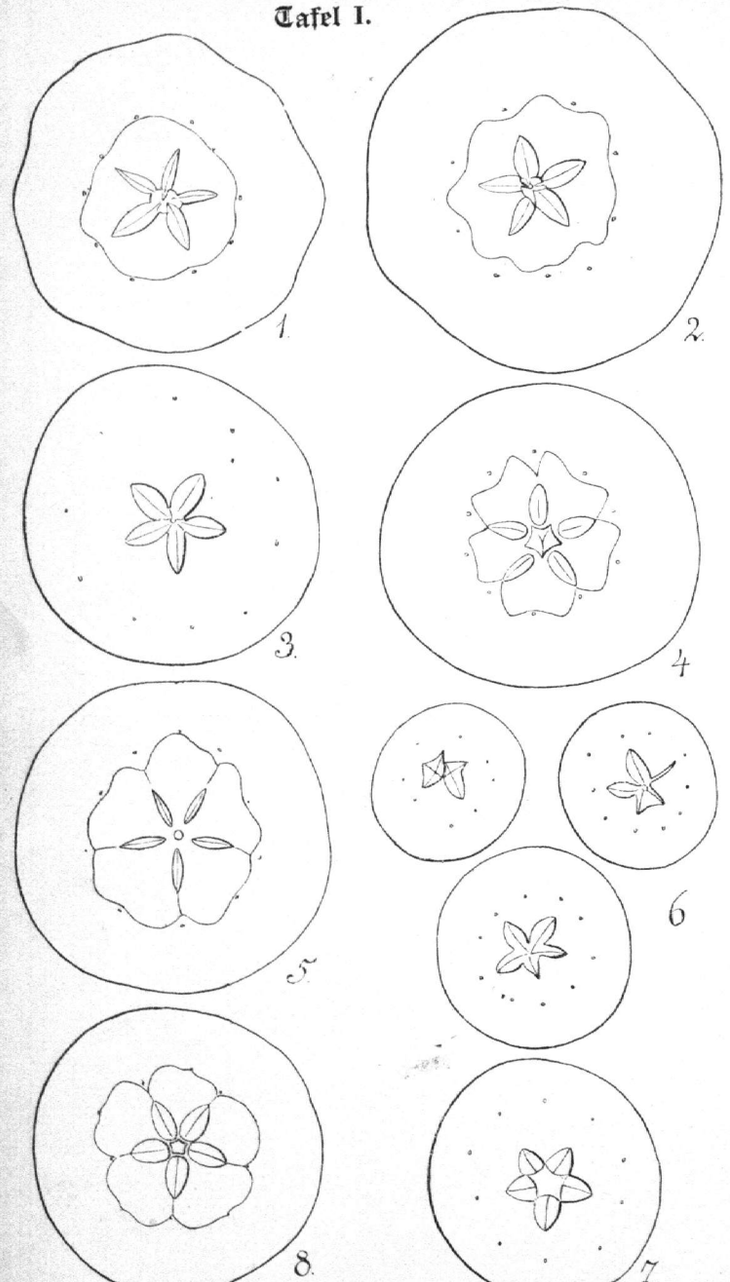
Eugen Ulmer,

Stuttgart.

Innere Merkmale der Aepfel und Birnen.

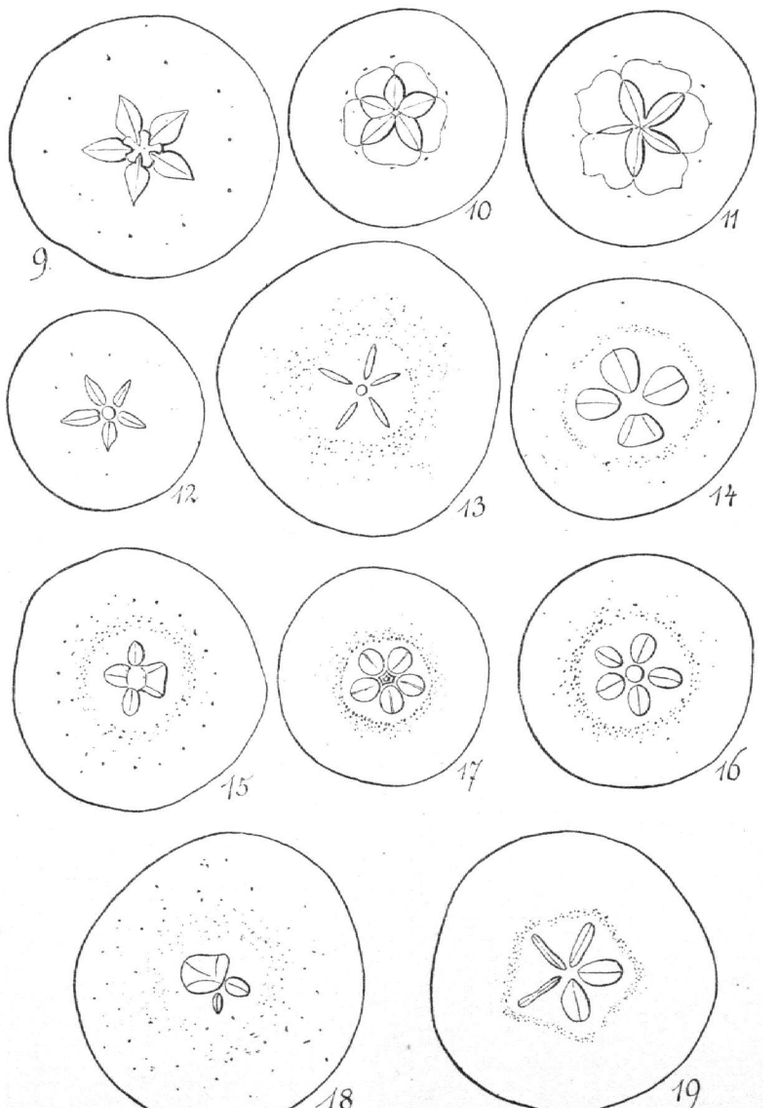
Zusammengestellt vom kgl. Ökonomierat **R. Goethe**, Geisenheim a. Rh.

Tafel I.



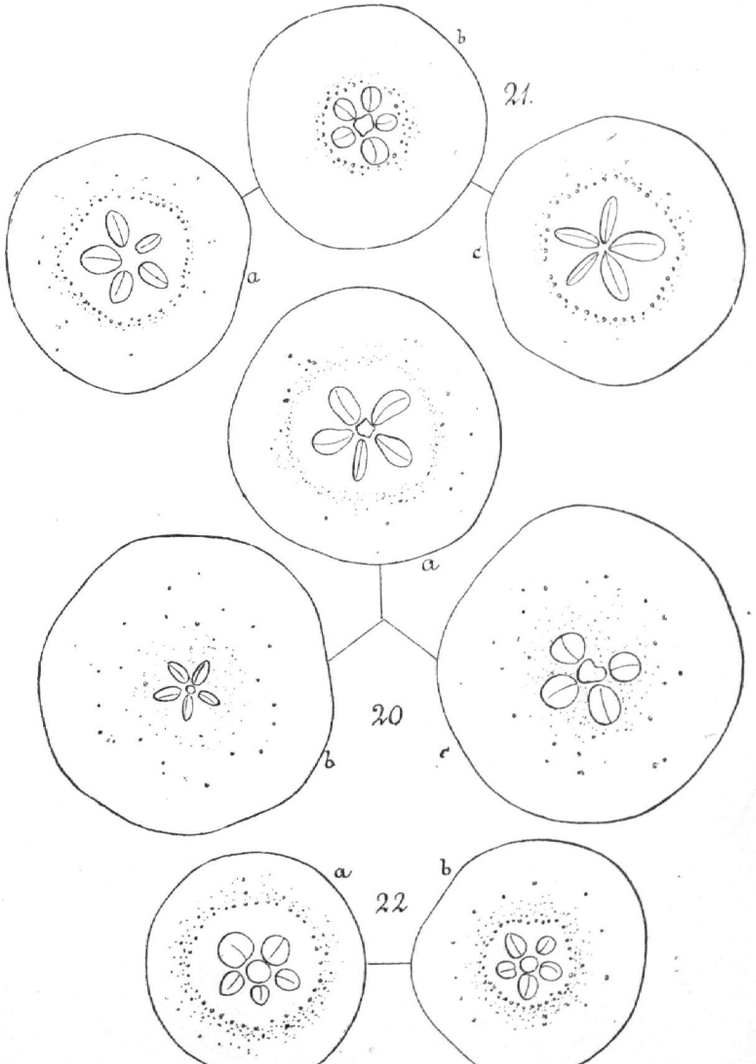
1. Weißer Winter-Calvill. 2. Pariser Rambour-Reinette (Kanada). 3. Baumanns Reinette.
4. Neustadts gelber Pepping. 5. Große Kasseler Reinette. 6. Roter Winter-Taubenapfel.
7. Ananas-Reinette. 8. Königlicher Kurzstiel.

Tafel II.



9. Champagner-Reinette. 10. Batullenapfel. 11. Orleans-Reinette. 12. Karpentin.
13. Diels Butterbirne. 14. Blumenbachs Butterbirne. 15. Pastorenbirne. 16. Josephine v. Mecheln.
17. Olivier de Serres. 18. Neue Poiteau. 19. Dechantsbirn v. Alençon.

Tafel III.



20a. Späte von Toulouse. 20b. Triumph von Jodoigne. 20c. Hardenponts Winter-Butterbirne.
21a. Bretonneau. 21b. Winter-Dechantsbirne. 21c. Dechantsbirne v. Alençon.
22a. St. Germain. 22b. Bauquelin.

Eſperens weinige Butterbirn (Vineuse d'Esperen).

Butterbirn (Apothekerbirn), VII. 2. (1) a. ** †. Eine längliche, leicht gerötete Herbſtbirn mit regelmäßig ſternförmigem Kelch. Eine ſehr gute Tafelbirne.



Eſperens weinige Butterbirn (Vineuse d'Esperen). (Nr. 964.)

Heimat und Vorkommen: Dieſe wertvolle Sorte wurde vom Major Eſperen, geſtorben zu Mecheln im Jahre 1847, aus Samen erzogen und im Jahre 1848 durch L. Berckmann in den Handel gegeben.

Litteratur: Leroy Dict. Nr. 900; Guide pratique page 108; J. de Liron d'Airoles: Notice pomologique, tome I, page 72; Le même: Table des fruits à l'étude, page 79; A. Bivort: Annales de Pomologie Belge, tome VII, page 89.

Gestalt und Größe: mittelgroß (Länge : Breite = 100 : 80 mm), birnförmig, um den Kelch schön abgerundet, nach dem Stiele zu etwas eingebogen und mit langer, kegelförmiger Spitze endigend.

Kelch: offen, kurzblätterig, aufrechtstehend, Kelchblättchen etwas eingebogen; flach, fast obenauf sitzend, von einigen, fortlaufenden, ziemlich starken Beulen umgeben.

Stiel: lang, dick, holzig, oft stark gekrümmt, durch einen Fleischwulst meist zur Seite gedrängt; sitzt wie eingedrückt.

Schale: vom Baume grünlichgelb, in der Zeitigung schön gelb, auf der Sonnenseite etwas matt gerötet; zahlreiche, feine hellbraune, in der Röte stärker hervortretende Punkte finden sich auf der ganzen Frucht verbreitet, Rost ist wenig, fast gar nicht bemerkbar.

Fleisch: gelblichweiß, feinkörnig, sehr saftreich, sehr schmelzend, von erfrischendem, stark süßweinigem Geschmack.

Kernhaus: mit vielen, stärkeren Körnchen umgeben, schwach hohlachsig; die ziemlich großen Kammern enthalten längliche, spitze, gelbbraune Kerne.

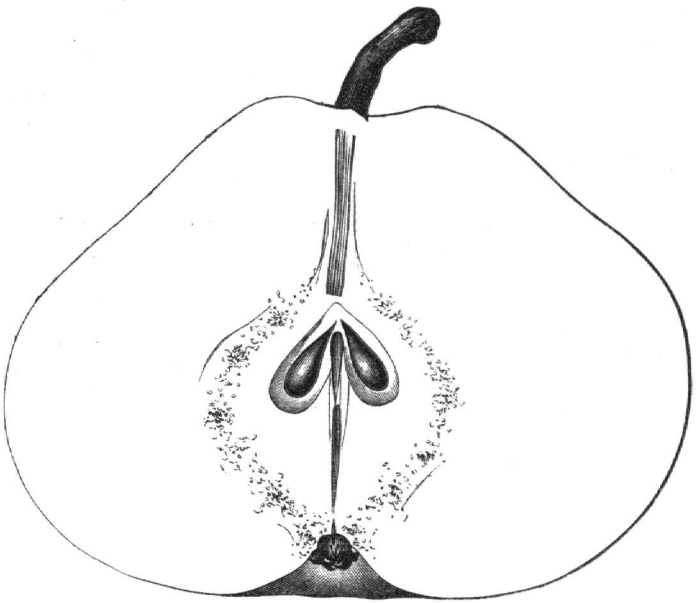
Reifezeit und Nutzung: Anfang bis Ende Oktober. Eine vorzügliche Tafelfrucht, auch für den Markt geeignet.

Baum: wächst kräftig, bildet schöne Pyramiden; er gedeiht auf Wildling wie auf Quitte und ist sehr fruchtbar. Zu Hochstamm, Pyramide und Spalier geeignet.

Das Original zur Abbildung stammt aus dem Muttergarten des Pomologischen Instituts zu Reutlingen.

Goubaults Dechantsbirn.

Halbbergamotte, IX. 1. a. *†. Eine platte, meiſt grundfarbige Winterbirn, mit offenem Kelche. Gute Tafel- und Wirtſchaftsfrucht.



Goubaults Dechantsbirn. (Nr. 965.)

Heimat und Vorkommen: Der Gartenbauverein de Main-et-Loire erhielt dieſe Varietät im Jahre 1843 vom Gärtnereibeſitzer Goubault in Mille-Pieds bei Angers und benannte ſie nach dem Erzieher Doyenné Goubault.

Litteratur: Leroy Dict. Nr. 438; Guide pratique pag. 69; Revue horticole 1846. Wird hier in deutſcher Litteratur erſtmals beſchrieben.

Geſtalt und Größe: ziemlich groß (Länge : Breite = 70 : 100 mm), viel breiter als hoch, plattgedrückt-kreiſelförmig; der Bauch ſitzt etwas mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht ſich teils flachrund wölbt, teils zurundet und ſtark abſtumpft; nach dem Stiele endigt ſie in einer kurzen dicken, mehr oder weniger abgeſtumpften Spitze.

Kelch: klein, kurz- und spitzblätterig, offen, aufrechtstehend, braunrot; sitzt in weiter, mäßig tiefer Einsenkung von breiten Falten umgeben, die auch breit über die Frucht hinlaufen, wodurch die Frucht beulig wird.

Stiel: mittellang, holzig, hellbraun, etwas gebogen; sitzt bald in mäßig tiefer Höhle, bald wie eingesteckt, mit einigen Beulen umgeben.

Schale: mattglänzend, schön grün, oder auch blaßgelb, sehr mit Grün vermischt, in der Zeitigung hellgelb, in der Lagerreife in goldgelb übergehend, ohne alle Röte; die zahlreichen, aber feinen Punkte fallen wenig ins Auge, etwas gesprengelter Rost bemerkbar, um den Kelch zeigt sich immer ein Überzug von zimtfarbigem Roste.

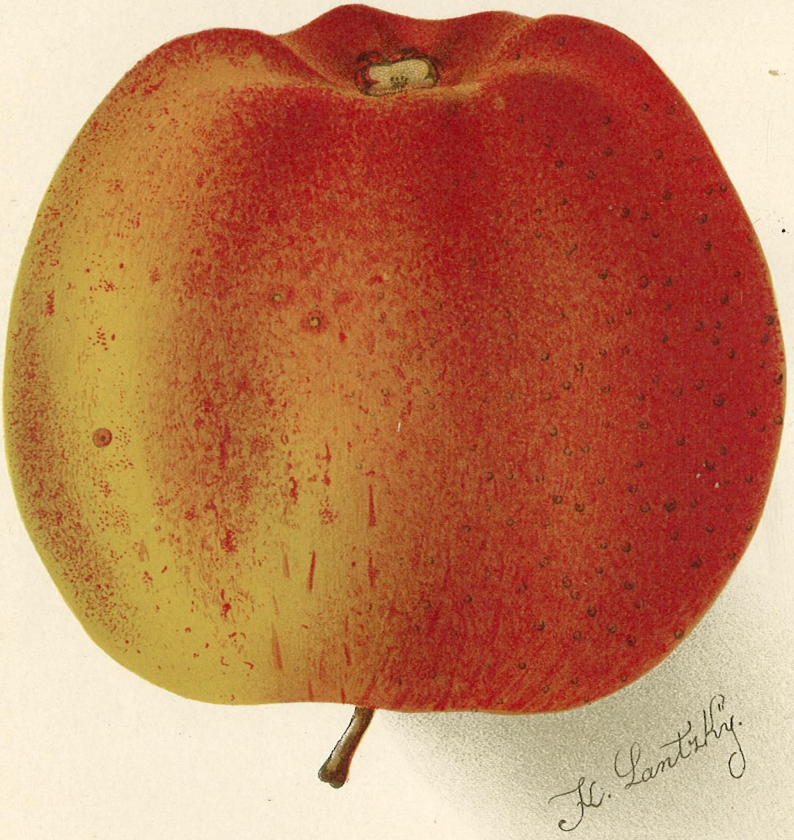
Fleisch: weiß, halbfein, abknackend, halbschmelzend, ziemlich saftig, von gezuckertem, etwas gewürztem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig, nur durch feine Körnchen angedeutet; Kammern mäßig groß, längliche, hellbraune Kerne enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: November bis März. Eine gute Frucht für die Tafel und für die Wirtschaft sehr brauchbar.

Baum: wächst kräftig, schön pyramidal; er gedeiht auf Wildling, weniger gut auf Quitte. Er ist überaus fruchtbar und eignet sich zu Hochstamm, Halbhochstamm und zur Pyramide.

Das Original zur Abbildung stammt aus dem Muttergarten des Pomologischen Instituts zu Reutlingen.



Schoener von Pontoise.



Léger's Butterbirn (Poire Léger).

Von Fr. Lucas.

(Mit kolorierter Abbildung.)

Diese von A. Sannier in Rouen gezüchtete und im Jahre 1879 in den Handel gegebene Frucht ist eine der Wenigen aus der großen Zahl der Sannierschen Sorten, die bei uns wirklich gut gedeihen und die infolge schönen Wachstums, sehr früher und außerordentlicher Fruchtbarkeit und Güte empfohlen zu werden verdient. Die Frucht, von mittlerer Größe, reift gegen Ende Oktober, ist von grüngelber Farbe, auf der Sonnenseite etwas streifig gerötet, um Stiel und Kelch rostspurig und rostfleckig. Das Fleisch ist gelblich-weiß, fein schmelzend, saftreich, von sehr angenehmem, delikatem Geschmack. Der Baum ist mittelstark wachsend, baut sich schön pyramidal, gedeiht auf Wildling wie auf Quitte gut, ist sehr frühzeitig und überaus fruchtbar. Diese letzte sehr gute Eigenschaft macht, wie schon oben erwähnt, die Sorte zu einer angenehmen Bereicherung unseres Sortimentes. Eine systematische Beschreibung derselben findet sich Pom. Monatsh. 1893 Heft 3 und 4 unter dem Namen „Die Léger-Birn".

Der Apfel „Triumph von Luxemburg."

Syn. **Sauvageon de Junglinster.**

Wildling von Junglinster.

Von Fr. Huberty, Professor an der Ackerbauschule in Ettelbrück, Luxemburg.

(Mit Abbildung.)

Eine neue luxemburgische Züchtung des Herrn Feith Vater, Obstbaumzüchter, früher in Vichten, jetzt in Echternach (Großherzogtum Luxemburg) wohnhaft, welche mit vollem Recht den schönen Namen „Triumph von Luxemburg" führt, ist allen Obstzüchtern als ausgezeichneter Tafelapfel bestens zu empfehlen.

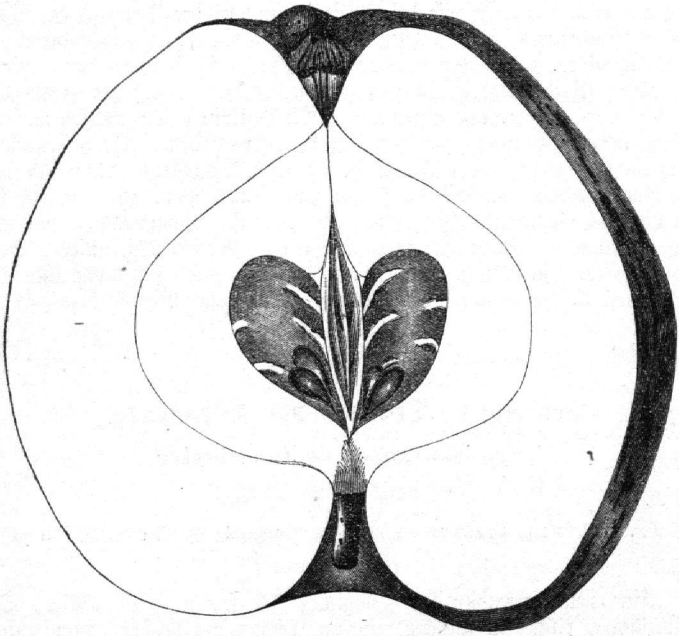
Herrn Feith wurde zufällig auf einer Reise durch die Ortschaft Junglinster dieser Apfel zum Nachtisch serviert. Er erkannte sofort den hohen Wert dieser köstlichen Frucht, und erkundigte sich beim Wirt nach dem Ursprung derselben. Er erhielt die Versicherung, daß dieselbe von einem Wildling in des Gastwirts Garten herkomme. Daher der Name: „Wildling von Junglinster".

Herr Feith verschaffte sich nun Edelreiser und brachte diese Sorte in den Handel. Späterhin, also vor einigen Jahren, als er die hervorragen-

den Eigenſchaften dieſer Sorte erſt recht kennen lernte, taufte er dieſelbe „Triomphe de Luxembourg“. In den letzten Jahren iſt der Apfel ziemlich verbreitet worden und findet man ſchon an manchen Orten recht tragbare Bäumchen.

Der Baum wächſt ſehr kräftig und bildet eine hochkugelige Krone. Selbſt in mageren Bodenarten gedeiht er noch ſehr gut und wird von verſchiedenen Obſtzüchtern der bekannten Winter-Goldparmäne vorgezogen.

Seine Tragbarkeit tritt gewöhnlich im 5. bis 6. Jahre ein und iſt alsdann eine regelmäßige. Die Blüte fällt in die Mitte der Blütezeit.



Triumph von Luxemburg.

Der Apfel iſt ziemlich groß und hat eine gewiſſe Ähnlichkeit mit dem Weißen Winter-Calvill.

Die Schale iſt hellgrün, ſpäter goldgelb, an der Sonnenſeite ſchön gerötet und ſchwach braun punktiert.

Der Kelch iſt geſchloſſen und von einem charakteriſtiſchen Kreiſe von braunen Punkten und Linien umgeben.

Der Stiel iſt kurz und dick, und hängt die Frucht feſt am Holze.

Das Fleiſch iſt weiß, fein, ſaftreich und von äußerſt angenehmem Geſchmack Von allen mir bekannten Sorten finde ich keine, die dieſelbe

an Geschmack übertrifft, selbst nicht der gewürzhafte Winter-Calvill. Sie ist also eine Tafelfrucht ersten Ranges.

Ende Oktober tritt die Lagerreife ein, und die Frucht hält sich bis Januar-Februar.

Anmerk. d. Red. In Mitte der 60er Jahre hat Herr Feith Vater, meinem sel. Vater Früchte und Reiser obiger Sorte zugesandt; sie wurde damals „Junglinster Rosenapfel" benannt. Da eine Anzahl von Bäumen unter diesem Namen verbreitet wurden, halte ich es für meine Pflicht dies hier anzuführen. Fr. L.

Ueber Obstausstellungen.

Von Jakob Hördemann, Cassel.

Alle diejenigen, welche sich in den Dienst der Pomologie gestellt haben, wurden in diesem obstreichen Jahre nicht selten zur Beurteilung und zum Ordnen allerorts veranstalteter Obstausstellungen herangezogen. Eine derartige Thätigkeit war aber in häufigen Fällen keine sehr dankbare und nur die ausgesprochene Lust und Liebe zur Sache half darüber hinweg, sowie der Gedanke, daß der reiche diesjährige Obstsegen insofern sein Gutes mitgebracht habe, daß vielen, welche der Obstzucht sonst kühl und verschlossen gegenüber standen, doch die Augen betreffs der Wichtigkeit dieses Kulturzweiges nach seiner bedeutsamen volkswirtschaftlichen Seite, geöffnet wurden.

Vom fachmännischen Gesichtspunkt aus betrachtet, sind die Obstausstellungen zumeist nicht das, was sie sein sollten, nämlich eine Quelle, aus welcher der Fachmann immer mehr lernen und der Laie wissenswertes über die Eigenschaften der Früchte, sowie über die Eigentümlichkeiten der einzelnen Sorten, wie auch über deren pomologischen Bezeichnungen, schöpfen könnte.

In ihrer Mehrzahl haben solche Obstausstellungen nur den Charakter von Schaustellungen, die ihren Ursprung nur der Mode, einmal eine Obstausstellung zu veranstalten, verdanken, und werden dann von vielen beschickt, denen die Tendenz einer derartigen Ausstellung völlig unklar ist oder von solchen, die deren Aufgabe wohl kennen, sich aber nur ausnahmsweise bemühen, den einzelnen Sorten die landläufigen oder soweit sie es wissen, die pomologischen Namen beizufügen, dann aber darauf rechnen, daß ihre Ausstellungsobjekte von Fachmännern durchgesehen und mit richtigen pomologischen Namen bezeichnet werden. Letzteres wäre nun recht gut und schön, ließen sich nur solche Arbeiten, bei den häufig sehr umfangreichen Obstausstellungen, in regelrechter Form ausführen und bewältigen. Das Ärgerlichste an der ganzen Sache ist nun noch das, daß wenn es an demselben Ort oder in dessen Nähe nach einigen Jahren wieder eine Obstausstellung giebt, viele der früheren Aussteller mit demselben Material wieder kommen und wie damals wiederum ohne jede Namensbezeichnung der einzelnen Sorten, ja sogar noch mit dem früher schon erfüllten Wunsch, auch diesmal die Früchte wieder zu bestimmen. Aus Erfahrung kann ich es

aussprechen, daß ich diesem Mißstande bei Obstausstellungen nicht ausnahmsweise, sondern schon vielfach begegnet bin.

Ferner werden dann zu solchen Ausstellungen sehr häufig Sortimente von Äpfeln und Birnen in unbeschränkter Sortenzahl gebracht. Betrachtet man sich diese näher, dann findet man unter denselben nicht wenige, welche zum teil von alten Straßenbäumen oder aus alten Obstgärten stammen, die sich wohl nach ihrer Form und äußerem Ansehen oft sehr auffallend von einander unterscheiden, aber in ihrer größeren Zahl nach ihrem Nutzungswert als minderwertig bezeichnet werden müssen, nebenbei aber auch auf die sonstige Beurteilung der ausgestellten Früchte verwirrend einwirken. Vorzugsweise sind es die kleineren Lokal-Obstausstellungen, die mit solchem Material oft überladen sind, und ist es in diesen Fällen die undankbarste, mühevollste und zeitraubendste Arbeit, die einem Obstkundigen zugemutet werden kann. Daß es unter den Lokalsorten freilich manche giebt, welche man beibehalten sollte und die der Fortpflanzung wert sind, ist ja richtig. Dieselben mögen aber auch, soweit es sich nicht um etwas ganz hervorragendes, der weitesten Verbreitung wertes handelt, lokal bleiben, denn die schon seitens des Deutschen Pomologenvereins zur weitesten Verbreitung empfohlene und dabei auf das geringste Maß reduzierte Sortenzahl ist immer noch so groß, daß bei weiterer Bereicherung derselben mit der peinlichsten Vorsicht und Sorgfalt verfahren werden muß. Der größte Krebsschaden für die Obstzucht, hauptsächlich im Hinblick auf die Obstverwertung, ist eben der, wenn mit zuviel Sorten und zwar insbesondere bei dem Obstbau im wirtschaftlichen Betrieb gerechnet wird.

Um nun wieder auf die Obstausstellungen selbst zurückzukommen, bemerke ich, daß ich in diesem Jahre außer nach Breslau noch zu fünf kleineren Lokal-Obstausstellungen als Fachmann herangezogen wurde und da muß ich gestehen, daß außer der großen Pomologischen Ausstellung in Breslau auch nicht eine einzige der Lokal-Ausstellungen, ausgenommen der in Marburg a. d. Lahn, mich wegen der bereits gerügten Umstände befriedigte, d. h. weil die größere Zahl der Aussteller ihr bereits bei früheren Gelegenheiten von fachmännischer Seite bestimmtes Obst nicht mit Namen versehen ausstellte. Bei allen diesen Gelegenheiten bin ich dann zu der Überzeugung gekommen, daß auf dem Gebiete des Ausstellungswesens für Obst eine Änderung geschaffen werden muß.

Wie dies meiner Ansicht nach in einfacher Weise zu geschehen hätte, möge in folgendem dargelegt sein.

Erstens sollten die Programme mehr der eigentlichen Aufgabe der Obstzucht Rechnung tragen, deshalb nicht zu vielgestaltig aufgestellt werden. Nimmt man so ein Programm in die Hand, dann sagt man sich einfach, man hofft durch die vielen ausgesetzten Preise recht viel Aussteller heranzuziehen. Es ist das ja recht schön und gut, aber meiner Ansicht nach total falsch und der Sache selbst wenig förderlich, denen aber, die bei einer solchen Ausstellung etwas lernen wollen, ist fast gar nicht gedient. In einem Obstausstellungs-Programm sollte es niemals heißen, die „größten", sondern die „gediegensten, den allgemeinen Anforderungen entsprechenden Sortimente" werden prämiiert,

nebenher können dann noch sonstig hervorragende Leistungen anerkennend bedacht werden. Ferner soll, wenn es sich um Kernobst handelt, programmmäßig ganz bestimmt vorgeschrieben sein, Früchte der Hochstammzucht und solche von Formbäumen, getrennt auszustellen. Außerdem aber sollten seitens des Ausstellungskomites alle dem Programm nicht entsprechende, sowie auch solche Ausstellungsobjekte zurückgewiesen werden, welche wohl die Ausstellungsräume zu füllen geeignet, aber sonst von untergeordneter Bedeutung sind.

(Schluß folgt.) 9.27

Entwurf zu einem Spaliergarten für die Stadt Wesel.

Mit einer Tafel Abbildung.

Nebenstehender Plan zeigt uns den Entwurf zu einem Spaliergarten, der für die Stadt Wesel projektiert und von Herrn Stadtgärtner L. Lüth entworfen ist. Es soll diese kleine Anlage hauptsächlich zum Studium und zur Belehrung dienen, und nichts ist wohl mehr geeignet, die Freude an der Obstkultur, die Erkenntnis des Wertes derselben, und die Vorzüge der Formobstkultur, wie sie unter geeigneten Verhältnissen eintreten, zur Kenntnis in die weitesten Kreise zu bringen, als die Errichtung solch kleiner Mustergärten, vorausgesetzt, daß die Behandlung und Pflege derselben eine sachgemäß richtige ist, und daß auch die Auswahl der geeigneten Sorten und Formen nicht außer acht gelassen wurde.

Der in Wesel zu Gebote stehende Raum für diesen Spaliergarten ist ein verhältnismäßig kleiner. Das Grundstück hat eine Breite von 19 m und eine Länge von 64 m, die Zeichnung zeigt aber recht anschaulich, wie vielseitig der beschränkte Raum nutzbar gemacht werden kann.

Die Einteilung und Bepflanzung des vorliegenden Spaliergartens ist wie folgt projektiert:

„An der nördlich gelegenen Seite beginnend, haben wir zunächst zu beiden Seiten des Gartenhäuschens je eine Rabatte, die mit Pyramiden bepflanzt und mit Cordons eingefaßt ist. Es soll hier später eine Mauer aufgeführt werden, da das Grundstück aber im Festungsrayon liegt und massive Bauarbeiten deshalb nicht ausgeführt werden dürfen, so muß die Errichtung derselben vorläufig noch unterbleiben. Vor dem Gartenhäuschen stehen 2 Thuja und 2 Cydonia japonica, die stehen bleiben sollen.

Zu beiden Seiten dieser Gesträuche sind zwei Abteilungen, wovon jede mit 2 Flügel-, Armleuchterpyramiden oder vierflügeligen Verrier-Palmetten besetzt werden soll. Es sollen dies später Paradebäume werden. Eingefaßt sind beide Teile auch hier mit wagerechten Cordons.

Es folgt nun eine kreisförmige Abteilung, deren innerster Kreis mit Spindelbäumen bepflanzt werden soll. Der dies umschließende Kreisring

ist durch die kreuzweise geführten Wege in 4 Teile geteilt. Durch die Mitte dieser 4 Teile läuft ein doppeltes Spaliergestell, das mit senkrechten Cordons und U-Palmetten zu bekleiden ist. Zur Einfassung dienen ebenfalls wagerechte Cordons.

Das Mittelstück ist durch die Wege in drei Abteilungen gegliedert. Auf dem inneren Teile ist ebenfalls ein doppeltes Spaliergestell angebracht, zu dessen Bekleidung Verrier-Palmetten, doppelte U-Formen, einfache Palmetten u. dgl. dienen sollen. Die beiden seitlich davon gelegenen Teile sind mit Spindelpyramiden bepflanzt. Auch hier sind zur Einfassung wagerechte Cordons benutzt.

Die zweite kreisförmige Abteilung ist in ihrem inneren Teile ebenso bepflanzt wie die oben erwähnte, die umschließenden Teile sind jedoch als Cordonbeete gedacht, wie solche im Spaliergarten des hiesigen Instituts angelegt sind. (Eine ausführliche Beschreibung derselben ist in Nr. 1 der Pomologischen Monatshefte 1893 veröffentlicht worden.)

Die beiden letzten Teile, die den Abschluß nach Süden bilden, sind teils mit Quitten- und Mispelsträuchern, teils mit Pyramiden und wagerechten Cordons zu besetzen.

Für die Ost- und Westseiten sind für späterhin ebenfalls Spaliergestelle resp. Mauern vorgesehen, die dann zur weiteren Anpflanzung von Spalieren dienen würden. Vorläufig sollen dort Rabatten angelegt, die dann mit Beerenobst und Erdbeeren bepflanzt werden.

Alle größeren Zwischenräume in der Anlage dienen zur Anbringung von halb- und hochstämmigen Stachel- und Johannisbeeren.

Die Wege haben eine Breite von 1,50 m, ausgenommen die in den kreisförmigen Teilen befindlichen, welche bloß 1 m breit gerechnet sind.

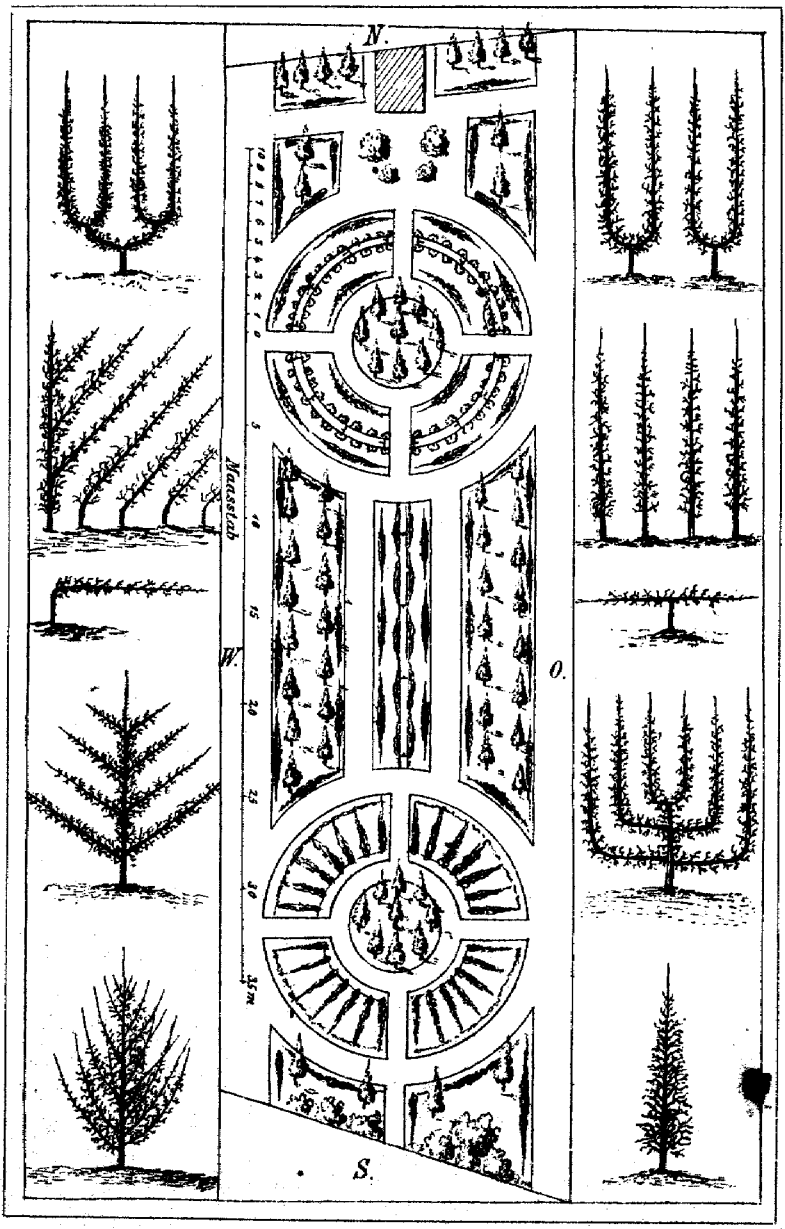
Die übrigen Maße sind leicht aus dem beigegebenen Maßstabe ersichtlich.

Es ist zu dieser Anlage hauptsächlich Kernobst zur Anpflanzung vorgesehen, und zwar für die hohen Formen vorwiegend Birnen, während für niedere Formen, z. B. wagerechte Cordons, mehr Äpfel Verwendung finden sollen. Steinobst soll nur wenig oder gar nicht berücksichtigt werden, ausgenommen Pfirsiche und Aprikosen, die in Gemeinschaft mit Weinreben später, wenn die Mauern ausgeführt werden, zur Pflanzung gelangen.

Einige mustergültige und leicht zu ziehende Formen sind neben dem Plane zur Ansicht gebracht; in der Reihenfolge von oben nach unten sind zunächst auf der linken Seite gezeichnet: 1. doppelte U-Palmette, 2. schräge Cordons, 3. einarmiger wagerechter Cordon, 4. einfache Palmette, 5. eine Pyramide.

In derselben Reihenfolge auf der rechten Seite: 1. einfache U-Palmetten, 2. senkrechte Cordons, 3. zweiarmiger Cordon, 4. Verrier-Palmette, 5. Spindelbaum.

Es wäre recht erfreulich, wenn diese Anlage in der vorgeschlagenen Weise zur Ausführung gelangen würde. Die Nachahmung solcher Form-



Entwurf zu einem Spaliergarten für die Stadt Wesel.

obstgärten in größerem oder kleinerem Maßstabe, wie auch die Bekleidung von mancher zur Formbaumzucht günstig gelegenen Mauer oder Hauswand würde dann die segensreiche Folge solcher Unternehmungen sein.

Zur Bekämpfung der Obstbaumschädlinge.

Das 12. Heft 1893 der Pomologischen Monatshefte enthält einen Artikel über diesen Gegenstand von Herrn Schiller-Tietz, Berlin, in welchem zur Bekämpfung aller möglichen Schädlinge, mit Verwerfung aller anderen Mittel, das Lysol empfohlen wird. Herr Schiller-Tietz beruft sich dabei in erster Linie auf die Ergebnisse meiner Versuche, über welche verschiedenen Orts, am vollständigsten in der „Zeitschrift für Pflanzenkrankheiten“ 1891, berichtet worden ist; auch sind meine Ansichten niedergelegt in der kleinen Schrift: Lämmerhirt-Fleischer, Obstbaumschädlinge und die Mittel zu ihrer Vertilgung. Dresden, im Auftrage des Landes-Obstbauvereins. Da die von Herrn Schiller-Tietz entwickelten, oben kurz skizzierten Ansichten von den meinigen sehr abweichen, möchte ich die Verantwortung dafür ablehnen, und meinen Standpunkt zu dieser Frage kurz darstellen.

Als Spritz- und Waschmittel zur Bekämpfung der Blutlaus, der Blattläuse und ähnlicher Schädlinge habe ich Sapocarbol einprozentig, oder Lysol einviertelprozentig empfohlen; zur Vertilgung nackter Blattlausarten an zarten Pflanzen verdient der Tabaksaufguß den Vorzug; die käufliche Nikotina kann wegen Mangels einer Gewähr für den Gehalt an wirksamen Stoffen nicht unbedingt empfohlen werden. Zu der äußerst wichtigen Vertilgung der Blutläuse im zeitigen Frühling durch Pinselung der Risse und Wundstellen am Wurzelhals, am Stamm und an den stärkeren Ästen soll Sapocarbol dreiprozentig, oder Lysol einprozentig Verwendung finden.

Ich bin aber weit entfernt davon, gegen den Frostspanner eine Pinselung des Stammes mit Lysol anzuraten; ich halte vielmehr die Anwendung des nunmehr allgemein bekannten Klebgürtels für das einzig richtige Mittel.

Auch kann meiner Meinung nach ein Lysolanstrich keineswegs den Kalkanstrich ersetzen, weder zur Vermeidung der Frostplatten, noch als leidlichen Schutz gegen Hasenfraß, noch endlich zur Vertilgung der an und in der Rinde überwinternden Insekten.

Am Schlusse seines Aufsatzes zitiert Herr Schiller-Tietz einen Abschnitt aus meinem Artikel „Sapocarbol und Lysol“ in: Prakt. Obstbaumzüchter 1893 Nr. 1, der sich auf die Frühlings-Bekämpfung der Blutlaus bezieht, aber unter Auslassung und Abänderung derjenigen Stellen, welche das Sapocarbol in gleiche Linie mit dem Lysol stellen, und den Kalkanstrich empfehlen; diese Art zu citieren ist als unzulässig zu bezeichnen.

Döbeln, 10. Dezember 1893. Dr. E. Fleischer.

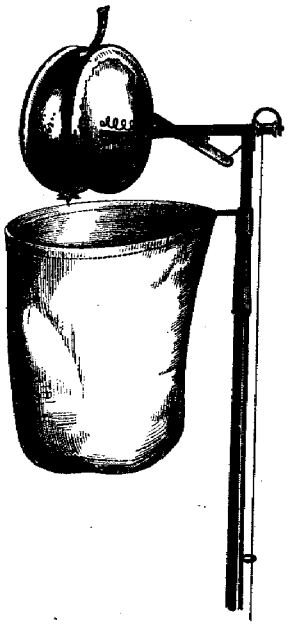
Anmerk. der Red. Mit dem in Absatz 3 und 4 von Herrn Dr. E. Fleischer Gesagtem, sind wir vollständig einverstanden. Versuche mit Sapocarbol (1 wie 3%)

gegen Blutläuse haben jedoch hier keine guten Resultate geliefert, wie denn überhaupt nur alkoholenthaltende Flüssigkeiten von bestaumten Blutlaus-Kolonien, sofern sie nur angespritzt und nicht bebürstet werden, angenommen werden.

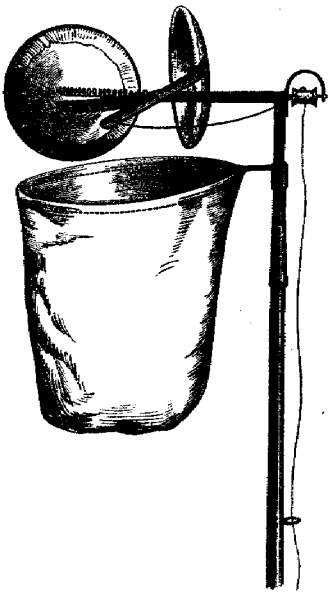
Zöcklers Obstpflücker.

Mit 2 Abbildungen.

Ein neuer Obstpflücker wurde von dem großherzogl. Gutsverwalter Herrn August Zöckler in Gießen konstruiert, der in vielen Beziehungen den Anforderungen die an ein solches Instrument gestellt werden mehr entspricht als die meisten jetzt gebräuchlichen Obstpflücker. Mit Leichtigkeit kann eine jede Frucht ob groß oder klein gefaßt werden, das Beschädigen der Fruchtzweige durch Abreißen wird bis auf ein Geringes vermindert, und durch



Zöcklers Obstpflücker, geschlossen, eine Frucht haltend.



Zöcklers Obstpflücker, geöffnet.

den zweckmäßig angebrachten Beutel können eine Anzahl Früchte angesammelt werden, wie dies bei gut konstruierten Obstbrechern der Fall sein soll.

In dem hiesigen Institut wurde im Laufe des vergangenen Sommers und Herbstes Zöcklers Obstbrecher bei der Ernte der verschiedensten Obst-

arten angewandt, und wurde derselbe nach einigem Gebrauch als praktisch gefunden, wenngleich bisweilen der Sack etwas hinderlich im Wege steht.

Der Apparat selbst besteht im wesentlichen aus zwei löffelartigen Klappen, von denen die eine feststehend, die andere jedoch beweglich ist. Beide sind mit weichem Tuch ausgefüttert, so daß eine Beschädigung der Frucht möglichst verhindert wird.

Über den Gebrauch des Instrumentes giebt der Erfinder folgende Anweisung:

„Nachdem man die Feder in die Öse des beweglichen Löffels gehängt, und einen Stiel von beliebiger Länge in die Tülle gesteckt hat, verlängert man die Schnur um die Länge des Stockes, hängt den Sack in die dafür angebrachte Oese, faßt nun die Stange am Ende in eine Hand, während man in die andere Hand die Schnur nimmt, an welche man zur Bequemlichkeit einen Griff machen kann. Nun faßt man die abzunehmende Frucht von hinten mit der Löffelschere, zieht die Schnur an, und wendet seitlich oder zieht vorsichtig abwärts, wonach die Frucht, wenn sie reif ist, abgeht, und beim Lockerlassen der Schnur in den Sack fällt."

Manchmal hindert aber dennoch der Sack beim Pflücken, so z. B. wenn die Früchte in einer Vergabelung sitzen, oder wenn sie beim Pflücken durch den Sack selbst verdeckt zu stehen kommen. In diesem Falle kann man den Sack wegnehmen und ist dann die Frucht leicht zu fassen. Durch eine einfache Einrichtung kann man sich dies noch erleichtern, indem man an der Schnur ein kleines Kettchen befestigt und am unteren Ende der Stange einen etwas dickköpfigen Nagel einschlägt. Ist nun die Frucht mit den beiden Löffeln gefaßt, und die Schnur folglich angezogen, so wird ein entsprechendes Glied des Kettchens in den Nagel eingehängt, wodurch jede Frucht leicht und unversehrt geerntet werden kann.

Interessant ist bei diesem Pflücker, daß bei Birnen der Stiel nicht so leicht abbricht, wie dies sonst fast immer geschieht. Dieser Umstand machte es bisher nötig, alle Birnen, wenn man sie mit dem Stiele ernten wollte, mit der Hand zu pflücken. Es kann dieser Pflücker daher als eine gute Neuerung empfohlen werden. Fr. L.

Pomologischer Sprechsaal.*)

Es wäre mir sehr interessant, Ihre und anderer Pomologen Erfahrungen in Bezug auf die Reifezeit und Dauer der Birne Zephirin Grégoire zu hören. Die Angaben in der Litteratur darüber sind so auffallend verschieden, daß die Sorte bald als eine bis zum Februar dauernde Winterbirne bald nur als Oktoberbirne bezeichnet wird, daß man fast glauben könnte, es handle sich nicht um eine und dieselbe Sorte.

---

*) Der „Sprechsaal" sei zahlreicher Benützung seitens der verehrlichen Abonnenten freundlichst empfohlen. Die Red.

Als Winterbirne wird Zeph. Grég. in folgenden Werken bezeichnet:

Illustr. Handbuch: Nov.—Jan.
Oberdieck Pom. Notizen: Nov.—Jan.
Annal. de Pomol.: Nov.—Febr.
Dochnahl: Dez.—Febr.
Hogg: Dez.—Jan.
Baltet, Bonn. Poir.: Dez.—Jan.
Niederl. Obstg.: Nov.—Febr., mit der kritischen Bemerkung:

„Nicht nur in den Niederlanden, sondern nach ausländischen Schriften auch in anderen Gegenden. Nur Decaisne macht eine Ausnahme; er läßt sie wahrscheinlich irrtümlich, schon im September und Oktober zeitigen."

Folgende Werke führen die Sorte als Herbstbirne an:

Decaisne, Jard. fruit. du Mus. 1865: E. Sept. bis E. Okt.
Leroy, Dict.: Oktober. Er spricht seine Verwunderung darüber aus, daß andere Pomologen die Reifezeit bis Februar angeben, und beruft sich auf Decaisne's Angabe, die mit seiner eigenen Erfahrung übereinstimmen.
Downing: Okt.—Nov.
Mathieu in Gartenflora 1883: Okt.—Nov.
Dr. Stoll in Oest.-Ung. Obstg. 1885: Im Oktober reifend, hält sich die Frucht gut 4 Wochen, jedoch habe ich nie die lange Dauer, wie sie das Illustr. Handbuch angiebt, gefunden.

Hier ist die Frucht, wenigstens in den letzten beiden Jahren, über den Oktober nicht hinausgekommen. Sp.-Rixdorf.

Antwort. Die Birne Zephirin Grégoire, welche ich sehr hoch schätze, reift hier in kaltem, schwerem Lehmboden von Mitte November bis Mitte Dezember. Im vergangenen, so überaus heißen und trockenen Sommer war sie anfangs November völlig reif, da sie schon Ende September eingeerntet werden mußte. Dies darf jedoch als Ausnahme gelten, gewöhnlich ernten wir unsere Winterbirnen erst Mitte Oktober ein, weil sie, so lange die Bäume schön grün sind, noch wachsen. Im Jahre 1893 wurden alle Winterfrüchte früher reif, so waren z. B. am 1. Dezember die Winter-Dechantsbirne und Hardenponts Winterbutterbirne völlig reif, die sonst erst nach Weihnachten lagerreif werden. Ich glaube, daß in den meisten Obstlagen der Monat November als der richtige Reifemonat für die Zephirin Grégoire bezeichnet werden dürfte.

Es wäre äußerst wünschenswert noch von anderen Seiten die Erfahrungen über genannte Sorte mitgeteilt zu erhalten und bittet die Redaktion freundlichst darum. Fr. L.

Rundschau und Ausstellungen.

Die allgemeine Obst- und Gartenbauausstellung zu Breslau vom 27. Sept. bis 4. Okt. 1893.

Ein jeder unserer Zeitgenossen dürfte wohl darüber nicht im Zweifel sein, daß wir uns heut in Bezug auf alles das, was Ausstellungswesen anbetrifft, im Zeitalter der Ausstellungen befinden. Diese stark zu Ausstellungen hinneigende Vorliebe macht sich nicht allein bei uns auf dem Kontinent, sondern in der ganzen civilisierten Welt geltend und zwar nicht ohne Berechtigung. Aus dem Zusammenhang, dem gegenseitigen Wettbewerb der Völker, dem Leben und Gesamtwirken der einzelnen Nation ergiebt sich diese gewissermaßen innere Notwendigkeit. Bei der einzelnen Nation gilt es im friedlichen Kampfe für das gesamte Vaterland zu wirken; hier vornehmlich in dem, was bisher unbeachtet gelassen oder aus voreingenommenen Gründen unausführbar erschien: eine mehr gleichmäßigere Verteilung der auf der Oberfläche des Bodens zu erzielenden Früchte, durch entwickelten und vermehrten Anbau derselben einerseits die Ernährungsfrage mit lösen, andererseits den Wohlstand im allgemeinen fördern zu helfen. Da wo die Kraft und das Ansehen des einzelnen nicht ausreichen, treten Berufs-Kreise (Genossenschaften) an dessen Stelle, Fachkreise, von denen nicht nur eingehende Kenntnis der in Betracht kommenden Gegenstände erwartet werden darf, sondern auch von hier aus als eine Anregung in die weiteren Volksschichten erwartet werden muß. Mag es immerhin sein, daß im Einzelfalle jedwede Ausstellungs-Aufgabe durch die vorhandenen Einsendungen nicht nur ihre Lösung findet, daß es sogar manchmal eines größeren Zeitraumes bedarf, bevor die eine oder andere Aufgabe zweckentsprechend zum Austrag kommt, so wird man doch im ganzen zugestehen müssen, daß eine irgend nennenswerte Ausstellung jedesmal auf der Bahn der Berufs-Entwickelung einen Schritt in diesem Berufe nach vorwärts bedeutet. Und der Deutsche Pomologen-Verein, selbst wenn er auch keinen weiteren Namen und Klang besäße, darf es sich in dieser Beziehung wohl ohne Selbstüberhebung anrechnen, daß durch sein Bestreben: Hebung des deutschen Obstbaues schon so manches Gute zum Nutzen des allgemeinen Wohles erreicht worden ist. Gleich den vorhergegangenen Ausstellungen, welche infolge seiner dreijährigen Zusammenkünfte, bisher an den verschiedenen Orten unseres deutschen Vaterlandes stattgefunden, ist auch diese Ausstellung zu Breslau wiederum ein sprechendes Zeugnis für seine Bedeutung, und damit ein Vorteil für das gesamte Obstkultur-Gebiet unseres Vaterlandes. Sind auch noch hin und wieder in dem einen oder andern Sortiment falsche, mangelhafte oder nur örtliche Bezeichnungen wiederkehrend, so ist doch im ganzen auf diesem Gebiete (den der Nomenclatur) schon ganz wesentliche Verbesserung eingetreten, und ich glaube, daß bei beschränkter Sortenwahl eine bessere Sortenkenntnis mehr allgemein gut wäre. Ein fernerhin bedeutender Umstand, welcher auch bei den Verhandlungen zu Tage trat, war die Betonung der zwar verschiedenartigen jedoch unerläßlichen Düngungsfrage des

Obstbaumes; ein dritter der des Wertes der Weinbereitung, der Vorführung zweckentsprechender Mostsorten; ein vierter, die immer wiederkehrende Befürwortung für Anlagen von Obstchausseen und Obstwegen unter Vorführung solcher hierfür geeigneter Sorten; endlich die Aufstellung eines Normal-Obstsortimentes, d. h. solcher Obstsorten, die unter den verschiedensten lokalen Verhältnissen sich trotzdem durch Ertrag, Haltbarkeit, Wohlgeschmack, Widerstandsfähigkeit (namentlich Birnen) auszeichnen.

Wenn man dabei das Produkt dieser Lösung: die Aufstellung eines sogenannten Normalsortiments, zunächst mit Rücksicht auf Kernobst, auch andererseits als ein höchst hinfälliges Prinzip darzustellen bemüht bleibt, übersieht man doch ganz den wesentlichen Kernpunkt dieser Frage, daß schließlich nur bei dem Schlackeprozeß edles Metall zu gewinnen ist. Die Lösung selbst ist hinsichtlich der mit der Obstkultur im Zusammenhang stehenden wirtschaftlichen Aufgaben eines Landes von zu wesentlicher Bedeutung, daher eines steten Strebens und Arbeitens wohl wert, unbeschadet der vielen Fehler und Mängel, die naturgemäß bei Lösung solcher Aufgaben mit unterlaufen. Ohne indessen den Rahmen dieser Darstellung zu überschreiten, wollte ich nur diese Bedeutung hervorheben gegenüber den Aufgaben eines einzelnen Obstbaubezirkes. Soll auch hier ein Normalsortiment für den enger begrenzten Kreis angestrebt werden, so drängt doch die wesentliche Aufgabe nach dem mehr materiellen Standpunkte, dem einer geeigneten Verwertung. Dies — wenn auch nicht die einzigen Gesichtspunkte — geben von vornherein der allgemeinen großen Obstbau-Ausstellung gegenüber der provinzialen an und für sich ganz verschiedene Richtungen. Das Normalsortiment anbelangend waren folgende Sorten von der betr. Kommission in Breslau zusammengestellt:

An Äpfeln:

Ananas, Baumanns, Burchardts, Blenheims Gold-, große Casseler, Cox Orangen, Champagner, goldgelbe Sommer-, graue französische, graue Herbst-, Harberts, Karmeliter, Landsberger, Muskat- und Orleans-Reinette, Alant-A., roter Astracan, gelber Bellefleur, großer Bohn-A., Boiken-A., edler Winter-Borsdorfer, weißer Wintercalvill, Cellini, Charlamowsky, purpurroter Cousinot, roter Eiserapfel, grüner Fürsten-A., Gloria mundi, deutscher Goldpepping, Grafensteiner, roter Jungfernapfel, Kaiser Alexander, Danziger Kantapfel, Königl. Kurzstiel, Luiken-A., brauner Matapfel, scharlachrote Parmäne, Wintergoldparmäne, Parkers Pepping, Ribston-Pepping, Prinzenapfel, gelber Richard, spätblühender Taffet-, roter Winter-Tauben-A., Virginischer Rosenapfel.

An Birnen:

Amanlis, Blumenbachs, Colomas Herbst-, Diels, Gellerts, graue Herbst-, Hardenponts Winter-, weiße Herbst-, holzfarbige, Liegels Winter- und Six' Butterbirne, Andenken an den Kongreß, rote Bergamotte, deutsche Nationalbergamotte, Betzelsb., Bosc Flaschenb., Capiaumont, Clairgeau, Esperens Herrenb., holländische Feigenb., Forellenbirne, Grumkower Buttb., Gute Graue, Schöne Gabriele, Gute Luise von Avranches, Stuttgarter Geißhirtle, Herzogin von Angoulême, Josephine von Mecheln, großer

Katzenkopf, Köstliche von Charneu, Kuhfuß, Leipziger Rettichb., Pastorenbirne, Prinzeß Marianne, Regentin, punktierter Sommerdorn, Winter-Dechantsb., Winternelis, Williams Christenbirne, Wildling von Motte, Weilersche Mostbirne, Zéphirin Grégoire.

Zur Aufnahme in dieses Sortiment wurden empfohlen:

Schöner von Boskoop, Carpentin, Cludius Herbstapfel, Transparentapfel von Croncels, gelber Edelapfel, Goldzeugapfel, Hawthornden, Königinapfel, Lothringer Rambour, Müllers Spitzapfel, London-Pepping, Reinette von Damason, gelber Stettiner, Sommerparmäne, weißer Winter-Taffetapfel.

Außerdem enthielt das Sortiment des Herrn Ökonomierat Späth-Rixdorf noch empfehlenswertes:

An Birnen:

Tréforier Lesacher, mittelgroß, sehr gewürzig und reichtragend, Fertility, mittelgroß, grünrotbraun, sehr saftig, indessen weniger gewürzig.

An Äpfeln:

Broholmer Rosenapfel, Kunzes Königsapfel, Graf Hallers Winter-Täubling, Multhaupts Reinette, Silber-Pepping, Späths Sämling, Winter-Postoph, Winter-Taubenapfel.

Als weitere Aufgaben stellten sich dar:

Große ausgedehnte Sortimente, Vorführungen von Erzeugnissen solcher Bäume, an denen besondere Düngungsversuche ausgeführt, Sortimente von Straßenobst, von geeigneten Mostsorten, Darstellungen der verschiedenen Hefenarten, Sortimente von Tafelobst, Sammlungen von Stein-, Beeren- und Schalobst, Dörrobst, Obstsaft-Produkte, Baumschulartikel und Maschinen. Fürwahr eine stattliche Anzahl von Aufgaben und eine noch stattlichere Zahl der sich in diesen Kreisen bewegender Lösungen. Wenn die Aussteller mit ihren Schätzen 7 große Hallen (zu je 4 Tischreihen) füllten, so war außerdem noch eine Halle, diejenige des praktischen Ratgebers, Trowitzsch und Sohn, Frankfurt a. O., in der allein es sich nur um Sammlungen handelte, welche die Lösung der Frage versuchten: drei solcher am besten zum Massenanbau sich eignender und für den Kauf gut verwendbarer Apfelsorten, vom Hoch- oder Halbstamm. Die Beteiligung hier aus den verschiedenen Teilen Deutschlands und Österreichs war naturgemäß bei der anscheinend leichten Aufgabe ziemlich groß und muß ich natürlich hier darauf verzichten diese einzelnen Einsendungen hervorzuheben, ich beschränke mich daher nur auf Nennung einiger Firmen und Sorten. Von Gutsbesitzer Mittelhaus-Dippmannsdorf bei Belzig war der sogenannte Dippmannsdorfer Dividendenapfel, langgestreckte, grüne Frucht, sowie scharlachrote Parmäne; von Puhlmann-Werder dagegen gestreifte Sommer- und Winter-Goldparmäne; vom Harz B. Warze, Lieutenant a. D., Blankenburg: Grafensteiner, eine sehr schöne Frucht, sowie der Halberstädter Jungfern- oder Hermannsapfel; von Westfalen Dr. Stohlmann-Gütersloh: Winter-Goldparmäne, Cellini und Grafensteiner sowie von K. Dreves-Bullinghausen bei Wetterburg: Hawthornden, sehr schön gefärbt; Chausseeaufseher Kropp-Solingen: Winter-Goldparmäne, Goldreinette, roter Eiserapfel;

von G. Gerken-Wörpelsdorf bei Bremen: Kaiser Alexander; von P. Feind-Mömbris: Kgl. Hofapfel, groß, grün und rot gefärbter Sommerapfel; von J. Müller-Seemoos bei Friedrichshafen: sogenannter Blauapfel, grün mit braunroter Sonnenseite, weiß punktiert; von Dr. Crusius, Rittergut Sahlis bei Kohsen in Sachsen: Sommer-Borsdorfer; Kreisgerichtsrat Scheer-Nymptsch: Danziger Kantapfel, stark gefärbt; von Kameke-Lustbar bei Degow in Pommern: sogenannter Winter-Bredeke, oder Schloethe, grün, breit, scharf gekantet; von Rathke-Prausk: doppelter Weinling — auch weißer Sommercalvill genannt, außerdem roter Herbstcalvill; von Sommermeyer-Dönhoffstedt in Ostpreußen: roter Herbstrambour, lebhaft rot, groß, rund. Neben der etwas mangelhaften Einteilung bezüglich einzelner Provinzen, dem geringen Lichtzutritt war es gleichzeitig zu bedauern, daß die Mehrzahl der Einsendungen: warum und weshalb gerade die vorgeführte Sorte die beste sei, einer näheren Begründung ermangelte.

Indem ich nun zu der Aufstellung zunächst großer, reichhaltiger Sortimente übergehe, vermag ich auch hier nur summarisch zu verfahren und gestatte mir die Sortimente dem Werte folgend, näher unter Angabe der Firmen sowie Hervorheben einzelner Sorten namhaft zu machen.

L. Späth-Rixdorf mit Apfel, (darunter 16 russische Sorten), Birnen, 75 Sorten Pflaumen, sowie eine Sammlung verschiedener Zieräpfel, im ganzen ca. 1000 Nummern stark. Das Sortiment gewährte auf Grund der Einteilung nach Reifezeit (Sommer-, Herbst- und Winterfrüchte) eine recht gute Übersicht und gerade dieser Umstand ist besonders erwähnenswert, sofern das Ausstellungen besuchende Publikum vielfach so unbefriedigt den Ort verläßt, weil sich wenig Gelegenheit bot bei der so massenhaften Anhäufung an Obst einen festen Anhaltspunkt in diesem Labyrinth zu gewinnen. Die Unkenntnis der Sorten, ihre pomologische Bezeichnung wären nicht allgemein so mangelhafter Natur, wenn gelegentlich der Ausstellungen seitens der Fachleute bezw. Aussteller hierin ein festes Prinzip bestände. Das Nichtsehenwollen trägt hieran allein weniger die Schuld, sondern vielmehr das Nichtsehenkönnen, und dies soll ja gerade der Mann von Fach vermitteln.

Die Späth'schen Früchte zeichneten sich durch Größe und Färbung im allgemeinen sehr aus. Zu den als Sommerapfel bezeichneten Abteilung seien erwähnt:

Saftaholm, eine schwedische Sorte und Williams Liebling, als einer der besten Sommeräpfel; zu den Herbstäpfeln gehörig: Späths Sämling, lebhaft rot, walzenförmig, Silber-Pepping, regelmäßig gut tragend, Akero, eine rosa-gelb gefärbte, schwedische Sorte, Prinzeß Wilhelm von Preußen, trägt bereits am einjährigen Triebe; zu den Winteräpfeln: Winter-Postoph, Dezember-Mai, im Geschmack ähnlich dem Weißen Wintercalvill, Grahams Königl. Jubiläumsapfel, eine erst seit 2 Jahren in England eingeführte Neuheit, Erzherzog Anton, ähnelt unserem Königl. Kurzstiel, sehr reichtragend, Reinette von Trient, als eine der besten Reinetten-Sorten.

(Fortsetzung folgt.) S. 36

Bericht über die Frankfurter Obstmärkte und über die Zentralstelle für Obstverwertung pro 1893.

Die Erwartungen des Komités, welches in Frankfurt a. M. die Veranstaltung von Obstmärkten seit mehreren Jahren in die Hand genommen hat, sind in diesem Jahre im vollsten Maße erfüllt worden. Das Komité kann mit dem erzielten Erfolge zufrieden sein. Es ist durch ihn die Existenzberechtigung der Obstmärkte glänzend dargethan und die gegen letztere bis dahin immer noch bestehenden Bedenken ein für allemal — hoffentlich endgültig — widerlegt. Mag man auch in Betracht ziehen, daß es in diesem Jahre sehr viel Obst gegeben, und daß die Produzenten jede sich ihnen bietende Gelegenheit benutzen, um den ihnen zugefallenen reichen Obstsegen zu verwerten, so kann dies doch dem Erfolge keinen Eintrag thun und nicht verkannt werden, daß man in Frankfurt a. M. auf dem Wege, den deutschen Obstbau zu heben, ein gutes Stück vorwärts gekommen ist. Aus den wenigen Verkäufern, die die ersten Märkte vor zwei Jahren beschickten, ist eine stattliche Zahl geworden; es waren auf den beiden diesjährigen Märkten über 1500 Anmeldungen vertreten und es hatten sich nicht nur die Aussteller aus der näheren Umgebung Frankfurts erheblich vermehrt, sondern es hatten sich thatsächlich aus allen Teilen des deutschen Reiches die Produzenten eingefunden.

Es waren auf den beiden diesjährigen Märkten, welche nach Beschluß des Komités, wegen der durch die große Hitze des verflossenen Sommers verursachten früheren Reife des Obstes, auch früher als in den vorhergehenden Jahren abgehalten wurden (am 5. u. 22 September) im ganzen angeboten:

a. Äpfel	2,702,712 kg
b. Birnen	181,050 „
c. Zwetschen	11,500 „
d. türk. Pflaumen	1,300 „
e. Reineclauden	650 „
f. Mirabellen	400 „
g. Nüsse	1,300 „
h. amerik. Preiselbeeren	500 „
i. Schlehen	10,000 „
k. Dörrobst	3,500 „
zusammen:	2,912,912 kg Obst u. Beeren,

außerdem Marmelade, Zwetschen- und Kirschgeist, Gelee und Obstweine. Ferner wurden noch große Posten Mostobst und Brennzwetschen ohne Proben ausgeboten.

Für die diesjährigen Märkte war zum erstenmal auch Verpackungsmaterial zugelassen und es hatten viele Firmen von dieser Vergünstigung Gebrauch gemacht.

Die so geräumige Stadthalle bot kaum Platz genug zur Ausstellung der eingesandten Proben, von denen sich viele und zwar namentlich die seitens mehreren Gemeinden zu einer Kollektiv-Ausstellung vereinigten, durch schönes Arrangement auszeichneten.

Verkauft wurden auf den beiden Märkten durch das Komité laut Schlußscheine:

a. Äpfel	582,545 kg
b. Birnen	45,410 „
c. Zwetschen (darunter Brennzwetschen)	20,315 „
d. Trauben	110 „
e. Nüsse	305 „
f. Quitten	50 „
g. Dörrobst	105 „
zusammen.	658,840 kg

Hierbei ist zu bemerken, daß eine Menge von Verkäufen abgeschlossen wurden, ohne daß des großen Andrangs wegen, das Komité hierüber Schlußscheine ausstellen konnte und dürfte sich unseres Erachtens der Gesamt-Umsatz auf das Doppelte der oben angegebenen Summe belaufen.

Auf beiden Märkten waren auch von einigen Firmen Obstgestelle, Obstpressen und landw. Maschinen ausgestellt und wurden auch hierin namhafte Verkäufe abgeschlossen.

Käufer waren aus allen Teilen Deutschlands erschienen, auch das Ausland war vielfach an den Käufen beteiligt, so kaufte eine Pariser Firma von einem Händler aus dem Rheingau 30000 kg Tafelobst.

Die Preise waren infolge der reichen Obsternte wohl niedriger als im Vorjahr, doch fand gute Ware lohnend Absatz.

Gleich, ja noch in höherem Grade erfolgreich, war das Komité mit der erst in diesem Jahre errichteten, dem gleichen Zwecke gewidmeten

Zentralstelle für Obstverwertung.

Die Obstmärkte, deren Abhaltung naturgemäß auf gewisse Zeiten beschränkt ist, sollen damit zu einem ständigen ununterbrochen das ganze Jahr hindurch wirkenden Vermittlungsorgan vervollkommnet werden. Es ist ohne weiteres einleuchtend, daß Obstmärkte nicht jedesmal dann, wenn irgend eine Obstsorte reif wird, abgehalten werden können; abgesehen von manchen anderen Gründen spricht schon der Umstand dagegen, daß verschiedene Obstsorten ein längeres Lagern, wie es bei dem nach Mustern erfolgten Verkauf auf Obstmärkten geschehen müßte, überhaupt nicht gestatten, sondern möglichst rasch verkauft werden müssen. Hier nun soll die Zentralstelle Abhilfe schaffen, sie soll den An- und Verkauf von Obst zu allen Zeiten ermöglichen oder wenigstens erleichtern. Die Produzenten sollen nicht nötig haben, mit dem Angebot zu warten, bis das Obst reif ist, sondern sie können schon vorher der Zentralstelle ungefähre Mitteilungen über den zu erwartenden Ertrag machen, so daß, ist die Reifezeit erst da, sofort mit der Versendung an die von der Zentralstelle benachrichtigten Konsumenten vorgegangen werden kann. Jeder Produzent wird also in der Lage sein, das zur Reife kommende Obst sofort zu verwerten. Er hat nicht nötig, sich um den Verkauf seines Beeren-, Stein- und Kernobstes zu bemühen, sondern er hat nur, wie bereits oben besagt, der Zentralstelle von den zu erwartenden Erträgen oder von seinem Vorrat Kenntnis zu geben, um von dieser mit Konsumenten unentgeltlich in Verbindung gesetzt zu werden.

Wie sehr die Errichtung der Zentralstelle dem allgemeinen Bedürfnis entsprochen hat, geht daraus hervor, daß schon in der ersten Woche nach Eröffnung derselben, die Anmeldungen und Nachfragen so stark einliefen, daß dieselben kaum zu bewältigen waren. Die in dieser Zeit angebotenen Äpfel 2c. beliefen sich auf 500000 kg. Die Nachfrage nach Obst war noch bedeutend höher; dieselbe betrug, ebenfalls in der ersten Woche, bereits über eine Million ko.

Im ganzen liefen bei der Zentralstelle bis inkl. 20. Oktober d. J. Angebote ein:

a.	Äpfel	16,609,110 kg
b.	Birnen	1,667,605 „
c.	Aprikosen	52,725 „
d.	Himbeeren	6,000 „
e.	Heidelbeeren	1,100 „
f.	Erdbeeren	— „
g.	Johannisbeeren	12,235 „
h.	Stachelbeeren	1,175 „
i.	Kirschen	156,540 „
k.	Mirabellen	23,440 „
l.	Pfirsiche	1,350 „
m.	Pflaumen	130,050 „
n.	Zwetschen	1,101,140 „
o.	Reineclauden	60,125 „
p.	Preiselbeeren	24,750 „
q.	Trauben	785 „
r.	Nüsse	10,250 „

s. Maulbeeren	500	kg
t. Hagebutten	9,175	„
u. Tomaten	3,050	„
v. Schlehen	18,600	„
w. Haselnüsse	500	„
x. Quitten	1,800	„
y. Weißdornbeeren	500	„
z. Fliederbeeren	2,150	„

sowie Obst- und Beerweine 1515 Liter
und Morcheln, Champignons und Kastanien,

zusammen: 19,894,655 kg

Obst und Beeren und 1515 Liter Obst-Beerweine

Bis zum gleichen Zeitpunkte liefen Nachfragen ein auf:

a. Äpfel	4,566,900	kg
b. Birnen	369,025	„
c. Aprikosen	4,800	„
d. Kirschen	153,210	„
e. Mirabellen	20,017	„
f. Reineclauden	14,100	„
g. Pfirsiche	3,310	„
h. Pflaumen	43,000	„
i. Trauben	365	„
k. Zwetschen	576,750	„
l. Johannisbeeren	21,700	„
m. Heidelbeeren	269,315	„
n. Himbeeren	8,000	„
o. Erdbeeren	1,000	„
p. Stachelbeeren	1,000	„
q. Preiselbeeren	47,665	„
r. Brombeeren	125	„
s. Hagebutten	1,000	„
t. Quitten	1,500	„

zusammen: 6,102,782 kg

(Schluß folgt.) f. 38

Bericht der Sektion Bayern des Deutschen Pomologen-Vereins.

(Schluß.)

In Oberfranken stehen die Obstbauverhältnisse der ganzen Lage entsprechend ungünstiger, doch auch hier beginnt sich der Nutzen der vielfach sich bildenden Fachvereine in erfreulichster Weise zu zeigen und gebührt hier dem Kreiskomite des landwirtschaftlichen Vereines Oberfranken für seine vielfachen Anregungen und Bemühungen, z. B.: Aufstellung eines Normalsortiments für diverse Lagen und Bodenverschiedenheiten vollste Anerkennung.

Im Kreise Niederbayern ist dank einer von den verschiedenen Behörden und Körperschaften mit großem Eifer an den Tag gelegten Fürsorge ein überaus weit verbreitetes Interesse der Landbevölkerung für den Obstbau und erfreulicherweise auch ein vielseitiger Erfolg zu konstatieren, da infolge sachkundiger Führung bei Neuanpflanzungen in zielbewußter Weise vorgegangen wird und hierdurch die auch auf weite Kreise abschreckende Wirkung von Mißerfolgen möglichst hintangehalten wird. Besonders wird auch hier neben der Sortenwahl auf rationelle Ernte und Verwertung Gewicht gelegt und bahnen sich auch hierin bessere Zustände an. Neben

seiner sonst viel eitigen Thätigkeit zu Gunsten des Obstbaues wurde dem Herrn Oekonomierat Grill-Landshut durch die k. Regierung Gelegenheit gegeben für die Staatsstraßen einen Bepflanzungsplan auszuarbeiten, in welchem die überhaupt geeigneten Strecken angegeben und die speziellen Erfolg versprechende Sorte verzeichnet waren. Nach diesem Plane wird systematisch fortgearbeitet und lassen sich schöne Erfolge konstatieren. Die Straßenwärter haben überdies einen Lehrkurs bei obigem Herrn durchzumachen und befinden sich an sämtlichen Staats- und vielen Distriktsstraßen geschulte Kräfte, welche wiederum Verständnis und Interesse bei Privaten verbreiten. Auf die überaus wichtige Institution eines Lehrkurses für Straßen- und Baumwärter kann nicht genug Gewicht gelegt werden, zumal wenn hohe Behörden und Körperschaften den Unterricht selbst ermöglichen und auch durch Stipendien den Besuch weiteren Kreisen erleichtern. Eine wie wichtige Rolle der Obstbau hier einnimmt erhellt aus der regen Förderung, welche das Kreiskomite des landwirtschaftlichen Vereines ihm angedeihen läßt. Es geschieht dies durch Veranlassung von Wandervorträgen, Preise für gutes Obst und für gute Leistungen der Straßenwärter, Vorführung guter Verwertungsapparate als Dörren 2c., unentgeltliche Verbreitung von Tausenden von Edelreisern geeigneter Sorten und endlich Verlosung von Obstbäumen in den landwirtschaftlichen Bezirksvereinen. Daß die höheren Lagen nicht gleichen Schritt halten können mit den bevorzugten des Donauthales ist selbstredend und doch findet außer der bedeutenden Verfrachtung Donau auf- und abwärts, aus fast allen Bezirken ein starker Export von Mostobst nach Württemberg statt.

Der Boden, ein tiefgründiger Lehm (Verwitterungsprodukt von Granit und Gneis), sagt besonders den Äpfeln zu. In großen Mengen werden dort gebaut: Weißer Astrakan, Danziger Kant-A., Purpurroter Cousinot, Pleißner Rambour, Roter Herbstcalvill, Winter Goldparmäne, Kasseler Reinette, Grafensteiner, div. Graue Reinetten, Weißer Wintertaffetapfel, Champagner und Baumanns Reinette; ja selbst auch der Rote Stettiner, welcher hier nicht in dem Maße an Krebs leidet wie an vielen anderen Orten, trägt ganz vorzügliche Früchte; ebenso auch Harberts Reinette, Pariser Rambour-Reinette, Goldreinette von Blenheim, Ananas Reinette, Kaiser Alexander und auch einige gute Lokalsorten. In Lagen, welche durch Spätfröste zu leiden haben, werden mit Recht die spätblühenden Sorten als Bohnapfel, Roter Eiserapfel, Danziger Kant-A., Königl. Kurzstiel, Kasseler Reinette bevorzugt. Die Kultur der Birne tritt wesentlich gegen die des Apfels zurück. Der bayrische Wald resp. dessen Vorberge produziert enorme Mengen guten Obstes, doch ist hier noch eine Besserung der Verwertung und des kaufmännischen Vertriebes zu wünschen; so wird aus dem Rotthale viel Obst nach Frankfurt a. M. verkauft, um durch dortige Keltereien einen Namen zu erhalten und von dort aus erst in den Handel zu gelangen. Im Donauthale ist diesbezüglich, wie bereits angedeutet, insbesondere im Bezirke Vilshofen eine intensive Obstwirtschaft eingeführt und wird hier viel Obstwein konsumiert und ausgeführt; es werden hiezu meistens Birnen und besonders bewährte Lokalsorten angebaut.

Im Kreise Schwaben ist ebenfalls über eine gedeihliche Entwickelung des Obstbaues zu berichten. Behörden und Vereine scheuen keine Mühe, um den Obstbau in weitere Kreise zu tragen, und Absatzgebiete zu eröffnen. In erster Linie ist auch hier die Thätigkeit des landwirtschaftlichen Vereines rühmend zu erwähnen; es werden Versammlungen und Ausstellungen arrangiert und durch Wandervorträge zu zeitgemäßem Betrieb angeregt. Hier wirkt neben anderen der Herr Kreisvertreter Kammerl. Neuburg mit Liebe und Eifer für die Erreichung des gesteckten schönen Zieles.

Möge nach Bildung der Sektion Bayern der Deutsche Pomologenverein unterstützt von dem vielseitigen Wirken anderer Vereine und Behörden durch Zusammenfassen aller Kräfte eine erfolgreiche ersprießliche Thätigkeit entfalten und den bairischen Obstbau zu weiterer Blüte bringen.

Möhl,
Königl. Hofgartendirektor.
Vorsitzender.

Zimmermann,
K. Hof-Garteningenieur.
Schriftführer.

Antwerpen 1894 Weltausstellung unter dem Protektorate Sr. Majestät des Königs von Belgien. Man beabsichtigt die von Chicago zurückkommenden Ausstellungsgüter zu einer Weltausstellung in Antwerpen zu vereinigen.

Pflanzen- und Rosenausstellung in Abbazia. Im Mai 1894 findet unter dem hohen Protektorate Ihrer kaiserl. und königl. Hoheit der Frau Kronprinzessin-Witwe Erzherzogin Stefanie eine Rosen- und allgemeine Pflanzen- und Gemüse-Ausstellung in Abbazia statt. Es sollen dabei namhafte Preise zur Verteilung gelangen. Dem Ausstellungsprogramm liegt die Idee zu Grunde, ein Vegetationsbild, solch' subtropischer Gewächse vorzuführen, die in dem milden Klima Abbazias im Freien gedeihen und kultiviert werden können. Dem schnellen Aufschwung Abbazias, sowie der ganzen österreichischen Riviera von Volosca bis Lovrana, verdankt man es, daß in jüngster Zeit dort Villen entstehen, die man mit üppigen südländischen Pflanzen zu umgeben beabsichtigt. Diese Ausstellung soll sich alljährlich wiederholen, um dadurch in der einheimischen Bevölkerung die Liebe zur Gartenkultur zu erwecken.

In Buenos Ayres (Argentinien) wurde ein Botanischer Garten und Arboretum gegründet, derselbe soll hauptsächlich der Akklimatisation von Pflanzen der verschiedensten Zonen dienen; es wird um Zusendung von Sämereien aller Art gegen Tausch gebeten. Sendungen sind zu adressieren an Herrn Calle, Caceros, Buenos Ayres, Rep. Argentinien.

Mitteilungen.

Die größte Birne, die je in Deutschland gezogen wurde, dürfte wohl die von Herrn von Lade zu Geisenheim a. Rh. gezüchtete und in Breslau im Herbst 1893 ausgestellte Schöne Angevine (Belle Angevine) sein, welche, am 23. September gepflückt das Gewicht von 1150 Gramm hatte. Wäre dieselbe, wie das hätte eigentlich sein müssen, noch bis Ende Oktober am Baume geblieben, so wäre sie sicherlich noch bedeutend größer und schwerer geworden. Leider ist sie zum Rohgenuß unbrauchbar, daher nur eine Zierfrucht.

Zur Champignonzucht. In der „Vegetarischen Rundschau" 1893 S. 292 giebt Herr Leopold Kittl (Czernowitz) eine Anweisung, wie auf rationellste Art und Weise Champignonkultur zu betreiben ist ohne jedwede Verwendung von Dünger. Herr K. hat diese Kultur auf einem Edelhof im Kaukasus kennen gelernt und dieselbe seit jener Zeit betrieben. Seine Freunde und Bekannten, denen er sie anempfohlen, haben sämtlich damit vorzügliche Erfolge erzielt.

Da die Vegetarische Rundschau nur einen kleinen Leserkreis hat, so schien es mir geboten, diese Anweisung einem größeren Leserkreise zugänglich zu machen.

„Auf einem möglichst im Schatten gelegenen Gartenbeete wird die Erde auf etwa 40—50 cm ausgehoben und beiseite gelegt. In die nun entstandene Vertiefung stampft man 30—40 cm hoch den sich beim Dreschen von Rot-, Bastard- oder Weiß-Klee ergebenen, meist ganz und gar unverwendbaren Hülsenstaub fest, welcher bei der Manipulation etwas angefeuchtet wird. Auf diese Schicht giebt man eine weitere 15—18 cm starke von der abgeräumten Erde. Nach 3—4 Monaten, — also, wenn die Anlage im zeitigen Frühjahr geschah, schon im Sommer, — kommen die Champignons heraus, schön, rein, groß und von wunderbarem Geschmack. Eine weitere Pflege ist nicht nötig, höchstens, daß man in länger andauernder, trockener Zeit mit lauwarmem Wasser gießt. Das Beet trägt ununterbrochen bis in den Winter hinein und, wenn man es vor Frost und Kälte mit Laub und Stroh schützt, kann man noch sehr spät sich an den köstlichen Pilzen delektieren. Auch den Vorteil haben diese Beete noch, daß sie mehrere Jahre tragen. Ich selbst besaß eines, welches durch volle fünf Jahre sehr reichliche Ernten gab, und nicht nur den Hausbedarf — und in meinem Hause

werden viel Schwämme konsumiert — deckte, sondern auch noch eine bedeutende Abgabe ermöglichte."

Soweit Herr K. Ich selbst werde im Frühjahr ein solches Beet herrichten und veröffentliche die Anweisung, damit auch andere mit dieser sehr einfachen Kultur Versuche machen. Es wäre sehr wünschenswert, wenn die Erfolge in den Blättern bekannt gegeben würden.

Dr. med. Herm. Fischer,
Westend-Charlottenburg.

Fragekasten.

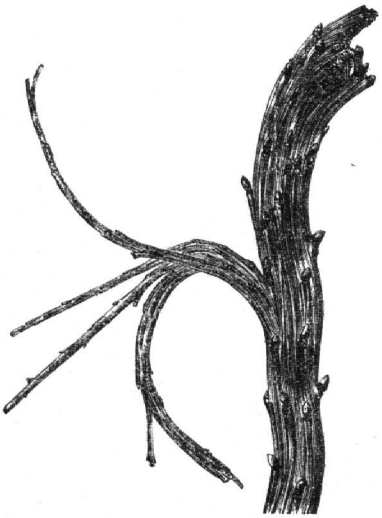
Frau Langjahr, Zittau. Woran liegt es, daß meine Blumen sämtlich klebrige Blätter bekommen, die dann abfallen; es scheint, es steckt ein Bäumchen das andere an. Gummi-, Myrten-, Orangenbäume, Azaleen, Kamellien leiden darunter. Ich habe zwar im Sommer mit Hornspänen gedüngt; aber einige Jahre that ich dies nicht. Oder sollte das Verpflanzen in einen sonnigen Garten schuld an dem Übel sein?

Antwort: Unstreitig sind ihre Pflanzen vom Honigtau befallen, worunter die verschiedensten Arten der Gewächse zu leiden haben. Es äußert sich diese Erscheinung in dem Auftreten eines zuckerähnlichen Überzugs auf der oberen Seite der Blätter, (seltener auf Blüten und Zweige) oder in Form gelber zuckerähnlicher Tropfen. Siehe die Entwickelung und Entstehung des Honigtaus in Jahrgang 1893, Heft 9, Seite 182.

Auch bei Ihren Pflanzen trägt das Verpflanzen an einen sonnigen Standort jedenfalls die Schuld der Erkrankung. Honigtau tritt aber auch bei Kamelien, Epheu im geheizten Zimmer häufiger auf; infolgedessen werden die Blätter trocken und fallen ab. Man wendet hiegegen mit Erfolg ein mehrmaliges Abwaschen mit lauwarmem Wasser und Schwamm an. Auch verdünntes Sodawasser (Soda in Wasser aufgelöst) findet häufig zum Abwaschen Verwendung. Wir dürfen indessen das Abfallen der Blätter hier allein nicht auf die anhaltende, trockene, warme Luft zurückführen, sondern müssen es vielmehr in der Pflanze oft selbst suchen. Vielleicht hat gleichzeitig eine Erkrankung der Wurzeln stattgefunden, so daß sie außer Stand gesetzt sind, soviel flüssige Nahrung, Wasser mit Nährstoffen, aus dem Boden aufzunehmen, als die Blätter in der heißen trockenen Jahreszeit durch die Verdunstung an die atmosphärische Luft abgeben müssen, und zur Assimilation (Ausbildung der Baustoffe) gebrauchen. Ein rationelles Mittel gegen diese Krankheit ist noch nicht bekannt. Versuchen Sie ein öfteres mehr oder weniger stärkeres Bespritzen der Blätter mit Wasser; es muß sich dies jedoch nach der Zimmerluft richten, da sich ein starker, anhaltender Regen auch bei im Freien stehenden, von Honigtau befallenen Pflanzen am besten bewährte. Noch ratsamer ist jedoch das Abwaschen. Ist die Wurzel krank, was man wohl an den schwarz gewordenen Wurzeln erkennen kann, so muß ein Umpflanzen unbedingt vorgenommen werden. Gleichzeitig sind alle faulenden Wurzeln mit scharfem Messer abzuschneiden und ist die schlechte Erde ganz zu entfernen. Auch wird ein Rückschnitt der Zweige, falls sie kahl geworden sind, am Platze sein. Die Töpfe zum Versetzen sind entsprechend klein zu wählen; die Erde soll nahrhaft und mit scharfem Sand gemischt werden. In trockener Zimmerluft ist also ein öfteres Überspritzen der Blätter am Tage notwendig, dagegen sind die Töpfe mit größter Vorsicht zu begießen; der Boden soll nur immer mäßig feucht sein, bis neue und gesunde Wurzelbildung stattgefunden hat. Unter Umständen könnte auch durch Überdüngung mit den Hornspänen, wenn in zu großen Mengen beigegeben, die Wurzelfäule eingetreten sein. Den erkrankten Pflanzen darf in diesem Falle, nicht eher flüssiger Dünger verabfolgt werden, bis sie sich vollkommen erholt haben. Um eine schnellere Erholung der Pflanzen herbeizuführen empfiehlt es sich die Töpfe in ein warmes Beet einzusenken und stets für entsprechende Luftfeuchtigkeit zu sorgen. Th. P.

Worauf iſt das bandartige Gebilde, das ſich bei meinen Kirſchen zeigt zurückzuführen, iſt es ſchädlich? Womit bezeichnet man dieſe Erſcheinung und welche Mittel ſind hiergegen anzuwenden?

Antwort: Der uns überſandte Kirſchenzweig zeigt eine Verbänderung (oder fasciation); eine Krankheitserſcheinung, die im vorliegenden Falle durch zu reichliche Waſſer- und Nährſtoffzufuhr entſtanden ſein dürfte. Auch abnorme Druckverhältniſſe rufen dieſe Verbänderung in vielen Fällen hervor. Es gehört die Erſcheinung keineswegs zu den Seltenheiten, krautartige ſowohl wie holzartige Gewächſe, Roſen, Akazien, Holunder, Weiden, Kirſchen, Spargel ꝛc. zeigen ſehr häufig dieſe bandartige Stengelbeſchaffenheit. Stets iſt hier eine Verſchmelzung von Zweigen zu konſtatieren, die dann gemeinſam mit einander in die Höhe wachſen und eine abnorm große Menge Gefäßbündel beſitzen, um wie ja auch nebenſtehende Zeichnung zeigt, ſich ſpäter wieder zu trennen. Ungeheure Anhäufungen von Säften, die eine große Anzahl von Knoſpen zum Durchbruch bringen und wirklich vollkommen ausgebildete Blätter, die in allerdings größerer Anzahl als bei normal gewachſenen Zweigen vorhanden ſind, treten auf. Jede Verbänderung zeigt faſt ein krummes Wachstum. Betrachten und unterſuchen wir die Gipfelknoſpe eines ſolch' abnormen Triebes, ſo nehmen wir wahr, daß die Knoſpe eine weit größere Breitenausdehnung als ſonſt beſitzt, immer treten mehrere Knoſpen an der Wachstumsſpitze auf. Bei normalen Zweigen iſt dagegen nur eine Terminal- oder Gipfelknoſpe vorhanden.



Verbänderung eines Zweiges.

Häufig kommt es auch wohl vor, daß eine Verbänderung dann eintritt, wenn die Spitze eines Zweiges reſp. die Gipfelknoſpen durch Tiere abgefreſſen oder anderweitig zerſtört wurden, jedoch dürfte dies wohl mehr bei ſtrauchartigen Pflanzen, wo Tiere hinzu gelangen können, der Fall ſein. Ein Zurückſchneiden des Pflanzenkörpers bis auf einige Entfernung unterhalb der verbänderten Stelle iſt ſtets empfehlenswert. Die oberſte, gut entwickelte Seitenknoſpe bildet ſich dann zur Gipfelknoſpe aus und übernimmt die Verlängerung des Triebes.

In unſerem herrlichen, an Naturſchönheiten reichen Schwabenlande haben wir ſehr häufig Gelegenheit, ſolche Verbreiterungen an Wurzeln zu beobachten, z. B. bei Sträuchern auf Felſen, wo die Wurzeln in die Felsſpalten eindringen; große und abnorme Druckverhältniſſe dürften hier die alleinige Urſache ſein. Auch ältere Stämme, ſowie jüngere Zweige von Epheu zeigen häufig ſolche Stengelverbreiterung, wenn dieſelben in Felsſpalten eindringen.

Der Gärtner als Pflanzenzüchter hat ſich dieſe Verbänderung zu Nutzen gemacht und dadurch die Pflanze durch weitere Gewinnung von Samen fortzupflanzen verſtanden. Der Hahnenkamm, Celosia cristata, liefern das beſte Beiſpiel. Hier haben wir nicht nur verbänderte Stengel, ſondern auch Blüten, die ja, wie allgemein bekannt, durch Samen echt fortzupflanzen ſind. Ch. P.

Litteratur.

Vollständiges Handbuch der Obstkultur. Von Dr. Ed. Lucas. Dritte Auflage. Neu bearbeitet und vermehrt von Fr. Lucas, Direktor des Pomologischen Instituts in Reutlingen. Mit 319 Holzschnitten. Preis elegant in Halbleinwand gebunden Mark 6.—.

Kaum erschienen liegen über dasselbe u. a. schon nachstehende Rezensionen vor:

Österreich. landw. Wochenblatt, 1893, Nr. 49: „Lucas' Handbuch der Obstkultur gilt unter den zahlreichen Werken, welche die deutsche Litteratur dem bekannten Pomologen verdankt, als das wertvollste, als ein Vademecum für den Baumzüchter und für den Gartenfreund. Es umfaßt alle Zweige der Obstkultur, wie die Erziehung, Anpflanzung und Pflege des Obstbaumes, den Obstschutz, die Obstverwertung, den Obstbau im Garten, auf dem Felde, auf Wiesen und Weiden und an Straßen, die Anpflanzung auf kahlen Geländen, Eisenbahndämmen 2c., sowie eine kurze Anleitung zum Bestimmen der Obstsorten, zur Einführung in die Pomologie, eine Auswahl der zur Anpflanzung empfehlenswertesten Obstsorten u. s. w. In der nun vorliegenden dritten Auflage des Werkes ist neu hinzugekommen die vom früheren Lehrer der Naturwissenschaften an dem Pomologischen Institut in Reutlingen bearbeitete Theorie des Obstbaues. Im übrigen erfuhr das ganze Buch eine gewissenhafte Durcharbeitung unter sorgfältiger Berücksichtigung aller neuen Erfahrungen auf dem Gebiete des Obstbaues, der Obstverwertung und der Pomologie, so daß es nun in seiner neuen Auflage Jedermann auf das wärmste zur Anschaffung empfohlen werden kann."

Württ. Wochenblatt für Landwirtschaft, 1893, Nr. 52: „Das rühmlichst bekannte Handbuch des verdienstvollen Pomologen erscheint nunmehr in 3. Auflage, welche, wie die 2., von dem gegenwärtigen Direktor des pomologischen Instituts in Reutlingen herausgegeben ist. Das Handbuch zerfällt in 5 Abteilungen. (Folgt Inhalt.) Neu ist die 1. Abteilung: „Theorie"; sie ist von H. Reichelt, Vorstand der pomologischen Gärten in Friedberg, bearbeitet. Dadurch eignet sich das Handbuch auch als Lehrbuch beim Unterricht über Obstbau an landwirtschaftlichen Garten- und Obstbauschulen. Selbstverständlich sind in der neuen Auflage alle neueren Erfahrungen benützt und demgemäß der Text umgearbeitet."

Bernische Blätter für Landwirtschaft, 1893, Nr. 103: „Dieses vorzügliche Werk ist hinreichend bekannt und ist noch immer eines der besten pomologischen Handbücher. Die neue Auflage bietet einen vermehrten Text und sind namentlich auch die Illustrationen zahlreicher und sauber ausgeführt. Sehr anregend und belehrend ist namentlich auch das umfangreiche Kapitel der Obstverwertung."

Schweizerische landw. Zeitschrift, 1893, 51. Heft: „Es gibt kaum eine wichtigere Frage aus dem großen Gebiete, die hier nicht ihre Behandlung findet. Die Lucas'schen Bücher zeichnen sich durch große Klarheit und Einfachheit des Stiles aus und sind besonders als Lehrbücher geeignet. Ich habe die „Anleitung zur Obstkultur" — eine kleinere Ausgabe des „Handbuchs der Obstkultur" — als Jüngling liebgewonnen und freue mich nun, daß das junge Reis zum mächtigen, früchtereichen Baum geworden ist. Die Ausstattung des Werkes ist vortrefflich und der Preis billig."

„Anleitung zur rationellen Apfelweinbereitung von Dr. E. Kramer" ist der Titel eines im Verlag von P. Parey, Berlin, neu erschienenen Werkchens. Wenn auch die Anzahl der, diesen Stoff behandelnden Schriften nicht klein ist, so verdient das vorliegende Buch deshalb doch alle Beachtung, weil es die bis jetzt auf dem Gebiete der Apfelweinbereitung gemachten Erfahrungen kurz und dabei dennoch klar und leicht verständlich zusammenfaßt.

Durch Tabellen und den Text begleitende Illustrationen wird zum Verständnis des Gesagten wesentlich beigetragen. Das Buch ist so recht geeignet dem Produzenten ein sicherer Führer und Ratgeber zu sein, und bildet eine weitere, recht schöne Bereicherung der beliebten Thaer Bibliothek. P. K.

Personalien.

Geheimerat, Prof. Dr. L. Wittmack, Berlin, wurde zum Ehrenmitglied der königl. Landeskultur und botanischen Gesellschaft in Gent ernannt.

Friedrich de Coninck, Handelsgärtner, Gent, starb am 8. August im Alter von 78 Jahren.

† Der kgl. Garten-Inspektor J. Bong am 5. Oktober zu Kolberg.

† Pastor emer. Senior Ferd. Görges, langjähriges Mitglied des Deutschen Pomologen-Vereins, nach 14tägiger Krankheit am 1. Dez. im Alter von fast 91 Jahren.

† Professor Dr. Fr. Karl Medicus den 18. Dez. 1893 zu Wiesbaden nach längerem Leiden im 81. Lebensjahre. Medicus war Lehrer der Landwirtschaft und des Gartenbaues und wirkte als Direktor der landw. Schule zu Hof Geisberg in der Provinz Nassau äußerst ersprießlich. Auch als Schriftsteller erwarb er sich einen bedeutenden Namen. Eine Biographie des Verstorbenen mit Portrait findet sich in den Pomologischen Monatsheften Jahrgang 1889, Seite 65. Er ruhe in Frieden!

Deutscher Pomologenverein.

In Breslau wurde fast einstimmig beschlossen, die nächste allgemeine Versammlung deutscher Pomologen und Obstzüchtern in Cassel abzuhalten und unser langjähriges Mitglied Herr J. Hördemann, Cassel, beauftragt, bei den dortigen Behörden darüber vorstellig zu werden.

In welch tüchtige und bewährte Hand diese Angelegenheit gelegt wurde, beweist der Erfolg des Aufrufes zu einer Versammlung im Interesse dieser Sache, unterzeichnet von den Herren J. Hördemann, Kunst- und Handelsgärtner; L. Eubel, Stadtgärtner und C. Wissenbach, Friedhofsinspektor. Das Resultat dieser, nach der Casseler allgemeinen Zeitung, sehr stark besuchten Versammlung war ein äußerst günstiges. Es zeigte sich unter den Versammelten ein sehr reges Interesse für den Obstbau und es wurde einstimmig beschlossen, den Antrag anzunehmen und im Herbst 1896 die Generalversammlung und den Kongreß deutscher Pomologen u. s. w., verbunden mit einer großen Obstausstellung, in Cassel abzuhalten. Durch Zuruf wurde sofort das nachstehend genannte provisorische Komite gewählt:

Oberbürgermeister Westerburg, Vorsitzender; Graf v. Schlieffen, Windhausen, 1. Stellvertreter des Vorsitzenden; Königl. Hofgärtner Fintelmann, 2. Stellvertreter des Vorsitzenden; Handelsgärtner Jakob Hördemann, 1. Schriftführer; Inspektor Wissenbach, 2. Schriftführer; Sekretär Degenhard; Stadtgärtner Eubel; Lieutenant Fischer, Freienhagen; Intendant Baron v. Gilsa; Generalsekretär Gerland; Direktor Dr. Hesse, Marburg; Stadtrat Hochapfel; Landschaftsgärtner Knauff; Stadtrat Loof; Major a. D. v. d. Malsburg-Eichenberg; Professor Dr. Möhl; Königl. Hofgarteninspektor Michel; Dr. v. Peter und C. Reichelt, Friedberg, Vorstände des Oberhessischen Obstbauvereins; Ober-Regierungsrat Schönian, Komitemitglieder.

Es wäre somit als bestimmt anzunehmen, daß unsere nächste allgemeine Versammlung in Cassel 1896 stattfinden wird.

Der pomologische Wert der inneren Merkmale der Äpfel und Birnen.

Von Kgl. Ökonomierat R. Göthe in Geisenheim a. Rh.*)

(Mit 1 Tafel Abbildungen.)

Über diese wichtigen Kennzeichen der Kernobstsorten befinden sich in den Lehrbüchern über Pomologie mancherlei Angaben; am ausführlichsten bespricht Dr. Ed. Lucas dieselben in seinem Werke über das Studium der Pomologie, wo auf Seite 47 der Abschnitt über die inneren Merkmale beginnt. Wird so die Bedeutung derselben anerkannt, so finden sie aber für die praktische Bestimmung von Obst und bei den Beschreibungen nur insoweit Verwendung, als die Form der Kammern und der dieselben umgebenden Gefäßbündel nur im Längsschnitt benutzt wurden (Schnitt vom Stiele zum Kelch durch die Mitte der Frucht). Die Durchschnitts-Zeichnungen der pomologischen Werke der Neuzeit sind bis auf ganz wenige Ausnahmen solche Längsschnitte. Es können indessen die Figuren, die beim Zerschneiden der Früchte im rechten Winkel zu ihrer Achse und mitten durch das eigentliche Kernhaus gewonnen werden, mit derselben Berechtigung als pomologische Merkmale dienen, wie Längsform der Kammern und der Kernhaus-Gefäßbündel. In dem pomologischen Nachlasse des verstorbenen Herrn Geheimen Rats Dr. Engelbrecht, der seitens der Erben unserer Anstalt in hoch anerkennenswerter Weise überlassen wurde, finden sich mehrfache Querschnitte als ein Beweis dafür, daß dieser bedeutende Pomologe auf solche Darstellungen Wert zu legen anfing.

Eingehende Studien des verflossenen Etatsjahres haben die Wichtigkeit dieser Querschnittsbilder insofern in das hellste Licht gestellt, als bei sehr vielen Apfelsorten innerhalb der Gefäßbündel und denselben angepaßt oder mit ihnen an bestimmten Stellen in Verbindung stehend eine Grenzlinie zwischen den inneren, das eigentliche Kerngehäuse umgebenden und den äußeren Fleischteilen deutlich hervortritt, die von der einfach gebuchteten Linie sich bis zu der deutlich ausgeprägten Form von Blumenblättern erweitert, deren Zahl, den Kammern angepaßt, 5 beträgt, so daß zwischen je zwei Kammern ein solches Blatt tritt. Diese Bildungen sind bei den Figuren 1, 2, 4, 5, 8, 10 und 11, der dieser Abhandlung beigefügten Tafeln I, II u. III zu ersehen. Diese Linie, welcher man wohl am besten den Namen „Kernhauslinie“ giebt, wurde bei einer großen Anzahl von Früchten beobachtet. Bei Neustadts Pepping (Nr. 4) trat diese Linie bei amerikanischen Originalfrüchten genau ebenso hervor, wie bei einheimischen selbst gezogenen. Bei einigen Sorten fehlt die Linie ganz und es macht den Eindruck, als ob bei diesen die das Kernhaus umgebenden

*) Mit gütiger Erlaubnis des Verfassers dem Jahresberichte der K. Lehranstalt für Obst- und Weinbau in Geisenheim pro 1892/93 entnommen. Fr. L.

10 Gefäßbündel weiter nach der Peripherie der Frucht zu säßen. Beispiele dieser Art sind in den Figuren 3, 6, 7, 9 und 12 zu sehen. Es sei ausdrücklich bemerkt, daß zur Feststellung dieser Thatsache von jeder Sorte eine größere Anzahl von Früchten zerschnitten wurde und daß deswegen dieses Merkmal ein feststehendes zu sein scheint.

Bei den Birnen fehlt dem Querschnitte die Kernhauslinie. Die Grenze zwischen dem Kerngehäuse und den dasselbe unmittelbar umgebenden Fleischteilen und der äußeren Fleischpartie wird durch Steinzellen (Steinchen) markiert, die gewöhnlich nach Innen dicht beisammen liegen und größer sind, während sie nach Außen hin weiter voneinander stehen und in gleichem Maße kleiner werden. Solche Erscheinungen sind in den Figuren 13, 15, 16 und 17 zu sehen.

In einigen Fällen erscheinen die Steinzellen in gleicher Stärke bandförmig angeordnet, wie bei 14 und 19, welche letztere Sorte ein regelmäßiges Fünfeck aufweist.

Die Gefäßbündel der Birnen, welche vom Stiele und seiner Verlängerung auslaufen und viel zahlreicher als bei Äpfeln sind, reichen nur vereinzelt und zerstreut bis zur Stelle des Querschnittes und liegen der Peripherie der Frucht ziemlich nahe. Entweder bilden sie eine Linie wie bei 14 und 15, oder sie sind unregelmäßig verteilt wie bei 18. Bei andern Sorten fehlen sie im Querschnitte ganz (13, 16, 17 und 19).

Diese Figuren bei Birnen, bei einer größeren Anzahl von Früchten ein und derselben Sorte nachgewiesen, scheinen auch konstant zu sein.

Zu den vorstehend geschilderten Merkmalen kommen noch die Figuren, die sich aus dem Querschnitte der Kammern ergeben. Ein Blick auf die Abbildungen zeigt ihre große Mannigfaltigkeit in der Anordnung, zumal bei den Äpfeln. Die Form des Kerngehäuses bei Nr. 6 ist schon von alter Zeit her bekannt und führte für diese Sorte zu der Bezeichnung „Jerusalems-Apfel". Man vergleiche aber die Kammern von 5 mit denen von 8, 9 und 12, sowie diejenigen von 13 mit denen von 14, die vierteilig sind, von 17, deren strenge Regelmäßigkeit auffällt, von 18, die vollständig verkrüppelt sind und von 19. Auch von diesen Figuren kann auf Grund der Besichtigung einer größeren Anzahl von Früchten ein und derselben Sorte von Beständigkeit gesprochen werden.

Unter der Zusammenwirkung der vorstehend erörterten drei Punkte (Kernhaus-Linie, Gefäßbündel bezw. Steinchen und Form der Kammern im Querschnitte) entstehen, durch die Umfassungslinie der Frucht begrenzt, Diagramme, welche für das Bestimmen von Obstsorten um so wichtiger sein dürften, als sie sich — soweit dies bis jetzt nachgewiesen werden konnte — durch Beständigkeit auszeichnen und somit anderen schwankenden und unsicheren Merkmalen gegenüber von großem Werte sind. Dies tritt besonders bei Sorten hervor, die sich im Äußeren, in Form und Farbe sehr ähnlich sehen und zu gleicher Zeit reifen oder doch miteinander zum Bestimmen eingeschickt werden. Es konnten in dieser Richtung bis jetzt erst einige Birnsorten verglichen werden, die in den Abbildungen 20, 21 und 22 dargestellt sind. Wie schon oberflächliche Betrachtung zeigt, bieten in

solchen Fällen die Diagramme in ihren drei Teilen scharf hervortretende und leicht erkennbare Unterschiede.

Die vorstehenden Beobachtungen sind nur als Anfang größerer Arbeiten zu betrachten und bedürfen noch sehr der Prüfung in den verschiedensten Verhältnissen und bei den verschiedensten Sorten. Es ist ja nicht ausgeschlossen, daß unter dem Einflusse des Bodens, der Ernährung, des Schnittes und des Klimas, in welchem die Früchte gewachsen sind, Veränderungen obiger Merkmale hervorgerufen werden können.

Ueber Obstausstellungen.

Von Jakob Hördemann, Cassel.

(Schluß.)

Zweitens soll es bei solchen Ausstellungen nicht Aufgabe der zur Mithilfe herangezogenen Obstkundigen sein, jede Ausstellungsnummer, nach ihren pomologischen Bezeichnungen durchzusehen, und wo diese fehlen, dieselben hinzuzufügen, indem es bei einer umfangreicheren Ausstellung selbst dem eifrigsten, fleißigsten und unermüdlichsten Obstkenner nicht möglich ist, hier korrekt und verantwortlich verfahren zu können. Was sich dagegen hier zur Belehrung des Publikums, der Obstzüchter und Laien der Obstzucht erfolgreich thun läßt, besteht darin, daß aus dem gesamten Ausstellungsmaterial A. Normalsortimente, die pomologisch richtig benannt sind, B. aus allen vorhandenen Obstgattungen Mustersortimente für alle Zwecke, sei es für Hochstamm- oder Formobstzucht, unter Berücksichtigung dessen, daß sie nach ihren Eigenschaften auch für die betreffende Gegend passen, zusammengestellt werden.

Die Normalsortimente A sollen einesteils dem Studium aller derer dienen, welche sich für Obstzucht interessieren, dann aber auch ihrer Hauptsache nach jenen Ausstellern zu Vergleichszwecken, um ihre ausgestellten und mit Namen versehenen Früchte richtig zu stellen, in welchem Bestreben sie wohl gern von jedem anwesenden Obstkundigen unterstützt werden.

Jene unter B kombinierten Mustersortimente sind aber für Lokal-Obstausstellungen von der größten Wichtigkeit und unbestreitbarer Bedeutung. Dem Deutschen Pomologenverein, hauptsächlich dessen Gründern und sonstigen namhaften Pomologen gebührt wohl die volle und höchste Anerkennung dafür, daß sie es waren, welche reformatorisch auf das Wesen des Obstbaues insofern einwirkten, als sie aus den vorhandenen unzähligen Obstsorten die vorzüglichsten herausgegriffen, diese nach ihren charakteristischen Merkmalen beschrieben und geordnet, dann ihre nicht hoch genug zu schätzende Arbeiten in dem bis heute noch unübertroffenen pomologischen Handbuch der Obstkunde von Jahn, Lucas und Oberdieck der Mit- und Nachwelt als ein auf solidester Grundlage für den gesamten wissen-

schaftlichen und praktischen Obstbau ruhendes Vermächtnis hinterlassen haben. Diese eminente Schöpfung kommt, wie es ja auch nicht anders sein kann, dem großen Ganzen zu statten, ist aber nicht für einzelne, nach ihren klimatischen Verhältnissen unter sich divergierenden Länderstrichen berechnet und geschaffen.

In Berücksichtigung dessen hat nun der Deutsche Pomologenverein es schon vor Jahren unternommen und bei allen seinen ferneren Hauptversammlungen fort und fort daran gearbeitet, aus den großen, in den pomologischen Handbüchern beschriebenen Obstsortimenten jene Sorten auszuwählen, welche sich nach ihrer Qualität, ihrem Verbrauchswert und auch, nach sonst gemachten Erfahrungen, zum allgemeinen Anbau empfehlen dürften. Auf Grund dieser Zusammenstellungen glauben nun viele sich bei vorzunehmenden Pflanzungen von Obstsorten hiernach ein- für allemal richten zu können. Daß dem nicht so ist, auch nicht so sein kann, will gar manchem nicht einleuchten. Es ist deshalb der Deutsche Pomologenverein noch weiter gegangen. Er hat für die verschiedensten Zwecke und soviel als thunlich auch mit Berücksichtigung der klimatischen Verhältnisse solche Sorten zusammengestellt, die sich in dieser Beziehung im allgemeinen zu Anpflanzungen empfehlen. Auch hiermit ist wiederum ein weiterer Schritt gethan, welcher für die Entwickelung des Obstbaues von großem Vorteil ist, und es wird der Deutsche Pomologenverein nicht ermüden, alle Bestrebungen, die dem Obstbau zum Wohle und Vorteil gereichen, weiter zu fördern, um denselben immer mehr auf jene Stufe der Vollkommenheit zu bringen, auf welcher er als ein nicht zu unterschätzender Hebel der Volkswohlfahrt seinen Platz finden soll. Von zu raschen Fortschritten kann freilich auf diesem Kulturgebiete keine Rede sein. Gehören doch Jahre dazu, um eine oder die andere Obstsorte nach ihrem Werte und sonstigen, deren Beständigkeit begründeten Eigenschaften festzustellen.

Geschieht nun auch in diesem Sinne seitens des Pomologenvereins ungemein viel, so ist damit doch lange noch nicht alles das erreicht, was die Obstzucht, hauptsächlich in den einzelnen unter sich in klimatischer Beziehung oft unglaublich abweichenden Länderstrichen, betreffs der Sortenwahl zu ihrem fröhlichen Gedeihen bedarf. Hier sind es nun allererst die Lokal-Obstausstellungen, welche die Handhabe bieten und den Obstkundigen lehren, sich ein Urteil darüber zu bilden, was in den betreffenden Lagen von Obstsorten am besten gedeihen dürfte und was sie aus dem gesamten Ausstellungsmaterial herauszugreifen haben, um für die in Betracht kommenden Gegenden für alle Zwecke passende Sorten zum allgemeinen Anbau zu erhalten. Es ist dies nun keineswegs eine so einfache Arbeit und zwar deshalb nicht, weil man sich bei Lokal-Ausstellungen nie streng an die vom Pomologenverein zum Anbau empfohlenen Sorten halten kann, sondern bei dem Zusammenstellen von Mustersortimenten oft mit nicht wenigen Lokalsorten zu rechnen hat, welche dem Fachmann oft noch unbekannt sind, die aber von demselben in Betracht gezogen, nach ihrem Werte geprüft werden müssen und dann zu empfehlen oder zu verwerfen sind.

Wird bei den Lokal-Obstausstellungen in dieser Weise vorgegangen und werden aus dem vorhandenen Material Mustersortimente, die sich für die betreffende Gegend zur Hochstammzucht sowohl für Obstgärten als Landstraßen, wie auch zur Formobstzucht eignen, ausgewählt und die einzelnen Sortimente durch beschreibende große Plakate gekennzeichnet, dann wird man sich bald davon überzeugen, daß dieser Teil der Ausstellung sich der ungeteiltesten Aufmerksamkeit der Fachleute, Obstfreunde und des die Ausstellungen besuchenden Publikums zu erfreuen hat, und kann ich es aus Erfahrung aussprechen, daß überall da, wo ich zu Lokal-Obstausstellungen als Fachmann herangezogen und im vorher angedeuteten Sinne meine Thätigkeit entfaltet habe, mir ob dessen auch allseitig die wohlgemeinteste Anerkennung zu teil wurde. Anderseits ist es mir aber auch, und das vor einigen Jahren bei zwei kleineren Kreis-Obstausstellungen vorgekommen, daß sich sowohl das Ausstellungskomite, wie die Aussteller ganz entschieden dagegen verwahrten, Früchte zum Kombinieren von Mustersortimenten aus dem vorhandenen Ausstellungsmaterial entnehmen zu dürfen, da man den Ausstellern unmöglich zumuten könne, ihre Früchte für allgemeine Zwecke herzugeben. So etwas ist kaum glaublich, aber wahr!

Mich noch weiter über diesen Gegenstand zu verbreiten, halte ich vorerst für nicht zweckdienlich, möchte aber wünschen, daß meine im vorstehenden gemachten Vorschläge den Fachmännern Anlaß zu weiterer Erörterung der Obstausstellungsfrage geben möchten.

Woher kommt bei Obstbäumen die Spitzendürre?

Von Ch. F. W. Paproth-Reutlingen.

(Mit Abbildung.)

Diese uns so häufig vorgelegte Frage, veranlaßt mich, in nachfolgendem die Ursache dieser Erscheinung vorzuführen.

So regelmäßig wie alljährlich bei Eintritt des Herbstes die Laubbäume ihre Blätter abwerfen, tritt auch fast jedes Jahr bei den Holzgewächsen, nicht nur bei Obstbäumen, sondern auch bei Waldbäumen die Spitzendürre auf. Ursachen der verschiedensten Art erklären uns diese Erscheinung. Mag sich die Spitzendürre bei älteren oder auch jüngeren Bäumen resp. Zweigen zeigen, stets und mit vollem Recht dürfen wir annehmen, daß irgend ein Teil der Bäume sich nicht im normalen Zustand befindet. Ursachen der mannigfachsten Art sind hierbei in Betracht zu ziehen. Wasser- und Nährstoffmangel bringen in erster Linie, besonders bei älteren Bäumen, die Dürre hervor. Wendet man hiergegen zur rechten Zeit eine flüssige, durchgreifende rationelle Düngung an, so darf man versichert sein, daß wir nur günstige Erfolge erzielen. Einige Obstsorten leiden darunter ganz besonders stark und es empfiehlt sich bei solchen ein starker Rückschnitt ins alte Holz (Verjüngen). Ebenso findet auch

wohl das Umpfropfen mit beſtem Erfolg hier Anwendung. Eine weitere Urſache des Abſterbens der Zweige tritt auch dann ein, wenn die Wurzeln auf eine undurchdringliche Erdſchicht, Lette (tote Schicht), Kies oder Felſenſchicht angelangt ſind. Zahlreiche Beiſpiele zeigen dies im alltäglichen Leben zur Genüge. Soll eine Pflanzung von Obſtbäumen auf ſchwerem, undurchlaſſendem Boden vorgenommen werden, ſo gehe man, wenn die Pflanzung nicht nutzlos ſein ſoll, vorſichtig zu Werke. Ein 1 m tiefes Rigolen oder ein Drainieren des Landes iſt hier unbedingt erforderlich. Lockerer Boden ſagt den Wurzeln ja ſtets zu, außerdem wird der Zutritt der atmoſphäriſchen Luft erleichtert. Ein freudiges, geſundes Wachstum iſt hier als Lohn für die gehabte Mühe ein geſichertes, wenn nicht durch andere Einflüſſe die Pflanzung zu leiden hat. —



Spitzenbrand und Spitzendürre.

Für naſſe Böden würde ſich nur die Hügelpflanzung empfehlen, die freilich immer mit kleineren, oft ſogar mit größeren Koſten verknüpft iſt; wo man nicht im ſtande iſt, dieſe Opfer zu bringen, da unterlaſſe man die Pflanzung ganz, da ohne ſie ein Fortſchritt in der Entwickelung der Pflanzen unterbleibt. Auch in dem Falle, wo die Vegetationskrume nur eine dünne Schicht bildet, iſt die Hügelpflanzung mit größtem Vorteil anzuwenden. Der Koſtenaufwand wird durch die ſpäteren Erträge doppelt erſetzt. Vor einigen Jahren wurde eine derartige Hügelpflanzung auf dem Hauptſitz des verſtorbenen Herrn Oberſt von Tiele Winkler in Miechowitz (Ober-Schleſien) auf einer größeren Fläche ausgeführt und wie mir von dem Leiter der dortigen Gärtnerei, Herrn Obergärtner Peicker, mitgeteilt wurde, gedeiht dieſelbe ganz vortrefflich. Auch hier war die Vegetationskrume nur in einer ziemlich ſchwachen Schichte vorhanden.

Pflanzt man Bäume auf nur schwachgründigen Boden, so tritt in heißen Sommern bald die Spitzendürre ein; bei darauf folgendem Regenwetter erholt sich dann wohl hie und da der noch nicht vertrocknete Zweig und auch neue Triebe werden gebildet, die jedoch vor dem Winter nicht mehr ausreifen. Ein im Winter eintretender Frost bringt dann aber den Trieb, ja oft den ganzen Baum zum Absterben. Maßgebend ist jedoch hierbei das Stadium, in welchem sich die Zweige bei Eintritt des Frostes befinden. Ganz besonders haben Himbeersträucher und Maulbeerbäume hierunter zu leiden, sie wachsen bis zum Eintritt des Frostes und somit kommen, als ganz natürliche Folge, die jugendlichen Spitzen nicht zum Ausreifen. Bei unsern Obstbäumen Äpfel, Birnen ꝛc. schließt der Vegetationskegel gegen Ende des Sommers von selbst mit einer Endknospe ab, die im nächsten Jahre die direkte Fortsetzung des Zweiges bildete, wenn nicht der notwendige Rückschnitt vorgenommen würde. Auch der Johannistrieb der Obstbäume, der besonders in nassen, kalten Sommern unreifes Holz liefert, erfriert im Winter sehr leicht, während der Frühjahrstrieb vollkommen ausreift.

Da unsere Sommer oft zu kurz und zu kalt sind, so erlangen Maulbeer- und Himbeertriebe, sowie die Weinrebe ihre Reife nicht und trifft somit der Frost unreifes Holz. Frühzeitiges Entblättern der unausgereiften Triebe, damit das Holz nachreifen kann, ist hier am Platze.

Das Absterben der Zweigspitzen wird auch mit dem Namen Spitzenbrand bezeichnet, sobald der Tod durch Frost verursacht wurde (s. Abb.). Sehr häufig wird auch das Absterben durch Pilz (Fusicladium) bewirkt.

Ferner sei hier noch des so rätselhaften Absterbens von starken Blütenästen, mitten in der üppigsten Vegetations- oder Blütenperiode erwähnt, das so häufig bei großen Bäumen vorkommt. In den meisten Fällen ist dies auf eine starke Beschädigung am Astringe des absterbenden Astes zurückzuführen. Solche stark verletzte Teile entwickeln ihre Blüten und kommen zum Austreiben. Sie sind jedoch nur solange lebensfähig, als Reservestoffe in den beschädigten Ästen vorhanden sind. Sind letztere verbraucht, so stirbt der Ast ab, weil durch Beschädigung der Leitungselemente (der Weichbastschicht) die Zufuhr von Säften unterbrochen ist. Starker Rückschnitt des Zweiges ist hier ratsam und gleichzeitig auch ein Schröpfen zur Ablenkung der enormen sich anhäufenden Säfte am Platze.

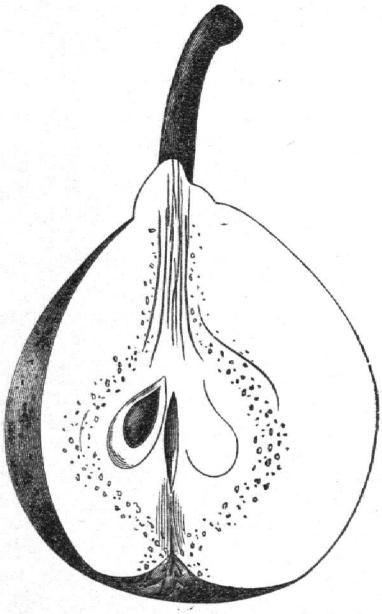
Pomologischer Sprechsaal.

Auf unsere letzte Bitte um weitere Mitteilungen über die Reifezeit der Birne Zephirin Grégoire sind bis jetzt nachstehende Beiträge eingelaufen, zugleich geben wir eine Abbildung dieser Birne, welche dem soeben erschienenen Buche: „Die wertvollsten Tafelbirnen“, eine Auswahl von 100 Früchten, zusammengestellt von Fr. Lucas (mit 132

Abbildungen, Preis broſch. Mk. 4.20; elegant in 1/2 Leinwand gebunden Mk. 4.80; Stuttgart, Eugen Ulmer)“ entnommen iſt.

Hr. L. Lüth, Baumſchulenbeſitzer Weſel: Ich habe einen Halbſtamm dieſer Sorte auf leichtem Boden ſtehend, derſelbe trägt faſt jedes Jahr. Die Früchte ſind allerdings immer nicht groß. Als Reifezeit habe ich in meiner aufgezeichneten Tabelle Ende Oktober-Dezember ſtehen, ſo daß ſich meine Beobachtung mit den von Ihnen im letzten Hefte erwähnten, deckt.

Hr. Kiefner, Leiter der Baumſchulen in Schöllſchitz bei Brünn: In den hieſigen Obſtplantagen iſt die Zephirin Grégoire Ende Oktober baumreif und hält ſich bis Mitte Dezember, und dürfen dieſe Angaben für Mähren, Böhmen und Nieder-Öſterreich zutreffen.



Zephirin Grégoire.

Hr. R. Doemke, Frankfurt a. O.: Was die Dauer der Birne Zephirin Grégoire betrifft, ſo habe ich bei einer mehr als 10jährigen Beobachtung gefunden, daß ihre Dauer über Oktober hinaus wohl kaum anzunehmen iſt.

Hr. H. Teich, Markersdorf: Zephirin Grégoire, die ich von Reutlingen bezogen, hat hier auf Hochſtamm in Sandboden (gut gedüngt), auf einem etwa 300 m über der Oſtſee gelegenen Höhendamme, 1886 ſehr reich, gut ausgebildete Früchte getragen, davon waren einige im Oktober ſehr fein, Geſchmack an Weiße Herbſtbutterbirne erinnernd, welkt nicht, Ende Nov. ſehr gut, fault gern; war am 30./9. gebrochen. 1887 den 26./2. 88 nicht welk, nicht teig, ſondern feſt, einfach ſüß, ohne Gewürz, teils hatte ſelbige auf dem Lager ſchwarze Schale bekommen, war überhaupt ſehr auffällig geringwertig. 1888 getragen; Proben nicht gehabt. 89 keine Früchte.

1890, 91, 93 wieder reich getragen, die Qualität war wiederholt gering, während andere auf demſelben Sortenbaum, z. B. Ghelin B B., H. v. Angoulême, gut und fein waren; andernfalls könnte ich annehmen, daß es ſpäter an Dünger gefehlt habe. 1893 habe auf Proben verzichtet, weil der Pächter ſelbige ganz unreif abgenommen hatte. Zu großer Vermehrung kann ich trotz der unbeſtreitbaren reichen Tragbarkeit nicht raten.

Hr. H. Huchel, Belmsdorf, Schlesien: Die Birne Zephirin Grégoire, welche mit zu den besten Herbstbirnen zählt, ist bei mir in meiner früheren Stellung in der Provinz Sachsen, wo ich von der Sorte 3 Pyramidenbäume hatte, welche sehr dankbar und schöne Früchte trugen, stets in der ersten Hälfte des November lagerreif gewesen. In meiner jetzigen Stellung, hier in Schlesien, habe ich von der Sorte einen Spalierbaum an östlicher Wand stehen; im vergangenen Jahre habe ich die Früchte am 1. Oktober abgenommen, waren am 20. zum Verspeisen und haben sich die letzten bis Ende Oktober gehalten; in früheren Jahren etwas später abgenommen und auch länger gehalten. Winter-Dechantsbirn, Hardenponts Winterbutterbirn und Jean de Witt sind jetzt bei mir vortrefflich zum Essen, erstere beiden Sorten nicht ganz so saftreich und gewürzt wie in früheren Jahren, dahingegen Jean de Witt sehr saftreich, und halte ich diese Sorte für eine der besten Winterbirnen mit, der Baum ist aber nicht sehr starkwüchsig.

Hr. Major a. D. von Weltzien, Liegnitz: Eine im Frühjahr 1888 vom Kgl. pomologischen Institut zu Proskau unter dem Namen Zephirin Grégoire bezogene Birne, in Lehmboden gepflanzt, trug im Jahre 1892 zum erstenmal 6 Früchte, welche am 28. November noch gut zum Genuß waren. Im Jahre 1893 trug die Birne sehr reich. Meine Notizen über dieselbe lauten: Abgenommen am 9. Oktober, die schwerste wog 125 gr. Die ersten Früchte wurden am 24. November gegessen, am 28. waren einige schon überreif. Die letzten sind in gutem Zustande am 20. Dezember gegessen worden. Dies waren aber nur wenige Exemplare, die meisten waren bereits teigig geworden. Als Reifezeit der Birne Zephirin Grégoire würde ich nach meinen Erfahrungen Okt.-Nov. angeben.

Hr. H. Heinrich, Sylbitz, Prov. Sachsen: Bei mir ist die Zephirin Grégoire eine wertvolle Dezember-Januar-Birne. 93er Ernte 4 Wochen (wie alle andern Sorten) früher. Der Boden ist schwarzer, guter, mit Lehmunterlage; auf Quitte veredelte Pyramiden von Späth bezogen.

Hr. W. Klenert, Graz: Betreffend Haltbarkeit und Reifezeit der Zephirin Grégoire kann ich ausführen, daß die Lagerreife in unserem Grazer Klima (ebene Lage), gegen Ende November beginnt und bis Ende Dezember dauert. Ich möchte hinzufügen, daß der Sorte eigen ist nach und nach zu reifen, und auch im reifen Zustande, ins Zimmer gebracht, nicht so schnell passiert, als manche andere. Die Qualität kann gut aber nicht vorzüglich genannt werden.

Hr. Dr. Weibezahn, Nenndorf. In den Jahren 1891 und 1892 gelangte Zephirin Grégoire (von L. Späth, Rixdorf bezogen und im Oktober 1889 am Spalier gepflanzt) in der 2. Hälfte des Monats Dezember zur vollen Reife, im Jahre 1893 trat letztere dagegen bereits um die Mitte des Monats November ein. Auch fast alle übrigen Herbstbirnen wurden im vorigen Jahre um ca. 4 Wochen früher zeitig. Für hier müßte als Reifezeit für Zephirin Grégoire Mitte Dezember anzunehmen sein.

Von Hrn. Heinrich Teich in Markersdorf bei Penig erhalten wir nachstehende Einsendung:

Ich bitte in den Pomologischen Monatsheften zu veröffentlichen, daß ich dem „Praktischen Ratgeber" nicht — wie nach Nr. 43, sub 118 und 119 anzunehmen — die Apfelsorten Hawthornden, Cellini und Harberts Reinette als Tafelobst gesendet und empfohlen habe. Letztere habe ich, weil in ungünstiger Lage noch nicht versucht, weder genannt noch gesendet.

Dagegen hatte ich als Tafelobst für hiesige Gegend nach Maßgabe Nr. 30, Bl. 280,

1. Cox Orangenreinette, jede Frucht unverwischbar bezeichnet mit T_1
2. Muskatreinette, " " " " " T_2
3. Wintergoldparmäne, " " " " " T_3

gesendet und die Sendung wie unten folgt begründet, die der „Praktische Ratgeber" unrichtig mit Harbertsreinette resp. als unbekannt (sub 119) angeführt hat.

Begründung. 1. Cox Orangenreinette (Cox Orangenpepping) (T_1) **†† hat bei mir bis Ende Mai und länger gehalten, gedeiht besonders auch an Straßen, lockt die Näscher nicht, ist noch viel zu wenig verbreitet, trägt bald und reich schon mehrere Jahre hintereinander, während andere gute Tafeläpfel ein bis zwei Jahr aussetzen, z. B. Große Kasseler Reinette, Damason Reinette, Ananas Reinette, Danziger Kantapfel, Dowtonpepping, Gelber Bellefleur, Goldzeugapfel, Gravensteiner ꝛc. Es schreibt darüber Direktor Lucas unter Nr. 668: „Eine der edelsten, tragbarsten und überhaupt wertvollsten neuen Apfelsorten." Reiser von dort begründen diese Empfehlung. Sie trägt an zweijährigem Holze, stellt auf einem Sortenbaum den Grauen Kurzstiel, Henzens Goldpepping, Kronprinz Rudolf bezüglich Tragbarkeit und Feinheit in Schatten, auf dem Lager nimmt sie an Schönheit zu, die Vegetation ist gut mittelmäßig. Zum Umveredeln älterer Bäume, die nicht tragen oder geringwertige Sorten liefern, ist die Orangenreinette ganz vortrefflich geeignet, sie ist sehr fein von Geschmack und verdient **!†† bezeichnet zu werden.

2. Muskatreinette (T_2) **!†† Reis von Direktor Lucas. Wächst spärlich, ist ohne Zweifel deshalb zu wenig verbreitet, muß auf große Bäume gepfropft, später ausgeputzt und gedüngt werden. Die Sorte lohnt dies duch alljährlich reiche Erträge, auch in sehr ungünstiger Lage, macht auch nach einem im Frühjahr ausgeführten Kalkanstrich noch leidliche Triebe, wenn sich derselbe auf die ganze Krone mit erstreckt.

Der Blütenstecher hat diese Sorte bei mir verschont, während Kaiser Alexander daneben völlig unterlag und an der andern Seite Goldparmäne stark geschädigt wurde. Der Apfel hängt fest, lockt die Näscher nicht an, welkt nicht, wird auf dem Lager eine recht anschauliche Erscheinung. Nicht zu verwechseln bitte a) eine Herbstreinette, b) die Frühe Muskatreinette, welche hier etwas zu süß wird.

3. Wintergoldparmäne (T_3) **††. Dieselbe ist immer unter den besten Tafel- und Wirtschaftsobstsorten anzutreffen, bereits genügend be-

kannt und ihre Verbreitung mit Recht im Zunehmen begriffen; sie trägt bei mir in ungünstigster Lage und in kaltem Lehmboden, hinter einem südlich gelegenen Berge mit Nadelholz, von Ost- und Westwinden belästigt, alljährlich sehr reichlich, insoweit es nicht an Nahrung und Nachhilfe mittelst Säge fehlt, wozu keine besondere Kunstfertigkeit gehört, und wenn sie in mäßigem Holztriebe steht. Dagegen trägt sie bei übermäßigem Holztriebe weniger. Bei Mangel an Holztrieb überreich und nie aussetzend, die Bäume erschöpfend. In trockenem und allzu magerem Sandboden setzt sie häufig aus und liefert geringwertige Qualität. Im ersten Falle erhält man große, überaus zufriedenstellende Bäume, im letzten Falle junge Greise. Sie sollte auf schon tief eingewurzelte Bäume in die Krone veredelt werden, weil junge Bäume leicht erfrieren. Die damit umgepfropften Bäume, dergleichen ich viele zeigen könnte, gedeihen prächtig, liefern enorme Erträge und werden dabei voraussichtlich groß und alt bei sehr mäßiger Düngung und zeitweiligem Auslichten der Kronen in Höhenlagen zwischen 200 und 400 m.

Wenn einzelne gute Sorten auch als reiche Träger nicht angemessene Anerkennung finden, so liegt es nicht selten daran, daß aus Furcht vor Diebstahl zu zeitig gepflückt wird. Die Goldparmäne sollte lieber 14 Tage nach, anstatt vor Michaelis gepflückt werden.

Ein mir bekannter Obstpächter erzielt dadurch die höchsten Preise, legt etwa 2000 Mark jährlich an und pachtet mit Vorliebe Straßenalleen, die Pachtobjekte bis zu 6 Mark à 100 Liter der zu erwartenden Menge treibend, obwohl darunter noch geringwertige Sorten mit vorkommen. Die Qualität mancher Sorten wird an Straßen feiner und schöner als in Hausgärten. Der Straßenstaub, das Zertreten kleiner abgefallener Früchte ꝛc. begünstigen das Straßenobst, weshalb das Tafelobst nicht von den Straßen weg in die Hausgärten verwiesen werden möchte.

Herrn H. Teich, Amtsstraßenmeister in Markersdorf. Ihrem Wunsche gemäß habe ich Ihre Einsendung wortgetreu aufgenommen, doch glaube ich, daß Sie überzeugt sein dürfen, daß hier keine böse Absicht, sondern nur eine Verwechselung vorliegen kann. Ob Sie sich einen Preis, wenn dies Versehen auch nicht stattgefunden, errungen hätten, ist zwar nicht zu sagen, jedoch nach den übrigen Resultaten sehr zu bezweifeln. Wohl nie mag Preisrichtern eine schwierigere Aufgabe gestellt worden sein als wie diese. Wer die gestellte Preisausschreibung des „Praktischen Ratgebers" las, der konnte den großen Spielraum, der dem Einsender gegeben, nur bewundern, dagegen die Preisrichter, die diese Nuß zu knacken bekamen, nicht beneiden! Sich hierüber in Diskussionen und Debatten einzulassen, würde zu weit führen, ohne daß dabei etwas erreicht werden würde. Fr. L.

Rundschau und Ausstellungen.

Die allgemeine Obst- und Gartenbauausstellung zu Breslau vom 27. Sept. bis 4. Okt. 1893.

(Fortsetzung.)

Von Birnen seien erwähnt: De Jonghes Maibirne, Hannöversche Jakobibirne, Nina, König Karl von Württemberg, die bereits zuvor erwähnte Tréforier Lesacher, Triomphe de Jodoigne, Minister Dr. Lucius, Winter-Dechantsbirne, Olivier de Serres, Lincolner kernlose Winterbirne, amerikanischen Ursprungs. Als 4 beste Zwetschen werden genannt: Ungarische Zucker-, Frankfurter Pfirsich-, Große blaue Haus-, Bazaliczas Zwetsche; unter den Pflaumen: Jefferson, Gelbe Herrenpflaume, Königin Viktoria; unter Reineclauden: Große grüne, Merolds gelbe; unter Mirabellen: Metzer kleine, Große Mirabelle von Nancy. Als zweitgrößtes Sortiment, ebenfalls gegen 1000 Nummern, nach systematischer Einteilung geordnet, verdient dasjenige vom Gartenbau-Direktor M. Buntzel-Niederschönweide b. Berlin und in diesem die besondere Ansehnlichkeit nachfolgender Fruchtsorten hervorgehoben zu werden. Äpfel: Buntzels Wachs-, Landsberger-, Gideons-Reinette, Lord Derby, der Köstlichste, Lütticher Ananas-Calvill, Gestreifter Beaufin, Kaiser Alexander, sowie unter den amerikanischen Sorten: Ben Davis, braun rostig, mittelgroß; Roman Stem, glatt, grün, weiß punktiert; Wealthy, groß, lebhaft gelb und rot gefärbt; Yellow Transparent, groß, gelb, und Stirling castle. Birnen, als Schaufrüchte: Clairgeau, Mortillets Butterbirne, Marguerite Marillat und Herzogin von Angoulême; von sehr lebhafter Färbung: Clapps Liebling, Holzfarbige Butterbirne, König Karl von Württemberg, außerdem: Pius IX, Birne von Tongres, Hochfeine Butterbirne, Findling von Hohensaaten. Als drittgrößtes trat das Apfel-, Birnen- und Weintrauben-Sortiment von Jungclausen-Frankfurt a. O. hervor. Ich nenne hier unter den Trauben hervorragend: Wilhelm Tell, längliche, blaugrüne Beere; den rötlichen Gutedel von Negropont; Lenné, blau, sowie den blauen Champagner. Unter den Äpfeln: Scharlachrote Parmäne, Kaiser Alexander, Gelber Richard, Bismarckapfel, Calvill Garibaldi, Berliner Schafsnase, Gubener Warraschke, Landsberger Reinette, sowie die beiden amerikanischen Sorten: Rhode Island greening, grün, weiß punktiert, mit etwas geröteter Sonnenseite, sowie Seek-No-Further, grün. Unter den Birnen: Philipp Goes, Doppelte Philippsbirne, Minister Dr. Lucius, Gute Luise von Avranches, Weiße Herbst-Butterbirne, Beurré Mortillet. Dem vorigen Sortiment an Äpfeln (184) und Birnen (103) gleichkommend hatte die Gärtner-Lehranstalt zu Proskau (Direktor Prof. Dr. Stoll) außer Konkurrenz ausgestellt. Zur Kenntnis der in Ober-Schlesien noch gedeihenden Früchte konnte man diese Zusammenstellung als eine höchst gelungene und interessante bezeichnen. Namentlich verdienen erwähnt zu werden an Äpfeln: Winter-Goldparmäne in großen Massen (eine Apfelpyramide, 2000 Stück enthaltend, à la Chicago!), Gelber Winter-Stettiner,

Brüsseler Reinette, groß, grün, Goldgelbe Sommer-Reinette, Fromms Gold-Reinette, Mauß Reinette, Kröten-Reinette, Weißer Hawthornden, Sormland-Apfel, Weißer Junker-Apfel, Gelber Lavendel-Pepping, Venetianer, Gelber Apfel von Sinope, sowie verschiedene russische Sorten: Antonowka (Weinling von Ostpreußen?), Roter Titowka, Papirowka, außerdem der grünlich-gelbe Türkenapfel, mit eigentümlichen Kelchspitzen. An Birnen: Westrum, eine für kältere Lage bezw. Tragbarkeit und Geschmack sehr empfehlenswerte Sorte, Kleine Pfalzgräfin, Grumkower Butterbirn, Prinzessin Marianne, Lawrence, Holzfarbige Butterbirne in sehr schönen Exemplaren, Grüne Pomeranzenbirne, Dunmore, Schöne Julie, Alice Baltet, Hildesheimer Bergamotte, Colomas Herbstbutterbirne, Mad. Verté. Außer Äpfel und Birnen enthielt die Sammlung an Gemüsen: Tomaten, Melonen, Kartoffeln (Tirion purple, blau, lang, Wonder of the World, weiß, tiefliegende Augen), Artischocken in 4 Sorten, Solanum Melogena, Blaue Eierfrucht (in Frankreich als Salat genossen); Früchte im Arrangement eines Obstkorbes, Modelle, u. a. das einer Normännischen Apfelmühle, Pressen von Leroy, Pläne, Zeichnungen und Pflanzen; in Umrissen ein Abbild der Thätigkeit dieser bekannten Gärtner-Lehranstalt, ein Zeugnis seiner auf dem Gebiete des Obstbaues in Ober-Schlesien so rastlos ausgeführten Pionierdienste.

Den oberschlesischen Produkten gegenüber standen diejenigen des Rheinlandes bezw. der Gärtner-Lehranstalt Geisenheim (Direktor: Ökonomierat Goethe), vornehmlich in der etwa je 100 Birnen- und Apfel-Sorten enthaltenden Sammlung. Daß der Rheingau speziell mit zu den gesegnetsten Fluren unserer deutschen Heimat zählt, ist ja hinlänglich bekannt; daß aber auch in diesem so nahrhaften Boden nichts sonderliches ohne Mühe und Arbeit menschlicher Kraftäußerung gedeihen kann, sollte immer wieder dabei in Erinnerung gebracht werden. So beruhen auch diese zum Teil ganz erstaunlichen Fruchterzeugnisse auf jahrelangen rationell gehandhabten Düngungs- und Behandlungsverfahren des betreffenden Bodens, sowie der Anzuchtsmethoden. Bezüglich der Äpfel fällt hier Ausbildung, Färbung und Wohlgeschmack derselben besonders ins Gewicht; eine größere Anzahl unter ihnen sind Spalierfrüchte. Ich notiere nur einige derselben: Pomme de Barbaria (Nov.-Jan.), Batullenapfel (Nov.-Febr.), Morgenduftapfel (Januar), Königsfleiner (Oktob.-Dezbr.), Oberländer Himbeerapfel (Nov.-Dezbr.), Schöner von Westland, Weißer Winter-Calvill, Lord Suffield (Aug.), Rötliche Reinette (Okt.-Dez.). Bei den Birnen ist hauptsächlich Größe und Färbung der Früchte auffallend, namentlich in den Sorten: Clairgeau, Belle Angevine, Alexandrine Douillard (Nov.), Graue Winter-Butterbirne, bedeutend stärker als Graue Herbst-Butterbirne, Onondaga (Sept.-Okt.), Erzengel Michael (Sept.), von Lades Butterbirne (Novbr.-Dezbr.), Wildling von St. Waast (Jan.-März) Kaiserlicher Prinz (Okt.), Grégoire Schwestern Birn (Febr.-April), wohl zu unterscheiden von Helene Grégoire (Nov.-Dez.), Beauraings Unvergleichliche (Okt.-Nov.), Lieutenant Pöitevin, grün, groß. Außer den verschiedenen Dörrprodukten, Obstweinen und Pasten wurde die Geisenheimer Sammlung

noch ganz besonders durch Vorführung einer Sammlung Weinhefenkulturen in sogenannten Riesenkolonieen, seitens der pflanzenphysiologischen Versuchsstation auf Mostgelatine gezüchtet, und zwar vornehmlich Rotweinhefe von Ahrweiler und Walparzheimer, Weißweinhefe von Johannisberger und Geisenheimer, interessant. An größeren Äpfel- und Birnen-Sortimenten standen sich sodann gegenüber: Rathke u. Sohn — Praust, mit vorwiegend ostpreußischen Produkten, und das Pomologische Institut Reutlingen (Direktor Fr. Lucas) mit württembergischen bezw. süddeutschen Früchten. Lucas empfiehlt unter den 30 wertvollen Apfelsorten: Alantapfel, Großer rhein. Bohnapfel, Danziger Kantapfel, Roter Herbst-Calvill, Purpurroter Cousinot, Gelber Edelapfel, Fraas Sommer-Calvill, Gloria mundi, Grafensteiner, Gelber Bellefleur, Gelber Richard, Kaiser Alexander, Königlicher Kurzstiel, Köstlichster, London-, Parkers Pepping, Ananas-, Baumanns-, von Blenheim-, Champagner-, Große Kasseler-, Graue französische-, Harberts-, Landsberger-, Muskat- und Orleans-Reinette; unter den 30 wertvollen Birnensorten: Amanlis, Diels, Gellerts, Hardenponts Winter-, Holzfarbige-, Millets-, von Naghin-, Six-, Sterkmanns-, Weiße Herbst-Butterbirne, Alexandrine Douillard, Bergamotte Espéren, Clairgeau, Capiaumont, Esperine, Hardenponts Leckerbissen, Herzogin von Angoulême, Gute Luise von Avranches, Mad. Favre, Mad. Verté, Neue Poiteau, St. Germain, Schöne Julie, Leckerbissen von Angers, Triumph von Jodoigne, Wildling von Motte, Winter-Forellen-, Winter-Dechantsbirne, Zephirine Gregoire; Obergärtner L. Schildknecht aus Sogn in Norwegen (namentlich Roter Grafensteiner, Kaiser Alexander, verhältnismäßig in kleiner Form) Früchte des Nordens gegenüber denen von Malinowski-Breslau: Tiroler Tafeläpfel, namentlich: Gelber Bellefleur, Edler Trautmannsdorfer (Marschansker), Weißer Rosmarin, Edelroter (Sarntheim), Weißer Winter-Calvill, Ananas-Reinette, die als südliche Produkte in Färbung und Ausbildung nichts zu wünschen übrig lassen, indessen in Aroma mit den Früchten Mittel- und Norddeutschlands keineswegs konkurrieren können *). (Schluß folgt.)

Bericht über die Frankfurter Obstmärkte und über die Zentralstelle für Obstverwertung pro 1893.

(Schluß.)

Nicht berücksichtigt in der Aufstellung der Angebote und Nachfragen sind die zahlreichen Anmeldungen und Nachfragen bei denen ein bestimmtes Quantum nicht angegeben, in welchen nur von größeren Posten oder von jedem Quantum die Rede war.

Als durch unsere Vermittelung abgeschlossene An- bezw. Verkäufe sind uns bis jetzt bekannt geworden:

---

*) Vervollständigt wurde diese Sammlung noch durch eine größere Anzahl von Pfirsichen, Opuntienfrüchten, Orangen, Quitten, Granaten, Kastanien, Bananen, Weintrauben.

a. Äpfel	2,330,275 kg
b. Birnen	244,085 „
c. Aprikosen	14,350 „
d. Heidelbeeren	7,775 „
e. Himbeeren	3,000 „
f. Erdbeeren	10 „
g. Johannisbeeren	10,885 „
h. Kirschen	73,025 „
i. Mirabellen	12,770 „
k. Pfirsiche	2,960 „
l. Pflaumen	32,000 „
m. Preiselbeeren	5,465 „
n. Reineclauden	30,025 „
o. Stachelbeeren	250 „
p. Trauben	215 „
q. Zwetschen	185,700 „
r. Hagebutten	2,500 „
s. Tomaten	2,500 „
t. Quitten	1,000 „
zusammen:	2,958,790 kg.

Hierbei ist zu berücksichtigen, daß 1. noch eine große Zahl von Anzeigen über stattgefundene An- bezw. Verkäufe aussteht und zwar haben die betreffenden Produzenten bezw. Konsumenten sich vorbehalten uns im Spätherbste eine Zusammenstellung aller von ihnen durch unsere Vermittelung abgeschlossenen An- resp. Verkäufe einzusenden und daß 2. von vielen Verkäufen überhaupt keine Kenntnis an das Komité gelangen wird. So laufen denn auch noch täglich derartige Anzeigen ein, ebenso wie auch noch täglich Angebote bezw. Nachfragen durch uns weiter befördert werden.

Auch vom Ausland waren eine Menge Angebote, namentlich in Äpfeln eingelaufen, die wir aber, da wir nur die Verwertung von in Deutschland gezogenem Obste vermitteln, unberücksichtigt lassen mußten.

Der durch unsere Vermittelung erfolgte, bis jetzt bekannte Umsatz ist demnach

a. der der Zentralstelle mit	2,958,790 kg
b. „ „ Obstmärkte „	658,840 „
mithin überhaupt	3,617,630 kg

Diese Summe dürfte sich aber mit den noch ausstehenden Anzeigen über bereits erfolgte Abschlüsse, den noch täglich durch Vermittelung der Zentralstelle zum Abschluß gelangenden Verkäufen und den auf den Obstmärkten ohne Schlußscheine angekauften Obstposten, sicherlich auf ca. 6,000,000 kg erhöhen.

Dies ist gewiß ein Resultat auf das das Obstmarkt-Komité mit Befriedigung zurückblicken darf.

Ein Beweis wie sehr die Notwendigkeit und die Nützlichkeit unserer Obstmärkte, owie die der Zentralstelle für Obstverwertung allgemein anerkannt wird, ist die Thatsache, daß auch in Stuttgart wie in Dresden und noch in verschiedenen anderen Städten gleichartige Institutionen ins Leben gerufen werden sollen. Ebenso im Elsaß, wo man Weinmärkte auf Grundlage bezw. nach dem Modus der Frankfurter Obstmärkte errichten will. Viele Dankschreiben sind uns von größeren Obstzüchtern und Obstbauvereinen, sowie auch von Privaten zugegangen, worin die Nützlichkeit unserer Einrichtungen lobend anerkannt werden. Unter anderem schreibt der Obstbauverein Schweinheim, daß er durch unsere Vermittelung 3,415 Zentner Obst verkauft und hierdurch einen Vorteil gegen die Nachbargemeinden (welche ohne unsere Vermittelung verkaufte), von ca. 1500 Mk. für gleiche Quantität und Qualität gehabt hätte.

Von vielen Landrats-Ämtern wurde in den Kreisblättern auf die Zentralstelle für Obstverwertung sowohl, wie auf die Obstmärkte aufmerksam gemacht.

Das Ministerium in Budapest, welchem wir auf sein Ersuchen unsere Markt-

ordnung einsandten und über unsere Organisation Mitteilung machten, sagt in einem Dankschreiben an uns, daß es aus unseren Mitteilungen vieles Nützliche entnommen habe und der lobenswerten Tendenz des Komités volle Anerkennung zolle, sowie daß auch dort derartige Einrichtungen getroffen werden sollen.

Das K. Württembergische Ministerium resp. die Zentralstelle für Landwirtschaft hat uns mittelst Schreiben und Übersendung der Liste aller in Württemberg in Betracht kommenden Interessenten die Unterstützung unserer Sache zugesagt, bezw. angedeihen lassen.

Zur Besichtigung der Obstmärkte und Einrichtungen der Zentralstelle war auch von seiten der Dänischen Regierung Herr Zeiner-Lassen aus Helsingör gesandt, sowie im Auftrag des sächsischen Ministeriums Herr Ökonomierat v. Langsdorf. Im Auftrag der Stadt Cöln erschien Herr Ökonomierat Herstatt und im Auftrag der Stadt Stuttgart waren die Herren Beigeordneter Herz und Gemeinderat Fischer anwesend, letztgenannte Herren zugleich auch im Auftrag des Württembergischen Landesobstbauvereins.

Außerdem waren von vielen Obst- und Gartenbauvereinen Vorstandsmitglieder zur Besichtigung der Märkte beauftragt.

Alle diese Herren sprachen sich in hohem Maße anerkennend und lobend über unsere Bestrebungen aus.

Die Kosten der Obstmärkte und der Zentralstelle belaufen sich pro 1893 auf ca. 2500 Mk., welche teils durch Subventionen von seiten des Staats und der Stadt und teils durch die hiesigen landwirtschaftlichen Vereine gedeckt werden.

Welche Arbeit allein die Zentralstelle zu bewältigen hatte, beweist der Aus- und Eingang von 11—12000 Briefen und Zirkularen.

Nach dem vorzüglichen diesjährigen Resultat der Obstmärkte und der Zentralstelle darf das dauernde Fortbestehen dieser gemeinnützigen Institutionen zum Nutzen und Segen der Obstproduzenten, sowie der Obst-Konsumenten als gesichert betrachtet werden, vorausgesetzt, daß dem Komité auch für das neue Jahr mindestens die gleichen Beiträge wie in diesem Jahr bewilligt werden.

Jubiläums-Ausstellung 1894 in Baden b. Wien. Der landwirtschaftliche Bezirksverein und der Gartenbauverein in Baden veranstalten im Monat September 1894 zur Feier ihres 40jährigen resp. 30jährigen Bestandes in den Räumlichkeiten und Anlagen der k. k. Privat-Schützen-Gesellschaft in Baden eine Jubiläums-Ausstellung. Es soll dieselbe die Erzeugnisse des Feld-, Wein- und Gartenbaues, Forstwirtschaft, ferner Nutzvieh, Geräte und Maschinen umfassen. Diesbezügliche Anfragen sind an den Schriftführer des Ausstellungs-Komitees, Herrn Gutsverwalter Gustav Nafer in Baden bei Wien zu richten.

Mitteilungen.

Astlöcher an den Obstbäumen. Die Astlöcher, auf welche Weise sie auch entstanden sind, führen ein früheres Absterben der Obstbäume herbei. Beim Entfernen der überflüssigen Äste sollte man stets darauf achten, sie so nahe als nur möglich am Stamme mit nur möglichst kleiner Wunde zu entfernen. Überläßt man eine solche Schnittwunde, wenn sie auch gut ausgeführt wurde, sich selbst, so wird dieselbe durch die Witterungseinflüsse allmählich zu einem Astloch. Diese Schnittwunden sollten deshalb stets mit einem Teeranstrich versehen werden. Ebenso verwendet man Baumwachs zum Anstrich, es stellt sich zwar teurer, jedoch ist es empfehlenswerter, weil es die Astwunde luftdichter abschließt, auch braucht der Anstrich in späteren Jahren nicht mehr erneuert zu werden. Bei großen Schnittwunden verdient dickflüssiger Steinkohlenteer als bestes Schutzmittel angewendet zu werden. Sind jedoch am Baume schon Astlöcher vorhanden, so sollte man sie nicht belassen.

Dieselben sollten von ihrem fauligen Inhalt befreit werden und darauf mit Steinen, Lehm u. s. w. ausgefüllt und mit einer Zementschicht verstrichen werden. Regen und Frost können dann nicht mehr einwirken und weitere Fäulnis verursachen. Bleiben sich solche Astlöcher selbst überlassen, so machen sie den Baum allmählich hohl und morsch. Die Fäulnis erstreckt sich schließlich bis zur Wurzel herab und fängt der Baum an abzusterben. Gar häufig sehen wir, daß bei Sturm oder Gewitter solche holzkranke Bäume geschlitzt werden. Zahlreiche Obstbäume könnten noch 20 bis 30 Jahre länger erhalten werden, wenn die Besitzer keine Ast- oder Baumlöcher duldeten.

Viele Baum- und Gartenbesitzer werden jedoch der Ansicht sein, daß durch das Ausfüllen der Astlöcher unsern Gartenbewohnern, den nützlichen Singvögeln, ihre Niststätten beraubt werden. Dieses ist jedoch nur scheinbar der Fall. Beobachtungen lehrten, daß die Astlöcher auch in dieser Beziehung mehr Schaden als Nutzen brachten. Natürlich hergestellte Nistkästchen sind, wenn sie gegen das Eindringen der Katzen und Marder 2c. geschützt sind, den Astlöchern stets vorzuziehen. Dagegen beobachtet man gar häufig, daß Wiesel aus einem Baumloch die Alten und die Jungen herausholten. In den in nächster Nähe der Wohnung gelegenen Hausgärten holen selbst Katzen zur Zeit der Dämmerung oder wohl während der Nachtzeit mit ihren Pfoten die erschreckten Vögel ganz bequem aus dem Baumloche heraus. Sehr häufig schlagen auch Wespen und Hornisse hier ihre Wohnung auf, und Eichhörnchen, Mäuse, Nußhäher benutzen diese Baumlöcher gerne als Aufspeicherraum für ihre Nahrungsstoffe. Bei etwas Aufmerksamkeit kann sich jeder Baumbesitzer selbst davon überzeugen, daß es sehr viele Baumlöcher giebt, aber nur verhältnismäßig wenige von nützlichen Singvögeln bewohnt werden.

(Mitt. über Obst- und Gartenbau.)

Die Hagebutte. Die Hagebutten, die Früchte der Hundsrose, werden vom Stiel und Kelch abgeputzt, in zwei Hälften geschnitten und von ihren Samenkernen befreit, dann gewaschen und mit Zucker weich gekocht. Auf je ein Kilo Masse setzt man den Saft einer Zitrone hinzu. Sind die Hagebutten weich gekocht, so nimmt man sie mit einem Schaumlöffel aus dem Kochgefäß und füllt sie in Gläser, die Flüssigkeit aber wird mit etwas Zimt und Nelken nochmals aufgekocht und dann in die Gläser über die Hagebutten gegossen. Die Gläser sind gut zu verschließen.

Obstbaumriesen. Oberösterreich, das an Obstbäumen so reiche Land, weist Bäume von ganz ungewöhnlicher Entwickelung auf. In der Nähe von Ottensheim wurde ein Mostbirnbaum gefällt, dessen Stamm am Wurzelhalse einen Umfang von 21½ Fuß hatte. Dieser Baum stand inmitten eines großen Feldes in lehmigem, schwerem Boden. Vor ungefähr 70 Jahren hatten Kinder in dem schon damals angefaulten Stamm Feuer angemacht, infolge dessen der ganze Baum von innen ausbrannte. Seine Höhlung war weit genug, um gleichzeitig drei erwachsenen Menschen bequem Raum zu bieten. Sein Alter wurde auf ca. 300 Jahre geschätzt.

Große Fruchtbarkeit eines Weinstockes. Zu Hallgarten an dem Gutshause der fürstlich Löwenstein'schen Besitzung steht ein Weinstock, an dem sich in diesem Jahre ca. 500 Stück vollkommen entwickelte Trauben befanden. Der Stock ist 3,30 m hoch, hat einen Umfang von 35 cm, ist horizontal über ein eisernes Gestell gezogen und bedeckt eine Fläche von 28 Quadratmetern. Er ist ungefähr 40 Jahre alt. Auch anderwärts sind große, ausgedehnte Wandflächen bekleidende Stöcke der grünen Seidentraube (wie die Sorte heißt), aufgefallen. Diese Beobachtungen sprechen dafür, daß die genannte Sorte als Spalierstock sich besonders eignet und wegen ihrer früh eintretenden Reife auch noch für nördliche und hoch gelegene Orte empfehlenswert ist.

Stettler, Verwalter.

Früchte und Blüten. Im Schloßgarten des Gutes Preitenhof bei Iglau war diesen Herbst eine interessante Erscheinung zu beobachten. Ein Apfelbaum stand in vollster Blütenpracht, während derselbe zugleich der Reife nahe Früchte zeigte. Dieselbe Erscheinung wurde auch hier in Reutlingen bei vielen Kastanienbäumen beobachtet, auch hier sah man vollkommen ausgebildete Blütenstände, nebst Früchte zu gleicher Zeit.

Bereitung von Apfelthee. Man nehme eine Quantität frische oder abgetrocknete Apfelschalen von besseren Tafelsorten. Behufs sorgfältiger Reinigung brüht man dieselben kurz ab, bringt sie darauf in ein Gefäß und lasse sie mit einem frischen in Scheiben geschnittenen Apfel 15—30 Minuten, je nach Quantum durchziehen. Solcher Apfelthee ist besonders für Magenleidende empfehlenswert; außerdem soll er, wie die chinesischen Theearten nicht aufregend wirken und die Verdauung wesentlich fördern helfen. Besonders werden hierzu die Reinettensorten empfohlen, Muskat-, Graue-, Goldreinetten, sowie die sehr beliebten Borsdorfer und Grafensteiner, weil bei diesen Sorten der Gehalt an Zucker in gutem Verhältnis zur Fruchtsäure steht und deshalb der Thee einen sehr angenehm gewürzten Geschmack erhält. Um den Thee recht pikant zu machen, gebe man Zucker nach Bedürfnis. Auf eine große Tasse wähle man einen Theelöffel voll Rum oder Arak. Auf diese Weise soll der Geschmack sehr fein und angenehm sein.

Hochkonzentrierte reine Düngemittel. Die auch in Württemberg sehr bekannte Düngerfabrik-Firma H. & E. Albert in Biebrich a. Rh. hat in neuester Zeit sogenannte hochkonzentrierte reine Düngemittel in den Handel gebracht, welche den Zweck erfüllen sollen, in ähnlicher Weise wie Chilisalpeter, und häufig im Verein mit diesem, den Pflanzen eine leichtlösliche Nahrung zuzuführen. Sie bilden die Ergänzungsdünger zum Chilisalpeter, denn sie ermöglichen es, in Form von Kopfdüngung neben Stickstoff auch Phosphorsäure und Kali jederzeit als komplette Pflanzennahrung nachträglich zu geben und selbst den tiefwurzelnden Pflanzen, wie dem Weinstock, dem Hopfen 2c. eine nach den Hauptwurzeln hinziehende Nährstofflösung zuzuführen. In den letzten Jahren wurden in Württemberg, wie auch anderwärts, sehr vielfältige Versuche mit diesen hochkonzentrierten Düngemitteln angestellt, die überall die überraschendsten Resultate ergeben haben. Insbesondere ist ein Pflanzen-Nährsalz vielfach erprobt worden, das den ganzen Sommer über im Garten zu allen Gemüsen, Blumen, Sträuchern, Obstbäumen, im Treibhaus zu den feinsten Kulturen und im Zimmer zu allen Topfgewächsen mit geradezu verblüffendem Erfolge verwendet werden kann. — Interessante Versuchsergebnisse liegen vor über die Verwendung von phosphorsaurem Kali mit Chilisalpeter als Nachdünger zu Getreide, Kartoffeln und Rüben. Man gab diesen Kulturen $^1/_3$ Ctr. phosphorsaures Kali mit $^2/_3$ Ctr. Chilisalpeter pro Morgen, und der Erfolg, den man mit dieser Düngung, die den Pflanzen 11 Pfund Stickstoff, 11 Pfund Phosphorsäure und 9 Pfund Kali in gleichlöslicher Form zuführte, erzielte, war überraschend größer und sicherer, als wenn die übliche Chilisalpetergabe von $1^1/_2$ Ctr., welche ungefähr gleichviel kostet allein angewandt worden wäre. — In Weinbergen haben 1—2 Ctr. phosphorsaures Kali, pro württ. Morgen neben der Stallmistdüngung gegeben, eine sehr günstige Wirkung auf Quantität und Qualität der Trauben hervorgebracht. Aber auch ohne Stallmistdüngung lassen sich mit 2—3 Ctr. der Mischung phosphorsaures und salpetersaures Kali halb und halb ganz außergewöhnliche Resultate erreichen. Die Anwendung geschieht am besten in der Weise, daß man zwischen den Rebreihen sogenannte Kauten (Löcher) herstellt, die, nachdem der Dünger eingestreut ist, solange offen gelassen werden, bis ein stärkerer Regen die Nährsalze löst und den Wurzeln zuführt.

Mit derselben Mischung phosphorsauren und salpetersauren Kalis wurde bei Obstbäumen reiches Anschlagen der Blüten und frühzeitiges volles Ausreifen der Früchte erreicht. Über die Rentabilität der hochkonzentrierten Düngemittel im Hopfen- und Tabakbau liegen ebenfalls Berichte aus Württemberg sowohl wie aus dem Elsaß vor.

Es mag vielleicht den Anschein haben, als wären die hochkonzentrierten Düngemittel zu teuer — es kostet nämlich der Centner ungefähr 20 Mk., man darf jedoch nicht vergessen, daß sie außerordentlich reichhaltig sind, so reichhaltig, daß sich die Einheit Pflanzennährstoff in ihnen eher billiger berechnet als in niedrigprozentigen Ammoniak- und Kalisuperphosphaten, die aber den Nährstoff bei weitem nicht in so leichtlöslicher und schnell und sicher wirkender reiner Form enthalten.

Es besteht sonach kein Zweifel, daß die Landwirtschaft im allgemeinen und die Wein-, Obst- und Gartenbau treibenden Kreise insbesondere aus der Verwendung hochkonzentrierter reiner Düngemittel große Vorteile ziehen können.

(Württb. Wochenblatt.)

Fragekasten.

Fr. J., Dessau: Ich habe eine Anlage 3—4jähriger Obstbäume und läßt sich mit Stalldünger schwer ankommen. Es wird mir von vielen Seiten künstlicher Dünger angeboten, auch habe ich in Erfahrung gebracht, daß viele Baumschulenbesitzer in hiesiger Gegend künstlichen Dünger anwenden. Welche Art von künstlichen Dünger wendet man in Baumschulen an? Wie wendet man ihn an, streut man obendrauf oder gräbt man ihn unter? Wann ist die Zeit der Anwendung? Frühjahr oder Herbst?

Antwort. Wir empfehlen Ihnen, wenn der erforderliche Humusboden vorhanden, pro Quadratmeter im Frühjahr folgende Düngung anzuwenden und mit dem Boden durch Umgraben zu vermischen. Sicherlich werden Sie damit gute Resultate erzielen.

30 gr 17% Superphosphat oder 12 gr Doppelsuperphosphat,
15 gr Chlorkalium, 20 gr schwefelsaures Ammoniak.

Außerdem ist eine sogenannte Nachdüngung stets am Platze, wenn die Bodenverhältnisse günstig sind, d. h. wenn der Boden humusreich ist und genügende Feuchtigkeit besitzt. Nachfolgende Salze müssen dann in Mengen von 20 gr per Quadratmeter Verwendung finden:

Das Nährsalz besteht aus:

30 Teilen phosphorsaurem Ammoniak,
25 „ salpetersaurem Natrium (Chilisalpeter),
25 „ salpetersaurem Kali,
20 „ schwefelsaurem Ammoniak

und enthält in 100 Teilen:

13 Teile Phosphorsäure, 13 Teile Stickstoff, 11 Teile Kali.

Man kann diese Mischung aus einer reellen Düngerhandlung beziehen oder sich selbst herrichten und bringe sie alle 4—5—6 Wochen gleichmäßig ausgestreut durch Einhacken in Anwendung. Vom August ab verabfolge man sie nicht mehr, da sonst das Holz unreif in den Winter kommt und sehr leicht ein Erfrieren nach sich zieht. Sehr mühsam, aber äußerst wirksam ist die Nachdüngung, wenn sie, wie man es bei Topforangierien ja gerne thut, in Wasser gelöst zur Verwendung kommt, da dann die Wurzeln sie gleich aufsaugen können. (Auf 1 gr Salz gebe man 1 Liter Wasser.)

Ganz besonders hervorzuheben ist, daß beim Ausstreuen nichts auf die Blätter fallen sollte, da sie dadurch leiden. C. W. P.

Personalien.

Dr. Singelmann zu Berlin, Ehrenpräsident des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues, ist bei seinem Eintritt in den Ruhestand zum Wirklichen Geheimen Ober-Regierungsrat mit dem Range der Räte I. Klasse ernannt. Derselbe hat die ehrenamtliche Stellung eines Vorsitzenden der Kuratorien der Lehranstalten zu Potsdam, Proskau und Geisenheim beibehalten.

Garteningenieur Bertram, Blasewitz-Dresden, Direktor der Gartenbauschule in Dresden, wurde zum kgl. sächsischen Gartenbaudirektor ernannt.

Der k. k. Hofgarten-Inspektor Anton Umlauf wurde zum k. k. Gartenbau-Direktor in Schönbrunn bei Wien ernannt.

An Stelle des verstorbenen Stadtgarten-Inspektors Wagner in Stuttgart, trat P. Ehmann, Sohn des kgl. Hofgarten-Inspektors Ehmann.

Obergärtner Seeligmüller-Geisenheim wurde der Titel eines kgl. Garten-Inspektors verliehen.

Deutscher Pomologenverein.

Bitte.

Diejenigen der verehrlichen Mitglieder, welche ihren schon seit 1. Oktober 1893 verfallenen Jahresbeitrag pro 1893/94 noch nicht bezahlt haben, werden dringend ersucht, denselben in Bälde einzusenden, eventuell werde ich mir erlauben, alle bis 1. April nicht eingezahlten Beiträge zuzüglich 40 Pfg. Portogebühr durch Postauftrag einzuziehen.

Abmeldungen für das laufende Jahr sind nach § 2 der Statuten jetzt nicht mehr statthaft und ist jedes Mitglied verpflichtet, seinen Beitrag zu bezahlen.

Der Geschäftsführer des Deutschen Pomologenvereins:
Fr. Lucas.

Aenderungen in der Mitgliedschaft.

a. Neu eingetreten sind:

Bartels, Friedr., Gärtner in Hornsen bei Lamspringe, Hannover.
Böhme, Franz, Obergärtner in Hohenkreuz-Eßlingen a. N.
Crasemann, E. W. A., aus Hamburg, zur Zeit Hospitant im Pomologischen Institut in Reutlingen.
Dold, Wilhelm, in Freiburg, Baden.
Erdrich, Joseph, Hofbauer auf Mühlstein, Post Zell am Harmersbach, Baden.
Eubell, Stadtgärtner in Kassel.
Häniſch, T., in Laesgen bei Poln. Nettkow, Post Rothenburg a. d. Oder, Regbez. Liegnitz.
Langner, Gustav, Kunstgärtner in Dolgenbrodt, pr. Friedersdorf i. Mark, Regbez. Potsdam.
Magh, F., Kloster Frauenberg bei Fulda, Prov. Hessen.
Mebold, Georg Lebrecht, aus Nürnberg, zur Zeit Schüler im Pomologischen Institut in Reutlingen.
Menzinger, M., Oberstlieutenant in Überlingen a. Bodensee.
Mormann, Frau, in Wiedenbrück, Westfalen.
Neumann, Reinhardt, Kunst- und Handelsgärtner in Walddorf bei Eibau, Sachsen.
Pfefferle, Franz, aus Endingen, Baden, zur Zeit Hospitant im Pomologischen Institut in Reutlingen.
Rall, W., Baumschulenbesitzer in Eningen u. Achalm.
Roll, Leonh., Baumschulenbesitzer in Backnang.
Scheller, Joh., Gutsbesitzer in Tammendorf, Post Kreibau, Schlesien.
Sembritzki, Dr., in Holzminden.
Sturm, Arno, in Hinterhermsdorf bei Sebnitz, Sachsen.
Lichtenau bei Ansbach, Bayern, Obstbauverein. Adr.: Leibel.
Stavenhagen, Mecklenburg, Obstbauverein. Adr.: Dr. jur. Schultetus, Bürgermeister.

b. Gestorben sind:

Gaerdt, Gartenbaudirektor in Moabit bei Berlin.
Görges, sen., in Lüneburg.
Scheidtmann, W., Obergärtner in Lobberich bei Crefeld.

Schöner von Pontoise*) (Belle de Pontoise).

Mit kolorierter Abbildung und einem Holzstock.

Von Fr. Lucas.

Diese schöne und große Frucht, ein Sämling des Kaiser Alexander, ist französischen Ursprungs und erstmals 1881 in der Revue horticole beschrieben.

Genannte Zeitschrift spricht sich überaus lobend über sie aus und sagt. „Die Schönheit und die guten Eigenschaften der Belle de Pontoise sichern ihr einen Platz in jedem Garten. Wir sind überzeugt, daß einst ein Tag kommen wird, wo sie im großen sowohl für die Pariser Markthallen, als für die Ausfuhr angebaut werden wird.

Außer der Schönheit und ihrem Werte zeichnet sich die Frucht durch ihre außergewöhnliche Festigkeit aus; ihre Aufbewahrung ist leicht, da sie nur frei auf dem Tische eines Speisesaals ohne besondere Pflege aufbewahrt zu werden braucht. Wir haben oft Früchte bis Ende Februar in bester Beschaffenheit. Wir zögern nicht, in Anbetracht aller ihrer Vorteile, die Belle de Pontoise zu empfehlen." (E. A. Carière.)

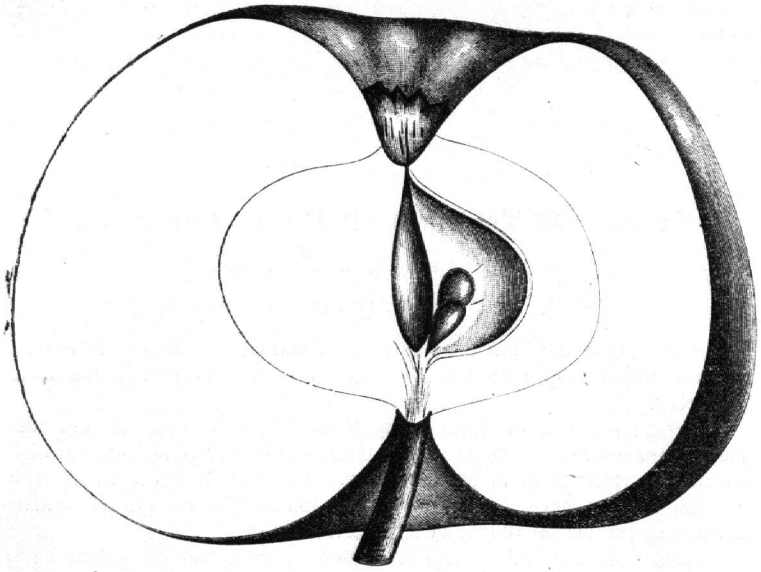
Nach den dortigen Angaben ist Schöner von Pontoise von Herrn Remy Vater, Gärtnereibesitzer und Lehrer des Obstbaues in Pontoise, aus einem Kerne des Kaiser Alexander erzogen und in den Handel gebracht worden.

In Deutschland sind die bis jetzt gemachten Erfahrungen über den Wert dieser Frucht, was die Qualität anbetrifft, sehr verschiedenartig; während die einen sich lobend über ihn aussprechen, tadeln ihn andere.

Als sicher darf angenommen werden, daß er nicht besser ja eher weniger gut als Kaiser Alexander, dagegen ist richtig, daß er sich viel länger hält.

Ich habe den Schönen von Pontoise in dem Buche „Die wertvollsten Tafeläpfel" (Verlag von E. Ulmer, Stuttgart) in die Gruppe der Schaufrüchte aufgenommen, wozu er seiner Größe und Schönheit halber recht wohl gezählt werden darf. Die dort gegebene Beschreibung lautet wie folgt.

*) Anm. der Red. Leider ist bei dem sonst wohlgelungenen Bilde der Kelch etwas unnatürlich ausgefallen, es wurde von uns in der Korrektur gerügt, konnte aber nicht mehr geändert werden.



Schöner von Pontoiſe, Belle de Pontoise.
Rambour, IX. 3. (2) a * ††.

Frucht: ſehr groß, platt bis plattrund, mitunter rundlich, ſtets breiter als hoch, ſchön geformt; der Bauch ſitzt in der Mitte und nimmt die Frucht gegen den Kelche zu etwas mehr ab als gegen den Stiel, gegen welchen ſie ſich ſtark abplattet. Breite, jedoch nicht ſtark hervortretende Erhabenheiten ziehen ſich über die ganze Frucht hin und verſchieben ſie bisweilen etwas in ihrer Rundung.

Kelch: offen, kurzblätterig; ſitzt in ziemlich tiefer, oft weiter, ſchüſſelförmiger Einſenkung mit breiten Falten umgeben.

Stiel: ziemlich lang, dünn, holzig, lange grünbleibend, in ſehr weiter und tiefer, trichterförmiger, ſtrahlig berofteter Höhle ſitzend.

Schale: glänzend; von Grundfarbe grüngelb, in voller Reife blaßgelb; beſonnte Früchte ſind faſt über und über mit einem trüben Rot, ſpäter freundlichem Karminrot verwaſchen und darin dunkler geſtreift und geflammt. Deutlich hervortretende Roſtpunkte mit weißgelbem Hofe ſind insbeſondere in der Grundfarbe zahlreich wahrzunehmen.

Fleiſch: gelblichweiß, hie und da grünlich geadert, fein, locker, ſaftreich, mürbe, von angenehmem, mild weinſäuerlichem Geſchmack.

Kernhaus: zwiebelförmig, ſtark in die Breite gehend, hohlachſig; Kammern meiſt offen, vereinzelte, dickrunde und braune Kerne enthaltend.

Reifezeit: Dezember—März.

Der Baum ist sehr stark wachsend, dickholzig, hat außerordentlich große dunkelgrüne Blätter von rundeiförmiger Gestalt. Er ist bald und äußerst fruchtbar, nicht empfindlich, und eignet sich zu jeder Form.

Die Stachelbeere „Industry, Whinhams".

Von Garteninspektor L. Maurer, Jena.

Nachstehende Mitteilungen sind das Ergebnis fünfjähriger, eigener Beobachtungen an einem umfangreichen Material und ihre Veröffentlichung erfolgt mit Rücksicht auf das bis heute dieser Beere allgemein entgegengebrachte, lebhafte Interesse.

Ich halte die Einführung der „Industry" in unsere Gärten für verdienstvoll und ihren Anbau für gewisse Zwecke höchst empfehlenswert. Die Sorte bietet sowohl in ihren jungen, wie vollkommen entwickelten Früchten besondere wirtschaftliche Vorteile, die durch die ungemein günstigen Wachstumseigenschaften des Strauches und dessen außerordentliche Fruchtbarkeit noch erheblich gesteigert werden.

Freilich haben viele Käufer der Sorte (besonders in den ersten Jahren des Importes) auf Grund der leider mißverständlich übertragenen englischen Originalbeschreibung, ganz andere Erwartungen, wie die sich später erfüllt habenden, an dieselbe geknüpft und es dauerte längere Zeit, bis jene Irrtümer von berufener Seite richtig gestellt und aufgeklärt wurden. So ist vor allem die Frucht durchaus keine frühreifende, d. h. im Sinne der Vollreife, sondern sie zeitigt inmitten der Stachelbeerreife: 10—12 Tage später als die frühreifenden Varietäten: Green yellow seedling, Früheste von Neuwied, Prince regent, Yellow lion, Twigem etc.

Auch kann, wie geschehen, darin, daß sich ihre Blätter früher als ihre Blüten entwickeln, ein nur der Industry eigener Selbstschutz ihrer jungen Früchte gegen Spätfröste nicht erblickt werden. Diese Entwickelungsfolge zeigen die allermeisten unserer Stachelbeeren, in gleichgünstigem Verhältnis gezüchtet wie Industry, und thatsächlich blieb diese im Frühjahr 1892 hier ebenso wenig von den nachteiligen Wirkungen des Frostes verschont, als die anderen Sorten meines Sortiments. Endlich muß auch, was mehrfach behauptet wurde, als völlig unzutreffend bezeichnet werden: daß die Sorte die größte rote Stachelbeere sei. Da sind denn doch Wonderful, Roaring lion, Sämling von Maurer, Companion etc. bedeutend größer und dabei ebenfalls ausgezeichnete Früchte.

Allein die Vorzüge dieser Sorte sehe ich in anderen, bereits angedeuteten Eigenschaften. Wenn es sich nämlich darum handelt, eine Stachelbeere nahmhaft zu machen, welche die Möglichkeit sehr reicher Ernten ansehnlicher, höchst gleichmäßig entwickelter, saftreicher Früchte bietet, sich außerdem durch einen ganz außerordentlich kräftigen, eine lange Lebensdauer des Strauches verbürgenden Wuchs auszeichnet, also Eigenschaften besitzt, die sie für den Massenanbau besonders geeignet erscheinen lassen, dann

kann die Industry bestens empfohlen werden. Aber auch für den speziellen Zweck: möglichst früh kleine, unreife Stachelbeerfrüchte zu Kompotts, feinen Bäckereien ꝛc. zu erhalten, ist ihr Anbau recht lohnend, denn die jungen Früchtchen wachsen unmittelbar nach dem Abblühen der Sträucher sehr rasch, können daher früher gepflückt und zu höheren Preisen verkauft werden, als solche von Sorten, die sich in dieser Periode langsamer entwickeln. Und diese Eigenschaft ist um so höher zu schätzen, als wir in der That nur einige wenige Sorten besitzen, z. B. Jolly Angler, welche dieselbe so prägnant zeigen wie Industry. Haben ihre Früchte erst eine Länge von $1^1/_2$—$1^3/_4$ cm erreicht, dann verlangsamt sich ihr Wachstum wieder merklich und die Vollreife tritt zur oben angegebenen Zeit ein. Zum Rohgenuß und wohl auch zum Einsieden ist die Industry eine vortreffliche Stachelbeere, die sicherlich überall gern gekauft wird. Ob sie aber für die Weinbereitung, d. h. mit Rücksicht auf die Beschaffenheit ihres Saftes so hervorragend geeignet wie empfohlen ist, entzieht sich zur Zeit noch meinem Urteil. Zum Ganzeinmachen als Belagfrucht wird die Sorte kaum Absatz finden, da die Konservenfabriken für diesen Zweck noch heute lange, glatte, dunkelgrüne Beeren (Green willow) allen anderen vorziehen.

An diese Bemerkungen möchte ich noch einige Sätze aus einem, im Juli v. Js. in der bekannten englischen Zeitung „The Gardeners Chronicle“ abgedruckten Aufsatz über die Industry anfügen, da derselbe mancherlei über die Entstehung, Verbreitung ꝛc. der Sorte enthält, was bei uns noch nicht allgemein bekannt sein dürfte. Der Verfasser beginnt seine Mitteilungen etwa folgendermaßen:

„Robert Whinham, der Züchter dieser Stachelbeere, wurde zu Anfang dieses Jahrhunderts geboren und war bis wenige Jahre vor seinem Tode (1858) Pächter der dem Earl von Carlisle gehörigen „Allery Bonks Gardens“ zu Morpeth. Dort züchtete er die „Industry“, baute sie an, ohne jedoch nennenswerten materiellen Gewinn davon zu haben, denn er starb bald vergessen als armer Mann. Der jetzige Pächter George W. Purdy, mit dem der Verfasser des Artikels im vergangenen Sommer den Garten durchwandelte, zeigte seinem Gaste Sträucher der Industry, die noch von Whinham stammen sollten und einen derselben, der wenigstens 40—50 Jahre alt sein mußte, da er seit Ende der fünfziger Jahre immer reichlich getragen hatte. Vergangenes Jahr trug dieser Strauch mehr als $3^1/_2$ „Stones“ Beeren und in diesem Jahre schätzt man das Gewicht der Ernte auf 4 Stones. (1 St. = ca. $7^1/_3$ kg.)

Die Zucht der Beeren ist jedoch, soweit der Norden Englands in Betracht kommt, nicht der lukrativste Teil der Kultur, sondern vielmehr der Verkauf von jungen Sträuchern. Beide Produktionen sind natürlich bis zu einem gewissen Grade untrennbar mit einander verbunden. Wenn die jungen Pflanzen 2 oder 3 Jahre alt sind, erzielen sie einen hohen Marktpreis und sind in vielen Teilen der Erde, wo Beerenobstbau getrieben wird, sehr gesucht. Die Vereinigten Staaten und Kanada, wo sie vor 10 Jahren durch R. Smith-Worcester in großen Massen eingeführt wurden, zählen noch heute zu unseren bedeutendsten Abnehmern. Allein für den

Verkauf nach Nordamerika können mit Aussicht auf ein erfolgreiches Gedeihen nur dreijährige Pflanzen verwandt werden. Die Sorte gedeiht in Amerika, hält sich gut 7—12 Jahre, geht jedoch nach dieser Zeit sichtlich zurück und muß dann erneuert werden. Vor wenigen Jahren überstieg die Nachfrage so sehr das Angebot, daß die Amerikaner alles von Sträuchern nahmen, was sie bekommen konnten. Die natürliche Folge war, daß hierbei viel minderwertiges Material seinen Weg nach Bruder Jonathans Gärten fand und ein ziemlicher Prozentsatz schlecht gedieh. Die amerikanischen Gärtner suchten, durch diese Erfahrung argwöhnisch geworden, nach Schutzmitteln gegen die vermeintliche Übervorteilung ihrer englischen Kollegen und sie kamen dahin überein, für die einzuführenden Sträucher ein bestimmtes Qualitätsmaß festzusetzen. Die bezüglichen Bestimmungen, die jetzt den Handel regeln, sind so festgesetzt: daß 3 Jahre alte Sträucher 5—7 kräftige Zweige haben müssen, 2 Jahre alte Sträucher 3 oder 4 Zweige, und zwar müssen die Stämme aller Sträucher die Stärke eines Bleistifts haben. Einjährige Sträucher wird man nur in einem Jahre des Mangels nehmen. Die aus der Grafschaft Nordhumberland und speziell aus Worpeth und Hexham stammenden Sträucher werden allen anderen vorgezogen.

Die Bepflanzung der Giebel mit Spalierobst.

Von C. Mathieu, Charlottenburg.

Fährt oder geht man durch unsere Dörfer, besonders in Norddeutschland, so sieht man hier und dort die Vorderseite der Häuser der Landleute mit dem Grün des Weinstockes oder auch mit den verschiedenen Arten der Kletterrosen bedeckt, wogegen die Giebel derselben, wie auch die der Scheunen, Ställe und Wirtschaftsgebäude kahl und leer dastehen. Wie ganz anders in Frankreich, Belgien, auch Holland. Bei der äußerst fleißigen Bewirtschaftung und Ausnutzung des Bodens vergißt der Franzose wie der Niederländer nicht, selbst dem Giebel seines Hauses und sonstigen Gebäuden irgend etwas für den Tisch und den Geldbeutel abzugewinnen. Angenehm überrascht wird man bei der Durchfahrt der Dörfer die Giebel, besonders die nach Mittag gelegenen, mit großen, prächtigen Spalieren der Winter-Dechants-B., der Pastoren-B., der Herzogin von Angoulême-B. u. dergl. bedeckt zu sehen. Die Fahrt mit der Bahn von der deutschen Grenze, z. B. durch Belgien bis zur Küste wird dadurch zu einer der interessantesten für den, der darauf achtet und dafür Interesse zeigt, ebenso durch Frankreich; schon jenseits des Rheines in Lothringen, im Elsaß, ja auch im südwestlichen Deutschland findet man fast überall die Giebel benutzt, und gedenke ich noch mit Vergnügen des schönen Anblicks beim westlichen Eingang von Gravelotte, von Rezonville kommend, den rechts und links, zwei Giebel mit prächtigen Winter-Dechants-Birnen bedeckt, gewährten. Wie anders sehen hier, im deutschen Norden, die Dörfer, selbst die herrschaftlichen Gebäude mit ihren Giebeln aus! Wieviel Platz und namentlich guter Platz geht für ertragreiche Obstkultur hier ver-

loren! Wie leicht könnte derselbe, Genuß und Geld bringend, verwertet werden, und wie wenig Mühe und Arbeit erfordert die Instandsetzung und Instandhaltung eines solchen Spaliers, ohne Form, zumal da der Landbewohner dazu im Winter viel Zeit übrig hat, wenn Acker und Landschaft unter Schnee begraben liegen! Sehen wir ganz ab von der Bepflanzung der Verkehrsstraßen, Wege, Acker- und Wiesenränder u. s. w., da wir bei der Unwissenheit, dem geringen Verständnis und dem Mangel an Lust und Liebe der Insassen dieser Ländereien für diesen Zweig, und zwar einträglichen Zweig der Landwirtschaft, doch nur tauben Ohren predigen (mit wenigen rühmlichen Ausnahmen), so liegt es doch so nahe, wenigstens die Wandungen der Wohn- und Wirtschaftsgebäude durch Anpflanzung von Fruchtbäumen nutzbar zu machen und den öden und traurigen Seiten der Häuser ein freundliches Aussehen durch ein saftiges Grün zu geben, welches in der Folge durch Blüten und Früchte erst recht seine Zierde erhält. Auf den Landgütern, in den Dorfgemeinden, an den Wohngebäuden der Landstädte, sollten somit alle östlichen, südlichen und südwestlichen Hausflächen für die Spalier-Obstzucht zu Nutz und Frommen der Wirtschaft und des Geldbeutels des großen und kleinen Besitzers benützt werden. Wenn man geeignete Sorten für die verschiedenen Lagen und Himmelsrichtungen gewählt hat, werden dieselben dem Besitzer nicht nur große Freude, sondern auch lohnenden Ertrag liefern.

Der Boden an den Giebel- wie auch an den Seitenflächen ist fast stets dem Baume sehr günstig, da die Erde meist ausgeruht und noch selten in Kultur befindlich war, durch die Fundamentierung des Gebäudes aber ist er auch mehr oder weniger tief gewendet, gelockert und gemischt worden und erhält dadurch Nährstoffe, wie z. B. Kalk.

Der Wert der Giebelpflanzungen liegt nicht allein darin, daß sie nur eine gute Einnahmequelle bilden, sondern daß man ganz außerordentlich große und schöne Früchte von ihnen erhält, die in andern Lagen und Formen kaum so günstig zu erziehen sind, denn hier am Giebel und an der Fläche des Hauses können die Winde und Stürme nicht die Gewalt ausüben, wie an freistehenden Zwergbäumen und Hochstämmen.

Zur Anpflanzung dieser Wandflächen ist es zweckmäßig, langdauernde Sorten, also späte Herbst- und Winterfrüchte zu verwenden, da für diese Sorten die freie Lage der Zwergformen und Hochstämme oft nicht recht passen. Das Wandspalier ist dagegen die geeignetste Form und liefert die besten Resulate. Wind, Stürme und Regen üben wie alle andere Witterungsverhältnisse an der mehr geschützten Wandfläche keine so nachteilige Wirkungen aus, als es in freier Lage naturgemäßer Weise der Fall ist, die Blüten werden nie so leicht durch Frost leiden, wie an den freistehenden Formen, da das Wandspalier durch Schutzvorrichtungen gesichert werden kann, was in freier Lage sehr schwer, ja selbst oft unmöglich ist, und ferner werden die Früchte durch Sturm und Wind auch nie stark abgeworfen werden; ja schließlich schützt ein derartiger Standort die Früchte auch am besten vor Diebstahl. Die Giebel in südlicher, südöstlicher und südwestlicher Lage sind, wie schon erwähnt, für den Anbau solcher Sorten am

besten geeignet, deren Früchte so lange wie möglich aufbewahrt werden sollen und im Winter am meisten begehrt werden, wozu sich selbstverständlich nur Kernobst und von diesem ganz besonders die Birne eignet; wir wollen daher in dieser Abhandlung auch nur die Anpflanzung des Kernobstes berücksichtigen.

Die geeignetste Birne zur Bepflanzung von Wandspalieren ist die vorzügliche und durch keine andere Sorte übertroffene Winter-Dechants-Birne, von den Äpfeln der Weiße Winter-Calvill, welch beide Früchte bei uns im Winter aus Frankreich eingeführt und am teuersten bezahlt werden. Diese beiden möchten wir, wo sie gedeihen und wo ihnen sorgfältige Pflege zu teil wird, vor allen andern angelegentlichst zur Kultur empfehlen, da sie, wie bereits bemerkt, wegen ihren vorzüglichen Eigenschaften als Tafelfrucht am meisten begehrt und am höchsten bezahlt werden. Die Winter-Dechants-Birne gedeiht bei uns im allgemeinen nur in bevorzugten Lagen; in vielen Lagen kümmert der Baum, besonders wenn er auf Quitte veredelt ist, und die Frucht leidet durch Pilze und reißt, so daß sie ganz ungenießbar wird und nicht den Standort wert ist. Zu seiner vollen und gesunden Entwickelung verlangt der Baum, daß er, sowohl für kleine Formen als natürlich auch für Hochstamm auf Wildling erzogen wurde, eine sonnige, freie und milde Lage und einen feuchten, humusreichen, warmen und fruchtbaren Boden erhält. Am Rhein, in Belgien, in Frankreich gedeiht die Frucht in guten Lagen vorzüglich und sehen wir sie im Vereine mit dem oben erwähnten Apfel, dem Weißen Winter-Calvill, in den Fruchtläden Berlins in schönster Ware, woselbst sie für teures Geld gekauft werden.

Sehr geeignet sind solche Wände auch für Liebhaber, welche sich durch Anpflanzung aufrechter Schnurbäumchen, U-Formen u. dergl. ein Sortiment später Birnsorten herstellen wollen, um daran zu prüfen und Sorten kennen zu lernen. Für die gleichen südlichen Lagen eignen sich alle großen, späten Früchte, unter diesen die schöne Angevine (Belle Angevine), welche jedoch nur eine Schaufrucht ist. In nördlicher Lage, wo man im allgemeinen nur die große lange Lot-Kirsche oder doppelte Schatten-Morelle anzupflanzen empfiehlt, kann man unter sonst günstigen Verhältnissen noch folgende frühe großfrüchtige Birnsorten anpflanzen, die Amanlis Butterbirne, die Giffard's B. B. Marie Luise, Neue Fulvie, Triomphe von Jodoigne, Pastorenbirne, General Tottleben, Gilain, Bergamotte Gaudry 2c.

Zur westlichen Lage übergehend finden wir hier als für sie vorzüglich geeignet die überall gut gedeihende und sehr beliebte Gute Luise von Avranches. Diese Sorte, welche selbst in nördlicher freier Lage noch gut wird und stets reichlich trägt, gedeiht hier vorzüglich und weist alle ihre guten Eigenschaften auf. Der Baum bei seinem tadellosen, kräftigen und regelmäßigen Wuchse erleichtert die Mühe des Schnittes und der Behandlung ungemein, seine großen und prächtig gefärbten Früchte, auch die der bunten, gestreiften Spielart, hängen in reicher Fülle an der leicht herzustellenden und zu erhaltenden Spalierform und bedecken den ganzen Giebel. Besonders schön macht sich die buntgestreifte Abart dieser Sorte, welche sich sonst durch nichts von der Stammform in der Güte der Frucht und des

Wuchses des Baumes unterscheidet; in dieser freien Lage bringt sie ihre prächtigen Farben besonders schön zum Ausdruck.

(Schluß folgt.)

Schnitt, Düngung und Krankheiten der Stachel- und Johannisbeersträucher.

Von Ch. Fr. W. Paproth-Reutlingen.

(Mit Abbildung.)

Daß der Anbau und die Kultur des Beerenobstes eine sehr lohnende ist, bedarf wohl kaum einer Erwähnung. Was durch die Kultur, durch starkes Auslichten des alten, oft moosigen und unfruchtbaren Holzes, durch kräftigen und regelrechten Schnitt, durch rationelle Düngung, Ausbrechen der Früchte ꝛc. erreicht werden kann, beweisen zur Genüge die Beerenkulturen der Engländer. Die Kulturfläche für Beerensträucher in England und Wales umfaßte im Jahre 1888 eine ungeheure Fläche von ca. 37,700 engl. Morgen (acres à 40 Ar ungefähr $1^3/_5$ preußische Morgen), im Jahre 1891 46,200. Innerhalb der kurzen Zeit ist somit eine beträgliche Zunahme an Morgenzahl zu konstatieren. Auf die Grafschaft Kent kommen hiervon allein 1760 Morgen, welche deshalb vollauf ihren Ruf als Fruchtgarten Englands bewahrt. Diese hier geernteten Früchte reichen jedoch bei weitem nicht für den Selbstgebrauch in England. Es finden die Beerenfrüchte, besonders die Stachelbeeren, dort überaus vielfältige und mannigfaltige Verwendung. Der Engländer versteht es ganz vorzüglich damit alle Saucen zu würzen. Zuerst wird die Frucht als Zugabe zu Fischen, dem unreifen Safte der Traube beigegeben. Im reifen Zustande verwendet man sie zum Garnieren von Torten und zur Herstellung von Konfekt, ebenso giebt sie den Puddings das nötige Gewürz, oder wird gekocht dem Johannisbeergelee beigegeben. Zu all diesen erwähnten Zwecken findet die großbeerige rosenrote Stachelbeere Verwendung, während die gelbe mehr zum Konservieren dient.

Herr Charles Baltet aus Troyes berichtet, daß auch im Norden Frankreichs die Kultur der Stachel- und Johannisbeeren eine äußerst ausgedehnte ist und wandern in einem Jahre aus der Gegend von Dünkirchen und Rosendäel am Meere ca. 7000 Tonnen oder 7,115,000 kg Stachelbeeren nach England. Es ist diese Gegend das Land der Gemüse, Stachel- und Johannisbeeren. Der Boden ist dort sehr sandiger Natur, außerordentlich nahrhaft, leicht zu bewässern und feucht, aber auch ebenso gut trocken zu stellen. Die Gartenbeete sind durch einfache und undurchdringliche Linien von Stachel- und Johannisbeeren begrenzt, welche im großen unbeschnittene Büsche bilden, die in einer Höhe von 1—1,50 m gehalten werden.

Daß auch die Beerenkultur in unserm deutschen Vaterlande alljährlich an Ausdehnung zunimmt, ist der deutlichste Beweis, daß auch hier die Kultur eine lohnende ist. Zum Pflanzen der Beerensträucher im großen

sowohl wie im kleinen ist nach den gemachten Erfahrungen der frühe Herbst am geeignetsten. Bekanntlich treiben ja die Beerensträucher, besonders die Stachelbeeren, schon sehr zeitig, oft schon Anfang März aus. Früh im Herbst gepflanzte Exemplare bilden noch vor Winter Wurzeln und liefern im ersten Jahre schon gleich einen kleinen Ertrag. Stöcke, die im Monat März bereits austreiben, sind nur mit Nachteil zu versetzen und bleiben in ihrer Entwickelung gegen die im Herbst gepflanzten weit zurück. Will man erst im Frühjahr pflanzen, so ist es von größtem Vorteil, dieselben schon im Herbst herauszunehmen und an einem schattigen Orte einzuschlagen, damit sie nicht zu früh zum Treiben veranlaßt werden.

Das zum Bepflanzen bestimmte Terrain soll gut und tief rigolt und gleichzeitig gedüngt werden. Über die Entfernung der einzelnen Stöcke unter sich herrschen äußerst verschiedene Ansichten. Wird der Raum nur zur Beerenkultur (für Johannis- oder Stachelbeeren) benützt, so braucht die Entfernung nicht zu weit zu sein. Am meisten findet wohl immer die Reihenpflanzung Anwendung, wo die eine Reihe von der andern ungefähr 2 m entfernt ist und nehme man dann zwischen den einzelnen Pflanzen in der Reihe 1—1,50 m Entfernung. In diesem gegebenen Abstand kann man mit Leichtigkeit den Boden dazwischen bearbeiten, bequem die Stöcke schneiden und leicht die Früchte pflücken, auch Licht, Luft und Sonne können ungehindert zu den Früchten gelangen. Will man den dazwischen liegenden Raum nicht leer lassen, so kann er zu verschiedenen Nebenkulturen Verwendung finden.

Die erste Bedingung beim Pflanzen ist — wie bei den Obstbäumen — gut bewurzelte Exemplare zu wählen, jedoch sollten zu alte und zu starke Sträucher nie Verwendung finden. Gleichzeitig mit dem Pflanzen empfiehlt sich ein Einstutzen der Haupttriebe, welches sich je nach dem Längenverhältnis der Zweige richtet. Man setzt den Strauch wieder so tief wie er auf dem ursprünglichen Standort stand. Bei der Frühjahrspflanzung ist ein Einschlemmen unbedingt notwendig. Bei der Herbstpflanzung dagegen genügt ein Angießen, und bedeckt man den Boden um die Pflanze herum mit kurzem Dünger oder Kompost.

Der Schnitt des Beerenobstes kann zu den verschiedensten Zeiten im Jahre geschehen. Am häufigsten und vorteilhaftesten geschieht er wohl gleich nach der Ernte und im Winter resp. zeitigen Frühjahr. Wie bei den Obstbäumen, so hat er auch hier den Zweck, dem Strauch oder Baum einen recht lockeren Aufbau zu geben, damit Licht und Sonne ungehindert zu den einzelnen Zweigen gelangen kann, ferner trägt er auch zu einer besseren Fruchtbarkeit bei. Um eine vollkommene Ausbildung der Früchte zu erzielen, wird ein Ausbrechen derselben vielfach mit bestem Erfolg vorgenommen. Der Stachelbeerstrauch bringt, wie bekannt, nicht nur am ein-, zwei- und dreijährigem Holze Früchte, sondern auch am älteren, an den hervorbrechenden kurzen Seitenzweigen.

Der Winterschnitt kann, sobald der Boden gefroren, an schönen Tagen geschehen. Die Monate Januar und Februar sind wohl häufig hierzu die geeignetsten; jedoch hat der Schnitt immer zu ge-

schehen, ehe der Strauch in Saft tritt. Der Winterschnitt beschränkt sich auf ein Auslichten, sowie Entfernen des zu alten und dürren Holzes und Reinigen von Moosen und Flechten. Außerdem ist er zugleich ein Nachschnitt des Sommerschnittes. Der Strauch erhält dadurch ein lichtes Aussehen.

Der Sommerschnitt geschieht mit großem Vorteil gleich nach der Ernte, Ende Juli oder Anfang August und erwies sich stets als günstig. Der Baum oder Strauch tritt dann in Ruhe und macht keinen Holztrieb mehr. Gar häufig findet wohl auch ein Schneiden während der Strauch Früchte trägt Anwendung, dies sollte jedoch unterbleiben, da dann vielfach der Strauch zu neuen Trieben angeregt wird und die sonst den Früchten zu gute kommenden Reservestoffe für die sich bildenden jungen Triebe verbraucht werden, was auf eine Minderwertigkeit der Früchte hinwirkt.

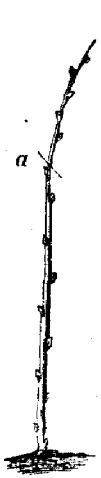


Fig. 1.



Fig. 2.

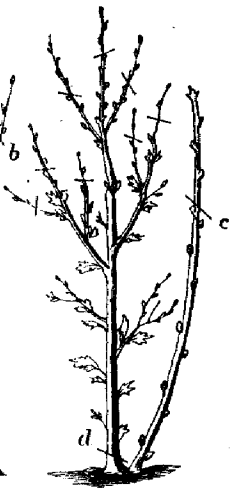


Fig. 3.

Ein häufiges Vorkommen ist das zu kurze Schneiden, wodurch die sich bildenden Seitenzweige oft in einen Wirrwarr verwachsen und dadurch das Wachstum der Früchte gehemmt wird, weil Licht und Sonne in das Innere nicht gelangen. Je lockerer und leichter die Krone resp. die Sträucher geschnitten werden, desto schöner und vollkommener ist die Ausbildung der Früchte. In vielen Gärten sieht man häufig einen schablonenmäßig angewandten Schnitt. Es ist hier nur mit der Scheere ein Einstutzen der Zweige vorgenommen worden, wodurch der Strauch dann wohl eine kugelrunde Form zeigt; dieses Verfahren ist jedoch zu verwerfen, weil der Strauch ein ganzes Dickicht bildet, welches die Ausbildung der Früchte hemmt.

Als Grundregel gilt: Je systematischer der Schnitt, desto besser der Erfolg. Man verfahre nach beigegebener Figur. Nr. 1 stellt eine kräftige einjährige, aus Stecklingen gezogene Stachel- oder Johannisbeerpflanze dar. Der Schnitt soll hier auf $^1/_3$ der Länge also in a geschehen. Figur 2 zeigt, wie im 2. Jahre zu schneiden ist. Im 3. Jahre bildet sich hieraus ein kräftiger Stock, der schon eine Menge Fruchtholz erzeugt

hat und als solcher reichlich trägt. Mit dem älter werden bilden sich gerne am Wurzelstock kräftige Wurzeltriebe, die sich der Züchter zur Erlangung der Buschform zu Nutzen macht. Will man einen Strauch später verjüngen, so verfahre man nach Fig. 3. Die alte Pflanze wird dann weggeschnitten in d und der Wurzelschoß in c gestutzt, damit er sich verzweige. (Schluß folgt.)

Berichte über ein im Frühjahr 1893 im Wettinger Rebberg durchgeführtes Experiment von Dr. H. Nieriker, Zürich.*)

Die Verwendung der Holzwolle in den Reben als Schutzmittel gegen Spätfröste.

Der Frost, dieser fast alljährlich auftretende Feind unserer Rebkulturen, beschäftigt jetzt mehr als je alle weinbautreibenden Kreise.

Die ungewöhnlich und häufig vorkommenden Spätfröste, sowie die in den letzten Jahren auftretende Winterkälte, hat die Rebkulturen nicht nur im Inlande, sondern auch außerhalb unseres Vaterlandes in eine bedauernswerte Lage gebracht. Der Spätfrost stellt sich in den Monaten April und Mai dann ein, wenn wir heitere und windstille Nächte haben.

Die Pflanzentemperatur nimmt infolge vermehrter nächtlicher Wärmeausstrahlung schnell ab, kommt schließlich unter den Gefrierpunkt zu stehen, wobei sich der Wasserdunst in den untersten Luftschichten nicht mehr in Form von Tau, sondern als Reif an die zarten Augen, jungen Blätter und Stengel der Pflanze ansetzt.

Je länger und ungestörter der Reif auf diesen zarten Pflanzenteilen liegt, desto mehr gebundene Wärme wird frei. Der Übergang von dem flüssigen in den festen (Aggregatzustand) erfolgt äußerst schnell. Eine Folge davon ist die Erstarrung der wasserreichen Organe. Zu den bekanntesten Schutzdecken gehören das Papier und das Stroh in Form von Frostschutzschirmen, außerdem der Rauch in Form von Schutzdecken, ähnlich den Wolken am Himmel. Die Frostschutzdecken sind jedoch nach den gemachten Erfahrungen teils sehr mangelhaft, teils sehr unpraktisch. Infolgedessen hat sich ein dringendes Bedürfnis nach einer besseren Methode des Frostschutzes geltend gemacht.

Mit Hilfe der heute auf hoher Stufe stehenden Technik gelingt es uns ein ganz vortreffliches Schutzkleid, für den vielgeschädigten und doch so hoch geschätzten Weinstock zu liefern, und zwar ist dies die Holzwolle. Sie

*) Anmerkung der Redaktion: Wir bringen in diesem Artikel einen höchstinteressanten Bericht, der nicht nur für Weinbergbesitzer, sondern auch für Laien Interesse haben dürfte. Wollen wir hoffen, daß schon in diesem Frühjahre auch von anderen Seiten Versuche gemacht werden, und hier zur Veröffentlichung kommen.

wird in großen Sägewerken, sowie in den umfangreichen Tischlereien, wo es eine große Menge Holzabfälle, für die sich nicht so leicht eine zweckentsprechende Verwendung findet, sehr vorteilhaft zu Holzwolle verarbeiten.

Zur Erzeugung der Holzwolle werden einfache Maschinen verwendet, zu deren Betrieb man 1—2 Pferdekräfte bedarf. Es können die Maschinen von einem Mann bedient werden und liefern bei 10stündiger Arbeitszeit 250—450 Kilo täglich.

Die vom Königl. preußischen Kriegsministerium angestellten Versuche haben erwiesen, daß die Holzwolle von Fichtenholzfasern als Matratzeninhalt in Spitälern und Kasernen ein sehr angenehmes und weiches, von den Kranken sehr gelobtes Mittel bietet. Auch ist sie ein gutes Polstermaterial, da sie elastisch, außerdem der Harzgehalt der wohl ausschließlich zur Verwendung gelangenden Tannen-, Fichten- und Föhrenholzabfälle, schützt die damit hergestellten Polsterungen vor lästigem Ungeziefer, Motten 2c.

Ganz besonders ist die Holzwolle ein billiges und sauberes Packmaterial, sie hüllt gut, ist leicht und verbilligt deshalb den Transport. Als Unterlage für Obst sehr wichtig und schützt vor Fäulnis, welcher Vorteil jedenfalls dem Harzgehalt zuzuschreiben ist.

Das Rebnest, seine Konstruktion und seine Wirkung.

Unter Bezeichnung „Rebnest" soll hier ein außerordentliches Kleidungsstück verstanden sein, worin der Weinstock eine bestimmte Zeit im Jahre zuzubringen hat. Es besteht aus einem Holzstäbengerippe und einer Hülle von Holzwolle.

Die Bauart dieser Rebhülle ist ungefähr wie ein gewöhnliches Vogelnest aus der Familie der Korbmachervögel, welches zwischen einer Astgabel ruht. Kehrt man die Astgabel mit dem Nest um, so ergiebt sich unser Bild, mit dem Unterschied, daß die Astgabel bei dem Rebneste hineinsteht, während sie beim Vogelnest nach außen liegt.

Nach der Größe des Weinstockes wird ein Stabgerippe über den Weinstock formiert, bei niederem Schnitt am besten nach Art der Gewehrpyramide, die Grundfläche derselben muß möglichst weit gehalten werden, damit auch die jungen Schößlinge nicht zu früh durch die elastischen Wandungen der Nester hindurchschlüpfen.

Reben mit Zapfenschnitt brauchen meterlange Holzstäbe von der Stärke des kleinen Fingers, für solche mit hohem Stamm verwendet man längere Stäbe.

Die Umhüllung wird aus einigen luftigen, lockeren Binden der Holzwolle hergestellt, man beginnt von außen herum von unten nach oben gehend die Pyramide zu umwickeln.

Diese Wickeln haben die Wärme in der Hülle zu regulieren, sie dürfen nicht zu locker gehalten werden und müssen am Boden gut anschließen, außerdem sollen sich oben und seitlich keine Löcher zeigen, weil sonst die Luft, welche von unten nach oben steigt, von kälterer verdrängt und so der Reifansatz an den Blättern und Stengeln eher begünstigt wird.

Der Mantel des so gebildeten Kegels wird mit Hanffaden gebunden und leicht zusammengehalten. So einfach diese Einrichtung uns auch scheint, so schützt sie das Nest vor Wind und Wetter, ohne die Elastizität desselben zu beeinträchtigen.

Schößlinge, die durchschlüpfen, reißen Löcher in den Mantel. Dem ist jedoch leicht abzuhelfen, indem solche Triebschößlinge, so gut es geht, wieder in ihre Behausung hineingestoßen werden. Die Löcher selbst werden mit luftigen Kompressen aus Holzwolle zugedeckt. Rings um den Mantel des Kegels werden die Kompressen mit Hanffaden festgehalten und etwas verteilt. Von Vorteil ist es, so lange die Reben eingehüllt sind, stets Reserveholzwolle im Weinberg zu halten, um dann, wenn es nötig ist, in den entstandenen Lücken nachzuhelfen.

Da an Bogenreben der Fruchtansatz oft in einiger Entfernung über dem Boden beginnt, so kann die Holzwolle, welche eine große Leichtigkeit besitzt, auf der Stelle an die Stabpyramiden hinauf geheftet werden. Die Form dieser Schutzdecke kann jeder Rebe angepaßt werden.

Die Abnahme der Umhüllung geschieht folgendermaßen:

Nachdem die Hanffäden zerrissen oder zerschnitten sind, lockert der Weingärtner mit beiden Händen vorsichtig die Wickel, löst sie sorgfältig auseinander und zieht die Holzwolle aufwärts nach der Wachstumsrichtung der Schosse vom Weinstock ab.

Am richtigsten geschieht die Abnahme an trüben Tagen, um die Reben allmählich an die Einwirkung des scharfen Sonnenlichtes zu gewöhnen. Längere Versuche müssen uns übrigens noch belehren, ob es vielleicht nicht ratsam ist, mit der Abnahme bis nach der Blütezeit, eventuell noch länger zu warten. (Schluß folgt.)

Pomologischer Sprechsaal.

Hr. G. Rohr, Dobbertin: Ihrer Aufforderung in Nro. 1 der Pomologischen Monatshefte bin ich gerne bereit Folge zu leisten und die Erfahrungen, welche ich in den 14 Jahren seit ich die Birne Zephirin Grégoire kultiviere, mitzuteilen.

Als Wintetbirne kann ich die Zephirin Grégoire nicht bezeichnen, denn bis über November hinaus hat sie sich nie gehalten. In diesem Jahre war sie freilich schon Anfang Oktober reif, aber das machte wohl die Hitze, welche wir diesen Sommer hatten, in den übrigen Jahren, war sie in der zweiten Hälfte des Oktober gut und hielt sich bis Mitte, wohl auch einmal bis Ende November, ich kultiviere die Sorte an einer geschützten Stelle am Spalier und ist hier ein milder warmer Boden.

Die Früchte sind jedes Jahr sehr saftreich und schön und trägt der Baum gut, ist auch gesund.

Bei den Breslauer Ausstellungsberichten, wurde meine Aufmerksamkeit auf unseren schwedischen Apfel „Åkerö“ gelenkt, (in den Berichten falsch

geschrieben, jedenfalls aus Mangel an den richtigen Lettern wie ich annehme, Späth hat ihn richtig). Er ist bezeichnet worden als einer unserer allerbesten Äpfel für rauhe Lagen, von guter Qualität und Schönheit.

Unser eifriger und guter Pomologe, der selige Dr. Eneroth fand ihn in Åkerö einer Besitzung südlich von Stockholm und benannte ihn nach diesem Orte.

Er dachte, daß dieser Apfel ebenso wie andere gute, unbenannte Sorten zu uns aus den deutschen Ostseeprovinzen möge gekommen sein, und versuchte folglich den richtigen Namen von deutschen Pomologen zu erhalten, aber vergebens.

Oberdieck spricht über ihn im Ill. Hdb. Zus. pag. 76 und führt ihn neben oder als Synonym des Prinzenapfel auf, aber fälschlicher Weise, denn er ist dem Prinzenapfel durchaus nicht gleich, was alle Pomologen, die beide Sorten kennen, bezeugen werden. Eneroth's farbige Abbildung ist sehr wahrscheinlich die Ursache dieses Mißgriffes, diese Abbildung zeigt zwar Ähnlichkeit mit dem Prinzenapfel, aber sie ist nicht besonders gut, und andere zeigen ganz verschiedene charakteristische Merkmale.

Ich glaube im stande zu sein, das deutsche Synonym anzugeben, und jedermann, der das Werk Eneroth's „Die schwedische Pomologie" (Swensk Pomologie) und „H. C. Bredsted's dänische Pomologie" (Dansk Pomologie) — (die Beschreibungen sind in letzterem genauer) — kennt, und die Sprache versteht, kann sich selbst davon überzeugen. Man wird finden, daß die Beschreibung von „Schmidt's Junkerapfel" Ill. Hdb. Nro. 559 Band VIII pag. 35 und diejenige von Åkerö (Bredsted Nro. 112 pag. 393 oder Eneroth Pag. 135) bis ins kleinste identisch sind, und folglich ist es nicht möglich, daß dies zwei Sorten sind. Daß diese beiden Sorten an den sich gegenüber liegenden Küstengebieten der Ostsee vorkommen, spricht ebenfalls für diese Annahme.

Diese Entdeckung ist von keiner großen Bedeutung für uns; unser Name hat die Priorität, und ist jetzt unter demselben gut bekannt und weit verbreitet. Wir haben also keine Ursache unseren Namen zu wechseln, überdies wir gar nicht gewiß sind „Schmidt's Junkerapfel importiert zu haben, wenigstens bin ich nicht im stande gewesen ihn zur Vergleichung zu erhalten. Es sollte mich recht freuen, Edelreiser mit jemanden, dem es lieb ist und die Sorte echt hat, auszutauschen. Aber es mag von einiger Bedeutung sein, die Sache zur allgemeinen Kenntnis gebracht zu haben, daß diese beiden Namen nur eine Sorte bedeuten, und dabei die Entscheidung herbeizuführen, welchen Namen man beibehalten soll. Transon in Orleans hat die Sorte als Akerö verbreitet, (natürlich ohne die Accents). Gerade in dieser Richtung werden unsere Namen auf bedauerliche Weise verstümmelt. Hierzu ein anderes Beispiel: Transons Saflaholm, Späths Säftaholm, und Ihr (Bericht von Breslau) Saftaholm, ist unser: „Säfstaholm" (Eneroth pag. 24). Aber dies Beispiel ist nichts gegen die Geschichte mit Graf A. W. Moltke's Birne; und da dieselbe vielleicht in Deutschland noch nicht bekannt ist, werde ich sie Ihnen erzählen.

Im Jahre 1878 als ich bei Transon frères in Orleans arbeitete,

erhielten diese von einem Freunde in Dänemark einige dort sehr bekannte und gute Sorten schwedischer Äpfel und Birnen, unter denselben auch die beiden vorhin erwähnten Äpfel und eine dänische Birne namens Greve (Graf) A. W. Moltke (siehe Bredsted Dansk Pomologie pag. 42 und dessen Synonym „Roi Christian" Transon Preis-Cour. 1887—88 und W. Lauche Nro. 80). Als Transon die Beschreibung erhielt, war dieselbe in dänischer Sprache verfaßt, und ich half bei der Übersetzung; aber betreffs Graf Moltke sagte er, daß er die Sorte schwerlich unter diesem Namen auf den Markt bringen könne, (die Erinnerung an 1870 war noch zu frisch), dennoch sagte er mir den Namen nicht, den er beabsichtigte der Birne beizulegen. Als ich später zu Hause war, und er in seinem Katolog die Roi Christian anbot, ahnte ich den Wechsel, kaufte Bäume davon, und fand, ebenso wie es anderen erging, daß die Sorte identisch war mit unserer Graf A. W. Moltke-Birne. Weil ich nun beide Namen in Katalogen sehe (Späth 1890 z. B.) teile ich Ihnen dies mit, damit Sie dadurch unterstützt werden, solche Verwirrungen zu bekämpfen und zu vermeiden, vorausgesetzt, daß diese Geschichte in Deutschland noch nicht bekannt sein sollte. Dies war im Jahr 1878. Im Jahre 1892 kaufte ich Fürst Bismarck in Orleans. Diesem ließ Transon Gerechtigkeit widerfahren, vor Jahren war dies nicht möglich.

Entschuldigen Sie diese politischen Anspielungen, aber es verhält sich thatsächlich so.

M. P. Andersen, Baumschulenbesitzer
Jönköping (Schweden).

Rundschau und Ausstellungen.

Die allgemeine Obst- und Gartenbauausstellung zu Breslau vom 27. Sept. bis 4. Okt. 1893.

(Schluß.)

Der Versuch, die Fruchtsammlungen (hier in der Großen Halle) nach Zonen, nämlich: I. Zone: Norddeutschland, süddeutsche Höhenlage über 400 m; II. Zone: Süddeutsche tiefe Lagen, Rheinland; III. Zone: Schweiz? Österreich-Ungarn; IV. Zone: Tirol, Belgien? einzuteilen ist wohl mit Freuden zu begrüßen; es findet hierin der Anfang zu einer Vergleichung statt, die für das Publikum leicht verständlich wirkt. Nichtsdestoweniger wird diese Einteilung als Anfang betrachtet, zu einer Fortsetzung anregen, die zunächst darin besteht, daß, wenn einmal angenommen, eine derartige Übersicht in der gesamten Ausstellung durchzuführen ist. Eine weitere Ergänzung ist die, daß man unbedingt den Osten, also Ostpreußen sowohl als Schlesien bezw. Oberschlesien dabei mit in Betracht zieht und daß, wenn die Schweiz einmal herangezogen, diese in bestimmten geographischen Lagen zum Ausdruck kommt. Eine streng getrennte Einteilung nach Hoch-

bezw. Halbstamm- andererseits Spalierfrüchte ist doch auch im Interesse der Programmaufgaben bezw. Beurteilung, sowie der Übersicht für den Laien halber dabei notwendig.

Ferner oberschlesische Produkte vom Gartenbau-Verein Ratibor (stark in Sommeräpfeln) gegenüber denjenigen Schleswig-Holsteins, des Zentral-Obst- und Gartenbau-Vereins daselbst (namentlich Woltmanns Schlotterapfel, Grafensteiner, Hawthornden, Dittmarser Paradiesapfel, Jessens Calvill, Roter Tiefbutzer, Roter Zollker); sodann Früchte von Oberhessen, Fürstl. Ysenburg-Büding'sches Forstamt (Kienels Apfel) gegenüber denjenigen vom Gartenbau-Verein Kasawe bei Militzsch, (Diels Butterbirne); des C. Galle-Trebnitz in Schlesien, der von Krause'schen Gartenverwaltung Peilau-Oberhof (Schlesien), B. Winter, Herrschaftsgärtner Schmolz, Kuhnert-Langenbilau, Bromme & Eichler, Grünberg, Gartenbau-Verein Hirschberg (mit Lokalsorten: Sonnenbrüter, Käseapfel, Pfundapfel, Grüner Würzapfel), der Kollektiv-Ausstellung des Verbandes Schlesischer Gartenbau-Vereine, Kollektiv-Ausstellung des Gartenbau-Vereins Liegnitz, der Gartenbau-Vereine für Ober-Lausitz (Görlitz), der Gärtner von Sagan und Sorau, der Obstbaumschule Hertwigswalde, gleichzeitig mit einem größeren Pflaumen-Sortiment, der Fürstl. von Hohenlohe'schen Garten-Verwaltung, Koschentin (Schles.), A. Sturm-Hinterhermsdorf, des Obstmuttergartens der Stadtgemeinde Neumarkt in Schlesien, trotz des strengen Lettenbodens ein sehr reichhaltiges Birnen- und Apfel-Sortiment, sowie Kreisbaumschule Nimptsch, unter denen der gelbrote Nanaapfel, Kronprinz Rudolph, Lady Henniker, von Birnen: Triomphe de Vienne, Minister Dr. Lucius, Clairgeau, fast durchweg Spalierfrüchte, sich besonders auszeichneten, und die Sammlung des Oberhessischen Obstbauvereins Friedberg in der Wetterau, unter denen namentlich schöne Äpfel wie: Edel-Borsdorfer, Winter-Goldparmäne, Geflammter weißer Kardinal, Danziger Kantapfel, Jacob Lebel (Gelber Mecklenburger), Weiße Kanada-Reinette, Mecklenburger Königsapfel, Morgenduftapfel; Birnen: Bied Charreton, Baron von Stampe, Napoleons Butterbirne, sowie 6 Quittensorten: von Angers, Portugiesische, Metzer, Reas Mammuth, Champion, von Bourgeaut, zu sehen waren. Außer den beiden Einzelerscheinungen „Schöner von Nordhausen", kleine, rote Frucht von Kaiser-Nordhausen und Heinemanns Schlotterapfels, lang, grün, von C. F. Heinemann-Erfurt, bleiben im wesentlichen noch zwei Sammlungen, diejenige des Gartenbau-Direktors Haupt-Brieg, sowie des Baron von Ladé-Geisenheim zu besprechen übrig. Von erstgenannter Firma waren, außer einer 14 Sorten umfassenden Trauben-Sammlung, 22 Sorten Äpfel und 52 Sorten Birnen ausgestellt. Unter den Äpfeln traten besonders hervor: Gelber Bellefleur, Gold-Gulderling, Rambour Papeleu, Orleans-Reinette, Calvill St. Sauveur; unter den Birnen: Delices Cavalier, Herzogin von Angoulême, Dr. Jules Guyot, Esperine, Birn von Fontenay, van Mons' Buttb., Angelica Leclerc, groß, grün, Olivier de Serres durchweg sehr schöne Früchte. Unter den von Ladé'schen Früchten: 4 Äpfel-, 20 Tafelbirnen-, 6 Pirus baccata-Sorten (namentlich pulchella, Schwarzer- und

Roter Api, de Rouen, violacea), traten besonders an Birnen hervor: Belle Angevine, 1100 g schwer, Diels Butterbirne, Vereins-Dechantsbirne, Marguerite Marillat, van Mons' Buttb., Adele Lancelot; Äpfel: Calvill St. Sauveur, Calvill Lesans, glatt, Weißer Winter-Calvill, sehr schön, Gelber Bellefleur (Lineous pippin), außerdem von Ladé's späte Knorpelkirsche (Oktober), sowie die Traubensorte: von Ladé's Liebling, ein weißer Gutedel. Obst für Chaussee-Anlagen hatten namentlich ausgestellt: Jungclausen-Frankfurt a. O., Provinzial-Chaussee der Landes-Bauinspektion III, Schweidnitz, Kreisbau-Inspektor Sutter. An Äpfeln werden besonders empfohlen: Jungfernapfel, Orleans-Reinette, Graue Reinette, Edelborsdorfer, Welschweinling, Landsberger Reinette, Ribston Pepping, Roter Stettiner, Boikenapfel, Grüner Fürstenapfel, Königl. Kurzstiel; an Birnen: Hofrats-, Vereins-Dechants-, Stuttgarter Gaishirtenbirn, Baronin von Mello, Hardenponts Winter-Buttb., Grumkower Buttb., Forellenbirne, Colomas Herbstbutterbirne, Punktierter Sommerdorn.

Mostobstsorten enthielt namentlich die Sammlung des Oberhessischen Obstbauvereins Friedberg in der Wetterau und zwar in: Anhalter, Große Casseler Reinette, Luiken, Carpentin, Brauner Mat-A., Hohenheimer Riesling-A., Fresquin gros douce, Gefleckter Kardinal, Großer rheinischer Bohnapfel.

Unter den Weintrauben-Sortimenten traten mit im Freien reifenden Sorten hervor: Direktor A. Endler-Meißen, Keltertrauben (u. a. Großer blauer Burgunder, Blauer Klevner, Blauer Portugieser, Blauer und Roter Elbling, Roter Traminer, Roter und Weißer Riesling, Weißer Sylvaner, Gewürztraminer, Ruländer); Müllerklein-Karlstadt mit der reichhaltigsten, 54 Sorten enthaltenden Trauben-Sammlung; Bromme-Grünberg in Schles. mit 10 Sorten; unter Glas gezogenen Sorten: von Korn'sche Gärtnerei in Schönfeld bei Domanze mit: Groß-Colman, Mr. Prince Black-Muscat; sowie am hervorragendsten bezüglich Beerenausbildung Gartendirekter Haupt-Brieg, mit Beeren bis zu 2,5 cm Durchmesser (Groß-Colman); Muscat of Alexandria mit 34 cm langen Trauben; ferner aus der Treiberei Cronberg Gartendirektor Walter, Black Alicant, Royal Ascot, West St. Peter, Richters Traube, rosa-rostfarben, Bowood Muscat, White Lady Down. Namentlich schöne Pfirsiche „Sanguine" von A. Thamm-Bielau, Eichhorn'sche Gärtnerei Gräbschen (Obergärtner Stanke), v. Tschirschky-Renard'sche Gartenverwaltung, Gr.-Strehlitz (Obergärtner Ullrich), mit einer sehr reichhaltigen, 22 Sorten enthaltenden Sammlung, u. a. Early Silver, Madeleine blanche, Gray, gelblich-weiß.

Die Abteilung Baumschulartikel war sehr reich vertreten a) in Spalierobst-Anlagen von: Ökonomierat L. Späth-Rixdorf; Jungclausen-Frankfurt a. O. (teilweise Bäume mit Fruchtbehang, eine viel Arbeit enthaltende, höchst belehrende Aufstellung; Stephan Ranft-Basel, mit sehr korrekt gezogenen Formen; Gartenbauschule Bautzen, unter Vorführung sämtlicher Entwickelungsstufen; Müllerklein-Karlstadt a. M., sowie Landschaftsgärtner Poser-Breslau mit einer Haus-Nutzgarten-Anlage.

b) Hochstammformen außer einem Teil bereits vorgenannter Firmen: Dominium Schönborn Kreis Züllichau; Dubiel'sche Baumschule-Ohlau, Inhaber P. Paesler; Lorenz-Bunzlau; H. Bromme Aktien-Ges.-Grünberg; Lindner-Zierlau bei Freiburg in Schlesien, Inhaber C. Berndt. c) Hochstämmige Stachel- und Johannisbeeren: Gartenbaudirektor Bunzel-Niederschönweide; R. Behnsch-Dürgoy bei Breslau; Ökonomierat L. Späth-Rixdorf; Müllerklein-Karlstadt. Aber auch an Laubbäumen: (G. v. Dabrizius); Koniferen: (v. Dabrizius, Reiter-Breslau, Guder-Carlowitz, Lorgus-Stralsund); Rosen: (F. Haertel-Schmiedefeld bei Breslau, J. Kuntny-Morgenau bei Breslau); Weiden-Proben: (v. Dabrizius, sowie von Oswitz-Tost bei Gleiwitz) war kein Mangel. Wenn man ferner die Abteilung der Obstfruchtsäfte, Obstgelées, Marmeladen (Eichler-Grünberg, Kgl. Dominium Nimkau, Oberhessischer Obstbauverein, Brost-Bad Landeck, Bethge-Herzogswalde, Scholz und Heinrich-Breslau, H. Jungclausen-Frankfurt a. O., E. Kuhnert-Langenbilau, Schmidt-Breslau, Alphons Birke-Breslau), ferner diejenige der Dörrobst-Maschinen (Herzog-Leipzig-Reudnitz) durchwanderte, so blieb darnach doch noch ein gut Dritteil übrig für die Abteilungen in Gemüse, Pflanzen und Blumen, sowie ein höchst schätzenswerter Vorrat von Darstellungen, Präparaten 2c. behufs Anschauungs- und Lehrmittelgegenstände aus dem Gebiete des Pflanzenreiches, sowie eine größere Anzahl Gartenpläne und verschiedener Instrumente, Geräte 2c. Wenn ich aus Mangel an den mir zur Verfügung stehenden Raum hier leider über die im letzteren Abschnitt teilweis recht bemerkenswerten Leistungen nicht näher einzugehen vermag, so gestatte ich mir doch am Schluß noch die Bemerkung, daß die gesamte Anordnung von Herrn von Dabrizius-Breslau geleitet, nur die vollste Anerkennung verdiente, und gleichzeitig seiner Umsicht es zu verdanken war, daß die Fach-Kollegen in Breslau selbst sich einer allgemein herzlichen Aufnahme, namentlich auch seitens des Magistrates der altehrwürdigen Hauptstadt Schlesiens, wohl zu erfreuen, zahlreiche Beweise fanden!

Bericht der Sektion Oldenburg-Ostfriesland-Bremen des Deutschen Pomologen-Vereins.

Die Thätigkeit der Sektion in Oldenburg hat in engster Fühlung mit dem Obst- und Gartenbau-Verein zu Oldenburg sich auch im verflossenen Jahre der Feststellung von Lokalsortimenten im Großherzogtum zugewendet.

Als Grenzen der einzelnen Lokalsortimente wurden die der Lokalabteilungen der Oldenburgischen Landwirtschafts-Gesellschaft angenommen, und sind bis jetzt für 14 Abteilungen Sortimente aufgestellt worden.

In diesen 14 Abteilungen wurden auf Lokalausstellungen und durch sonstige Ermittelungen je 10—15 Sorten Äpfel und je 6—10 Sorten Birnen festgestellt; auf diese Weise wurden von den 14 Abteilungen zusammen immerhin noch 60 Sorten Äpfel und 33 Sorten Birnen für die Lokalsortimente bestimmt.

Von den 60 Apfelsorten sind nur drei in allen 14 Abteilungen vertreten, nämlich: 1. Winter Goldparmäne 2. Alantapfel 3. Prinzenapfel; es folgt dann 4. die Große Kasseler Reinette in 12 Sortimenten, 5. der Eiser Apfel und 6. der Schöne

von Boskoop in 11 Sortimenten, 7. der Boikenapfel in 8 Sortimenten, 8. der Doppel-Pigeon (Meyers Taubenapfel) in 7 Sortimenten, 9. die Orleans Reinette und 10. die graue französische Reinette in 5 Sortimenten; hieran schließen sich Graue Herbst Reinette, Citronen Reinette und Grafensteiner in 4 Sortimenten; die anderen 47 Sorten sind meist nur in einzelnen Abteilungen dem Lokalsortimente angegeben.

Für Bremen wären nach Angabe des Herrn Hellemann daselbst, von obigen Sorten ebenfalls zu nennen: Winter Goldparmäne, Alantapfel, Prinzenapfel, Gr. Kasseler Reinette, Eiserapfel, Boikenapfel, Graue franz. Reinette, Grafensteiner und Orleans Reinette.

Von Birnen finden wir in 13 Sortimenten 1. Köstliche von Charneu, in 12 Sortimenten 2. Gute Louise von Avranches, in 10 Sortimenten 3. Gute Graue, in 8 Sortimenten 4. Marie Louise, in 6 Sortimenten 5. Esperens Herrenbirne und 6. Kampervenus; es folgt hierauf 7. Großer Katzenkopf und 8. Boscs Flaschenbirne, beide in 5 Sortimenten, 9. Baronsbirne in 4 Sortimenten; in 3 Sortimenten finden wir vertreten Capiaumont, Winter-Dechantsbirne, Winter Bergamotte und Diels Butterbirne. Die übrigen 20 Sorten sind nur vereinzelt vertreten.

Die Angaben des Herrn Hellemann für Bremen stimmen hiermit überein, jedoch fehlen die Baronsbirne, Capiaumont, Winter-Dechantsbirne und Winter Bergamotte an deren Stelle feinere Tafelbirnen wie Clairgeau 2c. empfohlen werden.

In diesem Jahre wird die Sektion neben dem Abschluß der Feststellung von Lokalsortimenten, nach dem sich erst eine klare Übersicht ermöglichen läßt, die Anbahnung von Absatzwegen für die Obsternte sich zur Aufgabe stellen.

J. A. der Schriftführer
Ernst Birchow.

Wie schon in Heft 7 und 11 des vorigen Jahrgangs mitgeteilt, findet in diesem Jahre zu St. Petersburg, im Monat September, eine Internationale Obst- und Gemüsebau-Ausstellung, vom Russischen Obstbauverein veranstaltet, statt. Vorläufige Anmeldungs-Formulare, nebst Ausstellungs-Reglement wurden uns von dorten zugesandt. Interessenten, die geneigt sind daselbst auszustellen, können von uns genannte Formulare 2c., soweit sie reichen, erhalten.

Handelsberichte.

Der Budapester Obstmarkt, der vor einiger Zeit geschlossen wurde, erzielte nach dem Berichte des Komites einen Geldumsatz von cirka 12,000 fl.

Der Stuttgarter Mostobstmarkt im Jahre 1893. Es begann der Markt mit dem 29. Juli und schloß mit dem 4. November. Der Verkauf von Tafelobst im großen fand auf dem alten Schloßplatz statt und wurde hiervon über 100,000 Ctr. amtlich verwogen (Verkauft mögen jedoch im ganzen an 200,000 Ctr. sein. Die Mostobstmärkte fanden auf dem Wilhelmsplatze und auf dem Güterbahnhofe statt.

Auf dem Wilhelmsplatze fand eine Zufuhr von cirka 230,000 Ctr. meist württembergisches Mostobst statt, im Jahre zuvor dagegen cirka 50,000 Ctr. Anfangs belief sich der Preis pro Centner auf 2,80—3 Mk. und stieg später, als Luikenäpfel zugeführt wurden auf 3,40—3,80 Mk. Auf dem Güterbahnhof liefen vom 14. September bis 3. November an 1165 Waggons à 200 Ctr. = 233,000 Ctr. (gegen 354,000 Ctr. im Vorjahre) und zwar 92,000 Ctr. hessisches, 77,000 Ctr. schweizerisches, 31,000 Ctr. württembergisches, 22,000 Ctr. bayrisches und 11,000 Ctr. österreichisches Mostobst ein.

Die Preise bewegten sich bei wagenweisem Verkauf zu Anfang zwischen 450 bis 550, später zwischen 540—600 Mk. per Waggon, bei sackweisem Verkaufe kostete der Centner anfangs 2,40—3 Mk.; später kam der Ctr. auf 2,80—3,10 Mk. L.

Der Obstexport der Kapkolonie. Der Obstexporthandel aus den Vereinigten Staaten, sowie überhaupt aus den überseeischen Ländern nach den europäischen Märkten nimmt von Jahr zu Jahr zu, so haben nun die Obstproduzenten der Kap-

kolonie in jüngster Zeit ihr Augenmerk darauf gerichtet, ihre überschüssige Produktion auf dem Londoner Markte abzusetzen. Eine Übersicht über die Saison 1892/93 in der „Cape Times“ zeigt, inwieweit dieses Ziel erreicht wurde. Im allgemeinen ist das Resultat sehr befriedigend, der Export belief sich auf 18,128 Kolli Obst, und zwar vorwiegend Trauben, Äpfel, Aprikosen und Pfirsiche, die zumeist in Kühlräumen der Dampfer transportiert in gutem Zustande an ihrem Bestimmungsorte anlangten. Der in London erzielte Verkaufspreis betrug insgesamt 6636 Pfd. Sterling, welcher Erlös für eine Saison von fünf Monaten gewiß ermutigend ist. Die Interessenten erhoffen eine erhebliche Steigerung dieses Exportes durch sorgfältigere Auswahl der Sorten, durch Kultur und praktische Verpackung. Behufs Entfaltung dieses Handelszweiges hat sich kürzlich auch eine „Cape Fruit Growers Association“ gebildet.

Zeitschrift für Gartenbau u. Gartenkunst.

Weintrauben nach Berlin Als der belgische Ministerpräsident Beernaert im September v. J. sich in Berlin aufhielt, fiel es ihm auf, daß die Weintrauben sehr teuer waren. Der Weinbau hat in Belgien einen großen Umfang angenommen; in den drei Brabanter Gemeinden La Hulpe, Hoenlaert und Overysche giebt es allein 300 Weinbauern, welche 1500 Arbeiter beschäftigen, 18 Hektar bedeckende Treibhäuser besitzen und schöne Weintrauben liefern. Da die Ausfuhr ihrer Erzeugnisse nach Frankreich infolge der hohen Einfuhrzölle nicht mehr möglich ist, so trug kürzlich eine Abordnung der belgischen Weinbauer dem Minister Beernaert ihre Leiden vor. Herr Beernaert machte die Abordnung darauf aufmerksam, daß die Preise der Weintrauben in den Berliner Markthallen sehr hoch seien; er riet ihr, ein Syndikat zu bilden und die Ausfuhr nach Berlin und Deutschland und zwar mittels steuerfreier Sendungen von 5 Kilo einzurichten. Der Rat fand Gehör; 241 Besitzer von Weinbergen und Treibhäusern haben ein Syndikat gebildet. In ihrem Auftrage und mit Zustimmung der Regierung reiste der Direktor der Brüsseler Markthallen Dubois nach Berlin, um dort ein belgisches Kontor zu errichten. (Voss. Z.)

Mitteilungen.

Schutz der Früchte vor Frost beim Versandt. Im Dezember 1893 erhielten wir den Auftrag ein kleines Sortiment Äpfel nach Mandrowo (Rußland) zu senden. Die Früchte wurden doppelt in Papier gewickelt in 2 Postkistchen in Sägemehl eingebettet, verpackt und kamen nach vierzehntägiger Reise, eine Temperatur von —23° aushaltend, wohlbehalten an. Der Empfänger, Herr v. Struve schreibt, daß mit Ausnahme einer kleinen Reinette alle Früchte völlig unversehrt und sehr schön angekommen seien. Die eingeschlossene Luft zwischen dem Sägemehl ließ den Frost nicht eindringen.

Fr. L.

Weintreibereien in Steglitz bei Berlin. Wir entnehmen der „Staatsb.-Ztg.“ folgende Mitteilung: Weintrauben auf künstliche Weise zu treiben, ist eine Aufgabe, die jetzt in Deutschland an verschiedenen Orten mit bestem Erfolg gelöst ist. Eine der jüngsten dieser eingerichteten Weintreibereien ist die in Steglitz in der Viktoriastraße bei Berlin und sieht man dort in diesem Jahre der ersten Weinlese entgegen. Es soll auf Anregung des hochs. Kaisers Friedrich, durch einige hohe Herren, wie Herzog von Sagan, Fürst Radolin, Graf Fürstenberg 2c. diese Anlage geschaffen worden sein, und soll dieselbe sich im besten Zustande befinden. Diesem Weingarten wurde im Laufe des vorigen Frühjahres vom Herzog von Sagan, dem russischen Botschafter und dem Grafen Talleyrand nebst Gemahlinnen ein Besuch abgestattet.

Die Erdbeere „Ehlers Fruchtbarste,“ die in verschiedenen Garten-Zeitungen wiederholt so sehr gerühmt wurde, ist absolut nichts anderes, als die alte Jucunda. Wir haben drei Jahre hindurch Vergleiche angestellt und trotz der sorgfältigsten Beobachtungen keinen Unterschied entdecken können, so wenig wie es andere Fachleute vermochten! Mit diesem Resultat wird das pomologische Talent des Verbreiters und anderer beteiligter Herren nicht gerade in ein glänzendes Licht gerückt. Ehe

man eine als „namenlos“ in einem Garten angetroffene Sorte umtauft und in den Handel bringt, wäre es doch angebracht gewesen, erst einmal eine Anzahl Früchte an Beerenobstkenner, wie Göschke sen. u. jun., Mohrmann und Thalacker-Leipzig, Maurer-Jena, Hoppen-Neuwied 2c. zu senden. Wenn jede gute Erdbeersorte, die in Gärten ohne Namen angetroffen wird, vom Finder benamst und als neu angepriesen werden soll, so würde es bald von Neuheiten wimmeln und „Müllers Beste“ würde durch „Schulzens Allerbeste“ und diese wieder durch „Meyers Unverbesserliche“ schon in der Benennung übertrumpft! R. Zorn.

Umpflanzen, nicht angewachsener Obstbaumstämmchen. Manchem Leser der Pomologischen Monatshefte mag es wohl nicht unbekannt sein, daß frisch gepflanzte Stämmchen, sobald sie nicht austreiben, nach Johanni noch einmal ausgehoben, am Wurzelkörper neu beschnitten und wieder eingepflanzt werden müssen. Die Ursachen der Verzögerung des Austreibens kann mannigfacher Art sein: fehlerhaftes Setzen, mangelhafte Wurzeln, kaltes oder trockenes Frühjahrswetter 2c. Wie sicher ein Umpflanzen der betreffenden Bäume hilft, geht aus der Mitteilung des Herrn Lehrer C. Mayer in Cröffel hervor, der im Sommer 1891 diesen Versuch machte. In der letzten Hälfte des Juli, wo schon der Roggen seiner Reife nahe war, da zeigte ein Apfelstamm, der im vergangenen letzten Herbst gepflanzt wurde, noch kein Laub. Sogleich wurde der Baum herausgenommen, an den Wurzeln, sowie an den Knospen untersucht, wobei sich keine Spur von Saugwurzeln zeigte. Nach frischem Beschnitt der Wurzeln wurde der Baum einen Tag ins Wasser gestellt, dann neu gepflanzt und reichlich begossen. In kaum 14 Tagen zeigten sich im Geäste kleine Blättchen. Ein eigentlicher Trieb erfolgte bis zum Herbst nicht mehr, stellte sich aber im Frühling darauf so stark und schön ein, daß es eine wahre Freude war.

Die Obsterträge der fiskalischen Straßen des Königreichs Sachsen. Dieselben sollen sich im Jahre 1893 auf 165, 456 Mk. beziffern. Angenommen diese Summe stellte den Gelderlös vor, den die Obstaufkäufer gezahlt haben, so dürfte der wirkliche Ertrag vielleicht noch einmal so hoch sein.

Warnung vor dem Carbolineum. Die deutsche landwirtschaftliche Presse teilt mit, daß Reben, die an einem carbolinierten, hohen Bretterzaun standen, zwei Jahre lang gekränkelt und keinen Zuwachs gezeigt hätten. Man machte auch die Beobachtung, daß je stärker das Carbolineum unter der Einwirkung der Sonnenstrahlen verdunstete, um so fleckiger sich die Blätter zeigten, und um so zeitiger und stärker der Blattabfall war. Es fielen sogar die Knospen der Trauben ab, so daß auch letztere fehlten. Erst vom dritten Jahre ab war kein nachteiliger Einfluß mehr zu bemerken. Wie die Reben, so litten auch Aprikosen- und Pfirsichbäume, trotzdem sie etwa 4 Meter entfernt vom Zaune wuchsen. Je näher die Zweige dem Zaun, desto fleckiger erschienen die Blätter. Man sollte deshalb erst zwei Jahre nach der Anwendung von Carbolineum die Anpflanzung vornehmen. In einem Karlsruher Garten machte man eine ähnliche Beobachtung; amerikanische Weinreben, die an einem mit Carbolineum gestrichenen Bienenhause gepflanzt wurden, zeigten in den beiden ersten Jahren kein freudiges Wachstum. Erst nach dieser Zeit und nachdem die Bretter mit Kalk bestrichen wurden, war das Wachstum befriedigend.

Versuche erwiesen, daß junge Sämlinge in Mistbeeten, deren Holz mit Carbolineum gestrichen war, zu Grunde gingen, besonders wenn die Kästen wenig gelüftet werden konnten. Auch in den Gewächshäusern übt ein Anstrich der Stellagen mit Carbolineum sehr verderblich auf die Pflanzen ein. Viele Gewächse lassen schon nach ganz kurzer Zeit die Blätter fallen wie dies bei Azaleen öfters beobachtet wurde.

Verwendung von Tabaklaugenextrakt in Ungarn zur Bekämpfung landw. Schädlinge. Die Wiener landwirtschaftliche Zeitung macht hierüber folgende Mitteilung: In Österreich ist der Bezug von Tabaklauge leider derart erschwert, daß der Landwirt wohl nie, der Gärtner aber nur selten in der Lage ist, hiervon Gebrauch machen zu können. Den ungarischen Landwirten wurde es nun durch eine Verfügung des k. ung. Finanzministeriums ermöglicht, dieses zur Vertilgung zahlreicher Pflanzenschädlinge vortreffliche Präparat in beliebiger Menge zu beziehen. Das vorzugsweise aus den Abwässern des virginischen Tabaks erzeugte Tabaklaugenextrakt — im Handel unter dem Namen „Thanaton“ bekannt — hat in Ungarn

bisher gegen die die Saaten verheerenden Insekten, namentlich Lema melanopa mit bestem Erfolge Verwendung gefunden. Damit werden auch sämtliche Raupen der Obst- und Forstgehölze, auch die so gefährliche Nonne getötet. Gegen Blattläuse ist es eines der radikalsten Mittel. Dieses Insektenvertilgungsmittel wird in der k. ung. Tabakfabrik zu Fiume erzeugt. Es wurde nun die Tabakmonopols-Zentraldirektion mit Bescheid des Finanzministeriums beauftragt, den Vertrieb dieses Erzeugnisses im Inland durch die in Budapest etablierte Tabakhandels-Aktiengesellschaft und durch die Droguerien bewerkstelligen zu lassen. Eine Schachtel dieses Mittels kostet 2 K (fl. 1). Jede Schachtel ist mit dem Zeichen für giftige Drogueriartikel versehen und enthält eine Gebrauchsanweisung, in welchem Verhältnisse die Verdünnung mit Wasser zu erfolgen hat. Zur Bestäubung der befallenen Pflanzen mit Thanatonflüssigkeit werden am Zweckmäßigsten die zur Bekämpfung der Peronospora viticola, des falschen Mehltaues der Weinrebe, in Verwendung stehenden Spritzen benützt. Auch die von der Firma Brüder Nechvile in Wien erzeugte „Austria-Spritze" eignet sich hierzu vortrefflich.

Gegen die Blattläuse. In der „Revue Horticole" wird mitgeteilt, daß man in Frankreich ein neues Verfahren zur Vertilgung der Blattläuse entdeckte, welches von ganz vorzüglicher Wirkung sein soll. Die teuren Insektenvertilgungsmittel, sowie alle Räucherungen werden überflüssig, jedermann kann durch unbedeutenden Kostenaufwand die Sache versuchen und sich überzeugen, daß seine Pflanzen wenigstens keinen Schaden nehmen. Man nehme die Asche von gut zerkleinertem und scharf getrocknetem Brennholz, bespritze die zu behandelnden Sträucher tüchtig mit Wasser und bringe alsdann die Asche mit dem Zerstäuber auf die Triebe. Man stellt in dem genannten Blatt sogar die Behauptung auf, daß nach dieser Behandlung nicht nur die Blattläuse verschwinden, sondern es soll sogar die Triebkraft danach bedeutend erhöht werden.

Gelee aus Korneliuskirschen. Die Früchte werden mit ein wenig Wasser und Wein weich gekocht und durch ein Sieb getrieben, wodurch die Samensteine zurückbleiben. Zu der durchgetriebenen Fleischmasse giebt man Zucker, ungefähr 50—100 Gramm auf ein Kilo, kocht dann das Ganze unter Umrühren bis es ganz dick wird, giebt ein wenig Zitronenschale darunter, läßt es erkalten und füllt es dann in Gläser.

Verwendung von gefrorenen Äpfeln. Wenn ein Apfel gefroren war und wieder aufgetaut ist, fault er sehr bald. Viele meinen, er sei dann zu nichts mehr brauchbar. Diese Ansicht ist jedoch unrichtig. Man kann aus den erfrorenen Äpfeln noch Obstwein machen, ebenso kann man daraus auch Apfelbrei bereiten. Man schneidet hierzu die ungeschälten Äpfel in mehrere Stücke und bringt sie mit warmem Wasser aufs Feuer und kocht sie weich. Dann müssen sie durch ein Sieb getrieben werden und der auf diese Weise gewonnene Apfelbrei unterscheidet sich in keiner Weise von dem aus gesunden Äpfeln hergestellten. Prakt. Ratgeber.

Fragekasten.

Hr. Anton Steffen, Freihöfen bei Königrätz. Wirken die starken Mittagssonnenstrahlen auf die Blüten des Apfelbaumes schädlich?

Antwort: Über eine schädliche Wirkung der Mittagssonne auf Blüten der Apfelbäume ist mir nichts bekannt; eine solche ist mir auch sehr unwahrscheinlich, falls nicht etwa die fraglichen Bäume plötzlich aus einem Glashause oder Zimmer ins Freie gestellt worden sind.

Professor Dr. Paul Sorauer.

Litteratur.

Die wertvollsten Tafelbirnen mit Angabe ihrer charakteristischen Merkmale ꝛc. von Fr. Lucas, Stuttgart. Eugen Ulmer 1894. Preis 4,40 Mk.

Name und Wohnort des Verfassers haben einen guten Klang in der Gärtnerwelt nicht nur im engen Vaterlande, sondern weit über die Grenze desselben hinaus. Wir verdanken dem Verfasser schon so manche nützliche Schrift, die nicht nur von Laien, sondern auch von Fachleuten mit größtem Interesse gelesen wird. In nachfolgendem soll nun auch das neueste Werk einer kurzen Besprechung unterzogen werden. Es erschien dasselbe eigentlich schon im Jahre 1863 unter dem Titel „Auswahl wertvoller Birnsorten," als eine getreue Übersetzung von Charles Baltet, „Les bonnes poires" in Troyes. Schon im Jahre 1871 wurde eine neue Ausgabe dieses Werkes nötig, dieselbe erschien unter dem Namen „Die besten Tafelbirnen," vollständig verändert und mit der peinlichsten Genauigkeit und größten Sachkenntnis umgearbeitet. Auch diese Auflage war bald vergriffen und das Werk wurde wiederum vollständig umgearbeitet. Den in den letzten 25—30 Jahren in der deutschen Gärtnerei und ganz besonders in der Pomologie gemachten gewaltigen Fortschritten trug der Verfasser in denkbar bester Form Rechnung. —

Der 1. Teil behandelt die Kultur des Birnbaumes; Boden, Klima, Unterlage ꝛc.; eingehend. Die Behandlung des Birnbaumes ob freistehend oder am Spalier findet genaue Besprechung. Auch über Erziehung neuer Sorten, sowie über Vermehrung und Veredelung ꝛc. bekommen wir ganz interessante Aufschlüsse.

Das 2. Kapitel des 1. Teiles führt uns die einzelnen Erziehungsformen des Birnbaumes in Wort und Bild getreu vor die Augen und sind ganz besonders auch die Zeichnungen als äußerst gelungen zu bezeichnen. Die übrigen Kapitel besprechen in Kürze die Pflanzung und den Schnitt ꝛc. Zur Erlangung einer dauernden Fruchtbarkeit und zur Erzielung schöner vollkommener Früchte werden uns leicht durchzuführende Hilfsmittel an die Hand gegeben. Ferner finden auch die Krankheiten des Birnbaumes, sowie die schädlichen Insekten und Tiere Erwähnung. Zum Schluß des ersten Teiles wird noch der Verjüngung der alten Formbäume gedacht.

Der 2. und zugleich der größte Teil enthält 100 der wertvollsten Tafelbirnen, die sich sowohl zum Rohgenuß als auch zur Zierde für die Tafel eignen, auf das genaueste beschrieben und abgebildet.

Der Verfasser beginnt mit den verschiedenen Synonymen der einzelnen Sorten woran sich zugleich eine knappe aber bestimmte Beschreibung von Frucht, Stiel und Kelch ꝛc. mit einer erläuternden Anmerkung schließt. Ganz besonders sind die hierzu gehörigen Abbildungen hervorzuheben, die gegen die letzte Auflage im Jahre 1871 ganz bedeutend verbessert sind. Kunstvolle Schattierungen geben uns ein naturgetreues vollständiges Bild der Frucht; wir erkennen auf derselben die Warzen der Schale, die Figuren des Rostes und den charakteristischen Stiel.

Eine äußerst praktische Einrichtung dieses Werkes, die besonders hervorgehoben zu werden verdient und gewiß bei jedermann Anklang findet ist, daß von diesen 100 Sorten wieder Sortimente von 12—50 Sorten zusammengestellt sind, die sich besonders für den Laien oder Privatmann in kleinen Gärten empfehlen.

Mancher Pomologe wird dem Verfasser vielleicht vorwerfen, daß die und die Sorte nicht mit aufgeführt, dagegen jene Sorte wieder für überflüssig halten. Es schickt sich aber diese oder jene Sorte nicht für alle Gegenden; es sprechen ja Boden, Klima und Lage hierbei ganz bedeutend mit. Zudem sagt aber auch der Titel, es soll eine Auswahl von 100 der wertvollsten Sorten sein.

Eine besonders gute Einrichtung hat der Verfasser auch noch dadurch getroffen, daß am Ende einer jeden Beschreibung ein Raum für Bemerkungen freigelassen ist, wo ein jeder seine Erfahrungen und Beobachtungen eintragen kann.

Möge sich auch dieses Werk wie seine Vorgänger einer möglichst großen Verbreitung erfreuen.

C. Mathieu.

Personalien.

Kirchhoff, C. E., Hofgärtner in Donaueschingen hat sich pensionieren lassen und ist nach Freiburg in Baden übergesiedelt. An dessen Stelle trat Garteninspektor O. Berndt.

Kowallek, städtischer Gartendirektor zu Köln ist der königl. Kronenorden 4. Klasse verliehen worden.

L. Prochaska, Hofgarteninspektor in Wien erhielt den preußischen roten Adlerorden 4. Klasse.

J. Heiler, Stadtgärtner in München erhielt den Titel Stadt-Garteninspektor.

Dr. Richard Otto, bisher Assistent am Pflanzenphysiologischen Institut der Kgl. Landwirtschaftlichen Hochschule in Berlin ist kommissarisch vom 1. April an Stelle des Herrn Dr. Tschaplitwitz als Lehrer der Chemie am Kgl. Pomologischen Institut nach Proskau berufen.

† Frau Kommerzienrat Adelheid Arnoldi in Gotha, Besitzerin des allbekannten Arnoldischen Obstkabinetts; letzteres wird unter Beibehaltung derselben Firma von ihrem Sohne weitergeführt.

Deutscher Pomologenverein.

Dem heutigen Hefte liegt eine Posteinzahlungskarte bei, und ersucht der Unterzeichnete alle diejenigen verehrlichen Mitglieder, welche bis jetzt ihren Jahresbeitrag pro 1893/94 noch nicht bezahlt haben, dieselbe zu benützen und den darauf vermerkten Betrag von ℳ 5. — alsbald franko an den Unterzeichneten einzusenden.

Fr. Lucas.

In dem Inventar des Deutschen Pomologenvereins befinden sich noch eine größere Anzahl Exemplare von a) Dr. Engelbrecht „Deutschlands Apfelsorten und b) Lauches Ergänzungsband zum Illustr. Handbuch, welche für die Mitglieder a zu ℳ 10 und b zu ℳ 1 abgegeben werden.

Ich empfehle insbesondere Vereinen die Anschaffung vorgenannter Werke für ihre Bibliotheken.

Die Benützung der Bibliothek des Deutschen Pomologenvereins ist zur Zeit eine sehr flaue geworden, weshalb ich mir erlaube, auf dieselbe besonders aufmerksam zu machen.

Fr. Lucas.

Aenderungen in der Mitgliedschaft.

Neu eingetreten sind:

Scheurich, Georg, Michael, Kunstgärtner, in Nassig bei Wertheim a./M.
Unkelhäußer, Adam, Ökonom, in Puszta-Ludvince. Post Bobota, Slavonien.
Weimann, W., Frau, Schloß St. Johann bei Albersweiler, Pfalz.
Pößneck, Thüringen, Gartenbauverein, Adr.: Oberlehrer Ed. Langguth.
Wartenberg, Land- und forstwirtschaftlicher Verein. Adr.: Vereinskassenamt Hielscher in Oberstradam, Post Stradam, Kreis Wartenberg, Schlesien.

Freiherr August Wilhelm v. Babo.

(Mit Porträt.)

Im Dezember vorigen Jahres wurde Freiherr August v. Babo, der langjährige Direktor der k. k. önologischen und pomologischen Lehranstalt zu Klosterneuburg auf sein Ansuchen in den Ruhestand versetzt und durch eine Allerhöchste Anerkennung für seine ersprießliche Lehrthätigkeit ausgezeichnet. Gar vielen Pomologen und besonders Weinbautreibenden ist der Name wohl bekannt und steht bei ihnen in hohem Ansehen. Wir glauben darum auf die Zustimmung der Leser unserer Monatshefte rechnen zu dürfen, wenn wir hier in kurzen Zügen ein Bild dieses Mannes geben. Die hierauf bezüglichen Notizen entnehmen wir einer vom Lehrerkollegium in Klosterneuburg veranstalteten Denkschrift.

August Wilhelm Freiherr von Babo ist ein Sohn des rühmlichst bekannten Önologen und landwirtschaftlichen Schriftstellers Dr. Lambert Freiherrn von Babo und wurde geboren den 27. Januar 1827 zu Weinheim im Großherzogtum Baden. Er besuchte später nach Absolvierung seiner Studien auf den Universitäten Heidelberg und Freiburg mehrere landwirtschaftliche Lehranstalten. Dann errichtete er in seiner Vaterstadt eine landwirtschaftliche Lehranstalt. Nach 2 Jahren zog er nach Karlsruhe, um am dortigen Polytechnikum zu wirken und gleichzeitig den von ihm angelegten landwirtschaftlichen Versuchsgarten sechs Jahre lang zu leiten. Im Jahr 1857 übernahm er die Einrichtung einer am Kaiserstuhl gelegenen, 600 Morgen großen Gutswirtschaft mit vorwiegendem Tabak- und Weinbau.

Sein Ruf als Landwirt, Weinbauer und Schriftsteller verbreitete sich unterdessen schon über die Grenzen seines Vaterlandes und auch nach Österreich, wo damals in landwirtschaftlichen Kreisen eben ein reges Leben zu pulsieren begann.

Freiherr von Hohenbruck gründete eine Obst- und Weinbauschule und veranlaßte Babo's Berufung durch die k. k. Landwirtschafts-Gesellschaft zum Leiter der Schule. Der damalige Prälat des Stifts Klosterneuburg, Adam Schreck, stellte in entgegenkommendster Weise die zur Aufnahme der neuen Schule notwendigen Räume und außerdem auch die für dieselbe unentbehrlichen Gärten zur Verfügung. Babo entfaltete nun hier bald eine reiche, fruchtbringende Thätigkeit, und das Ansehen der Schule wuchs so rasch, daß sich schon 3 Jahre nach ihrer Gründung das Land Niederösterreich und 11 Jahre später der Staat verpflichtet fühlten, sie zu übernehmen. Auch wurde die Lehranstalt zu einer mittleren erhoben, da sie größtenteils von gebildeten jungen Leuten besucht wurde. Das Ansehen Babo's hatte jetzt seinen Höhepunkt erreicht, indem derselbe nun als einer der größten deutschen Weinbauer der Gegenwart anerkannt wurde. Einen sehr ehrenvollen Ruf an die königliche Lehranstalt für Obst- und Weinbau zu Geisenheim am Rhein lehnte Babo ab und blieb so seiner Schule er-

halten, welche 1877 in das ihr neu errichtete Gebäude übersiedelte, in welchem der verdiente Mann bis in die jüngste Zeit erfolgreich wirkte.

Babo war ein vortrefflicher Lehrer, der es verstand, in lebhaftem, leicht verständlichem Vortrag seine Zuhörer zu fesseln. Auch in landwirtschaftlichen Versammlungen zum Zwecke der Belehrung weiterer Kreise, besonders auch der bäuerlichen Bevölkerung, hat er viel geleistet. Ferner war er ein vorzüglicher Schriftsteller und Verfasser vortrefflicher Lehrbücher. Sein in zwei Bänden erschienenes Werk „Natur und Landbau" war in den Siebziger Jahren allgemein verbreitet; aber geradezu eines Weltrufs erfreut sich das anno 1881 im Verein mit seinem Schwiegersohne Direktor C. Mach verfaßte Handbuch des Weinbaues und der Kellerwirtschaft, das seither bereits in zweiter, neubearbeiteter Auflage erschienen ist. Durch Herausgabe seines Weinbaukalenders machte er sich auch dem kleinen Besitzer nützlich. Auch verschiedene Zeitschriften gab Babo im Laufe der Zeit heraus. Die „Weinlaube", welche er gegründet hat, erfreut sich heute noch einer großen Verbreitung.

Bei zahlreichen landwirtschaftlichen Ausstellungen war Babo unermüdet thätig und wurde dies durch Verleihung verschiedener Orden von höchster Stelle sehr anerkannt.

Als praktischer Wein- und Obstbauer bethätigte er sich durch Anlegen von Mustergärten und durch die Errichtung der „Administration der Weinlaube", von der nunmehr die österreichischen Weinbauer den Bedarf an Setzlingen und den für sie notwendigen Artikeln decken konnten. Hinsichtlich der Thätigkeit, welche Babo in der Reblausangelegenheit entwickelte, wurde er vielfach — aber mit Unrecht angegriffen. Jetzt ist Babo in den wohlverdienten Ruhestand zurückgetreten. Möge er sich in seinem Heim im Weidlingthal noch lange Jahre guter Gesundheit und eines schönen Lebensabends erfreuen! Das wünschen wir dem hochverdienten Manne!

Die Bepflanzung der Giebel mit Spalierobst.*)

Von C. Mathieu, Charlottenburg.

(Schluß.)

Um nicht zu viel Sorten zu nennen, füge ich für westliche Lagen noch hinzu: Blumenbachs B. B., die bekannte, vortreffliche Frucht, van Marums Flaschenbirn, eine ausgezeichnete Riesenfrucht, welche, auf Wildling gepfropft, sich besonders zu Spalieren an mittleren und großen Wänden eignet, kräftig wächst und sehr fruchtbar ist. In ihrer Güte kommt sie zwar Blumenbachs B. B., der Köstlichen von Charneu, Hardenponts Winter B. B. und dergleichen nicht gleich; doch ist sie, zu richtiger Zeit gepflückt, eine Zierde der Tafel und ein Genuß für nicht verwöhnte Gaumen. Leider

*) Laut Angabe des Verfassers hat sich in Heft 3, Seite 51 ein Irrtum eingeschlichen, dessen Berichtigung wir im Maihefte erwähnen werden. D. Red.

wird sie in manchen Böden vor der Reifezeit mehlig. Auch die Birne von Tongre und Napoleons B. B. sind treffliche Früchte für die westliche Lage.

Für östliche Lagen eignen sich: Diels B. B., Clairgeau, Triumph v. Jodoigne, Hardenponts B. B., Herzogin von Angoulême. Letztere wird im Herbst vielfach aus Frankreich nach Deutschland gebracht, läßt sich aber bei uns nur am Giebel- oder als Wandspalier mit Vorteil züchten; denn als Hochstamm erlangt sie weder ihre volle Größe noch ihre ganze Güte, ebenso als Pyramide oder sonstige Zwergform. Ihre zwar reiche Blüte widersteht den Unbilden der Witterung nicht und bereitet dem Züchter mancherlei Enttäuschungen. In diesem heißen Sommer ist sie ausnahmsweise auf Pyramide gut gediehen und hat so raschen Absatz gefunden, daß schon am 8. November keine Frucht mehr zu kaufen war. Es ist dies aber, wie schon gesagt, eine Ausnahme, wie überhaupt das ganze letztvergangene Jahr ein Ausnahmejahr war.

Eine Winter-Dechantsbirn für den südlichen, eine Williams für den nördlichen, eine Gute Luise von Avranches für den westlichen und eine Diels B. B. für den östlichen Giebel wären in den ihnen zusagenden Böden die 4 besten Birnsorten für Wandspaliere.

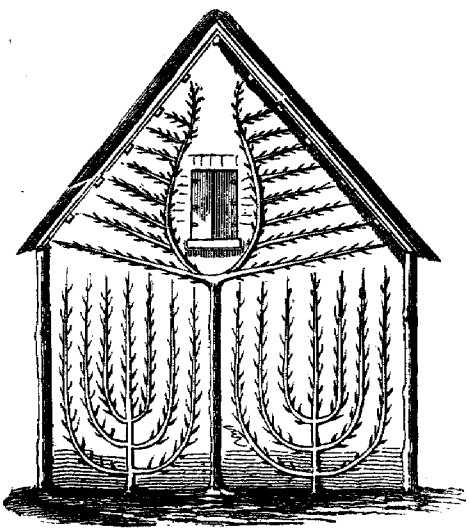
Was nun die Form der Spaliere betrifft, so ergiebt sich dieselbe von selbst dadurch, ob Hindernisse sich an der Giebelwand befinden (wie Thüren, Fenster u. drgl.) oder nicht, wogegen Giebel, die nach Gärten ausmünden, und nur wenig oder gar keine Fenster haben, die Anpflanzung von Palmetten in jeder Form gestatten würden. Giebel gegen Höfe, Straßen u. s. w. würden also durch Hochstämme bezw. Halbstämme zu bepflanzen und der Stamm selbst durch Schutzvorrichtungen gegen Stöße, Verwundungen jeder Art zu schützen sein.

Die Art der Unterlage für Birnen (Quitte oder Wildling) richtet sich nach der Größe der Giebel und nach der Beschaffenheit des Bodens. Ist der Giebel ein großer und der Boden von geringerer Güte oder nur durch Zuthaten verbessert, so müssen unbedingt Wildlings-Unterlagen dem Baume die nötige Nahrung und Kraft zum Wachsen geben, ist dagegen der Giebel oder die Wand nur mäßig groß und der Boden gut, so daß Quitte gut gedeiht, dann kann diese als Unterlage für Birnen benutzt werden.

Die beste Frucht für die Giebel und Wände ist und bleibt die Birne. Pfirsich und Aprikosen an südlicher Wand gepflanzt, werden auch, besonders erstere, ihre kostbaren Früchte liefern, d. h. wenn der Baum gegen Frost, Wind und Wetter geschützt ist. Regelmäßige Spalierformen, wie man sie in Privatgärten in Frankreich, besonders in Montreuil bei Paris von Pfirsichen sieht, werden auf dem Lande seltene Erscheinungen sein; selbst in Böden und Lagen, welche dieser Fruchtgattung zusagen. Ein hohes Alter in steter Gesundheit und Tragbarkeit wird ihnen nicht beschieden sein; denn Gummifluß, Frostschäden u. drgl. werden für das Gegenteil sorgen. Will man es indessen mit Pfirsichen und Aprikosen versuchen, so lasse man dieselben den Raum bedecken, wie sie wollen. Nur halte man auf eine gewisse regelmäßige Verteilung der Zweige und durch den Sommerschnitt auf eine gewisse Form, so wird es an Früchten nicht fehlen. Die amerikanischen

Frühpfirsiche, als die härtesten, eignen sich hiezu wohl am besten, obgleich der vergangene Winter bewies, daß sie ebenso notleiden können wie die europäischen. Sicher aber ist, daß sie viel früher reifen und eine sichere Ernte ergeben. Von Kirschen, wie die erwähnte Große Lange Loth K., eignen sich am besten die späten Sorten, und zwar an der Nordseite; doch thut's, wenn es sein muß, auch jede andere Sorte. Äpfel mögen, wenn man den Weißen Winter-Calvill und großfrüchtige späte Sorten wünscht, gepflanzt werden, aber nicht an der südlichen Wand, sondern an der westlichen, weil im ersteren Falle die rote Spinne und die Blutlaus gar bald dem Baume sehr schaden würden.

Für Sortenliebhaber, denen ein fensterloser Giebel zu Gebote steht, bietet letzterer eine treffliche Gelegenheit, sich durch U-Formen, durch senk-



Bekleidung der Giebelseite eines Hauses mit Spalierbäumen.

rechte, auch durch schräge Schnurbäumchen u. drgl. eine je für die betreffende Himmelsrichtung geeignete Sammlung guter Sorten anzulegen. Da an den Giebeln die Regentraufe wegfällt, so würden selbst Sorten, die gegen zu große Feuchtigkeit in schweren Böden empfindlich sind, hier sehr gut gedeihen. Bei der Anpflanzung müßte aber darauf gesehen werden, daß die am kräftigsten wachsenden Sorten, gleichviel ob auf Quitte oder Wildling, in die Mitte zu stehen kommen, da hier die Giebelwand ihre größte Höhe besitzt, an den Seiten dagegen die schwächer wachsenden, abstufend bis zum Ende. Für die Mitte könnte indessen auch ein Spalier auf Hochstamm die ganze Spitze des Giebels allein ausfüllen (s. Fig.) und darunter bis zur Dachhöhe schwächer wachsende U-Palmetten auf Zwergunterlage veredelte oder einige reich tragende Sorten als Verrierpalmette.

In Belgien und Frankreich sieht man sehr oft ganze Wohnhäuser in den Landstädten und Dörfern, besonders der Gärtner und besser gestellten Besitzer, mit dem saftigen Grün der Birnspaliere rings herum bedeckt, und wir wiederholen, daß durch verständnisvolle Wahl der Sorten dem Besitzer gute Einnahmen erwachsen.

Zum Schluß sei noch erwähnt, daß die Spaliere an den Giebelwänden, insbesondere die an den westlichen und südwestlichen Seiten der Häuser des atmosphärischen Niederschlages und des Taues fast vollständig entbehren, da die Sonne bis abends spät auf die Wandfläche scheint und die Wand während der Nacht die aufgenommene Wärme wieder ausstrahlt und so der Tau verzehrt wird. Es ist deshalb ein fleißiges Bespritzen der Bäume von größtem Werte und wirkt auf die Entwickelung der Früchte ganz außerordentlich ein. Auch ein öfteres Begießen mit Wasser und flüssigem Dünger ist sehr empfehlenswert.

Schnitt, Düngung und Krankheiten der Stachel- und Johannisbeersträucher.

Von Ch. Fr. W. Paproth-Reutlingen.

(Schluß, mit Abbildung.)

Bei dem Schnitt der Johannisbeersträucher verfährt man im wesentlichen wie bei den Stachelbeeren. Man muß jedoch hierbei bedenken, daß die Früchte am vorjährigen Holze erscheinen und daher muß alljährlich eine Verjüngung der Äste und Zweige vorgenommen werden.

Um das Beerenobst in dauernder Fruchtbarkeit zu erhalten, kommt folgende Methode auch vielfach zur Anwendung. Im Monat September sticht man rings um den Strauch 2c. etwa 30 cm vom Stock entfernt, je nach der Größe des Strauches, mit dem Spaten senkrecht in den Boden, nimmt einen Stich Erde heraus und füllt guten verrotteten Kompost ein. Dieses Verfahren kann in Zeiträumen von 5 – 6 Jahren wiederholt werden.

Bei einer alljährlichen Ernte ist eine Düngung der Beerensträucher von Zeit zu Zeit notwendig. Über die Zeit der Anwendung gehen die Ansichten noch weit auseinander. In trockenen, warmen Lagen ist die Herbstdüngung stets am Platze. Dagegen in einem milden, feuchten Klima (Seeklima) bewährt sich auch die Düngung während der Vegetationsperiode sehr gut. Hier im Pomologischen Institut wird alljährlich eine flüssige Düngung im Juli oder September gegeben und erzielten wir damit stets gute Resultate. Von ganz besonderem Vorteil erwies sich hier flüssiger Kloakendünger, dem wir Holzasche zusetzten, um das Düngungsmaterial an Kali reicher zu machen. Ferner findet auch das Bedecken des Bodens um die Stöcke herum mit kurzem verrottetem Dünger viel Anwendung, der dann im Frühjahr untergegraben kann werden. Hat man jedoch gleichzeitig mit der Pflanzung rationell gedüngt, so kann man mit der Düngung wieder einige Jahre warten.

Frischer Stalldünger ist wie bei den Obstbäumen auch hier weniger am Platze; er schadet auch hier oft mehr, als er nützt, besonders dann, wenn im Boden die nötige Feuchtigkeit fehlt. Es unterbleibt in diesem Falle die regelrechte Zersetzung der Dungstoffe, dagegen tritt eine Vermoderung derselben ein und die sich dabei bildenden Vermoderungsgase bedingen oft das Absterben der Wurzeln, wodurch sich auch häufig das Absterben ganz gesunder Pflanzen in der üppigsten Vegetationsperiode erklärt.

Ferner hat der frische Dünger noch den Nachteil, daß er die Engerlinge herbeizieht, die, falls sie in größeren Mengen auftreten, den Wurzeln, wie man häufig Gelegenheit hat zu sehen, sehr gefährlich werden.

Wie alle unsere Kulturpflanzen, so werden auch die Beerensträucher von den verschiedensten Krankheiten heimgesucht und sollen hier die wichtigsten Erwähnung finden. Besonders stark trat im letzten Sommer an Johannis- und Stachelbeersträuchern der Rußtau (Capnodium salicinum syn. Fumajo salicina) auf, der die Oberseite der Blätter mit einer dickschwarzen Kruste überzog. Als Vorläufer hat dieser Pilz gewöhnlich die Blattläuse, da die Exkremente der Läuse einen günstigen Nährboden für denselben zu bilden scheinen. Trotzdem ein sicher wirkendes Mittel gegen den Rußtau noch nicht bekannt ist, so ist ein häufiges Spritzen der befallenen Pflanzen zum Abspülen der Unreinigkeiten zu empfehlen. Exemplare auf sonnigem, warmem Standort leiden hierunter am meisten.

Auch sehr häufig zeigt sich der Mehltau in trockenen Lagen. Er überzieht nicht nur die Blätter, sondern auch vielfach die Früchte mit einem mehlartigen Überzug, wodurch oft die Frucht zerstört wird. Gründliches Reinigen befallener Exemplare ist hier oft nicht gut durchführbar, deshalb ist ein scharfes Zurückschneiden, oder gänzliches Entfernen (Verbrennen) der befallenen Zweige empfehlenswert.

Den Stachelbeerfrüchten wird besonders die Gallmücken-Larve (Cecidomyia Grossulariae) gefährlich. Werden normale Früchte, die noch klein sind, hiervon befallen, so erscheinen sie unförmig, zeigen meist große rötliche, seltener gelbgrüne Gebilde am Kelche, an den Blumenblättern oder Staubgefäßen. Der Kelch wird oft fleischig verdickt, keulenförmig. In diesem Geschwülst sitzen kleine gelbliche Larven, die die Blüten zeitig zum Abfallen bringen. Professor Sorauer empfiehlt das Absuchen dieser Mißbildungen vor ihrem Abfallen im Monat Mai. Zur Vernichtung der Larven werfe man solche Früchte am besten in kochendes Wasser.

Ein weiterer bekannter gefährlicher Feind ist die gelbe Stachelbeer-Blattwespe (Nematus ventricosus). Sie ist ziemlich dickleibig und gelb gefärbt, die Flügel sind durchsichtig. Anfang bis Mitte April werden vom Weibchen die Eier an der unteren Blattseite gelegt, hieraus entwickeln sich die Raupen, die jedoch nicht zusammenleben, sondern sich bald verteilen. Es erscheinen uns derartig befallene Blätter oft unversehrt, bei genauer Untersuchung müssen wir jedoch wahrnehmen, daß die untere Seite und das Innere des Blattes zerfressen ist. Nach vollkommener Ausbildung geht die Raupe in den Boden, woraus schon nach drei Wochen wieder eine Blattwespe entsteht.

Ein gefährlicher Feind iſt auch ferner der bekannte Stachelbeerſpanner (Geometra grossulariata). Raupe und Schmetterling ſind weiß mit gelb-ſchwarzer Zeichnung. Die Raupe überwintert unter dem abgefallenen Laube von Stachel- und Johannisbeerſträuchern und erſcheint im Frühjahr auf den Blättern. Ende Mai verpuppt ſie ſich, um im Juli als Schmetterling zu erſcheinen. Die Raupe legt ſich am Tage dicht an den Zweig, ſo daß ſie ſehr ſchwer zu erkennen iſt, und ſich nur durch die Fraßſtellen verrät.

Als Vertilgungsmittel bei beiden letzten iſt anzuführen: ein Umgraben des Bodens im Herbſt, wodurch die Puppen in die Tiefe gelangen. Viel



Stachelbeerſpanner.

Anwendung findet auch das Beſpritzen der Sträucher, ſo lange ſie noch taubefeuchtet ſind, mit Holzaſche, Tabakſtaub, Straßenſtaub oder auch mit Schwefelblüte.

Die Stachelbeer-Blattlaus, (Aphis grossulariae) ein häufiger Vorbote des Rußtaus, tritt in großen Maſſen in trockenen Lagen auf. Hiergegen kommt das Beſpritzen mit Seifenwaſſer vielfach zur Anwendung. Ein ſtarker Rückſchnitt bei Maſſenauftritt iſt meiſt die beſte Abhilfe.

Weitere Krankheitserſcheinungen ſind das plötzliche Abſterben von Zweigen in der üppigſten Vegetation. Große Näſſe, wodurch die Wurzelfäule entſteht, kann hier die Urſache ſein. Unter Umſtänden kann aber auch Nährſtoffmangel hieran die Schuld tragen. Im letzten Sommer ſtellte ſich vielfach

ein vorzeitiger Blattabfall besonders bei Johannisbeersträuchern ein. Eine Erscheinung, die auf Wasser- sowie Nährstoffmangel zurückzuführen ist. Zeitiges Gießen ist in dieser Richtung zu empfehlen.

Bei den auf Ribes aureum in Gewächshäusern veredelten Ribes tritt häufig die Wassersucht auf. Wasserüberfluß ist der Grund dieser Krankheit, besonders tritt sie dann stark auf, wenn alle seitlichen Zweige bei der Unterlage entfernt wurden. Abhilfe geschieht hier durch rechtzeitiges Schröpfen.

Ein guter Ratgeber bei den verschiedensten Krankheiten ist uns in dem kleinen Schriftchen von Karl Mohr „Die Insektengifte und pilztötenden Heilmittel" an die Hand gegeben, welches in der Verlagshandlung von Eugen Ulmer-Stuttgart im Preise von Mk. 2,20 erschienen ist und sei hierauf ganz besonders aufmerksam gemacht.

Einiges über den Obstbau in den Vereinigten Staaten Nord-Amerikas.

Von Hofgärtner Hoffmann, Berlin.

Einem Vortrage des Herrn Geh. Reg.-Rates Prof. Dr. Wittmack in einer Ausschuß-Sitzung (Januar 94) des Vereins zur Beförderung des Gartenb. i. d. Kgl. Pr. St., betreffs des Obstbaues in Amerika bezw. Nord-Amerika, entnehmen wir folgendes: Der Obstbau, als Teil der Landwirtschaft, tritt hier bedeutend in den Vordergrund und dies auch hinsichtlich der Verpachtung von Grundstücken. Bezüglich der klimatischen Verhältnisse stellt sich im Norden Amerikas der Winter sehr kalt, der Sommer dagegen sehr heiß, so daß mit Rücksicht auf letzteren Umstand Früchte und Fruchtholz hier wohl auszureifen vermögen. Aber auch im Westen wie im Osten ist der Obstbau gleich bevorzugt. In Oregon und Washington, nördlich von Kalifornien, gedeihen besonders gut: Birne, Apfel, Pflaume, Kirsche; in Oregon und Washington gedeiht namentlich der Apfel, in Neu-England und mittleren Kalifornien besonders die Birne, in den beiden Hauptsorten Williams gute Christbirn, dort als Sir Bartlett bezeichnet, sowie Belle Angevine, in 22—24 cm großen Früchten. Als Hauptsitz der Pfirsichkultur ist namentlich die Halbinsel Delaware zu bezeichnen, wo diese in kolossalen Massen gezogen, und wegen der Pfirsichkrankheit, Peach yellow genannt, sich mehr nach dem Süden der Halbinsel gezogen hat. Ebenso ist die Orangenkultur bei Los Angelos sehr zurückgegangen, und ist daher im Staate West-Maryland eine große Konkurrenz entstanden, weil hier an den höher gelegenen Stellen am Alleghani-Gebirge die Früchte später reifen. In Kalifornien selbst: Apfel, Birne, Pflaume, Pfirsich; man behauptet, daß hier der Halbstamm, ähnlich auch die Formen, in welchen die Orangen in Süd-Kalifornien gezogen werden, nicht so unter der Hitze zu leiden haben, wie die ausgeprägte bei uns

übliche Form des Hochstammes; sowie in südlichen Bezirken auch die Orange. (Letztere fanden natürlich auf der Chicagoer Ausstellung geeignete Vertretung, u. a. in einer 35' hohen Pyramide.) Ein dem unsrigen ähnliches Verhältnis des Obstbaues finden wir in den Ost-Staaten: Neu-England, Massachusetts, Boston, im Staate Newyork, Pennsylvanien, doch sind die Hochstämme hier im allgemeinen nicht so hoch, wie bei uns; ja in den mittleren Staaten und im Westen treffen wir meist nur Halbstämme, ca. 1—1½ m hoch an, und zwar hier in dieser Form vorzugsweise den Pfirsichbaum. Das Gebiet der Baumschulen anbelangend, woher sich die Hauptbezugsquellen rekrutieren, so haben wir diese im Staate Newyork, speziell in Rochester und Geneva zu suchen, namentlich tritt hier Ellwanger und Bary in Rochester sehr hervor. In den mittleren Staaten Michigan und zwar östlich vom Michigan-See, in St. Joseph, werden Pfirsiche und auch Wein gezogen, deren Hauptabsatzgebiet Chicago und St. Louis sind. Die ersten Pfirsiche dagegen, aus Kalifornien, beherrschen den Markt von Newyork. Als wichtigste Eigenschaft der betr. Fruchtsorte wird ihre Versendungsfähigkeit betont. Die Kirsche gedeiht namentlich in den nördlichen Staaten Oregon, wo die Früchte zu einer Größe gedeihen, daß man bei ihrem Genuß von „zwei Bissen" spricht; namentlich ist es hier die Sorte: große schwarze Herzkirsche. In Kalifornien dagegen baut man mehr die roten, teilweise auch gelben Sorten an, welche wiederum in erster Linie den Newyorker Markt überfluten. Die Pflaumenkultur findet im Westen Oregons, in Michigan und Kalifornien Verbreitung und werden im gedörrten Zustande die an der Luft getrockneten Früchte bevorzugt. Der Dörrakt findet auf großen Horden statt. Es werden die dazu bestimmten Früchte zuvor in eine einprozentige Lösung von Lauge (Aetzkali) in heißes Wasser getaucht, der Wachsüberzug löst sich, die Haut schrumpft zusammen, und darnach wird die Frucht in kaltem Wasser abgespült. Herr Dr. Heyer, Halle a. S., hat bereits in seinem Bericht 1886 dies Verfahren geschildert, und dieses Mittel sehr empfohlen. An Sorten ist unsere Zwetsche wenig verbreitet, mehr hingegen die italienische und die ungarische, sowie die kleine französische „d'Argent". Streng reell ist die Sortierung der Ware hierbei im einzelnen; auf groben Maschen sortiert fallen die kleineren Früchte durch, deren bis 80 auf ein Pfund gehen, während bei den größeren nur ca. 60 Stück gerechnet und daher auch höher bezahlt werden. Aehnlich geschieht die Sortierung der Pfirsiche, mit dem Unterschiede, daß man letztere in geschälte und ungeschälte teilt; die mit der Hand geschälten werden als die wertvolle Ware behandelt, die ungeschälten dagegen als zweite resp. dritte Qualität. Die Verwendung der Pfirsiche in Amerika zu pies (Pasteten, Torten) ist eine, mehr noch als in England, allgemein beliebte Form der Zubereitung, zu der man sich hauptsächlich der ungeschälten Früchte bedient; der betr. Pfirsichbrei wird zuvor durch ein Sieb geschlagen. Auch die Weinbeere, namentlich in Frémont in Kalifornien, wird ähnlich wie in Spanien vielfach gedörrt, doch sucht man die Beeren möglichst im frischen Zustande zu verkaufen.

Walnüsse beginnt man in Oregon anzubauen, während man in Texas

und Virginien neuerdings Carya olivaeformis, die sog. Paca Nut-tree, welche hier eine ziemliche Größe erreicht, bevorzugt.

Beerenobst finden wir meist im Norden, aber auch in Florida und Virginien, und ist es besonders hier die Erdbeere, deren erste Früchte im Mai von dort kommen, indessen Canada die letzten Früchte im September liefert. Brombeeren und Stachelbeeren, u. a. Whinhams Industry, auch hier sehr klein, werden vorzugsweise in Oregon angebaut. Die Kultur der Moosbeere, Cranberry, findet hauptsächlich in Sumpfniederungen statt und bildet einen sehr begehrenswerten Artikel.

Eine sehr wichtige Abteilung für Obst ist die des Einmachens in Blechbüchsen, deren Herstellung meist die betr. Farm selbst besorgt. Die hierzu in Verwendung kommenden Früchte werden mit der Hand geschält. Weniger hingegen ist das Obstdörren verbreitet, es fand sich vorwiegend nur in Oregon im Gebrauch. Hiezu bedient man sich der heißen Luft, und wurden bei einem der neuen Apparate die Dörrhorden nicht horizontal, sondern schräg geneigt liegend angetroffen; auch bedient man sich im allgemeinen der Ryder'schen Dörr-Apparate. In der Gegend der Pfirsichkulturen, so bei Edmonds, war dagegen der sog. William'sche Apparat verbreitet, ein Doppelschacht-System, in deren einem die Fruchthorden von unten nach oben, in dem anderen von oben nach unten langsam sich bewegen. Auch Heizung mit Dampf, an Stelle heißer Luft, ist hier und da in Gebrauch und wird behauptet, daß bei dieser Dörrart die Früchte im gedörrten Zustande schmackhafter bleiben.

Die Bearbeitung in den Obstgarten-Revieren, welche im Laufe des Sommers dreimal ganz durchgenommen werden, ist eine sehr sorgfältige. Der Boden wird frei von Unkraut gehalten, die Bäume stehen ca. 15' im Quadrat. Im Beginn der Anlage sind noch Zwischenkulturen im Gebrauch, die aber mit den Jahren verschwinden. Die Düngung, welche sehr reichlich zu erfolgen pflegt, besteht aus Stalldünger und Knochenmehl, hier und da unter Zusatz von Kali und Asche.

Wein wird im allgemeinen überall, bis zum südlichen Canada bei Ontario, kultiviert, vorwiegend in den amerikanischen, kleinbeerigen Sorten, während man in Californien vielfach auch europäische Sorten anbaut. Die Trauben werden sehr viel in frischem Zustande verkauft, aber auch, und dies namentlich im Santa Clara-Thal, gepreßt, und ist hier an Ort und Stelle der Wein sehr billig. In dem Weingeschäft von Lachmann und Jacobi in St. Francisco lagern u. a. 13 große Fässer, deren Inhalt im einzelnen denjenigen des Heidelberger Fasses bedeutend übersteigt.

Formobst trifft man in Amerika fast gar nicht an; Weintreibereien nur in Boston.

Die Fabrikation der Ringäpfel ist vorzugsweise in den Gegenden von Newyork (in Rochester und Genova) und in den Pfirsichgeländen von Maryland ausgebreitet. Im allgemeinen sucht man in Amerika jegliches Obst in möglichst frischem Zustande zu verwerten und geschieht der Absatz meist durch Vermittelung der Kommissionäre. Ein Central-Markt für Obst

und Obstverwertung existiert sonst in Amerika nicht; die großen Stadtcentren treten als tägliche Hauptkonsumenten auf.

Berichte über ein im Frühjahr 1893 im Wettinger Rebberg durchgeführtes Experiment von Dr. H. Nieriker, Zürich.

(Schluß.)

Die Holzwolle ist ein schlechter Wärmeleiter, auch in ihrer Art, wie sie die Rebe umgiebt; sie verhindert resp. vermindert die nächtliche Wärmeausstrahlung der zarten Augen, Blätter und Stengel. Eine ganz natürliche Folge davon ist, daß dieselben nicht unter den Gefrierpunkt erkalten und somit vor Reifansatz bewahrt bleiben. Die so verderbliche Einwirkung der Sonnenstrahlen bei Sonnenaufgang auf die jungen Triebe 2c. bleibt bei dieser Art der Umhüllung aus, die Sonnenstrahlen werden von der Holzwolle aufgefangen, und erreichen oft gar nicht die saftigen Triebe. Außerdem wird das Wachstum von der Umhüllung begünstigt, die Blätter erscheinen dunkelgrün, der Fruchtansatz ist reichlicher, soweit die Reben überhaupt ertragfähiger sind und von starker Winterkälte oder Glatteis nicht gelitten haben. Die nachteiligen Folgen der Spätfröste bleiben für das kommende Jahr auch nicht aus.

Wir erreichen mit unserer Schutzdecke zweierlei:

Erstens schöne Ernteaussichten, wenn nicht andere Feinde dieselben in Frage stellen; zweitens gesundes triebfähiges Holz für das nächste Jahr. Wegen der Geschmeidigkeit eignet sich am besten Holzwolle aus Fichten-, Tannen- oder Föhrenholz hierzu. Je länger und je schmaler die Fasern geschnitten werden, desto bessere Wickel lassen sich damit ziehen, und desto mehr Wärme geben sie. Aufgelockerte Körper geben mehr Wärme als dichte und zwar umsomehr, je trockener sie sind; denn die zwischen denselben enthaltenen Luftschichten leiten die Wärme nur wenig.

Von Luft und Sonnenwärme wird die Holzwolle schnell dürr, der Wassergehalt wird daher ein verschwindend kleiner. Bei eintretendem Regenwetter läuft das Wasser an der äußeren Seite des Mantels hinunter, die Fasern legen sich und der Kegel bekommt ein glattes, gleichsam ausgekämmtes Aussehen, wodurch das Eindringen des Regenwassers in die Nester verhindert und vermindert wird und die Pflanzenteile vor den starken Windstößen schützt.

Verschiedene vorgenommene Temperaturaufzeichnungen haben ergeben, daß der Thermometer morgens zwischen 4 und 6 Uhr zu Gunsten des Rebnestes 3 bis 4° C. höhere Temperatur aufweißt.

Der Bedarf an Holzstäben und Holzwolle stellt sich pro Juchart (in Bayern 400 □ Meter = 34,0727 ar, in der Schweiz 400 □ Ruten = 36 ar, in Österreich 1600 □ Klafter = 57,55 ar), wenn wir dieselbe zu 5000 Stöcken annehmen, folgendermaßen:

3 Holzstäbe über jeden Stock giebt 15000 Stäbe.
300 Gramm Holzwolle um jeden Stock giebt 15 Kilozentner.

Hierbei ist die Reserveholzwolle eingeschlossen.

Der außerordentliche Frühling des Jahres 1893 forderte selbstverständlich weit mehr Material an Holzwolle. Wir hatten die größte Not, überall, wo Schößlinge durchschlüpften, Kompreßbinden anzulegen. Dies ist auch der Grund, warum so viel Material zur Verwendung kommen mußte. Wo es sich um so wichtige Fragen handelt, ist bekanntermaßen der erste Versuch immer der kostspieligste, derselbe verlangt außergewöhnliche Opfer an Zeit und Geld.

Die diesjährigen Kosten stellen sich für das Rebstück folgendermaßen:

		Frs. Cts.	
15 Kilozentner Holzwolle à 16 Frs.	=	240	Ohne Fracht und Porto.
15000 Holzstäbe (1000 à 11,25 Frs.)	=	168,75	
1 Kilo Hanffaden	=	5	
13 Taglöhner (männliche) à 3 Frs. pro Tag	=	39	Vom 4. April bis inkl. 19. Mai.
46 „ (weibliche) à 2 Frs. „ „	=	92	
9 „ (Kinder) à 1 Frs. „ „	=	9	
Total Frs.		553,57.	

Denken wir uns die Holzwolle in Rohmaterial zurück, so ergiebt sich eine weitaus günstigere Rechnung.

30 Zentner Tannenholz à 80 Cts.	=	24 Frs.
Wochenlohn (1 Mann) per Tag à 4 Frs.	=	24 Frs.
Zins, Kraft ꝛc. per Woche	=	12 Frs.
		60 Frs.

(Der vierte Teil der diesjährigen Auslagen an Holzwolle.)

Die Holzstäbe können vom Weingärtner oder Winzer selbst im Laufe des Winters hergestellt werden. Solche Stäbe kann man auch aus Holzfabriken beziehen. Die Ausgaben an Geld für das Schutzmaterial sind nur einmalige und braucht man nur von Zeit zu Zeit schlecht gewordenes Material ersetzen. Hat die Holzwolle für diesen Zweck ausgedient, so kann sie noch als Streu für das Vieh verwendet werden. Für geübte Leute wird die Arbeit 3—4 Tage per Juchart in Anspruch nehmen, für Anfänger etwas mehr. Es stellen sich die Kosten bedeutend niedriger mit geübtem Personal und bei normalen Jahren. Die frühe Vegetation dieses Jahres verlangte eine bedeutende Mehrarbeit, die in gewöhnlichen Jahren wegfällt. Weibliches Personal, ebenso Kinder, eignen sich zu dieser Arbeit sehr gut. Ist das Hacken und Schneiden im Weinberge besorgt, so darf man mit dem Einhüllen beginnen; bei vorgerückter Vegetation mit Anfang April.

Auf diese Weise sind wir nicht gezwungen, das Hacken der Reben hinauszuschieben, in der Meinung, den Trieb des Weinstockes zurückzuhalten nur aus Angst, dieselben könnten erfrieren. Je früher gehackt wird, desto weniger gefährlich ist das Rebinstrument den „Augen" der Rebe, indem

solche zur Zeit noch blind sind, und durch Erschütterung des Weinstockes nicht abfallen.

Nach gemachter Erfahrung ist es gut, die Nester mit Anfang Juni zu entfernen, denn es konnte bei den diesjährigen Versuchen vom 28. bis 29. Mai und vom 1. bis 2. Juni noch Reifansatz in den Rebgeländen konstatiert werden, nachdem die Hülle schon entfernt worden war.

Der Verfasser sagt:

Dieses Frühjahr hatten wir während der Einhüllung 4 Kälteperioden:

Die I. vom 14. auf 15. April,
„ II. „ 25. „ 26. „
„ III. „ 1. „ 2. Mai
„ IV. „ 6. „ 7. „

Jedesmal wurde der Feind abgewiesen.

Den 15. früh 5,30 zeigte der Thermometer außerhalb des Nestes Lufttemperatur —6° C., innerhalb des Nestes —2° C., Feuchtigkeitsgehalt der Luft 85 %.

Trotz der Temperatur von 2° unter Null blieben die Reben in den Rebnestern unversehrt; während die unbedeckten Reben der Nachbarn damals schon empfindlich geschädigt worden sind.

Für die Entwickelung des Weinstockes in unseren Regionen ist der Tau nur von geringer Bedeutung, weshalb wir denselben über diese kritische Zeit gut entbehren können.

Den 2. Mai früh 5½ Uhr zeigte der Thermometer —2° C. Lufttemperatur außerhalb des Rebnestes, und +2° C. innerhalb desselben, sowie —3° C. Blatttemperatur und 90° Feuchtigkeitsgehalt der Luft.

Von 5 bis 5½ Uhr trat der Reifansatz auf; die Blätter wurden starr; es bildeten sich an den Spitzen derselben Eisperlen. Um 6 Uhr verzeichnete das Thermometer noch —2° C. Blatttemperatur.

Während der Frost vom 14. auf den 15. April die höhere Lage der Nachbaren teilweise empfindlich schädigte, vernichtete derselbe den 2. Mai die unteren Reihen der tiefern Lage. Sowohl vom 14. auf den 15. April, als auch vom 1. auf den 2. Mai war der Himmel wolkenlos. Am schlimmsten hat der Frost in der Nacht vom 6. Mai gehaust. Den ganzen Nachmittag über wehte ein kalter, empfindlicher Wind. — Abends 8 Uhr zeigte das Thermometer +4° C. und 75 % Feuchtigkeitsgehalt der Luft, um 11¼ Uhr 0,0 Lufttemperatur und —2° Grastemperatur, dabei aber 100 % Feuchtigkeitsgehalt der Luft.

Den 7. Mai früh 5½ Uhr zeigte der Thermometer bei bedecktem Himmel +1,5° Lufttemperatur außerhalb des Nestes und 4,5° C. innerhalb des Nestes.

Es hatte der Reifansatz sich schon vor Mitternacht gebildet. Zwischen 2 und 3 Uhr früh fing der Himmel an sich zu überziehen, es bildeten sich Wolken und verhinderten somit eine weitere Wärmeausstrahlung der Pflanzenteile. Analog dieser Erscheinung hörte auch die weitere Reifbildung auf. Daraus erklärt sich, warum die Zerstörung nur ungefähr 100 m mit und

von der Thalsohle sich erstreckt hat. Bekanntermaßen steigt der Wasserdunst von der Thalsohle ausgehend, allmählich aufwärts und hatte somit bis zur Wolkenbildung einen Weg von 100 m zurückgelegt.

Wie sich nun am Himmel eine Schutzdecke (Wolken) bildete, so mußte die Pflanzentemperatur der noch nicht vom Wasserdunst betroffenen Reben wieder zunehmen. Wäre der Himmel wolkenlos geblieben, so hätte der Reif seine Wanderung fortgesetzt und die höheren Lagen ebenfalls mitgenommen.

Aus diesen Aufzeichnungen geht hervor, daß die Thalsohle, sowie die tieferen Lagen des Rebberges, dem Froste viel mehr ausgesetzt sind, als die höheren Lagen und des Schutzes insbesondere bedürfen.

Das Versuchsfeld blieb intakt, während rechts und links neben demselben beinahe alles zu Grunde gerichtet wurde. Was vom Frost nicht zerstört wurde, ist am 11. Juli von einem schweren Hagelschlag vernichtet worden. Auch das Versuchsfeld wurde davon ebenfalls hart mitgenommen. Vereinzelte Stimmen meinten, die Holzwolle hätte auch diesem Feinde getrotzt. Zeit und Erfahrung werden hierüber Aufschluß geben.

Das Versuchsfeld.

Dasselbe befindet sich in südöstlicher Lage am Fuße der Lägern zwischen 400—500 m über dem Meer, Bezirk Baden, Kanton Aargau, inmitten eines vom Froste seit Jahren schwer heimgesuchten Rebgeländes und besteht aus Edelgewächs, meistens Clävner. Die übliche Schnittart ist in dieser Gegend der Zapfenschnitt. Den 4. April dieses Jahres wurde mit dem Einhüllen, des, eine Fuchart umfassenden Rebstückes begonnen. Die Arbeit war in 4 Tagen durchgeführt. Die Abnahme der Hülle nahm 2 Tage in Anspruch; sie erfolgte den 17. Mai und zwar bei bedecktem Himmel.

Die Holzstäbe verblieben über den Weinstöcken, bis das „Heften" in Angriff genommen werden konnte. Dieselben geben den Schossen einen genügenden Stützpunkt, um sie vor starken Windstößen zu bewahren. Unter der Einhüllung konnte man schon am 17. Mai blühende Reben beobachten.

Auch der Honigtau, der bei großer Trockenheit sich zeigt, trat auch hier an den unteren Blattseiten und an den Stengeln auf, in Form von krystallhellen, gelatineartigen Tröpfchen (sonst bei andern Pflanzen fast immer auf der Oberseite beobachtet).

Die Bespritzung mit Bordeauxbrühe wurde am 30. Mai und 10. Juli vorgenommen; indessen scheint es besser zu sein, wenn man mit der Bespritzung bis nach der Blüte wartet.

Der vorletzte Winter hat mit seiner großen Kälte und dem Glatteis der dortigen Gegend schweren Schaden gethan, eine Menge Stöcke waren ganz erfroren und standen kahl da, bei andern waren die Augen erfroren, und erfolgt der Trieb nur aus dem Holz. Um die Weinstöcke auch vor Winterkälte zu bewahren, werden dieselben, sobald das Holz tot oder blind ist, geschnitten und mit Holzwolle gedeckt. Dieselbe kommt auf die Rebe direkt

zu liegen. Die Holzstäbe werden zum Schutz vor Wind und Wetter außerhalb dieses Polsters, ebenfalls nach Art der Pyramide, gestoßen. Vom Hagel geschädigte Rebstöcke bedürfen dieser Schutzdecke insbesondere, indem die vom Hagel herrührenden Verletzungen an den Stengeln ꝛc. das Erfrieren im Winter begünstigen.

Analysen Oberhessischer Obstweine.

Von M. Reichelt, Vorstand der Pomologischen Gärten in Friedberg i. Wetterau.

Von einigen Obstausstellungen in Oberhessen und von den Produzenten direkt erhielt ich eine Reihe von Obstweinen, welche aus oberhessischem Obste hergestellt waren. Dieselben wurden im Dezember 1892 und Januar 1893 analysiert und zwar mit Berücksichtigung der Übereinkünfte bayerischer Chemiker. Von einer Bestimmung der Kohlensäure, an dem die oberhessische Obstereien so reich sind, daß sie beim Ausschenken aus dem Fasse meistens perlen, mußte abgesehen werden, da ich die Weine nicht selbst zapfen konnte, ein Kohlensäureverlust beim Zapfen, auf dem Transport ꝛc. daher unausbleiblich war. Die Resultate der Untersuchung sind folgende (s. S. 84).

Bevor ich auf die Resultate meiner Untersuchungen der oberhessischen Obstweine übergehe, möchte ich nomals eine Analyse von Prof. Kayser in Nürnberg erwähnen, welche derselbe von einem selbstgekelterten Wein aus Borsdorfer Äpfeln gefertigt hat.

Derselbe fand in 100 Kubikzentimeter Wein:

5,80 Kubikzentimeter oder 4,62 gr Weingeist,
2,36 gr Extrakt,
0,31 gr Apfelsäure,
0,080 gr Essigsäure,
0,750 gr Zucker.

Da nun der Wein aus Borsdorfer Äpfeln in Oberhessen das Ideal eines guten Obstweines ist, so dürfte uns in Bezug auf Weingeist- und Apfelsäuregehalt diese Analyse als Richtschnur dienen. Die oberhessischen Obstweine zeigen demgegenüber:

1) Der Weingeistgehalt ist bei allen normal.
Der höchste ist 5,06 gr = 6,32 ccm in 100 ccm,
der niederste 4,06 gr = 5,08 ccm in 100 ccm.

Dieser niederste Alkoholgehalt ist immer noch normal und unter anderen auch einem Weine eigen, welcher hergestellt wurde, indem $^7/_{10}$ Apfelsaft mit $^3/_{10}$ Wasser vom Auslaugen der Trester vermischt worden war (ich bemerke, daß mir der Wein mit dieser Erklärung eingesandt wurde).

2) Der Gehalt an Apfelsäure schwankt bedeutend und zwar:

Bei Weinen von

1890	zwischen	0,544	gr	in	100	ccm	und	0,302	gr	in	100 ccm,
1891	„	0,643	gr	„	„	„	„	0,324	gr	„	„ „
1892	„	0,791	gr	„	„	„	„	0,342	gr	„	„ „

Nr.	Produzent	Wohnort	Sorte und Deklaration	Säure in 100 gr		Alkohol		Polarisation	Berechneter Zuckergehalt in 100 gr als Invertzucker	Extrakt in 100 ccm	Spezifisches Gewicht
				Gesamt-Freie Säure als Apfelsäure	Flüchtige als Essigsäure	Gewichts %	Volum %				
			Wein von 1889.								
1	Engel, Ernst	Friedberg	Wetterauer Obstwein	0,365	0,018	4,06	5,08	— 0,50	0,320	1,965	0,99[illegible]
			Weine von 1890.								
2	Fink zur „Alten Post"	Vilbel	Wein aus Champagner-Reinetten	0,544	0,025	4,25	5,32	— 0,77	0,493	3,985	1,001
3	Fr. Hinkel II „Zum Lindenfels"	Vilbel	Borsdorfer Apfelwein	0,429	0,020	4,19	5,24	— 0,70	0,448	2,315	0,995
4	Engel, Ernst	Friedberg	Wetterauer Obstwein	0,480	0,021	4,62	5,78	— 0,77	0,493	2,025	1,000
5	Jeckel, P. J.	Ober-Mörlen	Apfelwein	0,390	0,018	4,44	5,55	— 1,065	0,682	2,475	1,000
6	Etikette nicht mehr lesbar.		Apfelwein	0,302	?	4,44	5,55	— 0,40	0,256	1,950	0,995
7	Wind	Friedberg	Obstwein	0,544	0,025	4,50	5,63	— 0,49	0,316	2,575	0,995
8	Kräuter	Friedberg	Apfelwein	0,429	0,020	4,94	6,17	— 0,55	0,352	2,360	1,000
			Weine von 1891.								
9	Heuser, Peter XI	Nieder-Weisel	Schafsnasen und andere Sorten	0,496	?	4,56	5,71	— 0,66	0,422	1,875	0,995
10	Fink zur „Alten Post"	Vilbel	Exportapfelwein	0,467	0,022	5,06	6,32	— 0,55	0,352	2,337	0,995
11	Hinkel II „Z. Lindenfels"	Vilbel	Exportapfelwein	0,429	0,020	4,75	5,94	?	?	2,065	0,995

Nr.	Produzent	Wohnort	Sorte und Deklaration	Säure in 100 gr		Alkohol		Polarisation	Berechneter Zuckergehalt in 100 gr als Invertzucker	Extrakt in 100 ccm	Spezifisches Gewicht
				Gesamt-Freie Säure als Apfelsäure	Flüchtige als Essigsäure	Gewichts-%	Volum %				
			Weine von 1891.								
12	Geberinger, E. F.	Nauheim	Obstwein, I. Sorte	0,410	0,020	4,44	5,55	— 0,66	0,422	2,695	0,997
13	Kalbfleisch	Butzbach	Wetterauer Apfelwein	0,403	0,019	4,94	6,17	— 0,66	0,422	2,095	1,000
14	Fink zur „Alten Post“	Bilbel	Mispelwein	0,643	?	4,69	5,86	— 0,44	0,281	2,465	1,000
15	Stahl	Kloppenheim	Alter Wein	0,324	?	4,37	5,47	— 0,60	0,384	2,035	0,996
16	Kreuter	Friedberg	Exportapfelwein	0,493	?	4,62	5,78	—	—	2,560	0,997
			Weine von 1892.								
17	Traumüller, K. L.	Bonhausen	1/2 Schafsnasen, 1/2 Grüne Bamberger, 3/10 Most u. 3/10 Wasser v. Auslaugen d. Trester	0,522	?	4,06	5,08	— 2,53	1,619	2,780	1,000
18	Engel, Ernst	Friedberg	Wetterauer Obstwein I	0,569	?	4,44	5,55	?	?	2,420	1,000
19	„ „	„	„ „ II	0,409	?	4,87	6,10	— 0,77	0,448	2,435	0,995
20	„ „	„	„ „ III	0,342	?	4,44	5,55	— 1,15	0,736	2,315	0,995
21	Heuser, Peter XI	Nieder-Weisel	1892	0,791	?	4,56	5,71	— 2,97	1,900	3,180	1,000
22	Stahl	Kloppenheim	1892	0,462	?	4,86	6,02	— 1,4	0,896	2,703	1,000
23	Kreuter	Friedberg	Exportapfelwein	0,416	?	4,65	5,71	?	?	2,250	1,000
24	Fink zur „Alten Post“	Bilbel	Frühäpfel, Süßapfel, Schafsnasen	0,389	?	4,06	5,08	?	?	1,610	0,995
25	„	„	Gemischtes Spätobst	0,382	0,009	4,87	6,10	?	?	?	0,995

Im Durchschnitt ergab sich:
Bei Weinen von

1890	„	0,445	gr	„	„	„
1891	„	0,458	gr	„	„	„
1892	„	0,476	gr	„	„	„

Der Wein, dem Tresterwasser zugegeben war, enthielt 0,522 gr, stand also um 0,05 % über dem Mittel. Die Apfelsäure bestimmt mit dem Bouquet den Geschmack des Apfelweines.

Die Herrn Preisrichter bei den Ausstellungen von Gießen und Nauheim haben die ersten Preise an solche Obstweine vergeben, welche 0,302, 0,324, 0,410 und 0,428 gr Apfelsäure in 100 ccm Wein enthielten.

Diplome zweiter Klasse erhielten Weine von 0,544, 0,480, 0,429 gr Apfelsäure in 100 ccm. Also: die Geschmacksrichtung war so, daß Weine, welche unter dem Mittel an Apfelsäure enthielten, erste, über dem Mittel enthaltende aber zweite Preise erhielten. Abgesehen natürlich von Faßgeschmack, Farbe ꝛc. Vielleicht wäre die Prämiierung anders ausgefallen, wenn die Weine direkt aus dem Keller versucht worden wären. Diese enthalten nämlich bedeutend mehr Kohlensäure, als diejenigen, welche längere Zeit oberirdisch gestanden und dem Lichte und der Wärme ausgesetzt waren. Die Kohlensäure aber deckt durch ihren prickelnden, angenehm säuerlichen Geschmack die rauhe Apfelsäure. In den meist sehr guten, kalten Kellern unserer Obstweinproduzenten darf deshalb der Wein viel mehr Apfelsäure enthalten, als derjenige, der einen Transport mitmachen muß, auf welchem er an Kohlensäure bedeutend verliert.

Unsere Exportfirmen führen Weine von folgendem Säuregehalt, wobei ich die Weine von 1892 übergehe, da diese noch an Apfelsäure verlieren: 0,429, 0,410, 0,403, 0,324, also Weine, welche ebenfalls einen Gehalt an Apfelsäure unter dem Mittel der oberhessischen Weine enthalten. Unter letzteren aber ist eine Firma, welche sich in Norddeutschland schon einige hohe Preise geholt hat.

Der Zuckergehalt kommt für den Geschmack weniger in Betracht. Er ist nur ein Fingerzeig für den Grad der Vergärung. Die Untersuchung hat gezeigt, daß die Weine von 1889, 90 und 91 vollständig, die von 1892 zur Zeit der Untersuchung (Ende Dezember 1892 und anfangs Januar 1893) noch nicht völlig vergoren waren.

Der Essigsäuregehalt ist bei unseren Weinen erheblich geringer, als bei anderen. Essigsäure ist charakteristisch für jeden Apfelwein, sie bildet sich aus dem Weingeist schon während des Kelterns. Die Keller bei uns sind aber so kalt, daß eine erhebliche Erhöhung des Essisäuregehaltes auf dem Lager nicht eintreten kann.

Schließlich sei noch die Analyse zweier Weine von 1892 angeführt, von denen ich weiß, daß sie mit Wasser versetzt wurden.

1) Der Wein wurde hergestellt aus Äpfeln: die Hälfte Schafsnasen, die Hälfte Grüne Bamberger. Die Trester wurden mit Wasser versetzt

und mehrmals gemahlen. Zu $^7/_{10}$ reinem Most kamen $^3/_{10}$ Tresterwasser. Der Wein enthielt in 100 ccm:

0,522 gr freie Apfelsäure,
4,06 gr = 5,08 ccm Weingeist,
1,619 gr Zucker.
2,780 gr Extrakt.

2) Der Troß wurde während des Mahlens mit etwas Wasser versetzt und das Spülwasser der Mühle in den Troß gebracht. Der Wein enthielt in 100 ccm:

0,342 gr freie Apfelsäure,
4,44 gr = 5,55 ccm Weingeist,
0,736 gr Zucker,
2,315 gr Extrakt.

Beide Weine werden sehr gerne von Gästen getrunken.

Rundschau.

Am 26. Februar 1894 wurde eine Hauptversammlung der sehr thätigen **Sektion Anhalt und Provinz Sachsen zu Halle a. S.** abgehalten, wobei eine Neuwahl des Vorstandes stattfand. Als 1. Vorsitzender wurde Herr **Krütgen**, Landschaftsgärtner, Halle, als Schriftführer Herr **Bergemann**, Gartenbaumeister, Planena bei Ammendorf, als Schatzmeister Herr **Glück**, Obergärtner, Prov.-Irren-Anstalt Nietleben bei Halle, gewählt. Wir wünschen der Sektion unter dem neuen Vorstand ein fröhliches Weitergedeihen!

Im Herzogtum Gotha wurde am 14. Februar ein **Landesverein für Obst- und Gartenbau** gegründet. Derselbe hat den Zweck, den Obst- und Gartenbau im Lande dadurch zu heben und zu fördern, daß er die Pflanzungen der Gemeinden nach einem einheitlichen Muster ausführen läßt, die Pflege der bestehenden und noch entstehenden Pflanzungen überwacht, durch Wanderversammlungen und Wanderlehrer bessere Kenntnis im Obst- und Gartenbau ins Publikum bringt, für rationelle Verwertung des Obstes durch Abhaltung von Lehrkursen und Einrichtung von Obstmärkten sorgen, überhaupt den ganzen Obst- und Gartenbau im Lande überwachen will. Die vorhandenen Obstbaumwärter werden in Zukunft von einem Oberbaumwart beaufsichtigt, der wieder unter der Kontrolle des Landesvereins steht. Man verspricht sich viel von der Förderung des Obstbaues durch den Landesverein. Die herzogliche Staatsregierung steht den Bestrebungen dieses neuen Vereins sehr wohlwollend gegenüber. Es haben schon viele Beitrittserklärungen ganzer Gemeinden, Vereine und Private stattgefunden. Zunächst ist vom genannten Verein ein kleines Kernobstsortiment für den allgemeinen Anbau aufgestellt und empfohlen worden, dem später ein solches für Steinobst und auch ein Sortiment für Liebhaber von Formobstbäumen folgen soll. Der Verein hat seinen Sitz in Gotha. **Lencer.**

Mitteilungen.

Gartenwege ohne Graswuchs. Die Wege werden im Sommer, wenn der Boden stark ausgetrocknet ist, rein abgekehrt, festgestampft und mit heißem Steinkohlentheer bestrichen, ähnlich wie Pappdächer bestrichen werden. Die so behandelten Wege dürfen nicht betreten werden, bis der Theer vollkommen trocken ist. Ist dies der Fall und der Weg hart geworden, so kann man denselben mit einer dünnen

Schicht Sandes belegen. Es kommt nach solcher Behandlung kein Grashalm mehr zur Entwickelung. Auch eine Unterlage der 15 cm ausgehobenen Gartenwege mit Steinkohlenasche, auf welche dann reiner Sand als Oberschicht gebracht werde, gilt als sehr gut gegen Graswuchs.

Bedeutung der Mineraldüngung für die Reben. Verbrennen wir Wurzeln, Holz, Blätter, Blüten oder Früchte von Reben, so bleibt eine große Menge von Asche zurück, welche viel Kalk, Kali und Phosphorsäure enthält. Ist von diesen Bestandteilen in zu geringen Mengen in dem Boden enthalten, so können sich die Reben (alle Kulturpflanzen) nicht recht entwickeln. Durch Untersuchungen hat es sich herausgestellt, daß unsere Rebfelder, namentlich im Untergrund, zu wenig Phosphorsäure und Kali, viele auch zu wenig Kalk enthalten, und deshalb auch keine dauernd kräftige und fruchtbare Rebe erzeugen. Die künstlichen Dünger sind sehr reich an diesen Stoffen und haben sich auch bei richtiger Wahl, bei allen Kulturpflanzen sowohl wie bei der Rebe günstig bewährt. Der aus Gneis, Granit oder Buntstein entstandene Boden enthält wenig Kalk, man sollte deshalb kalkreichen Boden (Mergel, Löss) herbeiführen. Bei Rebschulen ist es sehr empfehlenswert, bei Neuanlagen Kompost, der mit solchem Boden dargestellt wurde, zu verwenden.

Der Apfelgenuß, besonders unmittelbar vor dem Schlafengehen, ist ein bewährtes Mittel zur Förderung der Gesundheit. Der Apfel liefert nämlich nicht nur eine vorzügliche Nahrung, er ist zugleich eins der hervorragendsten diätetischen Mittel. Derselbe enthält mehr Phosphorsäure in leicht verdaulichster Verbindung als irgend ein anderes pflanzliches Erzeugnis der Erde. Sein Genuß, besonders unmittelbar vor dem Schlafengehen 1) wirkt vorteilhaft auf das Gehirn, 2) regt die Leber an, 3) bewirkt, wenn regelmäßig kurz vor dem Schlafengehen stattfindend, einen ruhigen Schlaf, 4) desinficiert die Gerüche der Mundhöhle, 5) bindet die überschüssigen Säuren des Magens, 6) paralysiert hämorrhoidale Störungen, 7) befördert die sekretierende Thätigkeit der Nieren, 8) hindert somit die Steinbildung, 9) schützt ferner gegen Verdauungsbeschwerden und 10) gegen Halskrankheiten. Dr. Stötzer-Bützow.

Fragekasten.

Hr. J. Bölte, Gutsbesitzer, Tomesd: Welche Birne ist unter der Bezeichnung Spina carpi zu verstehen? Ich finde dieselbe häufig in Wiener Marktberichten erwähnt, doch kommt sie in keinem Katalog vor.

Antwort: Spina carpi ist die königliche Winterbirne. Sie ist eine italienische Frucht, die auch in Südtirol, besonders im italienischen Landesteil sehr verbreitet ist. Andere italienische Synonymen davon sind: Casertina, Passana, dann insbesondere Papale d'inverno, Winter-Papale, zum Unterschiede der Papale d'estate, Sommer-Papale, welche Bezeichnung in Italien und auch in Italienisch Tirol der Sommer-Apothekerbirne gegeben wird, auch als Succota geht die Spina carpi.

Von manchen Seiten wird die Behauptung aufgestellt, daß diese Sorte auch identisch sei mit der Sorte Picena der alten Römer. Manche leiten den Namen „Carpi" von dem Orte Carpi bei Modena ab, wo die Sorte übrigens wenig verbreitet sein soll. Nach meiner Ansicht dürfte der Name Carpi oder Carpino von Carpinus herrühren, thatsächlich hat auch das Laub dieser Sorte manche Ähnlichkeit mit dem Buchenlaub; der Name heißt so viel als Wildling, wie man auch hier für „Wildling von Motte", Spina della Motte sagt.

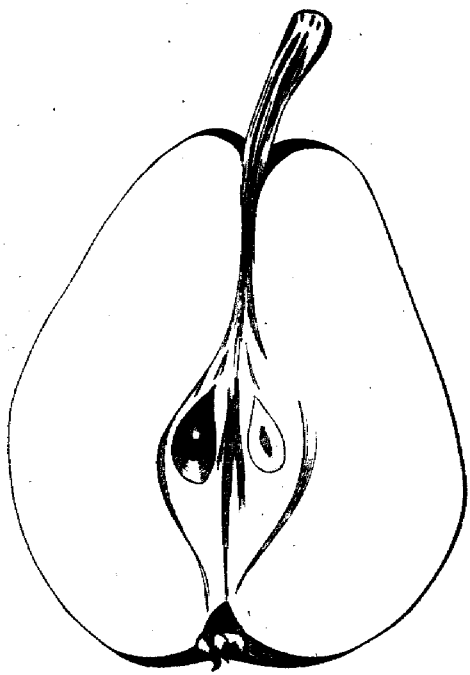
Die Spina carpi ist übrigens eine Sorte, die in sehr hohem Grade dem Fusicladium (Fleckenkrankheit) ausgesetzt ist, namentlich auch die Zweige — Schorf.

Eine genaue Beschreibung findet man in dem „Fruchtgarten" (Richter, Wien VI, Mollardgasse 41), in welchem Unterzeichneter die für Tirol wichtigsten 8 Äpfel- und 4 Birnsorten zusammengestellt und beschrieben hat; eine Separatausgabe hiervon (Text mit 12 Abbildungen) ist durch Jos. Moser's Buchhandlung in Bozen zu beziehen.

Prof. Karl Mader, S. Michele a./E., Tirol.

Anna Audusson.

Apothekerbirn, XI. 1. c. **. Eine längliche grüngelbe Winterbirn, mit offenem, meist verkrüppeltem Kelche, von sehr guter Qualität.



Anna Audusson. (Nr. 966.)

Heimat und Vorkommen: Wurde von Baumschulbesitzer Audusson in Angers in den Jahren 1828—30 aus Samen erzogen. In den Handel wurde sie erst 1848 durch dessen Sohn gebracht.

Litteratur und Synonyme: Willermoz, Pomologie de la France No. 110. Leroy, Dictionnaire de Pomologie I. 49. Annales du Comité horticole de Maine et Loire als Doyenne Anna Audusson.

Gestalt: eine mittelgroße bis große (9 : 7 cm), an Kelch und Stiel abgestumpfte Frucht. In Form an eine Napoleons BB. erinnernd, bisweilen etwas glockenförmig, bald mehr, bald weniger beulig.

Kelch: offen, bald blätterig, bald verkrüppelt, mäßig tief eingesenkt, Kelchwölbung bald regelmäßig, bald durch einige Beulen unregelmäßig und verschoben.

Stiel: mittellang, ziemlich dick an seiner Anheftungsstelle, nur wenig vertieft sitzend, mit einigen Fleischbeulen umgeben.

Schale: sich rauh anfühlend, dick, gelbgrün, später gelb, einige grüne Stellen zurücklassend, rostig punktiert und rostig marmoriert.

Fleisch: weißlich, fein schmelzend butterhaft, von erhabenem gezuckertem und angenehm parfümiertem Geschmack. Leroy bezeichnet sie als 3. Qualität für die Tafel, und erwähnt, daß sie oft mehlig werde, dieß war jedoch hier nicht der Fall.

Kernhaus: klein, oft mit einigen Steinchen umgeben; die Kerne vollkommen, dunkelbraun, meist einzeln in den Kammern.

Kelchröhre: abgestumpft kegelförmig.

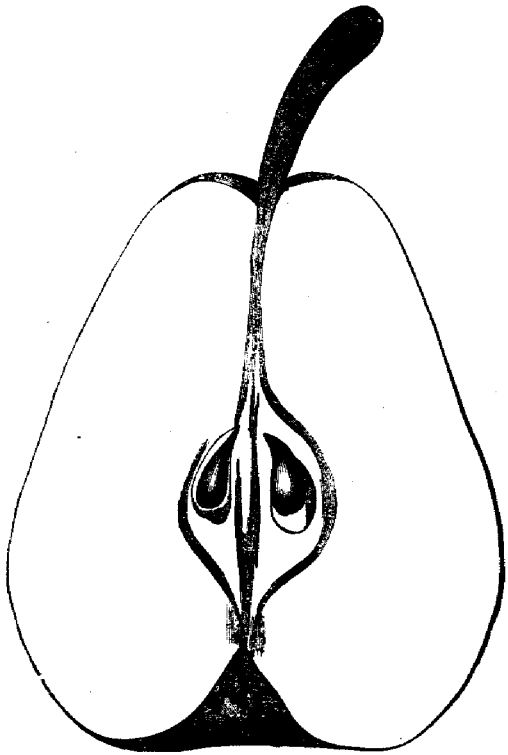
Reifezeit und Nutzung: Dezember bis Februar, konserviert sich sehr gut, ist aber in der Ernte empfindlich; sie darf, um gut zu werden, erst spät gepflückt werden.

Baum: kräftig, gedeiht auf Quitte wie auf Wildling gut, verlangt leichten Boden und warme Lage und liefert die besten Resultate, wenn als Spalier angepflanzt.

Abbildung und Beschreibung sind dem Werke von Willermoz entnommen.

Erstling von Ecully. (Premices d'Ecully.)

Halbbutterbirn, III. 1. b. c. **. Eine längliche einfarbige Sommerbirn von guter Qualität, welche häufig unvollkommen.



Erstling von Ecully. (Nr. 967.)

Heimat und Vorkommen: Wurde erzogen von M. Luizet père, Baumschulenbesitzer in Ecully, und soll aus einer Kreuzung von Herzogin von Angoulême, William, Colmar d'Aremberg und Hardenponts Winter-BB. hervorgegangen sein.

Litteratur und Synonyme: Willermoz, Pomologie de la France No. 104. Leroy, Dict. de Pomologie II. 763. Illustrierte Monatshefte 1865, S. 15. Hogg 632 als Belle d'Ecully.

Gestalt und Größe: mittelgroß bis groß (8 : 9 cm), abgestumpft kegelförmig, schön regelmäßig geformt, der größte Breitedurchmesser liegt, gegen den Kelch zu, um welchen sich die Frucht flach abrundet. Gegen den Stiel zu verjüngt sich die Frucht mehr und endigt in stumpfer Spitze.

Kelch: sehr veränderlich, bald vollkommen und offen, blättrig bald verkrüppelt, oft fehlend, in ziemlich tiefer Einsenkung sitzend.

Stiel: lang, gebogen, an seiner Anheftestelle verdickt, mäßig eingesenkt.

Schale: fein gelbgrün, auf der Sonnenseite trübrot gefärbt, rostig punktiert und rostig marmoriert; im Schatten gewachsene Früchte sind schmutzig gelb ohne Röte.

Fleisch: weiß, halbfein, halbschmelzend, von angenehmem, etwas muskiertem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig, mittelgroß, Kerne braun, länglich zugespitzt, häufig nach einer Seite zu etwas gebogen.

Reifezeit und Nutzung: Ende August bis Ende September. Ein Auspflücken der Früchte ist sehr empfehlenswert, da sich dadurch die Ernte sehr in die Länge ziehen läßt. Leroy giebt ihr nur 2. Qualität, während sie hier im Muttergarten des Pomologischen Instituts als recht gut zu bezeichnen ist.

Baum: wächst kräftig, gedeiht auf Wildling wie auf Quitte gut, und bildet schöne Pyramiden.

Die Abbildung sowie Beschreibung ist nach Willermoz Nr. 104 angefertigt.



Flaschenbirn von Tirlemont.

(Calebasse de Tirlemont.)

Todes-Anzeige.

Soeben geht uns die so überaus schmerzliche Nachricht zu, daß

Herr Garteninspektor

Adam Koch,

früherer Geschäftsführer und Ehrenmitglied des Deutschen Pomologenvereins

den 1. Mai in seinem 70. Lebensjahr zu Braunschweig sanft entschlafen ist.

Alle, welche die unermüdliche Thätigkeit und den biederen Charakter des selig Verstorbenen kannten, werden ihm ein ehrendes und freundliches Andenken bewahren!

Möge die kühle Erde ihm leicht werden.

Fr. Lucas.

Flaschenbirne von Tirlemont. (Calebasse de Tirlemont).

(Syn. **Calebasse Pierre.**)

Mit kolorierter Abbildung.

Von Alex. Mathieu, Gent.

Diese sehr schöne Birne lernte ich in der Baumschule des Herrn Burvenich in Gentbrugge kennen und will ich mir erlauben, den geneigten Lesern die Notizen mitzuteilen, die ich mir betreffs dieser Sorte gemacht habe. Herr Prof. Burvenich erhielt dieselbe von Herrn Hipp. Millet, Professor der Pomologie in Tirlemont. Die Abbildung zeigt eine nur mittelgroße Frucht, weil mir nur derartige zur Verfügung standen und ich die wahre Größe der Birne, als ich die Zeichnung anfertigte, noch nicht kannte. Nach Exemplaren aber, die mir kürzlich zu Gesicht kamen, wird dieselbe gut um $^1/_3$ größer.

Proben von dieser Birne wurden von Herrn H. Millet auf dem im September 1880 in Brüssel gehaltenen pomologischen Kongreß vorgelegt. Sie ist aller Wahrscheinlichkeit nach als Sämling im Garten der Josephiten zu Tirlemont entstanden; jedoch weder Herr Pierre, Professor der besagten Anstalt, noch Herr Millet konnten Genaues betreffs ihres Ursprunges sagen. Man weiß also nicht positiv, ob sie im besagten Garten, oder bei einem fast hundertjährigen Gärtner, Alexander Geeraets, Einsiedler genannt, der eine der Anstalt benachbarte Baumschule besaß, gefunden wurde.

Beim ersten Anblick glaubt man, es mit einem ungewöhnlich großen Exemplar der Birne von Tongre oder Durondeau zu thun zu haben und in der That schien man daran zu zweifeln, eine neue Sorte vor sich zu haben, was aus nachstehenden Worten ersichtlich ist, die Herr Buisseret an Herrn Pierre in der Zeitschrift »l'Arboriculteur» richtete: „Wir sind überzeugt, daß Herr Millet kein Bedenken tragen wird, daß wir in diesem neuen Gewinn eine vervollkommnete Reproduktion der ausgezeichneten Birne von Tongre Notre-Dame zu sehen haben."

Die Farbe ist genau dieselbe wie bei der Birne von Tongre.

Die Form desgleichen; sie ist lang, gebogen, beulig, unregelmäßig mit einem Wort calibassenförmig.

Das Fleisch ist schmelzend, sehr saftreich und schwach gesäuert, von grünlicher Farbe; sonst genau wie das der Birne von Tongre.

Die neue Birne beginnt von der Mitte her teig zu werden, wie es sehr häufig bei sehr großen Exemplaren der Birne von Tongre der Fall ist.

Die Reifezeit ist genau dieselbe.

Im Nachstehenden lasse ich die Notizen des Herrn Buisseret über die Calebasse de Tirlemont folgen, er sagt:

Qualität: Fleisch schmelzend, Saft überfließend; sie ähnelt der Durondeau aber ihr Saft ist gezuckerter und edler.

Reifezeit: November.

Vegetation: sie will auf Wildling veredelt sein, ist von üppigem Wachstum. Bildet sehr schöne Hochstämme und auch ohne Rückschnitt prächtige Pyramiden. — Erstere fielen mir durch ihren besonders schönen Wuchs von den übrigen Bäumen in der Baumschule des Herrn Burvenich auf. — Der strenge Winter 1880 konnte weder der kräftigen Vegetation noch der Fülle ihrer schönen Früchte Einhalt gebieten.

Fruchtbarkeit: Die Zweige sind regelmäßig mit Fruchtaugen garniert. Die Stelle, welche eine Frucht gebracht hat, trägt gewöhnlich zur Rechten oder Linken einen kleinen mit Fruchtaugen besetzten Zweig. Der Stiel geht oft ohne Verbindung in den Zweig über, an dem die Frucht angewachsen ist, was zur Folge hat, daß der Wind die Früchte nur sehr schwer abwehen kann. Diese letzte Eigenschaft macht die Birne im höchsten Grade wertvoll für den Obstgarten. Das Fleisch der Calebasse de Tirlemont erschien mir feiner, süßer und butterhafter, als das der Birne von Tongre. Sie besitzt aber nicht in demselben Grad wie die Birne von Tongre eine gewisse Herbheit, welche dieser Birne weniger eigen ist, wenn die Stand- und Bodenbedingungen des Baumes ausnahmsweise gute waren.

Es ist anzunehmen, daß unter gleichen Bedingungen ihre Dauer eine längere ist, obwohl sich dies nicht mit Bestimmtheit sagen läßt. Die Exemplare, die Herr Burvenich aus Tirlemont erhalten hatte, hielten sich trotz der Reife bis im Monat November. Somit nehme ich keinen Anstand, dieser so schönen und auf erwähntem Kongreß so warm empfohlenen Sorte auch für unsere deutschen Gärten zur Anpflanzung zu empfehlen, denn da wo die Birne von Tongre gut gedeiht, wird auch diese sich schön entwickeln.

Der Gravensteiner am hohen Venn.

Von Utz in Höfen bei Montjoie.

Vor etwa 25 Jahren schickte mir Herr Oberdieck, mit dem ich damals in ziemlich lebhaftem Briefwechsel stand, unter mehreren anderen Sorten auch den Gravensteiner mit der Aufforderung, denselben hier zu versuchen; er glaube, daß derselbe an passender Stelle hier gedeihen werde. Ich veredelte damit 50 Stämmchen und verbreitete sie rings umher. Eines der letzten, auf schwachtreibenden Wildling veredelt, schenkte ich einem Waldarbeiter, der für seinen Förster eine Partie Bäumchen holte. Er pflanzte es an seinen genau nach Norden gerichteten Giebel und erfreut sich nun seit etwa zwölf Jahren unausgesetzt der herrlichen Früchte, die immer die Größe des im Handbuch gezeichneten Exemplars erreichen, selbst in den zwei letzten Jahren, wo der Baum übervoll trug. Zwei

Halbhochstämme — früher Pyramiden — die im Garten des Herrn Oberförsters an schattiger Hecke stehen, tragen ebenfalls Jahr um Jahr, wenn auch nicht so voll. Zwei andere Spaliere an der Ostseite tragen nicht immer. Eine Pyramide im Pastoratgarten, der sich nach Süden neigt, blüht oft, trägt aber selten einige Früchte, die auch nicht die normale Größe erlangen. — Wenn es sich nun auch an anderen Stellen bewährt, daß der Gravensteiner in so schattiger Lage gerne trägt, so hätte man für nördliche Seiten der Gebäude eine prächtige Bekleidung. Bemerken muß ich noch, daß sämtliche Stämme, obschon einige mißhandelt worden sind, doch durchaus gesund sich zeigen.

Ich habe nirgendwo gelesen, daß diese Eigentümlichkeit des Gravensteiner bekannt ist, und deshalb glaubte ich es Ihnen im Interesse der guten Sache mitteilen zu müssen.

Die Kopulation der Reben mit Korkverband.

Von Hermann Goethe.

Unter den vielerlei Eindrücken, welche ich bei meiner im September 1888 ausgeführten Bereisung Frankreichs in Phylloxera-Angelegenheiten erhielt, ist mir immer noch die Weinbau-Ausstellung zu Lyon in lebhafter Erinnerung, nicht nur wegen der großen Mannigfaltigkeit und Vollkommenheit der dort ausgestellten Objekte, sondern auch ganz besonders wegen der so zahlreichen Besucher, welche die ausgestellten Gegenstände mit wirklichem, wahrhaftem Interesse betrachteten. Dies machte sich vor allem in der Abteilung bemerkbar, welche den Rebveredelungs-Instrumenten und Maschinen zugewiesen war.

Die von einem einfachen aber intelligenten Arbeiter, Paul Aliès in St. Antonin (Tarn-et-Garonne), 1886 erfundene Kopulation der Reben mit Korkverband, in Frankreich „greffe Aliès“ oder „greffe au bouchon“ genannt, war damals noch weniger bekannt, obwohl ich auf meiner Reise schon an mehreren Orten recht gelungene Versuche gesehen, aber auch, wie es bei allem Neuen der Fall ist, von mancherlei Mißerfolgen gehört hatte.

Der Gedanke, Kork als Veredelungsverband zu verwenden, ist jedenfalls ein guter zu nennen, und läßt sich auch wissenschaftlich begründen.

Wenn ein Pflanzenteil verletzt ist, so sorgt bekanntlich die Natur durch Bildung neuen Korkgewebes für Überwachsung der verwundeten Stelle, weshalb diese Korkschichten auch „Wundkork“ genannt werden. Es würde sich wohl auch kein anderer Körper so gut für diesen Zweck eignen, da der Kork neben seiner ausgezeichneten Elastizität als schlechter Wärmeleiter vorzügliche physikalische Eigenschaften gegen atmosphärische Einflüsse besitzt und doch dabei Luftzutritt zur Verwundung so weit gestattet, als zur Verheilung nötig ist. Es ist also der Korkverband für Veredelungen

gewissermaßen der Natur abgelauscht, obwohl ich glaube, daß den Entdecker dieser Verbandsmethode zunächst andere Motive leiteten.

Wer mit Rebveredelung auch denkend sich beschäftigt, wird bald das Bedürfnis empfinden, ein Bindematerial anwenden zu können, welches im stande ist, die beiden Veredelungsschnittflächen möglichst stark, gleichmäßig und dauernd aneinander zu pressen, ohne etwaiger Ausdehnung der Veredelungsstelle nach Eintritt der Verwachsung hinderlich zu sein. Diese Anforderungen erfüllt wohl der Kork wie kein anderes Material in hohem Grade, natürlich aber nur bei der Kopulation, vorausgesetzt, daß er in der richtigen Weise angewendet wird. Wenn es möglich wäre, den Kork in einer solchen Form darzustellen, daß er ein leicht anwendbares und billiges Verbandsmaterial für Veredelungen überhaupt lieferte, dabei aber seine vielen guten Eigenschaften nicht verlieren würde, so wäre diese Masse jedenfalls das natürlichste und beste Schutzmaterial für verletzte Pflanzenteile; allein sobald wir Kork in zerriebenem Zustand als Korkmehl mit flüssigen Körpern, wie Leinöl (bei der Linoleum- oder Korkteppich-Fabrikation) oder Harz, Baumwachs ꝛc. vermischen, verliert er mehr oder weniger manche seiner guten physikalischen Eigenschaften. Ich habe daher bei meinen diesbezüglichen Versuchen Gummibänder dem Kork vorgezogen und, wie an anderer Stelle früher mitgeteilt wurde, damit bei der Rebgrünveredelung glänzende Resultate erzielt. Ob ein etwas stärkeres Gummiband auch bei der Kopulation mit verholzten Reben entsprechen würde, habe ich noch nicht versucht, allein ich glaube es, vorausgesetzt, daß ein solches Gummiband vielleicht durch eine Umhüllung mit Pergamentpapier so lange vor Zersetzung bewahrt wird, bis eine genügende Verwachsung der Veredelung eingetreten ist, was natürlich bei verholzten Reben mehrere Monate lang dauert, während bei Grünveredelungen das Gummiband schon nach vier bis sechs Wochen entbehrlich wird.

Da ein guter elastischer Kork, welcher überhaupt sich am besten zur Veredelung eignet, neu ein ziemlich teueres Material ist (pro Mille circa 5 bis 6 Frcs.), so benützte der Entdecker dieser Veredelungsmethode gebrauchte Flaschenkorke, welche in Frankreich, wo so außerordentlich viele Flaschenweine erzeugt und getrunken werden, auch in größeren Massen leicht zu beschaffen sind. Wenn aber das Korkveredeln allgemeiner werden und in vielen Millionen jährlich zur Anwendung kommen würde, müßte auch in Frankreich bald Mangel eintreten.

Bei Benützung von Korken minderer Qualität hat man im vorigen Jahre noch Baumwachs (in Frankreich mastic L'homme-Lefort) mit bestem Erfolg in Anwendung gebracht, welches entweder unmittelbar auf die Veredelungsstelle oder auf den Kork aufgetragen wird, wodurch natürlich das Korkpfropfen noch umständlicher und kostspieliger wird.

Die Kopulation mit Korkverband kann unterirdisch auf Wyrzelreben von wenigstens 7 bis 8 Millimeter Durchmesser als Handveredelung, oder oberirdisch in 30 bis 40 Centimeter Höhe über dem Boden auf älteren Stöcken als Standortsveredelung ausgeführt werden, sobald das Holz die genügende Stärke erlangt hat, was erst vom dritten oder vierten Jahre

an der Fall iſt. Die unterirdiſche Korkveredelung hat vor dem gewöhnlichen engliſchen Kopulieren mit Zungenſchnitt wohl keinerlei Vorzug, ſondern nur den Nachteil, daß ſie teuerer und umſtändlicher iſt als dieſe. Dagegen bietet die oberirdiſche Veredelung, ebenſo wie die Grünveredelung die Vorteile, daß der edle Teil keine Veredelungswulſt und auch keine Wurzeln im erſten Jahre bilden kann, ſowie, daß man die drei oder vier veredelten Reben eines Stockes dann vom Spätherbſt an zum Vergruben verwenden kann, wenn man ſie nicht als veredelte Schnittreben benützen will.

Der Schnitt beim Kopulieren mit Korkverband, welches von Mitte Mai bis Mitte Juni anzuwenden iſt, wird mit bis dahin gut aufbewahrten Edelreben des vorigen Jahres gerade ſo ausgeführt, wie bei gewöhnlicher oder engliſcher Kopulation mit Zungenſchnitt.

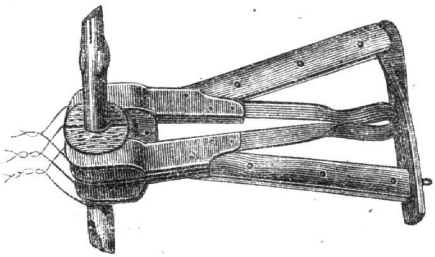


Fig. 1. Korkzange.



Fig. 2. Korkverband.

Anſtatt des Verbandes mit Bindfaden oder Raffiabaſt benützt man aber einen der Länge nach in zwei Hälften geteilten Flaſchenkork, ſchneidet in der Mitte der beiden Schnittflächen flache Riefen oder Rinnen aus, zwiſchen welche die Veredelung eingelegt wird, und bringt dann den zuſammengelegten Kork nach vorheriger Einlage von drei Drähten zwiſchen die beiden Teile einer ſehr ſinnreich konſtruierten Korkzange (Fig. 1)*). Durch kräftiges und ſchnelles Zuſammendrücken wird der Kork geſchloſſen und die Veredelungsſtelle ſehr feſt eingezwängt. Hierauf windet man die Drähte zuſammen und öffnet die Korkzange, ſo daß die Veredelung dann ſo ausſieht wie in Fig. 2. Man braucht alſo zu dieſer Veredelungsmethode noch eine Drahtzange und dünnen Eiſendraht.

Einige Wochen nach der Veredelung tritt die Verwachſung und der Trieb der Edelrebe ein, während die Seitentriebe der Unterlage anfangs

*) Preis derſelben bei Wm. Merkel, Korkfabrik, Raſchau im Erzgebirge, ℳ 8. Korke hiezu in verſchiedenen Größen und Längen per Mille ℳ 5.50—10.

mehrmals eingekürzt, später ganz zu entfernen sind. Richtig ausgeführte Korkveredelungen entwickeln sich bei günstiger Witterung im Sommer gerade so gut, wie Grünveredelungen und widerstehen auch der Winterkälte in gleicher Weise, besonders wenn man den Kork bis zum nächsten Frühjahr daran läßt. Es unterliegt also nach den bisherigen Erfahrungen wohl gar keinem Zweifel mehr, daß man mit Korkverband die verholzten Reben ebenso gut oberirdisch kopulieren kann, wie die grünen Triebe durch Grünveredelung; allein da, wo das oberirdische Kopulieren verholzter Reben am Standort mit gleichzeitiger Ablegerbildung bekannt ist, wobei die Veredelungsstelle unter die Erdoberfläche kommt und die veredelte Rebe zugleich auch Wurzelrebe wird, dürfte die Kopulation mit Korkverband wohl überflüssig sein.

Vergleichen wir aber die Korkveredelung mit der Grünveredelung, welche bis jetzt in Frankreich noch nicht angewendet wurde, so wird jeder, welcher mit beiden vollkommen vertraut ist, eingestehen müssen, daß, obwohl man mit diesen beiden Veredelungsmethoden dieselben Erfolge der Verwachsung erzielen kann, doch die Grünveredelung viel einfacher, billiger und schneller ausgeführt werden kann, eine längere Aufbewahrung der Edelreben unnötig macht und schon bei zwei- bis dreijährigen Standortspflanzen anwendbar ist bis zur Pfahlhöhe, was für späteres Vergruben oder Ablegen der grünveredelten Reben wohl von großer Bedeutung sein dürfte.

Anmerk. der Red. W. Merkel stellte uns eine solche Zange zu Versuchen zur Verfügung. Das Instrument ist recht handlich und erfüllt seinen Zweck vollkommen, weshalb wir solches gerne empfehlen. Insbesondere wollen wir nicht versäumen auf die extra zur Veredelung zugerichteten Korke, die sehr praktisch sind, aufmerksam zu machen.

Berichtigung

zu „Die Bepflanzung der Giebel mit Spalierobst" von C. Mathieu.

In Nr. 3 der Pomolog. Monatshefte hat sich in der Korrektur ein bedauerlicher Fehler eingeschlichen und soll es auf Seite 51 Absatz 2 heißen: „für die gleichen südlichen Lagen eignen sich alle großen, späten Früchte wie die Herzogin von Angouleme, Chaumontel, Schöne Angevine, zwar keine Tafelfrucht dagegen aber als Schaufrucht für die Tafel unersetzlich, die Butter-Birne Neue Fulvie 2c.

In nördlicher Lage, wo die bekannte doppelte Schatten-Morelle oder Große Lange Lot-Kirsche sich so vorzüglich bewährt, wären natürlich nur frühe großfrüchtige Sorten zu wählen wie z. B. Amanlis B. B., welche sich durch ihren frechen, unregelmäßigen, schleudernden Wuchs eigentlich nur als Spalierfrucht eignet, abgesehen vom Hochstamm, ihre Triebe verbreiten sich weit über die Fläche und bald ist die Wand mit dem Spaliere bedeckt, auch hat diese Sorte mit ähnlichen wachsenden Sorten wie die Giffard, Marie Louise, Neue Fulvie, Triumph von Jodoigne, Pastorenbirne, General Tottleben, Gilain Bergamotte Gaudry dies gemein, daß sobald man diesen im Wuchse eigensinnigen und widerstrebenden Sorten ihren natürlichen Trieb durch Spalierform in wagerechter oder fast wagerechter Form einzwängt und dem menschlichen Willen unterwirft, dieselben auch viel eher tragbar werden am Giebel als im Obstgarten auf

Hochstamm oder Zwergform; einige vorzügliche Sommersorten für Spalier am nördlichen Giebel aber in freier Lage natürlich, wären nach Giffards B. B., eine der frühesten und an Geschmack vorzüglichsten ziemlich großen Birnen, noch die Williams Christbirne, eine der bekanntesten und besten Birnen, welche indessen trotz ihrer allgemeinen Beliebtheit und welche jeder Obsthändler gerne gut bezahlt, dennoch für gewisse blasierte Persönlichkeiten den Übelstand besitzt, einen sehr ausgesprochenen Muskat-Geschmack zu besitzen, welcher diesen verwöhnten Gaumen zu kräftig erscheint, besonders wenn die Frucht in südlicher Lage der vollen Sonne ausgesetzt gewachsen, und auf dem Baume selbst reif geworden ist, dieser Übelstand verringert sich durch andere Lage und Form und durch die Reife auf dem Lager, hierdurch werden die Früchte stets gut. Clapps Liebling sodann im September reif, eine vorzügliche sehr große und schöne Frucht, die bei ihrer regelmäßigen, kräftigen und von Natur zu jeder Form sich eignen, noch zu den bekannteren und empfehlenswerten Sorten zuzufügen ist."

Ueber Obstbaum-Düngung.

Vortrag gehalten in der Obst- und Weinbauabteilung in München am 10. Juni 1893 vom Chemiker Lierke-Staßfurt.

Sonder-Abdruck aus Stück 12 der Mitteilungen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft.

Von anderer Seite wurde bereits auf die Wichtigkeit der Düngung für den gesamten Obstbau hingewiesen, so daß ich mich bei der nur knapp bemessenen Zeit auf einige wichtige Düngungsfragen beschränken kann.

Die wissenschaftlichen Grundlagen, wie solche bei den landwirtschaftlichen Hauptkulturen in den umfangreichen wissenschaftlichen Forschungen und zahlreichen praktischen Versuchen vorhanden sind, bieten uns wohl einige Anhaltspunkte, aber sie sind mit Rücksicht auf die abweichenden Wachstumsverhältnisse nicht ohne weiteres auf den Obstbau zu übertragen. Die für den Obstbaum in Betracht kommenden Düngungsfragen sind wohl deshalb nicht genügend gelöst, weil es ungemein schwierig ist, mit dem erst nach längeren Jahren tragbar werdenden Obstbaum ebensolche exakte Versuche auszuführen, wie mit den meist schon in einem oder zwei Sommern zur vollen Entwickelung gelangenden Gewächsen (Getreide, Kartoffeln, Klee).

Der Obstbaum braucht die gleichen Nährstoffe wie alle andern Gewächse, und haben wir aus der großen Zahl nur drei, Stickstoff, Kali und Phosphorsäure zu berücksichtigen, unter gewissen Verhältnissen kommt noch der Kalk hinzu. Wenn auch nur einer dieser Nährstoffe gänzlich fehlt, so kann der Baum nicht gedeihen. In Wirklichkeit kommt dies jedoch nicht vor, denn der Boden giebt niemals seine Nährstoffe bis auf den letzten Rest her. Der Obstbaum hat wie keine andere Pflanze ein sehr ausgebreitetes Wurzelvermögen, welches ihm ermöglicht auch auf armem Boden ohne Düngung fortzukommen, indem die zahlreichen Wurzeln den geringen Nährstoffvorrat auszunützen vermögen. Ein Ackerstück, dessen obere Bodenschicht die Feldgewächse derart ausgesogen haben, daß sie keine lohnenden Ernten mehr bringen, wird mit Obstbäumen bepflanzt, welche nun in den tiefen Schichten ihre Nahrung solange 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 läßt Trieb, Fruchtbarkeit und Gesundheit sehr viel zu wünschen übrig, wie auch der Baum frühzeitig abstirbt. Gegen die Bodenerschöpfung wird vielfach ein Wechsel in der Obstart empfohlen. Es hat dies ja etwas für sich, indem z. B. flacherwurzelndes Steinobst dort noch Nahrung findet, wo das tiefergehende Kernobst nicht mehr fortkommt oder umgekehrt. Indessen wird dadurch der Zustand des Bodens nicht gebessert und tritt dann schließlich völlige Erschöpfung oder Obstbaum-Müdigkeit ein. Um nun wieder Obstbäume zu setzen, werden große Pflanzgruben ausgeworfen, welche mit frischem möglichst gutem Boden ausgefüllt werden. Abgesehen davon, daß nicht jeder so große Mengen Erde beschaffen kann, wird dies Verfahren viel zu kostspielig und kaum von dem gewünschten Erfolg begleitet sein, da die Wurzeln sehr bald wieder in den ausgesogenen Boden kommen.

Bodenerschöpfung ist eben gleich Nahrungsmangel und diesen können wir nicht durch Zuführung des besten Bodens ausgleichen, es müssen eben Nährstoffe in reichlicher, leicht aufnehmbarer Form zugeführt werden. Da nun Kali und Phosphorsäure vom Oberboden festgehalten werden, so müssen wir durch möglichst tiefe Unterbringung dieser beiden Nährstoffe dafür sorgen, daß die Wurzeln auch in den tieferen Schichten daran keinen Mangel leiden; wo es erforderlich ist, giebt man gleichzeitig eine entsprechende Kalkgabe. Große Mengen Stallmist oder Kompost in die Tiefe zu bringen ist eine Verschwendung, weil dieselben dort nicht zur Wirkung kommen. 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 ist es dann nur nötig, daß man in die Pflanzlöcher verrotteten Stallmist, Torflatrine oder guten abgelagerten Kompost*) bringt und mit der übrigen Erde durcheinander mischt. In derselben Weise sollte man bei Neupflanzungen überhaupt vorgehen, man erreicht dadurch im ersten Jahre ein gutes Anwurzeln — dessen Vorzüge ich nicht erst hervorzuheben brauche —, die weitergehenden Wurzeln finden aber später genügend mineralische Nahrung in den reichlich gedüngten tieferen Schichten, es ist daher auf armem Boden oder je nach Obstart in den ersten zwei bis drei Jahren nur Zugabe von Stickstoff erforderlich und wird erst nach dieser Zeit die Kali-Phosphatdüngung wiederholt.

Es ist hier nicht der Ort, auf die vielen in den Obstbau-Schriften aufgestellten Ansichten über den Einfluß der einzelnen Nährstoffe näher einzugehen, besonders da dieselben mit den wissenschaftlichen Forschungen bei anderen Gewächsen nicht übereinstimmen und auch für den Obstbau ebensowenig zutreffen dürften. Durch einseitige Ernährung können wir sowohl den Holztrieb als auch den Fruchtansatz besonders beeinflussen. Ein Über-

*) Wer solche nicht gleich und ausreichend zur Hand hat, kann Torfmull mit Erde — am besten humusreiche —, Straßen-Kehricht u. dgl. mischen und auf den cbm derselben 25—30 Liter Latrine oder in Ermangelung dieser 10 kg Hornmehl, 5 kg Chlorkalium und 3 kg Superphosphat oder Knochenmehl zusetzen.
Der Torfmull hat bei den Geisenheimer Versuchen besonders günstig gewirkt.

maß von Stickstoff neben reichem Kalivorrat wirkt auf den Holztrieb, und der Fruchtertrag geht — wenigstens bei jungen Bäumen — zurück. Geben wir dagegen nur Kali und Phosphorsäure, so erreichen wir einen größeren Fruchtertrag, der Trieb hingegen bleibt schwach und auch die Frucht kann bei dauerndem Stickstoffhunger nicht zur vollen Entwickelung kommen. Indessen dürften wir derartige Einflüsse nur unter ganz besondern Verhältnissen beobachten, es kommt dabei eben sehr viel auf die Bodenbeschaffen- und den Wasservorrat an.

Sodann müssen wir das Verhalten der einzelnen Obstarten berücksichtigen. So 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 macht im allgemeinen wenig Anspruch auf besondere Stickstoffdüngung; es kann jedoch unter gewissen Bodenverhältnissen und namentlich bei Pfirsich und Aprikose dieselbe dringend notwendig sein, um die Bäume in der Jugend zu kräftigen und später zu guter Fruchtausbildung zu bringen. Ebenso kann ein Übermaß von Stickstoff auf feuchtem Boden Gummifluß verursachen. Kalk ist für alles Steinobst und Walnüsse notwendig, indessen ist hierin die Sauerkirsche und die Hauszwetsche genügsamer; man sieht beide auf kalkarmem, dürftigem Boden als einziges Obst gepflanzt, aber deren Gedeihen ist bei mangelnder Pflege oft so jämmerlich, daß die nur alle 3—4 Jahre zu erhoffenden Früchte in Zahl und Beschaffenheit oft recht dürftig sind.

Von vielen Seiten wird behauptet, daß die Gelbsucht auf Mangel an Eisen zurückzuführen sei. Der natürliche Boden enthält überall genug Eisen, auch durch die gewöhnlichen Düngemittel wird dasselbe reichlich zugeführt. Eine bloße Düngung mit Eisen — z. B. Eisenvitriol — kann nicht helfen, denn die Ursachen der Gelbsucht sind teils in ungünstigen Bodenverhältnissen, teils im Mangel obiger Nährstoffe zu suchen. In der That haben Versuche dies längst bewiesen, so sah ich z. B. auf der Obstplantage des Ritterguts Rottwerndorf nicht den geringsten Erfolg von der Eisenvitrioldüngung. Im ersten und zweiten Jahre wirkt wohl die Schwefelsäure, indem sie den Bodenvorrat an Nährstoffen aufschließt, also auf die Ausraubung des Bodens hinarbeitet, welche jeder einsichtige Obstpflanzer unbedingt verhüten muß.

Um nun festzustellen, wieviel Stickstoff, Kali und Phosphorsäure einem Baume je nach Art und Alter zu geben sind, kann man zwei Wege betreten.

Der erste ist die Bestimmung der Menge, welche jährlich in dem Zuwachs an Holz, Blättern und Früchten dem Boden entnommen wird. Es sind wohl chemische Untersuchungen von Früchten u. s. w. gemacht, aber dieselben sind nicht zahlreich und vollständig genug, um für alle Obstarten genaue Durchschnittsgehalte angeben zu können. Wenn man auch den Fruchtertrag schon ziemlich sicher angeben kann, so fehlen doch genaue Er-

mittlungen über den jährlichen Holz- und Blätterzuwachs, welche je nach Alter und Obstart, sowie Boden und Düngungsverhältnissen sehr verschieden sind. Dr. Barth*) giebt nach den Berechnungen von Müntz und Girard für einen 10—35 Jahre alten Obstbaum, welcher alljährlich 15 kg Blätter, 8 kg Holz und 100 kg Früchte erzeugt, den Bedarf auf

300 g Stickstoff
200 g Kali und
60 g Phosphorsäure an.

Diese Zahlen geben uns wohl einen Anhaltspunkt, aber wir wissen nicht, für welche Obstart dieselben berechnet und ob sie für alle übrigen zutreffend sind.

Der zweite Weg ist der Düngungsversuch, welcher beim Obstbaum bisher noch wenig zur Ausführung kam. Abgesehen von den Potsdamer Versuchen, welche bei Bäumen von ungleichem Alter und verschiedenen Sorten von vornherein kein vergleichbares Resultat ergeben konnten, hat man erst in neuerer Zeit den exakten Obstdüngungsversuchen mehr Aufmerksamkeit zugewendet.

(Fortsetzung folgt.)

L.117

Die Schwarzfäule der Äpfel und Pflaumen hervorgerufen durch Monilia fructigena.

Mit Abbildung.

Von Ch. Fr. W. Paproth-Reutlingen.

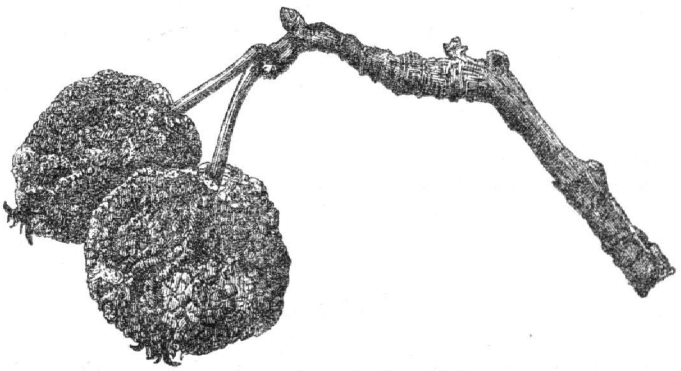
Bei allen unseren kultivierten Obstbäumen können durch Einwirkung von parasitären Pilzen die Früchte in Fäulnis übergehen. Die Einwanderung der Pilze geschieht häufig durch den fleischigen Fruchtstiel, oder durch die Kelchhöhle oder an irgend einer Stelle, wo die Wachshaut resp. Oberhaut oder Epidermis der Früchte beschädigt wurde. Viele gefährliche Feinde giebt es, die unsere Äpfel, Pflaumen und Birnen ꝛc. vernichten können. Die bekannteste Pilzart ist der blaugrüne Köpfchenschimmel Penicillium glaucum, Äpfel werden hiervon vielfach auf dem Lager befallen und ruft der Pilz auf der Frucht eine braune Farbe hervor, und erhält dieselbe dadurch einen dumpfen Geruch. Die befallenen Stellen werden dann zuerst weiß, später, sobald der Pilz fruktifiziert, blau oder schwarzgrün und gehen dann in Fäulnis über. Penicillium glaucum befällt die Früchte sobald die Oberhaut resp. Wachshaut beschädigt wurde. Bei den Birnen sehen wir den Köpfchenschimmel Musor in kleinen polsterartigen Köpfen stehend, auftreten. Der graue Traubenschimmel Botrytis cana giebt der befallenen Stelle eine graubraune oder auch schwärzliche Färbung. Letzterer ergreift auch unsere Kalthauspflanzen in dumpfen Häusern, Kellern oder Gewölben.

*) Dr. Barth, Studie über Phosphate und Phosphat-Kunstdünger, Straßburg 1892.

Bibliothek Techn. Univ. Berlin

Ganz charakteriſtiſch iſt, daß bei Früchten die von Penicillium und Botrytis befallen ſind, ſich die Oberhaut (Epidermis) der Frucht, von dem darunter liegenden Fleiſche löſt, und in Fäulnis übergeht. Sowie bei jeder kultivierten Pflanze das beſſere Gedeihen, die üppige Entwickelung auf einen entſprechend guten Nährboden zurückgeführt werden kann, ſo können wir auch dieſelbe Erfahrung bei den Pilzen beobachten. Nicht jede Fruchtſorte hat für alle paraſitäre Pilze gleich gute und zur kräftigen Entwickelung nötige Subſtanz. Deshalb treffen wir gerade auf den Pflaumen und Äpfeln Monilia fructigena, die Schwarzfäule, auch Grind des Obſtes genannt, an. Auch hier ſcheint der Nährboden für das Mycel des Pilzes ein durchaus günſtiger, ſo daß er üppig, gewöhnlich in konzentriſchen Ringen wuchernd, auftritt.

Die Färbung der Früchte bei Auftreten der verſchiedenen Pilze iſt je nach Art oft durch eine ganz beſtimmte Farbe charakteriſiert. Monilia färbt die Epidermis der Frucht gewöhnlich ſchwarz, weshalb die Krankheit den Namen Schwarzfäule führt. Nur einige Apfelſorten behalten ihre braune Farbe bei. Ein untrügliches ganz charakteriſtiſches Merkmal der Schwarzfäule iſt, daß die Frucht nicht weich, ſondern nach und nach feſt zuſammenſchrumpft, lederartig uud ſteinhart wird, wie aus nebenſtehender Zeichnung erſichtlich.



Monilia fructigena, die Schwarzfäule.

Die Oberhaut der Frucht iſt feſt mit dem darunter liegenden Fleiſch verbunden und nie abziehbar. Sie bleibt bei Äpfeln wie bei Pflaumen ſtets hart und lederartig. — Jeder Gartenbeſitzer hat im Winter und im Frühjahr im blattloſen Zuſtand der Bäume Gelegenheit, ſolche ganz zuſammen getrocknete Früchte, oft jedoch nur ganz vereinzelt hängend, zu ſehen. Bei Pflaumen nicht ſelten 4 auf einem Haufen. Bei dem Schnitt der Bäume ſollten die Früchte entfernt werden, da von dieſen die Übertragung des Pilzes auf die jungen Früchte geſchieht. Sobald man das Abbrechen oder Abſchneiden der infizierten Früchte vornimmt, ſollte der 3—6 cm lange

Stiel mit entfernt werden, weil auch der Stiel vom Pilze befallen und fest zusammengetrocknet ist und von hieraus derselbe gewöhnlich in die Frucht gelangt.

Betrachten wir eine befallene Frucht genauer, so finden wir, daß die Pilzpolster im Fleische festsitzen und sobald diese Pilzfäden mit der Luft in Berührung kommen, werden dieselben schwarz. Je trockener die Luft ist, desto fester und lederartiger wird die Haut. Schneidet man ein Polster entzwei und betrachtet es unter dem Mikroskop, so erkennt man, daß die Oberhaut (Epidermis) zersprengt ist und der Pilz kurze Stielchen (Basidien) getrieben hat, auf welchen dann kleine Eikörperchen in langen Reihen (Konidien) stehen. In feuchten Jahren macht man auch die Beobachtung, daß die eiförmigen Konidien in langen Schläuchen auswachsen.

Tritt Monilia fructigena sehr stark auf, so kann dieser Pilz unter Umständen großen Schaden anrichten. Besonders soll er in Amerika vor Jahren in manchen Gegenden die ganze Pfirsichernte vernichtet haben. Unter den Pflaumenarten werden nicht alle gleich von diesem Pilz befallen. Sehr stark werden die Eierpflaumen und Zwetschen von der Schwarzfäule heimgesucht, Reineclauden und Mirabellen leiden darunter viel weniger. Der Pilz dringt auch durch den Fruchtstiel in die Zweige, wodurch auch letztere zum Absterben gebracht werden. Zweige, die eine mehr fleischige Rinde zeigen, werden leichter als holzige befallen. —

Als Mittel gegen diese Krankheit gilt nur das Abpflücken der befallenen Früchte; da sie ja den ganzen Winter hindurch hängen bleiben, so kann dies im blattlosen Zustand sehr leicht geschehen. Etwa heruntergefallene befallene Früchte sind mit den gepflückten sorgfältig aufzusammeln und zu verbrennen.

Monilia fructigena ist gegen Kälte nicht empfindlich, ebenso wird der Pilz in seiner Entwickelung durch Vermodern der Frucht schwer getötet und deshalb ist das Verbrennen das sicherste Vertilgungsmittel.

Beerenweine.

Jedermann dürfte es bekannt sein, daß aus unseren heimischen Gartenbeeren seit wenigen Jahrzehnten Weine hergestellt werden, welche es an Güte, Bouquet-Reichtum und Feuer mit den meisten feineren und wertvolleren Weinen aufnehmen. Dies trifft insbesondere bei den sogenannten Dessert- (Nachtisch-, Kranken- oder Frühstücks-) Weinen zu, und zwar vornehmlich bei rotem Johannisbeer-, weißem Johannisbeer-, schwarzem Johannisbeer-, Stachelbeer- und Erdbeerwein, welche Weine, sofern sie von guter Marke, also durchaus rein und mit aller Sorgfalt gemacht sind, schon des öfteren ausländischen Südweinen, wie Opporto, Xeres, Malaga, Marsala ꝛc., sowie griechischen Weinen gleichgestellt und auch vorgezogen worden sind.

Eine schon wiederholt festgestellte Thatsache ist z. B. daß schwarzer Johannisbeer-Dessertwein, der 3—4 Jahre Flaschenlager hat, von einem

echten Malaga nicht zu unterscheiden ist, während weiße Johannisbeer- und Stachelbeer-Dessertweine speziell mit Xeres, Marsala und den griechischen Weinen wetteifern können. — Roter Johannisbeer-Dessertwein erinnert an reinen Portwein.

Alle übertrifft aber der Erdbeer-Dessertwein, der vollständig das Aroma der frischen Erdbeeren hat und einer der bouquetreichsten Weine ist, die es überhaupt giebt.

Naheliegend ist es, daß diese Beeren-Dessertweine viel leichter rein und unverfälscht zu haben sind als die meisten der ausländischen Südweine, welche, wie jeder Sachverständige weiß, vielfach nur nachgeahmte oder gefälschte Produkte sind. Daß ferner reine, unverfälschte Weine der Gesundheit zuträglicher sind als gefälschte oder nachgeahmte, braucht nicht hervorgehoben zu werden.

Einsichtsvolle Ärzte haben daher auch bereits begonnen, dieselben ihren Patienten zu verordnen.

Interessant ist auch die Thatsache, daß rote Johannisbeeren mit schwarzen vermischt und herb zubereitet, einen prächtigen dunkelroten, ins braune schimmernden Tischwein geben, welcher Traubenweine mittlerer Qualität an Güte übertrifft und, weil ziemlich feuriger als letztere, der Gesundheit sehr zuträglich ist. Ein Vorzug, den die Beerenweine mit den edelsten Traubenweinen gemein haben, ist, daß sie je älter, je feuriger und feiner werden und daß besonders das Lagern in Flaschen denselben schon nach wenigen Jahren eine Feinheit der Blume und eine Stärke verleiht, die geradezu erstaunlich ist.

Da jährlich für viele Millionen fremder Weine eingeführt werden, während wir ebenso ausgezeichnete Weine im eigenen Lande produzieren können, so ist es begreiflich und gerechtfertigt, wenn der einheimischen Beerenkultur neuerdings auch an maßgebenden Stellen, sogar in den weinproduzierenden Südweststaaten Deutschlands Aufmerksamkeit geschenkt und Aufmunterung zu Teil wird, zumal da der Weinbau im großen Ganzen eher im Rückgange als im Fortschritte begriffen ist. Aus dem letzteren Grunde interessieren sich auch unsere ersten Önologen lebhaft für Beerenweine und befassen sich mit den ernstlichen Versuchen von solchen.

Im weinbautreibenden Württemberg scheint die Beerenweinbereitung am längsten eingebürgert zu sein, denn es giebt daselbst viele Familien, welche alljährlich mindestens ihre Korbflasche, oft aber ein Faß von einigen hundert Litern davon füllen. Manche bereiten dann von den Trestern noch einen Haustrunk (Most), welcher oft stärker und besser ist als Apfelmost durchschnittlicher Güte.

Da nun aber nicht jedermann selbst Beerenwein bereiten kann, weil es ihm am nötigen Geräte und Platz oder an den erforderlichen Kenntnissen fehlt, und andererseits auch nicht jede Beerenweinkelterei ein gleich feines und zugleich unverfälschtes Produkt liefert, so ist es denjenigen Liebhabern, welche davon beziehen wollen, anzuraten, sich an die Beerenweinkelterei von C. E. Schmidt in Lauffen a. Neckar zu wenden, welche für die Reinheit ihrer Erzeugnisse volle Gewähr leistet.

Die Qualität hält ja meistens auch Schritt mit der Reinheit und bewährt sich bei Dessertweinen besonders auch der Satz: Was rein ist, ist auch fein!

Auch im Ausland finden oben erwähnte Beerenweine große Anerkennung was aus dem neuesten Jahresberichte der Obstbauabteilung des Burzenländer Landw. Vereins, dem wir nachstehende Notiz entnommen, ersichtlich. Es heißt dorten: Im Anschluß an einen Bericht von Fr. Lucas über eine Beerenweinprobe, wurde von C. E. Schmidt, Lauffen a. Neckar, vier Sorten Beerenweine bestellt, damit wir mit einem als vorzüglich anerkannten Muster unsere hierorts immer beliebter werdenden Beerenweine vergleichen und auch in dieser Beziehung Fortschritte machen können. Die Schmidtschen Beerenweine sind überraschend edel und weinähnlich, während unsere landesüblichen oft dem Liqueur zu nahe stehen. Am meisten gefiel der Stachelbeer-Dessertwein, von geradezu überraschendem Ausbruch-Charakter.

Sprechsaal.

Hr. H. B. Warneken. Von Zephirine Gregoire habe ich in meinem früheren Garten drei Spindeln gehabt, die ich ca. 15 Jahre beobachtete. Der durchschnittliche Pflückezeitpunkt für dieselben war bei mir der 15. bis 20. Oktober. Die Reife etwa von Ende November bis Mitte Dezember. — Die drei Birnen waren alle auf Quitten veredelt und standen im nach Süden abfallenden Garten auf ziemlich geringem, wenig feuchtem Sandboden. Sie trugen fast alljährlich und wurden meist gut schmelzend, blieben meistenteils nur mittelgroß. Bäume wegen Ansatz vielen Fruchtholzes nur klein bleibend, aber schöne Spindeln bildend.

Hr. Jan Riha, Bezirksgärtner, Chlumen a./d. Adlina, Böhmen. Ich habe mit der Zéphirin Grégoire schon mehrere ältere Birnbäume umgepfropft, die sehr gut gedeihen und sehr tragbar sind, die Frucht ist von erster Qualität und sehr beliebt. Bei uns reift sie in der ersten Hälfte des November, (im Jahre 1885 schon Mitte Oktober) und dauert bis Ende November oder noch 14 Tage länger. Einigemale habe ich noch um Weihnachten gute Früchte gehabt.

Verdient Nathusius Taubenapfel als eine Tafelfrucht I. Ranges bezeichnet zu werden?

Nach den Beobachtungen, die ich, namentlich im letzten Winter, gemacht habe, muß ich obige Frage verneinen. Die zu verschiedenen Zeitpunkten gekosteten Früchte waren sämtlich von fadem, schwach bittermandelartig gewürztem Geschmack und zeigten keine Spur des gerühmten, roten, süßweinigen Gewürzes. Ich würde deshalb die Frucht, ihres schönen Aussehens wegen, wohl als eine Zierde für die Fruchtschale, jedoch nicht als edle Tafelfrucht bezeichnen.

Vielleicht verlangt die Sorte zu vollkommener Ausbildung eine besonders gute Lage und guten Boden?

Es wäre zur Klärung dieser Frage wünschenswert, daß alle Kenner der Sorte an dieser Stelle ihre Erfahrungen mitteilen. Sp.

Rundschau und Ausstellungen.

In Eisgrub in Mähren wird eine höhere Gartenbauschule errichtet werden, die erste ihrer Art in Österreich, mit Unterstützung des K. K. Ackerbauministeriums. Angeregt wurde die Sache von dem Gartendirektor Lauche in Eisgrub. Derselbe fand freundlichste Unterstützung bei der Regierung und bei seinem Chef, Sr. Durchlaucht dem reg. Fürsten Johann von und zu Lichtenstein. Die Gartenbaugesellschaft in Wien schloß sich dem Projekte an und ist dieses jetzt gesichert. In diesem Sommer wird gebaut und kann hoffentlich im Frühjahr 1895 mit dem Unterricht begonnen werden. Um den Abiturienten das Recht des einjährigen freiwilligen Militärdienstes zu verschaffen, mußte man einen dreijährigen Kursus vorschlagen und glaubt man auch infolge dieses längeren Unterrichts besonders gute Resultate erzielen zu können. Die Direktion des Institutes wird Herr Direktor Lauche übernehmen.

Der erste Bericht der unter dem Königl. sächsischen Ministerium des Innern stehende **Gartenbauschule zu Dresden** im Königreich Sachsen wurde uns soeben zugesandt. Herr Bertram, Direktor der Anstalt, erstattet den Bericht vom Gründungstage an, den 16. Mai 1892 sowie der nächsten Jahre 93—94 und teilt zugleich die Geschichte des Entstehens mit. Hieran schließt sich ein Verzeichnis der Schüler, der oberen und unteren Abteilung, des Kuratoriums und der Lehrer. Der Lehrkursus dieser Anstalt ist zweijährig.

Wir wünschen der neuen Anstalt ein freudiges Gedeihen.

Rosen- und Beerenobst-Ausstellung in Linz. Voraussichtlich findet in der zweiten Hälfte des Monats Juni, veranstaltet durch mehrere Handelsgärtner in Linz und Österreich eine Rosen- und Beerenobst-Ausstellung statt. Alle Rosenzüchter, Rosenliebhaber, sowie auch Züchter von Beerenobst sind freundlichst eingeladen sich an dieser Ausstellung thatkräftig zu beteiligen. Die Ausstellung soll zeigen, welche Fortschritte auf dem Gebiete der Rosen- und Beerenobstkultur gemacht wurden. Näheres hierüber ist bei dem Komitee-Mitglied: Josef Schorn, Handelsgärtner und Rosenzüchter in Linz Römerstraße zu erfragen.

Vom 8. bis inkl. 16. September 1894 findet zu **Königsberg in Preußen** eine große allgemeine Gartenbau-Ausstellung zur Feier des sechzigjährigen Bestehens des Königsberger Gartenbau-Vereins unter dem hohen Protektorat Sr. Excellenz des Herrn Oberpräsidenten der Provinz Ostpreußen Grafen Udo zu Stollberg-Wernigerode statt. Alle Anfragen, Anmeldungen 2c. haben unter der Adresse „An das Komité der großen allgemeinen Gartenbau-Ausstellung 1894 in Königsberg i. Pr." zu geschehen.

Die Thüringer Obstausstellung mit Obstmarkt in Vogelsgarten zu Erfurt und ihre Ergebnisse für die Praxis.

Von G. Bergfeldt, städt. Garteninspektor in Erfurt.

Die Obstausstellung für ganz Thüringen, welche durch den Erfurter Gartenbauverein vom 7. bis 11. Oktober vor. J. veranstaltet wurde, ließ der außerordentlich günstigen Obsternte wegen eine zahlreiche Beteiligung voraussetzen. Diese Voraussetzung hatte auch nicht getäuscht, denn es erfolgten zahlreiche Anmeldungen, so daß

die Zahl der Aussteller 143, in 313 Konkurrenzen betrug, während die Zahl der ausgestellten Obstsorten 3500—3700 Teller einnahm.

Das Programm für die Ausstellung war insoweit ein anderes gegen frühere derartige Schaustellungen geworden, als den wirklich national-ökonomisch wichtigen Arten des Obstbaues der erste Platz eingeräumt war, während die großen Sortimente der Liebhaber, Baumschulen u. s. w. in zweiter Linie kamen. Um ferner auch denjenigen Interessenten die Möglichkeit zu bieten, sich eine Auszeichnung zu erobern, die eingedenk unserer Mahnungen, an den Chausseen und in Plantagen nur eine oder doch wenige gleichreifende Sorten von wirtschaftlicher Bedeutung zu pflanzen, war die Gruppe „Einzelleistungen" eingerichtet, in welcher 10 Stück bestentwickelte Früchte einer Obstart verlangt wurden. Ferner war in Abteilung F darum gebeten, Lokalsortimente auszustellen, um eine Vergleichung der Sorten der verschiedenen Gegenden, sowie eine Statistik der am meisten vertretenen Sorten möglich zu machen. Leider waren sie nicht so zahlreich vertreten, als es wünschenswert erschien. Die Abteilung II des Programms, den Obstversand umfassend, sollte ebenso wie die in der I. A Abteilung geforderten Leistungen untadelhaft gepflückte Früchte einer Sorte Obstes in Quanten von ½ Ctr. dazu dienen die Produzenten daran zu gewöhnen ihr schönes Tafelobst gleich den rohen Eiern zu behandeln auch ihnen die besten Verpackungsmethoden vorzuführen. Der Kreisobstbauverein zu Erfurt hatte die Verpackungsaufgabe so gelöst, daß er das verschieden verpackte Obst als Fracht- oder Postgut an verschiedene Orte geschickt hatte, von welchen es unerdffnet wieder zurückkam und sich nach Öffnung der Kisten oder Körbe in der Ausstellung als unbeschädigt erwies.

Ehe ich nun zu den ferneren Resultaten der Ausstellung und des Obstmarktes schreite, will ich erst noch einen Blick auf die Ausstellung selbst werfen. Diese präsentierte sich in dem schönen Saal auf das Vorteilhafteste. Auf langen Tafeln lagen die herrlichsten Kinder Pomonas. Den Abschluß bildete eine, meist aus Palmen bestehende von den Firmen Haage u. Schmidt und Platz u. Sohn gestellte Kaisergruppe. Von der Gallerie grüßten Pflanzen herab, die meist von Dilettanten ausgestellt waren. Auch bargen diese Gallerien die Verpackungsarten, die halben Zentner, die Obst- und Beerenweine, sowie sonstige Obstprodukte, Topfobstbäume und anderes mehr. Leider war es nicht möglich gewesen, die einzelnen Preisbewerbungen streng zusammenzuhalten, wodurch den Preisrichtern zwar eine Mehrarbeit erwuchs, das Gesamtbild aber nicht beeinträchtigt wurde. Dieses Abweichen von dem ursprünglichen Plane hatte seinen Grund darin, daß der Saal durch einen nicht zu reparierenden Irrtum veranlaßt erst am Tage vor der Ausstellung zur Verfügung gestellt werden konnte. Da sich die Aussteller schon am Morgen dieses Tages zahlreich eingefunden hatten und ihre Plätze verlangten, war es der Leitung ganz unmöglich die erforderlichen Quadratmeter für jede Abteilung auszumessen. Noch schlimmer als das Aufstellen war das Abreißen der Ausstellung, da der große Saal vom Schluß der Ausstellung von Mittwoch Abend 6 Uhr bis Donnerstag früh 9 Uhr geräumt und zu einer Theatervorstellung hergerichtet werden mußte. Es gelang Dank des Entgegenkommens der Aussteller und der bereitwilligen Hilfe zahlreicher Kräfte die Arbeit bis zur bestimmten Stunde zu vollenden.

Auch die Aufstellung des geplanten Belehrungssortiments konnte erst am zweiten Tage der Ausstellung erfolgen, da in den ersten Tagen der oben angegebenen Umstände halber an die Zusammenstellung nicht gedacht werden konnte. Nach Angabe des Herrn Lehrer Lencer aus Bittstädt, eines in weiten Kreisen anerkannt tüchtigen Pomologen, wurde dieses aus folgenden Sorten, geeignet für Hochstamm zusammengesetzt.

A. Äpfel.

a. Für rauhe Lagen.

1. Charlamowsky *†† August—Sept. 2. Roter Eiserapfel †† November bis Juni. 3. London Pepping **†† Januar—März. (? verl. gute Lage d. Red.). 4. Müllers Spitzapfel *†† Dezember—April. 5. Bolkenapfel **†† Jan.—Juni. 6. Virginischer Rosenapfel **†† Aug.—Sept. 7. Prinzenapfel **†† Okt.—Jan. 8. Kaiser Alexander *† Oktober—November. 9. Engl. Winter-Goldparmäne **†††

Oktober—März. 10. Danziger Kantapfel (hier roter Kardinal genannt) **†† Okt. bis Januar. 11. Geflammter Kardinal *†† November—Januar. 12. Cellini *†† Oktober—November. 13. Pfirsichroter Sommerapfel **† August—September. 14. Große Kasseler Reinette **†† März—August. 15. Gelber Richard **!†† November bis Januar. 16. Rhein. Bohnapfel ††! Januar—Juli. 17. Roter Winter-Taubenapfel **! Dezember—März. 18. Landsberger Reinette *†† November—Februar. 19. Königlicher Kurzstiel **!†† Dezember – April.

b. Für geschützte Lagen.

1. Goldzeugapfel **†† Dezember—März. 2. Ananas-Reinette **†† Dezemb. bis Februar. 3. Goldreinette von Blenheim **!†† Dez.—April. 4. Gravensteiner **!†† Sept.—Dez.

B. Birnen:

a. Für rauhe Lagen.

1. Forellenbirn **!† November—Januar. 2. Napoleons-Butterbirn **† Okt. bis Nov. 3. Winter Nelis **† Dezember. 4. Hardenpont's Winterbutterbirn **!† November—Januar. (? verl. geschützte Lage d. Red.). 5. Holzfarbige Butterbirn **!†† Oktober. 6. Köstliche von Charneu **† Nov.—Dez. 7. Wildling von Motte **† Okt.—Dez. 8. Capiaumont **†† Oktober. 9. Coloma's Herbstbutterbirn **!† Oktober. 10. Amanli's Butterbirn **† September. 11. Grumkower Butterbirn **† Okt.—Nov. 12. Liegel's Winter-Butterbirn **!† Nov.—Jan. 13. Graue Herbst-Butterbirn (Beurré gris) **!† Oktober. 14. Rote Herbstbergamotte *††! Oktober.

b. Für geschützte Lagen.

1. Bosc's Flaschenbirn **!† Oktober. 2. Clairgeau Butterbirn **! Oktober bis November. 3. Herzogin von Angoulême ** Nov.—Dez. 4. Gellerts Butterbirn **† Oktober. 5. Weiße Herbstbutterbirn (Beurré blanc.) **! Okt.—November. 6. Blumenbachs Butterbirn (Soldat Laboureur) **!† November. 7. Herbstsylvester **!† Oktober. 8. Gute Luise von Avranches **!† Sept.—Okt.

NB. * bedeutet Tafelfrucht. ** gute Tafelfrucht. **! vorzügliche Tafelfrucht. † bedeutet Wirtschaftsfrucht. †† gute Wirtschaftsfrucht. ††! Vorzügliche Wirtschaftsfrucht.

Selbstverständlich eignen sich die für rauhe Lagen angegebenen Sorten auch zum erfolgreichen Anbau in geschützten Lagen.

Steinobst war infolge der Hitze und Trockenheit und eingetretener früher Reife wegen fast gar nicht vertreten, es waren nur einige Kirschen und Pflaumensorten vorhanden.

An Preisen wurden verteilt 106, darunter Staatsmedaillen des Königreichs Preußen, des Herzogtums Sachsen-Coburg-Gotha und des Herzogtums Sachsen Meiningen, ferner solchen aus dem Staatspreis des Großherzogtums Sachsen. Außer diesen hatten noch die Stadt Erfurt und der daselbst domicilierende Gewerbe-Verein in dankenswerter Weise Medaillen gestiftet.

Sehen wir uns nun die Obstsorten, welche in der ersten Abteilung unter A des Programms am häufigsten vorkommen an der Hand statistischer Notizen etwas näher an. Die Abteilung A umfaßt am Hoch- oder Halbstamm erzogene Früchte des Hausgartens, der Obstplantagen und Chausseen. Sie bilden vom wirtschaftlichen Standpunkte aus, im Verein mit den unter F. ausgestellten Lokalsortimenten die Grundlage für die Massenproduktion, den wichtigsten Faktor der Obstproduktion überhaupt. Ich will dieser Zusammenstellung zugleich diejenige hinzufügen, welche aus den Obstberichten der Mitglieder der „Sektion Thüringen" des Deutschen Pomologen-Vereins hervorgegangen ist. Leider ist die Beteiligung in diesem Jahre eine sehr schwache gewesen, denn nur 17 Herren haben Berichte eingesandt, so daß von dieser Seite her eine große Übersicht nicht gegeben werden kann.

(Schluß folgt.)

Handelsberichte.

Die Centralstelle für Obstverwertung in Frankfurt a. M., die im vorigen Jahre gegründet wurde und die bekanntlich so vorzügliche Resultate zu verzeichnen hatte, hat ihre Thätigkeit während des Winters nicht eingestellt. Es lag dazu auch gar kein Anlaß vor, denn fortwährend liefen noch Angebote und Nachfragen, insbesondere für Äpfel, Birnen, Nüsse, Dörrobst, ein und es wurden seit der Veröffentlichung des Berichtes pro 1893 Abschlüsse in den genannten Obstsorten von ca. 570,000 Kilo vermittelt. Wenn während der Wintermonate noch eine solche große Menge Obstes durch Vermittelung der Centralstelle verkauft wurde, so dürfte wohl jeder Zweifel, wenn solche überhaupt noch dem Jahresbericht pro 1893 noch bestanden, beseitigt sein, daß die Errichtung einer solchen Stelle ein dringendes Bedürfnis war. Es kann aber auch jedem Produzenten und Konsumenten (hier insbesondere auch Konservenfabriken) nur wiederholt anempfohlen werden, sich der Vermittelung der Frankfurter Centralstelle zu bedienen, denn auf einfachere, bequemere und billigere Weise kann er sein Obst nicht los werden bezw. seinen Bedarf decken. Er hat nur das zur Verfügung stehende Quantum oder die benötigte Menge der Centralstelle anzugeben und wird sofort von dieser mit einer größeren Zahl von Interessenten, ohne daß er irgendwelche Gebühr zu zahlen hätte, in Verbindung gesetzt. Einzige Bedingung ist, daß das abgesetzte oder erworbene Quantum immer sofort der Centralstelle mitgeteilt wird. Auch in diesem Jahre wird das Obst wieder früher reif, in kurzer Zeit wird das Beerenobst, Erdbeeren, Stachelbeeren, Johannisbeeren u. s. w., auf den Markt kommen und es seien daher alle Interessenten auf die Frankfurter Centralstelle aufmerksam gemacht. Es dürfte gut sein, schon jetzt von dem erwarteten Ertrage bezw. der benötigten Menge der Centralstelle Mitteilung zu machen, damit die Vorverhandlungen vor der Reifezeit erledigt werden können und seinerzeit auf Grund der geschehenen Abschlüsse sofort mit dem Versand begonnen werden kann.

Der bedeutendste Handelsplatz für Obst in Oesterreich ist Lobositz in Böhmen. Es wurde der Obstmarkt daselbst im Jahre 1892 mit 46,724 Meterzentner frischem und 26,310 Meterzentner gedörrtem Obst beschickt. Dieses Obstquantum repräsentiert einen Wert von gegen $1^1/_2$ Mill. Mark.

Mitteilungen.

Kursus über Pflanzenkrankheiten. An dem Königlichen Pomologischen Institut zu Proskau findet in diesem Jahr wiederum für praktische Gärtner, Landwirte, Forstmänner 2c. vom 18.—23. Juni ein Kursus zur Verbreitung der Kenntnisse über das Wesen und die Bekämpfung der verbreitetsten Krankheiten unserer Kulturgewächse statt. Er wird in Vorträgen, Demonstrationen und in Exkursionen auf die Felder der königl. Domäne und in die königl. Forsten bestehen. Der nähere Plan zu diesem Kursus ist folgender.

Montag den 18. Juni: Theoretischer und praktischer Unterricht unter Zuhilfenahme des Mikroskops: Unterscheidung zwischen parasitären und nicht parasitären Krankheiten, Gelbsucht, Sommerdürre, Lohekrankheit, Gummifluß, Frost, Wundverheilungen. — Phanerogame Parasiten: Mistel, Kleeseide, Orobanche.

Nachmittags: Tierische Feinde.

Dienstag den 19. Juni: Fortsetzung des Unterrichts vom Montag. Allgemeines über Bau und Leben der Pilze. Pilzliche Krankheiten der Obstbäume und des Weinstockes, sowie deren Bekämpfung und Verhütung.

Nachmittags: Tierische Feinde.

Mittwoch den 20. Juni: Fortsetzung der Krankheiten der Obstbäume und des Weinstockes.

Nachmittags: Exkursionen.

Donnerstag den 21. Juni: Brand- und Rostkrankheiten des Getreides und deren Verhütung.

Nachmittags: Tierische Feinde.

Freitag den 22. Juni: Krankheiten einiger anderer landwirtschaftlicher Kulturpflanzen: Kartoffeln, Erbsen, Bohnen, Rüben 2c.

Nachmittags: Exkursionen.

Sonnabend den 23. Juni: Krankheiten der Waldbäume. Allgemein verbreitete Krankheiten: Rußtau, Mehltau 2c. Gesichtspunkte für Beurteilung von Pflanzenkrankheiten.

Die Teilnahme an dem Kursus ist unentgeltlich.

Anmeldungen nimmt entgegen und weitere Auskunft erteilt die Direktion des Pomologischen Instituts zu Proskau.

Das Pomologische Institut in Reutlingen begann mit dem 6. März d. J. den Baumwärter- und Sommerkursus. An demselben beteiligten sich 63 Hospitanten und Zöglinge. Von diesen sind 8 Hospitanten, 18 Schüler der höheren Lehranstalt für Pomologie und Gartenbau, 13 Schüler der Obst- und Gartenbauschule, 4 Schüler des Obstgärtnerkurses, 20 Baumwärter. Von den letzteren gehören 15 dem von der Königl. Württembergischen Zentralstelle für die Landwirtschaft eingerichteten Kursen an, 4 wurden vom landwirtschaftlichen Verein für Schwaben und Neuburg, und 1 aus Vorarlberg (Österreich) gesendet.

Bezüglich der Heimat verteilen sich die Schüler folgendermaßen:

Bayern 6, Baden 3, Böhmen 1, Croatien 1, Hohenzollern 2, Lippe 1, Preußen 10, Pfalz 1, Rußland 3, Sachsen 1, Slavonien 1, Thüringen 2, Türkei 1, Ungarn 1, Württemberg 28, Vorarlberg 1.

Am 27. März d. J. ließ **Fürst Bismarck** in Friedrichsruh in seinem Obstgarten durch den Inhaber der Firma H. Schmidt, Erfurt, Herrn Ernst Müller, eine Anzahl Bismarck-Apfelbäume pflanzen. Der Fürst begab sich selbst an Ort und Stelle und es entwickelte sich ein anregendes Gespräch über gärtnerische und landwirtschaftliche Angelegenheiten. Fürst Bismarck lud Herrn Müller zum Frühstück ein, das im kl. Kreise von 5 Personen stattfand, und das bei der Fülle von Anregungen, die der Fürst auf den verschiedensten Gebieten gab, einen angenehmen und interessanten Verlauf nahm. Der Fürst war bei vorzüglicher Laune. Die Spuren der letzten Krankheit sind vollständig verwischt und er bietet das alte Bild unerschütterlicher Kraft und Gesundheit. Handelsblatt.

Was zur Hebung unseres Obstbaues das Notwendigste ist. 1) Rationelle Pflege der Obstbäume, welche am besten durch allgemeine Anstellung von Baumwärtern erreicht wird. 2) Vorsichtiges Abnehmen der Früchte. 3) Entsprechende Sortierung derselben. (Erste Wahl, zweite Wahl, Ausschuß.) 4) Sorgfältige Verpackung des Tafelobstes in Seidenpapier und Holzwolle. 5) Anbau einer geringen Sortenzahl (hauptsächlich Äpfel), welche im Lande besonders gut gedeihen und zugleich gangbare Handelsware und Dauerobst sind. 6) Erleichterung des Handels durch Bildung von Genossenschaften. 7) Einrichtung permanenter Obstprobeausstellungen und von Obstmärkten, auf welchen nach bestimmten Normen verkauft wird. 8) Frachtermäßigung für frisches Obst von Seiten der Eisenbahnverwaltungen. Dr. Stötzer-Bützow.

Eine erprobte Raupenfackel. Man nimmt einen gewöhnlichen Badeschwamm, befestigt ihn an einer entsprechend langen Stange, taucht ihn in Petroleum und zündet ihn an. Die Vorrichtung entspricht völlig dem Bedürfnis, und da der Schwamm mineralischen Ursprungs ist, so verkohlt er nicht.

Mittel zur Vertilgung der Blattläuse. Herr V. Burian, Direktor der königl. böhm. Ackerbauschule in Neu-Bydzow, giebt auf grund vieljähriger Erfahrungen folgendes Mittel zur Vertilgung der Blattläuse an und bemerkt, daß nach einmaliger Probe schon bestätigt werden muß, daß das Rezept gut ist. Er sagt: „Ich habe das Mittel nicht erfunden, sondern von Herrn Johann Riha. Bezirkspomologen in Chlumitz, erfahren, der dieses Mittel zufälligerweise entdeckt hat, und nicht mir.

sondern ihm gebührt der Dank aller, denen seine Vorschrift hilft." Man kauft 1 kg Quassiaholz (Fliegenholz, Bitterholz) und kocht es in 1 l weichem Wasser. Nachher giebt man noch ¼ kg grüne Seife zu und läßt sie darin auflösen. Mit der durchgeseihten klaren und kühlen Brühe werden die Bäume von allen Seiten mittels einer feinen Spritze oder eines Bestäubers tüchtig bestäubt. Schwächere Bäumchen in der Baumschule werden gebogen und in den Kübel, der mit Brühe gefüllt, eingetaucht und so gründlich benetzt. Nach der Bespritzung oder Befeuchtung der Blätter, Äste und Zweige, die von Blattläusen befallen sind, werden in längstens 2 Stunden alle Blattläuse schwarz, sterben ab und fallen zu Boden. Den Blättern, Blüten und jungen Trieben ist dieses Mittel nicht im geringsten schädlich. Schon nach 2—3 Tagen merkt man, daß sich die Bäume und Pflanzen von der Plage erholt haben. (Mitteil. über Obst- u. Gartenbau.)

Vertilgung der Raupen im Spaliergarten. Wer seine Spalierbäume liebt, dem bleibt nichts anderes übrig, als bald nach der Blüte sämtliche Fruchtansätze durchzugehen, um die tierischen Schädlinge zu entfernen. Gewöhnlich werden dieselben den Rest vertrockneter Blütenblätter benützen, um sich innerhalb des Fruchtbüschels ein recht behagliches Dasein zu gründen. Oft aber auch sitzen sie einfach zwischen zwei zusammenstehenden Früchten, oder sie verstecken sich am Ausgangspunkt der Stiele. Das sich übende Auge wird bald die Schlupfwinkel erkennen lernen, und die überall durchgehende Hand wird Aufklärungsdienste thun. Man beachte aber auch, daß einige der sich verborgen haltenden Raupenarten blitzschnell zu entfliehen suchen, wenn sie sich verfolgt sehen, und namentlich die platten, grünen, die sich, ohne an einem Faden zu hängen, auf die Erde schnellen, leicht dem Sucher entgehen. Andere ganz kleine, fast dem Auge entgehende schwarze Käferchen fressen die Blütenstiele der Äpfel unten ab. Dasselbe besorgen auch dunkle, behaarte Raupen, eigens dazu an jede Blüte gesetzt. Verschiedene glatte Arten lieben es wieder mehr, die Frucht selbst anzugreifen und nisten sich dazu in einem daneben sitzenden Blatt oder in dem Blütenabfall ein. Auch zahlreiche Rüsselkäfer unterschiedlichen Schlages und jedenfalls nicht harmloser Natur wird man bei diesen Untersuchungen in den Blütenresten entdecken. Wenn man vor der Blüte schon die unaufgeschlossenen Blütenstände beim Apfel untersuchen muß, um die verderbliche Larve des Rüsselkäfers (Kaiwurm) herauszuholen, so muß man nach derselben wieder fast jede einzelne Frucht den nachstellenden Feinden abjagen. (Illst. prakt. Blätter.)

Mittel gegen Blattläuse. Preßhefe in Wasser gethan und mit letzterem die von Blattläusen heimgesuchten Pflanzen bespritzt, soll dieselben vertreiben.

Die Nonnenraupe in Schlesien. In einer Stadtverordnetenversammlung in Bunzlau teilte Oberförster Schellig mit, daß nicht weniger als 5600 Morgen der wertvollsten Bestände der Stadtforste von der Nonne bedroht sind. Als Gegenmittel könnten nur in Frage kommen das Leimen der Bäume oder das Impfen der Raupen behufs Erzeugung der Flacherie. Der Oberförster empfahl die letztere Maßregel und teilte mit, daß das Leimen der Bäume 44,000 Mark Kosten verursachen würde. Die Impfung solle nach den Angaben von Professor Dr. Hoffmann in Regensburg erfolgen, der den Bazillus B. gefunden habe, durch dessen Einimpfung ein Siechtum der Nonne hervorgebracht werde. Dieses Verfahren sei in oberschlesischen Waldungen im Vorjahre mit Erfolg angewendet worden. Um alles mögliche zum Schutze der Bestände zu thun, soll sowohl geleimt als auch geimpft werden. Für das Leimen wurden vorläufig 5000 Mark, für das Impfen aber 500 Mark bewilligt. (Erf. Illst. G.-Z.)

In einer Abhandlung „Wissenschaftliche Beilage zum Programm des Falk-Realgymnasiums zu Berlin, Ostern 1890", behandelt E. Koehne die **Gattungen der Pomaceen** und fand, daß die Verwachsung der Fruchtblätter unter sich und mit dem Blütenbecher sehr viele Verschiedenheiten aufzuweisen hat. Verfasser hat 190 Arten untersucht und in seiner Abhandlung Ansichten niedergelegt, welche, wie er sich in der „Gartenflora" ausdrückt, sich eng an die der Pomaceenforscher Lindley und Decaisne anschließen. Uns interessieren hier speziell die beiden Gattungen **Pirus** und **Malus**, welche der Verfasser mit Recht streng getrennt haben will,

da Malus in Bezug auf den Blütenbau und andere Merkmale von Pirus ganz verschieden ist und einem ganz anderen Verwandtschaftskreise angehöre. Dies sei auch schon von anderen Forschern geschehen. Als Beweis für seine Ansicht führt er an, daß Wildlinge der einen Gattung Pfropfreiser der anderen auf die Dauer nicht annehmen. Eine wesentliche Übereinstimmung beider Gattungen sei eigentlich nur im Blütenstande zu finden und auch dabei gebe es Verschiedenheiten. Vermittelnde Formen zwischen Äpfeln und Birnen seien gar nicht vorhanden, denn die Frucht sei ganz belanglos. Pirus ussuriensis Maxim. sei eine echte Birne und Koehne könne nicht begreifen, wie man ihn als einen Apfel hätte ansehen können. Dem gegenüber möchte sich Referent die Bemerkung erlauben, daß er im Jahrgang 1887 Seite 291 der Pomologischen Monatshefte Frucht und Blatt von Pirus ussuriensis abgebildet und beschrieben hat und sich ganz speziell auf Grund seiner Untersuchungen des Fruchtfleisches dahin ausgesprochen hat, daß Pirus ussuriensis eine echte Birne sei. Auch der pyramidenförmige Wuchs des Baumes mit seinen langen überhängenden Ästen, das glatte Blatt und selbst das Holz zeugen für die Birnen-Natur dieser Art. Cydonia vulgaris allein zeige genau denselben Blüten- und Fruchtbau wie Pirus und unterscheide sich wesentlich nur durch die einzeln stehenden Blüten und die zahlreichen Samenknospen. Alle anderen Cydonia-Arten seien von Pirus ebensoweit entfernt als Malus.

Zu Malus-Arten rechnet Koehne: Aronia, Stranvaesia, Cormus, Torminaria, Eriolobus, Docynia, Amelanchier, Peraphyllum, Malus und Chaenomeles. Nach seiner Überzeugung würden Pfropfversuche von Apfelreisern auf Amelanchier, Aronia, Cornus, Torminaria, Chaenomeles und auf Sorbus sich als nutzbar für die Apfelobstkultur erweisen.

Über eine **zweckmäßige Art, Obst und Kartoffeln aufzubewahren,** berichten die „Mitteilungen über Obst- und Gartenbau“: Ein Herr Monclar in Tarn ließ im Herbste 1888 die stark erkrankten Kartoffeln im Aufbewahrungsraum, wo sich von einem Bau übriggebliebene Reste von Kalk befanden, mit dem letzteren überstreuen, in der Hoffnung, das gänzliche Verfaulen der Kartoffeln damit zu mildern oder doch hinzuhalten. Es stellte sich dabei heraus, daß der Kalk die Schale in keiner Weise angriff, und so ließ man die Knollen 14 Monate lang bis Herbst 1889 im Kalk ruhig liegen. Es zeigte sich hiebei, daß sie wunderbar schön erhalten waren. Die Schale war nicht im mindesten angegriffen, und die Knollen sahen viel frischer aus, als dies bei in gewöhnlicher Art aufbewahrten Kartoffeln im Frühjahr der Fall ist, dabei war der Geschmack vorzüglich, so daß man beschloß, den Versuch weiter auszudehnen. Sie blieben bis Januar 1890 auch gut, im Februar jedoch verdarben sie allmählich, was der Vermutung Raum gab, daß die Störung im November wohl die Ursache war. Bei den Versuchen im Januar ergab sich dann, daß die Kartoffeln an Stärke ärmer, an Zucker aber reicher geworden waren. Gebraten waren sie weniger gut als die neuen Kartoffeln, dagegen als Salat vorzüglich. Ermutigt durch diesen Erfolg, machte Herr Monclar im Herbst 1889 auch einen Versuch mit Äpfeln und Trauben. Die letzteren legte man schon im September in Kalk und dieselben waren dann im Dezember und Januar noch so frisch wie die in der Obstkammer aufgehängten; im Februar waren sie den letzteren über, indem sie einen frischeren Geschmack zeigten, obwohl die aufgehängten sich ebensogut wie in früheren Jahren hielten. Auch die Äpfel hielten sich gut, nur dürfte es sich hier empfehlen, wenn man Früchte von besonderer Schönheit erhalten will, sie zunächst in Seidenpapier einzuwickeln. Die Versuche waren durchaus nicht kostspielig, auf 1 cbm Kartoffeln oder Äpfel wurden 100 kg Kalk verwendet. Wasserkalk und Fettkalk erwiesen sich als gleich gut geeignet. Selbstverständlich kann der Kalk nach diesem Gebrauch noch als beliebtes und bekanntes Düngemittel im Garten oder auf dem Felde verwendet werden. Die Lösung des Rätsels besteht darin, daß der Kalk, indem er sich fest um die Frucht lagert, alle Keime von Pilzen, die in der Luft schweben und Fäulnis verursachen können, abhält; ferner zieht er das Wasser an, hält es fest und verhindert auch auf diese Weise die Zersetzung. Die Amerikaner haben diese Eigenschaft im Gips erkannt und bedienen sich desselben zu ähnlichen Zwecken.

Fragekasten.

H. K. in Roßbach. Welche Obstsorten waren auf den vorjährigen Obstmärkten am gesuchtesten und wurden am besten bezahlt?

Wir bitten die verehrlichen Obstmarktkomitées diese so wichtige Frage recht ausführlich beantworten zu wollen und sagen schon heute für gütige Beantwortung besten Dank. Betreffs des Resultates des Erfurter Obstmarktes, der vom 7. bis 11. Oktober stattfand, verweisen wir auf den Artikel „Die Thüringer Obstausstellung" Seite 103 dieses Heftes.

E. aus K.... Wie schütze ich am besten meine Pfirsich- und Aprikosenblüten gegen die kommenden Frühjahrsfröste.

Antwort: Das sicherste billigste und beste Schutzmittel für Pfirsich- und Aprikosenblüten gegen Frühjahrsfröste ist unstreitig wohl das Tannenreisig, welches wir vor Eintritt des Winters, zum Schutze der Knospen und auch des Holzes anwenden. Man lasse dieses Reisig ruhig bis zu Anfang des Monats Mai, also bis nach dem vollständigen Verblühen am Spaliere. Diese Schutzhülle ist durchaus kein Hindernis für die Befruchtung, sie ist im Gegenteil sehr vorteilhaft, weil dadurch die Blütezeit längere Zeit ausgedehnt wird und je länger die Blütezeit dauert, desto sicherer erweist sich die Befruchtung resp. der Fruchtansatz. Alljährige Beobachtungen zeigen uns dies. Besonders frühzeitig brechen die Blütenknospen von Pfirsich- und Aprikosenspaliere auf, die in südlicher Lage am Hause, am Bretterzaun oder an einer Mauer stehen, weil durch die auffallenden Sonnenstrahlen die Wärme eine sehr intensive ist. Belassenes Tannenreisig wirft auf die Blüten wie auf das ganze Spalier leichten Schatten, somit wird also die Wärme wesentlich herabgestimmt. Durch das allmählige Ablösen der trockenen Nadeln, wird den Blüten nach und nach der freie Zutritt der Atmosphäre gestattet, ebenso können auch die Bienen ungehindert zu den Blüten gelangen und findet deshalb keineswegs eine Beeinträchtigung der Blüten statt. Ist jedoch keine Kälte mehr zu befürchten, so muß das Abnehmen des Reisigs vorsichtig von geschickter Hand besorgt werden, damit die jungen Triebe, sowie die Früchte nicht herabgestoßen werden. Zu verschiedenen Malen machten wir die Beobachtung, daß diese leichte Schutzdecke im Stande ist, die Blüten gegen einige Grade Kälte zu schützen. Es ist zweckmäßig die Bäume in diesem Fall schon im Herbste vor dem Zudecken zu beschneiden.

Eine weitere Schutzvorrichtung für Wandspaliere aller Art, wenn auch etwas kostspieliger, jedoch sehr dauerhaft, besteht aus einem Mauerdache, welches aus Ziegelsteinen hergestellt und ungefähr 15 cm über die Mauer des zu schützenden Spaliers hinweg ragen muß. Die zur Verwendung kommenden Ziegelsteine müssen jedoch recht flach lagern, und allmählig nach hinten abfallen. Häufig findet auch wohl zu diesem Zweck ein Satteldach, (mit nach beiden Seiten hin leicht abfallendem Dach) Verwendung. Stets ist aber dies Schutzdach auch so breit zu wählen, daß die Spaliere nicht vom Tropfenfall resp. von der Dachtraufe zu leiden haben. Fallen die Regentropfen vor den Spalieren ohne dieselben zu treffen, zur Erde, so schadet dies in südlicher resp. warmer Lage denselben durchaus nicht. Bei einer nordwestlichen, nordöstlichen, so wie nördlichen Lage erfordert dies jedoch mehr Vorsicht. Hierbei spielt außerdem das Klima, die physikalische Beschaffenheit und Durchlässigkeit des Bodens eine in Betracht zu ziehende große Rolle. Um den Spalieren noch direkten Schutz zu geben, bringt man sehr vorteilhaft dünne Strohmatten, die durch Rahmen fest und zugleich gerade gehalten

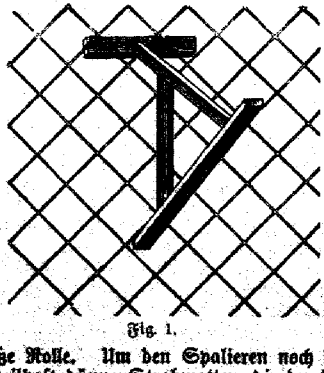


Fig. 1.

werden, auf schräg an die Mauer angebrachte Träger auf und erhält man hierdurch eine ca. 50 cm breite Schutzdecke (Fig. 2). Die Strohdecken legt man jedoch nur dann auf die Rahmen, wenn Kälte, Regen 2c. eintreten; während der heißen Mittagsstunden können sie auch zum Schattieren der Blüten vor die Spaliere gestellt werden.

Die Träger dieser Strohrahmen können aus verschiedenen Materialien gefertigt werden. Recht dauerhafte erhält man aus Eisen, die in Klammern, welche in der Mauer befestigt, eingesteckt sind; es können somit die Eisenstangen ganz beliebig entfernt werden. Vielfach finden auch wohl aus Holz verfertigte Träger Verwendung, die jedoch feststehend sind.

Sehr einfache und zugleich praktische Stäbe kann man aus dünnen Holzlatten herstellen, die so hergerichtet sind, daß sie beliebig in das Laitengerüst eingehängt werden können. Auf diese Weise kann, wo es gewünscht an jeder beliebigen Stelle das Schutzdach angebracht werden, wie es nebenstehende Figur zeigt.

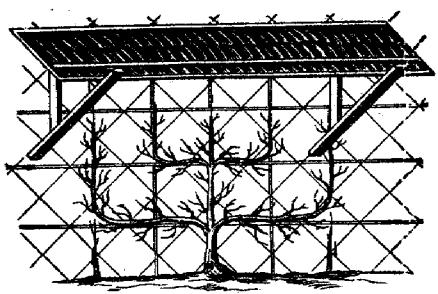


Fig. 2.

Außer dem beschriebenen Schutzdache, bedient man sich noch besonderer Schutzdecken, welche bei naßer kalter Witterung im Frühjahr Verwendung finden, diese Schutzdecken können ebenfalls gegen starke Sommerhitze äußerst wertvoll werden.

Man stellt gewöhnliche Holzstäbe oder dünne Eisenstäbe vor das Spalier und spannt hierauf dünne Packleinewand. Dies geschieht am praktischsten, wenn in das untere Ende der Leinewand ein dünner Eisenstab eingenäht wird, so daß dieselbe wie ein Rouleaux aufgerollt werden kann. Um das aufgerollte Tuch gegen Nässe zu schützen, bringt man noch ein besonders kleines Schutzdach an. C. P.

Hr. L. Volkert aus Nonn b. Reichenhall, Bayern. Sind Jagdpächter verpflichtet den Schaden zu ersetzen, welchen die Hasen im Winter an Obstbäumen und Gehölzen verursachen? Auch bitte ich um Erörterung der Frage, ob Schadenersatz in eingezäunten und offenen Grundstücken schon geleistet wurde; es ist ja bekannt, daß wer keine Jagdkarte und keine Erlaubnis von dem Pächter zum Hasenschießen hat, auch nicht schießen darf, wenn er sich einer Strafe nicht aussetzen will. Ein Schutz durch Einbinden und Anspritzen mit übelriechender Tinktur hilft hier bei uns bei hoher Schneelage nicht immer und doch möchte man sich nicht alles zerfressen lassen.

Antwort: Über das Wildschadengesetz in Bayern konnten wir leider nichts erfahren, trotzdem wir uns an mehrere Seiten wandten. Das mit dem 1. Januar 1892 in Preußen in Kraft getretene Wildschadengesetz finden Sie ausführlich in L. Möllers Deutscher Gärtnerzeitung Jahrgang 1891 aufgeführt, und raten wir Ihnen, sich vom Geschäftsamt der Deutschen Gärtnerzeitung vom Jahrgang 1891 Nr. 25 kommen zu lassen. Leider werden Sie jedoch finden, daß die gärtnerischen Kulturen darin sehr stiefmütterlich bedacht sind. Hier heißt es, wenn du Schutz haben willst, so schütze dich selbst. Dies geht bei Baumschulen durch gutes Umzäunen am besten mittels Drahtzäunen leicht, weniger aber bei den im freien Feld stehenden Obstbäumen, da alle bis jetzt empfohlenen Schutzkörbe teils zu teuer, teils nicht dauerhaft genug sind. Fr. L.

Personalien.

† Prof. Gressent, Lehrer an der Gartenbauschule zu Versailles, Verfasser zahlreicher Schriften, besonders über Obst- und Gemüsebau, die teilweise auch ins Deutsche übersetzt wurden.

† Im Oktober 1893 der Präsident der Kaiserlichen Russischen Gartenbau-Gesellschaft General Michael Nikolajewitsch Rajewsky zu Sewastopol. Im Jahre 1884 gab er ein Werk: „Die Obstbaumschule und der Garten" heraus, welches bald allgemeine Verbreitung in Süd-Rußland erlangte.

Karl Bauer Obergärtner am botanischen Universitätsgarten in Czernowitz in Österreich wurde im Monat Dezember zum kaiserlichen Rat ernannt; eine Auszeichnung besonderer Art, wie sie wohl noch keinem Gärtner Österreichs zu teil wurde.

Herrman Peicker, früher Obergärtner bei Herrn von Thiele Winkler in Miechowitz Ober-Schlesien, übernahm die Samenhandlung von O. Langner u. Sohn in Pleß Ober-Schlesien, die er unter derselben Bezeichnung weiterführt.

In der allgemeinen Versammlung des russischen Obstbauvereins vom 3. Dezember 1893 unter dem Präsidium Sr. Kaiserl. Hoheit des Großfürsten Nicolai Michaelowitsch wurde beschlossen, dem Besitzer des Pomol. Instituts zu Reutlingen, Fr. Lucas in Anerkennung seiner Leistungen auf dem Gebiete der Obstzucht, sowie für eine gelieferte lehrreiche Kollektion bester Apfelsorten ein Belobigungsattest zu überreichen und ist dasselbe in den Besitz des Pomol. Instituts gelangt.

Deutscher Pomologenverein.

Anschließend an meine im vorletzten Hefte ausgesprochene Bitte um Übersendung der noch ausstehenden Jahresbeiträge, teile ich heute ergebenst mit, daß ich mir erlauben werde alle bis 1. Juni nicht eingezahlten Beiträge zuzüglich 40 Pf. Portogebühr durch Postauftrag einzuziehen. Abmeldungen für das laufende Jahr sind nach § 2 der Statuten jetzt nicht mehr statthaft und ist jedes Mitglied verpflichtet, seinen Beitrag zu bezahlen.

Der Geschäftsführer des Deutschen Pomologenvereins

Fr. Lucas.

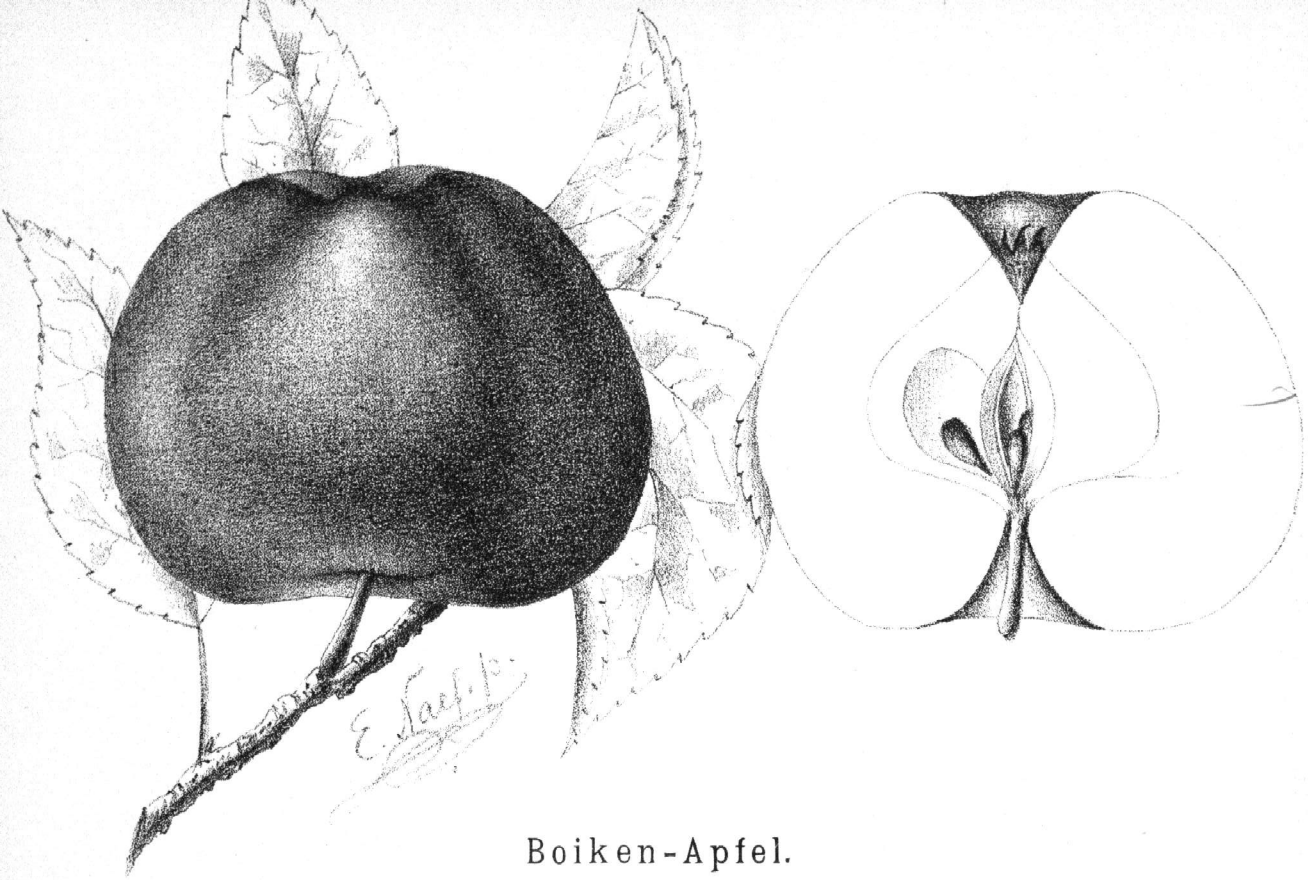
Aenderungen in der Mitgliedschaft.

a) Neu eingetreten sind:

Grau, Max, in Soldin bei Frankfurt a. O.
Jessen, Hans, Kunstgärtner. Zur Zeit Hospitant im Pom. Institut in Reutlingen.
Jung, Kreisbauinspektor in Zabern, Unter-Elsaß.
Kaniewski, J., Kunstgärtner b. Frau Gräfin Mycielska, in Wydawy b. Punitz, Pr. Posen.
König, F., Domänenpächter und Baumschulbesitzer in Ellingen bei Weißenburg am Sand, Bayern.
Paesler, P., Inhaber der Dubiel'schen Baumschulen, in Ohlau, Schlesien.
Stoltenberg, H., in Schönberg, Holstein.
v. Teinzmann, Victor Edler, Oberst in Lemberg, Galizien, Herrengasse 15.
Trobchen, Alfons, Adr.: Handelsgärtner D. Pfaff in Würzburg.
Coblenz, Garten- und Obstbauverein, Adr.: Schriftführer Weichert.
Neuburg a. D., Obstbau-Sektion, Adr.: Lehrer Döllgas, Vorstand der Sektion in Bergheim, Post Neuburg a. D., Bayern.

b) Gestorben sind:

Glowka, Kunstgärtner, Rendant des Oberschles. Gartenbauvereins, in Oppeln.
Müller, Eduard, Kaufmann, in Groß-Reichenau, Schlesien.

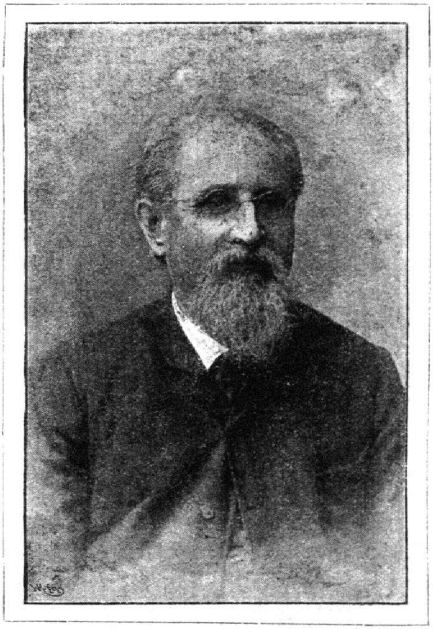


Boiken-Apfel.

A. Koch, Garteninſpektor der Landesbaumſchule zu Braunſchweig.

Mit Porträt.

Der Herzogl. Garteninſpektor Adam Koch ſtarb am 1. Mai d. J. zu Braunſchweig, er war 1825 als Sohn eines Zollbeamten zu Würzburg geboren und trat daſelbſt im Jahr 1840 auf ein Jahr in eine Handelsgärtnerei in die Lehre. Danach lernte er zwei Jahre, 1842 bis 1843, im



Hofgarten zu Schönbuſch bei Aſchaffenburg, während welcher Zeit er auch den Unterricht in der Landwirtſchafts- und Gewerbeſchule zu Aſchaffenburg beſuchte. 1843—45 war er als Gehilfe im Hofgarten zu Nymphenburg, von da bis 1847 im Gräfl. Schönbornſchen Garten zu Gaibach thätig. Dann ging er zu ſeiner ferneren Ausbildung nach Paris, wo er die Barikadenkämpfe der 48er Revolution mit anſehen konnte. Gleich danach vom April 1848—59 war er als Obergärtner bei Frau Wilhelmina von Verna in Rüſſelsheim angeſtellt, legte dort den noch jetzt vorhandenen herrlichen Park an und beſchäftigte ſich daſelbſt auch mit Neuzüchtung von Florblumen, von

denen jetzt noch manche wie die Fuchsia tricolor in den Sortimenten vertreten sind. Von 1859—62 war er Obergärtner bei Bankier Bethmann in Frankfurt a./M. er machte von dort aus auch eine Reise nach Petersburg, da ihm eine sehr gute Stelle in der Krim angeboten war, die er jedoch nicht annahm, weil ihm eine Pensionsberechtigung nicht gewährt werden konnte. Am 10. Mai 1862 trat er seine Stellung als Leiter der Herzogl. Landesbaumschule zu Braunschweig an, die er durch seine außergewöhnlichen Kenntnisse, Fleiß und Ausdauer zu hohem Ansehen brachte, obschon er dabei mit vielen Hindernissen zu kämpfen hatte. 1868 wurde Koch vom Herzog Wilhelm zum Herzogl. Garteninspektor ernannt. Während der pomologischen Ausstellung zu Würzburg 1880 wurde er zum Geschäftführer des Deutschen Pomologen-Vereins gewählt, welches Amt er bis 1889 mit großem Eifer verwaltete, es jedoch aus Gesundheitsrücksichten niederlegen mußte; er wurde dann zum Ehrenmitglied ernannt. Am 1. Juli 1887 wurde sein 25jähriges Dienstjubiläum gefeiert und am 14. Januar vergangenen Jahres ernannte ihn die Sektion für Gartenbau des landwirtschaftlichen Zentral-Vereins, deren Vorsitzender er 20 Jahre lang gewesen war, zu ihrem Ehrenpräsidenten.

Auf dem Gebiete der Pomologie war er eine Autorität, besonders aber durch seinen biedern Charakter und seine Herzensgüte wird das Andenken an ihn in den Herzen seiner Freunde und Bekannten nie erlöschen. A. Koch hinterläßt eine trauernde Witwe und 7 erwachsene Kinder.

Der Deutsche Pomologen-Verein ließ am Grabe des verdienstvollen Mannes, dem langjährigen Geschäftsführer und Ehrenmitgliede des Vereins, dem er bis an sein Lebensende ein großes Interesse entgegen brachte, einen Lorbeerkranz mit der Widmung „Der Deutsche Pomologen-Verein seinem Ehrenmitgliede und langjährigen Geschäftsführer“ niederlegen.

Boikenapfel.

Von M. Goerlich, Obergärtner im Pomolog. Institut in Reutlingen.

(Mit schwarzer Abbildung).

Unter den Gulderlingen giebt es wohl keine schätzenswertere Apfelsorte als den „Boikenapfel“. Die Sorte hat alle guten Eigenschaften; sie ist zu allen Zwecken brauchbar, sehr gut für die Tafel und ausgezeichnet für die Wirtschaft. Ihre große Haltbarkeit trägt sehr zum Wert der Frucht bei, sie zeitigt im Januar, hält sich ohne Schwierigkeit bis in den Mai und ist im Frühjahr wegen des sehr angenehmen, mildsäuerlichen, erquickenden Geschmacks außerordentlich gesucht. In Bezug auf Boden- und klimatische Verhältnisse ist die Frucht gar nicht empfindlich, der Baum ist mit jedem Boden zufrieden und gedeiht auch in rauheren Lagen sehr gut, er sollte daher überall recht vielfach angepflanzt werden. Auch die ziemlich späte Blüte des Baumes, will ich nicht versäumen anzuführen, da sie in Lagen, wo Spätfröste zu befürchten sind, von großer Bedeutung ist.

Der Boikenapfel ist eine deutsche Züchtung, nach Deichvoigt Boike von

Magister Schröder in Hamburg benannt; sie gilt in Deutschland wie auch in Tirol als eine sehr bedeutende und beliebte Handelsfrucht und war eine der ersten Sorten, die in den deutschen Pomologen-Versammlungen zum allgemeinen Anbau empfohlen worden ist.

Die Frucht ist ziemlich groß, breitkugelförmig, oft calvillartig, mit feinkantigen Erhabenheiten versehen, von Grundfarbe hellgrün, später gelb, entweder ganz ohne Röte oder mit einem Anflug von freundlichem Rosa auf der Sonnenseite; der Baum wächst kräftig, bildet eine große, flachgewölbte Krone; er ist sehr dauerhaft und äußerst fruchtbar. Zu Hochstamm und Pyramide geeignet, würde ich ihn doch immer mehr zur Anpflanzung als Hochstamm und Halbhochstamm als zur Pyramidenkultur empfehlen, zur Großkultur eignet er sich vorzüglich. Eine genaue systematische Beschreibung findet sich im Illustr. Hdb. Nr. 90 und in Engelbrecht Deutschlands Apfelsorten Nr. 94.

Die Birne Colmar Dumortier.

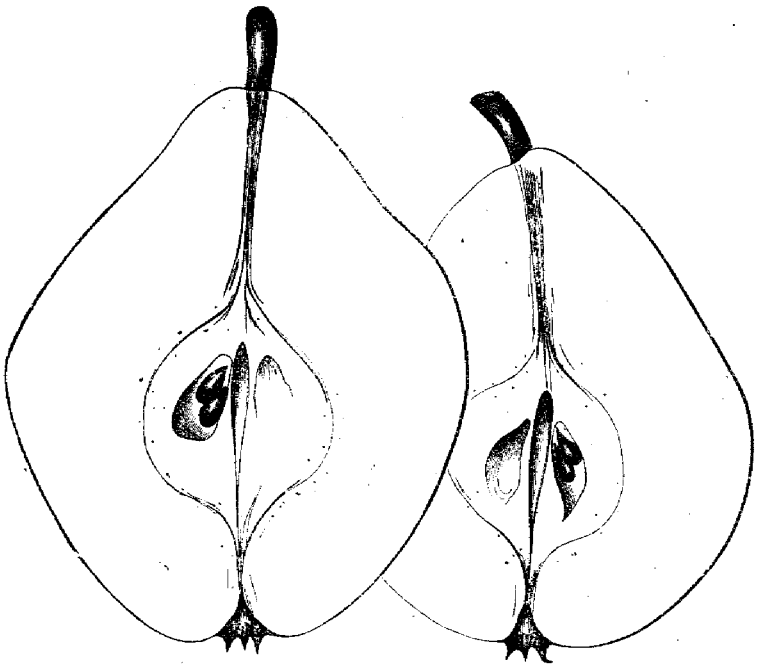
Von C. M. Mathieu, Charlottenburg.

Mit Abbildung.

Unter den wenigen vorzüglichen späten Birnen des Februar und März befindet sich eine wegen ihrer Güte und Fruchtbarkeit besonders zu empfehlende, die Colmar Dumortier (Colmar Barthélemy Du Mortier, Beurré Du Mortier). Sie ist keine Frucht von dem Umfange der vortrefflichen Winter-Dechantsbirne, sie besitzt vielmehr die Größe der Josephine von Mecheln oder der Zéphirin Gregoire, aber auch die Güte dieser beiden. Gezüchtet wurde diese Frucht von Gabriel Everard, Baumschulbesitzer in Tournai, Belgien. Im Jahre 1848 trug sie die ersten Früchte und im Jahre 1852 nach vierjähriger Prüfung erhielt die Frucht die silberne Medaille der Königl. Gartenbau-Gesellschaft zu Tournai. Derselbe Züchter erzog außerdem noch die Früchte Princesse d'Orange, Passe Colmar d'Eté, Délices Evrard, Beurré de Naghin, und Colmar Daras. Zuerst wurde die Frucht unter dem Namen Beurré Dumortier verbreitet, da indessen bereits eine Beurré Dumortier von Van Mons im Jahre 1818 verbreitet wurde, so erhielt sie den Namen Colmar Barthilemy, Du Mortier, von obiger Gesellschaft, jetzt kurzweg Colmar Du Mortier, nach dem Präsidenten der erwähnten Gesellschaft und bekannten Verfasser der Pomone Tournaisienne.

Der Baum baut sich schön pyramidenförmig mit aufrecht strebenden Zweigen, ist von kräftigem Wuchse und nach kurzer Zeit sehr tragbar. Die Frucht hängt fest am Stamm, so daß bei der nicht bedeutenden Größe der Früchte, Stürme und Winde ihr wenig anhaben und für Hochstamm, ähnlich der Josephine von Mecheln, sie wie geschaffen ist. Trotzdem die Frucht nicht groß ist, so ersetzt die Fruchtbarkeit des Baumes und die Güte seines Erzeugnisses hinlänglich den Mangel der Kleinheit. Die Frucht ist mittelgroß, eirund, nach Stiel und Kelch sich verschmälernd; Stiel kurz, dick, fleischig auf der Spitze der Frucht ohne Einsenkung stehend und mit seinem

dicken und fleischigen unteren Teile in die Frucht übergehend; der Kelch hervorragend, offen in geringer Einsenkung, Kelchblättchen steif, breit, aufrecht, die vertrockneten deutlichen Staubgefäße einschließend; Schale glatt, am Baum blaß oder hellgrün, in der Reife hellzitronengelb mit ganz feinen,



ziemlich zahlreichen wenig sichtbaren Punkten bedeckt, Rostfiguren fehlen, oder sind sehr selten; Fleisch helllachsfarben, ähnlich wie beim General Tottleben, sehr fein, schmelzend, butterhaft, süß und sehr wohlschmeckend. Ich aß die Josephine von Mecheln und die Colmar Dumortier zu gleicher Zeit (7. Febr.) und wußte nicht, welcher ich im Geschmack den Vorzug geben sollte, nur ist die Josephine in Bezug auf den Saft reichhaltiger, so daß man genötigt ist, dieselbe mit Vorsicht zu schälen bezw. zu genießen, um die reiche Saftfülle nicht zu verlieren, was man bei der Colmar Dumortier nicht nötig hat. Der Baum verlangt den Wildling, da bei seiner großen Fruchtbarkeit auf Quitte er sich bald erschöpfen würde, auch nicht besonders darauf gedeiht, ebenso verliert die Frucht, gleich der Hardenponts Winter B. B., auf Quitte an ihrer Güte. Der Baum eignet sich für alle Formen und besonders für Hochstamm. Die Früchte sind am Doppelspalier von einer Uform

geerntet. Reife im Februar, März. In diesem Jahre, wo alles fast 4 Wochen früher reifte, ist die Sorte schon anfangs Februar reif, zugleich mit der Josephine von Mecheln, beide fingen da schon an runzelig und überreif zu werden, was sonst erst im März geschieht.

Ueber Obstbaum-Düngung.

Vortrag gehalten in der Obst- und Weinbauabteilung in München am 10. Juni 1893 vom Chemiker Lierke-Staßfurt.

(Schluß.)

Der Bezirks-Obstbauverein zu Dresden hat unter Anleitung von Dr. Steglich, Vorstand der königl. landwirtschaftlichen Versuchsstation Dresden, vor zwei Jahren eingehende Düngungsversuche auf den Obstanlagen des Rittergutes Rottwerndorf begonnen. Für die Berechnung der Düngermenge wurde der Fruchtertrag zu Grunde gelegt, indem man diesen dem Stammumfange der Bäume entsprechend von sachverständiger Seite abschätzte. Gegeben wurde der Stickstoff als schwefelsaures Ammoniak, das Kali als schwefelsaures Kali und die Phosphorsäure als 16prozentiges Superphosphat und ist deren Verteilung aus beifolgender Tabelle A ersichtlich.

Da es sich um Fundamentalversuche handelt, so ist auch der Versuchsplan in großem Maßstabe angelegt. Es sind 19 Parzellen vorhanden, die das Fehlen, die schwächere und stärkere Gabe der einzelnen Nährstoffe zeigen sollen. Näheres ist aus der beiliegenden Tabelle B ersichtlich, worin die Parzellen mit Buchstaben bezeichnet sind.

Außerdem sind noch 4 Parzellen für folgende Düngemittel vorhanden:

u. Wagner'scher Dünger,
v. Rinderguano,
w. Jauche,
x. Abort.

Als ich im August d. J. die dortigen Plantagen unter freundlicher Führung des Herrn Dr. Steglich besichtigte, freute ich mich über die sorgfältige Versuchsanstellung, welche noch ganz besonders dadurch erschwert ist, daß die einzelnen Versuchsreihen mit der gleichen Obstsorte oft sehr weit auseinander zumal im gebirgigen Gelände liegen.

Die Auswahl einer genügenden Anzahl in gleicher Entwickelung stehender Bäume derselben Sorte war trotz des reichlich vorhandenen Materials nicht leicht, weil eben der Wuchs der Bäume gleichen Alters sehr verschieden war. Es sind vorhanden:

6	Versuchsreihen	mit Äpfeln	136	Bäume
12	"	" Birnen	192	"
9	"	" Kirschen	330	"
2	"	" Zwetschen	45	"
		Im ganzen also	703	Bäume.

Die Anzahl der Versuchsreihen entspricht auch ebensovielen Obstsorten und verteilt sich auf das ganze Rittergut, so daß also die verschiedenartigsten Standortsverhältnisse in Betracht kommen. Gleiche Versuche werden noch gemacht:

1. von Herrn Privatus Lomsbach-Lößnitz,
2. „ „ Gärtnereibesitzer Weise-Loschwitz.

In der That konnte ich mich schon von dem Erfolge der zweckmäßigen Düngung überzeugen, Kali- und Stickstoffwirkung war deutlich am Laube und Triebe zu erkennen, selbst bei den tragbaren Bäumen übertraf der Fruchtansatz der gutgedüngten Bäume ganz bedeutend den der ungedüngten.

Von dem Rinderguano war — wie zu erwarten — absolut keine Wirkung zu sehen, überhaupt ist er im Verhältnis zu seinem Wirkungswert viel zu teuer und zwar nicht allein im Obstbau, sondern auch im Gartenbau. Rechnende Landwirte sind schon längst von der Wirkungslosigkeit des mit viel Reklame angebotenen Rinderguanos überzeugt.

Tabelle A.

Apfel

Stammumfang cm	Stickstoff gr	Ammoniak gr	Kali gr	Kalisalz gr	Phosphorsäure gr	Superphosphat gr
bis 20	6,0	29,0	8,0	16,0	3,0	19,0
„ 23	12,0	58,0	16,0	32,0	6,0	38,0
„ 27	16,5	80,0	22,0	44,0	8,25	52,0
„ 36	26,5	130,0	35,0	70,0	13,25	83,0
„ 50	35,0	170,0	46 5	93,0	17,5	109,0

Birne

bis 13	3,0	14,5	9,0	18,0	2,5	15,5
„ 21	6,0	29,0	18,0	36,0	5,0	31,0
„ 27	8,0	39,0	24,0	48,0	6,5	40,0
„ 30	11,0	53,5	33,0	66,0	9,0	56,0
„ 36	18,0	88,0	51,0	108,0	15,0	94,0
„ 50	44,0	215,0	132,0	264,0	36,5	230,0
„ 60	49,0	239,0	294,0	588,0	40,75	255,0

Kirsche

bis 15	0,5	2,5	1,5	3,0	0,5	3,0
„ 17	1,5	7,5	4,5	9,0	1,5	9,0
„ 21	4,0	19,5	12,5	25,0	4,0	25,0
„ 27	6,0	29,0	20,0	40,0	6,0	40,0
„ 50	18,5	60,0	62,5	125,0	18,5	125,0

Pflaume

bis 14	1,75	8,5	7,5	15,0	1,75	11,0
„ 17	3,5	17,0	15,0	30,0	3,5	22,0
„ 22	7,0	34,0	30,0	60,0	7,0	44,0
„ 31	13,5	66,0	57,0	114,0	13,5	84,0
„ 40	22,0	107,0	94,0	188,0	22,0	138,0

Tabelle B.

Parzelle	Verhältnis der Nährstoffeinheiten zu einander:		
	Stickstoff	Kali	Phosphorsäure
a	—	—	—
b	1	—	—
c	—	1	—
d	—	—	1
e	1	1	1
f	—	1	1
g	1	1	—
h	1	—	1
i	—	2	1
k	—	1	2
l	1	3	1
m	1	1	2
n	2	2	1
o	1	2	2
p	1	3	2
q	1	2	1
r	—	3	1
s	—	3	2
t	—	2	2

Die Versuche werden sicherlich in den nächsten Jahren manche Aufklärung über Obst-Düngung geben, ja man wird aus den Versuchen selbst lernen.

Mir scheint die Nährstoffgabe zu gering, namentlich bei jungen Bäumen können so wenige Gramme nicht wirken. Die älteren Bäume mit zwei- und dreifacher Gabe lassen viel mehr Düngerwirkung erkennen. Ebenso dürfte sich bei einzelnen Versuchsreihen Kalkung empfehlen. Der Mangel an Kontrollparzellen macht die Ergebnisse höchst unsicher. Meist sind von jeder Düngung nur ein, seltener zwei Bäume derselben Obstsorte vorhanden. Schließlich möchte ich noch auf die Schwierigkeit der Beobachtung und die definitive Ertragsfeststellung hinweisen, da man für die alleinige Begehung der Plantagen unter sachkundiger Führung volle zwei Tage braucht, um gewissenhafte Notizen zu machen. Es handelt sich hier eben um wissenschaftliche Versuche, welche nicht jeder Obstpflanzer nachmachen kann. Dies ist auch garnicht zu verlangen, denn diese Arbeit muß der Leitung von Fachmännern überlassen werden.

Mit Rücksicht auf die Wichtigkeit, derartige Versuche in möglichst ein-

facher Weise und unter verschiedenartigen Bodenverhältnissen auszuführen, habe ich im vorigen Herbst an mehreren Orten Obst-Düngungsversuche eingeleitet. Auf dem Hedwigsberg in Frankfurt a. Oder machte der „praktische Ratgeber im Obst- und Gartenbau" für den Versuch eine Neuanlage. Es wurden drei Reihen Wintergoldparmänen und drei Reihen Weißer Wintercalvill als einjährige Veredelungen auf Doucin gepflanzt, welche zu Pyramiden erzogen werden sollten. Das Versuchsfeld ist der Länge nach in drei Beete geteilt, deren jedes zwei Reihen der beiden Apfelsorten enthält. Beet I erhielt nichts, Beet II wurde gekalkt, Beet III wurde gekalkt und mit Stallmist gedüngt. Diese drei Beete wurden querüber in neun Parzellen geteilt, deren Düngung folgende ist:

1. Ungedüngt,
2. Latrine,
3. Stickstoff und Kali,
4. „ „ Phosphorsäure,
5. Kali „ „
6. Kali und Stickstoff und Phosphorsäure = volle Düngung, Kali in Form von phosphorsaurem und salpetersaurem Kali,
7. volle Düngung, Kali als kohlensaures Kali,
8. „ „ „ „ schwefelsaures Kali,
9. „ „ „ „ Chlorkalium.

Die eine Hälfte jeder Parzelle bekam eine schwache Gabe und zwar für jeden Baum:

20 g Phosphorsäure als 50 g Doppelsuperphosphat,
24 g Stickstoff „ 150 g Chilisalpeter,
75 g Kali „ 150 g Chlorkalium,
75 g „ „ 150 g schwefelsaures Kali,
75 g „ „ 190 g Pottasche-Mischung.

Bei Parzelle 6. 50 g Kaliphosphat, 140 g Kalisalpeter und 35 g Chilisalpeter.

Die andere Hälfte bekam die dreifache Gabe. Dies war zu viel für die jungen Bäume, indem manche davon bei dem trocknen Wetter gelitten haben. Die Wirkung der Düngung konnte man schon an dem erstjährigen Triebe beobachten.

Zu einem zweiten Versuche stellte Herr Rittergutsbesitzer Vibrans in Wendhausen je 120 Hochstämme Wintergoldparmäne, zweijähriges und Landsbergerreinette vierjähriger Pflanzung zur Verfügung. Unter Fortlassung von Parzelle 2 sind die ersten acht Parzellen denen des Hewigsbergs gleich und kamen noch zwei weitere hinzu, mit Kainit, als schwache und starke Gabe.

In Liebfrauthal (Rheinhessen) werden umfangreiche Versuche mit Birnen und Steinobst ausgeführt.

In Staßfurt habe ich eine Neuanlage mit Wintergoldparmänen und Pflaumen (Schöne von Löwen) gemacht, es sind acht Parzellen (die

selben wie auf dem Hedwigsberg außer 2) und stehen auf jeder Parzelle sechs Apfel- und sechs Pflaumen-Hochstämme.

Es wurden die Parzellen nochmals in der Länge geteilt, so daß die eine Hälfte wasserlösliche Phosphorsäure und Chilisalpeter, die andere Knochenmehl und organischen Stickstoff zum Vergleich erhielt.

Die Kalisalze und Phosphate wurden im Herbst als Untergrunddüngung gegeben. Hornmehl wurde nach dem Pflanzen in das noch nicht ganz gefüllte Baumloch gestreut, Chilisalpeter jedoch nur auf die Baumscheibe.

Es kam dieselbe Menge wie in Wendhausen zur Anwendung, nämlich für den einzelnen Baum:

68 g	lösliche Phosphorsäure	in 400 g	Superphosphat oder	
		200 g	Doppelsuperphosphat,	
60 g	Stickstoff	„ 400 g	Chilisalpeter,	
150 g	Kal	„ 300 g	Chlorkalium,	
150 g	„	„ 300 g	schwefelsaurem Kali,	
150 g	„	„ 375 g	Pottasche-Mischung,	
150 g	„	in 1200 g	Kainit,	
300 g	„	„ 2400 g	Kainit.	

Diese Versuche sollen uns zeigen, welche Nährstoffe in dem betreffenden Boden für den Obstbaum fehlen, in welcher Form und Menge dieselben am zweckmäßigsten zur Anwendung kommen.

Die Ergebnisse sind eigentlich nur für den einzelnen Versuchsanstelle von Nutzen, können jedoch bei vorsichtiger Beurteilung ähnlichen Bodenverhältnissen zu Grunde gelegt werden. Jedenfalls werden dieselben zur Lösung der Obst-Düngungsfrage beitragen, wenn auch Jahre darüber vergehen werden.

Damit nun die Düngung in den Obstärten nicht ganz unterlassen wird, will ich zum Schluß die Düngemittel und deren Verwendung kurz besprechen:

Stallmist und Kompost wirken nicht allein ernährend, sondern auch bodenbessernd. Die Einwirkung auf die Bodenbeschaffenheit, welche größer als die Ernährung ist, hat ganz besondern Wert, ja ist sogar unbedingt nötig auf rohem Boden, bei Neuanlagen, bei dem flachwurzelnden Zwerg- und Beerenobst, namentlich Erdbeeren.

Für den angewachsenen Hoch- bezw. Halbstamm auf Wildlingunterlage können wir Stallmist und Kompost entbehren und zweckmäßiger durch andere Düngemittel ersetzen, weil die ersteren einerseits nicht so tief in den Boden gebracht werden können, um von den Wurzeln erreicht zu werden, wie auch andererseits Stallmist in mehr als 60 cm Tiefe vertorft, also wirkungslos bleibt. Dagegen können wir Latrine, Jauche, frisches Blut, und andere flüssige Abfälle verwenden, müssen jedoch dafür Sorge tragen, daß das ungünstige Verhältnis der Nährstoffe durch Beigabe von Kunstdünger ausgeglichen wird. So geben wir z. B. durch Latrine sehr viel Stickstoff, beinahe genügend Phosphorsäure, aber viel zu wenig Kali. Jauche enthält nur Stickstoff und Kali, Blut ist mit Latrine zu vergleichen.

Mit Rücksicht darauf, daß einerseits Stalldünger und ähnliche Abfälle nicht immer in ausreichender Menge und zu billigem Preise zu haben sind, dieselben jedoch andererseits dem Nährstoffbedürfnis des Obstbaums nicht ganz entsprechen und deshalb des Zusatzes von künstlichen Düngemitteln nicht entbehren können, haben die letzteren für den Obstbau eine große Bedeutung.

Einen besonderen Vorteil bietet der reichere Nährstoffgehalt der Kunstdünger, welche leichter und billiger in bergigen Obstanlagen benutzt werden können, als der schwer transportable Stalldünger. Die Obstbäume im Gemüsegarten und das Zwergobst, welche ohnedies Stalldünger, Latrine ꝛc. erhalten, brauchen den Kunstdünger nur als Hilfsdünger, dagegen können die in großen Plantagen und an Straßen stehenden Bäume nur allein mit Kunstdünger gedüngt werden. Wir können jeden der drei wichtigen Nährstoffe im Kunstdünger allein kaufen und haben es damit in der Hand, von jedem soviel zu geben, als der Obstart und dem Boden entspricht. Deshalb unterscheiden wir drei Gruppen:

1. Die Phosphorsäure ist am wirksamsten als wasserlösliche und sind hiervon im Superphosphat 14 bis 20 %, im Doppelsuperphosphat 36—40 % enthalten.

   Im gedämpften Knochenmehl und in der Thomasschlacke ist die Phosphorsäure zwar nicht im Wasser löslich, kommt aber durch Zersetzung im Boden zur Wirkung, was man bodenlöslich nennt. Im Knochenmehl ist außerdem noch Stickstoff enthalten.

   Andere rohe Phosphate sind gänzlich unwirksam.

2. Das Kali, wie es in der Holzasche vorkommt, steht nicht jedem zur Verfügung. Da Holz immer seltener als Brennmaterial benutzt wird, so hat man reichlichen Ersatz für die Holzasche in den Staßfurter Kalisalzen.

   Die rohen Salze (Kainit, Carnallit, Sylvinit) enthalten bedeutende Mengen Chlornatrium und Magnesiasalze, welche deren Verwendung nur auf leichtem Sandboden und zwar für Hochstämme geeignet erscheinen lassen. Auf gutem, namentlich schwerem Boden wirken die Nebensalze nachteilig.

   Die gereinigten Salze (Chlorkalium, schwefelsaures Kali u. a.) sind frei von Nebenbestandteilen und haben auch einen 4—5 mal höheren Kaligehalt als die Rohsalze. In Zwergobstgärten und geschlossenen gut gepflegten Plantagen auf besserem Boden sollten nur gereinigte Salze angewendet werden.

   Kalisalze und Phosphate müssen stets tief untergebracht werden und geschieht dies entweder in Löchern oder in Gräben im Umfange der Kronentraufe am besten im Herbst und Winter. Die Kaliphosphatdüngung ist für alle Obstarten gewissermaßen die Grunddüngung, welche bisher noch viel zu wenig beachtet wurde.

3. Mit dem Stickstoff hingegen müssen wir viel haushälterischer umgehen, weil er der teuerste und nur für einzelne Obstarten ein wichtiger Nährstoff ist. Je weniger wir Stallmist, Latrine, Jauche ꝛc. geben

können, umsomehr müssen wir dem jeweiligen Stickstoffmangel auf andere Weise abhelfen.

Der Stickstoff im Hornmehl, Ledermehl, Blutmehl, Fischguano ist langsam wirkend, er wird erst durch Verwesung im Boden nutzbar.

Das schwefelsaure Ammoniak ist zwar im Wasser löslich, kann jedoch nicht direkt von den Wurzeln aufgenommen werden, wird aber im Boden, namentlich wenn derselbe reichlich Kalk enthält, ziemlich rasch in die Form des Salpeter-Stickstoffs umgewandelt.

Der Chilisalpeter verteilt sich sehr rasch im Boden, wird sogar im Gegensatz zu allen andern Düngemitteln vom Boden nicht festgehalten und sickert in einem lockern durchlässigen Boden sehr bald in die Tiefe. Befinden sich dort wasserführende Schichten, so ist es unvermeidlich, daß der Chilisalpeter nutzlos abfließt. Da der Chilisalpeter bereits den von den Wurzeln direkt aufnehmbaren Salpeterstickstoff enthält, in welchen die andern Formen auch übergehen, so können wir uns bei der Stickstoff-Düngung einerseits das tiefe Unterbringen sparen, andererseits müssen wir aber Verluste an dem wertvollen Stickstoff vermeiden, indem wir die betreffenden Düngemittel weder auf einmal noch in der Zeit der Winterruhe geben. Mit der schon nach dem Blattabfall bis Ausgangs Winter anzuwendenden Kaliphosphatdüngung können wir den langsam wirkenden Stickstoff im Hornmehl ꝛc. gleichzeitig geben. Schwefelsaures Ammoniak und Chilisalpeter soll man in drei Teile teilen, den ersten im zeitigen Frühjahr vor dem Antrieb, den zweiten nach der Blüte und den dritten Ende Juni geben.

Eine weitere viel umstrittene Frage ist, sollen wir die Düngemittel aufgelöst oder trocken anwenden.

In der Nähe des Hauses läßt sich die Lösung und deren Verteilung schon eher durchführen, auf ausgedehnten Anlagen ist es jedoch nicht möglich, weshalb man die beiden Arbeiten lieber getrennt vornimmt, es ist dies schon deshalb geraten, weil im Winter — wo doch auch die meiste Zeit zum Düngen ist — der Baum kein Wasser verlangt.

Im Sommer nach der Stickstoffdüngung, ja selbst nach Latrine, sollte man jedoch durchdringend gießen. Das Wasser braucht der Baum sowohl zu seinem ganzen Lebensunterhalt als auch im besondern zum Lösen der Nährstoffe. Von einem Sommerregen dringt sehr wenig Feuchtigkeit zu den tiefen Bodenwurzeln, also gerade im Sommer müssen wir nachhelfen und reichlich gießen; schon zur Ausbildung der Frucht ist größere Bodenfeuchtigkeit erforderlich.

Wenn nun mancher am Schlusse ein Rezept erwartet, wieviel er seinem Baum in dem und dem Alter von den einzelnen Düngemitteln geben soll, so muß ich leider bedauern, ein solches nicht geben zu können. Die Bodenverhältnisse sind so verschieden und auch das Verhalten der einzelnen Obstarten, ja sogar -Sorten, daß man heute noch nicht in der Lage ist, be-

stimmte Düngungsregeln anzugeben. Durch weitere Prüfung und Beobachtung denke ich in ein oder zwei Jahren einige brauchbare Anhaltspunkte zu geben.

Auf diesen Vortrag folgte eine Besprechung, die wir ebenfalls wörtlich mitteilen:

Direktor Dr. Barth-Rufach (Elsaß.)

Nach meinem Dafürhalten wird ein gemeinsamer Versuchsplan zur Düngung von Obstbäumen die verschiedenen Bodenverhältnisse erst in zweiter Linie berücksichtigen können, in erster Linie dagegen nach dem spezifischen Nährstoff- bezw. Düngebedürfnis der Obstbäume sich zu richten haben. — Nach Müntz und Girard berechnet sich dieses Nährstoffbedürfnis pro qm Bodenfläche der Baumpflanzung auf jährlich etwa 15 g Stickstoff, 10 g Kali, 3 g Phosphorsäure. Eine Stallmistgabe von jährlich 3 Kilo pro qm würde diesem Bedürfnis entsprechen. Starkes Pfuhlen (Begüllen) befriedigt gewöhnlich den Kalibedarf, aber nicht den Stickstoff- und nicht den Phosphorsäurebedarf der Obstbäume. Mit Kalidüngungen in zusagender Form beeinflussen wir voraussichtlich die Qualität der Erträge in besonders vorteilhafter Weise. Es scheint gerade dem Kali eine ganz wesentliche Rolle bei der Verzuckerung des in den Blättern erzeugten Stärkemehls und beim Transport des Zuckers in die Früchte oder die sonstigen Ablagerungsstätten für Reservestoffe zuzukommen. Wenigstens läßt sich dies beispielsweise aus der Wahrnehmung schließen, daß diejenigen Rebvarietäten, welche erfahrungsgemäß die besseren zuckerreicheren Moste geben, in ihren vegetativen Organen prozentisch mehr Kali enthalten, als die geringeren Rebsorten.

Die Bodenbeschaffenheit dürfte wohl hauptsächlich in der Weise in Betracht zu ziehen sein, daß für kalireiche Böden die Kaligaben zu mäßigen sind, und daß in solchen schweren Böden rohe Kalisalze, wie der Kainit vermieden werden müssen wegen der nachteiligen Wirkung der nicht rasch genug in den Untergrund versickernden Nebensalze. Leicht und unmittelbar aufnahmefähige reine konzentrierte Nährsalze sind dort, besonders bei etwas später Anwendung der Düngung, voraussichtlich am besten am Platze.

Nach diesen Vorausbemerkungen möchte ich als Grundlage für den gemeinsamen Düngungsversuchsplan bei Obstbäumen empfehlen, jeden Versuch aus drei Parzellen bestehen zu lassen, von denen die eine keinen Kunstdünger, die zweite eine dem Nährstoffbedürfnis der Obstbäume annähernd angepaßte Stickstoff- Kali- und Phosphorsäuredüngung in Form von reinen konzentrierten Nährsalzen, die dritte eine entsprechende Düngung in Form der bisher üblichen gewöhnlichen Kunstdünger erhält; z. B. Parzelle I 20 g phosphorsaures Kali, 20 g Kalisalpeter, 40 g schwefelsaures Ammoniak; Parzelle II keinen Kunstdünger; Parzelle III 60 g Thomasmehl, 30 g schwefelsaures Kali, 50 g schwefelsaures Ammoniak pro qm mit Bäumen bestandener Fläche.

Ich wiederhole, daß für kalireiche Böden die Kaligabe etwa auf $^2/_3$ der vorstehend genannten Menge zu vermindern sein würde.

Vorsitzender: Ökonomierat Goethe.

Meine Herren, Sie sehen aus den sehr dankenswerten Auslassungen

der Herren Vorredner, daß diese Frage durchaus nicht so einfach ist, wie sie für den Augenblick zu sein scheint, und daß man sie nicht von heute auf morgen lösen kann, sondern daß wir jetzt erst eben daran sind, an die Frage heranzutreten, und daß noch viele Vorversuche gemacht werden müssen, bis wir zu dem richtigen Ziel kommen. Der Obstbau bereitet bei Düngungsversuchen viel größere Schwierigkeiten als die flach wurzelnden Pflanzen. Wir haben es nicht bloß mit der Düngung der oberen Erdschichten zu thun, sondern wir müssen auch damit rechnen, daß der Dünger in die unteren Schichten hinuntergebracht wird. Die ganze Frage ist außerordentlich umfangreich, und bedarf vielfacher Versuche und Erfahrungen. Das entspricht auch dem Wunsche der Düngerabteilung unserer Gesellschaft, die ebenso wie sie für die Durchführung von Rebendüngungsversuchen große Mittel zur Verfügung stellte, auch bereit ist, diese für Obstdüngungs-Versuche aufzuwenden. Es wird sich darum handeln, daß die Wissenschaft, der hier in dieser Frage der Vorrang gebührt, sich mit der Praxis über einen Versuchsplan einigt, und für die Durchführung dieses Planes werden wir eine möglichst große Zahl von Versuchsanstellern in ganz Deutschland herausfinden müssen, damit nach etwa 10 Jahren — mit solchen Zeiträumen haben wir hier zu rechnen — wir feststellen können, wie die Versuche gewirkt haben, in wie weit der Dünger für die betreffende Obstart der richtige war, in wie weit aber auch — und darin stimme ich mit Herrn Dr. Barth nicht überein — der Boden bei der Düngungsfrage eine Rolle spielt. Ich glaube, daß dieser Punkt wichtiger ist, als man zur Zeit annimmt.

Ich will Ihnen nur noch von einem Düngungsversuche Kenntnis geben, der auf der Eltviller Aue, einer Besitzung des Herrn Freiherr von Stumm-Helberg, bei jungen Obstbäumen zur Durchführung gekommen ist.

Es kamen bei diesem Versuche drei Vorschriften zur Anwendung, nämlich ein solcher von Professor Fleischer, wonach jeder Baum 75 g Chilisalpeter, 225 g Kainit und 225 g Thomasschlacke erhält, alsdann ein zweiter Vorschlag, welcher Professor Wagner vor längeren Jahren aufstellte: 75 g Chilisalpeter, 100 g Kainit und 100 g Thomasschlacke, und als drittes Rezept dasjenige, welches Professor Wagner in seinen neuesten Veröffentlichungen gegeben hat: 66 g Chilisalpeter, 33 g Kainit und 33 g Thomasschlacke. Ein jedes Rezept kam bei 100 Bäumen derart zur Anwendung, daß man im Frühjahre den Dünger auf die vorher sorgfältig gelockerte und gereinigte, zwei Meter im Durchmesser haltende Baumscheibe aufstreute und danach leicht unterhackte.

Um gleichzeitig die Wirkung der verschiedenen Rezepte auch in verschiedenartigen Böden zu probieren, wurde dieselbe Versuchsreihe unter Hinzufügung einer Parzelle mit einer nichtgedüngten gleichgroßen Anzahl von Bäumen in sehr leichtem sandigem, in lehmigem und in thonigem Boden durchgeführt; die Versuchsdauer erstreckte sich auf drei Jahre. Das Resultat ergiebt sich aus nachstehender Tabelle.

Wie die Tabelle zeigt, erzielte man mit dem ältern Wagner'schen Rezept weitaus die besten Resultate, vermutlich wegen der größeren Stickstoffmenge und den dazu in richtigem Verhältnis stehenden Portionen von

Kali und Phosphorsäure. Immerhin bedarf das soviel günstigere Resultat noch weiterer Begründung, die nur durch die Wissenschaft gegeben werden kann.

Rezept:	Versuchsfeld I. Schwerer Boden.	Versuchsfeld II. Mittelschwerer Boden.	Versuchsfeld III. Leichter Boden.
a. Fleischer, (pro Baum 75 g Chilisalpeter, 225 g Kainit und 225 g Thomasschlacke).	Wenig besser wie nicht gedüngt.	Wenig besser wie nicht gedüngt.	Wenig besser wie nicht gedüngt.
b. Wagner, älteres Rezept. (pr. Baum 75 g Chilisalpeter, 100 g Kainit und 100 g Thomasschlacke).	Weit schöner als a und c.	Dunkelgrüne Blätter und kräftige lange Triebe.	Viel kräftiger im Triebe und in der Belaubung als a und c.
c. Wagner, neueres Rezept. (pr. Baum 66 g Chilisalpeter, 33 g Kainit und 33 g Thomasschlacke).	Wenig besser wie nicht gedüngt.	Etwas besser als nicht gedüngt.	Etwas besser als nicht gedüngt.
d. Ohne Kunstdünger.	Leidlich.	Schwache Triebe, gelbe Blätter, Blattläuse.	Schwache Triebe, gelbe Bläster.

Sprechsaal.

Dem Herrn M. P. Andersen für seine mir interessante Mitteilung in Nr. 3 dieser Hefte über die Entstehung des Synonyms Roi Christian für die Birne Graf Moltke dankend, erlaube ich mir zu berichten, daß ich die Birne Graf Moltke vor etwa 18 Jahren aus dem Pomologischen Institute zu Reutlingen empfing. Ein vor etwa 10 Jahren von dem verstorbenen Baumschulenbesitzer Hoflieferanten B. Müllerklein zu Carlstadt a./Main als Neuheit erhaltenes auf einen Probebaum angebrachtes Edelreis der Roi Christian zeigte sich nachher identisch mit Graf Moltke und wird Herr Müllerklein Roi Christian wohl aus Frankreich bezogen haben. Aber außer diesem hat Graf Moltke noch ein anderes Synonym. In einer von Herrn Matthiesen zu Gundsomagle bei Olstykke (Dänemark) mir vor drei Jahren gesandten Kollektion dänischer Kernobstsorten in Edelreisern befand sich eine Alexander Bruns Butterbirne benannte Sorte. Auch diese zeigt sich mit Graf Moltke identisch. Unter den von Herrn Matthiesen gesandten Apfelsorten befand sich eine Sorte, die sich schon jetzt bei mir als sehr wertvoll zeigte

und welche ich deshalb hier bei dieser Gelegenheit erwähne. Sie war Kusterapfel (Degenaeple) benannt und wuchs der Probezweig stark, trug schon im 2. Jahr nach der Veredlung große, schöne, mit dem geflammten Kardinal in Größe, Form und Färbung sehr ähnliche Früchte und da er in der Vegetation auch einige Ähnlichkeit mit demselben hat, so vermutete ich, die Sorte sei mit dem Geflammten Kardinal identisch. Ich hatte mich aber geirrt. Die Früchte reiften mit den allerfrühesten Apfelsorten, waren fein, mürbfleischig, saftig, rosenapfelartig gewürzt, weinsäuerlich und delikat.

C. Hesselmann.

Ausstellungen.

Die der internationalen Obstbauausstellung in St. Petersburg gewährten Vergünstigungen. 1. Alle Ausstellungsgegenstände mit alleiniger Ausnahme von Weinreben und amerikanischen Kartoffeln passieren alle Grenzzollämter transito.

2. Die Zollbesichtigung erfolgt im Ausstellungsgebäude.

3. Nur diejenigen Gegenstände zahlen Zoll, welche entweder auf der Ausstellung verkauft wurden oder im Laufe von 2 Monaten nach Schluß der Ausstellung nicht wieder ins Ausland zurückgeführt worden sind.

4. Lebende Pflanzen, frische Gemüse und Früchte, welche auf Verfügung der Ausstellungsadministration infolge Verderbens vernichtet wurden, sind von der Zollbezahlung befreit.

5. Ausländische Ausstellungsgegenstände, welche nach Schluß der Ausstellung an Museen, Gesellschaften oder ähnliche Institutionen geschenkt wurden, sind von der Zollzahlung befreit.

6. Ausstellungsgegenstände, welche auf russischen Eisenbahnen nach St. Petersburg kommen, zahlen den vollen Tarif; ihre Rückbeförderung geschieht unentgeltlich.

7. Lebende Pflanzen, frische Gemüse und Früchte, welche auf der Ausstellung infolge Verderbens vernichtet werden könnten, mithin die im vorigen Punkte erwähnte freie Rückfahrt verlieren würden, werden auf den Eisenbahnen nach St. Petersburg, resp. zurück mit 50% Rabatt für jede Tour befördert.

8. Der Transport der Ausstellungsgegenstände von den St. Petersburger Landungsplätzen und Bahnhöfen geschieht auf Kosten des Vereins durch die Ausstellungsadministration.

9. Aussteller, welche nach St. Petersburg zur Ausstellung reisen, haben das Recht unentgeltlicher Rückreise in der 3. Klasse bis zu der Grenzstation, welche sie auf der Herreise passierten.

10. Personen, welche als Mitglieder des Kongresses zur Ausstellung reisen, genießen die eben erwähnte Vergünstigung in allen 3 Klassen.

11. Personen, welche alle obenerwähnten Vergünstigungen zu genießen wünschen, erhalten auf ihr Ansuchen vom Vorstande von Rußlands Obstbauverein, besondere Bescheinigungen.

12. Die Platzpreise auf der Ausstellung sind vom Vereinsvorstande bestimmt und zwar abhängig von der Art des betreffenden Gegenstandes, sowie von dem durch ihn eingenommenen Platze, d. i. je nachdem dieser freisteht oder mehr oder weniger durch Nachbarn begrenzt ist.

Die Platzmiete

auf der internationalen Obstbauausstellung in St. Petersburg beträgt für die Quadratarschin, fast genau 1/2 Quadratmeter:

Abteilung	Ausstellungsgegenstände	für den Stand mit: einer offenen Seite		zwei offenen Seiten		drei offenen Seiten		vier offenen Seiten	
		Rubel	Kop.	Rubel	Kop.	Rubel	Kop.	Rubel	Kop.
I.	Frisches Obst und Beeren	2	—	4	—	6	—	8	—
II.	Gemüse	1	—	2	—	3	—	5	—
III	Obst u. Gemüse, gedörrt, eingemacht und alle Fabrikate.								
	A. Konserven, Konfekt, Marmelade, Pastille u. s. w.	2	50	5	—	7	50	10	—
	B. Trockenes Gemüse .	2	—	4	—	6	—	8	—
IV.	Wein	—	—	—	—	—	—	—	—
	A. Traubenwein u. Likör	5	—	7	—	9	—	10	—
	B. Beerenwein u. Cider	3	—	5	—	7	50	9	—
V.	Hopfen u. Arzneipflanzen	—	—	—	—	—	—	—	—
	A. Hopfen	—	75	1	50	2	25	3	—
	B. Arzneipflanzen . .	2	—	4	—	6	—	8	—
VI.	Samenzucht	2	50	5	—	7	50	10	—
VII.	Geräte und Maschinen .	1	—	2	—	4	—	6	—
VIII.	Litteratur u. wissenschaftliche Gegenstände . .	1	50	3	—	4	50	6	—
IX.	Obstbäume und Beerensträucher (mit Sand) .	—	50	1	—	1	50	2	—
	NB. Wer keinen Sand, aber Erde wünscht, hat sich solche zu kaufen u. anzuführen.								

Genf. In der ersten Hälfte des Monats September allgemeine Gartenbau-Ausstellung der kantonalen Gartenbau-Gesellschaft, Anmeldungen an Gebr. Forestier, Tour de l'Ile in Genf.

Leobschütz. Der Obst- und Gartenbauverein veranstaltet im September eine allgemeine Gartenbauausstellung.

Rostock. Obst- und Gemüseausstellung des Obst- und Gemüsebauvereins im Herbst. Anmeldungen an C. Bonstedt, Obergärtner des botanischen Gartens in Rostock, Doberanerstraße 10.

Augsburg vom 8—16. September, Gartenbauausstellung der schwäbisch-bayrischen Gartenbaugesellschaft.

Oesterreichische Reichsgartenbau-Ausstellung. Der allgemeine österreichische Gärtnerverband hat beschlossen im Jahre 1898 eine große allgemeine österreichische Gartenbauausstellung in Wien ins Leben zu rufen.

Programm

für die Versammlung des Deutschen Pomologenvereins in **Erfurt** vom 7. bis 9. Juli 1894.

Sonnabend den 7. Juli.

1. Sitzung Vormittags 9—12 Uhr.

1. Begrüßung der Teilnehmer durch den Vorsitzenden Oekonomierat Späth.
2. Beratung über die vom Deutschen Pomologenverein zum allgemeinen Anbau empfohlenen Steinobstsorten: Kirschen, Pflaumen, Pfirsich und Aprikosen.
3. Referat des Herrn Garteninspektor E. Maurer in Jena über empfehlenswerte Stachel- und Johannisbeersorten zum allgemeinen Anbau mit Einleitung und Vorschlägen hierzu.

2. Sitzung Nachmittags 3—5 Uhr.

4. Fortsetzung der Beratung über die vom Deutschen Pomologenverein zum allgemeinen Anbau empfohlenen Steinobstsorten.

Sonntag den 8. Juli.

3. Sitzung Vormittags 9—12 Uhr.

5. Beratung über die zum allgemeinen Anbau empfehlenswertesten Beerenobstsorten.

4. Sitzung Nachmittags 3—5 Uhr.

6. Beratung über die Aenderung der Statuten des deutschen Pomologenvereins durch die auf der Generalversammlung in Breslau gewählte Kommission und die Vorsitzenden der Sektionen oder deren Stellvertreter.

Montag den 9. Juli.

Ausflug nach dem Thüringer Walde.

Programme über die gleichzeitig stattfindende **Kirschen-, Beeren-** und **Frühobstausstellung** sind durch Herrn Garteninspektor Bergfeld, Erfurt, zu beziehen, gleich wie auch Anmeldungen über auszustellende Gegenstände an genannten Herrn zu richten sind.

Die Thüringer Obstausstellung mit Obstmarkt in Vogelsgarten zu Erfurt und ihre Ergebnisse für die Praxis.

Von G. Bergfeldt, städt. Garteninspektor in Erfurt.

(Schluß.)

Nach dem Vorkommen in der Abteilung I A und F der Ausstellung und nach den Nennungen in den Obsternteberichten stellen sich die Zahlen zusammengezogen wie folgt:

A. Äpfel.

Engl. Winter-Goldparmäne (32 mal); Kaiser Alexander (19); Geflammter Kardinal (19); Danziger Kantapfel (16); Roter Stettiner (16); Gravensteiner (16); Goldreinette von Blenheim (15); Orleans Reinette (13); Große Kasseler Reinette (12); Roter Eiserapfel (12); Goldzeugapfel (11); Gelber Richard (10); Prinzenapfel (10); Graue französische Reinette (10); Zwiebelborsdorfer (9); Edelborsdorfer (9); Cellini (8); Roter Herbst-Calvill (8); Weißer Winter-Calvill (8); Langtons Sondergleichen (7); Grüner Stettiner (7); Schieblers Taubenapfel (7); Gelber Bellefleur (6); Champagner-Reinette (6); Baumanns Reinette (6); Pfirsichroter Sommerapfel (6); Pariser Rambour Reinette (6); London Pepping (5); Charlamowsky (5); Muskat-Reinette (5); Weißer Winter-Taffetapfel (5); Weißer Astrakan (4); Harbert's Reinette (4); Purpurroter Cousinot (4); Gelber Edelapfel (Golden noble) (4); Landsberger Reinette (3); Pleißner Rambour (3); Spätblühender Taffetapfel (3); Virginischer Rosenapfel (3); Großer Bohnapfel (3); Rosenapfel? (2); Graue Stettiner? (2); Köstlicher von Kew (2); Schafsnase (2); Parkers Pepping (2); Carmeliter Reinette (2); Sommer Parmäne (2); Boikenapfel (2); Goldgelbe Sommer-Reinette (2); Pauliner (2) und 68 verschiedene nur einmal vorkommende Sorten, darunter viele zweifelhafte.

B. Birnen.

Napoleons Butterbirn (17); Gute Luise von Avranches (13); Forellenbirn (13); Liegels Winterbutterbirn (13); Bodes Flaschenbirn (11); Hardenponts Butterbirn (11); Coloma's Herbstbutterbirn (10); Grumkower Butterbirn (9); Holzfarbige Butterbirn (9); Diels Butterbirn (9); Esperens Herrenbirn (7); Herzogin von Angoulême (7); Winter Nelis (6); Clairgeaus Butterbirn (6); Herbstbergamotte? (6); Marie Luise (6); Gute Graue (6); Blumenbachs Butterbirn (6); Großer Katzenkopf (5); Gellerts Butterbirn (Harps B.) (5); Wildling v. Motte (5); Köstliche von Charneu (4); Winter-Bergamotte (4); Rheinische Kochbirn (4); Arembergs Butterbirn (4); Muskatellerbirne (4); Graue Herbstbutterbirn (Beurré gris) (3); Winter Dechantsbirn (3); Andenken an den Kongreß (3); Neue Poiteau (3); Amanlis Butterbirn (3); Petersbirn (3); Leipziger Rettigbirn (3); Weiße Herbst-Butterbirn (Beurré blanc) (3); Kleine Muskateller (2); Stuttgarter Gaishirtel (2); Schnepfenbirn (2); Rote Herbst-Bergamotte (2); Esperens Bergamotte (2); Schweizerhose (2); Sommerbergamotte (2); und 39 verschiedene nur einmal vorkommende Sorten, darunter zahlreiche mit Lokalnamen.

Die gesperrtgedruckten Sorten sind im Normalsortiment des deutschen Pomologenvereins verzeichnet, ihr zahlreiches Vorkommen beweist, daß sich dieses Sortiment in der Praxis immer mehr und mehr Eingang verschafft und den Obstzüchtern eine vortreffliche Handhabe bei Auswahl der zur Anpflanzung benötigten Bäume gegeben hat. Die zahlreich verzeichneten nicht dem Normalsortiment angehörenden Sorten sind solche, die sich in Thüringen meist einer weiten Verbreitung erfreuen.

Trotz der noch sehr zahlreich auftretenden Sorten erkennt man doch die für unsere Lagen geeignetsten durch ihr Vorkommen in den Sortimenten fast aller Aus-

steller und der hierdurch bedingten hohen Zahlen in den vorstehenden Aufstellungen. Möchten sie für viele ein Fingerzeig sein bei der Wahl ihrer Sorten bei Neupflanzungen, möchte es hier in Deutschland, wie in den Vereinigten Staaten von Nord-Amerika so weit kommen, daß nur sehr wenige Sorten den großen Markt beherrschen, die gekannt vom Käufer und Verkäufer ein leichtes, flottes Geschäft ermöglichen.

Wie ich schon oben erwähnte, war mit der Ausstellung ein Obstmarkt verbunden, der zum ersten Male imstande war, die Nachfrage nahezu zu befriedigen. Die seit einigen Jahren erst ins Leben gerufenen Obstmärkte erfreuen sich immer größerer Beliebtheit und obgleich manche unangenehme Erfahrungen namentlich mit unreellen Verkäufern gemacht worden sind, wendet sich doch das Publikum gern den Obstmärkten zu, da diese den ungewissen Verkäufen nach Körben gesteuert haben und weil meist nur das beste Speiseobst dort zum Verkauf ausgeboten wurde.

Soweit das Obst nach Mustern verkauft wurde, war dieses Mal die Neuerung getroffen worden, daß den Mustern bei ihrer Auslieferung an die Käufer zu deren Sicherheit der Stempel des Erfurter Kreisobstbauvereins aufgeklebt wurde. Diese Einrichtung hat den Zweck, dem Verkäufer die, durch den Stempel identifizierten Proben vorhalten zu können, wenn es ihn schlecht zu liefern gelüsten sollte, gleichzeitig können sich Mitglieder des ebenerwähnten Vereins jederzeit bei entstehenden Klagen überzeugen, ob diese gerechtfertigt sind oder nicht. Werden diese Beanstandungen als bestehend anerkannt, so wird, wenn nicht auf gerichtliche Entscheidung angetragen wird, der Ausschluß des Verkäufers auf den künftigen Märkten vorgemerkt.

Der heurige Umsatz auf dem Markt betrug 161 $^{7}/_{10}$ Zentner im Werte von 1601,86 Mk. Davon entfallen auf Äpfel 154 $^{9}/_{20}$ im Werte von 1520,21 Mk., auf Birnen 7 $^{1}/_{4}$ Zentner für 79,15 Mk. und Pflaumen $^{1}/_{2}$ Zentner auf 2,80 Mk. Auch eine Partie Weintrauben und zahlreiche ausgestellte Sortimente wurden verkauft, sind aber nicht in der obigen Summe enthalten.

In größeren Posten wurden folgende Sorten verkauft: Engl. Winter-Goldparmäne 19 $^{1}/_{4}$ Zentner à Mk. 12, Edelborsdorfer 11 $^{3}/_{4}$ Zentner à Mk. 10, Graue französische Reinette 10 $^{1}/_{4}$ Zentner à Mk. 8, Geflammter Kardinal 9 Zentner à Mk. 9, Pariser-Rambour Reinette 5 $^{1}/_{4}$ Zenter à Mk. 12, Gravensteiner 6 Zentner à Mk. 20, Danziger Kantapfel 5 Zentner à Mk. 10, Gloria Mundi 4 Zentner à Mk. 8, Reinetten gemischt 13 $^{3}/_{4}$ Zentner à Mk. 8—12, Roter Eiserapfel 3 $^{3}/_{4}$ Zentner à Mk. 8, Zwiebelborsdorfer 3 $^{1}/_{2}$ Zentner à Mk. 8, Orleans Reinette 3 Zentner à Mk. 8, Weißer Winter-Calvill 1 $^{1}/_{2}$ Zentner à Mk. 20. Ferner große Kasseler Reinette, Goldzeugapfel, Oberdiecks-, Forellen-Reinelte, Goldreinette von Blenheim in geringeren Mengen.

Die Birnen kosteten durchschnittlich Mk. 12 pro Zentner und wurde nach Liegels Winterbutterbirn, Weiße Herbstbutterbirn, Diels Butterbirn, Grumkower Butterbirn, Forellen, Herzogin von Angoulême stark gefragt.

Meine mir gestellte Aufgabe halte ich hiermit für gelöst und schließe mit dem Wunsche, daß ein jeder, der Ausstellung und Obstmarkt besucht hat, an beide mit Freude zurückdenken möge.

Handelsberichte.

Die Ergebnisse des Weinbaus in Württemberg i. J. 1893. Nach den Veröffentlichungen des K. Statistischen Landesamts betrug die gesamte im Ertrag gestandene Weinbaufläche 17256 ha, d. i. 79 % der dem Weinbau im Lande überhaupt dienenden Fläche. Gegenüber dem Vorjahr ist dieselbe, hauptsächlich infolge Kulturveränderungen, um 300 ha zurückgegangen. Die gesamte Weinernte ergab 276 181 hl. Dieselbe übertrifft den Ertrag des Vorjahrs mit 157 142 hl um 76 %, den des Jahres 1891 mit 57 509 hl um beinahe das vierfache, bleibt jedoch im Vergleich mit dem Durchschnitt der 66jähr. Vorperiode 1827/92, welcher sich zu 401 462 hl berechnet, immer noch um 31 % zurück. Quantitativ noch weniger

ergiebig waren seit 1827, abgesehen von den bereits angeführten Herbsterträgen der Jahre 1891 und 1892, die 22 Jahrgänge: 1830, 1831, 1838, 1841, 1843—45, 1851, 1852, 1854—56, 1860, 1861, 1864—66, 1871, 1879, 1880, 1882 und 1886. Ein ha gab durchschnittlich 16,00 hl Wein, gegen 8.95 im Vorjahr und 3,21 im Jahre 1891, während die mittlere Jahresernte von 1827 bis 1892 mit 21.72 hl per ha berechnet ist. Für die unterschiedenen, natürlichen Landesteile bewegt sich der letztjährige Hektarertrag zwischen 2,99 hl im Taubergrund und 50,00 hl in der Bodenseegegend (im Vorjahr zwischen 3,17 hl im Taubergrund und 14,73 hl in der Bodenseegegend), innerhalb dieses Rahmens hatte ferner das Kocher- und Jagstthal 8,17, das Remsthal 13,95, das Enzthal 16,32, das untere Nekarthal 17,73, das Zabergäu 19,34, das obere Neckarthal mit Albtraufe 24,88 hl vom ha zu verzeichnen.

Centralstelle für Obstverwertung in Frankfurt a. M. Wie nicht anders zu erwarten war, sind der Centralstelle schon erhebliche Angebote in früh zur Reife kommenden Obstsorten zugegangen und auch Nachfragen liegen in erfreulicher Zahl vor. Angeboten sind z. B. Erdbeeren (Garten- und Walderdbeeren) circa 23 000 kg, Johannisbeeren (schwarze, weiße und rote) ca. 22 000 kg, Stachelbeeren ca. 13 000 kg, Heidelbeeren täglich 100 Ctr., Himbeeren ca. 20 000 kg, Kirschen 7000 kg, Aprikosen 7500 kg, Pfirsische 2100 kg, außerdem größere Mengen Mirabellen, Reineclauden, Pflaumen. Ein Fehler ist es immer noch, daß das verkäufliche oder gewünschte Quantum nicht in Zahlen angegeben, sondern häufig von „größeren Posten", „jeder Menge" u. s. w. gesprochen wird. Das erschwert aber die Vermittelung und es werden daher alle Interessenten ersucht, die Menge wenigstens annähernd anzugeben, eine genaue Bestimmung ist ja natürlich nicht immer möglich, aber ungefähr weiß der Produzent doch, welchen Ertrag er zu erwarten hat, und der Konsument, wie viel er von dieser oder jener Obstsorte braucht. Da das jetzt zur Reife kommende Beerenobst längeres Lagern nicht verträgt, so werden die Konsumenten gut thun, wenn sie der Centralstelle schnellstens ihren Bedarf mitteilen. Es sei nochmals auf die unentgeltliche Vermittelung hingewiesen, sowie darauf, daß, einmal wegen der zu führenden Statistik, dann um die Bekanntgabe von Adressen einstellen zu können, wenn der Vorrat erschöpft oder der Bedarf gedeckt ist, alle Abschlüsse sofort dem Komite unter der Adresse „Centralstelle für Obstverwertung in Frankfurt a. M., Gneisenaustraße 15", mitzuteilen sind.

23./5. 1894.

Mitteilungen.

Nachtrag zur Champignonzucht. Infolge meines kleinen Aufsatzes über Champignonzucht in Nro. 1 der Pomol. Monatshefte 1894 S. 20 sind mir vielfache Fragen zugegangen; in ähnlicher Weise ist auch bei Herrn Kittel angefragt worden, weshalb er in Nro. 4 der Vegetarischen Rundschau 1894 S. 113 weitere Mitteilungen bringt, die ich hiermit einem größeren Leserkreise übergebe:

„Was nun die Ergänzung von Champignons auf die von mir angeführte Art anbelangt, so sei ausdrücklich bemerkt, daß eine Anwendung von Champignonbrut ganz und gar unnötig ist. Die Champignonbrut ist nichts anderes, als Rindermist in gepreßtem Zustande in einer Weise hergestellt, daß er das Champignonmycelium enthält. Diese Keime scheinen überhaupt an vielen Futterpflanzen zu haften und so in den tierischen Körper zu gelangen. Dieser giebt sie unverdaut ab, so daß sie sich, in geeignete Verhältnisse kommend, zu Pilzen entwickeln können. Zum Einschlag muß Kleehülsenstaub verwendet werden, nicht Kleeabfall oder gar Kleesamenausputz, denn sie taugen absolut zu gar nichts, als höchstens zum Verunreinigen des Bodens."

Die Beete müssen möglichst schattig, doch warm angelegt werden. Die Pflege besteht im fortwährenden Feuchterhalten; ein Zudecken u. s. w. ist nicht erforderlich. Die Tragfähigkeit tritt nach 3—4 Monaten ein und ist sehr bedeutend; die Pilze, unbestreitbar echte eßbare Champignons, sind groß, von schönster reinweißer Farbe

mit rosarotem Fächerwerk und vorzüglich im Geschmack. Sie werden nicht so rasch „alt“, wie die unter Stroh auf Misthaufen getriebenen. Die Ertragsmasse per Quadratmeter kann ich nicht angeben, doch ist dieselbe recht beträchtlich.“

„Die Beete sind mehrere Jahre ertragsfähig; schon im zweiten Jahre beginnen sie mit dem Eintritt der warmen Witterung zu tragen und dauert die Nutzung bis zum Eintritt der Fröste. Will man ein Übriges thun, so bestreut man die Beete im Herbste auf etwa 20 cm mit halbvergorenem, strohigem Rindsdung, der im Frühjahr wieder mit dem Rechen abgenommen wird; notwendig ist dies nicht, aber die Erträge werden dadurch sehr gesteigert.“

„Dieses Jahr dürfte in Deutschland an Kleehülsenstaub wohl etwas Not sein, da die vorjährige Mißernte an Futter sicher die meisten Landwirte an der Kleesamenproduktion verhinderte; doch muß bemerkt werden, daß dieser Staub eine absolut wertlose Sache ist, die sich zu gar nichts anderem eignet, als zum Wegwerfen; selbst für den Dunghaufen ist sie zu schlecht, da in ihr meistens die winzig kleinen Samen von Kleeseide vorkommen. Beim Ankauf wäre daher nur ein minimaler Betrag, im allerhöchsten Falle 50 Pfennige per 100 Liter zu bewilligen; 5—8 Mk. für Kleesamenabfall zu bewilligen, wäre fortgeworfenes Geld.“

Dieser Auslassung des Herrn Leopold Kittel in Czernowitz möchte ich weitere Verbreitung schaffen, die zugleich als Antwort auf die an mich gerichteten Anfragen dienen mag. Ich wiederhole zugleich den Wunsch und die Bitte, die Erfolge oder Mißerfolge in den Pomol. Monatsheften bekannt zu geben.

Westend-Charlottenburg. Dr. Herm. Fischer.

Den ehmaligen Zöglingen des Pomologischen Instituts zur freundlichen Nachricht, daß der früher im schönsten Blütenflor gestandene Verein **Hortologia** in diesem Jahre wieder neu ins Leben gerufen und in der alten Weise wie früher weiter geführt wird.

Über die **Obstblüte** und den **Ansatz der Früchte** hier im bergischen Lande teile ich mit, daß ich in meinem langen Leben noch nie eine so reiche Blütenpracht aller Obstbäume gesehen, wie in diesem Jahr. Alle Obstgattungen haben reich, ja, die Birnen mehr wie überreich angesetzt, so daß die Äste und Zweige derselben von der Unmasse der jungen Früchte schon jetzt sich neigen, und wir hier bei günstiger Witterung eine überaus reiche Obsternte zu erwarten haben.

C. Hesselmann,
Witzfelden (Rheinpreußen).

Biewigs neue Sechsmonats-Erdbeere ohne Ranken. Von derselben wird gesagt, daß die Blüte im April beginne und 14 Tage später die Ernte, welche unter täglichem Pflücken sechs volle Monate andauere. Die Früchte sollen die Größe einer mittleren Kirsche besitzen, das feine Aroma der Walderdbeere haben und sich frei auf hochstehenden Stielen über dem Laubwerke erheben. Die Monatserdbeeren ohne Ranken sind hauptsächlich zu Einfassungen zu empfehlen.

Herstellung von Rosinen aus Kirschen. Herr Karl Huber, Vorsteher des Pomologischen Instituts in Kassel, machte im vorigen Jahre in der dortigen Obstverwertungsstation den Versuch, aus Süßkirschen ein **rosinenartiges** Produkt herzustellen. Die Versuche bewiesen, daß bei geeigneter Auswahl des Rohmaterials sich ein Produkt herstellen läßt, welches den Vergleich mit den aus dem Auslande bezogenen Rosinen nicht zu scheuen braucht. Zur Herstellung dieser Kirschrosinen eignen sich nur ganz hellfarbige, recht süße Sorten. Die Früchte werden von den Stielen befreit und auf der Dörre — die Geisenheimer Herddörre von Mertens eignet sich für den Kleinbetrieb hierzu ganz ausgezeichnet — langsam angetrocknet. Ist der Trockenprozeß soweit beendet, daß ein Saftverlust nicht mehr zu befürchten ist, so werden die Kirschen entsteint, etwas platt gedrückt und auf der Dörre fertig getrocknet. Bei Verwendung recht süßer Sorten ist der Geschmack solcher Kirschrosinen von dem der in dem Handel befindlichen Traubenrosinen kaum zu unterscheiden. Je hellfarbiger die verwendete Sorte, desto schöner das getrocknete Produkt.

Bebaute Weinbergsflächen. Deutschland bebaut 600,000 Morgen, Frankreich 2,000,000, Ungarn 1,600,000 Morgen mit Weinreben.

Berichtigung.

In Heft 5 der Pomol. Monatshefte hat sich auf Seite 108 unter „Mittel zur Vertilgung von Blattläusen“ ein kleiner Druckfehler eingeschlichen. Es heißt: „Man kauft 1 kg Quassiaholz und kocht es in 1 l weichem Wasser“, statt 1 l muß es 10 Liter heißen.

Fragekasten.

Hr. C. Hesselmann, Wilhelmsthal bei Witzfelden, (Rheinpreußen). Voriges Jahr stellte sich an meinen Apfelbäumen der Mehltau ziemlich stark ein. Die von demselben befallenen Zweige entfernte ich sofort nach Erscheinen des Pilzes und schnitt alles einjährige Holz, welches mit demselben behaftet war, an dem ich aber den Pilz den Sommer oder Anfang Herbst hindurch nicht gesehen, die sich aber früher entblätterten, noch vor dem Laubabfall des gesunden Holzes fort. Obgleich diese mühevolle Arbeit nicht vergeblich gewesen, wirkte sie doch nicht radikal. Denn dieses Jahr tritt die Krankheit wieder auf und zwar sind einzelne Sorten: Boikenapfel, Cludius Herbstapfel, Weißer Astrakan, Virginischer Rosenapfel ꝛc. besonders stark heimgesucht, während andere Sorten, die zwischen diesen stehen, ganz verschont geblieben sind. Ich frage ergebenst an: Welches ist das beste Mittel, den Mehltau an den Apfelbäumen zu beseitigen?

Antwort: Als bestes Mittel gegen den echten Mehltau (Erysiphe) auf Apfelblätter und Blüten erwies sich stets das Schwefeln. Man wendet gewöhnlich Schwefelblume oder gepulverten Schwefel an. Zahlreiche Apparate sind mit der Zeit für diesen Zweck hergestellt, die das Schwefeln erleichtern resp. vollständiger ermöglichen als mit der Hand. In nebenstehender Zeichnung führen wir den einfachsten und weniger kostspieligen Apparat an, der aber trotzdem seinen Zweck vollkommen erfüllt. Es ist dies der bekannte Tiroler Traubenschwefler. Jedoch ist zu bemerken, daß eine einmalige Anwendung des Schwefelns nie genügt. Beobachtungen zeigten, daß je öfter geschwefelt um so günstigere Resultate erzielt wurden.



Tiroler Traubenschwefler.

Von C. Mach in St. Michele finden wir in den Pomologischen Monatsheften Jahrgang 1884 auf Seite 170 seine Beobachtungen über das Schwefeln und sagt er wörtlich: „Die Wirkung des im Handel vorkommenden Schwefelpulvers hängt zum größten Teile von dem Grade seiner Feinheit ab.“ Wir verweisen den Fragesteller auf diesen Artikel. — Auch die Tageszeit, wann man schwefelt, scheint einen nicht zu unterschätzenden Einfluß zu haben. So berichtet Professor Dr. Sorauer, daß nach brieflichen Mitteilungen in Syrien der Mehltau alljährlich in der Nähe des Meeres auf den Reben zu finden war. Versuche zeigten, daß das Schwefeln da nur dann von Erfolg war, wenn es in der Mittagszeit ausgeführt wurde, dagegen

zeigten Experimente, die des Morgens, wenn die Blätter betaut, keine günstige Wirkung. Von anderen Seiten wird wieder hervorgehoben, daß selbst wolkenloser Himmel und die brennende Sonne das Schwefeln erfolgreich machen. Jedenfalls sind in dieser Beziehung eigene Erfahrungen die besten. Sehr vorteilhaft erwies es sich, wenngleich im Frühjahr alle vom Mehltau befallenen Blütenstände und Blätter weggenommen wurden, dies ist bei Zwerg- und Spalierobst leicht durchführbar, bei hohen Bäumen jedoch nicht. In diesem Falle ist aber bei starkem Auftreten dieser Krankheit eine Untergrundsdüngung am Platze, wodurch auf eine schnelle und zugleich gute Entwickelung neuer Blätter hingewirkt wird und somit der Pflanze gleich neue Arbeitsapparate wieder gegeben werden. Mehltau treffen wir häufig den ganzen Sommer auf den Blättern und wird nicht selten großer Schaden dadurch verursacht. Die Haustorien (Saugapparate) des Pilzmycels entziehen den Blättern in erster Linie Nahrung, ferner wird dadurch die Assimilation und Transpiration der Blätter bedeutend erschwert, wodurch dann auch häufig das Abfallen der Blätter verursacht wird. Gegen den echten Mehltau der Reben (Oidium Tuckeri) werden in der Weinlaube statt der Schwefelblasbälge zum Schwefeln Säckchen empfohlen. Man benützt dazu alte Mehl- oder Getreidesäcke und macht daraus Säckchen von circa 25 cm Länge und 12 cm Durchmesser. Sie haben den Vorteil, daß beinahe gar kein Schwefelmehl verloren geht, während dies bei den Schwefelblasbälgen unvermeidlich ist. Außerdem soll das Schwefelmehl mittelst der Säckchen auch bedeutend gleichmäßiger und feiner sich verteilen lassen.

Jedes Säckchen wird zu drei Vierteilen mit feinem Schwefelmehl gefüllt und dann, mit der Hand das Säckchen oberhalb der Reben schüttelnd, das Schwefelmehl auf diese verteilt. Versuche, die sowohl mit Schwefelblasbälgen als auch mit solchen Säckchen gleichzeitig ausgeführt wurden, gaben zum Vorteil der Säckchen großen Unterschied sowohl in Quantität des verbrauchten Schwefels, als auch an Zeit und Mühe. Es wäre gewiß diese Art des Schwefelns der Nachahmung wert und so gut wie es sich bei Reben erwies, dürfte sich dies auch wohl bei niedrigeren Spalieren resp. Zwergbäumen äußerst leicht vornehmen lassen. C. P.

Herr August Würrschmidt Nisson Wisconsin V. St. Amerika. Welche Stachelbeeren (ohne Rücksicht auf Farbe) würden Sie nennen, welche „Downing" an Ertrag gleich kommt und nicht kleiner ist als jene. Eine solche Sorte wäre von großem Wert für uns hier. „Industrie" gedeiht hier nicht so wie drüben. „Revol Jacket" ist neulich eingeführt aber noch zu unbekannt.

Antwort: Unter den bei uns in Deutschland sich durch große Fruchtbarkeit und kräftigen Wuchs des Strauches, sowie Güte der Beeren hervorragend auszeichnenden Stachelbeersorten würde ich in erster Linie — neben Industry — Whitesmith auch Jolly miner und Smiling beauty nennen und empfehlen. Die Früchte dieser vier Sorten sind sämtlich größer, als die von Downing. Ob dieselben jedoch in Amerika gedeihen und für die dortigen Verhältnisse von Wert sind, entzieht sich meinem Urteil. Nur das ist mir bekannt, daß die genannte Whitesmith in zuverlässigen amerikanischen Baumschulen, z. B. Ellwanger und Barry in Rochester N. Y., vermehrt und von denselben verbreitet wird. Downing und Fuller haben dieselbe auch in ihr engeres Stachelbeer-Sortiment aufgenommen.

L. Maurer.

Personalien.

Am 11. März abends 7 Uhr starb der Mitgründer des Oberschlesischen Gartenbauvereins zu Oppeln, bisheriger Kassenführer, Herr Kunstgärtner Glowka im ehrwürdigen Alter von 83 Jahren.

F. Ladewig, Obergärtner des von Dr. E. Regel begründeten, von Anfang an durch J. Kesselring geleiteten pomologischen Gartens in St. Petersburg, feierte am 29. März sein 25jähriges Dienstjubiläum.

Maurice de Vilmorin, Kunst- und Handelsgärtner in Paris ist zum Ritter der Ehrenlegion ernannt.

Viktor Lemoine, Kunst- und Handelsgärtner in Nancy, wurde zum Offizier ernannt.

Dem Kaufmann Karl Dippe in Quedlinburg ist der Charakter als Kommerzienrat verliehen worden.

Heinrich Maertens, bisher Obergärtner und Lehrer am Pomologischen Institut zu Reutlingen, hat mit dem 1. Mai die L. Pohligsche Kunst- und Handelsgärtnerei in Eisenach käuflich übernommen.

Ökonomierat Spaeth, I. Vorstand des Deutschen Pomologen-Vereins in Rixdorf Berlin, wurde zum Generalkommissar für Deutschland der internationalen Obstbauausstellung in St. Petersburg ernannt und können durch denselben Anmeldeformulare für die Ausstellung bezogen werden.

Deutscher Pomologenverein.

Am 5. Mai cr. hatte der Vorsitzende des Deutschen Pomologenvereins, Ökonomierat Späth, mehrere Mitglieder des Vereins aus Berlin und Umgegend zu einer Besprechung in Vereinsangelegenheiten nach dem Klub der Landwirte eingeladen.

Der Vorsitzende berichtete, daß die Gruppe II „Gartenbau" der Thüringer Gewerbe- und Industrieausstellung, welche Anfang Juli d. J. eine **Kirschen-, Beeren- und Frühobstausstellung** in **Erfurt** veranstaltet, den Deutschen Pomologenverein eingeladen hat, gelegentlich dieser Ausstellung seine **Versammlung***) abzuhalten. Die anwesenden Herren waren einstimmig dafür, der freundlichen Einladung Folge zu leisten und die Versammlung abzuhalten.

Gleichzeitig soll auch die Beratung über die Änderung der Statuten des Vereins durch die auf der Generalversammlung in Breslau gewählte Kommission stattfinden.

Auf Anregung des Vorsitzenden wurde ferner beschlossen, zur Sichtung des Kirschensortiments an alle Mitglieder des D. P.-V. Fragebogen zu senden, um dadurch Urteile über die besten und empfehlenswertesten Sorten zu erhalten.

Ökonomierat Späth berichtete auch über den Stand der Druckarbeiten des Berichtes der Generalversammlung in Breslau und bedauerte, daß, trotzdem das vollständige Manuscript bereits Anfang Januar d. J. der Druckerei zugegangen ist, es derselben doch noch nicht möglich war, den Bericht fertig zu stellen.

*) Programm der Versammlung des Deutschen Pomologenvereins s. S. 129.





Rote Maipfirsich von Brigg.

(Rouge de Mai de Brigg.)

Rote Maipfirsich von Brigg.

(Rouge de May de Brigg).

Mit kolorierter Abbildung.

Von Fr. Lucas.

Als vor etwa 15 Jahren die ersten amerikanischen Frühpfirsiche sich bei uns einbürgerten, freute man sich überaus, schon von Mitte Juli ab reife Pfirsiche ernten zu dürfen und mit Recht wurden solche ganz allgemein empfohlen, da die Bäume vielfach dauerhafter sind, als viele unserer französischen Sorten. Von Jahr zu Jahr wurden immer noch früher reifende eingeführt und so zeigt unser heutiges Bild eine Frucht, die den Namen Maipfirsich trägt, demzufolge schon im Mai reifen soll. In wie weit dieses unter unserem mehr rauhen Klima stattfindet, wird die Erfahrung lehren, nach den über sie gegebenen Notizen soll sie die früheste aller bis jetzt bekannten Frühpfirsiche sein. Von Transon frères bezog ich sie schon im Jahre 1886 und erntete 1890 die ersten Früchte von einem Topfbaum, der etwas angetrieben wurde, Ende Juni in der Vollkommenheit, wie sie unser Bild zeigt.

Transon sagt über dieselbe: Die Frucht hat 21—22 cm im Umfange, sie ist eine der größten aller Frühpfirsiche und von vorzüglicher Qualität. Es ist die einzige Frucht, welche schon im Mai auf den Markt gebracht werden kann.

Der Erzieher dieser Sorte, „Herr Brigg", bringt und verkauft die Früchte weitaus früher als jede andere und steht dieselbe daher, was frühe Reife anbetrifft, einzig da. Hier reiften die Früchte im Topfe gezogen und etwas angetrieben, Ende Juni, sie sind stark mittelgroß, plattrund, mit tiefer Bauchfurche versehen; der Stempelpunkt, auf einer kleinen Warze sitzend, ist etwas eingedrückt; die Haut ist mäßig dick, stark wollig und sehr schön beduftet; die Farbe blaßrot, vielfach die grüngelbe Grundfarbe durchblicken lassend; das Fleisch ist sehr saftreich, weißgelb, schwach gewürzt; Stein meist gut ablösig; der Baum ist von mittelstarkem Wuchse. Die Rote Maipfirsich von Brigg ist in den meisten größeren Baumschulen zu haben.

Die frühesten Kirschensorten.

Von Fr. Lucas.

Unter dem 5. Juni sandte mir Herr L. Späth, Rixdorf, die sechs nachstehend beschriebenen Kirschensorten in vollkommener Reife und schöner Entwickelung zur Kenntnisnahme. Ich benutze diese Gelegenheit, weiteren Kreisen

dieselben als die frühesten mir bekannten Herzkirschen vorzuführen und darauf hinzuweisen, daß gerade diese Kirschen infolge ihrer frühen Reife als Marktkirschen von größter Bedeutung sind.

Früheste der Mark. I. Schwarze Herzkirsche, a rundsteinig, **. Frucht: von mittlerer Größe, rundlich, am Stempelpunkt und Stiel stark abgeplattet; Stempelpunkt vertieft sitzend; eine flache, jedoch sichtbare Naht vom Stempelpunkt bis zum Stiele, teilt die Frucht in zwei Teile. Stiel: mittellang (etwa 4 cm lang), grün, meist etwas gebogen. Haut: leuchtend rot, in schwarzrot übergehend, fein punktiert, was jedoch nur bei helleren Früchten zu sehen. Fleisch: ziemlich fest, saftreich, dunkelrot, mit nur wenig färbendem Safte, sehr süß, erfrischend, jedoch ohne besonderes Gewürz. Stein: mittelgroß, rundlich, mit starker dreiteiliger Kante. Reifezeit: 1. Woche der Kirschenzeit; Ende Mai, Anfang Juni. Baum: nach Späth kräftig wachsend, sehr früh- und reichtragend.

Die Sorte ist eine neue deutsche Züchtung und wurde 1887/88 zuerst in den Handel gebracht.

Coburger Maiherzkirsche, Illustr. Handb. Nr. 2. I. Schwarze Herzkirsche, a. rundsteinig, **†. Eine schöne ältere und bewährte Frühkirsche von mittlerer Größe, stumpf-herzförmig, schwarzbraun, oft fast schwarz. Das Fleisch ist fest, vollsaftig, von angenehmem, süßsäuerlichem Geschmack. Stein: ziemlich groß, rundlich, stark, dickbackig. Reifezeit: 1. Woche der Kirschenzeit. Sehr empfehlenswerte Frucht.

Frühkirsche von Boppard. III. Bunte Herzkirsche, a. rundsteinig, **†. Frucht: mittelgroß bis groß, abgestumpft-herzförmig; Stempelpunkt obenauf sitzend, bisweilen etwas vertieft. Stiel: mäßig lang (3,5 cm lang), grünlich, meist gerade, in weiter und tiefer, schüsselförmiger Einsenkung sitzend. Haut: lebhaft kirschrot, zahlreich fein punktiert. Fleisch: fest, fast einer Knorpelkirsche ähnlich, süß, saftreich, hellrot mit wasserhellem Saft, angenehm gewürzt. Stein: ziemlich groß, rundlich, dickbackig, breitgefurcht. Reifezeit: Diese Sorte soll die früheste aller rheinischen Süßkirschen sein und schon zum 20.—25. Mai reifen. Baum: wächst kräftig, fast kugelförmig.

Frühe Maiherzkirsche. Illustr. Handb. Nr. 1. I. Schwarze Herzkirsche, c ovalsteinig, **†. Frucht: mittelgroß, herzförmig; Stempelpunkt obenauf sitzend oder nur wenig vertieft; in der Form veränderlich, bald höher, bald weiter gebaut. Haut: glänzend, rot, in voller Reife dunkelbraunrot. Fleisch: dunkelrot, wie auch der Saft, saftreich, süß, sehr angenehm, von erfrischender Säure. Stein: mittelgroß, oval, glatt, feinkantig. Reifezeit: 1. Woche der Kirschenzeit. Baum: stark wachsend und reichtragend. Eine verbreitete und sehr beliebte Marktfrucht.

Frühe Herzkirsche von Mathère. I. Schwarze Herzkirsche, c. ovalsteinig, **†. Frucht: klein, rundlich, gegen den Stempelpunkt etwas verjüngt; Bauchkante ziemlich tief einschneidend, wodurch die Frucht etwas breitgedrückt erscheint. Stiel: kaum mittellang (3 cm lang), sehr dünn, grün bleibend. Haut: glänzend, braunrot, in schwarzbraun übergehend. Fleisch:

dunkelrot mit färbendem Saft, sehr süß, saftreich, wenig gewürzt. Stein: mittelgroß, oval, mitunter rundlich, feinkantig. Reifezeit: 1. Woche der Kirschenzeit. Eine sehr gute, frühe Kirschensorte.

Schöne von Orleans. Illustr. Handb. Nr. 117. III. Bunte Herzkirsche, b. spitzsteinig, **†. Frucht: mittelgroß, stumpf-herzförmig; Stempelpunkt vertieft sitzend; durch zwei Furchen, die vom Stempelpunkt zur Stielhöhle gehen, ist die Frucht in zwei Hälften geteilt und erhält dadurch eine etwas gedrückte Form. Stiel: ziemlich lang (4,5 cm lang), dünn, häufig gebogen, grün, sitzt in enger Einsenkung. Haut: dünn, von Grundfarbe gelblich, sonnenwärts hellblutrot verwaschen und marmoriert. Stein: mittelgroß, stumpfspitz, dickbackig, feinkantig. Fleisch: schwach gerötet mit wasserhellem Saft, süß, saftreich, von angenehmem Geschmack. Reifezeit: 2. Woche der Kirschenzeit. Baum: mittelstark wachsend, von gedrungenem Kronenbau, überaus fruchtbar.

Eine altbekannte, frühe Bunte Herzkirsche, wertvolle Marktfrucht.

Der rote Triersche Weinapfel.

Herr J. P. Hegner ersucht uns, unsern Lesern nachstehend Kenntnis eines Aufsatzes, der im Praktischen Ratgeber erschien, zu geben, und kommen wir, da wir den roten Trierschen Weinapfel in jeder Beziehung zur Obstweinbereitung empfehlen können, dieser Aufforderung sehr gerne nach.

Ein unerwarteter Erfolg in der Versuchskellerei des Praktischen Ratgebers.

Nun haben wir uns schon 6 Jahre lang abgemüht, Apfelsorten herauszufinden, die brauchbar sind zu Apfelwein. Wir haben der Reihe nach gegen 20 Sorten einzeln geprüft, die Goldparmäne, die ganz vorzüglichen Wein gab, die Graue französische und die Canada-Reinette, die ebenso wie alle übrigen grauen Reinetten ersten Ranges waren, dann den Luikenapfel, den beliebten Mostapfel der Württemberger, die Gubener Warraschke, die bei einer Sortenkonkurrenz den ersten Preis erhielt. Kurz, wir haben recht hübsche Erfolge gehabt. Jetzt ist nun aber ganz unerwartet ein Fall eingetreten, der alle bisherigen Ergebnisse in den Schatten stellt. Es wurde die Apfelweinsorte der Zukunft entdeckt. In der Versuchskellerei liegt ein Sortenfaß, und wenn der Praktische in den Keller geht, so trinkt er immer nur aus diesem Fasse.

Im vorigen Herbst wurden von 14 Zentner Äpfeln 505 l Most gekeltert. Das macht auf den Zentner 36 l, ein ganz ungewöhnliches Ergebnis, denn gewöhnlich bringt der Zentner Äpfel nur 30 l und die außerordentliche Ergiebigkeit dieses Apfels hat für die Apfelweinkelterei den allergrößten Wert. Nun nimmt man an, daß der Saft bei einer Sorte, die so große Ausbeute giebt, dünn und wässerig ist. Das war hier nicht

der Fall, der Saft hatte 48° Zuckergehalt nach Öchsle und 17‰ Säure gehalt. Er war schon als süßer Saft voll und kräftig und hat sich vorzüglich weiter entwickelt. Es ist ein Wein von angenehmstem, reinstem Geschmack, jeder unangenehme Nebengeschmack (Kerngeschmack), der den meisten Apfelsorten eigen ist, fehlt vollständig; trotz der hohen Säure ist der Wein süß und lieblich, kurz, nach dem Urteile aller Kenner, die ihn bisher in der Versuchskellerei geprüft haben, ein Wein allerersten Ranges.

Nun aber die Sorte: Es ist der **Rote Trierische Weinapfel.**

Zu diesem Aufsatz bemerken wir:

Wir freuen uns, daß der Praktische Ratgeber dem Roten Trierschen Weinapfel ein solches Wertzeugnis für die Apfelweinbereitung ausstellt, das für dessen allgemeine Verbreitung in ganz Deutschland sicher von den besten Folgen begleitet sein wird. Jedoch müssen wir dagegen Einspruch erheben, daß der Praktische behauptet, es sei jetzt die Apfelweinsorte der Zukunft entdeckt. Diese Entdeckung ist schon viel früher erfolgt, sie war nur noch nicht in Frankfurt a. O. bekannt geworden. Bereits im Jahre 1862 stellte der Trier. Gartenbau-Verein durch die Firma Lambert und Reiter Obst und Wein des Roten Weinapfels auf dem Pomologenkongreß in Bingen a. Rh. aus: der Wert der durch die genannte Firma aus ihrer Verborgenheit herausgezogenen Sorte wurde schon damals anerkannt, insbesondere war es Herr Lucas' Vater, welcher ihr ganz besondere Empfehlung angedeihen ließ, infolge dessen die Beschreibung und Abbildung derselben in die verschiedensten pomologischen Bücher und Zeitschriften aufgenommen wurden. Durch diese Empfehlungen erlangte der Rote Weinapfel eine sehr große Verbreitung in den Rheinlanden und in Süddeutschland, ferner in Luxemburg, Belgien und Frankreich. Prof. Wagner schreibt in seinem Werke: L'arboriculture Fruitière et la production du cidre et de l'eau de vie de fruits, Paris 1893, daß man den Roten Weinapfel heute sehr häufig auf den Plateaus der Ardennen begegne. Die berühmten Baumschulen von Transon Frères in Orleans sagen von ihm folgendes: „Der Baum ist von großer Stärke, im Wuchs gerade, aufrecht und von erprobter Widerstandsfähigkeit. Seine Blütezeit ist spät und seine ausnehmende Fruchtbarkeit offenbart sich sogar in den schlechtesten Jahren. Die Frucht, klein bis mittelgroß, ist von tiefroter Färbung und wird sehr spät gepflückt. Sie hängt überdies sehr fest am Zweige und widersteht den Winden und Stürmen. Auch ohne Mischung erzeugt der Rote Trierische Weinapfel einen ausgezeichneten Apfelwein, der sich lange Zeit hält und stets teuer verkauft." Die Gebr. Transon verkaufen den Roten Weinapfel als Hochstamm zu 2,40 ℳ das Stück, während andere Hochstämme nur 1 ℳ im Preise stehen; auch hieraus ist ersichtlich, welche Wertschätzung die Franzosen unserm Landsmann angedeihen lassen. Die guten Eigenschaften desselben sind ferner in der Zeitschrift: »Le cidre, revue mensuelle internationale du Poiré et du cidre« mehrfach von französischen Fachmännern und Schriftstellern hervorgehoben und gepriesen worden, sodaß seine Verbreitung in Frankreich heute eine sehr große ist.

Hierzulande, wo schon so viele gute Sorten zur Apfelweinbereitung bestehen, wird der Rote Weinapfel nur zur Bereitung des allerbesten Trunkes

verwendet, der für den Hausvater und für besondere festliche Gelegenheiten bestimmt ist. Kein Wunder also, wenn auch der Praktische nur aus diesem Fasse trinkt.

Die Ausbildung der Baumwärter in Schleswig-Holstein.

Von E. Leßer, Prov. Wanderlehrer für Obstbau, Kiel.

Als ich im Jahre 1887, aufgefordert von dem Obst- und Gartenbau-Verein für die Kreise Stormarn, Segeberg und Herzogtum Lauenburg (Sitz in Oldesloe), an verschiedenen Orten namentlich auf dem Lande Vorträge, teils verbunden mit praktischen Demonstrationen hielt, wurde mir sehr häufig von den Landleuten gesagt: „Wir müssen die Bäume wachsen lassen wie sie wollen, denn wir verstehen nichts von der Pflege und die Gärtner können wir dreimal auffordern, ehe sie kommen oder sie kommen zur verkehrten Zeit, und thun auch nicht viel daran, wenn wir nur jemand in unserem Dorfe hätten, der die Behandlung der Bäume verstünde, wir wollten gern etwas dafür thun."

Der Vorsitzende des gen. Vereins Herr Zivil-Ingenieur Hirsch-Oldesloe und ich beratschlagten lange, wie wir am einfachsten und billigsten zu einer Anzahl Baumwärter kommen könnten, die dem vorliegenden Bedürfnisse abhelfen konnten. Mir wollte es auch nicht auf anderer Seite in den Kopf, daß ich den Handelsgärtnern sollte einen Teil ihres Verdienstes rauben, zumal die Handelsgärtner in den kleineren Städten so wie so nicht auf Rosen gebettet sind. Ich konferierte in dieser Angelegenheit auch noch mit einigen Gärtnern, die mir geradezu erklärten, die meisten Gärtner wären gezwungen das Ausputzen der Obstbäume im Winter bei Schnee und Eis, wenn sie sonst nichts anfangen könnten, vorzunehmen, da ihnen im übrigen keine Zeit dafür frei wäre. Diese Erklärung einerseits und die gleichgültige Art und Weise der Gärtner, wie sie die Bäume durch teils unerfahrene Gehilfen und Lehrlinge behandeln, ja ich kann sagen verstümmeln ließen, andernteils, ließ den Plan in mir reifen, selbst Leute in der Baumpflege, aber nur in dieser, nicht in der Baumzucht auszubilden, um nicht einem Gärtnerproletariat Vorschub zu leisten.

Für mich war nun die schwierigste aber auch die wichtigste Frage die: „In welcher kürzesten Zeit kann man Leute in der Baumpflege gründlich ausbilden?

Die Baumpflege soll sich in diesem Falle nur auf die jungen und alten Hochstämme, landwirtschaftlichen Obstbau, erstrecken.

In obengenanntem Vereinsbezirk war der Wunsch von seiten der Landleute sehr viel laut geworden nach solchen Baumwärtern. Herr Zivil-Ingenieur Hirsch forderte daher im Einverständnis mit mir im Vereinsbezirk des Kreises Stormarn zur Beteiligung an einem 3 resp. 4tägigen praktischen Unterrichtskursus im Ausputzen, Verjüngen und Umpfropfen alter Bäume auf. Es meldeten sich 6 Teilnehmer, ein Lehrer, ein Hofpächter, ein Käthner, ein Zimmermann, ein Anbauer, ein Schuldiener. Mit diesen

Leuten versuchte ich es nun, deren Ausbildung in den 3 resp. 4 Tagen in obigem Pensum zu vollenden. Zuerst stieg ich in einen alten verwahrlosten Baum, sagte und zeigte den Teilnehmern, was man aus einem solchen Baume herauszuschneiden habe und warum. Erstens alles tote Holz, weil das eine ansteckende Krankheit ist, die sich nach innen im Baum immer weiter fortpflanzt; zweitens von den zu dicht stehenden Ästen und Zweigen, wie auch von den sich kreuzenden und scheuernden die unterdrückten resp. schwachen zu entfernen; drittens von den im Laufe der Zeit zu stark hängend gewordenen Ästen, entweder die Spitze, bis wo ein nach oben strebender Trieb vorhanden ist, oder wo das Hängen der Äste den Verkehr unter den Bäumen hemmt, resp. den Boden zu stark beschattet, die vollkommene Entfernung derselben; viertens Äste, die in die Krone nebenstehender Bäume hineinragen; fünftens kranke Äste; sechstens die Einkürzung der in den Jahren zu lang gewordenen Fruchthölzer.

Habe ich so ihnen demonstriert, was aus den alten Baumkronen heraus muß, so zeige ich auch, wie der Schnitt ausgeführt werden muß und warne vor allem dringend vor dem Stehenlassen von Stumpen.

Dann nehme ich mir einen nach dem anderen in einen Baum. Der Betreffende muß mir nun, während die anderen unten aufmerksam zusehen müssen, sagen, was er aus der Krone herausschneiden will und warum, weiß der Betreffende nicht gleich zu antworten, so frage ich die Untenstehenden, aber meistens bekomme ich gleich richtige Antworten. Habe ich die gesamten Teilnehmer so vorgenommen, ihnen jedem einzelnen auch noch verschiedenemale den Winkel gezeigt, in dem die Äste abgesägt werden müssen und streng auf Glattschneiden der Wundränder der Sägewunden gesehen, so stelle ich immer zwei und zwei in einen Baum, damit sie sich gemeinschaftlich beraten, was aus der Krone zu entfernen ist, ich gehe dazwischen herum, frage bald hier bald da, warum sie dies oder jenes thun, und beantworte die vielen zuerst immer an mich gestellten Fragen. Am 2. Tage Nachmittags muß dann jeder allein in seinen Baum, die Leute dürfen mich noch fragen soviel sie mögen: erst am dritten Nachmittag bekommt jeder Teilnehmer einen alten Baum, den er ganz selbständig fertig zu machen hat, wobei ich abwesend bin, ich gebe ihnen an: „zu der Zeit muß der Baum fertig sein," damit sie sich nicht nur befleißigen gut sondern auch entsprechend schnell zu arbeiten. Inzwischen habe ich ihnen auch noch einen Baum verjüngt und sie selbst dann ein oder zwei verjüngen lassen. Zu allerletzt zeige ich das Umpfropfen, da die Mehrzahl der Teilnehmer das Propfen bereits vorher kennen, ist von Wichtigkeit ihnen das Abwerfen der Baumkronen richtig zu lehren, wobei ich mich sehr auf die Verjüngung stützen kann. Die Arbeitszeit dauert während des Kursus von 8—12 Uhr und von 2—5 Uhr, an jedem der 3 Tage findet dann von 5—6 oder 7 Uhr nochmals eine Besprechung des Pensums, sowie Mitteilungen über die Düngung der Obstbäume, Bereitung von Baumwachs ꝛc. statt.

Nachdem ich gesehen, daß zu der Ausbildung solcher Baumwärter drei Tage zuerst genügen, habe ich die Kurse auf drei Tage fixiert. Diese Kurse

halte ich größtenteils im Herbst von Anfang Oktober bis Mitte November ab, denn dieselben habe ich jetzt bereits über die ganze Provinz ausgedehnt und sind es nur wenige Kreise, wo ich solche Baumwärter noch nicht ausgebildet habe, die Zahl derselben beträgt bereits 266, davon sind viele Hofbesitzer, Hofbesitzerssöhne, Pastore, Lehrer, kleine Handwerker und Arbeiter. Die Kurse werden meistens auf dem Lande ausgeführt, da man da die passendsten Bäume in genügender Anzahl leicht bekommen kann. Alle Vorarbeiten für diese Kurse müssen, die Vereins- resp. Gemeindevorstände, die einen solchen Kursus beantragt haben, übernehmen, für Leitern und Teer Sorge tragen, mir die Besitzer bezeichnen, die sich bereit erklärt haben, ohne Einrede ihre Bäume für solche Kurse herzugeben und die Anmeldung der Baumwärter entgegen zu nehmen.

Für die Baumwärter sind meinerseits folgende Bedingungen maßgebend: „die betreffenden Leute dürfen nicht zu alt sein, müssen klettern können und ein gewisses Interesse für die Sache besitzen. Die Leute haben sich zu verpflichten in drei nacheinanderfolgenden Jahren, je drei Tage, (die Zeit wird von mir festgesetzt und den Vorständen bekannt gegeben) sich zu den Kursen einzufinden, die ganze Zeit auszuhalten und mir unbedingten Gehorsam zu leisten. Die Leute bleiben unter meiner steten Oberaufsicht und jährlich mindestens einmal kontrolliere ich die Arbeit derselben. So sind die Baumwärter sich nachher nie selbst überlassen, man kann sie noch leicht hier und da unterstützen, und sie durch die Überwachung von der Pfuscherei fern halten. Auf den ersten Kursus folgt im zweiten Jahre dann der folgende, in dem den Teilnehmern erst die Bäume des Vorjahres wieder vorgeführt werden, damit sie die Wirkung des Schnittes sehen, wie die Wasserreiser zu behandeln sind, wie verjüngte und umgepfropfte Bäume behandelt werden müssen, dazu verwende ich einen halben Tag; in der übrigen Zeit wird das Pflanzen des jungen Baumes, das Beschneiden der Baumkrone beim Pflanzen, wie in den ersten Jahren nach dem Pflanzen gelehrt. Das Schneiden der jungen Bäume macht den Leuten meistens mehr Kopfschmerzen, als wie das der alten, deshalb habe ich namentlich da, wo Mangel an jungem Baummaterial ist, noch einen dritten Kursus angesetzt, in dem eine Generalrepetition und das Beschneiden des Weinstockes an Mauern gelehrt wird.

Daß die Baumwärter auch die Reinigung der Bäume sowie das Ankalken und auf Wunsch auch die Düngung der Bäume vornehmen, sei hier nur erwähnt. Spalierschnitt wie sonstiger Formbaumschnitt ist bei diesen Kursen ausgeschlossen.

Es möchte nun vielleicht manch einer fragen, warum wird das ganze Pensum nicht in einem vielleicht 10tägigen Kursus gelehrt? Darauf kann ich antworten, daß ich es richtiger befunden habe, den Laien, welche diese Ausbildung genießen wollen, es möglichst leicht zu machen sich in die Materie einzuarbeiten. Es muß deshalb das zu bewältigende Pensum ein kleines sein, welches der Betreffende, nach der praktischen Erlernung, erst Zeit haben muß zu verdauen, d. h. durch nachherige Übung noch mehr zu festigen. Ich bin daher dazu gekommen in kurzen Kursen nur ein be-

stimmtes Pensum durchzugehen. Außerdem nehmen sich die Leute, welche die Pflege der Obstbäume erlernen wollen, leichter einmal 3 Tage als 10 Tage Zeit im Jahre. Ich lege Wert darauf, daß möglichst junge Bauern oder Bauernsöhne sich an solchen Kursen beteiligen, weil dadurch wesentlich auch deren Interesse für den Obstbau gehoben und durch sie auch auf andere übertragen wird.

Schon zeigen in vielen Gegenden unserer Provinz sich die Vorteile solcher Kurse, das Obst ist besser in der Ausbildung und ist auch teils eine gleichmäßigere Fruchtbarkeit zu bemerken. Vor allem ist dadurch aber wieder ein höheres Interesse für den Obstbau bei uns wachgerufen.

Ich veröffentliche diese Mitteilungen, in denen meine Person eine gewisse Rolle spielt, nicht meiner wegen, sondern nur um eventuell andere Gegenden mit der Art der Ausbildung unserer Baumwärter bekannt zu machen, um diesen Gelegenheit zu bieten eine gleiche oder ähnliche Einrichtung treffen zu können zum Heile des Obstbaues.

Ueber das Kreosotieren der Baum- und Rebpfähle.

Wir entnehmen der schweizerischen Zeitschrift für Obst- und Gartenbau folgende Ausführungen über Haltbarkeit von Baum- und Rebpfählen, welche aus verschiedenen Holzarten verfertigt waren, aus den verschiedensten Orten stammten und ein verschiedenes Alter hatten und gleichzeitig auf verschiedene Weise vorbereitet wurden.

Die Versuchsstation für Obst- Wein- und Gartenbau in Wädensweil begann im Jahre 1891 einen Versuch, der den Zweck hatte, diejenige Behandlungsweise der Rebstöcke ausfindig zu machen, welche denselben eine längere Haltbarkeit sichert. Nach 2 Jahren, im Frühjahr 1893 zeigten sich wie nachfolgende Tabelle ergiebt, ganz wesentliche Unterschiede. Zuerst wurden diejenigen Pfähle gezählt, deren Spitzen in diesen zwei Jahren faul geworden waren und die neu gespitzt werden mußten. Es hatten faule Spitzen bei Rebstöcken:

aus dem Wädensweiler Wald, welche in grünem Zustande verwendet worden waren	61 %
bei gleichen, die aber vorher ein Jahr gelagert hatten	45 %
aus einem höher gelegenen Walde, ebenfalls ein Jahr gelagert	56 %
aus Bodentrieben (Erdkeimen)	16 %
aus Lärchen	31 %
die mit Kupfervitriol imprägniert und dann ein Jahr gelagert wurden	13 %
die mit Kupfervitriol imprägn. und sofort verwendet wurden	4 %
deren unterer Teil mit Karbolin. Avenarius bestrichen wurden	6 %
desgleichen mit Karbolineum Zundel	4 %
" " " Hansa	4 %
welche kreosotiert und solchen, welche kyanisiert worden waren	0 %

Das Verfahren des Kreosotierens ist folgendes:

Man bedarf dazu eines eisernen Kessels, der mindestens 1 Meter tief sein muß, so daß derselbe ohne Gefahr des Überlaufens bis auf 80 cm mit Kreosot gefüllt werden kann. Die gedörrten Stecken werden in den Kessel gestellt, dieser bis zu der erwähnten Höhe mit Kreosot gefüllt und nun mittelst eines schnellen Feuers auf 80° Celsius oder 64° Reaumur erhitzt. Diese Grade bestimmt man am besten durch Winkelthermometer, wie solche in jeder Käserei gebraucht werden. Ist der Hitzegrad erreicht, so entfernt man alles Feuer und schließt bei eingemauerten Kesseln die Züge. Es verhindert dies eine höhere Erwärmung, eventuell ein Übersieden des Kreosots und Feuersgefahr. Die Stecken oder Pfähle werden nun 10—12 Stunden im Kessel stehen gelassen, danach läßt man sie in einem Kübel oder auf einem mit Metall ausgeschlagenen Tropfbrett abtropfen. Dann wird der Kessel wieder mit neuen Stecken gefüllt und Kreosot bis auf 80 cm nachgefüllt und wie vorher angegeben, verfahren. Dieses Verfahren nimmt bei etwas Übung 1—1½ Stunde in Anspruch, kann morgens und abends vorgenommen werden, wozu jeder zuverlässige Arbeiter Verwendung finden kann. So einfach und leicht uns auch dieses Verfahren erscheinen mag, so giebt es auch hier, soll eine kleine Rente herausschauen ohne dasselbe zu schädigen, eine Menge Nebenumstände zu beobachten, die erst nach einiger Zeit und längerer Übung auffallen.

In erster Linie sind die verschiedenen Arten von Holz ins Auge zu fassen. Es ist besonders auffallend, daß je harzreicher eine Holzart, desto mehr Kreosot wird aufgesogen. Föhrenholz nimmt beinahe das Doppelte auf wie Tannenholz, Weichholz überhaupt saugt viel mehr auf als Hartholz, was besonders im anatomischen Bau desselben liegen mag. Gespaltene und gesägte Pfähle brauchen mehr Kreosot als sogenannte Erdkeimen, bei gesägten steigt dasselbe im Innern des Holzes höher als in den äußeren Teilen. Tannene gefräste Rebpfähle brauchen im Mittel 10 Kilo Kreosot per 100 Stück. Ebenso ist eine Hauptbedingung zur Herstellung einer haltbaren Spitze, daß das Holz so trocken als möglich sei; deshalb sollten strenggenommen nur solche Pfähle imprägniert werden, die den vorhergegangenen Sommer austrocknen konnten.

In zweiter Linie wird die Frage aufgeworfen, warum die Höhe des Kreosots im Kessel 80 cm betragen muß. Es ist deshalb, damit die Spitze auf eine ungefähre Höhe von 1 m imprägniert wird. Diese Höhe ist nun allerdings eine fakulative zu nennen, denn es hängt dieselbe ganz davon ab, wie tief ein Pfahl in den Boden gesteckt werden muß, bis er als Halt Sturm und Wetter Trotz bieten kann. Daher ist darauf zu achten, daß die Spitze so hoch imprägniert wird, daß der imprägnierte Teil noch mindestens 10—20 cm über die Erdoberfläche hinausragt, denn bekanntlich fault die Spitze da ab, wo die Feuchtigkeit der Erde mit der Wärme der Sonnenstrahlen zusammenwirkt, also an der Erdoberfläche.

Ein dritter, eigentlich der wichtigste Faktor, ist das zu verwendende Material, das Kreosot. Bei der Darstellung der rohen Karbolsäure durch Destillation aus dem Steinkohlenteer der Gasfabriken als Nebenprodukt er-

halten, kann an dasselbe zwar keine zu große Anforderung gestellt werden, in Hinsicht einer konstanten Zusammensetzung. So treffen wir Kreosot von schwarzer bis gelblicher Farbe, sowie von verschiedenen spezifischen Gewichten, also verschiedenen Gehaltes. Es giebt Kreosotöl, welches schon bei einer Temperatur von 6° Wärme Krystalle von Naphthalin ausscheidet, unter 0 Grad aber zu einer festen, butterähnlichen Masse erstarrt. Dies ist sehr unangenehm, indem die Fässer aufgebrochen werden müssen und damit ein ökonomischer Verlust entsteht, da von Lieferanten nur intakte Fässer zurückgenommen werden. In der Wärme schmilzt das ausgeschiedene Naphthalin und es beeinträchtigt dies das Imprägnieren nicht weiter, dagegen verflüchtigt sich eine bedeutende Menge desselben und hängt sich, besonders im Winter, in Form großer Krystalle an die im Kessel stehenden Pfähle. Bei Berührung fallen diese Krystalle ab, fliegen in der Luft herum und verursachen dem damit beschäftigten Arbeiter gern eine Augenentzündung. Ist der Gehalt von Naphthalin auch notwendig zur Konservierung, so ist eine zu große Menge davon immerhin unangenehm; solches Kreosot ist lange nicht so vorteilhaft wie dünnflüssiges.

Die Farbe des Kreosots ist meist schwarz, selten gelblich. Einem helleren Kreosot wäre entschieden der Vorzug zu geben, denn je heller, desto reiner ist es; dasjenige der Apotheken muß sogar farblos oder nur gelblich sein und die dunkle Farbe rührt von Verunreinigungen her.

Der vierte Punkt ist die Anlage der Feuerung und Imprägnierung. Es werden hiezu am besten genietete viereckige oder runde eingemauerte Kessel verwendet. Gußeiserne Kessel, die meist einen gewölbten Boden haben, sind zu verwerfen, da dadurch die Rebpfähle ungleich hoch imprägniert werden. Kessel, welche eingemauert werden, sind am besten 20 cm unter dem oberen Rand mit einem angenieteten Winkeleisen zu versehen, wodurch derselbe auf den gemauerten Herd zu ruhen kommt. Gemauerte Anlagen sind jedoch mit ziemlichen Kosten verbunden. Seit einigen Jahren werden transportable sehr solid gearbeitete Imprägnierapparate angefertigt, welche mit Vorliebe von Vereinen gekauft werden. Ein solcher Apparat besteht aus 2 Teilen: a dem eigentlichen Herde mit blechernem Abzugsrohr, mit einem Feuerloch versehen und 1 m hoch; b einem darauf ruhenden Kessel, ebenfalls 1 m hoch, aus starkem Eisenblech, in seiner Hälfte mit einem angenieteten Winkeleisen versehen. Der Boden desselben ist eben, nach unten, nicht im Innern des Kessels vernietet, was zur größeren Tragfähigkeit beitragen soll. Diese Apparate werden im Durchmesser von 90—120 cm angefertigt und können überall aufgestellt und leicht transportiert werden.

Die Kosten des Imprägnierens sind wie folgt:

Bei sorgfältiger Arbeit per 100 Rebpfähle werden 10—11 Kilo Kreosot gebraucht. Die Unkosten für die Rebpfähle würden folgende sein: Verbrauch des Kreosots Fr. 1,50 bis Fr. 1,65, Lohn für den Arbeiter per 100 Rebpfähle 40 Rp.; (an manchen Orten nur 30 Rp) Holz 10 Rp., zusammen Fr. 2,15 bis Fr. 2,60 für das Imprägnieren von 100 Stecken berechnet, so bleibt für Abschreibung und Verzinsung des Anlagekapitals noch immer genügend.

Die Erfahrungen der Lehranstalt in Geisenheim sind das Resultat von 1877—1888, also 11 Jahre, diejenigen der Obst- und Weinbauschule in Wädensweil von 1891—1893 und diejenigen der Imprägnieranstalt in Stein a./Rhein von 1883—1894 ebenfalls von 11 Jahren. Bei Betrachtung einer Spitze, die seit 1883 im Boden gesteckt, fand man die noch vorhandene Schärfe der Kanten sofort auffallend. Nur mit einem scharfen Messer ist es möglich, von der stahlhart gewordenen Spitze einen Spahn abzuschneiden, der frisch aus dem nassen Boden, mit rauchender Flamme verbrennt und den unverkennbaren Geruch von Kreosot verbreitet. Durch die Länge der Jahre dringt dasselbe nicht nur tiefer in das Holz, sondern auch höher hinauf, was beim Durchsägen eines Rebsteckens mit Leichtigkeit konstatiert werden kann. Das vor 10 oder 11 Jahren eingedrungene Kreosot ist also noch vorhanden und hat besonders den äußeren Teil der Spitze in eine harte Masse verwandelt. Die Pfähle sollten jedoch so frühzeitig imprägniert werden, so daß sie noch einige Wochen mit der Spitze nach oben gesetzt und erst dann verwertet werden. Befolgt man dies, so wird auch die Traube den Geruch nicht absorbieren wie s. Z. in der Pfalz gemachte Erfahrungen bestätigen. In all den Versuchsjahren wurde in der Schweiz ein einzigesmal eine ungünstige Wirkung konstatiert. Ein Stück junger Reben wurde mit frisch kreosotierten Rebstecken angelegt. Der daraus gewonnene Wein hatte einen deutlichen Geschmack von Kreosot, dieser verlor sich aber nach einem Jahr vollständig.

Die Verwendung des Kreosots ist eine vielfältige, es kann alles was Wind, Wetter und Feuchtigkeit ausgesetzt ist, damit imprägniert werden und zudem ist dasselbe bedeutend billiger als Karbolineum. Bohnenstangen sollten jedoch nicht damit inprägniert werden; die jungen Pflänzchen scheinen eine starke Abneigung dagegen zu haben, da sie sich nicht herumwinden, sondern auf den Boden herumflattern.

Wer ein Waschhaus mit tiefem Kessel besitzt, kann denselben benützen, die Reinigung des letzteren geschieht mit Sägespähnen und nachherigem Auswaschen mit Schmierseife. Ebenso empfiehlt sich eine fleißige Reinigung der Hände, da das Kreosot ätzende Bestandteile enthält.

Ein Gang durch unsere Obstgärten.

Von Institutslehrer Bwiesele.

Unternehmen wir in gegenwärtiger Zeit einen Gang durch die Obstgärten unseres Bezirks, so fällt dem aufmerksamen Beobachter gar mancherlei auf. Mit Freude sieht er, daß die Birnbäume vor allem zu guten Hoffnungen auf reiche Ernte berechtigen. Nur vereinzelt trifft man in eingedorrten Blüten den Birnknospenstecher. Auch viele Apfelbäume stehen herrlich. Doch eine große Zahl macht uns bange. Rostige, eingeschrumpfte Blüten treffen wir an vielen Bäumen, die mit ihrer Blütezeit gerade in

jene regnerischen Wochen kamen. Es zeigt sich hier wieder so recht deutlich die alte Erfahrung: Wo durch Eintreten kühler, feuchter Witterung das Aufblühen der Obstbäume verzögert wird, da ist die Gelegenheit günstig für die Entwicklung des Apfelblütenstechers. Und in der That zeigt sich jetzt auch dieser traurige Geselle an all den Apfelbäumen, die eine so ungeschickte Verzögerung der Entfaltung ihrer Blüten erleben mußten. Jetzt (am 25. Mai) hat sich schon die Larve, nachdem sie vorher Staubgefäße und Stempel aus den Blüten gefressen, zur Puppe verwandelt und in den nächsten Tagen kann der braune Rüsselkäfer mit den zwei helleren Querbinden über den Rücken angetroffen werden. Des weiteren ist gegenwärtig ein anderer Schädling in der Reutlinger, Metzinger und Neuffener Gegend recht häufig. Fragt man einen Bauern, was es mit den Kirschenaussichten sei, so bekommt man zumal in der letztgenannten Gegend und im Lenninger Thal zur Antwort: Stellenweise sind die Aussichten recht günstig; aber an den meisten Bäumen fressen unzählige Raupen die Blätter weg und darf man auch keine Ernte erwarten. Wir haben selbst die Gegenden besucht und gesehen, wie groß der durch diese Raupen verursachte Schaden ist. Zwischen 2 und 3 zusammengesponnenen Blättern sitzt immer eine grünliche, etwa 2 cm lange Raupe und nagt am Blattgrün. Wir kennen diesen Schädling. Es ist die Raupe vom Frostspanner. Darum behacke man im August und September fleißig den Boden unter den befallenen Bäumen; dann gräbt man die Puppen entweder so tief in den Boden ein, daß der Schmetterling nach dem Ausschlüpfen nicht herauskriechen kann und zu Grunde gehen muß, oder sie werden dadurch an die Oberfläche geschafft und sterben ebenfalls, oder man macht im Oktober und November Klebegürtel um die Bäume. Sonst ist im nächsten Jahr der alte Jammer wieder da.

Schaut man sich die Birnblätter genauer an, so fällt sofort auf, wie zahlreich dieses Jahr der Birnsauger, Psylla piri, von den Leuten Schmierlaus, Honiglaus und Springlaus benannt, auftritt. Schon haben sich die Larven gehäutet und treffen wir leere Bälge auf den Blättern in Menge an. Auffallend häufig zeigt sich heuer auch die Blutlaus. Möchte doch jedermann sein Möglichstes gegen dieselbe thun. Sodann trifft man jetzt den Blattschaber oder Schmalbauch, Phyllolius oblongus L, einen kleinen braunen Rüßler in großer Menge an. Auch er ist sehr schädlich (siehe vom. Monatsheft 1888, Seite 141), und kann an Spalieren namentlich durch Abschütteln der Zweige weggefangen werden. In verschiedenen Gegenden soll ein anderer Rüsselkäfer, der Rebenstecher oder Zweigabstecher, Rhynchites betuleti F, zahlreich auftreten. Bekanntlich nagt er junge Triebe und Blattstiele halb durch, so daß sie welken. Dann fertigt er aus den welken Blättern Düten, in welchen er seine Eier unterbringt. Die ausschlüpfenden Larven leben sodann von den verdorrten Blättern. An manchen Orten wird die Schuljugend zum Einsammeln dieses Käfers, der besonders auch in Weinbergen schadet, angehalten und für ihre Leistungen aus der Gemeindekasse belohnt. Noch manchen schädlichen Kameraden sehen wir in gegenwärtiger Zeit an unseren Obstbäumen. Doch können nicht alle aufgeführt werden. Nur

eines wollen wir alle uns immer wieder merken: Gemeinsam und energisch vorzugehen gegen die gemeinsamen Feinde; dann hat unser Bemühen Erfolg!

Ueber Insekten, besonders Bockkäfer, welche in Obstbäumen leben.

Von Institutslehrer Zwiesele.

Im Innern der Obstbäume hausen mancherlei schädliche Insekten. Bast und Splint werden von Splintkäfern (Scolytus rugulosus Ratz., dem kleinen Obstbaum-Splintkäfer), Bockkäfern und ihren Larven (z. B. vom rothörnigen Splintbock, Leiopus nebulosus L., und dem schön gezeichneten Leiterbock, Saperda scalaris L.), Schmetterlingsraupen (vom Apfelbaumglasflügler, Sesia myopaeformis L., und Wöbers Rindenwickler, Grapholitha Wöberiana W.) und Holzwespen heimgesucht Ins Holz selbst bohren sich Larven und ausgewachsene Insekten verschiedener Art ein. Die große, oben fleischfarbige Raupe des Weidenbohrers, den ungleichen Borkenkäfer, Hyleborus dispar Fabr., der Werkholzkäfer, Anobium domesticum Fabr., und eine ganze Zahl von Bockkäfern und deren Larven haben wir hier schon vorgefunden.

Die Lebensweise der Bockkäfer soll hiemit ausführlicher vorgeführt werden. Fast in allen Teilen der Pflanzen, sowohl in den Wurzeln, Stämmen, Ästen und Zweigen, als auch auf den Blüten sind sie anzutreffen. Die meist beinlosen, weißgelben Larven sind lichtscheu und leben im Dunkeln. An ihrem senkrecht abschneidenden Kopf sind vorn starke Freßzangen wahrzunehmen. Manche Arten lieben mehr saftige Speise und befinden sich in Wurzeln und Stengeln der Kräuter; andere machen sich über das appetitlich aussehende und angenehm duftende Splintholz unserer Bäume her. Noch andere begnügen sich mit ganz trockener Kost. Sie zernagen die Rinde der Bäume oder das Holz abgestorbener Stämme und Äste. Ja, sie hausen zuweilen selbst in den Balken unserer Gebäude und richten diese übel zu, oder sie sind Liebhaber von verfaultem Holz und durchwühlen faulende Baumstümpfe oder morsche Stämme und Äste kranker Bäume.

Zu ihrer Entwickelung haben die meisten Bockkäferlarven die Zeit von 2—3 Jahren nötig; dann verpuppen sie sich in einem aus selbstgenagten Spähnen bereiteten Lager, das sie meist dicht unter der Rinde anlegen. Darin ruht die Puppe, mit dem Kopf nach der Außenseite gerichtet. Es lassen sich an ihr schon alle Teile des vollkommenen Insekts unterscheiden: die feinen Fühler, die noch zarten Flügeldecken und die Beine treten an der weißlichen Puppe sehr deutlich hervor. Schlüpft endlich der Käfer daraus hervor, so nagt er sich einen Gang an die Außenseite, der mit dem ovalen Flugloch aufhört. Die Bockkäfer haben eine ganz possierliche Gestalt. Der meist schlanke, langgestreckte Körper ist mehr walzig als flach. Die Fühlhörner vor allem charakteristisch, sind elf-, selten mehrgliedrig, borsten-, schnur-

oder fadenförmig, gesägt oder gekämmt, nie an der Spitze verdickt und stets in einer Ausrandung der Augen eingefügt. Sie sind meistens so lang oder länger als der Körper, besonders bei den Männchen. So erreichen sie beim Männchen des häufigen Zimmerbockes manchmal die vierfache Körperlänge. Sehr kräftig gebaut sind die Freßwerkzeuge. Die starken Oberkiefer sind gebogen und haben eine scharfe Spitze; die Unterkiefer sind ein- oder zweilappig. Schlanke, kräftige Beine, mit 4 gliedrigen Füßen oder Tarsen, welche unten eine breite, bürstenartige, schwammige Sohle besitzen, befähigen die Böcke zu gewandtem Klettern. Die Vorderbeine sind meist länger als die mittleren. Bei den Weibchen verlängert sich der Hinterleib zuweilen in eine Legeröhre. In der Mitte des Mittelrückens haben die Käfer einen nach vorn vorstehenden, unter den Hinterrand des Halsschildes ragenden, hornigen Ansatz, welcher sehr fein und dicht quergerieft ist. Durch Vor- und Rückwärtsschieben des Halsschildrandes auf diesem Ansatz bringen sie ein zirpendes Geräusch hervor. Besonders musikalisch ist z. B. der kleine Eichbock, Cerambyx cerdo Scop., welcher an Kirschbäumen häufig ist. Nicht unerwähnt darf bleiben, daß die meisten Bockkäfer eine richtige Schutzfarbe haben. Die einen gleichen der grauen Rinde, an der sie sitzen (Leiopus nebulosus L.), andere den grünen Zweigen (Leiterbock, Sap. scal L.), noch andere haben eine eigentliche Holzfarbe (grauer Stachelbock, Acanthoderus varius Fabr.; andere endlich passen ganz gut auf die bunten Blüten, die sie besuchen (z. B. Clytus arietis L, gemeiner Zierbock). Gewöhnlich halten sich die Böcke an den Bäumen auf, in deren Innerem ihre Larven hausen. Um die heiße Mittagszeit kommen die meisten gerne hervor, sitzen an der Rinde, an gefälltem Holz, an dürren Ästen und auf Blüten. Zum Schluß zählen wir einige Arten auf, die wir schon an oder in den Obstbäumen angetroffen haben:

A) An Blüten:
Tetrops praeusta L. (Kleinbock),
Stenopterus rufus L. (roter Engbock),
Clytus arietis L. (gewöhnlicher Zierbock).

B) An der Rinde und im Holz:
Saperda scalaris L. (Leiterbock) an Kirschbäumen,
Saperda nigripes Fabr. (schwarzer Kragenbock) an Zwetschenbäumen,
Cerambyx cerdo Scop. (kleiner Eichbock) an Kirschbäumen,
Purpuricenus Köhleri Fabr. (Purpurbock) in Weinbergen,
Callidium variabilis L. (veränderlicher Scheibenbock) in Birnbäumen.

Vom letztgenannten sei ergänzend hinzugefügt, daß wir vor einigen Tagen (Mitte Mai) aus einem kranken Birnbaum, der umgehauen worden ist, kleine (einjährige) und große, erwachsene (zweijährige) Larven, die Puppe und den ausgeschlüpften Käfer herausgeholt haben: Also alle 3 Verwandlungsstufen zu derselben Zeit!

Der Dr. Stötzer'ſche Obſtaufbewahrungsſchrank.

Mit 3 Abbildungen.

Wem ſollten nicht die ſo vielfach in den letzten Jahren erwähnten Obſtaufbewahrungshorden von Dr. Stötzer bekannt ſein. Sie haben den Vorteil, in beliebiger Weiſe in größerer oder kleinerer Zahl übereinander geſtellt werden zu können, um ſo einen vollſtändigen Obſtſchrank zu bilden. Die Luft kann überall zu und ein Drücken der Früchte kann nicht ſtattfinden. Werden ſolche kombinierte Käſten in nur recht kühle Aufbewahrungsräume geſtellt, ſo halten ſich die Früchte vorzüglich. In den Pomologiſchen Monatsheften 1892, Seite 221 ſind die erwähnten Horden durch Wort und Bild beſchrieben und verweiſen wir die verehrlichen Leſer dorthin.

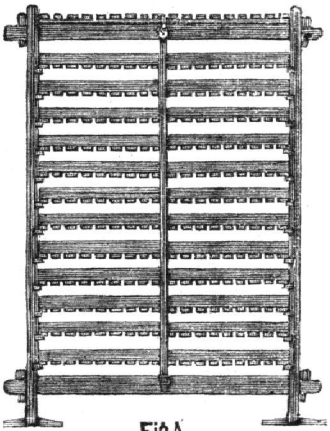


Fig. A.
D.R.G.M. № 17739.

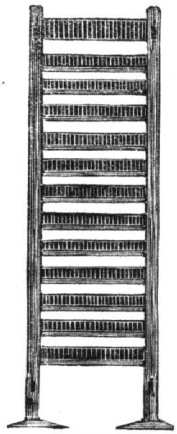


Fig. B.

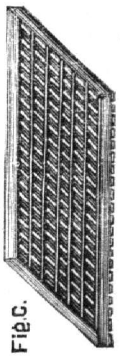


Fig. C.

Heute ſendet uns Dr. Stötzer, der ſtets weiter ſtrebſame und unermüdliche Förderer des Obſtbaues in Mecklenburg, die 3 hier wiedergegebenen Bildniſſe des Obſtaufbewahrungsſchrankes und ſagt dabei, daß er, um den Wünſchen des Publikums zu entſprechen, denſelben zuſammengeſtellt habe. Dieſer Schrank, von dem wir hier Fig. A die Kopfſeite, B die Seitenanſicht und C eine Schublade abbilden, hat folgende Dimenſionen: 150 cm hoch, 115 cm breit und 47 cm tief. Derſelbe iſt äußerſt praktiſch und deckt ſich mit dem in den Pomologiſchen Monatsheften 1880 Seite 136 von uns beſchriebenen Obſtſchrank faſt vollſtändig.

Sehr gut können wir deshalb Herrn Dr. Stötzer beſtätigen, daß dieſer Schrank ganz vorzüglich iſt und ſich das Obſt ſehr gut darin hält, wenn nur der Standort ein günſtiger iſt.

Mit dieſen Clichés ſandte uns Herr Dr. Stötzer (am 16. Juni) eine ſchön erhaltene Frucht des Kaiſer Alexander Apfels, welcher in dem Schrank

den Winter über gelegen hat, zu, um zu zeigen, wie vorzüglich der Schrank ist. Doch dürfte hier nur in letzter Linie dem Schrank und in erster Linie dem guten Aufbewahrungsort, in dem der Schrank sich befindet, das Lob zukommen. Solch ein sehr zweckmäßiger und verschließbarer Schrank in oben erwähnten Größenverhältnissen ist auf Vorausbestellung von Herrn Dr. Stötzer, Bützow zum Preise von 30 Mk. zu beziehen.

Fr. Lucas.

Rundschau.

Auszug aus dem Jahresbericht des Versuchsgartens des Obstbauvereins Sachsenhausen-Frankfurt a. M. vom Jahre 1893.

In der Versuchsgartenanlage kamen keine wesentliche Veränderungen vor, da dieselbe im ganzen als vollendet zu betrachten ist. Die Zahl der Standbäume beträgt momentan 2185. Das Sortiment besteht aus 62 Sorten Äpfel, 105 Sorten Birnen, 5 Sorten Quitten, 15 Sorten Pflaumen, Zwetschen und Mirabellen, 28 Sorten Pfirsiche, 3 Sorten Kirschen, 10 Sorten Aprikosen und 14 Weinsorten. Im Spaliergarten wurde die im Vorjahre begonnene Anpflanzung von ein und zweiarmigen Schnurbäumchen beendet. — Einen herrlichen Anblick bot der Versuchsgarten während der reichen Baumblüte im Frühjahr, so daß man auf eine reiche Ernte schließen durfte. Jedoch wurde die gehegte Hoffnung in einer Nacht zerstört, indem die Kälte vom 15. zum 16. April die Blüten zerstörte. Von welchem Einfluß ferner die Stellung der Bäume zur herrschenden Luftströmung ist, zeigte sich deutlich bei verschiedenen Bäumen derselben Sorte an verschiedenen Standorten des Gartens. Während die einen unter dem Froste nicht litten, wurden die Blüten der anderen zerstört. Jedoch nicht allein die Spätfröste, sondern auch der vorausgegangene sehr strenge Winter hatte sehr verheerend gewirkt. Die Blüten der freistehenden Pfirsichbäume, wie auch jene der durch Fichtenreisig geschützten Spaliere waren in der Knospe erfroren, so daß fast gar keine Früchte geerntet werden konnten. Zwetschen, Pflaumen, Mirabellen und Schattenmorellen lieferten dagegen günstige Resultate. In nächster Zeit wird es die erste Aufgabe sein, zu prüfen, durch welche Mittel den Einwirkungen der Spätfröste entgegengetreten werden kann. — Trotz der großen Trockenheit des Sommers entwickelten sich die Standbäume in ihren mannigfaltigen Formen recht üppig und sind dieselben durch die verwandte Mühe des Schneidens, Pinzierens 2c. reichlich mit Fruchtholz resp. Fruchtknospen besetzt.

Von den Sorten, die wenig von den Frühjahrsfrösten zu leiden hatten und sich deshalb auch durch reichen Ertrag auszeichneten, sind folgende zu erwähnen;

Birnen: Docteur Jules Guyot, Gute Luise von Avranches, Graue Herbstbutterbirne, Baronin von Mello, Henry Desportes, Schwesterbirne, Vereins-Dechantsbirne, Herzogin von Angoulême, Marie Luise und Hardenponts Winterbutterbirne, letztere scheint eine unsrer edelsten Winterbirnen zu sein, bei warmer trockener Witterung scheint die Sorte gut zu gedeihen.

Äpfel: Lucas weißer Taubenapfel, Sommer-Gewürzapfel, Landsberger Reinette. Wagners Preis-Apfel.

Steinobst: Italienische Zwetsche, Hauszwetsche, Hartwitz' gelbe Zwetsche, Anna Späth, Bavays Reineclaude, Große grüne Reineclaude, Doppelte Herrenhäuser Mirabelle, Große lange Lotkirsche. Die Erdbeeren hatten ebenfalls vom Frost gelitten und brachten deshalb nur einen geringen Ertrag. Johannis- und Stachelbeeren trugen dagegen sehr reichlich.

Ferner fanden Versuche mit den verschiedensten Bekämpfungsmitteln gegen Pilze und Insekten statt. Gegen Blattläuse, die besonders reichlich an Apfel- und Pfirsichbäumen auftraten, wurde Lysol angewandt, welches als Universalmittel em-

pfohlen, jedoch zeigte es weniger gute Wirkung, dagegen erwies sich Tabaksbrühe als ganz probates Mittel. Auch neben natürliche Dünger, besonders von Latrinen, kamen künstliche zur Verwendung, jedoch wurden damit die Versuche noch nicht abgeschlossen. Bei der Kartoffelkultur wurde mit bestem Erfolg das von Herrn Neffel empfohlene Kalisuperphosphat zur Düngung verwandt. Darnach werden einzelne Gemüsearten, die sich durch guten Ertrag auszeichneten und deshalb zum Anbau für dortige Gegend empfehlenswert sind, aufgezählt. —

Im Frühjahr und im Laufe des Sommers wurden Kurse im praktischen Obstbau abgehalten, welche mit großem Interesse von Gärtnern und Obstliebhabern besucht wurden. Anfang März wurde der theoretische Unterricht durch eine Prüfung, der sich 28 Schüler unterzogen, geschlossen und fiel dieselbe zur vollsten Zufriedenheit aus, so daß den fleißigsten Schülern Diplome erteilt werden konnten.

Am 1. November v. J. hat der Unterricht mit 42 Schülern begonnen. Derselbe wird erteilt in: Obstbaumpflege und Schnitt, Behandlung des Weinstockes und gärtnerischem Zeichen.

Wir wünschen dem rührigen Versuchsgartenverein ein recht freudiges Weitergedeihen!

Auf wiederholtes Ersuchen vieler Exponenten fand der Vorstand von Rußlands Obstbauverein es für ratsam, für die Internationale Gartenbau-Ausstellung in **St. Petersburg** den Anmeldetermin bis zum 1.—13. August zu verlängern und werden bis dahin von schon früher erwähnter Adresse, Anmeldungen gerne entgegen genommen.

Ausstellungen.

Frühobst- und Frühgemüse-Ausstellung in Erfurt. Vom 5. bis 9. Juli wird in Erfurt im Rahmen der Thüringer Gewerbe- und Industrie-Ausstellung eine allgemeine deutsche Frühobst- und Frühgemüse-Ausstellung stattfinden, die vorzugsweise bestimmt ist, eine Übersicht der in Deutschland angebauten besten Stein- und Beerenobst-Sorten und damit gleichzeitig eine Unterlage für die Verhandlungen des Deutschen Pomologen-Vereins zu geben, der am 6. und 7. Juli in Erfurt seine Versammlung abhalten wird. Der Verein wird, nachdem er auf der im Herbst des Jahres 1893 in Breslau stattgefundenen Versammlung mit der Sichtung des zum allgemeinen Anbau zu empfehlenden Kernobst-Sortiments zu einem bestimmten Abschlusse gelangt ist, in Erfurt in die Arbeiten zur Sonderung der Stein- und Beerenobst-Sorten eintreten, um die für die Großkulturen, z. B. zum Zwecke der in der Jetztzeit zu großer Bedeutung gelangten Beerenweinbereitung geeignetsten Sorten zu ermitteln und allgemein bekannt zu geben. Es ist deshalb eine recht rege und allgemeine Beteiligung aus ganz Deutschland wünschenswert, um unter den verschiedenartigsten Verhältnissen für bestimmte Verwendungszwecke erprobte Sortimente in recht umfassender Weise vertreten zu sehen.

Ein anderer Zweck der Ausstellung ist die Ermittlung der besten frühen Kernobst- und Frühgemüse-Sorten, also zweier Spezialitäten, die für die Kulturen unserer Zeit von hervorragender Bedeutung sind.

Da nun die Thüringer Gewerbe- und Industrie-Ausstellung, gleichwie die gärtnerischen Kulturen Erfurt's so vielerlei Interessantes bieten, das an und für sich schon eine Reise nach Erfurt lohnend macht und eine bedeutende Anziehung auf die weitesten Kreise ausübt, so wird es der Frühobst- und Frühgemüse-Ausstellung sicher nicht an einem zahlreichen Besuche fehlen, sodaß unter Berücksichtigung der obwaltenden Verhältnisse die Beteiligung an der Ausstellung nur dringend empfohlen werden kann.

Programme sind von dem Stadt-Gartenin spektor G. Bergfeld in Erfurt zu erlangen.

Handelsberichte.

1893er Obsternte in Württemberg nach Berichten des Statistischen Landesamtes:

an Äpfeln	1,549,664	Doppelzentner
„ Birnen	774,103	„
„ Pflaumen und Zwetschen	109,368	„
„ Aprikosen und Pfirsichen	915	„
„ Kirschen	64,666	„
„ edlen Kastanien	22	„
„ Wallnüssen	2,515	„
zusammen:	2,501,253	Doppelzentner.

Mitteilungen.

Die **Frühlingsfröste**, durch welche mir meine Rosenbäumchen und meine Rebspaliere fast jedes Jahr bedroht werden, mache ich dadurch unschädlich, daß ich, sobald Nachts Frost eintrat, morgens zwischen halb fünf und sechs Uhr vor Sonnenaufgang meine Rosenbäumchen und Reben recht sorgfältig mit kaltem Wasser übergieße. Maysarths Syphonie ist zu diesem Zwecke ganz besonders zu empfehlen. Gewöhnlich friert dieses Wasser alsbald, und wenn die Sonne dasselbe wieder aufgetaut hat, sind die Pflanzen vollständig unverletzt. Dr. Lucius.

Mittel gegen die Verwüstung der Obstbäume durch Insekten. Einer unserer Gartenbesitzer, der schon mehrere Tausende von Fruchtbäumen gepflanzt hatte, sah durch mehrere Jahre schon im Frühling die Blätter, wie sie sich entfalteten, von den Raupen angefallen, so daß im Sommer die Äste und Zweige so kahl da standen, wie im tiefen Winter, und er von seinen Bäumen weder Blüten noch Früchte erhielt. Nachdem er die gewöhnlichen Mittel gegen diese Feinde der Gartenkultur, selbst das Begießen mit Kaltwasser fruchtlos versucht hatte, kam er auf den Gedanken, sich des ungelöschten Kalks, zu feinem Pulver zerrieben, zu bedienen. Er erfand ein Gefäß, welches der gewöhnlichen Gießkanne, oder vielmehr einer Streusandbüchse von großer Ausdehnung glich, mit einer Handhabe versehen, um dieselbe anfassen und regieren zu können, ohne mit den Händen hinein zu greifen. Dies Gefäß hatte einen Fuß Höhe und 18½ cm im Umfange, und die eigentliche Scheibe, in welcher die kleinen Löcher angebracht waren, nur 10½ cm. Das ganze Instrument gleicht daher einer Walze, auf welche eine abgestumpfte konische Spitze gesetzt wird. Er benutzte den Augenblick, wo die Blätter anfingen sich zu entfalten, und ließ sie mit dem gepulverten Kalk einstäuben, worauf die Raupen selbe nicht mehr anrührten, sondern die meisten nahmen eine schnelle Flucht, während viele getötet von den Bäumen herabfielen. Er setzte die Einstäubungen fort, und sah nicht allein in diesem Jahre seine Bäume mit dem schönen Grün bedeckt, sondern erfreute sich auch einer reichlichen Obsternte.

Wenn man des glücklichen Erfolges dieser Einstäubungen gewiß sein will, muß der Augenblick ergriffen werden, wo die Stämme, Äste und Blätter, wenn sich selbe schon entfaltet haben, von Tau befeuchtet sind, oder gleich nach einem gelinden Regen. Noch vorteilhafter ist es, wenn ein schwacher Wind diese Verrichtung begünstigt, und in solchem Falle sind drei Arbeiter hinlänglich, um in einem Tage 2000 bis 3000 Stämme einzustäuben. K.

Wiesen und Gärten auf Dächern. In Schweden ist es nichts Seltenes auf dem Lande und selbst in kleinen Städten, niedrige Häuser zu finden, deren Dach, mit Gras bewachsen, einer Ziege zum Unterhalt dient. In Norwegen pflanzt man sogar Bäume auf den Rasenplatz, welcher das Dach bildet, so daß ein Dorf, aus der Ferne angesehen, ziemlich einem kleinen Walde gleicht. Auch Küchengärten sieht man dort häufig oberhalb der Häuser. K.

Fragekasten.

Hr. Georg Spiesschauser, Landesrechnungsrat, Wien. In Lauches Ergänzungsbande zum Ill. Handbuche der Obstkunde heißt es auf pag. 379 bei Nr. 802 Dubuisson's B. B. auf der 4. Zeile. „In der Pomone tournaisiense wird sie zu den 12 besten Birnen gezählt." Da mir genanntes Buch nicht zur Hand ist, so stelle ich im Fragekasten der Monatshefte die ergebene Bitte, gütigst zu verlautbaren, welche 12 Birnensorten in Belgien zu den besten gezählt werden?"

Antwort: Die Pomone tournaisiense empfiehlt pag. 39 als die 12 besten Winterbirnen für den Liebhaber. 1. Bré. d'Hardenpont — Dec. (sur franc.) 2. Delice d'Hardenpont — Nov. (sur coign. au mur.) 3. Passe Colmar — Dec. Jan. 4. Bré. ranee — Feb. März. (sur pied' d'esévé. 5. Bré. Liart ou Napoléon — Nov. 6. Josephine de Malines — Feb. März. 7. Bré. Dumont — Nov. 8. Bré. Durondeau ou P. de Tongre — Oct. Nov. 9. Bré. de Ghelin — Nov. Dec. 10. Bré. Dubuisson — Dec. Jan. 11. Bré. Six — Dec. 12. Bré. Dilly — Oct. Fr. L.

Personalien.

Silberne Hochzeitsfeier im Pomologischen Institut in Reutlingen.

Allen ehemaligen Zöglingen des hiesigen Instituts zur freundlichen Nachricht, daß am 22. Juni cr. unser verehrter Herr Direktor Fritz Lucas nebst Frau Gemahlin in vollster Rüstigkeit und in bester Gesundheit das schöne Fest der silbernen Hochzeit im Kreise ihrer blühenden Kinder, der nächsten Verwandten, Freunde, des Lehrkörpers und der Zöglinge feierten. Zahlreiche und kunstsinnige Geschenke und Gratulationen 2c. liefen aus Nah und Fern ein.

Früh am Morgen schon wurde dem Jubelpaar von Seiten der Zöglinge unter Leitung des Herrn Obergärtner Goerlich eine Überraschung durch ein Ständchen zuteil. Der Nachmittag konnte nur zu einer kleinen Exkursion in den nahen Pfullinger Wald benutzt werden, da uns der Abend im Speisesaal der Anstalt zu einem gemeinsamen Festmahle zusammenführte, wozu das Lehrerpersonal, sämtliche Hospitanten und Schüler eingeladen waren. Auch die nächsten Verwandten, sowie ein Kranz von Damen, und einige Freunde waren dazu erschienen. Das Fest nahm einen glänzenden Verlauf. Von Seiten der Zöglinge fanden Aufführungen aller Art, ernste wie humoristische, die zur allgemeinen Heiterkeit beitrugen, statt. Klavier-, Geige-, Zither- und Gesangsvorträge, wechselten mit würzigen Toasten ab, so daß das fröhliche Fest bis Morgens 2 Uhr sich ausdehnte und zur vollsten Zufriedenheit sämtlicher Anwesenden ausfiel. Das ganze Arrangement ist, dem Vorstand des Vereins Hortologia verdankend, als ein überaus gelungenes zu bezeichnen und wird es jedem, der das Fest mitmachte, für spätere Zeiten unvergeßlich bleiben!

Von ganzem Herzen wünschen wir aber alle, daß das Jubelpaar sich noch recht lange einer steten Gesundheit erfreue, damit unser allerseits verehrter Herr Direktor noch recht lange und erfolgreich auf dem Gebiete des Obstbaues zum Nutzen aller thätig sein kann. Gebe der gütige Himmel ihm sowie seiner verehrten Frau Gemahlin eine stete Gesundheit, sei es ihnen vergönnt in 25 Jahren das Fest der goldenen Hochzeit zu feiern! C. Paproth.

Der Ritterschaftsrat von Pfuel auf Jahnsfelde bei Lebus, langjähriges Mitglied des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues, ist zum Ritterschaftsdirektor der Mittelmark erwählt und diese Wahl von S. M. dem Kaiser bestätigt worden.

Lemoine, ein ehemaliger Schüler der Gartenbauschule von Versailles, wurde zum Direktor der städtischen Gartenanlage von Tours und des dortigen bot. Gartens ernannt.

Zum Direktor der k. k. önologisch-pomologischen Lehranstalt in Klosterneuburg wurde der bisherige k. k. Professor derselben, Herr Emerich Rathay ernannt.

Deutscher Pomologenverein.

Nach einer mir soeben aus Erfurt zugegangen Nachricht wird die Versammlung des Deutschen Pomologen-Vereins nicht, wie früher bestimmt, den 7.—9. Juli d. J. stattfinden, sondern ist aus Zweckmäßigkeitsgründen auf die Tage vom 6.—8. Juli verlegt worden.

Dem früheren Programm zuzufügen ist noch, daß Donnerstag den 5. Juli Abends 9 Uhr die Begrüßung der eingetroffenen Gäste im Restaurant Kohl, Anger 19, stattfindet.

Freitag und Sonnabend finden die Sitzungen in der Reihenfolge wie früher bekannt gegeben, statt. Sonntag der projektierte Ausflug nach dem Thüringer Wald.

Fr. Lucas.

Bitte an die Obstproduzenten.

An die verehrlichen Leser der Pomologischen Monatshefte richten wir wie im letzten Jahre die ergebene Bitte, uns per Postkarte von dem

derzeitigen Stand der Obsternteaussichten

in den verschiedenen Gegenden Kenntnis zu geben, zugleich bitten wir uns mitzuteilen, ob

größere Partien Obst, sei es Tafel- oder Mostobst

hier oder da abzugeben seien, damit Interessenten darauf aufmerksam gemacht werden können.

Die größte Rentabilität des Obstbaues liegt ja stets in dem direkten und raschen Absatz des Rohproduktes, und glauben wir durch Veröffentlichung oben erbetener Mitteilungen nicht nur den einzelnen Produzenten und Käufern an die Hand zu gehen, sondern auch die Bestrebungen des Ausschusses des Deutschen Pomologenvereins für Organisation des Obsthandels zu fördern.

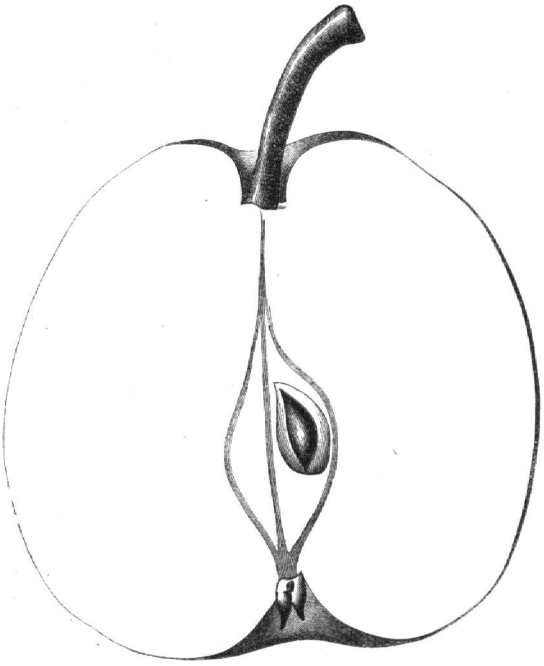
Zur Auskunftserteilung jeder Art in dieser Angelegenheit ist die Redaktion der Monatshefte stets gerne bereit.

Reutlingen, im Juni 1894.

Fr. Lucas,
Geschäftsführer des Deutschen Pomologenvereins.

Herzogin von Bordeaux (Beurré Perrault).

Apothekerbirn, X. 3. b. **†. Eine rundliche Winterbirn, roſtfarbig, mit aufrechtſtehendem Kelch. Sehr gute Tafelfrucht.



Herzogin von Bordeaux (Beurré Perrault). (Nr. 968.)

Heimat und Vorkommen: Herr Séchet, Gutsbeſitzer in Goharbière, Gemeinde Montjean, Dep. Maine-et-Loire kaufte im Jahre 1850 von Herrn Perrault, Gärtner in Montrevault, eine gewiſſe Zahl wilder, Apfel- und Birnbäumchen, pflanzte ſie dann ſorgfältig in ſeinen Garten, in der Meinung, ſie am Platze zu veredeln, aber verſchiedene Umſtände hinderten ihn daran und überließ er ſie ſich ſelbſt. Zehn Jahre verfloſſenr ſetzte ein Birnbaum Früchte an und brachte dieſe Sorte hervor. Herr Séchet, welcher die Früchte ausgezeichnet fand, ließ auch den Herren Perrault, Baptiſte Desportes und l'Abbé de Beaumont einigeFrüchte zu kommen; durch die Vermittelung des Herrn l'Abbé de Beaumont wurden

auch einige Früchte und Reiser an das Komité der Gartenbau-Gesellschaft zu Angers gesandt und dort in einer Versammlung im Jahre 1859 vorgezeigt, der Vorstand erklärte sie für sehr wertvoll. Eigentlich ein Sämling des Herrn Perrault wurde der Sorte zuerst der Name „Beurré Perrault" gegeben und unter diesem Namen in den Handel gebracht, welcher Name später von dem Erzieher Herrn Séchet in „Ducheſſe de Bordeaux" umgewandelt und weiter verbreitet wurde.

Litteratur und Synonyme: Als Beurré Perrault: Comice hortic. de M. et L. 1861, pag. 209; Willermoz, Pomologie de la France No. 158; Thomas, Guide pratique pag. 69; als Ducheſſe de Bordeaux: Leroy Dict. de Pomol. No. 464; Pomolog. Monatshefte 1871, S. 34 mit einer Abbildung kurz erwähnt.

Geſtalt und Größe: ziemlich groß (Länge : Breite = 80 : 75 mm), bauchig-kreiſelförmig, oder unregelmäßig eirund, etwas beulig, häufig die eine Seite etwas größer als die andere; der Bauch ſitzt ziemlich in der Mitte, nach dem Kelche nimmt die Frucht allmählich ab und iſt ſtark abgeſtumpft, nach dem Stiele nimmt ſie etwas ſtärker ab und macht eine dicke abgeſtumpfte Spitze.

Kelch: halboffen, unregelmäßig ausgebildet, ſitzt in enger, ziemlich tiefer Einſenkung von flachen Beulen umgeben.

Stiel: ziemlich lang und dick, gebogen, hellbraun, an ſeiner Baſis verdickt, zwiſchen ſtarken Falten in einer kleinen Einſenkung ſtehend.

Schale: fein-rauh, von Grundfarbe ein zartes Grün, in der Reife hellgelb, auf der Sonnenſeite leicht bräunlich gerötet; Roſtpunkte ſind auf der ganzen Frucht verteilt und gewöhnlich an Kelch und Stiel finden ſich Roſtflecke.

Fleiſch: weiß, ziemlich fein, manchmal um das Kernhaus etwas ſteinig, ſchmelzend, ſaftreich, von erfriſchendem, angenehm gewürztem Zuckergeſchmack.

Kernhaus: mäßig groß, hohlachſig; die engen Kammern enthalten oft verkümmerte, dunkelbraune Kerne.

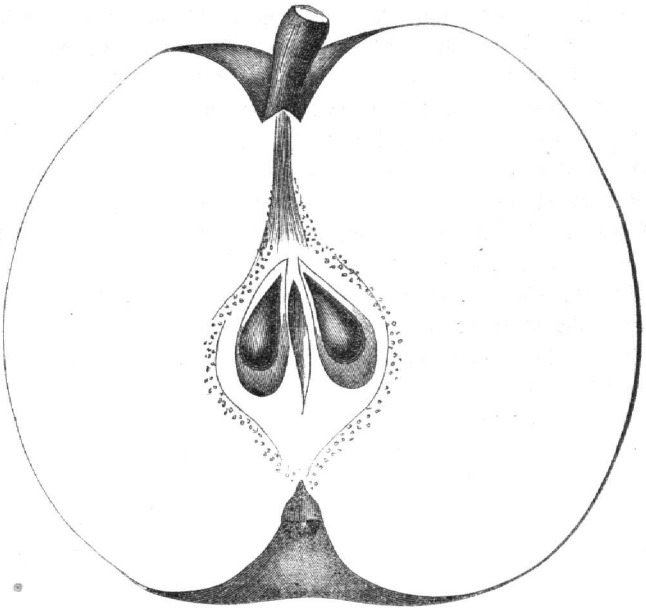
Reifezeit und Nutzung: Die Frucht reift im Dezember und hält bis März. Sie iſt eine Tafelfrucht I. Qualität.

Baum: wächſt mittelſtark, er bildet ſchöne Pyramiden und iſt fruchtbar; er gedeiht auf Wildling wie auf Quitte, verlangt aber eine warme Lage und einen fruchtbaren Boden; er eignet ſich zu allen Formen.

Die Abbildung und Beſchreibung ſind den Werken von Willermoz und Leroy entnommen.

Dechantsbirn von Bordeaux.

Rundliche Kochbirn, IX. 1. b. c. *††. Eine plattrunde Winterbirn, grundfarbig, mit teils aufrechtſtehendem, teils verkümmerten Kelchblättern.



Dechantsbirn von Bordeaux. (Nr. 969.)

Heimat und Vorkommen: Der Urſprung dieſer Sorte iſt unbekannt, ſie wurde etwa im Jahre 1820 in der Umgegend von Bordeaux, Dep. Gironde aufgefunden. Herr Willermoz machte ſie im Jahre 1865 in einer Verſammlung des Pomol. Kongreſſes in Lyon zuerſt bekannt.

Litteratur und Synonyme: Als Doyenné de Bordeaux: Willermoz, Pomologie de la France No. 150; Leroy, Dict. de Pomol. No. 431; Thomas, Guide pratique pag. 92. Als Poire de Bordeaux: Decaisne, Jard. fr. No. 255.

Geſtalt und Größe: groß (Länge : Breite = 90 : 100 mm), rundlich, bisweilen auch gedrückt-eirund, etwas beulig; der Bauch ſitzt in der Mitte und rundet ſich die Frucht nach dem Stiele gleichmäßig ab.

Kelch: halboffen oder geschlossen, hornartig, mit aufrechtstehenden, kurzzugespitzten Blättchen; sitzt in einer ziemlich tiefen, mäßig weiten, von starken Falten umgebenen Einsenkung.

Stiel: kurz, dick, selten stark gekrümmt, hellbraun; sitzt zwischen feinen Beulen etwas tief eingesenkt.

Schale: dick, gewöhnlich runzelig, strohgelb, später goldgelb, auf der Sonnenseite orangerot angehaucht und kastanienbraun gefleckt; zahlreiche netzförmige, rötliche Punkte bedecken den größeren Teil der Frucht.

Fleisch: sehr weiß, um das Kernhaus steinig, wenig saftig, grob, brüchig, von gezuckertem etwas zusammenziehendem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; die länglichen Kammern enthalten längliche, vollkommene hellbraune Kerne.

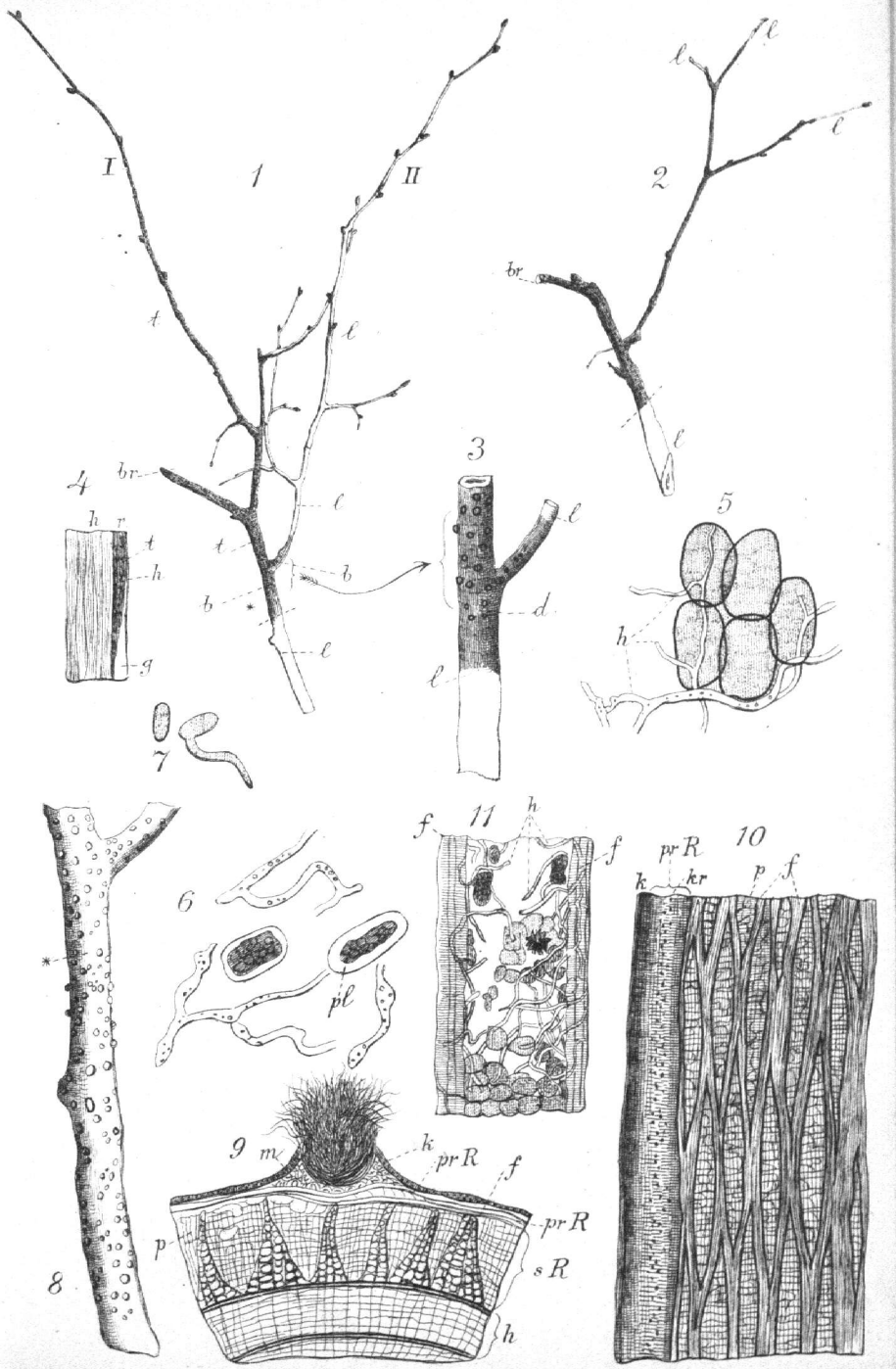
Reifezeit und Nutzung: Die Frucht reift Anfang Oktober bis in den Dezember. Sie ist nur von wirtschaftlichem Wert, in guten, warmen Lagen auch zum Rohgenuß noch brauchbar.

Baum: wächst mittelstark, formt sich schön; er gedeiht auf Wildling am besten und ist fruchtbar.

Die Abbildung und Beschreibung sind den Werken von Willermoz und Leroy entnommen.



Die Blutbirne, (Poire Sanguinole.)


I
1
II
t
ℓ
br
b
2
3
4
h
r
g
5
d
7
8
6
pℓ
11
f
h
10
pr R
k
kr
p
9
m
s R

Die Blutbirne (Sanguinole).

Mit kolorierter Abbildung.

Von Alex. Mathieu, Gent.

Obwohl obige Birne, welche ich hier kennen lernte, nur zweiter Qualität ist, so will ich doch nicht unterlassen, sie näher zu beschreiben; weil dieselbe durch die prächtige innere Färbung einzig in ihrer Art dasteht. Das Fleisch ist vollkommen blutrot marmoriert. Trotz des Überflusses an gezuckertem und leicht säuerlichem Safte und dem angenehmen muskierten Geschmack, ist sie nicht zu den Früchten erster Qualität zugelassen worden; außerdem besitzt sie den Fehler ziemlich schnell teig zu werden. Aber die Frucht ist so schön, der Baum so fruchtbar, daß die Birne Sanguinole in der That das Recht hat, den Platz in den Kollektionen zu bewahren, den sie sich zu erobern wußte.

Schon der Umstand, daß sie den gewissenhaften Verfasser des Werkes „Le Verger", A. Mas, zum Verteidiger hat, scheint uns eine genügende Empfehlung zu sein. Führen wir die Worte dieses Pomologen an: „Sie ist eine gefällige Frucht, obgleich sie von Duhamel (1768) und anderen schlecht beurteilt wurde."

Über den Ursprung der Sanguinole ist nichts bestimmtes bekannt. André Leroy, in seinem Dictionnaire de pomologie (1) erinnert an eine Stelle des „Théâtre des jardinages, verfaßt gegen 1610 von Claude Mollet, Direktor der königl. Gärten unter Heinrich IV. und Ludwig XIII., an welcher es heißt „Der Baum der Sanguinosy ist ein sehr ausgezeichneter Baum; seine Reiser kamen aus dem Lande der Grauen; seine Frucht ist sehr gut."

Der Wahrheit nach scheint sie also aus der Schweiz zu stammen, ohne daß man aber etwas Positives hierüber sagen kann. Thatsache ist, daß sie in Deutschland schon seit 1500 bekannt war, wie es ein Schriftstück des Nürnberger Naturforschers, Joachim Camerarius, beweist.

Die Frucht ist von mittlerer Größe. Die Form im allgemeinen rundlich, manchmal eiförmig, mitunter beulig.

Stiel von mittlerer Länge, wenig gebogen, ziemlich dünn, oft gegen die Frucht zu anschwellend, in einer wenig tiefen Einsenkung sitzend.

Kelch ziemlich groß, offen, fast hervorragend, schwärzlich.

Schale ist rauh, dunkelgrün, grau und rot gefleckt und mit gelben Punkten besäet. Die der Sonne ausgesetzte Seite ist trüb rosenrot verwaschen.

Fleisch durchsichtig, fast abknackend, saftreich und wie schon bemerkt völlig blutrot marmoriert, weiß geadert.

Die Reifezeit ist Ende August oder noch später; es richtet sich dies ganz nach dem Boden und dem Stand des Baumes.

(1) Birnen, Band II. page 446.

Der Baum ist von gewöhnlicher Stärke, bildet von Natur schöne Pyramiden.

Im folgenden kurz die Beschreibung von André Leroy:

Holz: ziemlich stark, braunrot.

Zweige: zahlreich, leicht ausgebreitet, sehr lang, kaum gebogen, von einer schönen schieferroten Farbe, fein und zahlreich punktiert.

Blätter mittelgroß, wenig zahlreich, mehr oder weniger zähe, abgerundet, zugespitzt, Rand regelmäßig gezähnt; Stiel der Blätter sehr lang.

Decaisne giebt in dem „Jardin fruitier du Muséum" dieser Varietät den Namen Betterave, während André Leroy sie Sanguine de France nennt. Trotz der Gründe, auf welche sich die Autoren stützen, um ihre Benennungen zu rechtfertigen, können wir weder den einen noch den anderen zulassen. In der That ist diese Birne schon im Jahre 1628 unter dem Namen Sanguinole im Katalog von Le Lectier abgebildet. Deswegen sollte zufolge der Rechte der Priorität dieser Name beibehalten werden. Andererseits ist die Benennung Sanguine de France wenig zutreffend, weil sie Glauben machen könnte, daß die Frucht französischen Ursprungs sei, was nicht wahr ist. Sie ist nicht leicht mit der Sanguine d'Italie zu verwechseln, deren Form eine ganz andere ist und deren Fleisch abknackend und von hellgelber Farbe mit karminrot gemischt ist.

Anm. d. Red. Zu bemerken ist, daß es mehrere Varietäten der Birne Sanguinole giebt, die hier genannte ist die im Illustr. Handbuch unter Nr. 359 beschriebene Sommerblutbirne.

Fraas Sommer-Calvill.

Mit Durchschnittszeichnung.

Calvill III. 1 c. ** † d. h. ein zugespitzter Sommerapfel mit geschlossenem Kelche, sehr gut für Tafel, gut für Wirtschaft.

Diese sehr wertvolle, alljährlich reichtragende Sorte ist deutschen Ursprunges und in einer rauhen Lage im Oberamt Saulgau (Württemberg) aus Samen entstanden.

Frucht: groß, hochgebaut kugelförmig, sanft gerippt. Der Bauch sitzt etwas unter der Mitte und bildet eine breitrunde Stielwölbung, gegen den Kelch nimmt die Frucht merklich ab.

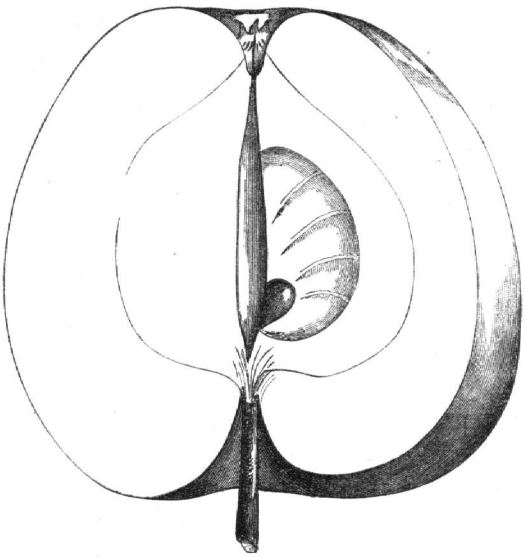
Kelch: geschlossen, in enger, mäßig tiefer oft selbst flacher Einsenkung, von Falten und kleinen Rippen eingeschlossen.

Stiel: zuweilen etwas fleischig, mitteldick, in tiefer, mäßig weiter, strahlig berosteter Höhle.

Schale: sehr fein, fettig werdend, glänzend, strohweiß, mit grünlichen Streifen untermischt, Die Sonnenseite bisweilen sanft rosenartig angehaucht; feine graue Rostpunkte, mit grünen Kreischen eingefaßt, finden sich vereinzelt auf der Frucht.

Fleisch: rein weiß, locker, süß weinsäuerlich, oft sehr angenehm himbeerartig und balsamisch gewürzt.

Kernhaus: offen, wenige vollkommene Kerne enthaltend.
Reifezeit: Anfang September — Anfang Oktober. In warmen Jahren oft ſchon Mitte Auguſt.



Baum: wächſt ſehr kräftig, bildet eine hochgewölbte kugelförmige Krone und iſt nicht empfindlich; eignet ſich als Hochſtamm, Pyramide und Spalier, iſt bald und ſehr reichtragend und beſonders in der Blüte hart.
Ein ſehr guter Tafel-, aber auch für alle wirtſchaftlichen Zwecke ſehr brauchbarer Apfel, paßt für rauhe Lagen.

Empfehlenswerte Stachel- und Johannisbeerſorten zum allgemeinen Anbau.

Vortrag des Herrn Garteninſpektors L. Maurer, Jena,
gehalten auf der Verſammlung des Deutſchen Pomol.-Vereins zu Erfurt im Juli 1894.

Dem Wunſche unſeres Herrn Vorſitzenden, Ihnen auf Grund meiner Erfahrungen Vorſchläge über zum allgemeinen Anbau zu empfehlende Stachel- und Johannisbeerſorten zu unterbreiten, habe ich umſo lieber entſprochen, als es meine perſönliche Anſicht iſt, daß von unſerem Verein in dieſer für die Entwickelung der deutſchen Beerenobſtkultur ſo wichtigen Angelegenheit von neuem eine Äußerung an die beteiligten Kreiſe erfolgen muß.
Mit Rückſicht auf unſere ſpätere Diskuſſion und zur Begründung meines eigenen Standpunktes halte ich es für erſprießlich, zunächſt folgende zwei Fragen aufzuwerfen und kurz zu beantworten, nämlich:

1. Wie es denn eigentlich gekommen ist, daß wir in diese so wichtige Beratung erst heute wieder eintreten; auch ob wir zur Zeit überhaupt in der Lage sind, Beerenobstsorten zum allgemeinen Anbau zu empfehlen? und
2. Welches die bisherigen bezüglichen Empfehlungen waren und unter welchen leitenden Gesichtspunkten dieselben erfolgten?

An die Beantwortung dieser beiden Fragen würde sich dann die Besprechung der Sortenvorschläge zu schließen haben.

Meine Herren! Eine lange Zeit ist verflossen, seitdem der D. P. V. zum ersten und bisher einzigstenmale Beerenobstsorten, insbesondere Stachel- und Johannisbeeren zum allgemeinen Anbau empfohlen hat.

Es geschah dies bei Gelegenheit seiner dritten Versammlung in Berlin im Jahre 1860 und es mag wohl in unseren auf sonst allen Gebieten des Obstbaues so regsamen Tagen Manchen befremdlich erschienen sein, daß über diese, für das Emporblühen unseres Beerenobstbaues so bedeutsame Frage nicht früher wieder Verhandlungen gepflogen worden sind.

Die ausschließlich befriedigende Antwort hierauf giebt uns meiner Ansicht nach ein flüchtiger Rückblick auf die Entwickelungsgeschichte unseres Vereins und unserer deutschen Beerenobstkultur.

Es wird Ihnen wohl noch allen erinnerlich sein, daß der D. P. V. im Lauf der ersten Jahrzehnte seines Bestehens in richtiger Abwägung des Wichtigen und Minderwichtigen nahezu seine ganzen Kräfte der Hebung des Kernobstbaues widmete und widmen mußte. Mit welchen Schwierigkeiten aber die Lösung dieser Aufgabe verbunden war, ist uns allen im Gedächtnis und noch heute sehen wir auf diesem großen Arbeitsfelde manch unbebauten Plan.

Es muß daher in hohem Grade auch heute noch mit Dank anerkannt werden, daß sich unser Verein trotz seiner zahlreichen Arbeiten und der damaligen, höchst unzulänglichen Nomenclaturverhältnisse des Beerenobstes gleich beim Beginn seiner Thätigkeit veranlaßt sah, die Empfehlung eines auserlesenen, wenn auch kleinen Stachel- und Johannisbeersortiments mit der Autorität seines Namens zu decken und hierdurch gleichzeitig zu bekunden, daß dieser damals allgemein noch sehr geringschätzig behandelte Zweig der Obstkultur nach den gleichen Grundsätzen wie die anderen zu behandeln und zu heben sei.

Allein diese wohlgemeinten Empfehlungen verhallten ziemlich erfolglos — nicht etwa aus Mangel an innerem Wert — sondern deshalb, weil die Meinung vom wirtschaftlichen Werte des Beerenobstes in den breiten Schichten des Obstbau treibenden Publikums in Deutschland eine nur noch sehr geringe war, sie nicht von einem so lebhaften allgemeinem Interesse getragen wurden, wie die paralell laufenden Empfehlungen von Kernobstsorten. Man verfolgte eben mit dem Betrieb des Beerenbaues in jenen Tagen keine praktischen Ziele, sondern, indem man Sorten sammelte und studierte, wußte man sich mit der damals herrschenden Richtung eins.

Selbst viele Fachleute hatten in jener Zeit für den Beerenobstbau nicht viel über; es war z. B. trotz mehrfacher energischer Anregungen noch

in den siebenziger Jahren nicht möglich, eine Frühobstausstellung, wie die heutige ins Leben zu rufen. Überall begegnete man nur geringem Vertrauen zur Sache selbst. Unter diesen Umständen wäre es zu jener Zeit ganz zweck- und nutzlos gewesen, die Angelegenheit künstlich forcieren und neue Sorten empfehlen zu wollen.

Erst Ende der siebziger und im Laufe der achtziger Jahre begann — in vielen Teilen Deutschlands durch die erheblichen Schäden der Reblaus erfolgreich unterstützt — eine geläuterte Ansicht vom thatsächlichen Werte der Sache sich Bahn zu brechen. Es setzte in jener Zeit überall eine rege Thätigkeit ein: Unsere Fachpresse förderte die Sache in höchst anerkennenswerter Weise, die bedeutendsten Obstbaumschulen nahmen das Beerenobst in meist gut gewählten Sortimenten in ihre Kataloge auf; es entstanden im Norden und Süden zahlreiche Beerenobstanlagen in zum Teil sehr ansehnlicher Ausdehnung, die Litteratur über den Gegenstand fand zahlreiche Bereicherungen, besonders nach der Seite der Beerenverwertung hin und seit den letzten 4—5 Jahren haben rührige Vereine, Dresden, Stettin u. s. w., selbst Beerenobstausstellungen ins Leben gerufen.

Dies alles liefert doch in seiner Gesamtheit den Beweis, daß man sich seit ca. 15 Jahren in allen Kreisen unseres Vaterlandes ernstlich bestrebt hat, wertvolle Beerenobstsorten kennen zu lernen und zu verbreiten.

Aber auch die Anschauungen über die Kulturbedingungen unserer Beerensträucher haben sich vielfach abgeklärt. Es sind sichere Anzeichen vorhanden, daß die bei Beginn der Bewegung vielfach herrschenden, irrtümlichen Ansichten von der gänzlichen Anspruchslosigkeit unserer Fruchtsträucher an Boden, Düngung und Pflege mehr und mehr verschwinden auf Grund der Erwägung, daß wir es in unseren Beerenobstsorten mit Kulturformen zu thun haben, deren Gedeihen und Erträge höchst wesentlich von der Art und dem Grade der Kultur abhängen. Da aber die Erträge nahezu alljährlich reichliche sind, so kann kein Zweifel darüber aufkommen, daß eine intensive Kultur die gegebene und beste sei.

Wenn ich nun noch ein Wort über die spezifischen Anforderungen der einzelnen Sorten an Boden, Lage u. s. w. sagen soll, so möchte ich diesbezüglich bemerken, daß wir bei unseren Fruchtsträuchern nicht den großen Schwierigkeiten und reichen Mannigfaltigkeiten wie beim Kernobst begegnen und diese zu überwinden haben. Hiermit soll aber natürlich nicht gesagt sein, daß nicht gewisse Sorten besondere Ansprüche an die Kultur, den Standort u. s. w. machen. Immerhin sind aber die Schwierigkeiten nach dieser Richtung hin nicht von Belang.

Ich glaube, hiermit in Kürze die wesentlichsten Umstände berührt zu haben, welche einerseits eine schon frühere Sortenempfehlung als unthunlich begründet, anderseits die Hoffnung auf die Möglichkeit einer nunmehrigen befriedigenden Lösung unserer Aufgabe berechtigt erscheinen lassen und ich gehe hiermit zum zweiten Teil meiner Ausführungen: den seitherigen Sortenempfehlungen und ihrer Ziele, über.

Ich kann bei Besprechung der einzelnen Empfehlungen aus naheliegenden Gründen hier nur diejenigen besonders hervorheben, die entweder

die Summe möglichst vielseitiger, zuverlässiger Erfahrungen darstellen, also von Vereinen erfolgt sind oder von einzelnen, die hierbei wesentlich neue, originelle Momente in die Sache hineinzutragen haben. Der Zahl und der Zeitfolge nach sind es vier und zwar:

1. Die Empfehlungen des D. P. V. vom Jahre 1860,
2. Die im Illustr. Handbuche der Obstkunde 1867,
3. Die von Adam Koch im Vereinsblatte des D. P. V. 1888 und
4. Die der Londoner Gartenbaugesellschaft vom Jahre 1891.

Was zunächst die Empfehlungen des D. P. V. vom Jahre 1860 betrifft, so finden wir über dieselben ein Referat von Karl Koch in der Wochenschrift des Berliner Gartenbauvereins; dasselbe ist allerdings nur ein Namenverzeichnis der damals empfohlenen Sorten, gruppiert nach der Farbe ihrer Früchte; es waren 12 Stachel- und 5 Johannisbeeren. Jegliche Erläuterung über die Verwendbarkeit und besonderen Eigenschaften der einzelnen Sorten fehlt. Wenn wir die beiden Sortenreihen von unserem heutigen Standpunkte aus beurteilen, so hat man unter weiser Beschränkung der Sortenzahl das damals Beste in möglichst reicher Mannigfaltigkeit — wohl vor allem für die Zwecke der Tafel — zu empfehlen gesucht.

Nach unserer heutigen Auffassung und Erfahrung aber müssen wir es als einen Mangel der damaligen Empfehlungen betrachten, daß die wirtschaftlich so wichtigen schwarzen Johannisbeersorten gänzlich fehlten; auch sind die Stachelbeersorten: Queen Mary, Alicant, Yellow eagle, Smooth yellow und Rockwood, obschon immer noch der Anpflanzung wert, doch durch neuere, wertvollere Züchtungen überholt, was ich für jede einzelne auf Wunsch später gern begründen will.

Die Stachel- und Johannisbeersortenempfehlungen im Illustr. Handbuch der Obstbaukunde beschränken sich für die ersteren darauf, 32 beste und mannigfaltig gewählte Sorten für größere und kleinere Gärten, gruppiert nach Farbe und Behaarung der Früchte zu nominieren. In betreff der Johannisbeeren bedeutet die Zusammenstellung der hier empfohlenen Sortenreihe insofern einen Fortschritt in der Sache selbst, als dort 15 Sorten für die Tafel, 10 zur Weinbereitung und 8 für kleinere Gärten aufgeführt und empfohlen werden. Es wird also hier zum erstenmale für die Empfehlung ein bestimmter Verwendungszweck als Leitmotiv angenommen — dies wenigstens klar ausgesprochen. Immerhin aber erscheint die Sortenzahl für beide Beerengattungen, wenigstens für eine allgemeine Empfehlung, etwas zu umfangreich, besonders für die Johannisbeeren.

In unserem Vereinsblatte, Jahrgang 1888, hat unser verstorbener Freund Adam Koch bei Gelegenheit einer größeren Abhandlung über den Wert und die Kultur des Beerenobstes auch eine große Anzahl Stachelbeersorten empfohlen und zwar unter demselben Hauptgesichtspunkt, wie dies für die Johannisbeeren im Illustr. Handbuch geschehen: nämlich unter Hervorhebung eines bestimmten wirtschaftlichen Zweckes.

Obschon Pansner vor nun über 40 Jahren dieses Motiv in seiner Monographie als das für die Auswahl von Stachelbeersorten einzig richtige bezeichnet hatte, so gebührt doch Koch das Verdienst, an die eigentliche

Lösung der Frage in durchaus eigenartiger Weise herangetreten zu sein und uns angedeutet zu haben, auf welche praktische, den verschiedensten Bedürfnissen entsprechenden Weise wir unter der Legion der Stachelbeersorten diesem crux der Beerenzüchter und des Publikums Auslese halten und uns diese dann dienstbar machen können.

Ich habe es freudig begrüßt, daß die hiesige Ausstellungsleitung in ihrem Programm einzelne Konkurrenznummern: wie „frühreifende Sorten, Preisstachelbeeren, Tafelfrüchte, Sorten zu den verschiedensten wirtschaftlichen Zwecken" aufgenommen und sich hierdurch mittelbar auf den Boden des Kochschen Vorschlags gestellt hat: es wird dies zur Abklärung der Sortenwahl gute Dienste leisten.

Um jedoch kurz zu sein, Koch hat in jenem Aufsatz folgende Abteilungen von Stachelbeeren aufgestellt:

1. Frühreifende Sorten,
2. Sorten zum Rohgenuß, besonders zu Marktzwecken,
3. Sorten zur Weinbereitung,
4. Sorten zum Einmachen,
5. Sorten für kleinere Gärten und von besonderer Güte,
6. Preisstachelbeeren,
7. Stark- und aufrechtwachsende Sorten,
8. Sorten mit überhängenden Zweigen.

Inwiefern die Aufstellung der einzelnen Abteilungen zweckmäßig genannt werden kann, darauf werden wir wohl im Laufe unserer Besprechungen zurückkommen, jetzt möchte ich nur noch bemerken, daß die 54, sonst ja guten Sorten, die Koch empfiehlt, eine doch zu große Zahl für eine Empfehlung zum allgemeinen Anbau erscheint; es würden sich da wohl manche Beschränkungen haben bewirken lassen.

Über eine Johannisbeersortenauswahl hat sich Koch nicht geäußert.

Wenn ich nun noch der Stachelbeersortenempfehlung der Londoner Gartenbaugesellschaft, die unter dem Vorsitz von George Bunyard einen besonderen Beerenkongreß auf den 8. Juli 1891 berufen hatte, gedenke, so geschieht dies, weil wir gewiß allen Grund haben, bei unserer heutigen Beratung auch davon Notiz zu nehmen, wie im Lande einer hochentwickelten Beerenverwertung die Meister der Stachelbeerzucht die Frage der Sortenempfehlung sich gedacht und gelöst haben. Selbstredend können wir ihre Empfehlungen nicht starr auf unsere Verhältnisse übertragen, denn die Verwertung und Ansprüche an diese Frucht sind in mancher Beziehung bei uns doch andere, wie jenseits des Kanals. Das dort gewonnene Material hatte man auf dem Wege der Fragebogen, die vorzüglich an praktische Gärtner versandt worden waren, erhalten, und zwar auf Grund folgender Einteilung:

1. Zwei beste Stachelbeeren zum Verbrauch im unreifen Zustand,
2. Zwei beste frühreifende
3. Sechs beste mittelfrühreifende } Stachelbeeren für die Tafel,
4. Zwei beste späte
5. Zwei beste zum Verbrauch in reifem Zustande (z. B. Einkochen),
6. Sechs Preisstachelbeeren,

Es ist also auch hier wieder auf das wirtschaftliche Bedürfnis zurückgegriffen worden und sind die empfohlenen 20 Sorten zum Teil bei uns bekannt, zum Teil nicht, bezw. vielleicht unter anderen Namen.

Wenn wir nun aus diesen Mitteilungen das Ergebnis im großen und ganzen ziehen, so müssen wir sagen, daß in sämtlichen Äußerungen der wirtschaftliche Zweck, das praktische Bedürfnis in Vordergrund gestellt wurde und ich glaube, daß auch wir diesen Gesichtspunkt als den für unsere Vorschläge vorzugsweise maßgebenden acceptieren müssen.

Das Stachelbeersortiment wird nicht unwesentlich anders gruppiert werden müssen, wie die Johannisbeerreihe, wegen der Verschiedenheit der Verwendungsarten und spezifischen Eigenschaften der Früchte.

Wir werden selbstredend nur die als wirklich gut erprobten Sorten empfehlen dürfen und uns hierbei vor allem auf unsere Erfahrungen über Wuchs, Dauerhaftigkeit und Fruchtbarkeit der Sträucher, sowie Größe, Wohlgeschmack und besonders bei den Johannisbeeren relativen Säuregehalt der Früchte stützen müssen.

Die Aufgabe ist durchaus keine leichte, besonders mit Rücksicht auf den Sortenreichtum und die Sortenähnlichkeit.

Ich erachte aber unseren Verein als ein hervorragend berufenes und geeignetes Forum, vor dem die Frage mit Erfolg gelöst werden kann.

Und wenn unserer heutigen Arbeit auch in gewissem Maße das Merkmal alles Menschlichen, das der Unvollkommenheit, anhängen wird, so hoffe ich doch, daß sie trotz aller Unzulänglichkeiten ein Schritt nach vorwärts bedeutet und will nur wünschen, daß sie auch in weiteren Kreisen als eine solche betrachtet werden möchte.

Die empfehlenswertesten Stachel- und Johannisbeersorten sind:

A. Stachelbeeren.

1. Sorten für die Tafel und zur Anpflanzung in kleineren Gärten:

(Großfrüchtige, möglichst dünnschalige, saftreiche, wohlschmeckende und nach Farbe und Behaarung der Schale mannigfaltige Früchte, von verschiedener Reifzeit.)

Rotfrüchtige: Jolly miner, Roaring lion, Sämling von Maurer;
Grünfrüchtige: Smiling beauty, Nettle green, Green Overall;
Gelbfrüchtige: Prince of Orange, Two to one, Golden yellow;
Weißfrüchtige: Shannon, Primrose, Whitesmith.

2. Sorten zum Massenanbau für den Markt, zur Weinbereitung und zum Einkochen:

(Mittelgroß- und großfrüchtige, meist dünnschalige, saftreiche, hervorragend fruchtbare, möglichst kräftig wachsende und dauerhafte Sorten; zu Marktzwecken von verschiedener, zur Weinbereitung und zum Einkochen von gleicher Reifzeit.)

Jolly miner*, Sämling von Maurer*, Globe yellow*, Industry**, Whitesmith**, Jolly Angler***.

Zur Weinbereitung von L. Nathan, Rottweil, besonders empfohlen:
Mountain seedling.

---

* frühreifend, ** mittelfrühreifend, *** spätreifend.

3. Sehr frühreifende und für andere wirtschaftliche Zwecke wertvolle Sorten zum Klein- und Massenanbau:

a. sehr frühreifende Sorten:
Yellow lion, Early red, Lofty, Früheste von Neuwied;
b. Sorten zum Grünpflücken als kleine Früchte:
Industry, Jolly Angler;
c. Sorten zum Ganzeinmachen:
Green willow, Green ocean, Emerald.

4. „Preißstachelbeeren", sehr großfrüchtige Sorten, nur für Hausgärten:

Leveller, Antagonist, Green Overall, Roaring lion, Wonderful.

B. Johannisbeeren.

1. Sorten für kleinere Pflanzungen und vor allem für Tafelzwecke:

(Großbeerige, langtraubige, verschiedenfarbige Sorten von möglichst milder Säure.)
Rotfrüchtige: Holländische große rote, Rote Versailler, Cancasische, Langtraubige;
Rosafrüchtige: Holländische rosa;
Weißfrüchtige: Holländische große weiße, Weiße Versailler;
Schwarzfrüchtige: Lees schwarze.

2. Sorten zum Massenanbau für den Markt, zur Weinbereitung, zum Einkochen 2c.:

(Großbeerige Sorten von möglichst milder Säure und größter Fruchtbarkeit.)
Rotfrüchtige: Holländische große rote, Rote Versailler;
Weißfrüchtige: Holländische große weiße;
Schwarzfrüchtige: Lees schwarze.

Nectria cinnabarina, ein seither übersehener Feind unserer Bäume.

Von F. Noack, Gernsheim a. Rh.

(Mit einer lithogr. Tafel.)

Wenn man im Herbste oder Frühjahre die Bäume eines Gartens einer aufmerksamen Besichtigung unterzieht, so wird man öfters abgestorbene Ästchen oder auch größere Zweige bemerken, deren Rinde mit zahlreichen, roten Knötchen bedeckt ist. Der Botaniker erkennt darin die Fruchtkörper eines auf unseren Laubbäumen außerordentlich verbreiteten Pilzes, der Nectria cinnabarina. Obwohl Ökonomierat Göthe in Geisenheim für eine nahe verwandte Art, die Nectria ditissima schon längst den Nachweis führte, daß sie den Astkrebs der Apfel- und Birnbäume verursacht, hielt man seither den uns hier interessierenden Pilz allgemein für harmlos, und schrieb den Tod der betreffenden Zweige irgend einer anderen Ursache zu. Erst neuerdings hat man sich davon überzeugt, daß auch die Nectria cinnabarina durchaus nicht so unschuldig ist, wie man früher glaubte.

Wie ist es nun zu erklären, daß sich die Schädlichkeit dieses, wegen seiner lebhaft gefärbten Früchte nicht leicht übersehbaren Pilzes den aufmerksamen Blicken des Botanikers und Gärtners so lange entziehen konnte? Vergleichen wir einmal die Lebensweise einiger Schmarotzerpilze, deren

Schädlichkeit ohne weiteres in die Augen fällt. Allgemein bekannt ist ja z. B. der große Schaden, den die Rost- und Brandpilze auf dem Getreide anrichten. Hier sehen wir aber die roten Rosthäufchen oder das schwarze Brandpulver, aus den Fortpflanzungsorganen, den Sporen, bestehend, auf den noch lebenden, erkrankten Pflanzenteilen entstehen. Bei der Blattfallkrankheit der Rebe bemerken wir auf der Unterseite der grünen Blätter auf den die Krankheit charakterisierenden Flecken die Schimmelrasen der Peronospora, des sogenannten falschen Mehltaues. Ebenso können wir die schädliche Wirkung des Mehltaues auf die Blätter unserer Apfelbäume u. s. w. mit der weiteren Verbreitung der Schimmelüberzüge Schritt für Schritt verfolgen. In allen diesen Fällen, wo wir die Erkrankung der noch lebenden Pflanzenteile mit dem äußerlich sichtbaren Umsichgreifen des Schmarotzers Hand in Hand gehen sehen, werden wir an dem ursächlichen Zusammenhange zwischen dem Schmarotzer und der Krankheit nicht zweifeln.

Anders liegen jedoch die Verhältnisse bei der Nectria cinnabarina. Hier entwickeln sich die Fruchtkörper des Pilzes erst auf den toten Zweigen. Dazu kommt noch, daß dem Absterben der Zweige keine auffallenden Krankheitserscheinungen vorausgehen, die zu einer eingehenderen Untersuchung veranlaßten. So ist es leicht erklärlich, daß man früher annahm, die Nectria, deren Fruchtkörper man stets erst auf dem toten Zweige auftreten sah, habe sich dort auch erst nach dessen Tode angesiedelt. Manchmal mag dies auch zutreffen, meistens verhält es sich aber etwas anders, wie zwei Botaniker, Brick in Hamburg und Wehmer in Hannover übereinstimmend nachgewiesen haben. Der Pilz wurde zunächst dadurch verdächtig, daß die Trocknis nicht auf das mit seinen Fruchtkörpern besetzte Zweigende beschränkt bleibt, sondern allmählich immer weiter vorrückt, und schließlich auch auf den Mutterzweig übergreift, wobei das über der Ansatzstelle befindliche Stück noch eine Zeit lang grün bleiben kann, wie wir es in Fig. 1 der beigegebenen Tafel abgebildet sehen. Die auf der Tafel abgebildeten Zweige stammen von einer Linde, ähnliche Erscheinungen treten aber auch bei Obstbäumen auf. So beobachtete ich im Frühjahre an einem Quittenbusche einzelne abgestorbene und mit den roten Polstern der Nectria cinnabarina bedeckte Ästchen. Von diesen Stellen griff die Erkrankung weiter um sich, so daß während desselben Frühjahres fast der ganze Busch abstarb. In diesem Falle war die schädliche Wirkung der Nectria nicht zu verkennen. Aber auch bei weniger heftigem Auftreten, wie ich es z. B. an Aprikosenbäumen beobachtete, läßt sich die direkte Schädlichkeit des Pilzes nachweisen, doch muß man dann schon das Mikroskop zu Hilfe nehmen. Betrachtet man nämlich Schnitte durch das an die vertrockneten Zweigenden sich anschließende lebende Gewebe bei stärkerer Vergrößerung, so sieht man, daß der Pilz sich schon dahin weiter verbreitet hat. Die Pilzfäden, die aus den Zellen des Wirtes, der Baumäste, ihre Nahrung saugen, sind nicht auf den Bereich des toten Astes beschränkt, wie man aus der Verteilung den toten Fruchtkörper vermuten sollte, sondern erstrecken sich von da aus weiter in das lebende Gewebe, das dann unter ihrem Einflusse auch abstirbt.

Nachdem wir uns so von der verderblichen Wirkung der Nectria

cinnabarina überzeugt haben, ergibt sich natürlich die Frage: Wie können wir uns dagegen schützen?

Ehe wir auf diese Frage näher eingehen, wollen wir uns zuvor mit der Lebensgeschichte des Pilzes noch etwas näher vertraut machen, wobei uns die Zeichnungen der beigegebenen Tafel unterstützen sollen. Macht man durch einen Zweig an der Stelle, wo ein Fruchtkörper des Pilzes sitzt, einen Querschnitt, so erhält man bei mäßiger Vergrößerung das in Fig. 9 gezeichnete Bild. Die Pilzfäden haben sich unter der Korkschicht der Rinde zu einer dichten Masse entwickelt und sie schließlich an dieser Stelle gesprengt. Zu einem regelmäßigen, halbrunden Polster vereinigt, erheben sich nun an dieser Stelle die Fruchtträger, an deren Enden sich die einzelligen Fortpflanzungsorgane, die Sporen entwickeln, die man aber bei der schwachen Vergrößerung nicht unterscheiden kann. Fig. 7 zeigt zwei Sporen bei stärkerer, nämlich 400facher Vergrößerung. Wir ersehen daraus, wie außerordentlich klein diese Sporen sind. Sie werden daher auch durch den Wind sehr leicht weiterverbreitet, sodaß es uns nicht wundern kann, daß der Pilz so häufig vorkommt. Die in Fig. 7 rechts abgebildete Spore veranschaulicht die Keimung. Dabei entwickelt sich an der einen Seite ein Faden, der sogenannte Keimschlauch, in den sich der Sporeninhalt ergießt, und der in einen Baumzweig einzudringen vermag. Allerdings ist nicht jede beliebige Stelle des Zweiges dazu geeignet, nur Wunden, Aststümpfe oder Rindenrisse bieten günstige Angriffspunkte für das Eindringen der Keimschläuche, während der unverletzte Kork dagegen schützt. Von der Stelle, wo die Spore ihren Keimschlauch eingebohrt hat, verbreiten sich dann die Pilzfäden nach innen, zuerst in den zwischen den Bastfasern gelegenen Zellengeweben, wie es in Fig. 10 bei schwacher, in Fig. 5 und 11 bei stärkerer Vergrößerung zu sehen ist. Sobald die Pilzfäden in größerer Anzahl den Zweig durchsetzen, wird dieser, vermutlich durch die giftigen Ausscheidungsstoffe des Pilzes, innerhalb kurzer Zeit getötet. Daher kommt es denn auch, daß die Fruktifikation erst auf dem toten Zweige erfolgt. Gerade diejenige Erscheinung, welche die wahre Natur der Nectria cinnabarina so lange verschleierte, beruht demnach auf der verderblichen Wirkung dieses Schmarotzers.

Die nächstliegende Maßregel ist natürlich das Entfernen der dürren, mit den Pilzfrüchten besetzten Zweige. Da sich aber die Pilzfäden, wie wir gesehen haben, auch noch in das grüne Holz fortsetzen, so muß auch dieses unbedingt noch ein Stück weit zurückgeschnitten werden, wenn wir einem weiteren Absterben des Astes wirklich Einhalt thun wollen. Um eine Weiterverbreitung des Schmarotzers durch seine Sporen zu verhindern, müssen die abgeschnittenen Äste mit den Fruchtkörpern sofort aus dem Garten entfernt und verbrannt werden. Schließlich ist es von großer Wichtigkeit, den Sporen keine Gelegenheit zum Einbohren ihrer Keimschläuche in die Zweige zu bieten, indem man jede durch Absägen eines Astes oder sonstwie entstandene Wunde sofort mit flüssigem Baumwachs oder Holztheer verschmiert. Diese Maßregel schützt bekanntlich nicht nur gegen Nectria und alle möglichen anderen Schmarotzerpilze, sondern verhütet auch das Eindringen schädlicher Feuchtigkeit und das Vertrocknen, sie kann deshalb nicht oft genug empfohlen werden.

Figurenerklärung.

Die dem Aufsatze beigegebene Tafel ist einer von Herrn Dr. C. Wehmer in der „Zeitschrift für Pflanzenkrankheiten." IV. Bd. 1894, S. 74—83 (Verlag von Eugen Ulmer in Stuttgart) veröffentlichten Abhandlung über denselben Gegenstand entnommen, für deren gütige Überlassung der schuldige Dank hierdurch ausgesprochen sei.

Fig. 1 und 2. Von Nectria cinnabarina befallener und in allmählichem Absterben begriffener Lindenzweig. Die bereits dürren Teile sind schattiert gezeichnet, die noch lebenden und gesunden dagegen hell. Nach Photographie auf ca. 1/3 verkleinert (Oktober). Bei br ist der Pilz eingedrungen und hat sich bis zur Basis des noch lebenden Seitenzweiges II weiter verbreitet. t = totes, mit Pilzfrüchten besetztes, b = braunverfärbtes, mit Pilzfäden durchsetztes, l = grünes, lebendes Rindengewebe.

Fig. 3. Die zwischen den punktierten Linien befindliche Partie des Zweiges Fig. 1 zeigt nach mehrtägigem Verweilen in einem feuchten Raume an den vorher nur braun verfärbten Teilen ebenfalls Fruchtkörper. Natürliche Größe.

Fig. 4. Längsschnitt durch die Mitte eines kranken Zweiges auf der Grenze zwischen toter, mit Pilzfäden durchsetzter und lebender Rinde. Die gesunde Rinde g wird zunächst in der Nähe des Cambiums von den Pilzfäden durchwachsen.

Fig. 5. Tote Rindenzellen von den Pilzfäden der Nectria umwachsen. 330fache Vergrößerung.

Fig. 6. Ähnliche Zellen und Pilzfäden aus der Grenzzone zwischen toten und lebendem Gewebe. Die Zellen sind im Absterben begriffen (pl). 330fache Vergrößerung.

Fig. 7. Sporen, eine im Keimungsstadium. 400fache Vergrößerung.

Fig. 8. Unteres Ende des in Fig. 1 abgebildeten Zweiges, nach längerem Aufenthalte in einem feuchten Raume vollständig mit Pilzfrüchten bedeckt.

Fig. 9. Querschnitt durch den in Fig. 8 dargestellten Zweig. K = Korkmantel, pr. R. = primäre Rinde, verdorrt, s. R. = sekundäre Rinde, f. = Bastfasern, h. = Holzkörper, m. = Pilzfäden, p. = dünnwandige Rindenzellen. 15fache Vergrößerung.

Fig. 10. Längsschnitt durch die Rinde desselben Zweiges. Die zwischen den Bastfasern gelegenen dünnwandigen Rindenzellen sind der Sitz der Pilzfäden (p). 10fache Vergrößerung.

Fig. 11. Gewebe zwischen 2 Bastfasersträngen stärker vergrößert (100fach) zeigt deutlich die zwischen den Zellen sich verbreitenden Pilzfäden.

Beitrag zur Obstverwertungs-Frage unter volkswirtschaftlichen Gesichtspunkten.

Kritische Studie

von Otto Andresen, Altona-Ottensen.

Es waren im letzten Jahre zehn Jahre her, daß in dem Hinstorffschen Verlage in Wismar das Buch von Heinr. Semler in San Franzisko „Die Hebung der Obstverwertung und des Obstbaues" erschien, welches die Schäden, an denen unser Obstbau und namentlich auch unsere Obstverwertung krankte, rückhaltslos bloßlegte und den Anstoß zu einer gründlichen Neuorganisation auf beiden Gebieten gab. Es dürfte sonach an der Zeit sein — wenn ich mich eines kaufmännischen Bildes bedienen darf — einmal die Bilanz zu ziehen, um klarzustellen, wie wir in dieser Zeit ge-

wirtschaftet haben. Die sich daraus ergebenden Folgerungen werden für unser ferneres Vorgehen mehr oder minder maßgebend sein müssen.

Semler hat alle Zweige der Obstverwertung behandelt, aber den Hauptnachdruck legte er auf das Obstdörren und auf diesem Gebiete war er geradezu epochemachend. Er sagt darüber wörtlich — auf Seite 84 — „Das Dörren wird aber stets der Kernpunkt der Obstverwertung bleiben, dem ich, um seiner Wichtigkeit willen, einen besonderen Abschnitt widmen werde".

Es sei deshalb dieser Zweig der Obstverwertung, der bei uns nach dem ersten Anlauf verhältnismäßig rasch ins Hintertreffen geraten ist, hier vor allen Dingen der Betrachtung unterzogen — fangen wir dabei mit den Dörrapparaten an. —

Semler empfahl in erster Linie den „Aldendörrapparat" und dieser nahm daher zunächst das Hauptinteresse in Anspruch. Ungefähr gleichzeitig wurde der Reynoldsche Dörrapparat eingeführt. Beides sind amerikanische Vertikalschachtapparate. Ersterer für Großbetrieb, letzterer für mittlere und kleine Betriebe. Wo schafft man sich jetzt bei uns für den Großbetrieb noch Aldenapparate an? — Nirgends! — Sie sind ein überwundener Standpunkt. Auch die Reynoldschen Apparate sind verschwunden. Dafür haben wir eine Anzahl Vertikalschachtapparate deutschen Fabrikats, denen die amerikanischen Apparate als Vorbild gedient haben. Die deutschen Apparate sind nach und nach mehr oder minder verbessert worden und es dürfte sich jetzt eine nicht unbeträchtliche Anzahl in Betrieb befinden. Wie weit dazu eine geschickte Mache, die sich einen amtlichen Anstrich zu geben wußte, beigetragen hat, mag hier füglich unerörtert bleiben.

Im Jahre 1885 wurde ein anderes amerikanisches System eingeführt — das Rydersche — ein Horizontalschachtsystem, wie es benannt wurde, trotzdem die Trockenschachte nicht horizontal, sondern schräg liegen. Obgleich grundverschieden von dem Vertikalschachtsystem gewann es doch auch bald Anhänger und machte viel von sich reden. Auch die Ryder-Apparate finden hauptsächlich für Mittel- und Kleinbetrieb Verwendung und, nachdem mit den Patenteignern eine Verständigung dahin erzielt worden war, daß die Apparate in Deutschland selbst gebaut werden konnten, haben sie hier einen großen Absatz gefunden und sind als deutsches Fabrikat in alle Welt hinaus gewandert.

Bei einer Gegenüberstellung der beiden Systeme ergiebt sich das folgende Bild.

Die Vertikalschachtapparate, soweit sie ohne künstliche Ventilation arbeiten, haben den Höhepunkt ihrer Leistungsfähigkeit in der sogenannten „Geisenheimer Wanderdörre" bereits erreicht oder gar überschritten, denn die Trockenluft hat hier, bei ihrem Austritt aus dem Apparat — voller Betrieb natürlich vorausgesetzt — einen solchen Feuchtigkeitsgehalt, daß sie als gesättigt anzusehen ist und nicht mehr zu trocknen vermag.

Bei dem, der Größe nach, mit ihr konkurrierenden Ryder-Apparat Nr. 2 hingegen ist die Trockenluft bei ihrem Austritt noch so aufnahmefähig, daß

die Gegner sogar von Wärmevergeudung sprechen. Eine Wärmevergeudung ist ein Nachteil, gewiß, aber hier nur dem größeren Apparat des gleichen Systems gegenüber, nicht der mit ihm konkurrierenden Nummer des Vertikalschachtsystems, denn vor dieser hat der „Ryder Nr. 2", bei mindestens gleicher quantitativer Leistungsfähigkeit, dank der Disponierung der ihn durchstreifenden Luftströme, den großen Vorzug, daß er gleichmäßiger arbeitet und höherwertigere Trockenware liefert. Ein etwaiger unbedeutender Mehrbedarf an Kohlen kommt demgegenüber gar nicht in Betracht.

Die Vertikalschachtapparate dürfen demnach nicht größer gebaut werden als die „Geisenheimer Wanderdörre", ohne daß eine den Betrieb verteuernde Verstärkung der Luftströme durch Exhaustoren, Ventilatoren oder dergleichen stattfindet.

Die Ryder-Apparate hingegen erreichen ihren Höhepunkt erst bei den Größen Nr. 3A und 4. — Eventuell können sie auch noch eine Nummer größer gebaut werden.

Bei noch größeren, wirklichen Horizontalschachtapparaten nimmt man ebenfalls meist maschinelle Ventilation zu Hilfe. Für diese Apparate, welche die Großindustrie jetzt bei uns vorzugsweise verwendet, hat sich die Bezeichnung Kanaltrockenapparat eingebürgert.

Von den kleineren Apparaten als die eben einander gegenübergestellten Geisenheimer Wanderdörre und Ryder Nr. 2 sind leider eine recht beträchtliche Anzahl bei uns verbreitet, was zum Teil auf eine zu ökonomische Veranlagung der Käufer zurückzuführen ist, die bei produktiven Anlagen nicht übertrieben werden darf. Noch mehr aber ist dieser Übelstand auf eine Einwirkung zurückzuführen, die, wenn sie nicht direkt amtlich ist, jedenfalls einen Schein von Amtlichkeit hat und dadurch größeres Gewicht erlangen mußte, als ihr sonst wohl zuerkannt worden wäre. Es bezieht sich dies auf den Zwerg unter den Trockenapparaten, die sog. Herddörre. Diese sollte ernstlich überhaupt nicht in Betracht kommen. Sie ist nicht viel mehr als eine Spielerei und die kleinen Apparate sind überhaupt als unwirtschaftlich zu bezeichnen. Sie sind für eine gesunde Entwickelung unserer Obstverwertung in mehr als einer Beziehung hinderlich.

Neuerdings ist noch eine weitere Art von Trockenapparaten bei uns erschienen, die sich ein französisches System zum Vorbild genommen hat. Es sind dies mehr Trockenhäuser als Trockenapparate, in welche die Trockenhorden auf, auf Schienen laufenden Wagen eingeschoben werden. Im Gegensatz zu den oben erwähnten, kontinuierlich arbeitenden Systemen, werden hier die Horden alle zugleich eingebracht und herausgenommen.

Das ist für unsere Verhältnisse, wo geschältes Kernobst hauptsächlich in Betracht kommt, das, wenn es nicht an Qualität Einbuße erleiden soll, möglichst rasch in den Trockenraum gebracht werden soll, schon ein Nachteil. Zur Empfehlung des Systems wird hervorgehoben, daß es sich besonders zum Trocknen von Zwetschen, bezw. Pflaumen eigne. Es sei dies, so wird behauptet, die am schwierigsten zu trocknende Frucht, folglich übertreffe das System alle anderen. Wie schon der obige Einwurf zeigt, ist diese Folgerung sehr gewagt. Zwetschen und ebenso Birnen lassen sich allerdings

auf den kleinsten Vertikalschacht- und Horizontalschachtapparaten schlecht trocknen. Werden sie aber vorher aufgekocht oder gedämpft, so lassen sie sich auf den größeren Apparaten dieser Systeme sehr wohl trocknen und für die größeren Ryder-Apparate haben wir einen, nach den Angaben eines hervorragenden deutschen Pomologen konstruierten, vorzüglich wirkenden, besonderen Dämpfapparat. Das Dämpfen erleichtert und beschleunigt nicht nur das Dörren des Obstes, sondern es trägt überdies zu einer sehr markanten Veredlung des Trockenguts bei. Alles andere in den Schatten stellen thut das neue System also noch keineswegs. Bewährt es sich im übrigen, so soll es uns willkommen sein.

Auf alle Fälle wird aber die größte quantitative und qualitative Leistungsfähigkeit den großen, maschinell betriebenen, sog. Kanaltrockenapparaten zuzuerkennen sein und bei vollem, regelmäßigen Betriebe werden sie den Zentner Ware billiger trocknen, als irgend ein anderer der hier in Betracht kommenden Trockenapparate. Nun giebt es freilich auch unter den Kanalapparaten verschiedene Konstruktionen, die unterschiedlich zu beurteilen sind, aber wir brauchen uns bei diesen nicht aufzuhalten, denn für das Obsttrocknen kommen sie für uns einstweilen überhaupt kaum in Betracht. Schon bei ganz großen Ernten, wie wir sie im letzten Jahre hatten, wird es schwer halten, sie mit Obsttrocknen allein lohnend zu beschäftigen. Um wie viel weniger wird das in den, leider häufigeren, Jahren geringerer Obsternten der Fall sein. Die vorhandenen Anlagen dieser Art haben daher, ohne Ausnahmen, ihre Grundlage nicht in der Obsttrocknerei, sondern in der Gemüsetrocknerei. Sie mögen dabei gelegentlich, in günstigen Jahren, Obst mit verarbeiten. Das werden aber immer Ausnahmefälle bleiben und es wird nicht überall in den Geschäftsrahmen passen, sich überhaupt mit dem Obsttrocknen abzugeben, selbst in Jahren, wo große Mengen Obst billig erhältlich sind. Überdies — täuschen wir uns darin nicht — das Dörrgemüse ist kein so großer Handelsartikel geworden, wie wir gehofft haben. Für ein gewisses Quantum wird stets Nachfrage sein, aber die vorhandenen großen Dörranstalten werden ihr auf absehbare Zeit zu entsprechen vermögen. An eine größere Ausdehnung der großindustriellen Gemüsetrocknerei, die wir für das Obsttrocknen nutzbar gemacht zu sehen hoffen dürften, wird daher einstweilen nicht zu denken sein.

Andererseits haben wir es ja aber eben erst wieder erlebt, daß die ganz kleinen Dörrapparate einem großen Obstsegen gegenüber völlig versagen. Auch auf sie dürfen wir uns deshalb nicht verlassen. Vielmehr liegt auch hier, wie so häufig im Leben, der Weg in der goldenen Mitte. Daß uns dafür sehr brauchbare, bewährte Apparate zur Verfügung stehen, habe ich oben bereits nachgewiesen. An Dörrapparaten und Auswahl unter diesen fehlt es uns wahrlich nicht.

Trotzdem schließen wir den zehnjährigen Abschnitt mit einem Fiasko ab. Einer uns hervorragend günstigen Sachlage gegenüber — qualitativ wie quantitativ gute Obsternten bei uns und kleine Ernten bei unserem Hauptkonkurrenten in Äpfeln, den Vereinigten Staaten von Nordamerika

— haben wir nicht Rechnung zu tragen gewußt und haben große Werte von Obst wie zu Anfang der achtziger Jahre verkommen lassen, statt unser Nationalvermögen darum zu bereichern, worauf die Verhältnisse uns doch wahrlich gebieterisch genug hinweisen. Und das ist möglich gewesen, trotzdem mit öffentlichen Mitteln nicht gekargt worden ist, um einer Wiederkehr so betrübender Erscheinungen vorzubeugen. Da ist es offenbar, daß Fehler gemacht worden sind und es ist geboten, daß einmal gründlich untersucht wird, welcher Art diese waren und wo sie liegen.

Das Semler'sche Buch hat seine Schwächen, aber es enthält viele sehr nützliche Winke und ist in seiner Grundtendenz richtig veranlagt. Etwas Anderes aber ist es ob es richtig verstanden worden ist und, ob namentlich in Semlers Geiste an die Ausführung der von ihm empfohlenen Maßregeln herangetreten worden ist. Leider muß diese Frage, in mehr als einer Beziehung, verneint werden. Semler beurteilt die Verhältnisse, die er bespricht, mit dem klaren, praktischen Blick des in der Welt Herumgekommenen. Bei uns begegnet man hingegen vielfach pedantischen, unpraktischen, ja selbst kleinlichen Auffassungen. Es soll damit nicht dem Einzelnen ein Vorwurf gemacht sein. Vielmehr ist zuzugeben, daß das zum großen Teil in den Verhältnissen seinen Grund hat, denn Semler, der weitgereiste und im Kampf des Lebens unter den verschiedensten Verhältnissen erfahrene Mann, wendet sich in erster Linie an die, dem Weltverkehr entlegensten Stellen des deutschen Reiches, an die auf dem flachen Lande wohnenden Obstzüchter, oder jedenfalls haben seine Worte dort vor allen Dingen Beachtung gefunden und die Berater der Obstzüchter, die Verdolmetscher der Semler'schen Lehren, wenn ich mich so ausdrücken darf, waren weniger praktische Geschäftsmänner, als Theoretiker, denen der kaufmännische Sinn fehlte, welchem Semler mit Recht einen wesentlichen Anteil an den amerikanischen Erfolgen zuspricht. Das lag eben in der Natur der Sache. Die sich hieraus ergebenden Schwierigkeiten mußten überwunden werden und werden es hoffentlich auch mit der Zeit. Bedauerlich aber ist es, daß leitende Stellen, die über den Parteien hätten stehen sollen, ihr Interesse mit dem einzelner Dörrapparate identifizierten und dadurch verleitet wurden, die Werkzeuge die der Sache hätten dienen sollen, die Dörrapparate, weit mehr in den Vordergrund zu rücken als die Sache selbst. Es liegt mir völlig fern andeuten, oder auch nur glauben zu wollen, daß gewinnsüchtige Absichten hierzu Veranlassung gegeben haben können. Vielmehr nehme ich gern als selbstverständlich an, daß das Interesse nur ein intellektuelles hat sein können. In der Wirkung auf die Sache läuft das aber auf dasselbe hinaus und so sehen wir sich, während einer ganzen Reihe von Jahren, Jahr ein, Jahr aus, sogenannte Dörrkonkurrenzen erneuern, die in ihrer Grundidee vielleicht einen gesunden Kern haben mochten, die aber über das Ziel hinausschossen und von wichtigeren Dingen abhielten. Man lese nur die verschiedenen Ankündigungen zu diesen, teilweise sehr wenig vorbereiteten, teilweise sehr kostspieligen Veranstaltungen nach. Was hat nicht alles aus einer kurzen, dem geregelten Geschäftsbetriebe nur wenig entsprechenden, Thätigkeit geschlossen werden sollen, wie sie diese Konkurrenzen selbst bei

der größten Fürsorge, nur zu bieten vermögen. In der Hauptsache waren die Apparate da, nachdem sie ihren Weg von Amerika zu uns gefunden hatten und um die, als Erfindungen betrachtet, kleinen Verbesserungen, — die sich hauptsächlich auf eine Vervollkommnung des Horden-Hebewerk's bei den Vertikalschacht-Apparaten beschränkten — auf ihren Wert zu prüfen wären so große und kostspielige Veranstaltungen wahrlich nicht vonnöten gewesen. Diese haben aber bei ihren vielen Wiederholungen und bei der Art ihrer Inscenierung nur beunruhigend und verwirrend gewirkt und vieles Geld gekostet, das zweckmäßiger anders, zur Förderung der Sache hätte verwendet werden können.

Überdies haben sie uns, die Landwirte, die es für den Obstbau zu gewinnen galt, entfremdet. Beredter Ausdruck wird dem in einem Vortrag gegeben, den Herrn Rittergutsbesitzer von Arnim-Criewen über das Thema „der Arbeitermangel in der Landwirtschaft und die Verwendung von Maschinen" am 27. Febr. 1890 in der Hauptversammlung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft in Berlin, gehalten hat. Nach den „Mitteilungen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft," Stück 1, Jahrgang 1890/91 hat derselbe sich dabei über die im Jahre 1887 von der Deutsch. Landw.-Gesellsch. in Frankfurt a./M. veranstaltete Dörrkonkurrenz, wie folgt, geäußert:

„Die Prüfung der Obstdörren hat anscheinend nur ein negatives Resultat geliefert, aber gerade dieses negative Resultat ist von Nutzen gewesen. Sie werden sich erinnern, daß vor einigen Jahren es Mode geworden war, den Landwirten als Heilmittel für die Notlage der Landwirtschaft den Obstbau und das Obstdörren zu empfehlen. Alle landwirtschaftlichen Zeitschriften wimmelten von Artikeln über diesen Gegenstand. Einzelne daraufhin gegründete Unternehmungen gingen jedoch still wieder ein oder prosperierten nicht. Neben diesen Mißerfolgen hat aber besonders die Prüfung der Obstdörren in Frankfurt a./M. nachgewiesen und zur Kenntnis weiterer Kreise gebracht, daß das Obstdörren unter heutigen Konjunkturen bei uns meistens ein unrentables Unternehmen sein würde."

Es kommt dabei allerdings in Betracht, daß mitten in diese Zeit der ewigen Dörrapparat-Prüfungen zwei Jahre 1887 und 1888 fielen die so reiche amerikanische Obsternten und damit eine derartige Überschwemmung mit billigen amerikanischen Apfelringschnitten brachten, daß zeitweilig eine Konkurrenz hiergegen als aussichtslos erschien und von diesem Eindruck mag obiges Urteil beeinflußt worden sein. Inzwischen aber hatten wir in Erfahrung gebracht, daß die Amerikaner keineswegs, wie wir bisher nach Semler geglaubt hatten, nur bestes ausgesuchtes Obst zum Dörren nehmen, sondern, daß die amerikanischen Ringschnitten, die uns zu so erstaunlich billigen Preisen angeboten wurden, in der Hauptsache aus Fallobst und solchem Obst das man sonst unter den Bäumen hatte verkommen lassen, hergestellt werde.

Als ich im Jahre 1889 zuerst, an der Hand eines, für amerikanische, kaufmännische Kreise bestimmten Berichtes (siehe Pomolog. Monatshefte 1889 Seite 302) auf diese, für uns wichtige, Thatsache hinwies, habe ich wiederholt hervorgehoben, daß die Stärke des amerikanischen Obstbaues darin

liege, daß ihm der Frischverkauf die Hauptsache sei und daß sein leitender Grundsatz sei, alles was sich nicht frisch verwerten lasse, dazu zu verarbeiten wofür es sich am besten eigne, daß es aber vor allen Dingen darauf ankomme nichts umkommen zu lassen was sich noch irgendwie verwerten lasse und daß die Amerikaner sich auf diese Weise durch ihre Dörrapparate einen neuen Welt-Handelsartikel geschaffen und ihren Obstbau zu ungeahnter Blüte gebracht hätten.

Wenn angesichts einer solchen Sachlage von einer Stelle, die berufen ist den Interessen des Obstbaues zu dienen — wie schon eingangs erwähnt — eine rege Agitation für die Verwendung von minimalen Herddörren entfaltet wird, so läßt das mindestens jenen praktischen Sinn vermissen, der die Amerikaner groß gemacht hat. Da kann es dann freilich nicht Wunder nehmen wenn aus den Interessentenkreisen mit ganz unzulänglichen Mitteln und völlig verkehrten Vorstellungen an die Sache herangetreten wird. Der kleinen Herddörre gegenüber gilt die Anschaffung eines Dörrapparates im Preise von etwa 200—300 ℳ schon für etwas Großes und wer sich gar einen Dörrapparat von 400—500 ℳ anschafft, glaubt womöglich schon als Fabrikant die Sache ansehen und seinen Absatz in unseren großen Hafenplätzen für Schiffsbedarf und Export suchen zu müssen, während es doch ganz offenbar ist, daß wir uns zunächst die heimischen Märkte zu sichern und sie recht aufnahmsfähig zu machen suchen müßten.

Dieselbe Verkennung der thatsächlichen Verhältnisse bekundete sich in dem Schritt der Obst- und Weinbau-Abteilung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft als sie, im Jahre 1891 die deutschen Obstzüchter einlud ihr Dörrobst auf der Wander-Ausstellung der Deutsch. Landw.-Gesellsch. in Bremen auszustellen, um es, im Interesse des deutschen Obstbaues, den Bremer Kaufleuten vorzuführen. Begründet ist dieses Vorgehen nach den Mitteilungen der Deutsch. Landw.-Gesellsch., Stück 9, Jahrg. 1890/91 Seite 124 wörtlich wie folgt:

„Nun nimmt Bremen für den deutschen überseeischen Handel eine hervorragende Stellung ein, auch für die Einfuhr amerikanischer Dörräpfel. Lassen Sie uns zeigen, daß in Deutschland so gute Ringäpfel hergestellt werden können wie in Amerika, benutzen Sie die Möglichkeit, unsern Obsterzeugnissen einen Markt zu erwerben und ihn dem überseeischen Bezug abwendig zu machen, nehmen Sie die Gelegenheit wahr, den Bremern zu zeigen, daß unsere Ringäpfel so gut sind, aber reinlicher wie die amerikanischen, oberflächlich durch einige Blender verdeckte, schmutzige oft ekelige Ware."

Die Beteiligung war, wie zu erwarten, nur eine mäßige und, wenn auch größere, in Dörrgemüsen wohl leistungsfähige, Fabrikanten, unter den Ausstellern waren, so war die Ausstellung von Dörrobst doch recht unbedeutend, zumal im Vergleich mit amerikanischen Verhältnissen. Aber auch wenn dem Aufruf seitens unserer Produzenten in ausgiebigster Weise entsprochen worden wäre, hätte der Vergleich sehr zu unseren Ungunsten ausfallen müssen. Vergegenwärtigen wir uns nun, daß in Bremen, wie in Hamburg, die Blüte der deutschen Kaufmannschaft ihren Sitz hat, daß man es dort

also mit erfahrenen Geschäftsmännern zu thun hat, die sehr wohl wissen, welche große Bedeutung das amerikanische Dörrobst als Welthandelsartikel hat! Diesen gewiegten Geschäftsleuten glaubte man in Bremen durch Ausstellung einiger Proben imponieren zu können. War die ganze Veranstaltung danach nicht ein recht gewagtes Experiment, welches die Schwäche unserer heimischen Dörrobsterzeugung gegenüber der amerikanischen Konkurrenz bloßstellen mußte wenn die Bremer überall auf die Sache eingingen? Die Veranstaltung war gewiß gut gemeint, aber der Idee, als ob wir mit unserem Dörrobst schon auf den großen Stapel-Märkten auftreten könnten, muß entgegengewirkt werden, damit eine verständigere Anschauung Platz greift. Ebenfalls ist jener kleinlichen Zaghaftigkeit entgegenzutreten, die noch bis in die neueste Zeit hinein unter dem Eindruck der ungünstigen Konjunkturen der Jahre 1887/88 steht.

Damals bildete sich die Ansicht, das Obstdörren sei bei uns nicht lohnend zu betreiben, sondern für uns könne nur das Obstkeltern in Betracht kommen und bei dieser Ansicht ist man im großen und ganzen stehen geblieben, trotzdem wir inzwischen in Erfahrung gebrachten haben, daß wir das Obstdörren weniger als selbständigen Industriezweig wie als ein wichtiges Hilfsmittel des Frischverkaufs betrachten sollten. Das Obstkeltern braucht über dem Dörren ja nicht unterlassen zu werden. Warum aber nicht das eine thun und das andere nicht lassen?

Allerdings das Obst ist rascher und billiger ausgepreßt als gedörrt, aber das gedörrte Obst braucht nur verpackt zu werden und ist dann zum Verkauf bereit, läßt sich leicht verschicken, oder bei einiger Vorsicht längere Zeit ohne große Kosten aufbewahren. Der gepreßte Saft hingegen bedarf während längerer Zeit einer sachgemäßen Behandlung, erfordert teure Lagerräume, wird in dem Versand teuer und ist im Absatz, soweit dieser über den Lokal-Konsum hinausgreifen muß, den Schranken unterworfen, die die Geschmacksrichtung der verschiedenen Märkte zieht. Die Stellung und Bedeutung, die der Obstwein in Süd-Deutschland innehat läßt, sich nicht ohne weiteres auf andere Gegenden übertragen und das letzte Jahr hat uns deutlich gezeigt, daß es dort, wo sich der Obstwein noch nicht allgemein eingebürgert hat, in der Praxis nicht so leicht ist den Obstsegen einer großen Ernte aus dem Stegereif durch das Weinkeltern zu verwerten. Freilich verlangt auch ein Dörrbetrieb seine Vorbereitungen und es ist ein schlimmer Irrtum, der leider noch viel zu weit verbreitet ist, daß es früh genug sei an diese Vorbereitungen heranzutreten, wenn große Obstmassen der Verwertung harren. Aber, wenn nicht, durch den Verlauf den die Entwickelung unserer Obstverwertung genommen hat, so verworrene Ansichten über das Dörren des Obstes Platz gegriffen hätten, wenn statt dessen der praktische Sinn gepflegt worden wäre, der unsere amerikanischen Konkurrenten auszeichnet, dann hätte sich ohne Zweifel intelligenter Unternehmungsgeist die günstige Sachlage des letzten Jahres zu nutze zu machen gewußt und rasch einige leistungsfähige Dörrapparate da in Betrieb gesetzt, wo Obst massenhaft und billig erhältlich war und sonst verkommen mußte. Aber eine Zwischenhand, die solcher Leistungen fähig gewesen wäre, wird

bei uns systematisch unterdrückt. Anderswo ist man durch den Grundsatz richtiger Arbeitsteilung groß geworden. Bei uns legt man dieser nicht den großen Wert bei, den sie verdient und den auch Semler ihr beimißt. Die zehnjährige Erfahrung seit dem Erscheinen seines, uns hier beschäftigenden Buchs, sollte uns lehren hier Wandel zu schaffen. Dazu liegt umsomehr Veranlassung vor, als inzwischen auf dem Gebiete des Obstbaues bei uns eine emsige Thätigkeit entfaltet worden ist, die nachgerade anfangen muß ihre Früchte zu tagen. So dürfen wir vielleicht hoffen, daß sich auch bei uns mit der Zeit ein Erwerbszweig mehr ausbildet, den die Amerikaner „Packer" nennen. Es waren das ursprünglich Leute die, mehr oder minder ganz vom Handel mit Obst und Obstprodukten leben und ein nützliches Bindeglied zwischen der Erzeugung und dem Verbrauch bilden. Sie betrieben auch die Verarbeitung von Obst- in Dauerprodukte praktisch und jetzt bezeichnet der Amerikaner schlechtweg alle Konserven- und Dörrobst-Fabrikanten als „Packer". Sollte dieser Entwickelungsgang nicht für uns beachtenswert sein?

In Süd-Deutschland mag es, den amerikanischen Packern ähnliche Geschäfte geben, aber sie dürften sich dort wohl weniger mit dem Speise-Obst als mit dem Most-Obst befassen. In Nord-Deutschland finden wir aber dergleichen Geschäfte jedenfalls nur vereinzelt. Empfehlen möchte es sich deshalb darauf hinzuwirken, daß ein solcher Geschäftszweig sich auch bei uns mehr entwickelt und unserem Obstbau nutzbar macht.

Und nun noch Eines und zwar ein sehr Wesentliches. Nicht nur bei uns in Deutschland ist der Obstbau in starker Entwickelung begriffen. Auf der ganzen Welt ist das der Fall. Daß unsere Nachbarn, Österreich-Ungarn und die Schweiz, einen blühenden Obstbau haben, wissen wir. Weniger bekannt dürfte sein, daß auch Rußland in seinen Süd-Provinzen großartig angelegte Obstpflanzungen besitzt und daß Canada, Australien und Süd-Afrika große Obsterzeuger geworden sind, die für einen großen Teil ihrer Ernte auf den Absatz in Europa angewiesen sind.

Das alles weist uns auf sinkende Preise hin. Sollten diese wirklich ein solches Unglück sein wie kleinmütige Verzagtheit und Schwarzseherei auf den ersten Blick glauben wird?

Gewiß, es mögen Jahre kommen, wo der Obstbau sich nicht, oder nur schlecht, lohnen wird. Er wird darin das Geschick jedes anderen Erwerbszweiges teilen müssen. An und für sich braucht man die niedrigen Preise aber nicht für ein Unglück anzusehen, das alles in Frage stellen würde. Es muß eben auch für den Obstbau heißen, „die Masse muß es bringen." Darauf müssen wir uns einrichten. Das ist ein Gebot der Zeit!

Theoretisch betrachtet hat der Obstbau keineswegs einen Anspruch darauf stets nur zu empfangen, sei dies nun in Gestalt direkter Unterstützungen aus öffentlichen Mitteln, oder in Gestalt von hohen Preisen für seine Erzeugnisse. Er muß vielmehr auch seinerseits geben, sonst sind die auf seine Hebung verwendeten Mittel vergeudet. Geben soll er aber nicht nur den Obstzüchtern, sondern der Gesamtheit und zwar vor allen Dingen eine gute, gesunde Volkskost. Das ist seine nationale Aufgabe! Eine Volkskost aber

ist nur zu billigen Preisen denkbar, sonst ist sie eben keine Volkskost. Demnach kann der Obstbau seine eigentliche Aufgabe nur bei niedrigen Preisen erfüllen.

Die praktische Wirklichkeit wird uns, wie gezeigt, durch die gewaltig gesteigerte Produktion und dadurch bedingte wachsende Konkurrenz, auf den nämlichen Punkt führen, nämlich dahin, daß wir uns mit billigen Preisen abzufinden haben werden.

Die wirklich feine Ware betrifft dies natürlich nicht. Sie wird stets gute Preise zu erzielen vermögen, d. h. für den, der sie in passender Verpackung, zur rechten Zeit auf den richtigen Markt zu bringen wissen wird. Mit dieser wollen wir uns also hier nicht abgeben. Ratsam dürfte es aber immerhin für die Obstzüchter sein, selbst einen recht scharfen Maßstab an das zu legen, was als hochfein zu bezeichnen ist, denn die Ansprüche werden sich steigern und wir haben hier so wie so schon vieles nachzuholen.

Für die große Masse aber müssen wir uns unbedingt auf billige Preise einrichten. Die Fürsorge für Obstmärkte ist gewiß eine recht zweckmäßige Maßregel und den Bestrebungen die auf eine Revision der Eisenbahn-Tarife gerichtet sind, ist der beste Erfolg zu wünschen, aber eine Hauptsache wird durch sie nur indirekt berührt, welche die direkteste Förderung verdiente. Wir müssen dafür sorgen, daß mehr Obst und Obstprodukte bei uns verzehrt werden. Für den Obstwein ist allerdings eine sehr rege Agitation entfaltet worden und diese hat es verhältnismäßig leicht gehabt, denn ein Getränk, wenn es nur alkoholisch ist, findet stets freudige Aufnahme bei uns Deutschen. Ungleich schwieriger — aber auch wichtiger — ist es eine Änderung in der gewohnten festen Kost herbeizuführen. Statt aber den Hauptnachdruck auf die schwierigere der Nachhilfe vor allen Dingen bedürfenden — Aufgabe zu legen hat man besonders — fast könnte man sagen ausschließlich — für die leichtere Aufgabe gewirkt. Die schwierigere ist mit der wiederholten Veröffentlichung einiger Kochrezepte und der Prämiierung, auf Ausstellungen zur Schau gebrachter Proben, die höchstens von den Preisrichtern einer flüchtigen Kostprobe unterworfen werden konnten, in der Hauptsache abgethan worden.

Wie anders und zielbewußter haben dagegen beispielsweise die Fischerei-Interessenten ihr Ziel, die Fischkost zu einem Volks-Nahrungsmittel auch im Innern Deutschlands zu machen, zu verfolgen gewußt. Wir sehen hier große öffentliche Speisungen sich an andere zweckdienliche Maßregeln und an die Agitation angliedern. Allerdings waren hierzu größere Mittel erforderlich. Aber, standen diese nicht etwa, wenn auch vielleicht nicht in dem Maße, auch uns zur Verfügung? Gewiß, aber in unserer Sache sind sie für kostspielige Dörrkonkurrenzen verwendet worden. Auch die vielen Ausstellungen haben uns viel Geld gekostet und auch an ihnen hätte sich vielleicht sparen lassen, oder man hätte dort mehr nach der oben bezeichneten Richtung wirken können.

Man bedenke nur, um wie vieles besser unsere Lage schon sein würde, wenn pro Kopf der Bevölkerung Deutschlands auch nur ein Apfel, oder sein Äquivalent in anderem Obst oder Obstprodukten, täglich, also 365mal im

Jahre verzehrt werden würde. Damit dürften wir uns aber noch gar nicht begnügen. Warum sollte Obst in der Volksernährung nicht eine, der Kartoffel ähnliche Rolle spielen? Ein unerreichbares Ziel ist das durchaus nicht, soweit der Obstbau in Betracht kommt. Wir sind hierbei von der Zuckerfrage abhängig, die überhaupt für uns von der allergrößten Bedeutung ist. *Erst wenn der Zucker hinreichend billig ist, kann das Obst ein eigentliches Volksnahrungsmittel werden und erst dann wird unserem Obstbau die Existenz gesichert sein. Die Zuckerfrage ist somit für uns von fundamentaler Bedeutung* und der heimischen Zuckerproduktion sollte der Obstbau ein willkommener Bundesgenosse sein, denn der Zuckerverbrauch würde Hand in Hand mit dem wachsenden Obstverbrauch steigen. Wenn England und die Vereinigten Staaten von Nordamerika einen so großen Zuckerverbrauch haben, so liegt es nicht zum wenigsten an ihrem großen Obstkonsum und andererseits wäre dieser nicht möglich, wenn nicht billiger Zucker zur Verfügung stände. Die Zuckerfrage hat aber offenbar bei uns noch nicht ihre endgültige Lösung gefunden. Soll sie gelöst werden, ohne daß die Interessen des Obstbaues dabei ihre Berücksichtigung finden? — Wo nicht, so melde man sich bei Zeiten, aber nicht durch eine wüste Preßagitation, sondern in streng sachlicher Weise bei den maßgebenden Stellen. Vor allen Dingen suche man auch darüber mit den Interessenten und Landwirten zu einer Verständigung zu gelangen. Die Zuckerinteressenten werden allerdings nicht gern von billigen Preisen hören mögen. Aber sind sie in der Lage, hohe Preise zu diktieren? Falls nicht, dann werden sie gut thun, zu berücksichtigen, daß wenn der Obstbau jetzt verkümmern muß oder in seiner Entwickelung gestört wird, er ihnen nicht zu jeder beliebigen, ihnen passenden Zeit zur Verfügung stehen wird, denn ein Obstbau, der Massen zu liefern vermag, wie sie für die Zuckerinteressenten überhaupt nur in Frage kommen können, braucht eine längere Reihe von Jahren zur Entwickelung. Unsere Zucker-Fabrikation steht anerkanntermaßen auf hoher Stufe der Vollkommenheit. — Zieht der heimische Konsum aber den Nutzen daraus, den er haben könnte und müßte?

Mit anderen Worten:

a) Welche Rolle spielt hier die Zwischenhand und wie weit weiß sie im ganzen oder in ihren einzelnen Gliederungen ihrer Aufgabe intelligent zu entsprechen?

b) Stehen unsere Koch- und anderen Rezepte hinsichtlich der Zucker-Verwendung auf der Höhe, oder könnte bei besserer Kenntnis unserer verschiedenen Zucker-Fabrikate mit dem Zucker sparsamer und wirkungsvoller, als es der althergebrachte Brauch ist, gewirtschaftet werden?

Vielleicht liegt in diesen Fragen, zum Teil wenigstens, der Schlüssel der Verständigung. — Herrschte Klarheit darüber, in welchem Umfange sich der Zuckerverbrauch durch gesteigerten Obstverbrauch vergrößern ließe, so würden die Zuckerinteressenten gewiß gerne bereit sein, den Obstbau, soweit es an ihnen liegt, zu fördern. Aber die Frage ist, ob hier wirklich völlige Klarheit herrscht. Diese müßte zunächst jedenfalls gewonnen werden. Das läge im Interesse beider Parteien.

Die Aufgaben, die noch zu lösen sind, sind also große, so große, daß der „Deutsche Pomologenverein" und die Obstbauvereine sie aus eigener Kraft zu lösen nicht im stande sein werden. Deshalb Fühlung genommen, enge Fühlung, wo sich, den unserigen verwandte Bestrebungen finden. Wir haben uns bisher viel zu sehr in unseren eigenen Kreisen bewegt. Das genügt nicht, wo es jetzt für uns darauf ankommt, den Kreis unserer Freunde und Anhänger möglichst zu vervielfältigen, um den nötigen Absatz für die in steigender Progression zu erwartenden Obstmassen zu finden.

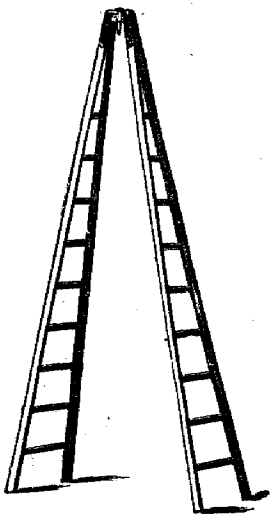
Nach Lage der Dinge kann der einzelne Obstzüchter hier nicht viel machen. Hier muß die Gesamtheit eingreifen, also die Vereinsthätigkeit. Wie diese aber die Unterstützung anderer leistungsfähiger Vereine zu suchen haben würde, so würde sie auch diesen wieder zu dienen vermögen, so daß Erfolge erleichternde Wechselbeziehungen sich leicht sollten herstellen lassen. Ich will z. B. den Fall setzen, es bildete sich, analog dem „Verein gegen den Mißbrauch geistiger Getränke" ein „Verein zur Hebung der Volkskost" über ganz Deutschland. Wie könnten die Obstbauvereine ihm in die Hand arbeiten und was vermöchte er ihnen zu sein. Wie im übrigen im einzelnen zu verfahren sein würde, kann hier nicht näher untersucht werden. Es stehen uns viele Mittel zu Gebote und keines sollte unversucht und unbenutzt bleiben. Bei unseren heutigen Betrachtungen kann nur die allgemeine Richtung angedeutet werden, wie sie uns durch die Verhältnisse gewiesen ist. Nur, da wir anscheinend in diesem Jahre wieder auf gute Obsternten hoffen dürfen, sei vor allen Dingen nochmals auf die Notwendigkeit hingewiesen, Vorsorge zu treffen, daß der beschämenden Stoffvergeudung, wie sie im vorigen Jahre wieder Platz gegriffen hat, von jetzt ab vorgebeugt wird. Es ist noch möglich, Obstverwertungsstationen zu errichten, die Abhilfe schaffen könnten, aber Zeit ist darüber nicht zu verlieren. Soweit das Dörren dabei in Betracht kommt, würde ich es, wie aus dem oben Gesagten schon ersichtlich, für das Vorteilhafteste halten, sie mit dem Ryder-Apparat Nr. 3A, nebst dazu passendem Dämpfapparat auszustatten, oder wenn die Mittel dafür nicht reichen, mit dem Ryder-Apparat Nr. 2. Betreffs der übrigen Verwertungsapparate muß ich mich aller Empfehlungen und Vorschläge enthalten. Von Pressen und Obstmühlen kenne ich aus eigener Erfahrung nur diejenigen der Fabrikanten der Ryder-Apparate, der Firma Ph. Mayfarth u. Co., Frankfurt a. M., Berlin, Wien 2c., die, nach allem, was ich davon gesehen habe, hierin sehr leistungsfähig ist.

Damit ich nicht mißverstanden werde, sei hier nochmals ausdrücklich betont, daß ich, wenn ich auch mit Semler dem Obstdörren den größeren Wert beilege, keineswegs den großen Wert verkenne, den der Obstwein für unseren Obstbau hat. Man soll diesen aber nicht überschätzen und ihn gewissermaßen als ein Universalheilmittel für letzteren ansehen. Die Seele der Obstverwertung muß vielmehr auch für uns der Frischverkauf sein. Ihm muß sich die Obstverarbeitung angliedern. Es sei mir gestattet, diesbezüglich auf die, am Schluß einer längeren Arbeit (s. Pom. Monatshefte, Jahrg. 1890, Seite 113, 131 und 147) von mir aufgestellten Thesen für unsere Obstverwertung hinzuweisen.

Darf ich danach die Frage näher berühren, wer soll die Reorganisation des Obstbaues und die Verwertung zunächst in die Hand nehmen, der Kaufmann, wie Semler empfiehlt, oder die vereinigten Obstzüchter, oder die Gemeinden, so muß dies natürlich von den näheren Umständen des besonderen Falls abhängig bleiben. Semler ist der Ansicht, die großen Erfolge der Amerikaner seien darin begründet, daß die amerikanischen Kaufleute sich auf den Obstbau im großen verlegt hätten. Auch hält er uns vor, daß die amerikanischen Maschinenfabrikanten den Obstbau dadurch in hervorragender Weise gefördert hätten, daß sie ihren Kunden nicht nur die Verwertungsapparate geliefert hätten, sondern ihnen daneben für den Absatz ihrer Obstdauerprodukte behilflich gewesen seien. Es ist ja möglich, daß eine Anzahl Kaufleute in den Staaten selbst Obstzucht im großen betreiben und die Verdienste der amerikanischen Maschinenfabrikanten um die Obstzucht sollen hier nicht geschmälert werden. Ob indes die Ansicht Semlers von der direkten Einwirkung des Kaufmanns auf den Obstbau richtig ist, will ich dahingestellt sein lassen. Nach meinem Dafürhalten liegt die Sache so, daß man in den Vereinigten Staaten den Kaufmann als ein nützliches Glied in der Kette der wirtschaftlichen Produktivkräfte anerkennt und deshalb weiß, sein Wirken und seine Grundsätze nach Gebühr zu würdigen.

(Schluß folgt.)

Zerlegbare Doppel-Spitz-Leiter.



Dieselbe besteht aus zwei, auch als Anlegeleitern verwendbaren Spitzleitern, welche zwischen und über den Ästen, sowie über Spalieren vom Boden aus in der Höhe durch Ineinanderhaken verbunden werden und vollkommen sicher stehen. Da die Leitern spitz zulaufen, so lassen sich dieselben in dem dichtesten Geäste der Bäume aufstellen bezw. über den Ästen mit einander verbinden, ohne daß eine Beschädigung der Äste stattfindet, wie dies bei ebenbreiten Leitern immer der Fall ist.

Diese Leiter ist auch für alle anderen gewerblichen Arbeiten höchst praktisch, da sie die Vorzüge zweier Anlegleitern und einer Doppelleiter in sich vereinigt, ohne daß man nötig hat, erst den Beschlag zu entfernen. Vorstehend beschriebene Leiter wird in Größen von 6 Sprossen (2,15 m) an, bis 20 Sprossen (5,65 m) zum Preis von 15—50 *M.* geliefert von A. Beckert, Frankfurt a./M. Liebfrauenberg 24. Die Leitern sind aus Pitschpineholz angefertigt und gefirnißt; aus Eschenholz gefertigte kosten 15 % mehr.

Teilbares Obſt-Aufbewahrungs-Faß und zugleich Obſt-Verſand-Faß.

Dr. Stötzer's Obſt-Verſandfaß, bezweckt eine bequeme Aufbewahrung des Obſtes, beſonders der Daueräpfel zu erzielen und zugleich die Verſandbarkeit auf die längſtmögliche Zeit zu erhöhen. In obſtreichen Jahren, wie es das verfloſſene in einem großen Teile Deutſchlands war, iſt der Verkaufspreis des Tafelobſtes zur Zeit der Ernte nur ein verhältnismäßig geringer. Durch die beim Gebrauche dieſes Faſſes erreichte Aufbewahrungsart, wonach das Obſt auch noch monatelang nach der Ernte unbeſchadet verſandt werden kann, wird der Geldverluſt, welcher durch ſofortigen Verkauf à tout prix entſteht, vermieden, und dem ausgewählten Dauerobſt verbleibt ſein voller reeller Wert als Verſandware, ſo lange es ſich überhaupt hält. Denn durch die ſofort nach der Ernte vorzunehmende feſte Packung in Holzwolle, der womöglich noch in Seidenpapier einzuwickelnden abſolut trockenen Früchte, welche jedoch nicht etwa vorher abgewiſcht werden dürfen, wird eine Bewegung desſelben, ſelbſt bei unvorſichtigſtem Transport der Fäſſer, unmöglich gemacht, und Druckſtellen können nicht entſtehen. Auch daß eine etwa faulende Frucht andere anſteckt, iſt nach den gemachten Erfahrungen nicht zu befürchten. — Dasſelbe faßt cirka 25 kg Obſt netto und hat die ungefähre Größe einer Cementtonne.

D.R.G.R.№. 18179.

Fig. A.

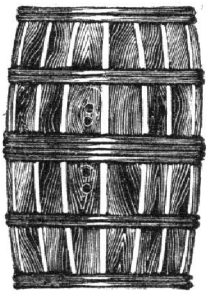


Fig. B.

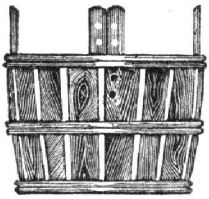


Fig. C.

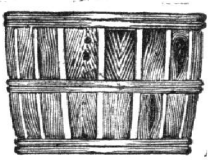


Fig. D.



Fig. E.



Fig. F.



Das Obſtverſandfaß (Fig. A) beſteht aus zwei gleichen Hälften. An dem inneren Rand der unteren Hälfte (Figur B) ſind vier ſtarke Stäbe befeſtigt, die in die obere Hälfte (Figur C) hineinreichen. Beim Gebrauch wird nach Packung der unteren Hälfte (Figur B) der durchbrochene Deckel (Figur D) darauf befeſtigt, dann die obere Hälfte (Figur C) aufgeſetzt und durch 8 in die 4 Stäbe eingelaſſene Schrauben mit der unteren Hälfte (Figur B) zu einem Ganzen (Figur A) verbunden. Darauf wird das Faß vollgepackt und der Deckel (Figur E) feſt aufgedrückt und durch einen Reifen

niedergehalten. Soll die Tonne geöffnet werden, so wird dieselbe umgedreht und dann die unteren acht Schrauben gelöst und die nunmehrige obere, frühere untere Hälfte (Figur B) abgehoben. Jede Faßhälfte läßt sich nunmehr in bequemster Weise, je nach Bedürfnis entleeren. Da das Faß mit regelmäßigen Luftlöchern versehen ist, hält sich das Obst durch die allseitig zirkulierende Luft stets frisch. Figur F veranschaulicht eine Faßdaube. — Das Faß ist aus möglichst kienfreiem Holz hergestellt. Dasselbe wiegt leer cirka 18 kg.

Anmerk. d. Red. Wir geben im Vertrauen auf Zweckmäßigkeit obige Dr. Stötzersche Beschreibung wieder. Können aber, da uns ein solches Faß noch nicht zu Gesicht kam, aus eigener Anschauung nicht urteilen. Als Transportfaß scheint es uns etwas zu teuer, als Aufbewahrungsfaß mag es ja dadurch, daß Luft zwischen den Faßdauben durch kann, vorteilhaft sein. Übrigens halten sich dauerhafte Winterfrüchte, wie uns Tiroler Obstversandgeschäfte bezeugen können, auch in geschlossenen Kisten, wenn gut sortiert und in Seidepapier und Holzwolle verpackt, ziemlich lange.

Sprechsaal.

An die Redaktion der Pomologischen Monatshefte. Auf Seite 126 der Pomologischen Monatshefte d. J. findet sich ein kurzer Artikel von Herrn C. Hesselmann, in welchem auch mein Name genannt ist. Herr H. schreibt, er habe Reiser von Al. Bruns Butterbirne vor drei Jahren von mir bezogen, die sich aber mit A. W. Moltkes Butterbirne identisch gezeigt haben. Es liegt hier ein Fehler vor. Ob eine Reiserverwechslung von meiner Seite beim Verpacken geschehen ist oder bei der Ansetzung der Reiser nach dem Empfang, vermag ich nicht zu sagen, beides wäre möglich, läßt sich auch entschuldigen. Habe ich die Schuld, so bedauere ich sie sehr, denn die beiden Birnen haben durchaus nichts gemein, und sind zwei sehr verschiedene Sorten, indem A. W. Moltke eine große bis sehr große Oktoberbirne ist, Al. Bruns aber klein ist und vier bis 6 Wochen später reift.

Wie Moltke sein Synonym Roi Christian erhalten hat, ist hiesigen Fachleuten lange bekannt gewesen, indem ein dänischer Gärtner, der damals in preußischen Gärtnereien arbeitete, die Geschichte in dänischen Fachblättern publizierte. Soweit mir bekannt, hat Moltke nur dieses eine Synonym.

Der von Herrn H. im erwähnten Stück besprochene Winterapfel heißt hier Degneäble, nicht Degenaeple. Ich erinnere mich sehr wohl, daß ich, wo es möglich war, die dänischen Namen auf Deutsch übersetzte, um nicht-dänisch verstehende Pomologen zur richtigen Bedeutung der Namen zu helfen. Mit Geflammter Kardinal hat die Sorte weder in Vegetation noch Reifezeit etwas gemein; die Sorte ist ungemein früh und außerordentlich reich tragbar. Er ist auf der dänischen Insel Falster im Dorfe Gjedser zu Hause und wurde dort Mitte dieses Jahrhunderts von dem verstorbenen dänischen Pomologen Pastor Wöldicke aufgefunden, nun aber auf seiner Heimatinsel weit verbreitet.

Gundsömagle pr. Olstykke, Dänemark, 10. Juli 1894.

C. Matthiesen.

Handelsberichte.

Tafelobstmärkte in Stuttgart. Der Württ. Obstbauverein hat beschlossen, am 6. September und 4. Oktober versuchsweise 2 Tafelobstmärkte in der städt. Reithalle zu veranstalten. Zugelassen wird gebrochenes sortiertes Tafelobst. Die Obstmärkte dürfen nur mit in Württemberg und Hohenzollern gezogenem Obste beschickt werden. Der Marktordnung, die der Obstbauverein versendet, ist eine Anleitung zum Pflücken, Sortieren und Verpacken des Obstes beigegeben.

Rundschau und Ausstellungen.

Das städtische Markt-Komite Koblenz hat beschlossen, in Verbindung mit dem diesjährigen Obstmarkte eine **„Große allgemeine Obstausstellung"** und zwar in den Tagen vom 30. September bis einschl. 3. Oktober zu veranstalten. Zu der Ausstellung und dem Markte werden nicht allein Obst- und Obstpräparate jeder Art, sondern auch Obstgeräte, Obstbäumchen und die Erzeugnisse der Bienenzucht zugelassen. Zur Prämiierung sind schon größere Summen und Preise bewilligt worden; auch stehen Staatspreise in Aussicht. Bekanntlich liegt Koblenz im Mittelpunkt einer höchst obstreichen Gegend; namentlich wird viel edles und feines Tafelobst dortselbst gezogen. Es unterliegt daher um so weniger einem Zweifel, daß die geplanten Veranstaltungen von großem Erfolge begleitet sein werden, als sämtliche An- und Verkäufe durch Vermittelung des Marktkomites vollständig kostenlos erfolgen und den Ausstellern und Marktbesuchern keinerlei örtliche Kosten entstehen. Nur sind die zum Markte zu bringenden Proben frei Marktlokal anzuliefern. Nähere Auskunft erteilt auf Wunsch der Schriftführer des Obstmarkt-Komites, Herr Steuer-Inspektor Dransfeld in Koblenz.

Auszug aus dem zwanzigsten Jahresbericht des Gartenbau-Vereins zu Lübeck 1893. Es wird darin ein kurzer Bericht über das Versuchsfeld im Jahre 1893 gegeben; über Anlage und Anbau der Gemüsekästen, Schnitt der Obstbäume und Fruchtsträucher. Darauf folgt eine genaue Aufzeichnung des Ertrages der Mistbeete, ferner die Ergebnisse des Spargelbaues auf dem Versuchsfelde desselben Jahres und finden sämtliche Gemüsearten, die im genannten Jahre angebaut, Erwähnung.

Auch die Beerenweinbereitung, sowie die Einnahme-Nachweisung über verkauftes Gemüse u. s. w. findet im Durchschnittspreis Aufzählung. Zum Schluß ist ein namentliches Verzeichnis der Mitglieder, sowie der abgehaltenen Versammlungen gegeben.

Bericht über die Thätigkeit des Obst- und Gartenbau-Vereins Freiberg und Sayda für das Geschäftsjahr 1892/93. Wir entnehmen daraus, daß der Vorstand eifrigst bemüht ist, gute und passende Obstsorten, die für dortige Gegend passen zu empfehlen und zu verbreiten. Wir hoffen und wünschen, daß mit der Zeit durch Zuwachs neuer Mitglieder derselbe erstarke und zum Wohle der ganzen Gegend thätig sein kann.

Gothenburg im September. Allgemeine schwedische Gartenbauausstellung der Gartenbaugesellschaft „Svenska hortikulturens vänner."

Die Frühobst- und Frühgemüseausstellung in Erfurt vom 5.—9. Juli 1894. Gelegentlich der Generalversammlung des Deutschen Pomologen-Vereins in Breslau wurde von Herrn L. Möller-Erfurt der Vorschlag gemacht, man möchte doch im künftigen Sommer eine Frühobstausstellung in Erfurt abhalten und wurde dies mit Freuden acceptiert, und so ward solche auf die Tage vom 5.—9. Juli anberaumt und abgehalten.

Wie die Vergänglichkeit dieser Früchte voraussetzen ließ, war dieselbe vorzugsweise nur aus der Nähe beschickt und vermißte man, einige sehr schöne Sortimente ausgenommen, größere Sammlungen. Das schönste Sortiment (82 Sorten) Kirschen wurde von der Firma L. Späth, Baumschule Rixdorf-Berlin ausgestellt. Es bot dasselbe durch seine Reichhaltigkeit den Beschauern wie dem Studierenden vielfache Abwechslung, insbesondere sei hier noch hervorgehoben, daß von jeder Sorte auch die Steine, die oft so charakteristische

Merkmale zeigen, mit ausgestellt wurden. Auf einzelne Sorten einzugehen, würde zu weit führen und begnügen wir uns damit zu sagen, daß es das schönste der ausgestellten Kirschsortimente war. Das zweitgrößte Sortiment war von der Pomologischen Gesellschaft des Osterlandes zu Altenburg, vorzugsweise aus Lokalsorten bestehend, ausgestellt, diesem schlossen sich eine größere Anzahl kleiner Sortimente, welche alle auf die Wettbewerbung Nro. 9 des Programmes „das beste Sortiment Marktsorten" konkurrierten, an, hiervon seien erwähnt die Großherzogliche Landesbaumschule zu Gotha, mehrere Aussteller von Klein Fahnern bei Erfurt, die sehr schöne und vollkommene Früchte ausstellten. Albert Witte Gierstädt bei Gotha, Thüringer Gartbauverein Gotha, J. C. Schmidt Erfurt, Bezirksobstbauverein Dresden und des oberen Elbthal u. a. m.

In der Beerenobstausstellung, welche entschieden reicher beschickt war, erwarb sich die Firma H. Maurer Jena die Krone. Die ganze Kollektion zeichnete sich von allen anderen Sendungen durch sehr gute Kultur und Sortenreinheit aus. Schon die Ausstellungsweise wirkte auf den Beschauer äußerst günstig, da sämtliche Früchte in ganz flachen mit weißen Weiden geflochtenen Körbchen ausgestellt waren und sich so sehr schön abhoben. Genannte Firma stellte fast in allen Konkurrenznummern für Stachel- und Johannisbeeren aus und überall mit dem besten Resultate. Die seit mehreren Jahren so viel besprochene neue deutsche Züchtung in Stachelbeeren „die Früheste von Neuwied" deren Alleinvertreib Maurer übernommen, war sehr schön ausgestellt und bildete den Glanzpunkt der ganzen Beerenausstellung. Sehr schön hatten ferner ausgestellt: W. Kliem Gotha, aus dessen Sammlung wir ganz besonders die wunderschöne und überaus reichtragende Erdbeere „Gartenin spektor Koch" hervorheben wollen, die unbedingt einer größeren Verbreitung wert ist. Auch die Firma J. C. Schmidt, Erfurt, hat sich durch recht hübsche Beerenobstsortimente rühmlichst ausgezeichnet. Es würde zu weit führen, wollten wir all die vielen kleineren Aussteller, die sich bemühten ihr Bestes zur Schau zu bringen, mit Namen zu nennen, es sei ihnen jedoch auch hier der Dank für die Teilnahme an dem schönen Werke, dessen Arrangement Herr Stadt-Garteninspektor Bergfeld in so vorzüglicher, dankenswerter Weise übernommen und geleitet hat, ausgesprochen. Die Frühgemüseausstellung war zwar nicht sehr reichlich, aber recht hübsch beschickt, ebenso die Beerenweinausstellung, so darf die ganze Ausstellung als eine, wenn auch kleinere, aber recht gelungene bezeichnet werden.

Centralstelle für Obstverwertung in Frankfurt a. M. Von der Centralstelle für Obstverwertung in Frankfurt a. M. erhalten wir die nachstehende Mitteilung:

Bei Beginn der diesjährigen Arbeiten liefen bei der Centralstelle die Angebote von Beerenobst — wie mit Rücksicht auf die zu erwartende reiche Ernte vorauszusehen war — so überaus zahlreich ein, daß auf eine dementsprechende Nachfrage kaum gerechnet werden konnte und es zweifelhaft erscheinen mußte, ob überhaupt so enorme Quantitäten, wie offeriert waren, unterzubringen seien. Die Lage hat sich inzwischen gänzlich verändert. Heute schon übersteigt die Nachfrage das Angebot um ein ganz Bedeutendes. In den meisten Obstarten sind die offerierten Quantitäten vollständig aufgenommen und es ist nicht genügende Ware vorhanden, um die Nachfrage zu decken. So sind u. a. große Posten grüner Nüsse und Preiselbeeren gesucht, in welchen entsprechende Angebote fehlen. Auch für Aprikosen, Pfirsiche, Mirabellen und Pflaumen sind zahlreiche Nachfragen nach großen Mengen vorgemerkt.

Obwohl die Centralstelle in diesem Jahre noch am Anfange ihrer Thätigkeit steht, kann sie doch schon jetzt mit Genugthuung konstatieren, daß, abgesehen von den ihr noch nicht angezeigten, erfahrungsgemäß den größeren Teil ausmachenden Abschlüssen, bis jetzt ein Umsatz von mehr als einer Million Kilo Obst — Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Kirschen, Preiselbeeren, Stachelbeeren 2c. — durch sie vermittelt worden ist.

Es ist daher zu verwundern, daß noch immer in einem Teile der Fachpresse dem Unternehmen ein so geringes Verständnis entgegengebracht und so wenig Entgegenkommen gezeigt wird.

Und doch sind die nämlichen Blätter der Fachpresse voll von Klagen darüber, daß so viel Obst aus dem Auslande nach Deutschland eingeführt werde, daß dem

deutschen Landwirt mangels eines gesicherten Absatzes der sonst lohnende Anbau von Obst in größerem Maße verwehrt sei und daß infolge dessen Deutschland Millionen verliere.

Zugegeben, daß es bisher so war, hat nicht die Centralstelle während der kurzen Zeit ihres Bestehens schon bewiesen, daß durch sie jede Quantität guten Obstes, wie bedeutend sie auch immer sein möge, zu einem Preise, der sich für den Züchter rentiert, verkauft werden kann? Ist damit nicht gleichzeitig dargethan, daß in der Errichtung der Centralstelle das so lange vergeblich gesuchte Mittel gefunden ist, den oben erwähnten Mißständen mit Erfolg zu begegnen und dem deutschen Obstbau aufzuhelfen?

Die Obstzüchter haben in zahlreichen Briefen der Centralstelle ihre wärmste Anerkennung für ihre Leistungen in Bezug auf die Obstverwertung ausgesprochen und im einzelnen konstatiert, welche große Vorteile sie der Vermittlung verdanken. Desgleichen sprechen viele Briefe von Konsumenten ihren Dank dafür aus, daß sie der Centralstelle für den Bezug besserer Qualitäten und vorteilhaftere Preise verpflichtet sind.

Dazu kommt noch, daß die Centralstelle ihre Thätigkeit und Vermittlung allen Interessenten, dem Käufer sowohl wie dem Verkäufer, durchaus kostenlos und gebührenfrei zur Verfügung stellt, dergestalt, daß nicht einmal Ersatz der eigenen baren Auslagen beansprucht wird. Nach dem Organisationsplane ist und soll das Unternehmen lediglich ein gemeinnütziges und den deutschen Obstbau förderndes sein mit absolutem Ausschluß jedweden pekuniären Interesses. Diejenigen, die an der Spitze stehen, haben frei von allen Nebenabsichten nur den Nutzen des deutschen Obstbaues und damit der Allgemeinheit im Auge, in deren Dienst sie sich unter erheblichen Opfern von Zeit, Arbeit und Kosten gestellt haben.

Wäre es da nicht Pflicht der Fachpresse, das Unternehmen mit allen Kräften zu unterstützen?

Und so richtet denn die Stelle nochmals an alle Interessenten, Obstproduzenten wie -Konsumenten, an die Obstbauvereine und Genossenschaften und ganz besonders an die gesamte Presse die dringende Bitte, das Unternehmen zu Nutz und Gedeihen der deutschen Landwirtschaft nach Kräften zu unterstützen.

12./7. 1894.

Der Vorstand des **russischen Obstbauvereins** teilt uns mit, daß er es ermöglicht hat Kollektionen von frischem Obste in Rücksicht auf den weiten Transport von der Platzmiete zu befreien, wenn sie 1. von Produzenten resp. Liebhabern — Selbstzüchtern des Auslandes eingesendet werden und
2. nicht mehr als 2 qm Raum in Anspruch nehmen.

Anm. der Red. Die Erleichterung ist nicht mehr als recht und billig.

Für den vom 2.—5. September l. J. in **Mainz** tagenden **13. Deutschen Weinbaukongreß** ist folgendes Programm aufgestellt worden. Am 2., 3. und 4. werden Vormittags Kongreßsitzungen abgehalten, nachdem am Abend des 1. die gegenseitige Begrüßung der Teilnehmer erfolgte. Am 2. wird weiter die mit dem Kongresse verbundene Ausstellung von Geräten und Bedarfsgegenständen für Weinbau, Weinbehandlung und Kellerwirtschaft eröffnet, sowie das gemeinsame Festessen stattfinden. Am Vormittage des 4. erfolgt ferner eine Probe von 1893r Weinen aus den verschiedenen rheinhessischen Weinbaubezirken, von dem landwirtschaftlichen Verein für Rheinhessen veranstaltet. An den Nachmittagen des 3. und 4. sind außerdem Kellereibesichtigungen bei den Firmen Henkell und Comp., Chr. A. Kupferberg und Comp., sowie C. Lautern Sohn in Mainz in Aussicht genommen. Am 5. findet ein Ausflug mittelst Extradampfer in den Rheingau, mit Besichtigung der Königl. Lehranstalt für Obst- und Weinbau in Geisenheim, sowie der Sehenswürdigkeiten des Niederwaldes, statt. Als Beratungsgegenstände sind angemeldet: Über die älteste Geschichte des Weinbaues und dessen Ausbreitung nach Deutschland, die Frage der Rebenmüdigkeit der Weinberge, Düngung der Reben, Erfahrungen bei Vermehrung der Reben, haben sich die Erwartungen, welche an das seither im Kampfe gegen die Reblaus in Deutschland angewandte Verfahren geknüpft wurden, bewährt?, die seitherigen Erfahrungen der Praxis mit reinen Hefen

und sich hieraus ergebende Konsequenzen, das Trübbleiben junger Weine und das Filtrieren oder Schönen derselben, das Pasteurisieren der Weine und dessen Anwendung in der Praxis, über Weinuntersuchungen und Weinbeurteilung, die Bedeutung der Lothringer Weine für Deutschlands Weinhandel und Schaumweinindustrie, die Wirkung der Handelsverträge der letzten Jahre auf Deutschlands Weinbau und Weinhandel unter besonderer Berücksichtigung der Zollermäßigungen für Verschnittweine und eingestampfte Trauben. Für diese Fragen, deren Verteilung auf die einzelnen Sitzungen vorbehalten bleibt, haben Referate übernommen die Herren: Generalsekretär H. Gerdolle-Metz, Bürgermeister Hommell-Rappoltsweiler, Dr. A. Koch-Geisenheim, K. H. Koch-Mainz, Dr. P. Kulisch-Geisenheim, Geh. Hofrat Dr. Neßler-Karlsruhe, Weingutsbesitzer O. Sartorius-Mußbach, Dr. K. Schulze-Geisenheim, Weinkommissionär E. Volpp-Freiburg i. Br., Stadtrat Weckler-Reutlingen und Dr. J. Wortmann-Geisenheim. Anmeldungen zur Ausstellung sind an Herrn Hch. Goebel, Bauhofstraße 11, in Mainz zu richten und werden von dort aus auch die Ausstellungsbedingungen mitgeteilt. Seitens des Comites wird nichts versäumt werden, um den Kongreß zu einem in jeder Hinsicht gelungenen zu gestalten.

Obsternte-Aussichten 1894.

Nach Zusammenstellung der uns zugegangenen Berichte fällt die Obsternte in diesem Jahre in den einzelnen Ländern resp. Provinzen des deutschen Reiches, wie folgt aus.

A. Süd-Deutschland.

1. Baden, Apfel mittelmäßig, Birnen sehr gut bis gut, Zwetschen gut bis mittelmäßig, Pflaumen gut, Pfirsich sehr gut bis gut, Aprikosen gut.
2. Bayern, Apfel und Birnen gut, Zwetschen mittelmäßig, Pflaumen gut, Pfirsich und Aprikosen sehr gut bis gut.
3. Württemberg, Apfel gut bis mittelmäßig, Birnen gut, Zwetschen gering, Pflaumen gering, Pfirsich und Aprikosen gut.

B. Mittel-Deutschland.

1. Hessen, Apfel gut bis mittelmäßig, Birnen sehr gut bis gut, Zwetschen gut, Pflaumen sehr gut bis gut, Pfirsich und Aprikosen gut.
2. Pfalz, Apfel gut bis mittelmäßig, Birnen gut, Zwetschen gut, Pfirsich und Aprikosen sehr gut bis gut.
3. Hessen Nassau, Apfel gut bis mittelmäßig. Birnen sehr gut bis gut, Zwetschen, Pflaumen und Pfirsich gut, Aprikosen, sehr gut bis gut.
4. Rheinprovinz, Apfel gut bis mittelmäßig, Birnen sehr gut bis gut, Zwetschen gut bis mittelmäßig, Pflaumen gut, Pfirsich sehr gut bis gut, Aprikosen gut.
5. Westfalen, Apfel gut, Birnen sehr gut bis gut, Zwetschen und Pflaumen gut bis mittelmäßig, Pfirsich und Aprikosen gut.
6. Elsaß Lothringen, Apfel mittelmäßig, Birnen gut, Zwetschen mittelmäßig, Pflaumen, Pfirsich und Aprikosen gut.

C. Nordbeutschland u. d. Thüringischen-Staaten.

1. Provinz Sachsen, Apfel gut bis mittelmäßig, Birnen gut, Zwetschen und Pflaumen mittelmäßig, Pfirsich gut, Aprikosen sehr gut bis gut.
2. Thüringen, Apfel und Birnen gut, Zwetschen und Pflaumen mittelmäßig bis gering, Pfirsich mittelmäßig, Aprikosen gut.
3. Braunschweig und Anhalt, Apfel gut, Birnen sehr gut bis gut, Zwetschen und Pflaumen, gut bis mittelmäßig, Pfirsich und Aprikosen gut.
4. Königreich Sachsen. Apfel und Birnen gut, Zwetschen und Pflaumen gering, Pfirsich und Aprikosen gut.

5. Prov. Schlesien, Äpfel und Birnen gut, Zwetschen und Pflaumen gering, Pfirsich und Aprikosen gut.
6. Prov. Posen, Äpfel und Birnen gut, Zwetschen gut bis mittelmäßig, Pflaumen mittelmäßig, Pfirsich gut bis mittelmäßig, Aprikosen gut.
7. Prov. Brandenburg, Äpfel und Birnen gut, Zwetschen, Pflaumen und Pfirsich gut, Aprikosen gut.
8. Prov. Hannover, Äpfel gut, Birnen sehr gut bis gut, Zwetschen mittelmäßig, Pflaumen und Aprikosen gut bis mittelmäßig, Pfirsich gut.
9. Prov. Schleswig-Holstein, Äpfel gut bis mittelmäßig, Birnen sehr gut bis gut, Zwetschen, Pflaumen gut, Pfirsich und Aprikosen gut.
10. Großh. Oldenburg, Äpfel, Pfirsich und Aprikosen sehr gut bis gut, Birnen sehr gut, Zwetschen gut bis mittelmäßig, Pflaumen gut.
11. Großh. Mecklenburg, Äpfel, Birnen gut, Zwetschen, Pflaumen und Aprikosen mittelmäßig, Pfirsiche gut bis mittelmäßig.
12. Prov. Pommern, Äpfel gut bis mittelmäßig, Birnen, Pfirsich und Aprikosen gering, Zwetschen und Pflaumen gering.
13. Prov. Westpreußen, Äpfel, Pflaumen und Zwetschen gering, Birnen mittelmäßig bis gering, Pfirsich und Aprikosen gering.
14. Prov. Ostpreußen, Äpfel gering, Birnen, Pfirsich und Aprikosen mittelmäßig, Zwetschen und Pflaumen mittelmäßig bis gering.

Größere Quantitäten von Obst sind zu erhalten und sind die nachstehenden Adressen bereit, nähere Auskunft darüber zu erteilen.

Wesel, Äpfel, Birnen, Pflaumen und Zwetschen.
Adresse L. Lüth, Stadtgärtner.
Belgern Regb. Merseburg, Äpfel, Birnen, Pflaumen und Pfirsich.
Adresse O. Greiner.
Laubenheim b. Mainz, Birnen, Pflaumen, Zwetschen und Quitten.
Adresse Verwalter M. Denck.
Wilhelmsthal b. Witzhelden, Kr. Solingen, Birnen.
Adresse Lehrer C. Hesselmann.
Salem, Birnen, Pfirsich und Aprikosen.
Adresse Großh. Markgr. Bad. Rentamt.
Wiesentheid, Unterfranken, Bayern, Äpfel, Birnen und Zwetschen.
Adresse Caspar Hohn, Baumschulenbesitzer.
Ruscholka b. Lobositz im böhmischen Mittelgebirge, Aprikosen.
Adresse Franz Herlitze.
Wiedenbrück in Westfalen, Äpfel und Birnen.
Adresse Frau Mormann.
Krotoschin Prov. Posen, Äpfel und Birnen.
Adresse Kreis-Obergärtner G. Reißert.
Offenheim, Wetterau, Äpfel, Birnen, Zwetschen, Pflaumen, Reineclauden, Mirabellen, Aprikosen und Wallnüsse.
Adresse Carl Maul.
Kippenheim Baden, Birnen und Pflaumen.
Adresse Frl. Helene Metzger.
Rittergut Bornitz, Post- u. Eisenbahnstation, Kgr. Sachsen, Birnen u. Nüsse.
Adresse Major v. Schönberg-Bornitz.
Penig Kgr. Sachsen, Äpfel und Birnen.
Adresse Amtsstraßenmeister H. Teich.
Dorp b. Wegberg Kreis Erkelenz, Äpfel, Birnen, Pflaumen, Haselnüsse, Pfirsich und Wallnüsse.
Adresse Math. Zander.
Steinbach b. Mittelstadt in Hessen, Äpfel und Birnen.
Adresse Johannes Bär.
Belmsdorf b. Buchelsdorf, Kr. Namslau Schlesien, Pfirsich und Aprikosen.
Adresse Obergärtner Huchel.

Kl. Heubach Bayern, Birnen und Zwetschen.
Adresse Ter Meer und Weymar.
Opplingen Kt. Bern Schweiz, Apfel und Birnen.
Adresse Adolf Däpp, Baumschulenbesitzer.

Mitteilungen.

Mohr's Insekticid ist im verflossenen Jahre mehrfach mit Erfolg in Belgien angewendet worden. Im „Journal Horticole etc." berichtet Laurent, Direktor der Gartenbauschule in Mons, über gelungene Bekämpfung der Kohlblattläuse; zur Verwendung gelangte eine Lösung von 40 g Mohr'scher Flüssigkeit auf 1 l Wasser. Die Lösung wurde auch zur Bekämpfung der roten Spinnen und der in den Gewächshäusern auftretenden Blattläuse gebraucht. Im „Journal de la Société agricole du Brabant" wird von Lonay ein Fall beschrieben, in welchem die Gemüsegärtner in der Umgegend von Mons das Mittel in sechsprozentiger Lösung zur Bekämpfung der auf Pastinak vorkommenden Blattläuse mit Erfolg verwendet haben. Der Pastinaksamenbau, der vielfach in dieser Gegend betrieben wird, leidet sehr durch die Blattläuse, indem durch das Saugen der Tiere die Ausbildung der Samen mangelhaft wird. Die mittelst eines Zerstäubungsapparates vorgenommene Bespritzung wurde am 12 und 14. Juni ausgeführt. Die am 26. Juni vorgenommene Besichtigung ergab, daß die mitten zwischen befallenen Pflanzen stehenden Versuchsreihen nur (wahrscheinlich durch neue Einwanderung erzeugte) sehr sparsame Blattlauskolonien auffinden ließen. — In einem Garten mit ca. 800 Rosenstämmen wurden durch zweimalige Anwendung derselben Lösung die Blattläuse von den Rosen vollständig entfernt.

Die Mohr'sche Insektengiftessenz besteht im wesentlichen aus einem Auszug von persischem Insektenpulver vermittelst ammoniakhaltigem Spiritus; diesem Auszuge wird nach dem Abseihen eine je nach Bekämpfung der Tierart verschieden große Menge Schmierseife hinzugefügt. Genaue Vorschriften finden sich in dem bei Eugen Ulmer in Stuttgart erschienenen kleinem Buche: „Die Insektengifte und pilztötenden Heilmittel." Preis *M.* 2.20.

Soeben erschien die 72. Lieferung des altbekannten **Arnoldi'schen Obstkabinets**, bestehend aus 6 sehr gut nachgeformten Apfelsorten. Die Früchte sind durchweg in Form wie Colorit, charakteristisch und daher der Natur täuschend nachgeahmt. Als Größe ist die normale Hochstammfrucht zu Grunde gelegt. An Sorten enthält die 72. Lieferung No. 211 Kentischer Küchenapfel, 212. Rheinischer Krummstiel, 213. Süßer Holaart, 214. Roter Tiefbutzer, 215. Edelroter, 216. Rotgestreifte Gewürzreinette.

Wir machen Pomologen, Vereine sowie Institute auf diese neue Lieferung aufmerksam; dieselbe ist mit ausführlicher Beschreibung der Sorten von H. Arnoldi in Gotha, sowie durch das Pom. Institut in Reutlingen, zu beziehen. Fr. L.

In dem Nachlasse des verstorbenen Herr Dr. phil. F. Heyer in Halle a. S. befindet sich eine große Sammlung von Werken über Gartenbau, Botanik u. s. w. Ein gedrucktes Verzeichnis darüber liegt vor. Dasselbe ist durch Herrn Gartening. Krütgen, Halle a. S., zu beziehen, der auch zu weiterer Auskunftserteilung bereit ist.

Fragekasten.

Hr. Dr. Lucius Pfr. Forsthaus bei Echzell in Oberhessen: Ich wohne an dem Saume eines Waldes, in welchem voriges Jahr eine Viertelstunde von hier die Raupe der Dasychira pudibunda etwa 100 ha Buchenwald ihres Blätterschmuckes gänzlich beraubte. Die Raupen verbreiteten sich

auch in den anstoßenden Fichtenwald und richteten auch hier ähnlichen Schaden an. — Seit Anfang Mai d. J. zeigt sich der Schmetterling auch in dem Teil des Waldes, woran mein Obstgarten stößt. Ich entdeckte auch an dem Stiel eines Rebenblattes die Eier dieses Schädlings, die ganz dicht bei einander die Hälfte desselben bedeckten, und fürchte ich somit für meine 90 Obstbäume. Wie kann ich, falls eine große Raupenplage auftritt, wirksam entgegentreten, ohne den Bäumen zu schaden. Ich besitze eine gute Gartenspritze aus Heilbronn und eine vortreffliche Syphonia-Spitze von Mayfarth in Frankfurt a. M., durch diese beiden Instrumente bin ich in den Stand gesetzt, die höchsten Bäume zu bespritzen. Welche Flüssigkeit empfehlen Sie mir?

Antwort: Wir geben Ihnen den Rat, Ihre befallenen Bäume rechtzeitig mit Bordelaisebrühe, die aus 2 kg Kupfervitriol und 3 kg gelöschten Kalk (Kalkmilch in 100 l Wasser gelöst) besteht, zu bespritzen. Diese Bordelaisebrühe verleiht dem Blatt eine Kruste, ohne ihm zu schaden, die aber der Raupe unangenehm ist. Fr. L.

Sind amerikanische Pfirsiche mit Vorteil in Buschform zu kultivieren, und sind die frühen Sorten wirklich empfehlenswert?

Antwort. Die fraglichen Pfirsichsorten verdienen vollkommen das Lob, das ihnen gespendet wird; besonders in Buschform erzogen, setzen sie willig und dankbar Früchte an, die zwar nicht von so bedeutender Größe sind wie manche andere Sorten, aber doch durch ihre schöne Färbung, Wohlgeschmack und vor allem durch die frühe Reife sich bald überall einbürgern werden. Ein nicht genug zu schätzender Vorzug der amerikanischen Frühpfirsiche ist die Widerstandsfähigkeit gegen die Kälte.

Empfehlenswerte Sorten sind:

Amsden, Reifezeit Juli, Frucht mittelgroß, sehr gut.
Frühe Beatrix Reifezeit Juli, Baum sehr tragbar.
Frühe Alexander Reifezeit Juli, Baum sehr fruchtbar unempfindlich, Frucht mittelgroß, recht gut.
Frühe Silber-Pfirsich, die früheste aller Pfirsich, Frucht ersten Ranges.
Frühe v. Rivers, Reifezeit Juli, August, Frucht ziemlich groß, blaßgelb und rot verwaschen.
Frühe May von Brigg, die größte aller Frühpfirsich, runde, weiße, gerötete Frucht von bester Qualität. P. K.

Wie stellt man einen guten Erdbeer-Dessertwein her?

Antwort. Aus Erdbeeren kann ein ausgezeichneter Wein hergestellt werden; freilich finden diese Früchte auf so mannigfache Art Verwendung, daß man selten dazu kommt Erdbeerwein zu machen, zumal hierzu doch immerhin eine größere Menge Früchte notwendig ist.

Es giebt eine ganze Anzahl guter Rezepte von denen eines als gut bewährt hier angeführt werden soll:

„Gut ausgereifte zuckerreiche Erdbeeren werden zerstampft und auf 1 Liter Früchte ¼ Liter lauwarmes Wasser beigegeben. Diese Masse bleibt einen Tag stehen, und wird dann ausgepreßt. Man fügt nun zu jedem Liter Saft ½ kg Hutzucker hinzu und verwendet auf 100 Liter den Saft und die zerriebene Schale von 8—10 Citronen.

Zur Vergärung kommt dieser Most in kleine Fässer oder auch in große Glasflaschen. Die weitere Behandlung dürfte bekannt sein, da sie nicht viel von den übrigen Beerenweinen unterschieden ist.

Ein sehr feiner Erdbeerwein kann auch bereitet werden, indem für je 10 Liter obiger Mischung ½ bis 1 kg Rosinen zerquetscht und beigefügt werden, und dann der vergorene Wein in gleichem Verhältnis durch ½ Liter reinen Franzbranntwein verstärkt wird. P. K.

Litteratur.

Deutscher Weinbau-Kalender für das Jahr 1894, Jahrbuch für Weinbauer, Weinhändler und Gastwirte, herausgegeben von Heinrich Würtenberger, Großherzogl. Gutsverwalter auf Schloß Eberstein und Mitglied des badischen Landwirtschaftsrats, mit einem Vorwort vom Geh. Hofrat Herrn Dr. J. Neßler, in der Verlagsbuchhandlung von Sommermeyer in Oos bei Baden-Baden (zum Ladenpreis elegant in Leinen gebunden 2 ℳ, 10 Exemplare à 1,50 ℳ) erschienen.

Weinbauern, Weinhändlern und Gastwirten 2c. können wir denselben warm empfehlen, da er als Taschenkalender sehr praktisch, außerdem der Inhalt aus der Praxis für die Praxis geschrieben ist.

Das Inhaltsverzeichnis ist wie folgt: Vorwort vom Geh. Hofrat Dr. J. Neßler, Übersichts-, Notiz- und Arbeitskalender.

I. Mitteilungen über Weinbau, II. Mitteilungen über Kellerwirtschaft, III. Mitteilungen verschiedenen Inhalts, IV. Nachschlage-Tabelle für Weinbau und Kellerwirtschaft, V. Nachschlagstabellen allgemeinen Inhalts. C. P.

Personalien.

Dem Direktor der Schloßverwaltung der Kaiserin Friedrich in Friedrichshof bei Kronberg im Taunus, Hermann Walter, ist die Krone zum Roten Adler-Orden vierter Klasse verliehen worden.

† Peter Schilhan, ein verdienter Pomologe, im 62. Lebensjahre in Horpacs in Ungarn.

† Hofgärtner G. Eichler in Wernigerode, Verfasser des bekannten Werkes über Pflanzeichen, vorher Obergärtner in Potsdam und Lehrer an der Kgl. Gärtnerlehranstalt zu Wildpark.

Dr. Klotzberg in Wien, ein eifriger Förderer des Obstbaues und warmer Vertreter des Gärtnerstandes, ist zum Stadtrat der Residenz Wien gewählt worden.

Alexander Karl, Abt des Benediktiner Ordensstiftes Melk, Präsident des niederösterreichischen Landes-Obstbauvereines, hat das Comthurkreuz des Franz Josef-Ordens mit dem Sterne erhalten.

Deutscher Pomologenverein.

Aenderungen in der Mitgliedschaft.

a) Neu eingetreten sind:

Garcke, C., Rittergutsbesitzer, in Wittgendorf, Post Heuckewalde, Prov. Sachsen.
Gunkel, E., Seminarlehrer in Sondershausen.
Hertwig, Th., Cantor in Dannheim, bei Arnstadt, Thüringen.
Hochbaum, Ludwig, Baumschulenbesitzer in Eisleben.
Jakob, Moritz, Baumschulbesitzer und Landschaftsgärtner in Leipzig G.
Koschwanez, W. J., Baumschule, Kunst- und Handelsgärtnerei in Miltenberg a/M.
Linke, Gustav, Kaufmann in Sorau, Nieder-Lausitz.
Malmer, Frl. Marie, in Großau, Siebenbürgen.
Schmidt, J. C., Königl. Preuß. Hoflieferant in Erfurt.
Skene, Carl, Adr.: Gebrüder Schöller in Breslau, Königsplatz 5a.
Spieß, Ignaz, Kunstgärtner in Waidhofen, a/d. Thaya, Nieder-Oesterreich.

Tittelbach, E. Adr.: Kaufmann Kircha in Eisenach.
Unfelt, Kreis-Obstbautechniker in Offenbach a/Main.
Zeyfing, Franz „Schloß Tilla“ in Bingen a/Rhein.
Kulmbach, Bayern, Bezirks-Obstbauverein für Stadt und Land. Adr.: rechtsk. Bürgermeister Wilh. Fleßa, Vorstand des Vereins.

b) Gestorben sind:

Kellermann, Jos., Obergärtner in Nagy-Kemencze, Bez. Homanna, Ungarn.
Roßberg, Otto, in Lützschnitz, b. Ostrau, Post Doebeln Sachsen.
Zimmermann, Kommerzienrat in Hanau.

An die verehrlichen Mitglieder des deutschen Pomologen-Vereins.

Vieler Anfragen zufolge, teile ich den verehrlichen Mitgliedern des deutschen Pomologen-Vereins mit, daß der Vorstand beschlossen hat, **jedem Mitgliede 1 Exemplar der so überaus umfangreichen und interessanten Verhandlungen des Breslauer Kongresses, gratis und franko zuzusenden.** Daß dies möglich geworden ist, verdankt der Verein dem so überaus wohlwollenden Entgegenkommen des preußischen Ministeriums für Landwirtschaft, Domainen und Forsten, welches einen Zuschuß von 2000 Mark zu den Druckkosten gewährt hat; jedermann, der das Buch zur Hand nimmt, wird diese Vereinsgabe hoch zu schätzen wissen. Ich richte deshalb im Namen des Vorstandes an jedes einzelne Mitglied die Bitte, sich zu bestreben, seinen Teil zur Förderung des Vereins beizutragen, denselben in jeder Weise zu unterstützen und in Freundeskreisen für ihn zu wirken und zu werben. Die Verhandlungen enthalten außer den vorzüglichen, zum Abdruck gebrachten Vorträgen, das für eine Reihe von Jahren nunmehr entgültig festgestellte Normalsortiment unserer Kernobstsorten. Es ist dies eine Auswahl vielseitig geprüfter und gut bewährter Apfel- und Birnsorten, von welchen man sagen darf, daß sie unter normalen Verhältnissen alle recht gut gedeihen. Die bei jeder Sorte angegebenen, vielseitig erprobten Eigenschaften und Verwendungsweisen machen die Schrift zu einem vorzüglichen Nachschlagebuch, das in der Hand eines jeden Baumschulen- und Obstgutsbesitzers sich befinden sollte. Insbesondere aber geht meine Bitte an alle Baumschulenbesitzer, sie möchten bei ihren Vermehrungen in der Baumschule dieses Sortiment zu Rate ziehen und veredeln. Geschieht dies, so werden wir bald viel erreicht haben. Diese Sorten werden sich immer mehr und mehr allgemeiner verbreiten, die Arbeit wird vereinfacht, der Obsthandel erleichtert und verbessert.

Daß jeder einzelne diese und jene Lokalsorte, die gerade in seiner Gegend viel verlangt wird und bekannt ist, auch veredelt, ist selbstverständlich. — Das so wohl gelungene und inhaltsreiche Buch verdanken wir in seiner umfassenden Ausarbeitung unserem Vorstande, Herrn Oekonomierat Fr. Späth, Rixdorf-Berlin und haben wir allen Grund ihm dafür unseren herzlichen Dank und volle Anerkennung auszusprechen. Ich glaube im Namen sämtlicher Mitglieder zu handeln, wenn ich dies hiermit thue. Fr. Lucas.

Bericht über die XIV. Versammlung des Deutschen Pomologen-Vereins zu Erfurt vom 6.—8. Juli 1894.

Freitag den 6. Juli: 1. Sitzung, vormittags 9—12 Uhr.

Tagesordnung:

1. Begrüßung der Teilnehmer durch den Vorsitzenden, Herrn Ökonomierat Späth.
2. Beratung über die vom D. P. V. zum allgemeinen Anbau empfohlenen Steinobstsorten: Kirschen, Pflaumen, Pfirsiche und Aprikosen.
3. Referat des Herrn Garteninspektor L. Maurer-Jena über: Empfehlenswerte Stachel- und Johannisbeersorten zum allgemeinen Anbau mit Einleitung und Vorschlägen hierzu.

Herr Oberbürgermeister Schneider begrüßte die Versammlung im Namen der Stadt Erfurt, hob den Gartenbau derselben hervor und betonte, daß auch der Obstbau darin eine Heimstätte gefunden habe. In früherer Zeit sei der Obstbau Deutschlands nicht überall recht in Aufschwung gekommen, er sei jedoch jetzt in ein anderes Stadium eingetreten und hätte dies nicht zum mindesten der Thätigkeit des D. P. V. zu verdanken, welcher namentlich in der Empfehlung von geeigneten Obstsorten bahnbrechend gewirkt hat. Der Redner sprach den Wunsch aus, daß es den Pomologen in Erfurt recht gut gefallen möge und wünschte ihren Beratungen den besten Erfolg.

Der Vorsitzende des D. P. V., Herr Ökonomierat Späth, dankte dem Herrn Oberbürgermeister im Namen der Versammlung für die herzlichen Worte der Begrüßung, sowie für die überaus freundliche Aufnahme in Erfurt, und eröffnete mit einem dreimaligen Hoch auf Seine Majestät den Kaiser, in welches die Versammlung begeistert einstimmt, die XIV. Versammlung den D. P. V.

Hierauf erhob sich der Vorsitzende des Erfurter Gewerbevereins, Herr Dr. med. Loth, begrüßte die versammelten Pomologen und sprach ihnen im Namen der Leitung der Thüringer Gewerbe- und Industrieausstellung den Dank dafür aus, daß sie im Rahmen derselben die erste „allgemeine deutsche Frühobst- und Frühgemüseausstellung" ins Leben gerufen hätten. Er schloß mit dem Ausdrucke der Ueberzeugung, daß die hier gepflogenen Beratungen weitere wichtige Fortschritte für den Obstbau zeitigen werden.

Der Vorsitzende, Herr Ökonomierat Späth, gab vor Eintritt in die Verhandlungen die Umstände bekannt, welche das etwas verspätete Erscheinen des Berichtes über die XIII. Versammlung in Breslau veranlaßt haben und teilte mit, daß derselbe nunmehr fertig gestellt und ein Teil der Exemplare schon zum Versand gekommen ist. Durch die Breslauer Verhandlungen haben die Beratungen über das Kernobst einen vorläufigen Abschluß gefunden und es kommt nunmehr das Steinobst an die Reihe. Zur Sichtung des Sortiments der Kirschen und Pflaumen habe es der Vorstand für zweckmäßig gehalten, an alle Mitglieder Fragebogen über die anbauwürdigsten Kirschen- und Pflaumensorten zu senden, sowie eine größere Anzahl den Obstbauvereinen der obstreichsten Gegenden Deutschlands zur gefl. Verteilung an die Obstzüchter zur Verfügung zu stellen.

Herr Hofgärtner Hoffmann-Berlin forderte die Versammlung auf, dem Vorsitzenden für die mühevolle Ausarbeitung des Berichtes zu danken und die Versammelten erhoben sich zum Ausdruck des Dankes von ihren Sitzen.

Hierauf wurde in die Beratung über Kirschen eingetreten.

Hofgärtner Hoffmann-Berlin schlägt vor, die Beratungen über Kirschen nach einem bestimmten System, auf Grund dessen die Kirschen in Herzkirschen, Knorpelkirschen 2c. eingeteilt sind, vorzunehmen und erbittet sich darüber Aufschluß.

Direktor Lucas-Reutlingen erwiderte hierauf, daß das erwähnte System wohl das Truchseß-Lucassche, das wegen seiner Einfachheit jetzt allgemein angewandte System sei. Dasselbe teilt die Kirschen in 12 Klassen ein und zwar in: Schwarze Herzkirschen, Schwarze Knorpelkirschen, Bunte Herzkirschen, Bunte Knorpelkirschen, Gelbe Herzkirschen, Gelbe Knorpelkirschen, Süßweichseln, Glaskirschen, Weichseln, Amarellen, Halbkirschen oder Hybride Süßkirschen und Halbweichseln oder Hybride Sauerkirschen.

Alle Herzkirschen haben weiches, alle Knorpelkirschen hartes Fleisch; die schwarzen Herz- und Knorpelkirschen haben dunkle Haut mit färbendem Safte, die bunten und gelben Herz- und Knorpelkirschen rote oder rötliche bezw. gelbe Haut mit nichtfärbendem Safte, die Süßweichseln eine schwarzrote oder dunkle Haut mit säuerlichem färbendem Safte, die Glaskirschen hellrote, durchsichtige Haut mit nichtfärbendem säuerlichem Safte, die Weichseln schwarze oder dunkle Haut mit färbendem sauerem Safte, die Amarellen hellrote, fast durchsichtige Haut mit nichtfärbendem sauerem Safte.

Der Redner betont weiter, daß gerade bei den Kirschen fortwährend eine große Zahl neuer Sorten durch Samen gezogen werden und erwähnt die ihm speziell bekannte Kirschenzucht in Württemberg, wo in den sogenannten Kirschenthälern aus Samen viele neuere Sorten entstanden und jährlich neu entstehen, daß es dort Sitte ist, die aus Samen erzogenen Kirschbäume erst dann zu veredeln, wenn sie geringwertige Früchte tragen, ist die Frucht schön und marktfähig, bleibt der Baum unveredelt.

Es sei daher schwer, Kirschen zu bestimmen, da die sich unterscheidenden Merkmale derselben lange nicht so gut ausgesprochen sind, wie die des Kernobstes. Botanisch unterscheiden sich die Kirsche in a) Süßkirsche (Pr. avium), charakterisiert durch starken, aufrechten Wuchs des Baumes und große herabhängende Blätter, und b) in Sauerkirsche (Pr. Cerasus), welche teils kugelförmig aufrecht, teils in dünnen Zweigen eine hängende Krone bildet. Die Blätter der Sauerkirsche sind klein und rundlich dunkelgrün glänzend, sich meist gut tragend.

Der Vorsitzende weist darauf hin, daß das Truchseß'sche System im illustrierten Handbuche genau beschrieben sei.

Nachdem er bemerkt, daß das bestehende Normalsortiment auf dieser Versammlung nicht geändert werden soll, sondern die Beratungen nur eine Grundlage für Verbesserung des Sortiments auf der Generalversammlung in Kassel geben sollen, beginnt er mit dem Verlesen der bisher vom Verein empfohlenen Kirschensorten unter Hinzufügung der entsprechenden Bemerkungen über Reifezeit, Form und Farbe der Frucht u. s. w. und es kommt zur Diskussion:

1. Koburger Maiherzkirsche.
   Reifezeit: Ende Mai bis Anfang Juni; Form und Farbe der Frucht: Stumpfherzförmig, oben und unten abgeplattet, schwarzbraun; Größe: Mittelgroß; Wuchs des Baumes: Kräftig, hochgehend; Tragbarkeit: Sehr reichtragend; Verwertung: Für Tafel und Haushalt; besondere Bemerkungen: Zum Massenanbau.

Der Vorsitzende empfiehlt die Beibehaltung der Sorte wegen ihrer allgemeinen Verbreitung, trotzdem die „Früheste der Mark" acht Tage eher reift und was Tragbarkeit und Qualität anbelangt, ihr gleich steht. — Wird angenommen.

2. Knight's frühe Herzkirsche
   wird, weil sie fast gar nicht bekannt, zurückgestellt.
3. Fromm's Herzkirsche.
   Ende Juni — stumpfherzförmig — dunkelschwarzrot — groß — kräftig hochgehend — reichtragend — für Tafel und Haushalt. — Angenommen.
4. Krüger's schwarze Herzkirsche
   wird, weil zu wenig bekannt, zurückgestellt.
5. Hedelfinger Riesenkirsche (Schwarze Knorpelkirsche).
   Anfang bis Mitte Juni — rundlich oval — schwarzbraun — sehr groß — starkwüchsig — reichtragend — für Tafel und Haushalt. — Angenommen.
6. Große schwarze Knorpelkirsche.
   Ende Juni bis Anfang Juli — stumpfherzförmig — dunkelbraunrot — groß — starkwüchsig — sehr reichtragend — für Tafel und Haushalt — zum Massenanbau. — Angenommen.

Lucas-Reutlingen erwähnt, daß die echte große schwarze Knorpelkirsche außerordentlich wertvoll sei, daß aber unter dieser Bezeichnung eine Anzahl nicht so wertvoller Varietäten im Handel seien, die sich äußerlich fast gar nicht von einander unterscheiden.

Der Vorsitzende bemerkt hierzu, daß ein jeder bestrebt sein muß, die echte und beste Sorte zu erhalten.

7. Große Germersdorfer,
8. Schneider's späte Knorpelkirsche,
9. Winklers weiße Herzkirsche
werden zurückgestellt.
10. Lucienkirsche (Bunte Herzkirsche).
Ende Juni — stumpfherzförmig, mehr breit als hoch — rotbunt — groß — starkwüchsig, pyramidal wachsend — sehr reichtragend — für Tafel und Wirtschaft — zum Massenanbau. — Angenommen.
11. Elkonkirsche (Bunte Herzkirsche).
Ende Juni — länglich herzförmig — groß — starkwüchsig, hochgehend — reichtragend — für Tafel und Wirtschaft. — Angenommen.
12. Runde marmorierte Süßkirsche
wird zurückgestellt.
13. Große Prinzessinkirsche (Bunte Knorpelkirsche).
Ende Juni bis Anfang Juli — herzförmig — gelb mit rot — sehr groß — hochgehend — sehr reichtragend — für Tafel und Wirtschaft — zum Massenanbau. — Angenommen.

Die Sorte wird von der Versammlung fast einstimmig als eine der besten und hervorragendsten Kirschen bezeichnet. (In der Ausstellung war sie unter dem dem Namen Dankelmann als eine der Schönsten häufig ausgestellt.)

J. Hördemann-Kassel wünscht, daß für Große Prinzessinkirsche der mehr verbreitete Name Lauermannskirsche gesetzt werden soll.

Maurer-Jena ist für Beibehaltung des Namens, da die Sorte im Handbuche so beschrieben sei.

Lucas-Reutlingen wünscht ebenfalls die Beibehaltung des Namens Große Prinzessinkirsche unter Hinzufügung des Synonyms Lauermannskirsche.

Gaucher-Stuttgart empfiehlt die Aufnahme der Synonyme und befürwortet auch die Aufnahme des Synonyms Bigarreau Napoleon, da es schon vorgekommen sei, daß in einer Bestellung unter drei verschiedenen Namen ein und dieselbe Sorte verlangt wurde.

Siley-Tamsel ist gegen die Aufnahme der Synonyme.

Lucas-Reutlingen bemerkt, daß der Name Bigarreau Napoleon als Synonyme mit aufgenommen werden soll.

Fießer-Baden Baden ist gegen die Aufnahme der Synonyme.

Die Versammlung beschließt, den Namen Große Prinzessinkirsche beizubehalten und die Synonyme: Lauermannskirsche, Bigarreau Napoleon in Klammer beizufügen.

14. Büttner's späte rote Knorpelkirsche.
Anfang bis Mitte Juli — rund herzförmig — braunrot, punktiert und geflecht — groß — hochgehend, kräftig — reichtragend — für Tafel und Wirtschaft. — Angenommen.
15. Dönissen's gelbe Knorpelkirsche
Anfang bis Mitte Juli — stumpfherzförmig — gelb, Sonnenseite hochgelb — mittelgroß — starkwüchsig — reichtragend — für Tafel und Wirtschaft. — Angenommen.
16. Rote Maikirsche (Süßweichsel)
Mitte Juni — rundlich, oben und unten platt — dunkelbraunrot — mittelgroß bis groß — kräftig — sehr reichtragend — für Tafel und Haushalt — zum Massenanbau. — Angenommen.
17. Rote Muskateller
wird zurückgestellt.
18. Spanische Glaskirsche.
Mitte Juni — rundlich, mehr breit als hoch — glänzend rot — mittelgroß — kräftig — sehr reichtragend — für Tafel und Haushalt — zum Massenanbau. — Angenommen.

19. Großer Gobet (Glaskirsche).
Ende Juni — rund, platt gedrückt. Kurzstielig — rot bis dunkelrot — mittelgroß — mäßig wachsend — reichtragend — für Tafel und Wirtschaft. — Angenommen.
20. Süße Frühweichsel (Weichsel).
Bißmann-Gotha ist für Streichung der Sorte, da sie zu klein ist. — Wird zurückgestellt.
21. Ostheimer Weichsel
Ende Juni — plattrund — dunkelrot — ziemlich groß — mittelstark — außerordentlich reichtragend — für Tafel und Wirtschaft — zum Massenanbau.

Der Vorsitzende bemerkt, daß die aus Ausläufern erzogenen Ostheimer Weichseln oft schlechter seien als die gewöhnliche Sauerkirsche, weil sie in ungemein vielen, schlechten Varietäten auftrete und schlägt vor, sie deshalb lieber ganz aus der Liste zu streichen.

Lencer-Bittstädt lobt die Ostheimer Weichsel sehr und führt aus, daß die echte Sorte außerordentlich wertvoll für den Massenanbau sei; wer die echte Sorte besitzt, wird sie keineswegs entbehren wollen.

Kantor Hertwig-Dannheim empfiehlt für die Ostheimer Weichsel die Kirchheimer Weichsel in das Sortiment aufzunehmen, welche in der Gemeinde Dannheim bereits in großen Massen angepflanzt und eine außerordentlich reichtragende, schöne Kirsche ist.

Der Vorsitzende empfiehlt die Süßweichsel von Olivet als eine ganz hervorragende, wohlschmeckende, großfrüchtige und ungemein reichtragende Sorte, welche in das Sortiment aufgenommen zu werden verdient.

Halt-Erfurt ist ebenfalls für Aufnahme der Kirchheimer Weichsel, sie eignet sich vorzüglich für Straßenpflanzungen, weil sie pyramidal wächst.

Hördemann-Kassel bemerkt, daß sich die Ostheimer Weichsel sehr gut zur Bepflanzung von Böschungen eignet und sehr reichtragend ist.

Siley-Tamsel ist auch für Beibehaltung der Ostheimer Weichsel im Sortiment.

Lucas-Reutlingen erklärt sich ebenfalls gegen die Streichung und führt aus, daß die echte Ostheimer Weichsel eine der besten und wertvollsten Sauerkirschen ist und sich sehr gut durch Wurzelausläufer fortpflanzt. Es werden jedoch oft Kerne von dieser Sorte ausgesät und die daraus gezogenen Bäume als echte Ostheimer Weichsel verkauft und diese geben oft geringwertige Unterarten.

Bergfeld-Erfurt erwähnt, daß die Ostheimer Weichsel an den Boden Ansprüche zu machen scheine, da er (Redner) früher im Braunschweigischen sehr schöne Früchte von der Sorte geerntet habe, während er in Erfurt noch nicht eine gute Ernte verzeichnen konnte.

Gaucher-Stuttgart spricht sich gegen die Streichung der Ostheimer Weichsel aus. Man soll es sich nicht verdrießen lassen, die beste Sorte zu erhalten. Die Ostheimer Weichsel hat sich selbst in ungünstigen Verhältnissen noch sehr bewährt, während die empfohlene Frühweichsel von Olivet noch zu wenig bekannt ist.

Nachdem noch einige Herren für Beibehaltung der Ostheimer Weichsel eingetreten sind, beschließt die Versammlung, sie im Sortiment zu belassen.

22. Große lange Lothkirsche, Schattenmorelle (Weichsel).
Mitte Juli — länglich rund — groß — mäßig starkwachsend — außerordentlich reichtragend — für Tafel und Haushalt, besonders zum Einmachen — zum Massenanbau.

Der Vorsitzende hebt die außerordentliche Fruchtbarkeit, die Größe und Güte dieser Sorte hervor und stellt sie nach seinen eigenen Erfahrungen als die Kirsche hin, welche in Massen angebaut das meiste Geld bringt, weil keine andere Sorte von Konservenfabriken, Konditoreien 2c. so gut bezahlt wird, wie die Große lange Lothkirsche oder Schattenmorelle.

Lucas-Reutlingen bemerkt, daß unter Gr. lange Lothkirsche und Schattenmorelle zwei verschiedene Sorten im Handel sind, die Gr. lange Lothkirsche eine ovale — die Schattenmorelle eine runde Frucht ist.

Der Vorsitzende betont, daß die Gr. lange Lothkirsche allgemein als Schattenmorelle bekannt ist, während mit der Nordkirsche, welche oft als Schattenmorelle bezeichnet wird, eine andere Sorte gemeint ist und dies dürfte in vielen Fällen verwechselt werden.

Kotte-Südende teilt mit, daß die Gr. lange Lothkirsche bei ihm absolut nicht trägt und er die Streichung der Sorte aus der Liste wünscht.

Halt-Erfurt ist der Ansicht, daß durch das Wort Schattenmorelle sehr viel gesündigt wird, da die Pflanzen auf Grund dieser Bezeichnung oft an Stellen gepflanzt werden, wo Obstbäume überhaupt nicht mehr gedeihen können.

Bißmann-Gotha hält die Gr. lange Lothkirsche für die beste Schattenkirsche, die von keiner anderen übertroffen wird.

Der Vorsitzende kommt noch einmal darauf zurück, daß die Gr. lange Lothkirsche allgemein unter der Bezeichnung Schattenmorelle bekannt ist, daß sie aber dort nicht echt sein kann, wo sie nicht trägt.

Die Versammlung beschließt, die Gr. lange Lothkirsche mit der Nebenbezeichnung Schattenmorelle im Sortiment zu belassen.

23. Königliche Amarelle.
Mitte Juni — fast kugelförmig — glänzend hellrot — mittelgroß — starkwüchsig — reichtragend — für Tafel und Haushalt. — Angenommen.

24. Späte Amarelle
wird zurückgestellt.

25. Königin Hortensia (Glaskirsch-Hybride).
Ende Juni bis Anfang Juli — länglich rund — glänzend rot — sehr groß — mittelstark — ziemlich reichtragend — für Tafel und Haushalt.

Der Vorsitzende empfiehlt die Sorte als eine schöne, wohlschmeckende Tafelfrucht, welche aber nicht immer reich trägt.

Böttner-Frankfurt a. O. erwidert, daß die Sorte bei ihm alle Jahre regelmäßig, wenn auch nur wenig trägt.

Gaucher-Stuttgart kann die Sorte nicht besonders empfehlen.

Silex-Tamsel tritt für Beibehaltung der Sorte ein.

Lencer-Bittstädt empfiehlt die Königin Hortensia als eine sehr wertvolle Kirsche, die auch noch an der Nordwand recht gut gedeiht.

Lucas-Reutlingen hebt die prachtvolle Frucht der Sorte hervor, sie sei nach seiner Erfahrung durchaus nicht so unfruchtbar und gedeiht an Nordwänden gut, als eine der schönsten Tafelfrüchte können sie im Sortiment nicht entbehrt werden.

Die Herren Hördemann, Professor Ahrens, Säuberlich empfehlen auch die Königin Hortensia.

Gaucher-Stuttgart führt aus, daß er nicht für Streichung der Sorte eingetreten sei, er wünsche sie nur nicht zur Massenkultur, sondern für den Privathaushalt empfohlen. — Angenommen.

Der Vorsitzende geht nunmehr zu den Sorten über, welche zur Aufnahme in das Normalsortiment empfohlen werden können und erwähnt

1. Kurzstielige Berliner Amarelle,
eine Sorte, welche in der Provinz Brandenburg in großen Massen gebaut wird, und deren Früchte den Berliner Markt beherrschen; sie trägt ungemein reich und ist kurzstielig.

Hördemann-Kassel ist der Meinung, daß dieselbe Kirsche unter dem Namen „volltragende Amarelle" existiert und er dieselbe auch sehr empfehlen kann.

Lucas-Reutlingen erwähnt hierzu die kurzstieliege Montmorency, welche ebenfalls diese guten Eigenschaften besitzt.

Der Vorsitzende empfiehlt

2. Früheste der Mark
und bemerkt, daß sie in Geschmack, Aussehen und Größe der Frucht fast genau der Koburger Maiherzkirsche gleicht, jedoch 8 Tage früher reift und dadurch sehr wertvoll ist.

Böttner-Frankfurt a. O. empfiehlt auch die Früheste der Mark, jedoch nur für warmen, guten Boden, wie alle Frühkirschen.

Freiherr von Solemacher-Schloß Wachendorf spricht sich über die Früheste der Mark sehr empfehlend aus.

Der Vorsitzende empfiehlt

3. Süßweichsel von Olivet
als eine außerordentlich wohlschmeckende, feine Kirsche, die die größte Beachtung verdiene. Sie wird in Frankreich sehr viel gezogen. es sind in einzelnen Gemeinden viele Hunderte Hektare Land damit bepflanzt.

Kantor Hertwig-Dannheim tritt auch für Empfehlung der Süßweichsel von Olivet ein. Sie trägt jährlich reich, die Früchte werden alle gleich groß und zu gleicher Zeit reif.

Der Vorsitzende schlägt ferner zur Beobachtung für spätere Empfehlung vor:

4. Bettenburger Herzkirsche,
5. Revachon,
6. Schreckenskirsche,
7. Schleihahnkirsche,
8. Walpurgiskirsche,

namentlich seien nach seinen Erfahrungen die 3 letzteren Sorten wegen ihrer Güte und Tragbarkeit der allgemeinsten Verbreitung wert.

Freiherr von Solemacher-Schloß Wachendorf kann besonders die Schreckenskirsche als eine vorzügliche Kirsche empfehlen.

Der Vorsitzende hebt ferner die ungemein reiche Tragbarkeit der Amarelle „Herzogin von Angoulême" hervor, welche auch in den ungünstigsten Jahren reich getragen hat.

Bißmann-Gotha erinnert an die herrlichen Früchte der Türkine, welche sich in verschiedenen Sortimenten der Ausstellung befinden und empfiehlt diese Sorte zum Massenanbau ganz besonders; sie entwickeln sich in südlicheren Gegenden noch besser.

Fießer-Baden-Baden schätzt die Türkine ebenfalls als eine der vorzüglichsten Kirschen.

Die auf der Ausstellung in schönen Früchten zur Schau gestellten Sorten: Früheste von Gierstadt, Maulbeerkirsche und Spanische Maikirsche können Synonyme sein, da sie äußerlich von einander gar nicht zu unterscheiden sind.

Bißmann-Gotha bemerkt, daß es nur Lokalsorten sind.

Säuberlich-Altenburg erwidert hierauf, daß in Altenburg diese schwarze Kirsche ebenfalls unter der Bezeichnung Maulbeerkirsche gehe.

Der Vorsitzende schreitet nunmehr zu Punkt 3 der Tagesordnung und bittet Herrn Garteninspektor Maurer sein Referat über empfehlenswerte Stachel- und Johannisbeersorten zu halten.

Anm. der Red. Erwähnter Vortrag findet sich auf Seite 159 dieses Heftes.

Der Vorsitzende dankt Herrn Garteninspektor Maurer für den so überaus lehrreichen, vorzüglich ausgearbeiteten Vortrag im Namen der Versammlung und eröffnet darüber die Diskussion.

Hofgärtner Hoffmann-Berlin bemerkt, daß die von Herrn Garteninspektor Maurer getroffene Einteilung der Stachelbeeren ähnlich der Einteilung sei, welche die Londoner Gartenbaugesellschaft s. Z. getroffen hat.

Die Bezeichnung „zur Anpflanzung in kleineren Gärten" sei nicht gut gewählt, da sie zu unbestimmt sei. Er empfiehlt bei den Stachelbeeren eine Einteilung nach Farbe und Schale.

Böttner-Frankfurt a. O. spricht sich sehr befriedigend über die Einteilung aus, sie sei eine sehr praktische und gute und er müsse die Ausarbeitung des Herrn Garteninspektors Maurer hoch anerkennen.

Maurer-Jena führt aus, daß er bei der Aufstellung der zu empfehlenden Stachel- und Johannisbeersorten, welche der XIV. Versammlung des D. P.-V. hier zur Prüfung und event. Annahme vorliege, gerade deshalb die praktischen Bedürfnisse im Auge behalten habe, weil die Sorten-Empfehlungen d. D. P.-V. in alle Schichten der Bevölkerung bringen und eine Einteilung nach praktischen Gesichtspunkten wohl immer den größten Anklang finde.

Forstmeister Wohlfromm-Brödlauken spricht sich gegen die so lästigen, schwer auszusprechenden und zu behaltenden englischen Namen der Stachelbeeren aus und ist dafür, sie alle zu verdeutschen.

Der Vorsitzende giebt anheim, ob die Versammlung sich damit einverstanden erklärt, daß die englischen Namen verdeutscht und die englischen Namen dahinter gesetzt werden. Er habe auch schon bei anderen Obstsorten Übersetzungen der fremden Namen vorgenommen, es müsse dies aber mit der größten Sorgfalt und Genauigkeit geschehen, da durch mangelhafte, schlechte Verdeutschung von Namen große Irrtümer entstehen können.

Lucas-Reutlingen wünscht, daß die Übersetzung nur von einer Seite ausgehe und schlägt Herrn Garteninspektor Maurer zur Übernahme dieser Arbeit vor, welcher die ganze Litteratur des Beerenobstes am besten beherrsche.

Böttner-Frankfurt a. O. empfiehlt nur die Namen der Sorten zu verdeutschen, welche der D. P.-V. jetzt zur Empfehlung bringt.

Uhink-Baden-Baden betont, daß wir Deutsche viel zu wissenschaftlich in all diesen Sachen vorgehen und daß z. B. die Amerikaner mehr den praktischen Zwecken Genüge leisten.

Lucas-Reutlingen erwidert hierauf, daß nicht nur wir Deutsche der wissenschaftlichen Ausarbeitung über Obstsorten huldigen, sondern auch die Amerikaner; er erinnere z. B. nur an das Werk von Downing.

Gaucher-Stuttgart lobt die Maurersche Ausarbeitung, für welche der D. P.-V. Herrn Garteninspektor Maurer nur dankbar sein kann und tritt ebenfalls für die Verdeutschung der englischen Namen ein, da es zu wenig Gartenliebhaber giebt, welche die englischen Namen aussprechen können. Allerdings müßten die englischen Namen noch längere Jahre neben den Verdeutschungen geführt werden.

Hofgärtner Hoffmann-Berlin spricht seine Verwunderung darüber aus und verwahrt sich ganz entschieden dagegen, daß es den Anschein erwecke, als zolle er der so überaus sorgsamen Ausarbeitung des Herrn Garteninspektors Maurer nicht wie alle anderen Herren Redner und die ganze Versammlung seine volle Anerkennung.

Er müsse dazu nur erwähnen, daß der D. P.-V. die zur Empfehlung gekommenen Obstsorten bisher auf systematischem Wege zusammenstellte und anheimgeben, ob der D. P.-V. diese Empfehlungen als die seinigen ohne weiteres anzunehmen gedenke.

Krütgen-Halle a. S. ersucht, dem Vorstande anheim zu geben, ob vom Verein die Aufstellung angenommen wird. Er befürwortet, sie dem Ausschuß für Sortenkunde zu überweisen.

Maurer-Jena erwähnt, daß seine Einteilung der Früchte mit derjenigen, welche der D. P.-V. den auf seinen ersten Versammlungen zum allgemeinen Anbau empfohlenen Sorten gab, übereinlaufe. Die Übersetzung der Namen ist schon 1704 durch Christ geplant und zum Teil auch ausgeführt worden. Er übersetzte z. B. Primrose in Schneebeere, Green yellow in Gurkenbeere.

Hördemann-Kassel empfiehlt, mit der Systematik nicht zu weit zu gehen, sondern vielmehr die praktische Seite, namentlich den Versand zu berücksichtigen. Auch die Erdbeeren müssen beraten werden, namentlich was die Handelssorten anbelangt.

Der Vorsitzende fordert nunmehr die Versammlung auf, sich darüber zu entschließen, ob die Stachel- und Johannisbeersorten, welche von Herrn Garteninspektor Maurer empfohlen worden sind, vom D. P.-V. anerkannt und als von ihm empfohlen Verbreitung finden sollen.

Es würde vielleicht zweckmäßig sein, die zur Weinbereitung und zum Versand empfohlenen Sorten zu trennen.

Maurer-Jena erwähnt zu der letzten Bemerkung des Vorsitzenden, daß vorläufig noch nicht feststeht, welche Sorten gerade die besten zur Weinbereitung sind, da hierüber noch nicht genügend Erfahrungen gemacht wurden.

Es können zur Weinbereitung nur Sorten empfohlen werden, die sehr volltragend und auch dünnschalig sind. Mountain seedling, welche bereits von Herrn Garteninspektor Nathan als vorzüglich zur Weinbereitung erprobt wurde, ist darunter.

Der Vorsitzende bemerkt zu der von Herrn Maurer gemachten Aufstellung der empfehlenswertesten Stachelbeersorten, daß in Klasse 3 bei a „sehr früh reifende Sorten" noch die Früheste von Neuwied und bei b „Sorten zum Grünpflücken als kleine Früchte" noch Mountain seedling hinzutreten könnte.

Hofgärtner Hoffmann-Berlin kommt noch einmal auf die von Herrn Maurer angewandte Bezeichnung „für kleine Gärten" zurück und empfiehlt dafür zu setzen „für Hausgärten".

Böttner-Frankfurt a. O. hält die Sorte Mountain seedling zur Aufnahme in Klasse 3 der Aufstellung für zu spät reifend.

Uhink-Baden-Baden spricht sich auch dafür aus, daß die Früheste von Neuwied unter die von Herrn Maurer empfohlenen Stachelbeeren aufgenommen wird.

Fießer-Baden-Baden betont, wie sich die Beerenzucht durch gute Kultur auf eine bedeutende Höhe bringen lasse und erwähnt die großen Kulturen der Stachelbeersorte Mountain seedling in Rottweil zum Zwecke der Weinbereitung.

Gaucher-Stuttgart wünscht die Früheste von Neuwied nicht in die Klasse, die vom Vorsitzenden vorgeschlagen, aufgenommen, sondern mehr zur Bereitung von Marmelade empfohlen.

Der Vorsitzende schlägt hierauf vor, über die Früheste von Neuwied noch weitere Beobachtungen zu machen.

Die Versammlung nimmt nunmehr die von Herrn Garteninspektor Maurer ausgearbeitete Aufstellung der empfehlenswertesten Stachel- und Johannisbeersorten mit den beiden Zusätzen des Vorsitzenden mit großer Mehrheit an und beschließt, die Übersetzung der Stachelbeernamen Herrn Maurer zu übertragen mit dem Ersuchen, sich dabei mit dem Vorstande des D. P.-V. in Verbindung zu setzen.

Maurer erklärt sich zur Ausführung gern bereit.

Der Vorsitzende schließt die Sitzung um ½1 Uhr.

Freitag den 6. Juli: 2. Sitzung nachmittags 3—5 Uhr.

Tagesordnung.

4. Fortsetzung der Beratung über die vom D. P.-V. zum allgemeinen Anbau empfohlenen Steinobstsorten.

Der Vorsitzende, Herr Ökonomierat Späth, eröffnet die Sitzung um 3¼ Uhr und geht sofort zur Beratung über die vom D. P.-V. empfohlenen Pflaumensorten über.

Er beginnt mit:

1. Große blaue Hauszwetsche.

Reifezeit: 2. Hälfte des September bis Anfang Oktober; Form und Farbe der Frucht: länglich oval, dunkelblau; Größe der Frucht: mittelgroß; Wuchs des Baumes: starkwachsend; Tragbarkeit: außerordentlich gut; Verwertung: für alle Zwecke vorzüglich; besondere Bemerkungen: zum Massenanbau, auf feuchtem Boden am besten gedeihend — angenommen.

2. Italienische Zwetsche.

2. Hälfte des September — oval, schwarzblau — groß — starkwachsend — sehr reichtragend — für alle Zwecke — zum Massenanbau, vorzüglich zum Versand.

Der Vorsitzende bemerkt hierzu, daß in Deutschland 2 italienische Zwetschen verbreitet sind und die italienische Zwetsche oft mit der großen englischen Zwetsche verwechselt wird. Die echte italienische Zwetsche ist die mit dem schmalen, pfirsichähnlichen Blatt.

Die italienische Zwetsche wird angenommen.

3. Hartwiß' gelbe Zwetsche — wird zurückgestellt.

4. Violette Jerusalemspflaume.

1. Hälfte des September — oval, violett — groß — ziemlich starkwachsend — fast immer sehr fruchtbar — Tafel- und Marktfrucht.

Lucas-Reutlingen ist für Beibehaltung der Sorte, sie trägt sehr reich, Baum breitkronig — angenommen.

5. Nienburger Eierpflaume — wird zurückgestellt.

6. Große Zuckerzwetsche.

2. Hälfte des August — oval, schwarzblau — groß — starkwachsend, große Bäume bildend — reichtragend — für alle Zwecke.

Der Vorsitzende kommt hierbei auf seine Erfahrungen zu sprechen, welche er mit den verschiedenen Zwetschensorten aus Serbien, Bosnien, Ungarn 2c. gemacht hat. Nachdem die Bäume getragen haben, stellte es sich heraus, daß die Früchte der verschiedenen Sorten von der Großen blauen Hauszwetsche gar nicht zu unterscheiden sind. Man hat es daher bei all diesen Sorten nur mit unserer Hauszwetsche zu thun bezw. Varietäten derselben, deren Früchte je nach der günstigen Lage, in welcher sie gewachsen sind, einen mehr oder weniger aromatischen und süßen Geschmack haben; — angenommen.

7. Frankfurter Pfirsichzwetsche.

Mitte bis Ende September — breitoval, dunkelblau — groß — starkwachsend — reichtragend — Tafel- und Marktfrucht, vorzüglich zum Kochen — zum Massenanbau.

Lucas-Reutlingen hebt die außerordentliche Schönheit dieser Sorte hervor, bemerkt aber, daß sie solche in guten Lagen erreicht.

von Solemacher-Schloß Wachendorf betont, daß die Pflaumensorten, welche zum allgemeinen Anbau empfohlen werden, vor allen Dingen gut vom Stein lösen müssen.

Lucas-Reutlingen erwidert hierauf, daß die Früchte mancher Sorten je nach dem Standorte des Baumes ganz verschieden vom Stein lösen, allerdings giebt es eine Anzahl Sorten, deren Früchte nie vom Stein lösen.

Die Frankfurter Pfirsichzwetsche bleibt im Sortiment mit der Bemerkung „nur für gute Lagen".

8. Fürst's Frühzwetsche.

Ende August bis Anfang September — oval, schwarzblau — mittelgroß — mittelstark — reichtragend — für alle Zwecke gut, eine der besten Frühpflaumen — angenommen.

9. Violette Diaprée.

Gaucher-Stuttgart lobt die Sorte sehr.

Ende August — eirund, schwarzblau — mittelgroß — mittelstark — sehr ertragreich — für alle Zwecke — angenommen.

10. Biondek's Frühzwetsche.

Anfang bis Mitte August — oval, hellrot — mittelgroß — mittelstark — fast immer reichtragend — für alle Zwecke — angenommen.

11. Königin Viktoria.

Mitte bis Ende August — eirund, rot — sehr groß — starkwüchsig — sehr reichtragend — Tafelfrucht I. Ranges und Marktfrucht — zum Massenanbau.

Lucas-Reutlingen erwähnt zu dieser Sorte, daß sie sehr fault, weil die Früchte immer in Büscheln stehen.

Hördemann-Kassel lobt die Königin Viktoria sehr; — angenommen.

12. Esperens Goldpflaume.

von Solemacher-Schloß Wachendorf befürwortet die Streichung der Sorte, weil sie nie vom Stein löst.

Bißmann-Gotha unterstützt ebenfalls die Streichung.

Kotte-Südende tritt für Beibehaltung derselben ein.

Silex-Tamsel empfiehlt ebenfalls die Beibehaltung; — zurückgestellt.

13. Meeroldt's Reineclaude — wird zurückgestellt.

14. Rangheri's Mirabelle — wird zurückgestellt.

15. Braunauer aprikosenartige Pflaume.

Gaucher-Stuttgart bemerkt, daß die Sorte leicht mehlig wird.

Wird zurückgestellt.

16. Kirke's Pflaume.

1. Hälfte des September — rundlich oval, dunkelviolett — groß — starkwüchsig — sehr reichtragend — Tafel- und Marktfrucht.

Die Versammlung ist für Beibehaltung der Sorte mit dem Zusatz „zum Massenanbau".

17. Jefferson.

1. Hälfte des September — oval, grünlichgelb — groß — mittelstark — sehr reichtragend — vorzügliche Tafelfrucht und Marktfrucht — zum Massenanbau.

18. Bunter Perdrigon.

Ende August — rundlich, braunviolett — groß mittel stark — sehr reichtragend — Tafel- und Marktfrucht — angenommen.

19. Althanns Reineclaude.

Erste Hälfte des September — plattrund, bläulichrot — groß — kräftig — früh und reichtragend — Tafel- und Wirtschaftsfrucht — angenommen.

20. Große grüne Reineclaude.

Anfang September — rund, gelblichgrün — mittelgroß bis groß — kräftig — sehr früh- und immer reichtragend — Tafel- und Marktfrucht, zum Einkochen vorzüglich — zum Massenanbau — angenommen.

21. Lepine — wird zurückgestellt.

22. Washington.

Erste Hälfte des September — oval, gelblich — groß bis sehr groß — starkwüchsig — wenig tragbar — Tafelfrucht I. Ranges — nur für Liebhaber — angenommen.

23. Gelbe Mirabelle.

Gegen Ende August — rund, gelb, Sonnenseite meist rötlich — klein — mäßig wachsend — außerordentlich reichtragend — für alle Zwecke — zum Massenanbau —

Schüle-Grafenburg erwähnt die großen Kulturen der Mirabellen in der Metzer Gegend, von wo sie waggonweise nach Frankreich geschafft werden.

v. Solemacher-Schloß-Wachendorf, empfiehlt die Mirabelle entweder nur für den Privathaushalt oder aber in ganz großen Massen anzubauen.

Gaucher-Stuttgart tritt sehr für den Massenanbau der kleinen Mirabelle ein und bezeichnet sie als eine Goldgrube für den Obstzüchter.

Lucas-Reutlingen ist der Meinung, daß es sich bei der gelben Mirabelle ebenso verhält, wie bei der Ostheimer Weichsel. Die echte Metzer Mirabelle, also die rot-punktierte, gelbe, festfleischige Frucht sei sehr wertvoll und für den Massenanbau geeignet. Die frühgelbe Mirabelle hat dagegen eine zu feine Schale und ist dadurch nicht genügend transportfähig.

Fießer-Baden-Baden bemerkt, daß in Oberursel am Taunus namentlich die Kronberger-Mirabelle und die Aprikosen-Mirabelle gebaut werden.

Uhink-Baden-Baden erwähnt, die großen Kulturen der Metzer Mirabelle in Rheinhessen.

Hördemann-Kassel führt aus, daß die gelbe Mirabelle im Norden nicht gedeiht, sie gehört in mittlere Lagen.

Professor Dr. Ahrens-Osterode empfiehlt die Metzer Mirabelle.

Maurer-Jena teilt mit, daß bei ihm aus der Metzer Mirabelle nichts wird und empfiehlt die kleine Mirabelle.

Fießer-Baden-Baden empfiehlt außer der sehr wertvollen Kronberger Mirabelle noch die große frühe und die große späte Mirabelle.

Silex-Tamsel erwähnt, daß er die kleine Mirabelle kassiert habe weil die Früchte zu winzig klein sind.

Lencer-Rittstädt hält die kleine Mirabelle für die wertvollste zum Einmachen.

Lucas-Reutlingen empfiehlt, da wo die Mirabelle gedeiht, die Metzer Mirabelle anzubauen.

Fießer-Baden-Baden beantragt nicht „gelbe Mirabelle" zu sagen, sondern „kleine gelbe Mirabelle" und diese zu empfehlen.

Die Versammlung beschließt demgemäß und es wird daher die kleine gelbe Mirabelle zum allgemeinen Anbau empfohlen.

24. Königspflaume von Tours.

2. Hälfte des August — eirund, bläulichrot — groß — mäßig wachsend, — sehr tragbar — für alle Zwecke — angenommen.

25. Frühe Reineclaude.

Mitte August — fast rund, gelblich grün — mittelgroß — mittelstark — reichtragend — für alle Zwecke — angenommen.

Der Vorsitzende geht nunmehr zur Nennung der Sorten über, welche in das Normalsortiment aufgenommen zu werden verdienen und beginnt mit:

1. Anna Späth.

Silex-Tamsel empfiehlt diese Sorte sehr.

Lencer-Bittstädt lobt sie auch und empfiehlt, sie mit den Hauszwetschen zusammen zum Dörren.

Gaucher-Stuttgart betont, daß man die Anna Späth da wo sie gedeiht, in großen Massen anpflanzen soll.

Lucas-Reutlingen teilt mit, daß bei ihm die Anna Späth nicht reif wird. man solle sie daher nicht zum allgemeinen Anbau empfehlen; allerdings sei sie halbreif noch sehr gut zum Einmachen.

v. Solemacher-Schloß-Wachendorf tritt ebenfalls für die Empfehlung der Anna Späth ein.

Fießer-Baden-Baden lobt die Sorte gerade deshalb, weil sie spät reift und man Mitte Oktober und noch später Pflaumen für die Tafel haben kann.

Böttner-Frankfurt a. O. erwähnt, daß die Früchte an alten Bäumen am besten reifen und auch in jedem Jahre reif werden.

Fießer-Baden-Baden wünscht in rauhen Lagen die Anna Späth zur Spalierzucht empfohlen, wo sie große Erträge liefert.

Gaucher-Stuttgart ist gegen eine Empfehlung der Pflaumen zur Spalierzucht da am Spalier edlere Sachen als Pflaumen gezogen werden können.

Die Versammlung ist für die Empfehlung der Anna Späth mit der Bemerkung „in Seeklima und rauher Lage nicht immer reifend."

Der Vorsitzende empfiehlt ferner:

2. Gelbe Herrenpflaume.

3. Ontario.

Hertwig-Dannheim lobt die Pflaume Ontario sehr.

Fießer-Baden-Baden ist auch für Empfehlung derselben, da sie großfrüchtig, süß und aromatisch im Geschmack ist.

Krütgen-Halle a. S. lobt ebenfalls die Ontario Pflaume.

Der Vorsitzende empfiehlt:

4. Rivers' frühe Fruchtbare.

Fießer-Baden-Baden ist ebenfalls für Empfehlung dieser Sorte, sie ist sehr gut und sehr reichtragend.

Der Vorsitzende bringt ferner in Vorschlag:

5. Große Britzer Eierpflaume.

6. Edle Frühpflaume.

7. Blaue Berliner Aprikosenpflaume.

Er bemerkt zu der ersteren Sorte, daß es eine der besten und frühesten Eierpflaumen sei, daß die Frucht jedoch nicht gut vom Stein löse.

Die edle Frühpflaume kommt in ungeheuer großen Quantitäten auf den Berliner Markt und ist wegen ihrer frühen Reife sehr geschätzt. Der Geschmack ist allerdings kein feiner.

Die drei Sorten werden da sie zu wenig bekannt sind, nicht in die Reihe der zu empfehlenden Sorten aufgenommen.

Bißmann-Gotha empfiehlt Wangenheim's Frühzwetsche als eine sehr harte, gegen Kälte besonders widerstandsfähige Sorte für den Massenanbau, deren Früchte für alle Zwecke vorzüglich sind.

Lucas-Reutlingen tritt ebenfalls für die Empfehlung dieser Sorte ein und bemerkt, daß es eine der besten und schätzenwertesten Zwetschen sei.

Sie wird von der Versammlung zum Massenanbau empfohlen.

Professor Dr. Ahrens-Osterode empfiehlt Boddaert's Reineclaude.

Lucas-Reutlingen empfiehlt die

Späte Muskateller

als eine der edelsten, besten und gewürzreichsten Pflaumen; sie reift um Mitte September, ist rundlich, schwarzblau und sehr reichtragend.

Fießer-Baden-Baden erwähnt den ausgezeichneten Muskateller-Geschmack dieser Sorte.

Lucas-Reutlingen empfiehlt ferner die

Eßlinger Frühzwetsche.

Sie reift um Mitte August, eher als die Frühe von Bühlerthal und löst sehr gut vom Stein.

Schüle-Grafenburg tritt ebenfalls für die Empfehlung der Eßlinger Frühzwetsche ein.

Uhink-Baden-Baden hebt die großen Kulturen der Zwetsche „Frühe von Bühlerthal", ihre frühe Reife und reiche Tragbarkeit hervor. Sie ist nicht zum Dörren, auch nicht zum Kochen, sondern nur zum Frischverkauf geeignet. Die Bäume werden sämtlich aus Ausläufern gezogen.

von Silex-Tamsel wünscht die Reineclaude von Oullins empfohlen.

Solemacher-Schloß Wachendorf bemerkt hierzu, daß sie nicht vom Stein löst, aber eine sehr geeignete Sorte zur Stammbildung ist.

Hertwig-Dannheim empfiehlt ebenfalls die Reineclaude von Oullins.

Fießer-Baden-Baden empfiehlt als ganz vorzügliche Pflaumensorten zur weiteren Beobachtung:

Violette Kaiserpflaume,
Dumiron,
Montfort Zwetsche,
Stintpflaume,

außerdem die japanische Pflaume:

Burbank.

Der Vorsitzende spricht sich gegen eine Empfehlung der japanischen Pflaume aus, da sie nicht winterhart sind.

Hertwig-Dannheim empfiehlt auch die Säbelzwetsche oder rote Dattelzwetsche und Bavay's Reineclaude.

Gaucher-Stuttgart empfiehlt noch besonders die Pflaume Mac Laughlin.

Schüle-Grafenburg lobt sie ebenfalls.

Der Vorsitzende schreitet nun zur Beratung über die empfohlenen Pfirsich-Sorten und spricht sich dafür aus, daß eine ganze Anzahl Sorten, namentlich sehr spätreifende, gestrichen werden können und daß dafür die frühreifenden, amerikanischen Sorten in die Liste aufgenommen werden können.

Er beginnt mit:

1. Prachtvolle Aprikosenpfirsich — wird zurückgestellt.
2. Bollweiler Liebling — wird zurückgestellt.
3. Frühe Beatrix — angenommen.
4. Brugnon de Feligny — zurückgestellt.
5. Galande de Montreuil.

Gaucher-Stuttgart ist für Beibehaltung der Sorte und bemerkt, daß es eine der besten von allen Pfirsichsorten ist. Die französischen Pfirsiche lösen fast alle gut vom Stein, während die amerikanischen Sorten meist schlecht lösen.

Silex ist ebenfalls für Beibehaltung.

Die Galande de Montreuil wird angenommen.

6. Königin der Obstgärten — angenommen.
7. Galande.

Gaucher-Stuttgart bemerkt, daß diese Sorte durch die Galande de montreuil ersetzt wird und wegfallen kann — zurückgestellt.

8. Leopold I. — zurückgestellt.
9. Frühe von Rivers.

Gaucher-Stuttgart empfiehlt diese Sorte warm, sie löst nicht nur gut vom Stein, sondern es löst sich auch die Haut gut vom Fleisch — angenommen.

10. Rote Magdalene — angenommen.
11. Weiße Magdalene — angenommen.
12. Frühe Victoria — zurückgestellt.
13. Große Mignon — angenommen.
14. Jühlke's Liebling — zurückgestellt.
15. Elruge's Nektarine — angenommen.
16. Pfirsich Nektarine — zurückgestellt.

17. Prinzessin von Wales — zurückgestellt.
18. Frühe Purpurpfirsich — angenommen.
19. Schmidtberger's Pfirsich — zurückgestellt.
20. Schöne von Doué — angenommen.
21. Venusbrust — angenommen.
22. Willermoz — angenommen.
23. Madame Gaujard — zurückgestellt.
24. Schöne von Vitry — angenommen.
25. Schöne von Westland — zurückgestellt.

Der Vorsitzende empfiehlt zur Aufnahme in das Sortiment:

Amsden,
Frühe Alexander,
Frühe Silberpfirsich,
Waterloo.

Die Versammlung ist einstimmig dafür, daß diese 4 Sorten allgemein empfohlen werden.

Fieß-Baden-Baden schlägt zur Aufnahme in das Sortiment noch vor:

Hale's Frühpfirsich,
Brigg's Mai Pfirsich,

welche ebenfalls empfohlen werden.

Gaucher-Stuttgart empfiehlt zur weiteren Beobachtung

Conkling,
Nektarine „Gauchers Liebling."

Er ist auch gern zur Abgabe von Reisern dieser beiden Sorten bereit.

Fieß-Baden-Baden macht noch auf eine vorzügliche neuere amerikanische Pfirsich „Elberta" aufmerksam, welche sehr empfohlen zu werden verdient.

Der Vorsitzende geht dann zur Beratung über die empfohlenen Aprikosensorten über und die Versammlung beschließt, die Liste der 10 empfohlenen Aprikosensorten unverändert zu lassen.

Es sind folgende 10 Sorten:

1. Aprikose von Nancy,
2. „ „ Breda,
3. „ aus Syrien (zum Einmachen),
4. „ von Tours,
5. Luizet's Aprikose,
6. Große Frühe,
7. Ambrosia,
8. Ruhm von Pourtales,
9. Andenken an Robertsau,
10. Moorpark.

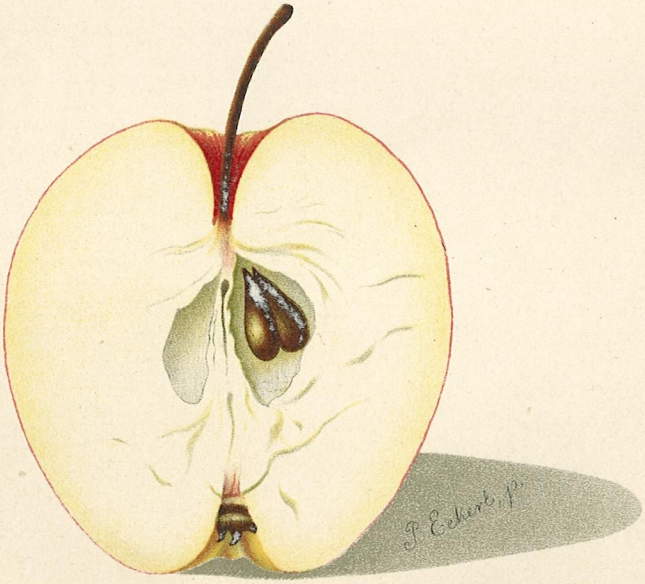
Uhink-Baden-Baden richtet an Herrn Garteninspektor Maurer die Frage, ob die Johannisbeere „Fay's neue frühe rote" wirklich eine gute Sorte sei?

Maurer-Jena erwidert hierauf, daß er nach seinen Erfahrungen die Sorte nicht besonders empfehlen kann und zwar wegen ihrer geringen Fruchtbarkeit. In England sei die Sorte identisch mit der Roten Kirsch-Johannisbeere erklärt worden, dies sei jedoch nach seinen Erfahrungen nicht der Fall. Die Sorte ist oft importiert worden und es ist möglich, daß sich bereits mehrere Sorten unter dem Namen im Handel befinden.

Der Vorsitzende schließt, nachdem die Tagesordnung ihre Erledigung gefunden hat, die Versammlung um ¼ nach 5 Uhr.

Forts. S. 218





Roter Rigaer Taubenapfel.

Roter Rigaer Taubenapfel.

Taubenapfel VII. 1. b. * *.

Von G. Kuphalt, Stadtgartendirektor zu Riga.

Mit kolorierter Abbildung.

Dieser Apfel ist in den russischen Ostsee-Provinzen heimisch und von Riga aus über ganz Rußland verbreitet worden.

Der in hiesiger Gegend unter dem Namen „Englischer Pepping" bekannte Apfel ist vom Riga'schen Gartenbau-Verein umgetauft, weil derselbe zu den Taubenäpfeln und nicht zu den Reinetten gehört. Synonyme dieser Sorte sind in Dorpat und Umgebung „Imperial"; in Polen „Ungarischer Rosmarin". Regel führt diese Sorte ohne Beschreibung in seiner russischen Pomologie an als Englischer Pepping.

Gestalt: ein mittelgroßer, zugespitzter, regelmäßiger in der Form dem weißen Rosmarin gleichender Apfel.

Kelch: geschlossen bis halb geschlossen, großblättrig, zwischen einigen Falten wie eingeschnürt sitzend.

Stiel: dünn, lang, rötlich braun, behaart; Stielhöhle eng, zusammengezogen, leicht strahlig berostet.

Schale: fein, weißgelb, sonnenwärts leicht bis lebhaft gerötet. Punkte wenig bemerklich, heller wie die Grundfarbe.

Fleisch: weiß, zart, mürbe, saftreich, von sehr angenehmem, gewürzreichem, rosenartigem Geschmack; sehr gut!

Kernhaus: offen, vollsamig, Kelchhöhle ein schmaler Trichter, Staubfäden mittelständig.

Reifezeit: Oktober, November, hält sich bis nach Weihnachten.

Der Baum bildet kugelförmige Kronen; die Äste sind hängend; das Blatt ist klein, wollig; Fruchtholz zahlreich an kurzen Fruchtruten. Der Baum ist enorm fruchtbar und erträgt die stärksten Winter; als Hochstamm empfehlenswert.

Bemerkung: Vor 2 Jahren schrieb mir Direktor Fr. Lucas über diesen Apfel: „hoch interessant ist mir der Rote Rigaer Taubenapfel (Engl. Pepping) edel im Geschmack und schön in der Form; ich halte diese Sorte dem weißen Rosmarin sehr nahe verwandt. Ja wäre mir diese Frucht aus anderer Gegend übersandt, ich würde behaupten, sie wäre es. Wie sollte sich diese Sorte aber so schön bei Ihnen entwickeln und die hohe Kälte aushalten, da sie sich ja hier in Württemberg nur kümmerlich ausbildet?"

Ein Beitrag zur Einrichtung lehrreicher Obstausstellungen.

Von R. Mertens in Geisenheim.

Die Zeit der Obstausstellungen ist herangekommen. Da erscheint es gewiß nicht unzweckmäßig, über deren Einrichtung an der Hand langjähriger Erfahrungen auf diesem Gebiete, die besonders durch die im vorigen Herbste seitens des Rheingauer Vereins für Obst- Wein- und Gartenbau zu Erbach am Rhein veranstalteten Ausstellung wesentlich bereichert wurden, die Gesichtspunkte mitzuteilen, bei deren Berücksichtigung und Durchführung die Ausstellungen für den praktischen Obstbaubetrieb sich recht lehrreich einrichten lassen.

Bei sämtlichen Obstausstellungen der Sektion für Obst- und Gartenbau des Vereins nassauischer Land- und Forstwirte zu Hofheim, Diez, Montabaur, Homburg, Bräubach, Weilburg u. s. w. wurden jedesmal die Sorten des Mustersortimentes für den ganzen Regierungsbezirk Wiesbaden und außerdem noch die für die betreffenden landrätlichen Kreise wichtigsten Sorten von mehr lokalem Werte in natürlichen Früchten oder in naturgetreuen Modellen auf einem besonderen Tische an einer bequem zugänglichen Stelle des Ausstellungssaales aufgestellt, damit die Besucher sich recht leicht und sicher die anbauwürdigsten Sorten merken konnten. In derselben Weise geschah es auch bei den Ausstellungen des oben erwähnten Rheingauer Vereines für Obst-, Wein- und Gartenbau. Es wurden hier ebenfalls diejenigen Sorten aus den ausgestellten Obstsammlungen herausgezogen und besonders aufgestellt, die in dem vom Vereine herausgegebenen Verzeichnis zum ausschließlichen Anbau im Rheingau empfohlen sind. Die Anordnung der Sorten erfolgte hier wie dort gewöhnlich nach der Reifezeit oder nach dem Wert zur Hochstamm- und Zwergbaumkultur. Auf den Sortentäfelchen wurde in deutlicher Schrift noch alles Wissens- und Beachtenswerte über Reifezeit, Güte, Verwendung, Tragbarkeit, Anpflanzung u. dgl. m. bekannt gegeben. Dadurch wurde in den letzten 8—9 Jahren die Anpflanzung der Vereinssorten ganz bedeutend gefördert. So konnte man es denn voriges Jahr auch wagen, in der Einrichtung der Erbacher Ausstellung einmal einen weiteren Schritt zu thun und eine praktische Probe auf die Wirkung der seitherigen Thätigkeit anzustellen.

Der Vorstand des Rheingauer Vereins entwarf zu diesem Zweck folgende Ausstellungsordnung, die beim Vereinsausschusse und namentlich bei der Ausstellungsleitung einstimmige Annahme fand.

„Die diesjährige Ausstellung soll vor allem den praktischen Bedürfnissen Rechnung tragen. Deshalb ist es unbedingt nötig, soll dieser Zweck erreicht werden, daß diejenigen Mitglieder, die ausstellen wollen, ihre Sortimente nach folgenden Grundzügen ordnen. Und nur in diesen vorgeschriebenen Zusammenstellungen allein können sie sich auch um Preise bewerben.

1. Konkurrenz der für den Rheingauer Obsthandel wichtigsten Kernobst-Tafelsorten.

und zwar Gelber Bellefleur, Weißer Winter-Kalvill, Königlicher Kurzstiel, Wintergoldparmäne, Parkers Pepping, Ribstons Pepping,

Ananas-Reinette, Baumanns-Reinette, Champagner-Reinette, Graue französische Reinette, Große Kasseler Reinette, Kanada-Reinette, Landsberger Reinette, und Orleans-Reinette; ferner Esperens-Bergamotte, Clairgeaus Butterbirn, Diels Butterbirn, Hardenponts Winter-Butterbirn, Liegels Winter-Butterbirn, Napoleons-Butterbirn, Vereins-Dechantsbirn, Dechantsbirn von Alençon, Winter-Dechantsbirn, Herzogin von Angoulême, Josephine von Mecheln, Edel-Krassane, Madame Verté, Pastorenbirn, Regentin und Triumph von Jodoigne.

Für jede dieser Sorten sind zwei Preise vorzusehen und zwar 6 Mark als erster Preis für die 25 schönsten und 3 Mark als zweiter Preis für die 12 schönsten Früchte.

Jeder Aussteller kann sich mit jeder Sorte nur um einen Preis der betreffenden Sorte bewerben. Früchte, die nicht den Anforderungen der Preisrichter an Schönheit entsprechen, werden nicht prämiiert.

2. Konkurrenz der Gemeinde-Kollektionen.

Für die drei besten Kernobst-Sortimente, die namentlich auch die vom Vereine empfohlenen Wirtschaftssorten und gute Lokalsorten in schön ausgebildeten Früchten (von jeder Sorte 3 Exemplare) enthalten, kommen drei Preise, in Diplomen mit der Aufschrift: I., II. und III. Preis bestehend, zur Verteilung.

3. Konkurrenz der Privat-Sortimente.

Die schönsten derselben sollen in Bezug auf sachgemäße Auswahl der Sorten und Entwickelung der Früchte nach Maßgabe der zu Gebote stehenden, von Vereinsmitgliedern gestifteten Ehrenpreise mit diesen und mit Diplomen prämiiert werden. Von jeder Sorte sind 3 Früchte einzuliefern.

4. Konkurrenz der Vereins-Sortimente.

Für das vollständigste Sortiment in den vom Vereine empfohlenen Kernobstsorten, soweit diese der Jahreszeit entsprechend noch vorhanden sind, soll die von einem hohen landwirtschaftlichen Ministerium gewährte große silberne Staatsmedaille verliehen werden. Jede Sorte muß in 3 wohlausgebildeten Exemplaren vertreten sein.

5. Konkurrenz des Strauch- und Schalenobstes.

Für schöne Leistungen in dem Strauch- und Schalenobst (Quitten, Mispeln, Hagebutten, Wallnüsse, Haselnüsse, Kastanien u. a.) sind drei Preise, in Ehrenpreisen oder Diplomen bestehend, auszusetzen.

6. Konkurrenz der Obsterzeugnisse.

Es soll je eine Prämie — je nach den vorhandenen Mitteln ein Ehrenpreis oder ein Diplom — für das beste Dörrobst, für den besten Obstwein, für den besten Obstbranntwein, für das beste Gelee, für den besten Obstsaft und für das beste in Gläsern und Büchsen eingemachte Obst zuerkannt werden.

7. Konkurrenz der Verpackung von Tafelobst in Bahnversandkörben.

Der am besten zum Bahnversand gepackte Obstkorb, der gleichzeitig die beste Qualität Früchte irgend einer guten Apfel- oder Birnsorte enthält und mindestens 20 Kilo wiegt, soll mit der großen bronzenen Staatsmedaille prämiiert werden.

8. Konkurrenz der wertvollsten Tafel- und Weinbergstraubensorten

und zwar Weißer Gutedel, Dunkelroter Gutedel, Roter Malvasier, Weißer Muskateler, Roter Muskateller, Blauer Muskateller und Blauer Trollinger, ferner Riesling, Oesterreicher und Kleinberger.

Für jede dieser Sorten von denen je 5 Trauben auszulegen sind, ist je ein Preis — Geld- oder Ehrenpreis — vorzusehen und für den schönsten weißen Gutedel als höchste Auszeichnung die kleine silberne Staatsmedaille zuzuerkennen."

Genau nach vorstehender Ordnung wurde die Ausstellung, die vom 6.—8. Oktober einschließlich dauerte, eingerichtet. Jeder Kenner merkte sogleich den großen Unterschied dieser Ausstellung den früheren gegenüber heraus und fand, daß sie sich thatsächlich zu einem den praktischen Obstbaubetrieb fördernden, lehrreichen Unternehmen im wahrsten Sinne des Wortes gestaltet hatte. Dabei hatte sie aber durchaus nicht den Charakter einer schönen Schauausstellung verloren. Im Gegenteil. Die Wirkung dieser Ausstellung auf das Auge des Besuchers war im höchsten Grade fesselnd. Besonders die beiden langen Tafeln, welche die in Masse konkurrierenden, sortenweise zusammengestellten Früchte und Trauben in den oben angeführen Sorten aufgenommen hatten, bildeten gleichsam den Glanzpunkt der ganzen Obstausstellung. Keiner der Besucher wird den Anblick der wundervollen weißen Winterkalville vergessen, die in wahrhaft staunenswerter Größe und Schönheit dalagen. Und niemand ging an den prachtvollen Herzoginnen von Angoulême, die in Hunderten von riesigen Exemplaren beisammen lagen, ohne einen Ausruf der Bewunderung vorüber.

Es beteiligten sich an diesem Wettbewerb mit großem Eifer sehr viele Obstzüchter mit je 12 oder 25 Früchten von jeder zur Konkurrenz zugelassenen Sorte, die an Vollkommenheit und Schönheit nichts zu wünschen übrig ließen. Diese Art Einzel-Sorten-Konkurrenz bei solchen Lokal-Obstausstellungen trägt nach der hiebei allgemein gewonnen Überzeugung zur Hebung des Obstbaues in Bezug auf Sortenauswahl, Pflege und Düngung der Bäume entschieden mehr bei, als das Prämiieren der sortenreichsten Obstsammlungen, die doch manchmal nur lediglich zu diesem Zwecke zusammengesucht werden und dann sehr viele geringwertige oder für den Obstbau im großen überflüssige Sorten, nur zu oft dazu noch ohne Namen, enthalten. Diese Einrichtung hat sich bestens bewährt und verdient deshalb seitens der Obstbauvereine alle Beachtung und Nachahmung!

Ein für die Obstbauvereine ebenfalls sehr nachahmungswertes Unternehmen zur erfolgreichen Förderung des praktischen Obstbaues in den Vereins-Gebieten ist der Wettbewerb von Sortimenten, die nur aus Sorten bestehen dürfen, die von den betreffenden Vereinen ihren Mitgliedern zum allgemeinsten, ausschließlichen Anbau empfohlen wurden. Bei diesen Vereinssortimenten darf für die Preiszuerkennung neben der Schönheit und Vollkommenheit der ausgelegten Früchte auch die größere Sortenzahl mit in Betracht gezogen werden.

Die Privat-Obstsortimente von Sortenfreunden darf man aber trotzdem nicht ausschließen, um letzteren ja nicht Lust und Liebe für ihre Obstsortenstudien zu nehmen. Nur empfiehlt es sich, die möglichst richtige Benennung der ausgestellten Sorten für die Prämiierung zur Bedingung zu machen, damit nicht eigens erst zu diesem Zwecke alle möglichen Sorten, wie sie gerade in die Hände kommen, zusammengesucht werden. Von diesen Sortenfreunden kann doch sicher vorausgesetzt werden, daß sie mit Verständnis und

Gewissenhaftigkeit Sorten in geringerer oder größerer Zahl aus wissenschaftlichem Interesse sammeln, veredeln und pflegen, um so immer mehr Erfahrungen über dieselben zum Vorteil des praktischen Obstbaues zu gewinnen.

Auch die andern oben erwähnten Konkurrenzen fanden in Erbach großen Beifall. Sie gaben aber auch wirklich sehr viel Anregung und die erwünschte Veranlassung, es mit der Zeit in diesen Dingen stets besser zu machen.

Die Sortimente wurden konkurrenzweise und in den einzelnen Konkurrenzen wieder nach den Orten zusammengestellt. Um das Ganze noch übersichtlicher zu gestalten, wurden die Obst-Namen der Einzelsorten-Konkurrenz auf rötlichen, die der Gemeinde-Kollektionen auf grünlichen, die der Privat-Kollektionen auf weißen und die der Vereins-Sortimente auf gelblichen Kartontäfelchen geschrieben. Außerdem wurden noch die Konkurrenzen durch größere Tafeln von der entsprechenden Farbe bezeichnet. Die Namen der Aussteller jedoch wurden überall auf weißen Täfelchen bekannt gegeben mit Ausnahme derjenigen bei der Einzelsorten-Konkurrenz, bei der die Ausstellernamen über den Obstnamen auf den rötlichen Sortentäfelchen gleich mit bemerkt wurden.

Bei dieser Einrichtung werden die Ausstellungen zwar nicht mehr so umfangreich ausfallen wie früher. Dafür gestatten sie es aber, in einigen Stunden mit Muße doch recht viel Schönes und Interessantes zu sehen und zu lernen, ohne dabei abgespannt und müde zu werden.

Handelt es sich um die Abhaltung von Obstausstellungen in Gegenden und Orten, in denen das Interesse für Obstbau sehr gering ist, und in denen es erst durch dieses Unternehmen geweckt werden soll, so kann man diese nicht gleich in oben angegebener Weise ordnen. Hier muß man schon herzlich froh sein, wenn die Leute überhaupt nur Obst zur Ausstellung bringen, damit man vor allem einmal die bereits am meisten vertretenen und am besten gedeihenden Sorten kennen lernt, um darnach unter Hinzufügung anderer noch nicht vorkommender, aber für die betreffende Gegend ebenfalls gut geeigneter Sorten ein Vereins-Mustersortiment aufstellen zu können. Die Sorten des Vereinssortimentes muß nun der Verein auf alle mögliche Weisen bei der Bevölkerung bekannt zu machen suchen, damit womöglich diese allein noch gepflanzt und zum Umpfropfen älterer Bäume genommen werden. Bei späteren Ausstellungen, nach wenigen Jahren schon, kann man dann dazu übergehen, bestimmte Preisaufgaben in den vom Vereine empfohlenen Sorten zu stellen. Die Erfüllung dieser Wettbewerbe verursacht nun, wie die Erbacher Ausstellung es zur Genüge zeigte, große Freude und einen ungemein regen Wetteifer. Man darf sicher sein, daß, wenn solche Ausstellungen wiederholt werden, die Obstzüchter durch gute Behandlung und Pflege ihrer Obstbäume sich auf's äußerste anstrengen, Preise zu erringen.

Mögen deshalb recht viele Obstbauvereine und andere Körperschaften einmal in diesem Sinne Obstausstellungen ins Leben rufen!

Die Eulenraupen als Rebfeinde.

Von Direktor W. Schüle in Brumath i. Elsaß.

In den verschiedensten politischen Zeitungen und Fachzeitschriften las man während des Monats Mai Abhandlungen über das Auftreten von Rebschädlingen, welche die in der Entfaltung begriffene Knospen, die jungen Triebe und Blätter so vollständig abfressen, daß die betreffenden Rebstöcke wochenlang kahl (blattlos) dastehen und schon von weitem zu erkennen seien, und zwar erfolgten diese Mitteilungen von berufener und unberufener Seite. Zu letzterer rechne ich alle diejenigen, welche, ohne genau zu beobachten und den Feind selbst aufgefunden zu haben, nur nach Vermutungen oder oberflächlichem Nachschlagen in Büchern oder gar nach zufällig am Orte des vorgekommenen Schadens sich vorfindenden Geschöpfen über diese Rebfeinde ihre Veröffentlichungen machen und dadurch unrichtige Auffassungen seitens der Landwirte und Winzer veranlassen. Vermutete doch ein Korrespondent in den für die Rebe so harmlosen langbeinigen Haarmücken (Bibio-Arten) die „Kahlfresser" der Rebstöcke; ein anderer bezeichnete als den „Urstächer" die Raupe des großen Weinschwärmers, Sphinx celerio L., welcher am Mittelmeer und in ganz Afrika heimisch ist, in warmen Jahrgängen (wie der Oleanderschwärmer) als Zugvogel bei uns eintrifft und von welchem bisweilen, namentlich an Spalierreben, Raupen, welche Sammler ihrer Seltenheit halber teuer bezahlen, auch bei uns — jedoch meist nur im Spätsommer — aufgefunden werden! Noch andere nahmen an, es handle sich — ähnlich der Reblaus — um einen aus Frankreich eingewanderten Feind und ist wohl auch anzunehmen, daß dies bezüglich der in diesem Jahre aufgetretenen Eulenraupen bei einzelnen Arten der Fall ist, wozu ich namentlich die dicke (fette) Ackereule, Agrotis (Noctua) crassa Hb., rechne, eine Eulenart, welche an den meisten Orten Deutschlands zu den Seltenheiten gestellt wird, wogegen sie in Frankreich sehr verbreitet sein soll. Es kommen nämlich, wie dies in gleicher Weise auf Tabak-, Kartoffel-, Runkel- und Zuckerrüben-, Raps- und Getreideäckern, in Gemüsegärten und auf Blumenbeeten beobachtet worden ist, mehrere Eulenarten in ein und demselben Weinberge als Rebschädlinge vor und nicht etwa blos die Saateule, Agrotis (Noctua) segetum Sch., wie die einen behaupten, oder nur die Weizeneule, Agrotis (Noctua) Tritici L., die adlerbraune Ackereule oder Waldstreueule, Agrotis (Noctua) aquilina Hb., endlich die Säuleneule, Agrotis (Noctua) obelisca W. V., wie von den anderen angegeben wird, sondern es finden sich in all' dieser Gesellschaft häufig noch andere Arten vor, als: Die Kreuzwurzackereule oder das Ausrufungszeichen, Agrotis (Noctua) exclamationis L., die rindenfarbige Ackereule oder Ypsiloneule, Agrotis (Noctua) corticea Esp., A. Ypsilon Hb., die rauchfarbene oder schwärzliche Ackereule, Agrotis (Noctua) fumosa Hb., A. nigricans L., und noch mehrere andere Arten. All' die genannten Eulen-(Noctua-) Arten sind, wie schon der Name andeutet, — und zwar nicht allein als Schmetterlinge, sondern auch als Raupen — Nacht-Insekten, welche sich tagsüber an

schattigen Stellen verbergen und zwar die Raupen unter Steinen, Erdschollen, Rasen, Laub, Moos, Dünger 2c. Man nimmt sie daher bei Tag nicht wahr, sondern bemerkt nur den von ihnen verursachten Schaden. Man muß sie deshalb auch entweder bei Nacht, unter Anwendung von Laternen, an den Pflanzen selbst ablesen und vernichten oder bei Tag in ihren Schlupfwinkeln aufsuchen, was mir von allen bis jetzt empfohlenen Mitteln das empfehlenswerteste erscheint und auch durchaus nicht so viel Mühe verursacht, wie man dies anzunehmen geneigt ist, besonders dann nicht, wenn man Ziegel- oder sonstige Steinplatten oder ausgehölte große Kartoffeln, Rüben 2c. — je mit der Höhlung nach unten und etwas an den Boden festgedrückt — neben den beschädigten Stöcken vorher auslegte, indem unter und in diese Gegenstände die Raupen recht gerne sich verkriechen. So habe ich in meinem Privatweinberge, von den etwa 1000 Stöcken, ungefähr 2 Dutzend kahlgefressene Bögen gefunden. Trotzdem fand ich fast an jedem Stocke, an dem ich einige Centimeter tief nachgrub, ja meist schon unter dem um die Stöcke herumgelegten Stallmiste, je eine Raupe auf. Bedenkt man, daß diese Arbeit auch schwächere Personen (Frauen und Kinder) und zwar etwa mit einem alten Blechlöffel ausführen können, so wird diese Art des Vernichtens des Schädlings jedenfalls sich besser empfehlen, als das Aufsuchen der fressenden Raupen während der Nachtzeit unter Zuhilfenahme von Laternen, ferner als die weiter empfohlenen Mittel, wie Anlegen von Klebringen um die Stöcke und Rebpfähle herum, das Einstoßen glattwandiger Löcher (in welche die Raupen bei ihrer Plumpheit und Unbeholfenheit allerdings leicht fallen und dann mit Pfählen zerstoßen werden können) in der Nähe der Stöcke oder endlich die Anwendung übelriechender Öle (z. B. Petroleum), sodann von Naphtalin oder ranzig gewordenen Ölkuchenmehl. Letzteres verursacht wenigstens nicht, wie das Petroleum, das Naphtalin und gar die gleichfalls empfohlenen Teergürtel, vor deren Anwendung nicht genug gewarnt werden kann, noch Schaden, sondern dient zugleich dem Rebstock zur Ernährung.

In der gleichen Zeit, in welcher die meisten der oben aufgeführten Abhaltungs-, Fang- und Vertreibmittel sich anwenden lassen, kann man auch die Schädlinge aufsuchen und durch Zertreten vernichten oder in Gefässe sammeln und zur Fütterung des Geflügels verwenden. Wo es durchführbar ist, hat sich auch das Eintreiben von Hühnern und namentlich von Enten ausgezeichnet bewährt, wie auch Schonung des Maulwurfs und Einsetzen desselben nicht warm genug empfohlen werden kann.

Nach einem in Nr. 21 der „Landwirtschaftlichen Zeitschrift für Elsaß-Lothringen" mit der Überschrift „Über das Auftreten eines Rebschädlings" erschienenen Aufsatze eines Aufsichtkommissars und Bürgermeisters, Herrn Oberlin, zu Bebelnheim O./E., ist das Auftreten der angeführten Eulenraupen nur für ganz junge Reben von Belang, für alte Reben (die bereits Tragbögen haben) jedoch ohne Bedeutung. Dem stimme auch ich voll und ganz zu, **wenn es sich nur um die oben erwähnten Ackereulen-(Agrotis-)Arten handelt**, denn diese sind als Raupen, wie gesagt, schon vermöge ihres feisten, plumpen Körpers und ihrer kurzen Beine

höchst unbeholfene Larven, welche nicht hoch klettern können und leicht herunterfallen und daher hübsch in der Nähe des Bodens sich aufhalten. In meinem Weinberge sind aber nicht die Knospen 2c. der jungen, sondern der völlig ausgebildeten, bereits mit Bögen versehenen Stöcke ausgefressen worden und ist an einzelnen Bögen auch nicht eine einzige Knospe verschont geblieben. Daß dies nicht das Werk der Saateule und ihrer Vettern und Basen sein konnte, war mir sofort klar und vermutete ich zunächst das Auftreten von Rüsselkäfern — des gefurchten Dickmaulrüßlers, Otiorhynchus (Curculio) sulcatus Fabr. oder des Liebstöckelrüßlers, Otiorhynchus (Curculio) Levistici L. — da ich dieselben als derartige Attentäter in früheren Jahren beobachtet hatte, fand aber beim Nachgraben im Boden (diese Rüsselkäfer sind nämlich gleichfalls bei Tage im Boden sich verbergende Nachtinsekten), nicht diese, sondern schon ganz ausgewachsene Raupen vor, die ich aber in diesem völlig verpuppungsreifen Zustande, obschon ich mich von Jugend auf mit Sammeln und Beobachten von Insekten beschäftigt habe, nicht sicher zu erkennen vermochte und sie für die Raupe der Saumeule, auch Hausmutter, Erdfahl und Sauerampfereule 2c. genannt, Tryphaena (Noctua) pronuba L. hielt (vergl. Nr. 142 des Öffentlichen Sprechsaals in Nr. 18 der Landwirtschaftlichen Zeitschrift für Elsaß-Lothringen Seite 141), zumal mir bekannt war, daß diese Eulenart bisweilen an Reben nachteilig auftritt. Gewöhnt, einer zweifelhaften Sache stets auf den Grund zu gehen, setzte ich einige dieser Schädlinge in einen halb mit Erde gefüllten Blumentopf ein, woselbst sie sich in einigen Tagen verpuppten. Kürzlich kroch der erste Schmetterling, vorgestern ein zweiter aus, denen heute (den 19. Juni) die beiden letzten nachfolgten. Zwar erwies sich der Schmetterling nicht als die gewöhnliche Saumeule, aber doch als die mit derselben zunächst verwandte Art, deren Raupe allerdings gewöhnlich an Schlüsselblumen (allen wilden und kultivierten Arten von Primula) getroffen wird, weshalb der Schmetterling auch den deutschen Namen „Schlüsselblumeneule" führt, sonst aber gelbe Bandeule, Tryphaena (Noctua) fimbria L., genannt wird. Es werden also nicht allein junge Reben, wie Herr Oberlin annimmt, durch Eulenraupenfraß benachteiligt, sondern auch, wie schon aus den vielen in diesem Jahre gemachten Mitteilungen, bei denen meist von kahlgefressenen Bögen die Rede war, zu ersehen ist, alte, bereits im Ertrag stehende, so daß es angebracht sein dürfte, nicht bloß die jungen Rebstücke dieserhalb im Auge zu behalten. Ob es überall nur Tryphaena fimbria L. war, wie bei meinen Reben, die bei alten Reben nachteilig aufgetreten ist, möchte ich bezweifeln, vielmehr glaube ich zu der Annahme berechtigt zu sein, daß — ähnlich wie dies bei Agrotis segetum Sch. und Agrotis Tritici L. der Fall ist — auch die Verwandten der Schlüsselblumeneule, insbesondere die Saumeule oder Hausmutter, Tryphaena (Noctua) pronuba L., dabei mit im Spiele waren.

Zweck dieser Zeilen ist es, die Winzer auf die Gefahr aufmerksam zu machen, die auch ihren alten (Trag-) Reben von Seite der Eulenraupen droht, und sie aufzufordern, diesen Feind Ende des Winters (beim ersten Behacken der Reben) wohl im Auge zu behalten und ihm mit allen Mitteln nachzustellen.

Beitrag zur Obstverwertungs-Frage unter volkswirtschaftlichen Gesichtspunkten.

Kritische Studie

von Otto Andresen, Altona-Ottensen.

(Schluß.)

Das ganze Volk denkt demzufolge in seinem Erwerbsleben kaufmännisch nach großen Gesichtspunkten. Wie England auf solche Weise seine Weltstellung errungen hat, so sind ebenfalls die uns in Erstaunen setzenden Erfolge der Vereinigten Staaten auf wirtschaftlichem Gebiete vorwiegend auf diesen Umstand zurückzuführen. Bei uns in Deutschland hingegen weiß man nicht genügend zu unterscheiden zwischen dem Kaufmann, der nach großen Gesichtspunkten wirkt und lebt, und dem Krämergeist, der sich nur von kleinen Gesichtspunkten leiten läßt. So fehlt uns jener Impuls, der England und Amerika wirtschaftlich groß gemacht hat. Daran kranken unsere ganzen Verhältnisse und nicht zum wenigsten krankt unser Obstbau mit seinem Nebengebiete, der Obstverwertung, daran. In Amerika ist es somit nicht eigentlich der Kaufmann gewesen, der die großen, rationell angelegten Obstpflanzungen geschaffen hat, sondern der kaufmännisch denkende Farmer. Für den Kaufmann gilt, wie für jeden anderen Stand das Wort „Schuster bleib' bei deinen Leisten". Der Kaufmann kann demnach, wenigstens bei uns, nicht berufsmäßiger Obstzüchter werden wollen, sondern er muß sich in der Hauptsache auf den Handel beschränken. In Amerika hat er dem Obstbau nur deshalb in der geschehenen Weise zu dienen vermocht, weil dieser seine Bedürfnisse verstand und ihm seine Fabrikate in handelsfähigen Mengen und in handelsfähiger Beschaffenheit angeboten hat. Nur dadurch ist es auch den amerikanischen Maschinenfabrikanten möglich gewesen, den Obstzüchtern für den Absatz ihrer Obstfabrikate behilflich zu sein. Der amerikanische kleine Handelsmann aber hat auf seinen Handel mit grünem Obst kaufmännische Grundsätze angewandt und hat dadurch in grünem Obst einen Großhandel geschaffen, wie man ihn bis dahin nicht gekannt hat. Die Nutzanwendung für uns liegt auf der Hand. Sie heißt: „einträchtiges Zusammenwirken aller Faktoren unseres Gewerbslebens bei richtiger Arbeitsteilung und — Pflege, nicht Unterdrückung, des gesunden kaufmännischen Sinns".

Semler hebt sehr richtig hervor, daß man mit Recht sagt: Fabrizieren kann jeder, aber das Verkaufen ist ungleich schwieriger. Das ist bei uns vielfach verkannt worden. Man glaubte, für den Kaufmann handle es sich überhaupt nur um Verdienste. Deshalb, als man ohne ihn auszukommen versuchte, hat man in seinen Kalkulationen durchweg nur einen bescheidenen Nutzen in Anrechnung gebracht, sowie man ihn nach seinen Theorien für „angemessen" befand. Die mit dem Verkauf verknüpften vielen Kosten und das zu laufende Risiko hingegen hat man bei den Kalkulationen außer acht gelassen. Die Folge war, daß das Ergebnis den gehegten Erwartungen nicht entsprach. Die weitere Folge war Mutlosigkeit, die zum vorzeitigen

Aufgeben von Unternehmungen führte, die die Ausdauer des Kaufmanns vielleicht bei geschickter Anpassung an die Verhältnisse zu Erfolgen zu bringen vermocht hätte. Wer kaufmännisches Verständnis hat, der weiß, daß jede neue Unternehmung ihre Kinderkrankheiten durchzumachen hat, daß wirklich gesunde Unternehmungen aber mit Sachkenntnis und Willenskraft durch diese, auch wenn sie unter schwierigen Verhältnissen verlaufen, zu Erfolgen hindurchzuführen sind.

Ein anderer Fehler, der vielfach gemacht worden ist, war, daß man, trotzdem man auf die Mithilfe des Zwischenhändlers rechnete, ihm die gleichen Preise abverlangte, die man seinen Kunden, Privatleuten oder kleineren Händlern, die sonst von den größeren Händlern zu kaufen pflegten, abverlangte. Daß man sich durch dergleichen den schlanken Absatz größerer Massen unmöglich machte, ist augenfällig. Dennoch ist es außer acht gelassen worden. In diesen Dingen muß man mit mehr Verständnis den richtigen Unterschied zu machen wissen. Es dürfte sich auch empfehlen, die Leitung solcher geschäftlichen Unternehmungen Händen anzuvertrauen, die ein direktes Interesse an dem Gedeihen derselben haben. Interesselosigkeit oder ein nur allgemeines Interesse an der Sache wird nur in Ausnahmefällen die Ausdauer und Hingabe zu üben vermögen, die hier vonnöten sind. Je leistungsfähiger unser Obstbau wird, umso weniger wird er die Vermittelung des Kaufmanns zu entbehren vermögen, obgleich er bei uns auch direkt, sobald er sich auf den zeitgemäßen Standpunkt stellt, „die Masse muß es bringen", einen bedeutenden Absatz an öffentliche Anstalten und namentlich auch an die Truppenteile unseres Heeres zu finden vermögen wird. Einstweilen wird unser Obstbau allerdings diesen Massenabsatz noch nicht in jedem Jahre zu versorgen vermögen, aber das letzte Jahr war dafür günstig. Es war deshalb ein großer Fehler, sich die hier gebotene gute Gelegenheit entgehen zu lassen. Wohl war im vorigen Herbst nicht mit Sicherheit vorauszusehen, wie sich die Preise für Dörrobst im Winter stellen würden. Aber, selbst den schlimmsten Fall angenommen, daß sie sich, infolge des großen Angebots und auswärtiger Konkurrenz, so niedrig wie nie zuvor gestellt hätten, hätte man dann nicht immer noch gewichtige Vorteile davon haben können, wenn man den sonst dem Verderben preisgegebenen Überfluß gedörrt hätte? Man hätte sich eingearbeitet, hätte einer Reihe von Mitbürgern Arbeitsgelegenheit und sonstige Gelegenheit zum Verdienen gegeben und — hätte sich mit seiner Ware gut einführen, sie bekannt machen können. Ebenso hätte sich, im Fall beispiellos billiger Preise der allgemeine Konsum gewiß heben und ein Massenkonsum entwickeln lassen, was für später von Nutzen gewesen wäre, abgesehen davon, daß durch den immerhin zu erzielenden Erlös doch jedenfalls mehr als nur die Kosten zu decken waren, so daß gegenüber dem stattgefundenen Totalverlust durch Verderb ein Gewinn hätte herauszuwirtschaften sein müssen, zumal wenn bedacht wird, daß die Ware, soweit sie sich nicht absetzen ließ, sich auf das nächste Jahr gut hätte überhalten lassen.

Daß die Sache aber auch ganz anders kommen kann, das hat uns der Verlauf der Dinge während des vergangenen Winters gezeigt. Amerika,

unser bisheriger Hauptkonkurrent in getrockneten Äpfeln, hat eine so knappe Ernte gehabt, daß die Preise sich recht hoch gehalten haben, (ungefähr 100% über dem niedrigsten Preisstand in 1887/88), so daß das Dörren sich wohl bezahlt gemacht haben würde. Wäre in dieser Saison reichlich, gut gedörrte deutsche Ware an die Märkte gebracht, so würde der Kaufmannsstand künftig mehr mit dieser rechnen. Das wäre ein großer Gewinn für unseren Obstbau gewesen. Die Verhältnisse liegen also gar nicht so ungünstig, wie leicht angenommen wird. Sie müssen aber begriffen und verständig ausgenutzt werden. In dem Maße, wie das kaufmännische Verständnis wächst, wird sich in allem leichter das Richtige treffen lassen. Die verschiedenen, auf ein Zusammenwirken angewiesenen Faktoren werden sich besser in die Hand zu arbeiten wissen und man wird nicht mehr in den Fehler verfallen, amerikanische Verhältnisse ohne weiteres auf unsere, ganz anders gearteten Zustände übertragen zu wollen. Beispielsweise ist es ja richtig, daß der Zersplitterung unseres Obstbaues entgegenzutreten ist und, daß wir größere Massen einheitlicher Ware schaffen müssen. Ob aber durch das Verlangen, wir möchten zum Massenanbau übergehen, das Richtige getroffen war und ob namentlich dieses Verlangen nicht allzu stürmisch gestellt worden ist, muß fraglich erscheinen, wenn man die Wirkung sieht. Dasselbe, was durch den Massenanbau erstrebt wird, wäre durch ein distriktsweise geschlossenes Vorgehen, wie ich es in meinen Thesen 8—11 (s. Pomolog. Monatsheft Jahrgang 1890 Seite 147 u. ff.) empfohlen habe, zu erreichen. Wird danach verfahren, so werden sich unsere Landwirte, und namentlich auch unsere Großgrundbesitzer vielleicht eher für den Obstbau interessieren, denn sie haben das größte Interesse daran, daß sich Gewerbe auf dem Lande entwickeln und festsetzen, die zur Besiedelung desselben beitragen. Es bietet sich hier ein fernerer Berührungspunkt der Interessen von Landwirtschaft und Obstbau und die Interessengemeinschaft beider ist überhaupt eine so große, daß die leider offenbar zwischen ihnen vorhandene Entfremdung nur auf Mißverständnissen beruhen kann, die es also zu beseitigen gilt.

Es dürfte danach angezeigt sein, den oben angeführten, unseren Bestrebungen ungünstigen Äußerungen des Herrn von Arnim-Criewen das Urteil der für unsere Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft vorbildlich gewesenen „Royal Agricultural Society of England“ entgegenzuhalten. Diese war auch der Frage der Obstverwertung näher getreten und schrieb im Jahre 1889 eine Dörrapparatkonkurrenz aus, welche gelegentlich ihrer in dem Jahre stattfindenden 50jährigen Jubiläumsfeier in Windsor stattfand. Dabei wurde der höchste für landwirtschaftliche Maschinen ausgesetzte Preis, 30 £ Sterling (= ca. ℳ 600.—.) für den besten Obstdörrapparat zur Verfügung gestellt. Die R. A. S. E. bezeugte damit, welch' hohen Wert sie der Sache an sich, im Interesse der Landwirtschaft, beimesse und die gestellte Forderung war demzufolge, daß die sich zum Wettbewerb meldenden Apparate der Landwirtschaft zu dienen geeignet seien. Die mehrtägige praktische Erprobung zog dann auch diesen Punkt vor allen Dingen in Betracht. Vermochten die Apparate dieser Forderung nicht zu genügen, so wären, nach dem Gesellschaftsstatut, die ausgesetzten drei Preise überhaupt nicht zu vergeben gewesen. Um so bezeichnender ist

es, daß die Preisverteilung stattgefunden hat und daß der erste Preis dem von den Ryder Apparaten zur Konkurrenz gestellten — und zwar als deutsches Fabrikat — Apparat Nr. 2 zugesprochen wurde. Da die Ryderapparate Nr. 2 und 3 auf der Frankfurter Konkurrenz im Jahre 1887 auch in ihren resp. Abteilungen die ersten Preise erhalten haben, so kam man in der Anerkennung der Apparate also auf beiden Konkurrenzen zu dem gleichen Urteil. In der Sache selbst, also der Frage der Bedeutung des Obstdörrens und des Obstbaus überhaupt für die notleidende Landwirtschaft kam man aber in Windsor zu einem, der Ansicht des Herrn von Arnim entgegengesetzten Urteil. Die englische Jury will die Landwirte für die Sache interessieren. Herr von Arnim hingegen rät ab. Wie ist das erklärlich? Wahrscheinlich dadurch, daß Herr von Arnim, der meines Wissens der Frankfurter Konkurrenz nicht persönlich beigewohnt hatte, sich sein Urteil nach dem Bericht der Sektion für Obst- und Weinbau der Deutsch. L. G. — s. Jahrbuch derselben von 1887, Seite 337—359 — gebildet hatte. Dieser Bericht geht von der Semlerschen Ansicht aus, die damals noch bei uns geltend war, daß nur das beste Obst zum Dörren zu nehmen sei, und faßte das Obstdörren mehr als selbständige, industrielle Unternehmung auf, von der zu verlangen sei, daß sie sich allein lohnen müsse. In England hingegen ging man schon davon aus, daß der Frischverkauf des Obstes die Hauptsache sein müsse und daß die Dörrapparate dabei nur als Hilfsapparate anzusehen seien, durch welche man sich vor Verlusten durch Verderb zu schützen vermöge. Man weiß dort den volkswirtschaftlichen Wert der Obstkost nach Gebühr zu schätzen und sagte sich, daß man bei Verarbeitung eines Materials, welches sonst dem Verderben preisgegeben sei, im stande sein müsse, gegen jede Konkurrenz zu bestehen. Der Konkurrenz des Jahres 1889 in Windsor folgte im Jahre 1891 eine mehrtägige, eingehende Erprobung des Ryder Apparates Nr. 2 vor der „Royal Horticultural Society of England", in deren Vereinsgarten in Chiswick. Bei dieser Gelegenheit fanden an dem in Betrieb befindlichen Apparat eingehende Erörterungen über die Obstdörrfrage überhaupt mit den leitenden englischen Fachleuten statt, deren Ergebnis war, daß die im Vorstehenden ausgeführten Grundsätze allgemein als richtig anerkannt wurden. Das Jahr 1892 brachte eine nochmalige praktische Vorführung des Ryder Apparats Nr. 2, in deren Folge den Fabrikanten der Apparate, der vorstehend schon genannten Firma Ph. Mayfarth u. Cie. die goldene Mitgliedsmedaille der Gesellschaft verliehen wurde. Der Erfolg in England ist also ein vollständiger und da vorauszusetzen ist, daß der Weltruf der beiden gedachten englischen Gesellschaften sein Gewicht auch in den Kreisen unserer Landwirte hat, so wollen wir hoffen, daß auch die große Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft unseren Bestrebungen ihr Interesse und ihre Unterstützung mehr als bisher zuwenden möge.

Wollen wir aber somit um die Bundesgenossenschaft der deutschen Landwirtschaft werben, so sei zum Schluß auch noch eines Bundesgenossen gedacht, dessen Gewinnung uns ganz besonders am Herzen liegen sollte. Ich meine die deutschen Hausfrauen. Es gilt, sie für uns zu gewinnen, damit der

Obstverbrauch sich vervielfältige. Ihre Gegenforderung wird heißen „billiges Obst und billiger Zucker" und wer bezweifelt, daß das Gedeihen unseres Obstbaus mit der oben für feineres Obst gemachten Einschränkung hiervon abhängt, der wird anderen Sinnes werden, wenn er die Frage an dieser Quelle studiert. Unsere Frauen sind aber ein konservatives Element, das am Althergebrachten hängt. Es dürfte sich deshalb empfehlen, auf besondere Veranstaltungen Bedacht zu nehmen, die das Interesse der Hausfrauen an unseren Bestrebungen zu erwecken vermögen. Dabei sei für die Förderung der Sortenkenntnis und des Verständnisses für die Eigentümlichkeiten der verschiedenen Obstsorten gesorgt. — Ein gleiches geschehe hinsichtlich des Zuckers. Überzeugt unsere Hausfrauen, daß es sich bei einer Reform unserer Ernährungsweise um das Wohlergehen ihrer Lieben handelt, und ihr werdet gewonnenes Spiel bei ihnen haben.

Fassen wir hiernach unsere Betrachtungen nochmals kurz zusammen, so ergiebt sich, daß Semlers Hochschätzung des Obstdörrens nach der neuen Methode berechtigt war und unsere Beachtung in hohem Grade verdient. — Nicht zutreffend, und jedenfalls auf unsere Verhältnisse nicht anwendbar, war sein Ausspruch, das beste Obst sei gerade gut genug zum Dörren und irreführend hat sein Hinweis auf die Bedeutung des Exports gewirkt. — Hinsichtlich der Dörrapparate sind seine Ansichten veraltet. — Von hervorragendem Wert aber ist Semlers Hinweis auf die Notwendigkeit des harmonischen Zusammenwirkens aller Volkskräfte und durch seine Wertschätzung des kaufmännischen Sinnes weist er uns klar auf den Weg des Erfolges.

So werden wir es Semler — der uns inzwischen im Dienst unserer kolonialen Bestrebungen in Ost-Afrika durch den Tod entrissen worden ist — dauernd zu danken haben, daß er uns Veranlassung gegeben hat unser Streben einem Erwerbszweige wieder mehr zuzuwenden der auch heute noch, dem Einzelnen lohnenden Verdienst zu geben und dazu beizutragen vermag unsern National-Wohlstand zu heben sowie unsere Volkskraft zu fördern.

Handelsberichte.

Frankfurter Obstmärkte. Das Komitee der Zentralstelle für Obstverwertung und der Obstmärkte in Frankfurt a. M. hat beschlossen, gleich wie in früheren Jahren auch in diesem Jahre wiederum zwei Obstmärkte abzuhalten, der eine hat bereits am 19. September stattgefunden und der andere wird am 4. Oktober in der Stadthalle, Klostergasse Nr. 14, dortselbst abgehalten. Nach der Marktordnung wird nur ausschließlich in Deutschland gezogenes Obst u. s. w. zugelassen und zwar: sortiertes Tafelobst, gepflücktes Wirtschafts- und Mostobst, gedörrte und eingekochte Obstfrüchte, Obstweine, Obstbranntweine, Obstliköre. Mus, Marmelade, Gelees, sowie Verpackungsmaterial und Aufbewahrungsgegenstände für Obst. Der Verkauf geschieht nach Proben und zwar vollständig kostenlos, auch Platzmiete wird nicht erhoben. Die Proben von sortiertem Tafelobst und sortiertem Wirtschaftsobst dürfen bis 5 kg. diejenigen von gewöhnlichem Wirtschafts- und Mostobst bis 25 kg pro Sorte betragen. Jeder Probe ist ein Begleitschein beizufügen, der folgende Angaben enthält: Name und Sorte, Preis per 50 kg ab nächster Bahnstation, das zur Verfügung stehende Quantum, die ungefähre Lieferzeit und der Name und Wohnort des Verkäufers. Die Proben sind einige Tage

vor den Märkten an die Zentralstelle für Obstverwertung, Gneisenaustraße 15, Frankfurt a. M., einzusenden. Alle Verkäufe auf den Obstmärkten finden durch vom Marktkomitee abgestempelte Schlußscheine unentgeltlich statt. Für nicht anwesende Verkäufer und Käufer macht auf Wunsch das Komitee die Abschlüsse, jedoch unter ausschließlicher Haftbarkeit des Auftraggebers. Begleitscheine sind von der Zentralstelle für Obstverwertung, Gneisenaustraße 15, erhältlich, woselbst auch jede weiter gewünschte Auskunft schriftlich oder persönlich erteilt wird. Nach den vorjährigen Märkten zu schließen, dürfte die Beteiligung eine recht rege werden und wird der große Nutzen dieser gemeinnützigen Institution von Produzenten und Konsumenten immer mehr erkannt und gewürdigt.

Personalien.

Th. Echtermeyer, Obergärtner und Lehrer an der deutsch-schweizerischen Versuchsstation und Schule für Obst- Wein- und Gartenbau in Wädensweil, Redakteur des „Schweizerischen Gartenbau" und Schweizerischen Gartenkalender 1895 hat den ehrenvollen Ruf als Inspektor der Königlichen Gärtner-Lehranstalt zu Wildpark bei Potsdam erhalten.

Garteninspektor Koopmann wurde an die durch Tod vakant gewordene Hofgärtnerstelle in Wernigerode berufen.

Hofgartendirektor J. Möhl in München wurde am 1. August in den Ruhestand versetzt. Die Stelle bleibt vorläufig unbesetzt.

Professor Dr. Seelig, Kiel, feierte sein 50jähriges Doktor Jubiläum und erhielt aus diesem Anlaß als langjähriges Mitglied des Deutschen Pomologenvereins vom Vorstand des Vereins ein Glückwunsch-Telegramm.

Deutscher Pomologenverein.

Von dem Vorsitzenden des Obstbauvereins in Laichingen (Württemberg), Herrn H. Kirschmer, wurden mir interessante Mitteilungen über Organisation von Genossenschafts-Obstanlagen gemacht, welche die weitgehendste Verbreitung verdienen und zur Nachahmung empfohlen werden können.

Man hat dort in den letzten Jahren 2 größere Genossenschafts-Obstanlagen gegründet, an denen sich der ärmste Bürger durch einen monatlichen Beitrag von Mk. 2 beteiligen kann. Er erwirbt sich dadurch ein Obstbaumgut von ca. 5—6 a mit ungefähr 10 Bäumen, welches nach der Abzahlung, die in 4—6 Jahren erfolgt ist, sein vollständiges Eigentum wird.

Die beiden Genossenschaften haben schon mehr als 3000 junge Obstbäume zu diesem Zwecke gepflanzt, auch an die Beteiligten abgegeben.

Späth.

Bericht über die XIV. Versammlung des Deutschen Pomologen-Vereins zu Erfurt vom 6.—8. Juli 1894.

Sonnabend den 7. Juli: 3. Sitzung, vormittags 9—12 Uhr.

Tagesordnung:

(Schluß.) 9.204

5. Beratung über die zum allgemeinen Anbau empfehlenswertesten Beerenobstsorten.

Die Tagesordnung dieser Sitzung war bereits in der 1. Sitzung durch die Annahme der Ausarbeitung des Herrn Garteninspektor Maurer über die empfehlenswertesten Stachel- und Johannisbeersorten erledigt worden und es blieb daher die Tagesordnung von der 4. Sitzung der dritten zur Erledigung. Sie lautete:

6. Beratung über die Änderung der Statuten des D. P. V. durch die auf der Generalversammlung in Breslau gewählte Kommission und die Vorsitzenden der Sektionen oder deren Stellvertreter.

Der Vorsitzende, Herr Ökonomierat Späth, eröffnet die Sitzung um 9¼ Uhr und gedenkt vor Eintritt in die Tagesordnung in teilnahmsvollen Worten des verstorbenen Ehrenmitgliedes, Herrn Garteninspektor Koch-Braunschweig.

Er hebt die großen Verdienste des Verstorbenen nicht allein um die Pomologie, sondern um den gesamten deutschen Obstbau hervor und erwähnt seine langjährige, hingebende Wirksamkeit, als Geschäftsführer des D. P. V., welcher ihn in dankbarer Anerkennung der Verdienste zum Ehrenmitgliede ernannte.

Die Versammlung ehrt das Andenken des Verstorbenen durch Erheben von den Sitzen.

Der Vorsitzende teilt mit, daß er der Versammlung vorerst einige wichtige Mitteilungen über die Tariffrage des Obstes zu machen habe und führt folgendes aus:

In der letzten Sitzung der Versammlung des D. P. V. in Breslau ist der Antrag des Herrn B. L. Kühn-Rixdorf angenommen worden, welcher lautet: „Die Versammlung wolle beschließen, den Herrn Verkehrsminister aufzufordern, daß im innern deutschen Verkehr dieselben Tarifsätze zur Geltung gelangen, die durch irgend einen Ausnahmetarif dem Auslande bewilligt werden."

Durch die Annahme dieses Antrages hatte ihr Vorstand die Aufgabe erhalten, bei dem Verkehrsminister dementsprechend vorstellig zu werden.

Wie der Versammlung bekannt sein wird, stellte ich bereits früher beim Bezirks-Eisenbahnrat zu Berlin den Antrag, daß Obst in Wagenladungen aus dem allgemeinen Wagenklassentarif in den Spezialtarif II versetzt werde.

Dieser Antrag ist von dem Eisenbahnrat angenommen, jedoch von der Tarif-Kommission mit der Motivierung abgelehnt worden, daß eine allgemeine Detarifierung des Obstes mehr den Obstproduzenten des Auslandes, als den des Inlandes zu gute käme. Es sei zu fürchten, daß dann noch viel mehr Obst vom Auslande nach Deutschland eingeführt werde, weil nicht anzunehmen sei, daß bei den billigeren Tarifen wir Obst nach Österreich exportierten, sondern daß der billige Tarif dazu beitragen würde, neues österreichisches Obst nach Deutschland zu bringen.

Inzwischen sind von den verschiedensten Seiten Anträge auf Detarifierung des Obstes gestellt worden und zwar:

1. Von dem Verbande der Handelsgärtner Deutschlands: „Obst aller Art in den Spezialtarif III bezw. in den Spezialtarif II zu versetzen";
2. von dem Verein der Obsthändler: „Obst aller Art in den Spezialtarif III zu versetzen";
3. von der königl. Eisenbahn-Direktion zu Bromberg: „Mostobst in den Spezialtarif II aufzunehmen";
4. von der königl. Eisenbahn-Direktion zu Berlin: „Obst in Kisten, Fässern und Säcken in den Specialtarif I, Obst unverpackt oder nur lose in Stroh, Heu u. s. w. verpackt, in den Spezialtarif II zu versetzen";
5. von der königl. Eisenbahn-Direktion zu Frankfurt a. M. „Obst aller Art in den Spezialtarif II zu versetzen."

Sämtliche Anträge sind von dem Ausschusse und der Tarifkommission abgelehnt worden.

Aus den Ausführungen über die Gründe der Ablehnung sind folgende Punkte bemerkenswert:

Der Verband der Handelsgärtner Deutschlands hatte in seiner Eingabe um die Versetzung von Obst aller Art in den Spezialtarif III bezw. II betont, daß bei der Höhe der Frachtsätze für Obst ein Transport desselben auf weite Entfernungen ausgeschlossen sei. Bei billiger Fracht würden die süddeutschen Obsthändler und

Obstweinfabrikanten lieber ihr Obst aus Ostpreußen als aus Österreich kaufen, weil es besser sei.

Die Ermittelungen haben ergeben, daß die Gutachten süddeutscher Obstzüchter und Obstweinfabrikanten gegenteilig lauten, indem sie aussagten, daß die norddeutschen Früchte viel weniger fein und haltbar seien, als die süddeutschen und österreichischen.

In dem Antrage sei nur die Tarifierung von Äpfel und Birnen gemeint. Es würde sich aber bei einer Detarifierung von Obst aller Art auch um Pflaumen und Kirschen handeln, welche in guten Obstjahren in großen Mengen gerade im südlichen und südwestlichen Deutschland verfrachtet werden, ohne daß jemals Klage über zu hohe Fracht geführt worden ist.

Schon aus diesem Grunde würde eine Detarifierung von Obst aller Art nicht stattfinden können. Ferner würde eine allgemeine Detarifierung von Obst, ohne Zweifel die Einfuhr von österreichischem Obst, noch mehr erleichtern und weder im Interesse der deutschen Eisenbahnen noch des Obstbaues liegen, sondern vielmehr den letzteren schädigen.

Die königl. Eisenbahn-Direktion zu Bromberg führte aus, daß den Anträgen der Apfelweinproduzenten in Schlesien und Württemberg und der ostpreuß. landwirtschaftl. Centralvereine auf Tarifermäßigung für Obst im allgemeinen, wie insbesondere von Ostpreußen nach Schlesien und Württemberg die Begründung gegeben ist, daß durch die hohen Frachtpreise die Beförderung des Obstes von Ostpreußen nach Schlesien und Süddeutschland auf den Eisenbahnen unmöglich sei.

Ein besonderer Antrag auf Einführung eines Ausnahme-Tarifs zu den Sätzen des Spezialtarifs II für frisches Obst von den Stationen der Provinzen Ost- und Westpreußen nach süddeutschen Obstverwertungsorten sei höheren Ortes nicht genehmigt, jedoch anheim gegeben worden, festzustellen, ob etwa eine allgemeine Detarifierung des Obstes in Erwägung zu ziehen sei. Die Ermittelungen haben ergeben, daß bei normaler Ernte die Obstpreise in Süddeutschland, Ost- und Westpreußen im Verhältnis zur Qualität und Dauerhaftigkeit des Obstes fast gleich hoch sind, sodaß es selbst durch erheblich billigere Frachtsätze nicht möglich ist, den Erzeugnissen Ost- und Westpreußens den Mitbewerb in Süddeutschland zu verschaffen.

Es würden also Ermäßigungen der Frachtsätze nach Süddeutschland ohne Wirkung bleiben.

Auch eine allgemeine Detarifierung von Obst, wie sie von den ostpreußischen Obstzüchtern gewünscht wird, würde denselben keinen Gewinn bringen, da sie wohl geeignet sei, die Marktpreise herabzusetzen, der Vorteil jedoch, welcher sich aus der billigeren Frachtbeförderung ergiebt, nur den Händlern zu gute käme.

Das Tafelobst, welches immer angemessene Marktpreise erziele, sei überhaupt von einer Frachtermäßigung auszuschließen und es käme nur das zur Apfelweinfabrikation dienende Mostobst in Betracht, zu dessen Qualität und zu dessen Marktpreisen die hohe Fracht in keinem Verhältnis stehe.

Es wird deshalb eine allgemeine Herabsetzung der Fracht für Mostobst entsprechend den Sätzen des Spezialtarifs II in Antrag gebracht.

Die Württembergische Staatsbahn führt zu dem Antrage auf Detarifierung von Mostobst auf Grund von angestellten Vergleichen aus, daß selbst die Annahme des Spezialtarifs II für den Bezug von Mostobst aus dem Norden Deutschlands nur eine geringe Besserstellung gegenüber dem Bezuge aus Österreich-Ungarn und der Schweiz ergebe. Diese geringe Differenz zu Gunsten des Bezuges aus Norddeutschland könne leicht durch noch weitere Frachtherabsetzungen seitens der österreich-ungarischen Bahn ausgeglichen werden. Der Erfolg würde also sehr zweifelhaft sein.

Nach den Ausführungen der königl. württembergischen Centralstelle für Landwirtschaft und des württembergischen Obstbauvereins werde in Jahren mittlerer und reicher Obsternte der Bedarf Württembergs durch inländische Produkte gedeckt und es steht der Verkaufspreis in einem angemessenen Verhältnis zu den Produktionskosten. Eine weitgehende Frachtherabsetzung würde die Einfuhr so begünstigen, daß

die Preise im Inlande sehr gedrückt würden und die Obstzüchter nicht auf ihre Kosten kämen.

Die billigen Frachtsätze würden also nur den Zwischenhändlern und den Obstweinfabriken zu gute kommen.

Es wird daher aus diesen Gründen eine Detarifierung von Obst nur für Fehljahre im Wege der Ausnahme-Tarifierung befürwortet.

Was die von der königl. Eisenbahn-Direktion zu Bromberg angeführte Thatsache anbelangt, daß in Ost- und Westpreußen das Obst im Jahre 1889 teils als Viehfutter verwendet, teils dem Verderben Preis gegeben wurde, ist den süddeutschen Landwirten unverständlich. Es kann bei solch reichen Obstjahren den Obst produzierenden Provinzen Norddeutschlands nicht warm genug empfohlen werden, ebenfalls die Mostbereitung zu betreiben. Es wird hieraus dem Lande ein viel größerer Vorteil erwachsen, als durch eine Detarifierung, denn es läßt sich eine viel höhere Verwertung des Obstes erzielen, als durch die billigsten Tarife.

In Jahren nun, in welchen in einem Obstproduzierenden Lande eine volle Mißernte, in dem anderen eine sehr reiche Ernte vorkommt, ist es Aufgabe der Eisenbahnverwaltung, den Verhältnissen durch Ausnahme-Tarife Rechnung zu tragen.

Der Vorsitzende teilt der Versammlung nach diesen Ausführungen mit, daß er infolge der Ablehnung all dieser Anträge auf Detarifierung von Obst, davon abgesehen habe gemäß dem Breslauer Beschlusse einen erneuten Antrag auf Detarifierung des Obstes zu stellen, weil er der Überzeugung geworden sei, daß es ohne jegliche Aussicht geschehe.

Die angeführten Gründe der Ablehnung fußen auf eingehenden Ermittelungen und es sei wohl einleuchtend, daß eine allgemeine Detarifierung des Obstes in der Hauptsache nur den Zwischenhändlern, Obstwein- und Conservenfabriken zu Gute käme, während der D. P. V. namentlich die Interessen der Obstzüchter wahrzunehmen habe.

Herr von Solemacher-Schloß Wachendorf unterzieht die einzelnen in Frage kommenden Tarifierungen von Obst einer eingehenden, sachgemäßen Besprechung und kommt zu dem Schlusse, daß er eine Detarifierung des Obstes je nach Bedürfnis als das zweckmäßigste und beste halte.

Herr Garteninspektor Siley-Tamsel spricht sich dahin aus, daß die angeführten Gründe, mit welchen die Ablehnung der Anträge motiviert worden ist, so überzeugend sind, daß er den Antrag stellt, die Sache ganz fallen zu lassen.

Herr Forstmeister Wohlfromm-Brödlauken erwähnt die ungünstigen Verhältnisse in der Provinz Ost- und Westpreußen, der Kartoffelbau, die Viehzucht liege danieder, die Bevölkerung sei eine sehr dünne, die Wege nach Süden und Westen sehr weite.

Der gute Ratschlag, zur eigenen Verwertung des Obstes durch Bereitung von Obstwein zu schreiten, ist sehr schön, wo bleiben jedoch die Einnahmen. Er sei selbst dafür, daß die Bevölkerung zum Mosten des Obstes übergeht, aber was wird es nützen bei der dünnen Bevölkerung. Leute sind zum Pflücken des Obstes kaum zu erhalten, die Kirschen werden schon fast garnicht mehr gepflückt. Er habe auch schon den Gedanken gehabt, den fertigen Obstwein nach dem Süden zu transportieren.

Er spricht sich betreffs der Detarifierung von Obst dahin aus, daß ihm ebenfalls nur die Detarifierung von Fall zu Fall sympathisch sei.

Herr Hofgärtner Hoffmann-Berlin erwähnt, daß außer österreichischem Obst auch sehr viel Obst aus dem Süden auf den Berliner Markt komme und es herrsche z. B. nach Weihnachten das italienische Obst auf dem Markte in Berlin vor. Betreffs der Behauptung, daß sich das südliche Obst besser halte als das nördliche, sei er entschieden entgegengesetzter Meinung.

Er tritt dafür ein, daß das Obst in denselben Tarif versetzt werde, wie die Kartoffel, da es denselben Wert habe und befürwortet die Detarifierung von Obst im allgemeinen.

Der Vorsitzende führt aus, daß es sich vor allen Dingen darum handel,

den Provinzen Ost- und Westpreußen, welche in reichen Obstjahren das Obst nicht verwerten können, zu helfen und dazu erscheine auch ihm eine allgemeine Detarifierung des Obstes, welche gleichbedeutend mit einer Prämie für Österreich sei, als nicht geeignet.

Er schlägt daher vor, auf die Einführung von Staffeltarifen für Obst von den Provinzen Ost- und Westpreußen nach Berlin hinzuwirken und dementsprechend zu geeigneter Zeit vorstellig zu werden. Augenblicklich sei die Lage zur Erlangung solcher Staffeltarife eine sehr ungünstige, jedoch haben dieselben bei den Eisenbahnverwaltungen immer noch viele Anhänger und er halte diese Staffeltarife für den günstigsten Ausweg, durch welchen den beiden Provinzen geholfen werden kann, zumal auch die Eisenbahn-Verwaltungen sich bei der Einführung dieser Staffeltarife besser stehen, als bei einer allgemeinen Detarifierung des Obstes.

Er bittet Herrn Forstmeister Wohlfromm sich darüber gefl. zu äußern.

Herr Forstmeister Wohlfromm-Brödlauken erwidert hierauf, daß bei derartigen Gesuchen erst genau geprüft werde, wie hoch sich die Quantitäten belaufen, welche zum Versand kommen können und es werden auch diese Staffeltarife in der ersten Zeit einen geringen Erfolg haben, da sich eine solche Neuerung immer erst einführen müsse. Er ist jedoch auch der Meinung, daß die Staffeltarife noch besser seien, als eine Detarifierung von Fall zu Fall.

Dem Vorschlage des Vorsitzenden gemäß, beschließt hierauf die Versammlung bei der Eisenbahn-Verwaltung um Einführung der Staffeltarife für Obst von den Provinzen Ost- und Westpreußen nach Berlin vorstellig zu werden und giebt dem Vorstande anheim, die Ausführung dieses Beschlusses zur geeigneten Zeit zu bewirken.

Der Vorsitzende macht, besonders auf eine recht sorgsame, hübsch ausgestattete Verpackung des Tafelobstes aufmerksam und bedauert, daß diese gerade von den deutschen Obstzüchtern so oft außer Acht gelassen wird. Darin sollten wir uns namentlich die Franzosen zum Vorbild nehmen.

Herr Hofgärtner Hoffmann-Berlin erwähnt hierzu, daß von der Zeit an, wo man sich bemüht hat, das von den städt. Rieselfeldern in Berlin geerntete Obst nach französischer Art zu verpacken, dieses Obst erheblich besser bezahlt worden ist.

Der Vorsitzende teilt weiter der Versammlung mit, daß der Verein in der glücklichen Lage ist, allen Mitgliedern den Bericht, über die Verhandlungen in Breslau unentgeltlich übersenden zu können, da von dem preußischen Landwirtschaftsminister zur Bestreitung der Druckkosten ein Zuschuß von 2000 ℳ gütigst bewilligt worden ist.

Auch diejenigen, welche jetzt dem Verein als neue Mitglieder beitreten, sollen den Bericht unentgeltlich erhalten.

Er bittet die versammelten Mitglieder des D. P. V. in ihren Bekanntenkreisen auf die Werbung neuer Mitglieder hinzuwirken.

Herr von Solemacher-Schloß Wachendorf spricht den Wunsch aus, daß dem Herrn Minister der Dank der ganzen Versammlung für die Bewilligung dieses Zuschusses telegraphisch ausgesprochen werde.

Die Versammlung begrüßt diese Anregung mit lebhaftem Beifall und es gelangt folgendes Telegramm zur Absendung:

Sr. Exzellenz dem Minister für Landwirtschaft, Herrn von Heyden-Berlin.

Die in Erfurt versammelten deutschen Pomologen danken Euer Exzellenz verbindlichst für die gütige Bewilligung des Zuschusses zur Verbreitung des Berichtes über die Breslauer Verhandlungen. gez. Späth.

Der Vorsitzende berichtet ferner über die im Herbst d. J. in St. Petersburg stattfindende internationale Obstbau-Ausstellung verbunden mit einem internationalen Obstbau-Kongreß, erörtert die Vergünstigungen, welche sowohl den Ausstellern als den Besuchern des Kongresses auf den russischen Bahnen bis zur Grenzstation gewährt werden und fordert zu einer recht regen Beteiligung auf. Rußlands Obstbauverein habe ihn zum Generalkommissar für Deutschland ernannt und es könne ein Jeder nähere Auskunft über die Ausstellung von ihm erhalten.

Er ersucht namentlich die Bewohner Ost- und Westpreußens ja nicht zu ver-

säumen, ihr schönes Obst in Petersburg zur Ausstellung zu bringen. Der Kaukasus und die Krim sind in Rußland die einheimischen Hauptlieferanten, es sei dies jedoch zu wenig für das große russische Reich.

Allem Anschein nach werden sich Frankreich und Österreich an der Ausstellung ganz hervorragend beteiligen, während es fast aussieht, als würde Deutschland zurückbleiben; er habe in Deutschland trotz unaufhörlich gegebener Anregung noch keine Begeisterung für die Ausstellung erwecken können.

Die für Obstbäume und Sträucher sowohl, als auch für Obstfrüchte bestimmte, ziemlich hohe Platzmiete mag mit Schuld daran sein.

Durch seine Vorstellungen bei dem Komite der internationalen Obstbauausstellung, daß auf deutschen Ausstellungen für diese Artikel eine Platzmiete nicht erhoben wird, hat das Komite bereits Bäume und Sträucher von der Platzmiete befreit, während die Befreiung der Obstfrüchte von der Platzmiete in Aussicht steht.*)

Herr Forstmeister Wohlfromm-Brödlauken erwähnt, daß in Ost- und Westpreußen von der Ausstellung Niemand etwas wissen will.

Auch das Ministerium scheine sich für die Sache nicht zu interessieren, da sonst gewiß schon eine amtliche Aufforderung zur Beschickung der Ausstellung ergangen wäre.

Der Vorsitzende teilt mit, daß seitens des preuß. Ministeriums die Institute Proskau und Geisenheim zur Beschickung der Ausstellung aufgefordert seien und Herr Ökonomierat Goethe in Geisenheim als Vertreter der Regierung nach Petersburg entsendet werde. Er habe selbst die Absicht dort auszustellen, jedoch könne es infolge der enormen Kosten nur in geringem Maßstabe geschehen.

Herr Hofgärtner Hoffmann-Berlin betont, daß er sich über das wenige Interesse, welches der Petersburger Ausstellung deutscherseits entgegengebracht wird, nicht wundern könne. Die Aussteller zahlen auf deutschen Ausstellungen für Obst niemals Platzmiete und nun sollen sie ihre Sortimente zur Belehrung der Russen mit großen Kosten nach Petersburg schicken, um dort noch hohe Platzmiete zu zahlen. Er sehe keinen anderen Ausweg, als daß im Namen des D. P. V. von dem General-Kommissär für Deutschland noch einmal der Antrag auf Befreiung der Obstfrüchte von der Platzmiete gestellt wird.

Herr Forstmeister Wohlfromm-Brodlauken ist der Meinung, daß ein einzelner Aussteller, welcher nicht persönlich die Ausstellung besuchen kann, gar nicht in der Lage ist auszustellen, weil deutscherseits niemand anwesend ist, der die Aufstellung der Gegenstände 2c. übernimmt.

Der Vorsitzende erwidert hierauf, daß für einen geeigneten Vertreter der deutschen Aussteller in Petersburg noch gesorgt werden wird, welcher die Aufstellung der Gegenstände leitet und alle deutschen Ausstellungsobjekte überwacht.

Herr von Solemacher-Schloß Wachendorf ist der Meinung, daß Herr Ökonomierat Goethe, welcher als Vertreter der Regierung nach Petersburg gehe, auch gewiß die Interessen der deutschen Aussteller wahrnehmen wird.

Die Versammlung spricht hierauf den Wunsch aus, der Vorsitzende möge Herrn Ökonomierat Goethe darum ersuchen, als Vertreter der Regierung auf der internationalen Obstbau-Ausstellung in St. Petersburg gleichzeitig die Interessen der deutschen Aussteller wahrzunehmen und dafür Sorge zu tragen, daß denselben gute Plätze angewiesen werden.

Der Vorsitzende geht nunmehr zur eigentlichen Tagesordnung über und erwähnt vor Eintritt in die Diskussion, daß die Sitzung eine Kommissionssitzung sein solle, zu welcher, die auf der Generalversammlung in Breslau in die Kommission gewählten Herren, sowie die Vorsitzenden aller Sektionen besonders eingeladen worden sind. Er habe jedoch kein Bedenken dagegen, daß die Angelegenheit in allgemeiner Sitzung beraten werde.

Herr Landschaftsgärtner Krütgen-Halle a. S. spricht sich über die Entstehung und über die Vorgänge der Entwickelung der Sektionen aus und erwähnt, daß viele Mitglieder des D. P. V. ganz im Unklaren über ihre Stellung zu den Sektionen sind; sie erkennen es zum Teil gar nicht an, daß sie Mitglieder der betreffenden Sektion sind und ihren Sektionsbeitrag zahlen sollen.

---

*) ist bereits erfolgt.

Herr von Solemacher-Schloß Wachendorf kommt ebenfalls auf die Organisation der Sektionen eingehend zu sprechen und erwähnt, daß die Vorstände der Sektionen selbst nicht in der Lage sind, ihren Mitgliedern gegenüber das Verhältnis der Sektionen zu dem D. P. V. klipp und klar auseinanderzusetzen, da eben in der Organisation sich noch viele dunkle Punkte befinden. Es soll durchaus keine Zersplitterung stattfinden, sondern im Gegenteil, die Sektionen sollen den Verein unterstützen. Schwer ist es allerdings, die Sektionen in eine rege Thätigkeit zu bringen, wenn das Geld mangelt. Er schildert die Verhältnisse in der Sektion „Rheinland" und betont, daß es nicht nötig sei, Statuten zu ändern oder allgemeine Statuten für die Sektionen zu entwerfen, sondern es soll nur ein allgemeines Programm festgesetzt werden; im übrigen aber sollen sich die Sektionen den lokalen Verhältnissen anpassen, wie auch der finanzielle Standpunkt sich den lokalen Verhältnissen anpassen muß.

Herr Garteninspektor Silex-Tamsel erwähnt hierauf, daß auf der Tagesordnung die Beratung über die Änderung der Statuten steht und daß deshalb dieser Punkt und nicht ein anderer beraten werden soll.

Herr Hofgärtner Hoffmann-Berlin empfiehlt zu den jetzigen Statuten Zusätze zu machen. Wie der D. P. V. gegründet wurde, war ein Mitgliedsbeitrag von 5 Mk. den damaligen Verhältnissen entsprechend hoch genug. Die Zeiten haben sich jedoch geändert. Wenn heute ein Fachblatt auf der Höhe der Zeit stehen soll, so ist ein oftmaliges Erscheinen nötig. Mit 5 Mk. Jahresbeitrag kann jedoch eine bessere Umgestaltung der pomolog. Monatshefte nicht erreicht werden und auch ein öfteres Erscheinen nicht stattfinden. Die jährlichen Versammlungen kosten auch Geld. Er befürworte daher eine Erhöhung der Beiträge und eine Änderung der Statuten durch die Aufnahme von Ergänzungsparagraphen. Es wäre vielleicht vorteilhafter in einem engeren Kreise darüber zu beraten, zumal nur Anträge gestellt werden können, über welche erst auf der Generalversammlung in Kassel Beschluß gefaßt werden kann.

Herr Landschaftsgärtner Krütgen-Halle a. S. ist der Meinung, daß, wenn eine Änderung der Statuten des D. P. V. stattfinden soll, es entschieden nötig ist, dieselben ganz umzuändern. Er glaube kaum, daß 10—20 der anwesenden Herren wissen, welche Bewandnis es mit dem von der Sektion Anhalt und Provinz Sachsen entworfenen Statut habe, dessen Verbreitung von dem Vorstande des D. P. V. inhibiert wurde.

Die Kommission sei hier zusammengetreten, um endlich Klarheit in die Statutenangelegenheit zu bringen und er stelle die Frage: Können wir unsere Statuten nunmehr verteilen oder nicht?

Es habe fast den Anschein, als sei die Sektion Anhalt und Provinz Sachsen die Oppositionspartei im D. P. V., was ihr doch durchaus fern liege. Wir bemühen uns mit dem größten Interesse für den D. P. V. zu arbeiten, jedoch können wir ohne Statut nichts machen und es sei endlich Zeit Klarheit in das Verhältnis der Sektionen zum Hauptverein zu bringen. Unsere Absicht gehe auch dahin, den Verein nach Berlin zu centralisieren, da wir der Meinung sind, daß nur von einem Hauptpunkt aus eine wirksame Thätigkeit nach allen Richtungen hin eingeleitet werden kann.

Herr Hofgärtner Hoffmann findet zwei getrennte Teile in der Versammlung vertreten; auf der einen Seite die Beratung über die Statutenangelegenheit, auf der anderen Seite die Beratung über Organisation der Sektionen.

Herr Professor Dr. Ahrens-Osterode tritt ebenfalls nur für eine Ergänzung der alten Statuten ein und ist dafür, daß der bisherige Beitrag beibehalten wird. Von diesen 5 Mk. soll 1 Mk. an die Sektionen abgeführt werden. Er erwähnt die Gründung der Sektion Hannover-Braunschweig und führt aus, daß er überhaupt erst jetzt von der schon lange erfolgten Bildung der Sektion erfahren habe; als jahrelanges Mitglied habe er noch nie irgend eine Mitteilung von der Leitung der Sektion erhalten.

Herr Kreisobstbaulehrer Grau-Uelzen erwähnt, daß der Hannoversche Obstbauverein gern der Sektion beitreten würde, aber es sei bis jetzt noch weiter nichts geschehen, als daß die Wahl des Vorstandes erfolgt ist. Irgend eine Thätigkeit sei ihm nicht bekannt.

Herr Garteninspektor Silex-Tamsel teilt mit, daß er schon früher eine Erhöhung des Jahresbeitrages befürwortet habe. Denjenigen, welchen unsere Zeitschrift, die pomologischen Monatshefte, nicht genügen, könne er nur den guten Rat erteilen, doch für die Zeitung zu arbeiten und die Redaktion mit Beiträgen zu unterstützen. Herr Direktor Lucas wird gewiß die Einsendung guter Artikel dankbar anerkennen.

Der Vorsitzende erläutert den Vorgang mit dem von der Sektion Anhalt und Provinz Sachsen entworfenen Statut für die Sektionen und führt folgendes aus:

Das Statut lautet u. a. dahin, daß von dem Beitrage der Mitglieder des D. P. V. 2 ℳ an die Sektionen abgegeben werden sollen.

Den Jahresbeitrag der Mitglieder des D. P. V. setzt das entworfene Statut auf 6 ℳ fest, wovon also 2 ℳ den Sektionen bleiben sollen.

Dieser Passus bedingt, eine Änderung der Statuten des D. P. V., da in denselben der Beitrag auf 5 ℳ pro Jahr festgesetzt ist.

Der Vorstand der Sektion Anhalt und Provinz Sachsen habe ihm eine Anzahl dieses bereits im Druck erschienenen Statuts zur Durchsicht übersandt und er konnte als Vorsitzender des Vereins infolge der in dem Statut gemachten Veränderung, die Verbreitung desselben nicht zulassen, weil daraus Mißdeutungen zu fürchten waren.

Auf Antrag der Sektion Anhalt und Provinz Sachsen habe er die Vorsitzenden aller Sektionen im August 1893 zu einer Versammlung nach Leipzig, gelegentlich der Jubiläums-Gartenbauausstellung zur Vorberatung über die Statutenangelegenheit eingeladen und der Versammlung den Entwurf, mit Zusätzen und Abänderungen, welche die Sektion Brandenburg gemacht, vorgelegt.

Von der Versammlung sind besondere Statuten für die Sektionen als nicht notwendig erachtet und die von der Sektion Thüringen ausgearbeiteten Ergänzungen zu den Statuten des D. P. V., welche die Organisation der Sektionen betreffen, angenommen worden.

Diese Ergänzungen wurden allen Vorsitzenden der Sektionen im Anfang des Monat September 1893, also vor der Breslauer Versammlung übersandt.

Sie lauten wie folgt:

§ 1. Der Zweck des Vereins ist die Verbreitung und Verbesserung des Obstbaues und der Obstverwertung innerhalb des Vereinsgebietes durch Vereinsthätigkeit. Diese besteht:

a) in der Heranziehung der Pomologen, Obstzüchter und Obstbau fördernden Vereine,
b) in Versammlungen, verbunden mit Vorträgen und Besprechungen, Ausstellungen von Früchten, Obsterzeugnissen, Bäumen, Sträuchern und Gegenständen, welche auf Obstbau Bezug haben,
c) in der Auswahl und Bekanntmachung von Obstsorten, welche zum Anbau im Vereinsgebiete besonders geeignet sind, und in thunlichster Einführung der ausgewählten und als Normalsortiment festgesetzten Sorten, sowie im Nachweis von musterhaftem, sortenreinem Pflanzmaterial,
d) in der Förderung des Obsthandels und der Obstverwertung durch Abhaltung von Obstmärkten, durch Verkaufsvermittelung und durch Bildung von Obstverwertungs-Genossenschaften,
e) in der Erwirkung staatlicher Unterstützungen zur Erreichung des Vereinszweckes,
f) in der Anregung zur Gründung von Zweigvereinen,
g) in der Ausführung von Versuchs- und Musteranpflanzungen,
h) in der Verbreitung von Fachzeitungen und Schriften im Vereinsgebiete,
i) in der Aussendung von Obstbaulehrern in die landwirtschaftlichen- und Gartenbauvereine, die sich dem Vereine anschließen,
k) in der Einrichtung von Obstbau- und Obstverwertungs-Kursen für Baumgärtner, Obstzüchter und Landwirte.

§ 3. Der Beitrag der Mitglieder ist auf 6 ℳ für jedes Geschäftsjahr festgesetzt und ist in demselben, bezw. beim Eintritt in den Verein, pränumerando zu entrichten durch Frankoeinsendung an den Geschäftsführer oder Gestattung der Post-

nachnahme. Falls der Beitrag auf wiederholtes Auffordern des Geschäftsführers nicht entrichtet werden sollte, kann letzterer den Säumigen als ausgetreten in der Mitgliederliste streichen.

In den Teilen Deutschlands, in denen eine Sektion des D. P. V. besteht, ist der Beitrag an den Sektionsvorstand zu zahlen, bezw. von diesem einzuziehen. Der Sektionsvorstand liefert von diesen ℳ 6 ℳ 4,50 an den Geschäftsführer des D. P. V. bis zum 1. Januar jeden Jahres ab und behält ℳ 1,50 zur Bestreitung der Unkosten für die Sektion.

§ 5. An Stelle des Satzes „zur Prüfung und Benennung an den Geschäftsführer" heißt es: „zur Prüfung und Benennung an den Ausschuß für Obstbestimmung."

§ 8. Jede Sektion wählt einen Sektionsführer, welcher die gemeinschaftlichen Arbeiten leitet, in den bei Gelegenheit der Generalversammlungen abzuhaltenden Sektionssitzungen den Vorsitz führt und die Verbindung der Sektionen mit dem Vereinsvorstande in der Generalversammlung vermittelt.

Zwecks wirksamerer Arbeit auf dem gesamten Gebiete des Obstbaues und zur Herbeiführung eines engeren Anschlusses aller sich für den Obstbau und die Obstverwertung interessierenden Kreise, werden für die verschiedenen Gegenden des Vereinsgebietes „Sektionen" gebildet, die sich wie folgt zusammensetzen:

a) Die Sektion bildet sich aus den in ihrem Bezirk wohnenden Mitgliedern des D. P. V. seien es einzelne Personen oder Vereine, doch bleibt derselben vorbehalten, auch sonst noch Mitglieder aufzunehmen. Alle Mitglieder unterstehen den Statuten des D. P. V.

b) Die Sektion erhält pro Kopf der Mitglieder (die Vereine als eine Person gerechnet) des D. P. V. ihres Bezirks jährlich aus der Kasse des Vereins ℳ 1,50, welche von dem Jahresbeitrag der Mitglieder geleistet werden: Nichtmitglieder des D. P. V. bezahlen pro Jahr ℳ 2, welche an den Vorstand der Sektion abgeführt werden. Die Anmeldung dieser Mitglieder kann mündlich oder schriftlich geschehen.

Das Arbeitsjahr der Sektion richtet sich nach dem Geschäftsjahr des D. P. V. jetzt vom 1. Oktober eines Jahres bis Ende September des nächsten Jahres.

Die Mitgliedschaft der nur der Sektion angehörigen Mitglieder erlischt unter gleichen Bedingungen, wie die der Mitglieder des D. P. V.

c) Die Sektion wählt durch Stimmzettel oder durch Zuruf, (letzteres nur dann, wenn kein Widerspruch erfolgt) einen Vorstand, welcher je nach Bedürfnis wie folgt zusammengesetzt werden kann: 1. Den ersten Vorsitzenden, 2. den zweiten Vorsitzenden, 3. den Schriftführer, 4. den Schriftführer Stellvertreter, 5. den Schatzmeister, 6. den Vorsitzenden des Ausschusses für Sortenkunde, Baumschul- und Anpflanzungswesen, 7. den Vorsitzenden des Ausschusses für Obsthandel und Obstverwertung, jedenfalls aber die unter 1—4 genannten Vorstandsmitglieder.

Die nur der Sektion angehörigen Mitglieder sind bei allen Abstimmungen in der Sektion denen des D. P. V. gleichgestellt.

d) Die Sektion hält jährlich mindestens 3 Versammlungen ab. Diejenige, welche im ersten Vierteljahre jeden Vereinsjahres abgehalten wird, ist die Hauptversammlung.

In dieser Versammlung findet die Vorstandswahl und die Kassenlegung statt, auch wird der Geschäftsbericht des vorigen Jahres gegeben.

e) Den Ort und den Vortragsstoff für die nächste Versammlung bestimmt der Vorstand, insofern nicht dieselben von der Versammlung bereits festgesetzt sind.

Zur Hebung des allgemeinen Interesses für den Obstbau ist jede Versammlung nach Erledigung der internen Angelegenheiten der Sektion eine öffentliche.

f) Die Veröffentlichung der Versammlungsberichte geschieht durch das Vereinsorgan des D. P. V.; den Mitgliedern, welche nur der Sektion angehören, sollen diese Berichte möglichst auf anderem Wege zugänglich gemacht werden.

§. 21. Der Zwischensatz: „auch die zu prüfenden und zu benennenden Obstsorten" fällt weg.

§. 23. An Stelle von „25%" treten „10%".

Der Vorsitzende bemerkt hierzu, daß z. B. die Einziehung der Jahresbeiträge für den D. P. V. durch die betreffenden Sektionen unausführbar sei, es muß diese unbedingt durch den Geschäftsführer des D. P. V. geschehen, da die erstere Methode traurige Erfahrungen gezeitigt hat.

Herr von Solemacher-Schloß Wachendorf erwähnt, daß die Versammlung wohl befugt sei, über die Statutenänderung zu beraten, jedoch sei sie zur technischen Ausführung über die ganze Sache zu wenig orientiert. Es sei von einer Centralisierung des Vereins gesprochen worden, was gleichlautend wäre mit einer Lokalisierung desselben. Er sei darüber ganz anderer Meinung und halte es für vollständig falsch. Die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft habe ihre Erfolge gerade dem Umstande zu verdanken, daß sie ihre Versammlungen abwechselnd in allen Gegenden Deutschlands abhalte.

Was das Vereinsorgan anbelangt, so sei er mit den pomologischen Monatsheften sehr zufrieden, es ist viel besser als viele ihm bekannte pomologische Blätter Frankreichs. In der vorgeschlagenen Erhöhung des Beitrages erblicke er eine Art der Verhinderung des Eintrittes neuer Mitglieder. Um neue Mitglieder zu werben, wäre es schon vorteilhaft 5 Mk. Jahresbeitrag beizubehalten und von diesen 5 Mk. 1 Mk. an die Sektion abzugeben. Die Einziehung der Beiträge für den D. P. V. ist jedoch Sache des Geschäftsführers, auf keinen Fall dürfen die Beiträge von den Sektionen eingezogen werden.

Auf Veranlassung des Vorsitzenden beschließt hierauf die Versammlung, daß in Zukunft die Jahresbeiträge für den D. P. V. nur von dem Geschäftsführer einzuziehen sind.

Der Vorsitzende erwähnt, er habe bei der Gründung der Sektionen in Vorschlag gebracht, daß die Beiträge an die Sektionen für die Mitglieder des D. P. V. auf 1. Mk., für die anderen Mitglieder auf 1,50—2 Mk. normiert werden, je nach den Verhältnissen. Von vornherein sei er dafür eingetreten, daß sich die Sektionen nicht ängstlich an einen Punkt anklammern, sondern sich selbst organisieren und den lokalen Verhältnissen anpassen.

Herr Garteninspektor Silex-Tamsel sagt, daß der Beitrag für den D. P. V. ganz entschieden an den Geschäftsführer nach Reutlingen gehen muß, der Sektionsbeitrag aber an den Sektionsführer.

Die Sektionsberichte können in den pomolog. Monatsheften veröffentlicht werden.

Herr Landschaftsgärtner Krütgen-Halle a. S. bemerkt hierzu, daß der letzte Vorschlag des Herrn Silex unausführbar sei. Den Bericht der Sektion Anhalt und Provinz Sachsen, welcher er an Herr Direktor Lucas eingesandt habe, sei wieder zurückgekommen, da er zur Aufnahme in die pomolog. Monatshefte zu umfangreich gewesen sei.

Herr Garteninspektor Maurer-Jena macht, bevor es noch zu einem bestimmten Entschlusse über die Frage: ob die Sektionsbeiträge von den Sektionen eingezogen werden sollen oder nicht, den Vorschlag, ob es nicht am zweckmäßigsten sei, die Sektionen des D. P. V. nur aus Mitgliedern desselben bestehen zu lassen, wie dies z. B. in dem deutsch-österreichischen Alpenverein der Fall ist; er könne diese Organisation nur empfehlen.

Der Vorsitzende bemerkt hierzu, daß ihm dieser Vorschlag sehr sympatisch sei und dadurch natürlich die Angelegenheit in einen ganz anderen Gesichtspunkt gerückt werde. Vor allen Dingen sei zu bedenken, daß dadurch viel eher Friede und Eintracht in den Sektionen aufrecht erhalten bleibe.

Herr Landschaftsgärtner Krütgen-Halle a. S. schlägt hierauf vor, in den pomolog. Monatsheften eine Besprechung über die Organisation der Sektionen herbeizuführen, um dadurch die Meinungen vieler zu hören.

Herr von Solemacher-Schloß Wachendorf hält die momentane Situation betreffs der Sektionen für bedenkenswert, andererseits sei es jedoch auch fraglich, ob es gut sein wird, nur die Mitglieder des D. P. V. die Sektionen bilden zu lassen.

Herr Obstbautechniker Huber-Kassel bemerkt, daß die gegründeten Sektionen in manchen Gegenden in einer unangenehmen Lage sind insofern, als oftmals andere Obstbau-Vereine mit denselben Tendenzen am Orte oder in der Nähe ihren Sitz haben und sich dadurch zwischen den Vereinen oft eine gewisse Spannung herausbildet.

Herr Baumschulenbesitzer Gaucher-Stuttgart spricht sich auch dafür aus, daß nur Mitglieder des D. P. V. die Sektionen bilden und ist gern bereit, in den pomologischen Monatsheften seine Ansicht über die Gestaltung der Sektionen zu veröffentlichen.

Die Versammlung erklärt sich einstimmig für eine Aussprache in den pomologischen Monatsheften über die Organisation der Sektionen.

Der Vorsitzende bittet die Versammlung, ihn nicht dafür verantwortlich zu machen, daß die Statutenangelegenheit wieder nicht zur definitiven Erledigung gekommen ist und ersucht um recht zahlreiche Vorschläge über die Ausgestaltung der Sektionen in den Pomolog. Monatsheften.

Hierauf dankt der Vorsitzende im Namen der Versammlung der Stadt Erfurt für die so überaus freundliche Aufnahme, welche die Pomologen gefunden haben und spricht ferner diesen Dank Herrn Garteninspektor Bergfeld für die mühevolle Leitung der so gelungenen Frühobstausstellung aus.

Herr Gartenbau-Ingenieur Möller-Erfurt: Wir haben in Erfurt den Versuch gemacht, die Mitglieder des D. P. V. zu einer allgemeinen Aussprache zu veranlassen, welche sich auf das Stein- und Beerenobst gelenkt hat und ich glaube wir können alle recht zufrieden sein, in welch' erfreulicher Weise dieselbe verlaufen ist.

Der Vorsitzende des D. P. V., Herr Ökonomierat Späth, hat bereits in Aussicht gestellt, daß der Verein vor der Generalversammlung in Kassel sich noch einmal zu einem Meinungsaustausch in einem anderen Orte Deutschlands versammeln wird, was wir nur mit Freude begrüßen können.

Wenn wir uns daher hier zusammengefunden haben, so haben wir es unserem Herrn Vorsitzenden zu verdanken, der in so liebenswürdiger Weise der Einladung Erfurts Folge gegeben und Sie alle hier zusammengerufen hat.

Es war ein Akt der Erhöhung für den Verein, als unser Herr Vorsitzender in Stuttgart die Leitung desselben unter der Bedingung übernahm, daß Herr Direktor Lucas zum Geschäftsführer des Vereins gewählt wurde und es ist der an demselben Tage von Herrn Direktor Lucas ausgesprochene Wunsch, daß in Zukunft Friede und Einigkeit im Verein herrschen möge, in Erfüllung gegangen.

Wir haben damals viel Glück gehabt, daß ein Vertreter Norddeutschlands zum Vorsitzenden und ein Vertreter Süddeutschlands zum Geschäftsführer gewählt worden ist und ich glaube meine Herren, wir sind alle zweifellos der Überzeugung, daß sich der D. P. V. unter der Leitung recht gut befindet.

Dieser Umstand giebt uns Veranlassung, unserem Vorsitzenden, Herrn Ökonomierat Späth und unserem Geschäftsführer Herrn Direktor Lucas den wärmsten Dank zu sagen und ich bitte Sie, sich zum Ausdruck dieses Dankes von Ihren Plätzen zu erheben und mit mir einzustimmen in den Ruf:

Unser Vorsitzender, Herr Ökonomierat Späth und unser Geschäftsführer, Herr Direktor Lucas, sie leben hoch! — und nochmals hoch! — und immer hoch!

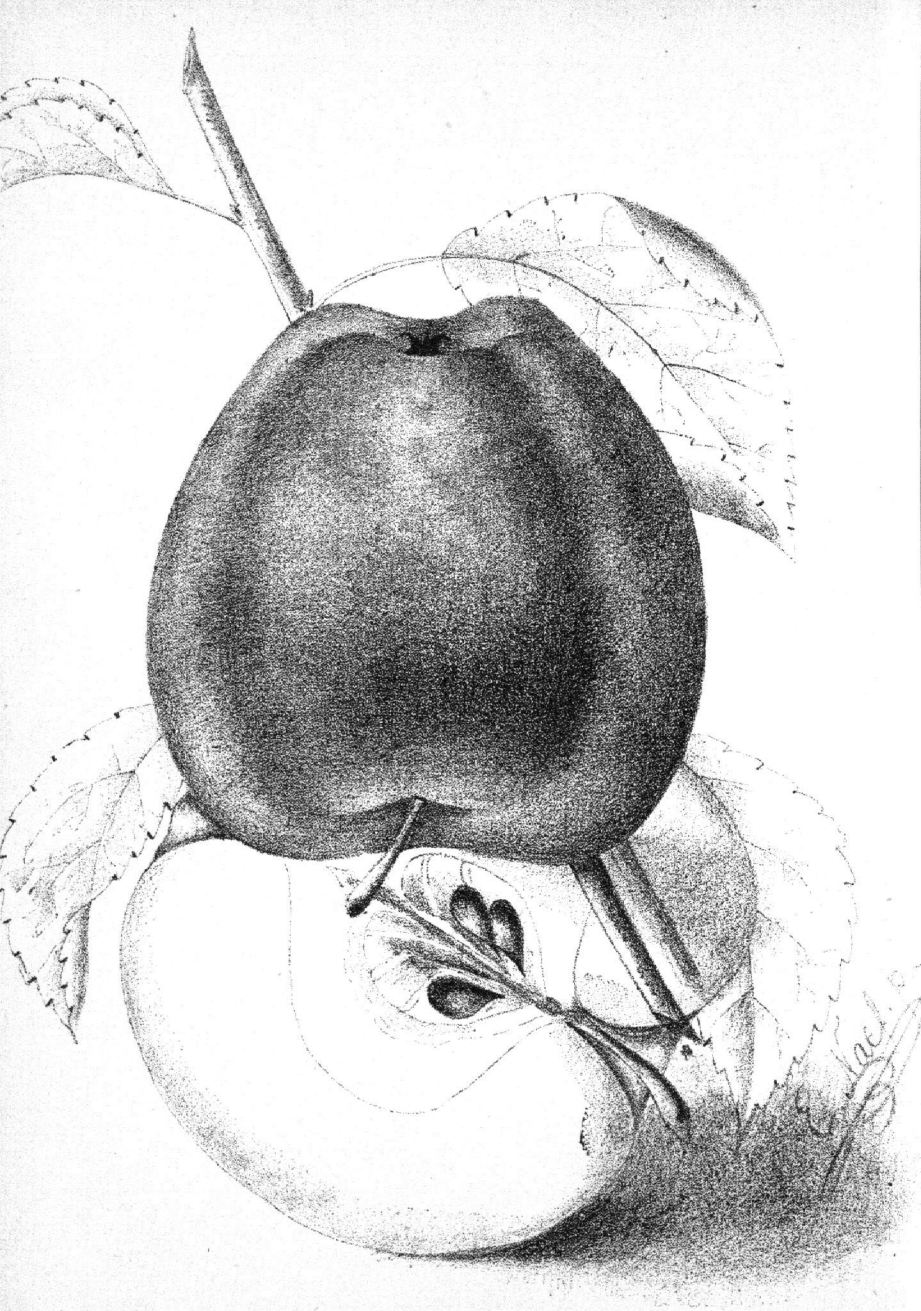
Die Versammlung stimmt lebhaft in den Hochruf ein.

Der Vorsitzende dankt in seinem und im Namen des Herrn Direktor Lucas herzlich und bringt der Stadt Erfurt mit lebhafter Unterstützung der Versammlung ein dreimaliges Hoch.

Hierauf schließt der Vorsitzende mit einem begeistert aufgenommenen Hoch auf Se. Majestät den Kaiser die Versammlung des D. P. V. in Erfurt.

Berichtigung.

Im August-September-Monatsheft muß es auf Seite 187 statt Steinbach b. Mittelstadt in Hessen heißen: Steinbuch Post Michelstadt i. Odenwald, Hessen.



Roter Oster-Calvill.

Der rote Oster-Calvill.

Mit schwarzer Abbildung.

Calv. XI (X) 2 b *—**—††, d. h. ein zugespitzter, bisweilen rundlicher, gefärbter Winterapfel, gut bis recht gut, für Tafel und Wirtschaft.

Zu den noch weniger bekannten, oder besser gesagt weniger verbreiteten schönen Winteräpfeln gehört der rote Oster-Calvill. Wie schon der Name sagt, ist derselbe sehr dauerhaft, ja er hält lange bis nach Ostern. In den Gegenden, in denen er mehr verbreitet ist, wie z. B. im Neckarthal bei Stuttgart, in einzelnen Gegenden von Sachsen, ist er sehr beliebt und gilt als ein sehr wertvoller Markt- und Handelsapfel.

Die Frucht ist von mittlerer Größe, etwas zugespitzt, stielbauchig, nur mäßig stark gerippt.

Die Schale ist glatt, oft geschmeidig, von grüngelber Grundfarbe, die jedoch rein fast nie hervortritt, da die ganze Frucht mit einer bald helleren, bald dunkleren leberfarbigen Röte überzogen ist. In dieser Röte finden sich zuweilen dunklere, bandartige Streifen, welche jedoch wenig ins Auge fallen. Einzelne Rostfiguren sind nicht selten.

Das Fleisch ist gelblich, oft grünlich-gelb, unter der Schale etwas gerötet, von angenehmem, schwach himbeerartigem Geschmack, zart, jedoch ohne besonderes Gewürz. Die Kernhausadern bald grünlich, bald rötlich.

Der Baum wächst mittelstark, wird nicht sonderlich groß, ist frühzeitig und sehr fruchtbar, dabei nicht empfindlich.

Eine systematische Beschreibung dieser guten Frucht findet sich in Engelbrechts, Deutschlands Apfelsorten Nr. 47 und im Illustr. Handbuch der Obstkunde Nr. 7.

Fr. L.

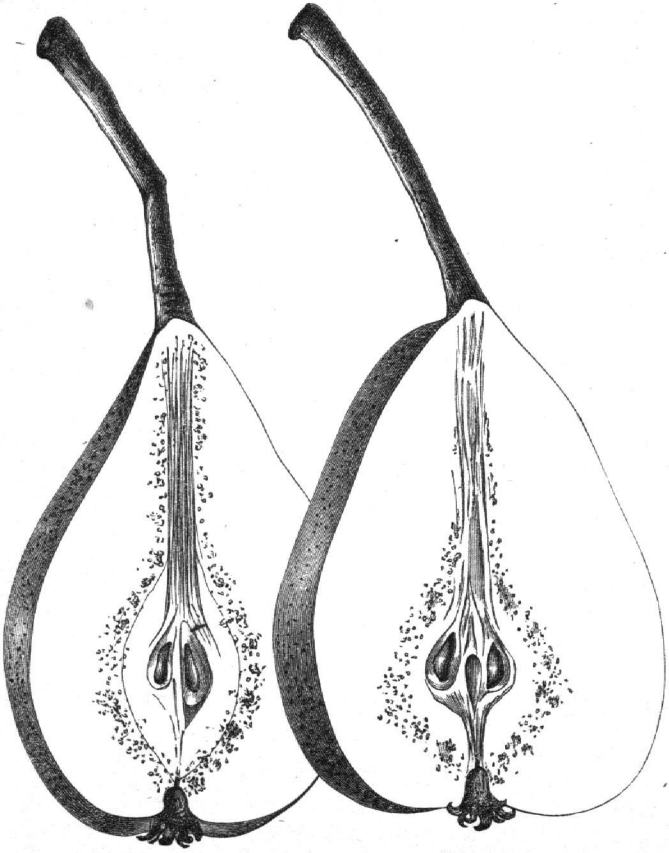
Die Frühbirne von Jodoigne. Précoce de Jodoigne.

Mit Durchschnittszeichnungen.

Von C. Mathieu, Charlottenburg.

Unter den Frühbirnen, welche Ende Juli bereits zum Genusse reif sind, möchte ich außer der Juli-Dechantsbirne, der grünen Magdalene, der Bunten Julibirne, André Desportes, Lübecker Prinzessin, Koolstock, Blanchet Claude (Claude Blanchet), u. s. w., die Frühbirne von Jodoigne, wegen ihres flotten, kräftigen Wuchses und reichlichen Tragbarkeit für die Nähe und für den Absatz an größeren Städten empfehlen. Sie ist wohl noch gar nicht bekannt und nur in Belgien in Kultur, da sie eine v. Mons'sche Züchtung ist und nur in dem v. Mons'schen Verzeichnisse seines Gartens vorkommt.

Die Frucht iſt ziemlich groß, kegelförmig bis birnförmig, ſehr lang geſtielt, der Bauch ſitzt nach dem Kelche zu, um den die Frucht ſich gleichmäßig abrundet, ſo daß die Frucht auf dem Kelche ſteht. Der Stiel iſt ſehr lang, kräftig, am Grunde fleiſchig, mit Fleiſchwulſten verſehen, wie eingefleckt in die Frucht. Die Schale iſt grün bis blaßgrün in der Reife,



durch mehr oder weniger ſtarke Roſtanflüge und Roſtfiguren rauh anzufühlen, mit feinen, weißlichen Punkten. Das Fleiſch iſt grünlichweiß, in der Reife weiß, ziemlich ſaftreich, wohlſchmeckend, ohne Steinchen. Kelch offen, in flacher Einſenkung, Kelchblättchen lang, aufrecht, ſteif; Kernhaus geſchloſſen, rundliche, zugeſpitzte, ſchwarze, teils ausgebildete, teils

taube Kerne enthaltend. Reife Ende Juli, in diesem Jahre waren am 28. Juli die ersten Früchte reif und fielen ab.

Der Baum ist sehr kräftig wachsend, schön aufrecht in die Höhe gehend und, hübsche, regelmäßige Pyramiden bildend, auf jeder Unterlage gedeihend und für alle Formen passend; für das Baumfeld sehr geeignet als Hochstamm. Die Blätter sind dunkelgrün, groß, lanzettlich, zurückgeschlagen oder gekrümmt stark gesägt, Mittelnerv kräftig hervortretend, hellgrün.

Wie alle Frühbirnen muß die Frucht einige Tage vor der vollständigen Reife geerntet werden, da vom Baume selbst genossen, dieselbe mehlig, selbst teigig wird.

„Briggs Maipfirsich".

Von Hofgärtner Fießer.

Wenn mein wunderschöner „Roter Juni-Apfel" erst im Juli reift und die „August-Roußlet" erst im September gegessen werden kann, so bin ich nicht so sehr darüber erstaunt, denn von einem Monat zum andern ist kein großer Sprung. Aber ein Pfirsich im Freien wird bei uns nicht reif im Monat Mai und auch nicht in Frankreich bis hinunter in die Gegend von Orleans.

Dem Mister Brigg können wir deshalb doch nicht zürnen, wenn er seinen Pfirsich „Mai-Pfirsich" tauft, denn der gute Mann wohnt da unten in Florida in dem Pfirsich-Eldorado, wo auch die Sorten Alexander, Amsden, Waterloo, Wilder, Cumberland, Saunders 2c., alle im Wonnemonat Mai die vollständige Reife erlangen.

„Briggs Mai" wird hier stets mit den oben genannten Sorten um Mitte Juli geerntet, denen er auch in Größe und Farbe ziemlich gleicht. Ich finde ihn eher noch dunkelroter als die genannten Sorten, deshalb stimmt die Beschreibung in Beantwortung der Frage „die Frühpfirsiche betreffend", Seite 189 in Nr. 8 und 9 der Pom. Monatshefte, nicht.

Ebenso auch nicht, was dort von dem früheren „Silber-Pfirsich" gesagt ist. Dieser Pfirsich ist nicht der früheste von allen, sondern der späteste von den frühen, er kommt zu gleicher Zeit wie Rivers und Hales, oft noch später, ist also ein guter August-Pfirsich.

Wenn ich nun doch einmal am Richtigstellen bin, so möge es mir Herr Direktor Lucas nicht übel nehmen, daß es mir auffiel, in Nr. 7 der Pom. Monatshefte unter der langen Überschrift „Rote Maipfirsich von Brigg" auch die ebenso lange Übersetzung „Rouge de May de Brigg" zu finden. Unsere Aufgabe ist es doch, alle für das Gesamtpublikum unverständliche Bezeichnungen unserer Obstsorten zu entfernen und da „Briggs Mai" in Amerika das Licht der Welt erblickte, so finde ich die französische Benennung vollständig überflüssig.

Wir arbeiten für ein deutsches Publikum und zwar vorwiegend für denjenigen Teil, der mit der französischen Sprache und Gebräuche auf sehr gespanntem Fuße steht und je kürzer, einfacher und verständlicher wir unsere

Früchte und sonstige Handelsartikel benennen, desto leichter und größer ist die Verbreitung derselben. Wir wollen deshalb in Zukunft einfach nur „Briggs Maipfirsich" sagen, das wird vollständig genügen Wie lange wird es noch dauern, bis unsere Zimmer- und Gartendekorationspflanzen auch mit deutschen Namen in den Handel kommen?

Anmerkung der Redaktion. Für die Richtigstellung des Namens „Rote Maipfirsich von Brigg" sind wir Herrn Hofgärtner Fießer sehr dankbar. Es ist richtig, daß man stets den kürzesten Namen wählen sollte. Daß in Klammern der französische Name beigesetzt wurde, hatte seine Ursache darin, weil wir meistens diese Neuheiten über Frankreich erhalten und in einer großen Anzahl deutscher Kataloge gerade der genannte Name gefunden wird.

Obstschutz.

Von Institutslehrer Zwiesele.

1. Vor einiger Zeit wurde uns ein Schächtelchen mit kleinen, unreifen Äpfeln, welche alle angefressen, ja manchmal ziemlich tief ausgehöhlt waren, eingeschickt. Der Einsender teilte uns mit, daß beinahe alle an seinen Spalieren hängenden Äpfel so zugerichtet seien, wie diese. Den Urheber des Schadens schickte der Baumgärtner gleich in mehreren Exemplaren mit, und fragte an, was das sei. Die eingesandten Schädlinge waren kleine, kaum 1 cm. lange, niedliche, stark behaarte Käferchen mit braunen Flügeldecken und grünem Halsschild und Kopf. Wir teilten dem Anfragenden sofort mit, daß es der Gartenlaubkäfer (Phyllopertha horticola Kirb.) sei, um den es sich hier handle. Da dieser Käfer überhaupt sehr verbreitet und jedes Jahr häufig ist, soll er hier kurz beschrieben werden: Der Gartenlaubkäfer ist ein Verwandter des Maikäfers und gehört mit diesem in die Familie der Blatthornkäfer (mit geblätterten Fühlern) und zwar zur Gattung der Laubkäfer. Im Frühjahr zeigt er sich schon im Mai und benagt Blätter und Blüten der Obstbäume, besonders aber der Rosen. Außerdem treibt er auf Brombeeren, Liguster oder Rainweide, Hornstrauch, Weiden und anderen Sträuchern sein Wesen. Gewöhnlich leben viele dieser Käfer in großer Gesellschaft beisammen und scheinen ihr Vergnügen daran zu haben, zu Klumpen vereinigt sich auf blühenden Sträuchern herumzubalgen oder einzeln im Sonnenschein umherzufliegen.

Haben an den Obstbäumen junge Früchte angesetzt, so machen sie sich über diese her und beraugen dieselben in der anfangs erwähnten Weise. Bis in den September hinein kann man sie antreffen. Ihre Larven leben, ähnlich wie die Engerlinge, im Boden von den zarten Wurzeln verschiedener Sträucher und Kräuter, ja sogar in Blumentöpfen sollen sie sich aufhalten. Noch im ersten Jahr ihres Lebens verwandeln sie sich, während die Engerlinge bekanntlich 4—5 Jahre im Boden hausen, ehe sie ins Puppenstadium eintreten. Im andern Frühjahr kommen die Käfer zum Vorschein.

Will man letzteren zu Leibe rücken, dann ist es wohl das beste, sie morgens früh von den Bäumen zu klopfen, zu sammeln und zu töten.

Der Gartenlaubkäfer heißt auch Gartenkäfer, Johanniskäferchen, Weinblattkäfer, Rosenkäferchen, und manchmal verwechselt ihn der Unkundige mit dem Junikäfer (Rhizotrogus solstitialis), wiewohl dieser viel größer ist, ganz andere Färbung (eine gelbbraune) zeigt und den Obstbäumen unseres Wissens noch nie geschadet hat.

2. In letzter Zeit schrieb ein Baumschulbesitzer ans Pomologische Institut dahier und bat, ihm mitzuteilen, welches Insekt folgenden Schaden in seiner Baumschule verursacht hätte: „Schon im Juni begannen die meisten Blätter auf meinen Obstbäumen dürr zu werden und abzufallen, so daß jetzt fast alle Bäume ihrer Blätter beraubt sind.“ Wir untersuchten die eingesandten Blätter und fanden an allen, daß die Blattstiele, kurz vor Übergang zur Mittelrippe des Blattes, sämtlich eine kleine Geschwulst zeigten. Brach man die Stiele an dieser Stelle durch, so waren sie inwendig hohl und gelbbraun gefärbt. Von einem Insekt war aber keine Spur darin zu treffen. An der Höhlung konnte zwar ganz deutlich ersehen werden, daß sie von einem Tier ausgefressen war. Nun der Blattverderber, um den es sich hier handelt, ist die Larve eines kleinen Rüsselkäfers, nämlich von Rhynchites alliariæ Gyll, dem Blattrippenstecher. Dessen Weibchen nagt ein Loch in den Blattstiel und legt ein Ei hinein. Bald schlüpfen winzige Larven von weißer Färbung aus, die entweder im Blattstiel oder in der Mittelrippe weiterfressen, bis sie erwachsen sind. Dann bohren sie sich heraus und verpuppen sich in der Erde. Die befallenen Blätter krümmen sich nach unten, trocknen ein und fallen, da sie nicht mehr genügend Nahrung erhalten, bei der leisesten Berührung und dem leichtesten Windzug ab. Professor Taschenberg beobachtete, daß in einer Apfelbaumschule an einzelnen Bäumen sämtliche Blätter in dieser Weise zugerichtet waren und schon mitten im Sommer abfielen. Also ganz ähnlich wie in dem hier mitgeteilten Fall. Der Käfer ist schwarz, metallisch glänzend und 3,5 mm lang. Sein Rüssel ist kurz und dünn. Im April und Mai treibt er sich auf verschiedenen Bäumen umher, auch auf Obstbäumen, und nagt junge Triebe durch.

Urteil über die Syphonia-Spritze von dem Sachverständigen der Kgl. Zentralstelle in Weinbauangelegenheiten, Herrn Stadtrat Weckler-Reutlingen.

Auch diesen Sommer zeigten sich in unsern Weinbergen bedenkliche Spuren der seit Jahren so zerstörend wirkenden Blattfallkrankheit. Ich ließ mir daher angelegen sein, meine Weinberge so bald wie möglich durch Bespritzen mit der bewährten Kupferkalkmischung gegen den schlimmen Feind zu schützen, was mir nicht nur heuer, sondern seit mehreren Jahren gelungen ist. Obwohl ein Unterschied zwischen bespritzten und nicht bespritzten Reben auch diesen Herbst wieder zum größten Nachteil der letzteren deutlich wahrnehmbar ist, so können sich jetzt noch viele unserer Weinbergbesitzer

nicht entschließen, von diesem bewährten Mittel Gebrauch zu machen, hauptsächlich weil sie den Aufwand an Arbeitszeit scheuen, auch vielfach mit den zur Anwendung gebrachten Rebspritzen nicht immer die besten Erfahrungen gemacht wurden. Auch die von mir verwendeten Maschinen fielen nicht immer zu meiner Befriedigung aus. Im Laufe des Frühjahrs empfahl mir jedoch Herr Direktor Lucas vom Pomol. Institut die von Mayfarth in Frankfurt a. M. gefertigte Maschine „Syphonia", welche ich dann auch zur Anwendung bringen ließ. Die hiebei erzielten Resultate befriedigten in überraschender Weise. Nicht nur ist ihre leichte Handhabung hervorzuheben, wodurch die Arbeit außerordentlich gefördert wird, sondern auch die Verteilung der Flüssigkeit auf die Blätter geschieht so vollständig und gleichmäßig, daß der Erfolg der Arbeit heute ersichtlich und jedenfalls ein durchschlagender ist.

Diese Maschine kann daher allen Weinberg- und Gartenbesitzern bestens empfohlen werden.

Anmerkung der Redaktion. Die Firma Mayfarth überließ dem Pomologischen Institut zu Reutlingen oben genannte Syphonia-Spritze und hat dasselbe bei den selbstangestellten Versuchen stets die allerbesten Resultate erzielt. Wer die Spritze sah und damit arbeitete, war von der Leistungsfähigkeit derselben außerordentlich überrascht.

Die zerlegbare Doppel-Spitz-Leiter.

Auf Seite 180, Heft 8 und 9 dieser Zeitschrift gaben wir eine Abbildung mit kurzer Beschreibung der oben genannten Leiter. Da uns dieselbe interessierte, ließen wir alsbald eine solche mit 9 Sprossen kommen und haben sie nun vielfach angewandt. Wenn der Erfinder glaubt, in seinem Fabrikat dem praktischen Gärtner etwas besonders zweckmäßiges geliefert zu haben, so täuscht er sich. Die Leiter hat wohl den Vorteil, daß sie, weil oben ganz spitzig zulaufend, sicher steht; jedoch kann man die obersten zwei Sprossen so gut wie gar nicht mehr benutzen, da sie dort so schmal sind, daß man nur einen Fuß aufsetzen kann. Dies macht die Leiter höchst unbequem. Das Zusammenstecken derselben durch das Ineinanderhacken ist ja ganz sinnreich, jedoch ist das Einstecken des kleinen Stiftes mühsam und unbequem und bald wird derselbe lose und fällt von selbst heraus, wodurch die Sicherheit der Leiter bedeutend vermindert wird.

Fr. L.

Rundschau.

Die Gartenbauausstellung in Mainz. Eine der schönsten in diesem Jahr abgehaltenen Ausstellungen dürfte wohl die große allgemeine deutsche Gartenbauausstellung zu Mainz gewesen sein. Es würde zu weit führen, wollten wir hier die ganze Ausstellung näher betrachten, und so wollen wir nur in Kürze auf die Abteilung „Obst und Obstbäume" eingehen. Eine prächtige Ausstellung feinen Obstes

darf diese im wahren Sinne des Wortes genannt werden, da gerade nur die edlen Früchte des so herrlichen Rheingaues hier zur Ausstellung kamen. Da waren es in erster Linie die prächtigen Sammlungen der Herren Baron Eduard von Lade auf Villa Monrepos zu Geisenheim, dann die der Kgl. Gärtner-Lehranstalt in Geisenheim mit seinem außerordentlich reichhaltigen und lehrreichen Sortiment; beide hatten außer Preisbewerbung ausgestellt.

Den ersten Preis erwarb sich das sehr schöne sowohl durch Kultur als Sortenächtheit sich auszeichnende umfangreiche Sortiment des Rheingauer Vereins für Obst-, Wein- und Gartenbau, welches die wertvollsten und gangbarsten Handelssorten von Apfel und Birnen im Rheingau ausstellte. Sehr schöne und vorzüglich durch richtige Bezeichnung hervorragende Sortimente wurden ausgestellt von den Herren Gebr. Siesmayer-Bilbel, Herrn C. H. Wellmann, Frankfurt-Sachsenhausen, Obstbauverein Laubenheim, den Herren Heinrich Beth, Worms, Direktor Böhm, Frankfurt, Hermann H. Wiesner. Kessenich bei Bonn, A. Rebmann, Eltville, J. Rolletter, Mittelheim, Franz Arnet, Hofheim a. T., A. Pawlitzky und Moeller, Wiesbaden, Th. Windisch, Mainz.

Außerdem waren noch sehr viele, äußerst hübsche Sammlungen von kleinerem Umfang vorhanden, die aber alle durch wunderschöne Früchte sich auszeichneten.

Die Konkurrenz in Baumschulen-Artikeln war äußerst reich und hatten einige Etablissements wie die der Herren Müller, Langsur, Goos und Könemann, Nieder-Walluff, Ernst Lüttich, Oberursel, J. Chr. Möller, Biebrich, Karl Mauch, Heilbronn, A. Pawlitzky und Moeller, Wiesbaden, F. H. Wiesner, Kessenich bei Bonn sehr schön und reich ausgestellt. Auch hier war noch eine ganze Anzahl kleinerer Aussteller, welche gegenseitig miteinander wetteiferten und fast durchweg hübsche Ware vorführten.

Mißfallen hat mir bei dieser Abteilung der Ausstellung nur, daß die größte Zahl der ausgestellten Hochstämme zwei und dreijährige, ja noch ältere Kronen hatten. Dieselben waren vielfach mangelhaft geschnitten, so daß die Kronenbildung anstatt durch den ersten Schnitt verbessert, verschlechtert wurde. Bei späteren Konkurrenzausschreibungen dürfte es vielleicht von Wert sein, das Alter der Kronen vorzuschreiben, das Publikum, welches die Sache weniger versteht, hält einen Baum mit recht starkem Stamm und 3- oder 4jähriger Krone, wenn dieselbe noch so sehr zerschnitten ist, für wertvoller, als einen schönen Hochstamm mit einjähriger Krone, während im wahren Sinne des Wortes der letztere weitaus empfehlenswerter ist.

Auch eine Sammlung hübscher Topfobstbäume mit reichlichen Früchten war von Martin Küfer in Laubenheim ausgestellt, ebenso sei noch einer Gruppe Weinreben in Töpfen und Körben mit reichen Trauben behangen, rühmlichst erwähnt.

Fr. L.

Auszug aus dem Jahresbericht des Obst- und Gartenbauvereins zu Oldenburg i. Gr. für das Jahr 1893. Aus dem übersandten Bericht ersieht man, daß der Verein auch in diesem Jahre nach Kräften bestrebt war den Obst- und Gartenbau zum Wohle der Bevölkerung zu heben und zu höherer Blüte zu bringen. Im Laufe des verflossenen Jahres sind 8 Versammlungen abgehalten worden. In den Sommermonaten wurden Ausflüge und Besichtigungen von Gärten, gärtnerischen Anlagen 2c. außerhalb Oldenburgs unternommen. Trotzdem die Versammlungen sich eines zahlreichen Besuches nicht gerade zu erfreuen hatten, hat doch der Zuwachs an Mitgliedern sich wesentlich vermehrt, und ist der Verein am Schlusse des Jahres 215 Mitglieder stark. Die Mitgliederzahl hat sich in einem Zeitraum von 7 Jahren mehr als verdreifacht; denn im Jahre 1886 zählte derselbe nur 64 Mitglieder. Erfreulicherweise läßt der stete Zuwachs darauf schließen, daß die Bestrebungen des Vereins anerkannt werden.

In den Versammlungen wurden manigfache Themata besprochen und ebenso interessante Vorträge vom Vorstand, wie von einzelnen Mitgliedern gehalten. Besonders lebhafte Debatten entspannen sich in der 1. Versammlung, 11. Januar, über Barometer-Schwankungen und Temperatur-Bewegungen des verflossenen Jahres und knüpfte sich daran eine Debatte über den Einfluß des Wetters auf die Ausbildung und Haltbarkeit des Obstes. — Ein interessanter Vortrag wurde dem Verein

durch Herrn Garteninspektor Ohrt: „Über Ursprung und Geschichten der Kulturpflanzen“ zu teil und findet besonders die Kartoffel darin eine eingehende Besprechung. Auch über Verweichlichung der Obstbäume, eine von Prof. Dr. Sorauer veröffentlichte Notiz, wurde in der Versammlung besprochen. Das in neuester Zeit so vielfach in Versammlungen erörtete Thema: Über künstliche Düngung der Obstbäume“ erfreute sich lebhaften Debatten. In einer späteren Versammlung wurden auch die für Chicago bestimmten Pläne der Großherzoglichen Anlagen und Gärten, sowie Ansichten und Bilder der schönsten Partien aus demselben ausgestellt, wobei die nötigen Erläuterungen und die Entwickelungsgeschichte des Schloßgartens mitgeteilt wurden. Im September wurde für das Amt Oldenburg im Ziegelhof eine Bezirkstierschau abgehalten, womit man gleichzeitig eine Obst- und Gemüseausstellung verbunden hatte. Dieselbe wurde von Mitgliedern des Obst- und Gartenbauvereins gut beschickt und erfreute sich eines zahlreichen Besuches. Im Oktober desselben Jahres hielt Herr von Uslar aus Hannover einen höchst instruktiven Vortrag über Schnitt und Behandlung des Weinstocks am Spalier, zahlreiche Handzeichnungen an der Wandtafel trugen wesentlich zum Verständnis des Vortrages bei. — Fast jede Versammlung bot Interessantes und Lehrreiches.

Dritter Jahresbericht der deutsch-schweizerischen Versuchsstation und Schule für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädensweil 1892/93, zugleich Programm für das Jahr 1894. Der uns übersandte Jahresbericht der deutsch-schweizerischen Versuchsstation und Schule für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädensweil enthält außer dem Schulberichte auch zahlreiche Aufzeichnungen und Resultate über angestellte Versuche, Beobachtungen und Untersuchungen, die seitens des Lehrpersonals ausgeführt wurden.

Wir erwähnen folgende Kapitel, welche in dem umfangreichen Bericht eingehende Besprechung finden:

Der Feldobstbau, der Weinbau, der Gartenbau, die Landwirtschaft, die Bienenzucht, die permanente Ausstellung, Versuche über Obstverwertung, als Obstweinbereitung, Herstellung von Beerenweinen, Dörren des Obstes, Einmachen von Obst und Gemüse. Auch Versuche in den Obstgärten, Weinbergen und Kellern über Düngung, Unkrautvertilgung, Bekämpfung der Peronospora, Weinbereitung und Behandlung, Einfluß reicher Stickstoffzufuhr auf die Assimilation und Atmung der Pflanzen, Einwirkung anhaltender Trockenheit auf Reben und Obstbäume, Einfluß der aufgespritzten Kupferpräparate auf die Rebblätter, Züchtung neuer Obstsorten. Heranzucht von Reben, welche der Reblaus widerstehen, Veränderungen, welche das Obst beim Faulen erleidet, Untersuchungen über das Erfrieren der Pflanzen, Wirkung des Frühjahrsfrostes und die Behandlung der dadurch beschädigten Reben, Vergiftungserscheinungen an Pflanzen und viele andere Kapitel bieten reichhaltigen und lesenswerten Stoff, so daß es von jedem Obst-, Wein- und Gartenbau-Interessenten mit Interesse gelesen werden dürfte.

Das Pomologische Institut in Reutlingen. Die Frequenz ist stets eine sehr rege; an dem Sommer-Obst- und Baumwärterkursus, der Anfang März begann, beteiligten sich 67 Schüler und Hospitanten aus den verschiedensten Gegenden Deutschlands und des Auslandes, davon waren 10 Hospitanten, 16 Schüler der höheren Lehranstalt für Pomologie und Gartenbau, 17 Schüler der Obst- und Gartenbauschule, 3 Schüler des Obstgärtnerkursus. Wie in andern Jahren, so ließ auch die Kgl. Württembergische Zentralstelle für die Landwirtschaft einen Baumwärterkursus abhalten, der von 15 Schülern der Kgl. Zentralstelle besucht wurde, 3 wurden von dem landwirtschaftlichen Verein für Schwaben und Neuburg gesandt, 1 von Vorarlberg und 2 aus Württemberg.

Von den Schülern stammen aus Baden 3, Bayern 6, Böhmen 1, Frankreich 1, Hamburg 1, Hohenzollern 2, Kroatien 1, Lippe 1, Preußen 10, Pfalz 1, Rußland 2, Sachsen 1, Slavonien 1, Siebenbürgen 1, Türkei 1, Thüringen 2, Ungarn 1, Vorarlberg 1, Württemberg 30. Die Gartenbauschule in Unterlenningen wurde von 6 Schülern besucht.

Handelsbericht.

Die Ein- und Ausfuhr von Obst und Obstprodukten in bezw. aus dem deutschen Zollgebiete während des Dezenniums 1884—1893.

Von Karl Reichelt-Friedberg in Hessen.

Die Obstproduktion hat im Dezennium 1884—1893 weder mit dem Konsum noch mit der Bevölkerungszunahme Deutschlands Schritt gehalten, trotzdem insbesondere seit 1883 reges Leben im Interesse des Obstbaues herrscht. Es wurde nämlich pro Kopf der Bevölkerung im Durchschnitt pro Jahr für 18 Pfennig frisches Obst eingeführt. Wenn man annimmt, daß Deutschland ein schlechtes Obstjahr hat, wenn der Import von frischem Obste 90 000 Tonnen übersteigt, so fallen in das Dezennium 1883—1892 im ganzen fünf schlechte Obstjahre, während von 1880—1889 nur zwei Fehljahre zu verzeichnen sind, weshalb auch in diesem Zeitraum nur für 14 Pf. pro Kopf und Jahr in Deutschland eingeführt wurde.

Ein- und Ausfuhr von frischem Obst, seit 1. Juli 1888 einschließlich der Beeren zum Genuß, gestaltet sich wie in nachfolgender Übersicht (Tabelle I) angegeben ist.

Tabelle I.

Jahr	Einfuhr von frischem Obst		Ausfuhr von frischem Obst	
	in Tonnen à 1000 Kilo	geschätzter Wert in Mark	in Tonnen à 1000 Kilo	geschätzter Wert in Mark
84	62 748	11 295 000	30 286	6 360 000
85	70 386	13 373 000	26 025	5 720 000
86	97 391	20 452 000	19 078	4 579 000
87	103 717	22 818 000	12 718	3 052 000
88	70 339	12 661 000	27 649	6 083 000
89	68 725	16 891 000	18 979	7 034 000
90	92 144	18 823 000	29 030	11 716 000
91	120 384	15 727 000	23 522	9 378 000
92	96 178	17 317 000	10 347	3 935 000
93	94 058	16 940 000	17 887	6 802 000
Summa	876 070	166 297 000	215 521	64 659 000
Durchschn. pro Jahr	87 607	16 629 700	21 552	6 465 900

Daraus ergiebt sich, daß Deutschland im Durchschnitt pro Jahr 66 055 Tonnen frisches Obst im Werte von 10 163 800 Mark mehr ein- als ausgeführt hat. Ferner*) (Fortsetzung des Textes S. 239.)

*) Es werden diese einzelnen Perioden nur angegeben, um zu zeigen, wie variabel diese Zahlen sind und wie verschiedenartig dieselben benützt werden können, je nachdem die Kombination der Jahre erfolgt.

Tabelle II.

Ein- und Ausfuhr von frischem Obst in bezw. aus dem freien Verkehr des deutschen Zollgebiets in Tonnen à 1000 Kilo.

a. Einfuhr aus

	Belgien	Dänemark	Frankreich	Großbritannien, Gibraltar, Malta	Italien	den Niederlanden	Norwegen und Schweden	Österreich-Ungarn	Portugal und Spanien	Rußland	der Schweiz	Brasilien	den Vereinigten Staaten von Amerika	Britisch Ostindien	allen übrigen Ländern, den Freihäfen, Zollausschluß
1890	1 752	120	386	43	3 708	2 639	2 347	45 609	34	447	34 689	11	331	3	25
1891	1 719	32	477	23	2 122	3 167	1 210	88 056	55	722	22 447	6	340	—	8
1892	11 979	89	918	44	2 526	6 245	2 450	29 890	95	178	40 754	23	977	1	9
1893	5 059	—	752	—	2 733	10 835	3 191	46 881	—	—	23 659	—	59	—	—

b. Ausfuhr nach

	Belgien	Dänemark	Frankreich	Großbritannien	Italien	den Niederlanden	Norwegen und Schweden	Österreich-Ungarn	Portugal und Spanien	Rußland	der Schweiz	Brasilien	den Vereinigten Staaten von Amerika	Britisch Ostindien	allen übrigen Ländern, den Freihäfen, Zollausschluß
1890	1 220	738	1 760	20 472	2	1 848	307	883	—	360	1 349	—	1	1	89
1891	281	707	834	17 123	2	1 194	465	599	1	298	1 902	—	2	—	114
1892	160	326	375	6 548	1	661	178	327	—	157	1 585	—	1	—	27
1893	—	517	735	10 328	—	750	—	909	—	—	2 892	—	—	—	—

in der Periode	1878—1887	. . . .	26 550	Tonnen
„ „ „	1879—1888	. . . .	27 653	„
„ „ „	1880—1889	. . . .	34 893	„
„ „ „	1881—1890	. . . .	30 654	„
„ „ „	1882—1891	. . . .	50 489	„
„ „ „	1883—1892	. . . .	57 974	„
„ „ „	1884—1893	. . . .	87 607	„

woraus sich ein Durchschnitt von 44 974 Tonnen Obst ergiebt, welche Deutschland pro Jahr in 1878—1893 mehr brauchte, als es produzierte. Außerdem aber ergiebt sich, daß der Bedarf an Obst in Deutschland fast von Jahrzehnt zu Jahrzehnt bedeutend gestiegen ist, da doch auch die inländische Produktion vermehrt wurde.

Um nun zunächst zu zeigen, woher das Obst stammte, sei in Tabelle II der Ursprungsnachweis geliefert.

Es sei nun dieser Tabelle II noch eine Tabelle III angefügt, welche zeigt, mit wieviel Prozent von der Gesamteinfuhr sich die einzelnen Länder beteiligten.

Es ist daraus ersichtlich, daß Österreich-Ungarn und die Schweiz Hauptlieferanten für frisches Obst nach Deutschland sind und daß der Import aus Amerika, selbst im Jahre 1892, wo bei uns in Oberhessen 100 Kilo Schüttelobst mit 9—10 Mark verkauft wurden, die Einfuhr aus den Vereinigten Staaten von Amerika eine minimale war.

Merkwürdig ist es, daß im Jahre 1893, das für den größten Teil Deutschlands ein sehr gutes Obstjahr war, eine so große Menge Obst eingeführt wurde.

Tabelle IV veranschaulicht Einfuhr und Ausfuhr in bezw. von Deutschland.

Tabelle III.

Land	Prozent der Gesamt-Einfuhr			
	1890	1891	1892	1893
Belgien	1,90	1,42	12,46	5,38
Dänemark	0,13	0,03	0,09	—
Frankreich	0,43	0,39	0,95	0,79
Großbritannien . . .	0,05	0,02	0,05	—
Italien	4,02	1,76	2,62	2 90
Niederlande	2,86	1,80	6,49	11,52
Norwegen und Schweden	2,55	1,01	2,55	3,39
Österreich-Ungarn . . .	49,49	73,15	31,01	49,84
Portugal und Spanien .	0,04	0,05	0,09	—
Rußland	0,48	0,59	0,19	—
Schweiz	37,63	18,65	41,33	25,15
Brasilien	0,01	0,005	0,02	—
Vereinigte Staaten . .	0,36	0,28	1,01	0,06
Britisch Indien . . .	0,003	—	0,001	—
Übrige Länder . . . ,	0,03	0,006	0,009	—

Tabelle IV.

Einfuhr in Tonnen à 1000 Kilo 1893.

	Belgien	Frankreich	Italien	Niederlande	Österreich-Ungarn	Schweden	Schweiz	Vereinigte Staaten	Summa
Januar	256,4	2,6	32,6	106,7	30,9	4,8	39,9	4,5	492,9
Februar	1129,2	14,3	64,9	320,8	93,9	0,7	435,5	3,2	2080,0
März	383,3	27,1	96,2	43,3	52,8	—	226,0	7,8	854,0
April	195,3	3,4	34,4	11,2	20,7	4,8	68,0	1,8	363,9
Mai	4,5	74,4	68,6	1,5	91,8	5,4	15,2	6,5	291,4
Juni	10,3	88,4	622,3	239,4	235,9	—	16,9	0,1	1229,9
Juli	328,4	113,2	788,0	544,8	1528,1	0,1	49,6	—	3377,0
August	459,8	317,2	702,4	1486,3	5669,1	206,2	77,9	—	9103,1
September	608,0	35,2	136,9	2341,0	10186,2	2613,3	3412,7	—	19446,3
Oktober	670,3	35,0	40,8	3204,1	19377,0	323,3	16426,5	0,9	40186,1
November	606,3	25,8	37,8	1845,4	7219,3	31,7	2272,0	10,5	12332,3
Dezember	407,1	15,0	108,2	690,0	2375,6	0,4	618,6	23,2	4301,5
	5058,9	751,6	2733,1	10834,5	46881,2	3190,7	23658,8	58,5	94058,3

Ausfuhr in Tonnen à 1000 Kilo 1893.

	Dänemark	Frankreich	Großbritannien	Niederlande	Österreich-Ungarn	Schweiz	Summa
Januar	0,2	5,5	0,7	2,4	1,1	1,8	144,7
Februar	0,0	14,5	11,0	0,2	2,9	11,1	44,5
März	0,3	8,4	31,2	7,3	26,0	9,4	88,1
April	0,2	2,1	—	0,4	25,6	9,2	43,4
Mai	2,1	7,2	58,5	9,5	9,7	67,8	164,1
Juni	15,0	98,1	536,7	105,7	40,0	1032,6	1905,1
Juli	61,9	66,4	1624,6	195,2	231,5	571,8	2820,5
August	181,5	92,1	2967,5	261,5	91,1	340,9	4040,6
September	183,5	152,4	2816,9	81,4	214,9	290,6	3995,1
Oktober	60,5	87,3	1106,1	29,4	156,8	287,4	2134,4
November	6,4	126,9	393,7	29,6	69,6	118,9	1242,0
Dezember	5,0	74,0	781,4	27,6	39,7	150,2	1264,4
	516,6	734,9	10328,3	750,2	908,9	2891,7	17886,9

Die Ausfuhr von getrocknetem Obst beschränkte sich 1892 auf 116,6 Tonnen, 1893 auf 112 Tonnen.

Von letzteren gingen 32,5 Tonnen nach Dänemark, 8,7 Tonnen nach Frankreich.

Die Einfuhr von 1884—1893 ist in Tabelle V zusammengestellt und der Nachweis, woher Deutschland sein Dörrobst bezieht, in Tabelle VI geliefert. Der Uebersicht halber sei auch dazu wieder in Tabelle VII der Prozentsatz angegeben, mit welchem sich die einzelnen Länder an der Einfuhr beteiligten. Unter „Übrige Länder ꝛc." zählt bis 1893 auch Serbien

Tabelle V.

	Einfuhr von getrocknetem Obst	
	in Tonnen à 1000 Kilo	geschätzter Wert in Mark
1884	21 822	8 074 000
1885	25 292	8 599 000
1886	28 095	8 709 000
1887	31 349	11 599 000
1888	30 030	10 511 000
1889	36 423	10 199 000
1890	26 569	12 354 000
1891	26 590	9 493 000
1892	28 957	11 096 000
1893	32 197	12 338 000

Tabelle VI.

Einfuhr von Obst,[1]) getrocknet ꝛc. oder ohne Zucker ꝛc. zubereitet,[2]) in Tonnen à 1000 Kilo, von

	Belgien	Dänemark	Frankreich	Großbritannien, Gibraltar, Malta u. Cypern	Italien	den Niederlanden	Norwegen und Schweden	Österreich-Ungarn	Portugal und Spanien
1890	540	25	981	113	423	351	38	17 022	23
1891	489	3	845	38	370	425	6	19 609	15
1892	609	10	552	51	481	442	4	16 091	24
1893 [3])	377	?	2108	?	492	940	?	14 773	?

	Rumänien	Rußland	der Schweiz	Brasilien	den Vereinigten Staaten von Amerika	Britisch Ost-Indien ꝛc.	Serbien	allen übrigen Ländern, den Freihäfen u. Zollausschlüssen	Summa
1890	177	323	101	9	2 463	80	?	3 900	26 569
1891	122	594	93	12	1 775	60	?	2 134	26 590
1892	52	30	105	4	3 412	70	4	7 019	28 957
1893	?	?	?	?	2 968	?	10 077	?	32 197

[1]) Seit 1. Juli 1888 einschließlich der getrockneten ꝛc. anderweit nicht genannten Beeren zum Genuß und ausschl. der zerschnittenen u. s. w. Cedraten.

[2]) Nr. 25 der Warengattung im Spezialhandel.

[3]) Tara 10 % zum Zollsatz von brutto 4 Mark 32 141 Tonnen,
" " " " 6 " 56 "

Tabelle VII.

Beteiligung der einzelnen Länder in Prozenten der Gesamteinfuhr von getrocknetem ꝛc. Obst.

	1890	1891	1892	1893
Belgien	2,03	1,84	2,10	1,14
Frankreich	3,69	3,18	1,91	6,55
Italien	1,59	1,39	1,66	1,53
Niederlande	1,32	1,59	1,52	2,61
Österreich-Ungarn	64,06	73,74	55,56	45,88
Rußland	1,21	2,23	0,10	?
Vereinigte Staaten	9,26	6,67	11,78	9,22
Übrige Länder	14,67	8,02	24,24	—
Serbien	—	—	—	31,24

Schließlich seien noch einige Produkte der Obstverwertung angeführt.

Cider.

In Fässern:

	Einfuhr (Zoll 24 M.)	Wert	Ausfuhr	Wert
1892	3,3 Tonnen	1000 Mark	34,0 Tonnen	10 000 Mark
1893	4,3 „	1000 „	44,7 „	10 000 „

In Flaschen:

	Einfuhr (Zoll 48 M.)	Wert	Ausfuhr	Wert
1892	1,0 Tonne	—	106,9 Tonnen	36 000 Mark
1893	0,5 „	—	164,4 „ [1]	56 000 „

Säfte aus Obst und Beeren, nicht alkoholhaltige, ohne Zucker.

	Einfuhr Zoll br. 4 M. Tara 8%	Wert	Ausfuhr	Wert
1892	179,5 Tonnen	98 000 Mark	70,7 Tonnen	4200 Mark
1893	230,2 „ [2]	127 000 „	88,4 „ [3]	5300 „

Die Handelsverträge mit Österreich (1892), Rumänien und Rußland (1894) haben wesentliche Veränderungen in der Verzollung von Obst und Obstprodukten beim Übergang aus einem vertragschließenden Lande in ein anderes nicht gebracht.

Auffallen muß es, daß frisches Obst überall frei passiert, nur nicht nach Rußland. Deutschland läßt russisches Obst frei über die Grenze, aber Rußland erhebt einen Zoll von 40 Kopeken (1,30 M.) auf das Pud (16,38 Kilo) brutto frisches Obst (7,90 M. für 100 Kilo).

Eingemachte, eingedämpfte oder auch eingesalzene Früchte ꝛc. sind bei ihrem Übergang nach Deutschland mit einem Zoll von 60 M. per 100 Kilo

[1]) Davon 80,4 Tonnen nach Westafrika ohne deutsches Schutzgebiet.
[2]) Davon 157 Tonnen aus den Niederlanden.
[3]) Davon 63,4 Tonnen nach Rußland.

belegt. Obst ꝛc. gebacken, gepulvert, blos eingekocht oder gesalzen, Säfte von Obst und Beeren zum Genuß, ohne Zucker eingekocht, mit 4 M. per 100 Kilo.

Bezüglich der Eisenbahntarife wird so leicht eine Änderung nicht durchführbar sein. In Artikel 15 des österreichischen Handelsvertrages heißt es:

„Namentlich sollen die aus dem Gebiete des einen Teiles in das Gebiet des anderen Teiles übergehenden oder das letztere transitierenden Transporte weder in Bezug auf die Abfertigung, noch rücksichtlich der Beförderungspreise ungünstiger behandelt werden, als die aus dem Gebiete des betreffenden Teiles abgehenden oder darin verbleibenden Transporte."

Es bestehen keine direkten Tarife für österreichisches Obst aus Österreich nach Deutschland, wie behauptet wird.

Die Auskunftstelle der Kgl. Preußischen Staats-Eisenbahnverwaltung in Frankfurt teilte mir auf meine hierauf bezügliche Anfrage mit:

„Im direkten Verkehr überhaupt, mithin auch im direkten Verkehr mit Österreich werden die verschiedenen Streckensätze der beteiligten Bahnen aneinandergestoßen und auf die Weise die direkten Sätze gebildet."

Eine Meistbegünstigung für den Transport österreichischen Obstes auf deutschen Bahnen ist also nicht vorhanden.

Im russischen Handelsvertrag scheint man aber — es dürfte das aber für Obst nicht in Betracht kommen — direkte, anderweitig gebildete Tarifsätze bilden zu wollen.

Dort heißt es zu Artikel 19:

„Die vertragschließenden Teile werden einander im Eisenbahntarifwesen, insbesondere durch Herstellung direkter Frachttarife, thunlichst unterstützen. Namentlich sollen solche direkte Frachttarife nach den deutschen Häfen Danzig (Neufahrwasser), Königsberg (Pillau) und Memel zur Vermittelung sowohl der Ausfuhr, als der Einfuhr nach Rußland den Bedürfnissen des Handels entsprechend, eingeführt werden.

Stuttgart, 4. Okt. Der Obstmarkt für Kellerobst in der städt. Reithalle hat einen über alles Erwarten günstigen Verlauf genommen. Die angebotenen Vorräte wurden schleunigst abgesetzt, in Äpfeln konnte die Nachfrage entfernt nicht befriedigt werden. Käufer waren hauptsächlich Offiziere, Beamte, Geschäfts- und Privatleute Für diese ist ein Winterapfel (größte Nachfrage nach Kanada-Reinette und Goldparmäne) weit nützlicher, als die edelste Birne. Je edler, um so mehr Überwachung bedarf diese; sie lohnt sich nur für den Feinschmecker. Eine große Seltenheit war eine Auswahl Winterdechantsbirnen, welche Bäckermeister Schmid, Kronenstraße hier, zur Schau stellte. Die Birne war, trotzdem sie 1893er Gewächs ist, noch vollkommen gesund, frisch, saftig, wenn auch etwas geschrumpft. Von jedem abgeschlossenen Geschäft wird ein Schein dreifach ausgestellt. Der erste ist die Bestellung des Käufers beim Produzenten; der zweite legitimiert den Versand des Produzenten; der dritte dient dem Vereinsausschuß zur Kontrolle; er ist der Vermittler des Geschäftes, das kostenlos geschieht.

Mitteilungen.

Der erste Reblausherd im Saargebiet wurde in der Nähe von Großhemmersdorf (Kreis Saarlouis) entdeckt.

Eine neue Weinverwertung. Ungegorener Traubensaft wird in Kalifornien einem Verfahren, welches die Gärung verhindert, unterzogen, sodann bis zu einer 80 Proz. Zucker enthaltenden honigähnlichen Flüssigkeit konzentriert und in Fässern nach England verschickt, wo er teils von Zuckerbäckern (Konditoreien) verwendet, teils durch Zusatz von Kohlensäure und entsprechende Verdünnung zu einem erfrischenden Getränke umgewandelt wird. Dieses Ersatzgetränk für Wein, welches demselben im Preise ungefähr gleichkommt und, zumal wenn aus dunkelfarbigen Trauben hergestellt, die schöne rote Farbe guten Tyroler-Weins zeigt, hat Herr Johann Freiherr von Prato in Trient nach vielfachen Versuchen, die er zum Teil an der Weinversuchsstation zu Klosterneuburg bei Wien angestellt hatte, sowohl aus südtirolischen wie aus italienischen Trauben hergestellt. Das von ihm erfundene Verfahren schließt jede chemische Beimengung bei demselben aus. Freiherr von Prato, der als Fachschriftsteller über Weinkultur und Weinveredlung bekannt ist, hat zum Schutze dieser seiner Erfindung ein österreich-ungarisches Patent für sein Verfahren erlangt.

Tabaksaft gegen Parasiten. Die französische staatliche Tabakverwaltung hat beschlossen, destillierten Tabaksaft zur Zerstörung von parasitischen Insekten, einer Geisel der Obstbäume und Gemüsepflanzen, anzuwenden. Sie hat die Destillierung bereits in mehreren Tabakfabriken eingerichtet. Der durch ein chemisches Verfahren klar und durchsichtig gemachte Tabaksaft wird in mit Bindfaden und Siegel verschlossenen Rezipienten zu einem von dem Vizedirektor der indirekten Steuern in jedem Arrondissement bekanntzugebenden Preise an jedermann, der das Mittel verlangt, ausgefolgt.

Wenigen dürfte es wohl bekannt sein, daß die **Blätter des Walnußbaumes** zu medizinischen Zwecken verwandt werden. Im Mittelalter fanden sie besonders viel als Blutreinigungsmittel, auch gegen Nieren- und Gallenleiden Verwendung. Was zur damaligen Zeit für heilkräftige Kräuter und Pflanzen gehalten wurde, dürfte auch noch heute Beobachtung finden. Nußbaumblätter in Milch und Zucker gegessen, wird besonders Personen empfohlen, die an Hautkrankheiten, wie Hautausschläge, Röte, rauhe Haut, Skropheln, Flechten 2c. leiden. Ferner soll dies auch ein gutes Mittel gegen Hautunreinigkeit, gegen Finnen, Mitesser, Hautjucken u. s. w. sein. Sobald Nußblätter zu Thee Verwendung finden sollen, wozu sich besonders im Schatten getrocknete empfehlen, so darf man sie nicht kochen, sondern sie sollen einfach mit siedendem Wasser übergossen und nur einige Minuten darin ziehen. Zu einer Tasse Thee genügen für Erwachsene 8—10 Blätter, für Kinder soll nur die Hälfte genommen werden.

Riesenweinreben. Die Wiener landwirtschaftliche Zeitung berichtet: Im Gasthausgarten einer Frau Holler Wiener-Neustadt, befindet sich eine Weinrebe, die, wie die „Wiener-Neustädter Zeitung" schreibt, heuer 702 Trauben trägt. In Luttenberg befindet sich beim Hause des Wagners Lasić eine solche, die, wie die Grazer „Tagespost" meldet, sogar 1582 schöne und große Isabellatrauben hat (und auch im Vorjahr 775 Stück trug). Die Krone scheint aber einer Weinrebe im Garten des Photographen Bagdy in Bukovár zu gebühren. Diese erst 19 Jahre alte Rebe trägt heuer, wie wir im „Pester Lloyd" lesen, 1647 schöne Trauben. An dieser Rebe soll sich noch ein vorjähriges Blatt befinden, das 49 cm. lang und 38 cm. breit ist.

Die Milch aus dem Pflanzenreiche. Man kennt einen Baum, welcher völlig trinkbare Milch liefert. Er gedeiht jedoch, wie der Brot-, der Butter-, Wachs- und Talgbaum nur in warmer Zone. Er heißt Kuhbaum, auch Milchbaum genannt, (Galactodendron, Pflanzengattung aus der Familie der Artokarpeen). Die Einwohner benennen ihn palo de vacca. Er wächst vorzüglich in der Provinz Caraccas in

Südamerika. Dort wurde er zuerst von Humboldt vorgefunden. Dieser Gelehrte schildert uns das merkwürdige Gewächs als ein dem Chrysophyllum Cainito ähnliches. Die 26 cm langen Blätter sind spitzig lederig glänzend; Blüten einhäusig und wallnußartig; Früchte einsamig, etwas fleischig. Wenn man in den Stamm Einschnitte macht, so fließt die Milch heraus. Diese Milch ist klebrig, riecht aber sehr angenehm (balsamähnlich) und schmeckt gut; wird als Surrogat der Kuhmilch benutzt, ja man rühmt sogar ihre Nahrhaftigkeit und Zuträglichkeit für die Gesundheit des Menschen. Selbe reagiert schwach säuerlich, wie Buttersäure und bildet an der Luft oder beim Kochen eine dünne Haut auf der Oberfläche, unter welcher sich eine ölige Flüssigkeit abscheidet. Man streicht sie in den Gegenden auf Brot, oder läßt sie zu Käse verdichten. Ein ähnlicher Baum wächst in dem Küstengebiete von Venezuela und auf Ceylon. (Zu bemerken ist, daß die der heißen Zone eigenen Gewächse Eiweiß und Käsestoff führen.) K.

Litteratur.

Die Weinrebe und ihre Kultur unter Glas. Von A. Barron. Aus dem Englischen übersetzt und für deutsche Verhältnisse bearbeitet von H. Weiler. Mit 109 Abbildungen. Verlag von Eugen Ulmer, Stuttgart. Preis Mk. 5. — eleg. geb. Mk. 5.70.

Die Vorzüge des englischen Originals dieses Buches sind schon lange genügend anerkannt worden, und wir müssen dem Übersetzer zu großem Danke verpflichtet sein, daß er sich der Arbeit unterzogen hat, es der deutschen Gärtnerwelt zugängig gemacht zu haben.

Das ganze Gebiet dieses Kulturzweiges ist in so erschöpfender Weise behandelt, daß es für alle einschlagenden Fragen gründlichen Bescheid erteilt.

Bei der Bearbeitung durch den Übersetzer haben unsere, vom englischen Klima oft abweichenden deutschen Verhältnisse volle Berücksichtigung erfahren, welcher Umstand den Wert des Buches für uns erst vollkommen macht. Die Sicherheit der eigenen praktischen Erfahrung spricht klar aus den Abhandlungen heraus, und durch eine große Anzahl sehr schöner Abbildungen ist das Verständnis für das Gesagte vortrefflich unterstützt, so daß es auch dem Laien ein Leichtes sein wird, sich über alles genügend zu informieren.

Es ist dieses Buch sehr geeignet, der sich bei uns seit neuerer Zeit immer mehr Anerkennung erwerbenden Weinkultur unter Glas weiteres Feld erobern zu helfen und können wir diesem Werke die weiteste Verbreitung wünschen. P. K.

Grundriß der vergleichenden Pflanzenmorphologie. Von Dr. E. Dennert. Mit über 600 Abbildungen. In Original-Leinenband 5 Mark. Verlag von J. J. Weber in Leipzig.

Dieses Buch bildet den VIII. Band von Webers naturwissenschaftlicher Bibliothek und darf seinen Vorgängern, was Ausstattung und Inhalt anbetrifft, als völlig ebenbürtig gleichgestellt werden. Mit großem Vergnügen haben wir das anziehend geschriebene Buch gelesen. Der Verfasser hat sich einer knappen, aber doch leicht verständlichen und gründlichen Darstellung befissen. Wie manche „Morphologie“ giebt zwar eine eingehende Beschreibung der einzelnen Pflanzenteile, ohne aber anregend zu wirken, da sie in trockener systematischer Weise, das Leben der Pflanze gar nicht hereinzieht. Ganz anders ist es hier, wo nicht bloß gezeigt wird, wie die Pflanzen beschaffen sind, sondern auch angegeben ist, welchen Zweck jeder Teil hat, welche Rolle er also im Pflanzenleben spielt. Das gerade, und die vielen genauen Abbildungen, vom Verfasser großenteils selbst nach der Natur gezeichnet, verleihen dem Buch einen um so höheren Wert. Es ist deshalb jedem Pflanzenfreund, der sich gründlich in die Morphologie einarbeiten, oder früher Gelerntes in prägnanter Fassung repetieren will, bestens zu empfehlen. Zw.

Der Obstbau. Ein Taschenbüchlein für Obstbaumzüchter und solche, die es werden wollen. Von F. L. Gillig, Lehrer und Bibliothekar am kath. Knaben-Institute zu Donauwörth. 2., vielfach verbesserte Auflage. Donauwörth, L. Auer. 1894. Preis 10 Pfg.

Der rasche Absatz der ersten Auflage dieses niedlichen, zierlich ausgestatteten Büchleins ist ein beredtes Zeugnis dafür, daß dasselbe einem praktischen Bedürfnis entgegenkommt und, weil aus der Praxis herausgewachsen, äußerst brauchbar ist. Die schöne Arbeit sei daher auch in der vorliegenden zweiten Auflage aufs wärmste empfohlen. F. L.

Die Erdbeeren, ihre Einteilung, Beschreibung und Kultur im Freien sowie unter Glas- (Treiberei) von Paul Moeschke, Obergärtner und Lehrer für Gartenbau an der Gärtner-Lehranstalt zu Köstritz. Berlin, Verlag von Bodo Grundmann.

Trotzdem dieses Werk etwas Neues über die so beliebten Erdbeerfrüchte nicht gerade bringt, so behandelt es doch in gedrängter Form die notwendigsten Momente, die zur Anzucht, Vermehrung, Kultur und Treiberei der beliebten Früchte erforderlich sind. Besonders kann dieses Buch Laien, sowie jungen Anfängern in der Gärtnerei als gutes Hilfsbuch empfohlen werden. C. P.

Das Kalken des Ackers, ein sicheres Mittel zum Steigern des Reinertrages. Nach eigenen Erfahrungen für den Gebrauch des Praktikers gemeinfaßlich dargestellt von A. Küster, Landwirt; mit Vorwort von Prof. Dr. Albert Orth, Geh. Regierungsrat. — Neudamm 1894, Verlag von J. Neumann, Preis 60 Pf. 10 Stück 5 Mk., 25 Stück 12 Mk., 50 Stück 21 Mk., 100 Stück 40 Mk.

Prof. Dr. A. Orth, sagt in seinem Vorwort: „Herr Küster hat von der Notwendigkeit und dem Segen der Kalkzufuhr zum Boden sich so vielfach und so viele Jahre hindurch praktisch zu überzeugen Gelegenheit gehabt und hat sich dabei von der Technik der Verwendung in seiner Heimatsgegend so eingehende Kenntnis verschafft, daß die Verbreitung dieser Erfahrungen für viele von hohem Werte sein muß." Die Methoden, wie der gebrannte Kalk aufgebracht wird, sind bei der in weiten Kreisen zunehmenden Kalkverwendung vielfach sehr unbekannt, und wird dabei nicht selten fehlerhaft und deshalb ohne Erfolg vorgegangen, so daß der Verfasser sich durch die wahre Schilderung dieser verschiedenen Methoden ein besonderes Verdienst erworben hat. Dabei ist die Sprache eine allgemein verständliche, so daß die Schrift in den weitesten Kreisen verbreitet zu werden verdient. C. P.

Personalien.

Herr Karl Koopmann, dessen Berufung als Nachfolger des verstorbenen Hofgärtners Eichler zur Leitung der fürstl. Stolberg'schen Hofgärtnerei in Wernigerode geschah, ist der Titel Gartenbau-Direktor verliehen worden.

Herr Fabrikbesitzer Friedrich Wannick, Besitzer der Viktoria-Baumschule in Schöllschitz bei Brünn in Mähren, wurde von den deutschen Bürgern dieser Landeshauptstadt als Abgeordneter in den österreichischen Reichsrat gewählt.

† Freiherr August Wilhelm von Babo, früher langjähriger Direktor der önolog.-pomolog. Lehranstalt zu Klosterneuburg, den 16. Oktober zu Weidling bei Wien. — Eine Biographie des Verstorbenen samt Porträt enthält das Aprilheft des laufenden Jahrgangs dieser Zeitschrift.

† Joseph Jefferson, der bekannte englische Obstkenner und Pflanzenzüchter, der fast 40 Jahre lang als Gärtner in den Diensten des verstorbenen Joseph Garside, Esq., gestanden hat, im Alter von 64 Jahren in Carlton House, Worksop.

† Peter Hoppen, Baumschulenbesitzer in Neuwied, ein langjähriges und eifriges Mitglied des Deutschen Pomologen-Vereins; Züchter der warm empfohlenen Stachelbeere „Früheste von Neuwied".

Der Marienwerderschen Zeitung entnehmen wir nachstehende Notiz:

Die deutschen Obstzüchter gedenken heute dankbar eines großen Mannes, der vor 100 Jahren, am 31. August 1794 geboren und im Alter von 84 Jahren am 24. Februar 1880 als Superintendent in Harzburg starb. Es ist dies einer unserer hervorragendsten Pomologen, Johann Oberdieck, der zu seiner Zeit die erste Autorität war und noch heute gelten seine Werke als vorzügliche Hilfsmittel. Seine großen Verdienste um die Obstkultur sichern ihm ein stetes Andenken, besonders verdient machte er sich um die Pflege von Sortenbäumen und durch seine Beobachtungen und Aufzeichnungen bezüglich der einzelnen Obstsorten an Boden, Klima und Lage, sowie der Frosteinwirkungen auf Obstbäume hat er jedem Obstzüchter unschätzbare Dienste geleistet.

Deutscher Pomologenverein.

Aenderungen in der Mitgliedschaft.

Neue Mitglieder für 1893/94:

Altmann, Ed., in Waldheim, Sachsen.
Arxmann, Dominik, Gärtnergehilfe in Würting, Post Offenhausen, Ob.-Österreich.
Bluhm, H., in Rathenow, Regbz. Potsdam, Curlandstr. 18.
Bösche, Rob., in Burg b. Magdeburg.
Butz, Philipp, Pfarrer in Freudenberg a./Main, Baden.
Fey, Chr., Baumschulenbesitzer in Meckenheim a./Rhein bei Bonn.
Fichtner, E., in Schweinitz b. Zobten, Regbz. Breslau.
Freudenberg, Richard, in Süchteln bei Crefeld.
Fritzsche, R., in Offenburg, Baden.
Fügen, Theodor, in Ludwigshafen a./Rhein.
Gräber, A., Lehrer in Geroda, b. Bad Kissingen, Unterfranken, Bayern.
Hankel, Fritz, Dr., Lehrer am Kgl. Gymnasium in Dresden N., Sängerstr. 8.
Harttig, G., Baubeamter, in Bremen I., Kaufmannsmühlenkamp 55.
Hausding, O., in Dessau, Wolfgangstraße 33.
Hertz, Gustav, Dr., Rechtsanwalt in Hamburg, Mittelweg 60.
Hoffmann, Th., in Hamburg, Steindamm 72.
Hornhardt, Gutsinspektor in Salzau, Post Selent, Regbz. Schleswig.
Hoster & Sohn, Waldnieler mech. Leineweberei in Burgwaldniel, Kr. Kempen, Regbz. Düsseldorf.
Hoeveler jr., Fr., in Kreitz-Neutz, Rheinland.
v. Huene, Landgerichtsrat in St. Rupvine, Post Moulins, bei Metz.
Jungkunz, Emil, Kaufmann in Lichtenberg bei Hof, Oberfranken, Bayern.
Kaller, Friedr., Schloßgärtner in Oberlauringen, Post Hofheim, Unterfranken, Bayern.
Kimmel, Hch., in Wiesbaden, Adelhaidstr. 71.
Klee, Direktor in Neuerburg, Kr. Bitburg, Regbz. Trier.
Kluge, A., Lehrer in Kospoda, bei Neustadt a. d. Orla, S.-Weimar.
Kötter, Rechner der Blödsinnigenanstalt in Darmstadt.
Kücken, Hermann, Domainenpächter in Neuwegersleben, Regbz. Magdeburg.
Ladewig, Max, Hüttendirektor bei der Vereinigten Königs-Laurahütte in Königshütte, Oberschlesien.
Lehmann, Udo, in Neudamm, Regbz. Frankfurt a. d. Oder.
Lorenz, M., Pfarrer in Battgendorf, bei Cölleda, Thüringen.
Lutz, M., Direktor der Süddeutsch. Bekleidungs-Akademie in Stuttgart, Stöckachstr. 7.
Maier, Oberstlieutenant z. D., in Boppard a./Rhein.

Martin, Cantor in Constappel b. Gauernitz, Post Meissen, Kgr. Sachsen.
Matt, Ferd., in Feldkirch, Vorarlberg.
Merz, A., Hauptlehrer in Haan, b. Elberfeld.
Molzen, M., in Estrup, b. Mühlenbrück, Kreis Flensburg.
von Palm, Freiherr, in Hohenkreuz bei Eßlingen a./N.
Pfaffenberger, Johann, Gärtner in Wien XIX, Pantzergasse 2, I. Stock, Thür 13.
Riemerschmid, Arthur, Guts- und Brauereibesitzer in Pasing, b. München.
Röber, sen., in Eichrodt, bei Wutha, S.-Weimar.
Römer, Friedrich, Gärtner auf Rittergut Rothenhoff, Post Hausberge, Regbz. Minden, Westfalen.
Schaefer, Heinr., in Bölingen bei Ahrweiler, Rheinpreußen.
Schmidt, Emil, Prof. Dr., in Blankenburg, Schwarzathal.
Schnabel, Pfarrer in Wurmberg, Post Mühlacker.
Schröter, G., Samenkulturen und Baumschulen in Salzwedel, Regbz. Magdeburg.
Schultzik, Pfarrer in Friedersdorf, Post Ober-Glogau, Regbz. Oppeln.
Segelke, W., in Niederlößnitz bei Dresden, Zillerstr. 4.
Seifert, Heinrich, Edler von Eichenstark, k. k. Rittmeister in Staab, Böhmen.
Sgaravatti, Fratelli, Premiato Stabilimento d'Orticultura in Saonara, Prov. Padua, Italien.
Stomps v. Bruckhausen, Pet., in Traar bei Crefeld.
Strack, Paul L., in Lübeck.
Süß, Carl, Rechtsanwalt und Notar, in Ibbenbüren, Regbz. Münster, Westfalen.
Wagner, R., in Ruppertsau, Mühlweg 1, Elsaß.
Wolff, Ludwig, K. Enregistrements-Einnehmer in Schlettstadt, Elsaß.
Wolz, A., Obstbaum- und Rosenschulen, in Estenfeld b. Würzburg.
Zellweger, Max, in Burg b. Magdeburg.
Zwiesele, H., Institutslehrer in Reutlingen, Württemberg. Tübingerstraße 26.
Bedra, Regbz. Merseburg, Obstbau-Sektion des landwirtschaftl. Vereins. Adr.: Rühlemann, Schriftführer der Sektion.
Lensahn, Holstein, Obst- und Gartenbau-Verein für den Kreis Oldenburg. Adr.: Johannsen, Vorsitzender.

Neue Mitglieder für 1894/95.

Borée, Dr., Pastor in Heiligenrode bei Bremen.
Hoffmann, H., Gutsbesitzer in Reichenbach, Schlesien, Feldstraße 2.
Huischen, Ernst, in Ahrensburg, Holstein.
Kühn, Aug., Obergärtner in Körnitz, bei Groß-Baudiß, Schlesien.
von Lancken-Wakenitz, Freiherr, in Klevenow b. Grimmen, Regbz. Stralsund.
Remmer, Wilhelm, Bierbrauerei in Bremen.
Berg ob Landshut und Umgebung, Obstbauverein. Adr.: Kgl. Regierungs-Funktionär Schnezbauer, Vereinssekretär.
Fraustadt, Regbz. Posen, Verschönerungsverein.

Gestorben sind:

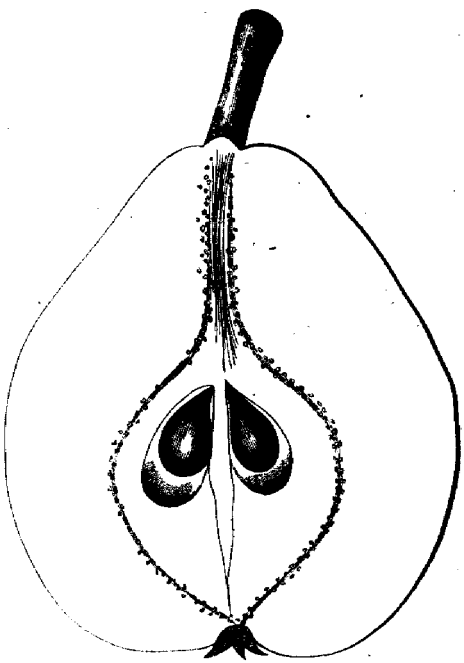
Klapsia, Alfred, Pfarrer, in Orlau, Österr.-Schlesien.
v. Schaeffer-Voit, Frau, in Berlin W., Voßstraße 11.

Nicht aufzufinden, abgereist, wohin, unbekannt, sind:

Buhl, Obergärtner in Cörbelitz bei Magdeburg.
Geuken, Carl, Obergärtner auf Dom. Roschwitz bei Bernburg.
Groeger, Paul, Botanischer Garten in Breslau.
Kunze, Oskar, Obergehilfe, in Tempelhof bei Berlin.
Kurtz, Wilh., Obergehilfe im Stadtgarten in München.

Birne von Silvange.

Bergamotte, VI. 1 (3). a. **†. Eine rundliche Herbstbirn, grundfarbig mit Rostanflügen; Kelch offen, sternförmig. Sehr gute Tafelfrucht.



Birne von Silvange. (Nr. 970.)

Heimat und Vorkommen: Diese Birne stammt aus Silvange, einem Weiler zwischen Metz und Thionville, wo sie zuerst aufgefunden wurde. Sie ist im Elsaß viel verbreitet und sehr geschätzt.

Litteratur und Synonyme: Bergamotte Sylvenge (Willermoz, Pomologie de la France Nr. 134. Poire de Sylvange (Leroy Dict. de Pomol. Nr. 849; Decaisne Jard. fr. du Museum 1858; Thomas, Guide pratique pag. 67). Sylvange longue, Sylvange verte et Sylvange Piérard: (Id. ibid). Sylvange d'Automne (Couverchel, Traité des fruits 1852, pag. 496).

Gestalt und Größe: mittelgroß (Länge: Breite = 75 : 65 mm), in der Regel etwas höher als breit, ähnlich der Colmar, zuweilen aber auch gleich hoch wie breit, die Frucht hält fest am Baume; auf der einen Seite ist sie etwas dickbauchiger und hier uneben anzufühlen.

Kelch: klein, offen und glatt, einen ziemlich regelmäßigen Stern bildend; schwach eingesenkt.

Stiel: mittellang, gebogen, ziemlich dick an seiner Anheftungsstelle, etwas schräg in der Frucht sitzend.

Schale: dünn, gelblichgrün, mit großen, etwas rauhen Flecken übersät; gegen den Stiel zu ist sie stets mit einem der Farbe der Flecken ähnlichen, mattgrauem Roste überzogen.

Fleisch: vor der richtigen Reife ziemlich grün, nachher gelb, schmelzend, fein, gezuckert, angenehm parfümiert, überfließend von Saft; es erinnert an die besten Crassanen.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Kammern mittelgroß; vollkommene, dunkelkastanienbraune, unten runde, nach oben spitzige und etwas gebogene Kerne enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: je nach der Lage von Anfang Oktober bis November; sie muß vom Baume, wenn die grüne Farbe anfängt ins Gelbe überzugehen, gepflückt werden, läßt man sie länger am Baume, so verliert sie viel an Güte. Sie ist eine Tafelfrucht I. Ranges.

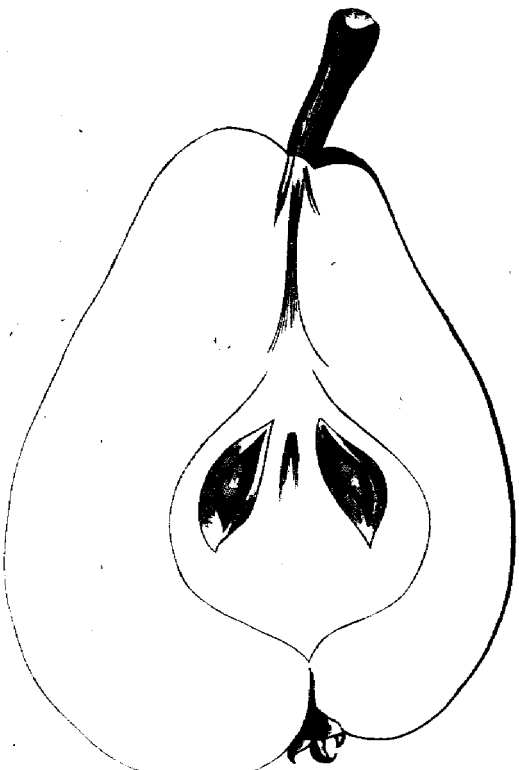
Baum: wächst mittelstark, gedeiht auf Wildling wie auf Quitte gut; er kann in allen Formen gezogen werden, eignet sich aber vorzugsweise zum Hochstamm für Baumgärten, namentlich auch an windigen Stellen, da die Früchte fest am Baume hängen nnd somit nicht leicht abgeworfen werden; er ist sehr fruchtbar.

Schnitt ziemlich lang; das Pincement muß frühzeitig ausgeführt werden.

Abbildung und Beschreibung sind den Werken von Willermoz und Leroy entnommen.

Madame Millet.

Halbbutterbirn, XI. 1. a. **†. Eine längliche, einfarbige Winterbirn mit offenem, sternförmigem Kelch. Gute Tafelfrucht.



Madame Millet. (Nr. 971.)

Heimat und Vorkommen: Diese Birne wurde im Jahre 1852 von Charles Millet in Tirlemont (Belgien) gezüchtet und nach seiner Frau benannt.

Litteratur und Synonyme: Willermoz, Pomologie de la France Nr. 152; Leroy, Dict. de Pomologie Nr. 655; Thomas, Guide pratique pag. 80.

Gestalt und Größe: ziemlich groß (Länge: Breite = 90 : 75 mm), die Form steht zwischen Birnform und einer langen, an beiden Enden abgestumpften Eiform; der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich eiförmig zurundet.

Kelch: mittelgroß, offen, selten geschlossen; in einer weiten, wenig tiefen Kelcheinsenkung sitzend; Kelchblättchen gerade, dreieckig, spitzig, gräulich und breit an der Basis.

Stiel: mittellang, ziemlich dick, holzig, leicht gebogen, von Farbe gelblichrot; sitzt in einer mäßig tiefen Einsenkung.

Schale: rauh, dick, grünlichgelb, in der Reife gelb; bald mehr, bald weniger mit grau rostigen Punkten bedeckt.

Fleisch: weiß, halbfein, saftreich, halbschmelzend, nie schmelzend, es wäre denn, der Baum stände in sehr warmer Lage und leichtem, sehr kräftigem Boden; von gezuckertem, etwas zusammenziehendem Geschmack.

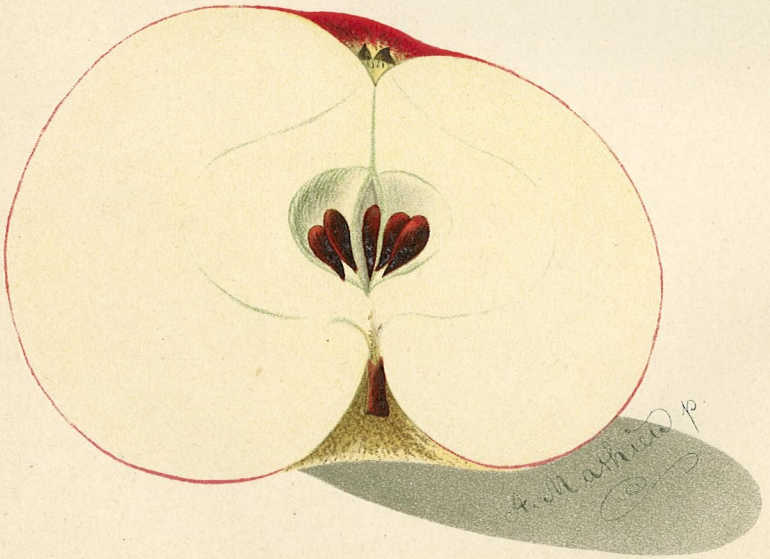
Kernhaus: hohlachsig, mit großen, länglichen Kammern; Kerne mittelgroß, kastanienbraun, gewöhnlich auf der einen Seite mehr abgeplattet als auf der anderen, oft ganz verkümmert.

Reifezeit und Nutzung: Die Frucht reift von März bis April, hält sich oft bis Mai, verliert aber dabei in der Qualität. Man muß sie, wie alle späten Birnen, so lange wie möglich am Baume hängen lassen und erst pflücken, wenn die Blätter zu fallen beginnen. Sie ist eine ziemlich gute Tafelfrucht, und eine Haushaltsfrucht I. Ranges.

Baum: wächst mittelstark, pyramidal; er ist sehr fruchtbar und gedeiht auf Wildling sehr gut, auf Quitte bleibt er schwach und kommt nicht fort; er eignet sich zu Hoch-, Halbhochstamm und Pyramide. Schnitt im allgemeinen kurz, anfangs, in der Jugend länger und erst, wenn sich der Baum gut entwickelt und zu tragen angefangen hat, kürzer.

Die Abbildung und Beschreibung sind den Werken von Willermoz und Leroy entnommen.





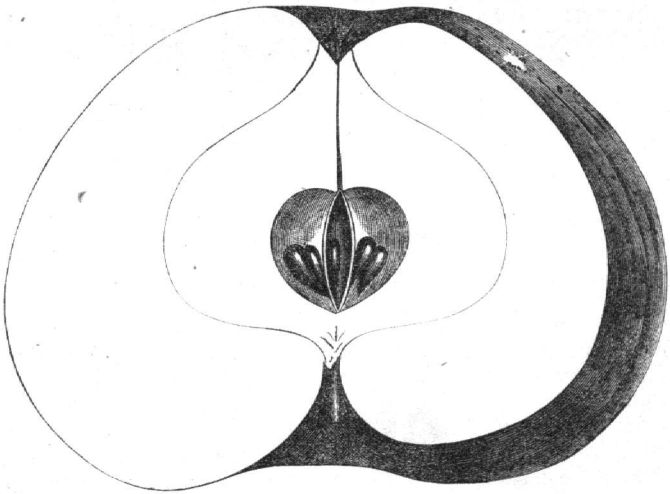
Peter Heusgens Gold-Reinette.

Peter Heusgens Gold-Reinette (Henſen).

Mit kolorierter Abbildung und einem Holzſtock.

Von Fr. Lucas.

Der verſtorbene Oberpfarrer Henſen, der glückliche Züchter ſo mancher guten Apfelſorte, hat mit dieſer Frucht die Zahl unſerer wertvollen Apfelſorten um eine ſowohl ſehr ſchöne als auch ſehr gute Winterfrucht bereichert. Dieſelbe iſt noch wenig bekannt, verdient aber einerſeits wegen ihrer Größe, Güte und Schönheit, andererſeits wegen des kräftigen Wuchſes und früher Fruchtbarkeit des Baumes die weiteſte Verbreitung. Ich habe ſie aus dieſem Grunde auch in das Buch „die wertvollſten Tafeläpfel*) mit aufgenommen und laſſe die Beſchreibung hier wörtlich folgen.



Peter Heusgens Goldreinette, Reinette de Peter Heusgen.
Goldreinette, IX. 2. (3.) b. (c.) **††.

Frucht: groß, flachrund; der Bauch ſitzt etwas nach dem Stiele zu, daher die Stielwölbung breiter als die Kelchwölbung. Sehr flache, breite, oft kaum bemerkbare Erhabenheiten ziehen ſich über die Frucht hin.

*) Lucas, die wertvollſten Tafeläpfel. Mit 118 Holzſchn. Preis Mk. 3.80, geb. Mk. 4.40. Verlag von Eugen Ulmer in Stuttgart.

Kelch: halboffen, manchmal geschlossen, kurzblätterig, lange grünbleibend; sitzt in einer mitteltiefen, ziemlich geräumigen, mit feinen Falten versehenen Kelchhöhle.

Stiel: kurz, holzig, von schwarzbrauner Farbe; sitzt in einer tiefen, ziemlich weiten, trichterförmigen, mit hellgraubraunem Rost bedeckten Höhle.

Schale: glatt, etwas glänzend; die Grundfarbe anfangs grünlichgelb, bei völliger Reife schön goldgelb, welche jedoch nur auf der Schattenseite sichtbar bleibt, indem der größte Teil der Frucht von einem leuchtenden, verwaschenen Blutrot bedeckt ist, in welchem kurz abgesetzte Streifen, dunklere Punkte, sowie hellere Rostflecken bemerkbar sind. Deutliche, starke Rostpunkte von hellgrauer Farbe sind nicht selten, dunkle Baumflecke finden sich häufig.

Fleisch: stark gelblich, feinkörnig, markig, saftreich, von äußerst angenehmem, süßweinigem, fein gewürztem, delikatem Zuckergeschmack.

Kernhaus: zwiebelförmig, offen; die mittelgroßen, geräumigen Kammern enthalten viele vollkommen ausgebildete, dunkelbraune Kerne.

Reifezeit: Januar—April; hält sich bis Mai.

Baum: wächst kräftig, bildet eine hochpyramidale Krone, die reich mit Fruchtholz garniert ist; er ist dauerhaft und sehr fruchtbar und eignet sich zu jeder Form.

Anm.: Diese Sorte ist eine Tafelfrucht ersten Ranges; sie ist eine der schönsten und besten Goldreinetten und verdient wegen Güte und Haltbarkeit alle Empfehlung.

Obstkultur mit Spargel.

Von Prof. Karl Saso.

In den Obstgärten ist man oft im Zweifel, was zwischen den Bäumen kultiviert werden soll. Ich will eine meiner hieraufbezüglichen Erfahrungen bei Flugsandboden, der aber einen gehörig feuchten Untergrund hat, mitteilen.

Ich besitze eine Reihe von Pflaumenbäumen, welche in meiner Abwesenheit zu meinem Ärger auf einen sehr ungünstigen Ort gesetzt wurden, nämlich in die unmittelbare Nähe einer Gleditschia-Hecke. Ich erwartete von Anfang an nichts von dieser Pflanzung, ließ sie jedoch stehen. Vor Jahren wurde nun neben einem Teile der Pflaumenreihe Spargel verpflanzt, der bekanntlich eine recht intensive Kultur verlangt und auch gehörig gedüngt werden will.

Es zeigte sich nun, daß diejenigen Pflaumenbäume, welche neben dem Spargel stehen, seit 3 Jahren fortwährend über und über mit Frucht beladen sind, während die übrigen, welche nicht mehr mit den Spargelparzellen in Verbindung stehen, entweder ganz unfruchtbar blieben, oder höchstens 6—10 Stück Pflaumen angesetzt haben. Dieser Unterschied ist anhaltend so auffallend, daß er meine sämtlichen Bekannten überraschte. Dabei kann

ich bemerken, daß meine stärksten und kräftigsten Obstbäume, insbesondere ein wundervoll wachsender Kirschbaum und ein Apfelbaum ebenfalls in den Spargelbeeten wurzeln.

Auf Flugsandboden, wenigstens hier in Zentral-Ungarn, muß zwischen Obstbäumen der Boden durchgehends immer rein bearbeitet sein, da bei Graswuchs die Pflanzung ganz zu Grunde geht. Um daher einen gehörigen Ersatz für diese Arbeit zu erhalten, werden auch Kartoffel zwischen den Obstbäumen kultiviert, was auch bei mir der Fall ist. Zwischen Kartoffeln ist jedoch der Baumwuchs meistens 4—5 mal schwächer als zwischen und neben Spargeln, und der Ertrag ist gar nicht zu vergleichen. Bei Sandboden ist daher das Grundstück der Obstanlage sehr zweckmäßig zur Spargelkultur mit verwendbar, denn die Bodenbearbeitung wird dann doppelt, bis vier- und mehrfach belohnt: einmal durch den Spargel selbst, dann aber noch viel mehr durch die reiche Obsternte.

Sprechsaal.

Im 10. Heft der Pomologischen Monatshefte ist in der Beschreibung des **„Roten Rigaer Taubenapfels"** nicht alles richtig. Wir bauen sehr häufig diese Sorte, die bei uns „Litauer Pepping" genannt wird, in Warschau nennt man sie „Gloger-Apfel" (Glogerówka) in Riga „Englischer Pepping." (Ist das nicht der „kleine englische Steinpepping"?)

Bei uns hält sich der Apfel nicht bis Weihnachten — aber immer sehr gut bis Mai, ohne zu welken.

Seine Fruchtbarkeit ist enorm, aber er erschöpft den Boden sehr stark. Die Früchte werden ganz verkrüppelt, wenn der Boden nicht sehr nahrhaft ist, und die Hälfte der angesetzten Früchte nicht immer abgebrochen wird. Wenn die Früchte klein bleiben, so ist der Geschmack sehr unedel; dazu leidet diese Sorte sehr stark an Pilzflecken, und dann taugt sie nichts.

Der Wuchs des Baumes ist so abscheulich krumm — schief, daß es sehr schwer ist, einen Hochstamm zu bilden.

Was die Widerstandsfähigkeit gegen Frost anbetrifft, so ist sie die härteste Sorte, die ich kenne; selbst junge unreife Triebe erfrieren nicht. Beim Transport der Früchte bekommen dieselben leicht Druckflecken.

Die guten und schlechten Eigenschaften dieser Sorte sind ziemlich gleich — darum kann man sie nur mit großem Vorbehalt empfehlen.

Mojewodziozki, Gouv. Kowno in Russisch-Litauen.

Vinzent v. Montwill.

Alle sehr fruchtbaren Obstbäume verlangen nahrhaften Boden und ausnahmslos auf magerem Terrain alljährlich kräftige Düngung. Infolge mangelhafter Ernährung verkümmerte Früchte können ihre normale Ausbildung nie erreichen.

In den russischen Ostseeprovinzen leidet der **„Rote Rigaer Taubenapfel"** nicht mehr wie jeder andere Apfel an Pilzflecken; in dem verflossenen Sommer gehörte im Gegenteil diese Sorte zu den wenigen, welche hievon verschont geblieben sind. Die Haltbarkeit dieses Apfels bis in den Mai hinein habe ich noch nicht beobachtet, bewahrheitet sich die Angabe des Herrn von Montwill, so verdient diese Sorte dadurch noch ein höheres Prädikat der Wertschätzung.

Infolge seines hängenden Wuchses ist es nicht so leicht, von dem Roten Rigaer Taubenapfel" Hochstämme, als von andern russischen Sorten zu ziehen; diese Eigen-

schaft des Baumes setzt die Qualität der Frucht doch nicht herab? In den hiesigen Baumschulen kann man 2- und 3jährige Halbstämme in tadelloser Form zu Tausenden kaufen.

Im laggerreifen Zustand ist die Frucht gegen schlechte Verpackung wegen ihrer zarten Schale empfindlich, unmittelbar nach der Ernte läßt sie sich bequem wie jede andere hartfleischige Frucht versenden.

Ob genannte Sorte im Süden sich gleich beweist wie im Norden, weiß ich nicht; für die rauhesten Lagen verdient der „Rote Rigaer Taubenapfel" wegen seines Wohlgeschmackes, seiner Fruchtbarkeit und Unempfindlichkeit gegen Frost das höchste Lob.

G. Kuphaldt, Riga.

Ausstellungs-Berichte.

Die internationale Obstausstellung in St. Petersburg.

Von G. Kuphaldt, Stadtgartendirektor in Riga.

Ihre Anfrage, ob die lautgewordenen absprechenden Urteile über die internationale Obstausstellung in St. Petersburg begründet sind, kann ich mit gutem Gewissen verneinen. Dieselben sind teilweise zurückzuführen auf das unfertige Bild, welches die Ausstellung bei der Eröffnung gewährte; es überwog anfangs das Sommer-, darauf das Herbst- und erst in letzter Zeit das Winterobst. Wie hätte dieser Übelstand aber vermieden werden können, da es galt, ein möglichst vollständiges Bild des russischen und ausländischen Obstbaues den Besuchern vor Augen zu führen? Der Eröffnungstermin war für die Sommerfrüchte fast schon zu spät, für die Herbst- und Winterfrüchte aber zu früh!

Lag es in der Absicht der russischen Obstbaugesellschaft, das inländische mit dem ausländischen Obst auf seinen Wert zu vergleichen, so ist diese Absicht in vollem Maße gelungen. Die edelsten Früchte des Auslandes und Inlandes sind in teilweise so großen Sammlungen nach Petersburg gekommen, wie sie wohl sehr selten selbst in Deutschland und Frankreich vereinigt vorkommen. Ich sah die Obstausstellungen des Pomologenvereins in Trier und Potsdam, aber diese verhielten sich an Ausdehnung zu der Petersburger wie Zwerge zu einem Riesen.

Die Ausstellung befand sich in der Michael-Manege und daran seitlich aufgeführten Holzbauten. Frankreich hatte für seine Landesprodukte, Werkzeuge und Maschinen einen eigenen Pavillon aufgebaut.

Das Ausland war vertreten durch Deutschland, Österreich-Ungarn, Böhmen, Tirol, Frankreich und Belgien. Das Inland zeigte alle Abstufungen in der Obstkultur von Finnland bis nach der Krim und dem Kaukasus.

Bei der Beurteilung des Obstwertes waren die Obstgebiete in verschiedene, durch die klimatischen Verhältnisse bedingte, Zonen geteilt. Die Frage, welches Land das schönste Obst geliefert, ist daher schwer zu beantworten. Unwillkürlich bleibt die Erinnerung an dem Eindruck haften, den das tiroler und steiermarker Obst auf mich und alle unparteiisch urteilenden Besucher der Ausstellung gemacht.

Die Aussteller aus genannten Ländern hatten das Beste vom Besten gebracht. Der Weiße und der Rote Rosmarin, Köstlichster, Edelborsdorfer, — Maschanzker, Böhmer, Mantuaner, Tiroler Spitz — Lederapfel, Herbst-Taffetapfel, Edelroter und der Weiße Winter-Calvill bildeten die Perlen unter den Obstschätzen. Tadellos war jedes Exemplar in Form und Farbe, mustergiltig die Verpackung und Zusammenstellung der Früchte und die Herren Delegierten genannter Länder bestrebt, über den Obstbau die weitgehendste Auskunft zu erteilen.

Tirol und Steiermark sind die Länder der edelsten Äpfel, wie Frankreich das Land der Birnen. In der Größe und im Wohlgeschmack der ausgestellten Birnen stehen die Franzosen unerreicht da. Die Regierung Frankreichs hatte zur Unterstützung der französischen Aussteller einen Kredit von 160000 Franken bewilligt. Die reichen

Hilfsmittel waren auch äußerlich an der französischen Ausstellung zu erkennen. Gefällige Arrangements, reicher Fahnen- und Pflanzenschmuck belebten diese Abteilung, und in ununterbrochener Reihe bis zum Schluß der Ausstellung eintreffendes Obst ergänzte die durch Verderben der Früchte entstehenden Lücken.

Die niederösterreichische, ungarische, böhmische und belgische Abteilung war zwar reich beschickt, aber das Obst zeichnete sich nicht durch die Schönheit und Größe der Früchte besonders aus. Die Kollektionen dieser Länder waren mit denen Deutschlands zu vergleichen, denen man es auf den ersten Blick ansah, daß wegen zu zeitigen Pflückens die normale Ausbildung der Früchte noch nicht erreicht war.

Wie schade, daß ganz Mitteldeutschland und Süddeutschland auf der Ausstellung fehlten und nach Eröffnung der Ausstellung keine Ergänzungsfrüchte eintrafen. Die Früchte aus dem Rheingau und dem Süden können ganz gut mit den französischen konkurrieren; so mußte der Besucher der Ausstellung ein falsches Bild über die Leistungsfähigkeit des deutschen Obstbaues gewinnen.

Späth und Buntzel-Berlin, die Rieselfelder in Osdorf, der Schleswig-Holsteinsche und Lübecker Obstbauverein hatten reiche, sämtlich richtig benannte Sortimente gebracht, das vom ersteren ausgestellte Pflaumensortiment war das schönste auf der ganzen Ausstellung. Die anfangs etwas nüchterne deutsche Abteilung gewann einige Tage nach der Eröffnung der Ausstellung sehr durch die dekorative Verwendung eines reichen Fahnenschmuckes.

Die westlichen Provinzen des russischen Reiches, wie Königreich Polen, Wolhynien, Podolien u. s. w. neigen im Obstbau stark nach dem Westen. Die Früchte der Warschauer, Wilnaer Aussteller u. s. w. konnten ihrem Aussehen nach ebenso gut in Deutschland und Österreich gewachsen sein, wie diesseits der Grenze.

Ganz anders verhält es sich dagegen mit den Obstsortimenten aus Finnland, den Ostseeprovinzen, den centralen Gouvernements und der Krim. Die Sortimente aus diesen Ländern sind Obstwelten für sich, mit besonderen, aus den klimatischen Verhältnissen herausgeborenen Obstsorten. Die Früchte dieser Länder sind fast alle lachend schön, mittelgroß bis groß und gehören zum großen Teil den Rosenäpfeln, den Rambouren, Calvillen und Taubenäpfeln an. Der Norden des Obstbaugebietes erzeugt die edelsten Sommeräpfel; die im Süden und Westen des Continents unbekannten Klaräpfel, Sommercalvillen und Streiflinge beherrschen die Sammlungen; die mittleren Gouvernements erzeugen die schönsten Ramboure, es treten in Menge der Kaiser Alexander, Titowka und Antonowka auf und der Süden bringt die edlen Taubenäpfel aus der Sippe der Sinaps.

Die Früchte des Westens, die vom deutschen Pomologenverein empfohlenen Apfelsorten, werden für die inneren und nördlichen Gouvernements wohl nie eine ernste Bedeutung gewinnen, weil dieselben erstens nicht immer winterhart sind und infolge der kurzen Vegetationsperiode ihre normale Ausbildung nicht immer erreichen. Die Zukunft in den nördlichen und mittleren Gouvernements des russischen Reiches liegt in dem Anbau lokaler Obstsorten. Aus den klimatischen Verhältnissen heraus haben sich diese Sorten entwickelt, sie trotzen der eisigsten Winterkälte, der größten Sommerhitze und bringen jährlich reiche Erträge. Umgekehrt leiden die Früchte aus dem centralen Rußland ersichtlich im Westen des Kontinents infolge der veränderten klimatischen Verhältnisse. Der Titowka, Serinka und Antonowka waren in der Späthschen Obstkollektion nicht wieder zu erkennen, die Früchte waren klein, farblos und reichten im Geschmack nicht annähernd an die Güte der in Rußland gezogenen Früchte heran. Die Früchte hatten sich so verändert, daß es mir schwer wurde, den in Livland einheimischen Serinka in der Späthschen Sammlung als richtig anzuerkennen.

Hieraus kann ich mir auch nur die mir vor Jahren gewordene Angabe des Herrn Direktor Lucas erklären, nach der der Titowka in Reutlingen sich als ein einfarbiger, kaum mittelgroßer Apfel entwickelt, während er in Rußland groß, fast walzenförmig, lachend schön, mit dunkelroten Streifen auf rotem Grunde eine Schaufrucht ersten Ranges wird.

Viele edle Lokalsorten Rußlands sind noch wenig bekannt; dieselben zu zeichnen,

zu beschreiben und in den zum Anbau geeigneten Provinzen zu verbreiten, würde eine lohnende Aufgabe der in Rußland thätigen Pomologen sein.

Von fast höherer Bedeutung und Interesse für den Obstbau waren die zahlreichen aus Deutschland, Frankreich und Rußland zusammengestellten Baumsendungen in St. Petersburg.

In Formbäumen schritt Frankreich weit den andern Ländern voraus. Désiré Bruneau in Bourg la Reine, Honoré Defresne fils in Vitry, Laurent & Co. Limoges, Transon frères, Orleans, Croux et fils, Paris, Louis Paillet Matenay u. s. w. hatten Pfirsich- und Birnenpalmetten mit 2 bis 10 Etagen, Pyramiden und Spindeln in tadelloser Form von 10 bis 16 Fuß Höhe, Schnurbäume, ein- und zweiarmige, schräge und senkrechte mit kurzem Fruchtholze garniert, in so vorzüglicher Qualität gebracht, daß den Ausstellern der sicher erwartete hohe Preis wohl nicht entgehen wird.

Die Hochstämme der genannten Aussteller werden noch gerade so gezogen, wie es vor 25 Jahren und früher in Frankreich Sitte war. Die meisten ausgestellten Hochstämme waren in die Krone veredelt und die im ersten Jahre sich entwickelnden zwei und drei Triebe im zweiten Jahre auf 30 cm zurückgeschnitten.

Der Mitteltrieb und die pyramidale Form fehlte natürlich den so erzogenen französischen Hochstämmen und konnten dieselben nicht mit den aus Deutschland und Rußland ausgestellten Bäumen konkurrieren.

Die Bäume der deutschen Aussteller, wie Späth-Berlin, Kupfer-Porzdorf Bayern und der lübecker Baumschulenbesitzer sind zu bekannt, um hier an diesem Platze noch besonders lobend erwähnt zu werden.

Ganz anders verhält es sich dagegen mit der Baumzucht aus den inneren russischen Gouvernements, die noch vor 20 Jahren mit Ausnahme der Ostseeprovinzen und der westlichen Gouvernements auf einer sehr niedrigen Stufe stand. Welch ungeheurer Fortschritt ist seit den letzten Jahren hier zu verzeichnen. Während in Petersburg auf der letzten internationalen Gartenbau-Ausstellung noch Obstbäume zur Ausstellung gelangten, die in Wurzelvermögen, Zucht und Kronenschnitt noch sehr viel zu wünschen übrig ließen, waren diesmal Bäume gebracht, die in jeder Hinsicht sich den besten ausländischen ebenbürtig anschlossen.

Vielfach sind es noch Aussteller mit deutschen Namen, die so glänzend in der Baumzucht hervorragen. Von den alten Firmen wie Gögginger-Riga, Köppe und Wöhler-Wilna, Ulrich-Warschau ist es fast selbstverständlich, nur Gutes zu finden. Aber auch Schück-Ekaterinodar, Grossen-Simferopol, Feringer-Moskau gaben den treffenden Beweis, wie lehrreich für dieselben ihre Studienjahre in Reutlingen und Stuttgart waren. Daneben treten aber auch Firmen mit rein russischen Namen auf, deren Bäume in jeder Hinsicht tadellos genannt werden können. Simirenko aus dem Kiewschen Gouvernement, Tatarinow aus Tula, Dawidow aus Moskau sind an erste Stelle zu setzen.

Selbst die Bäume der russischen Gartenbauschulen und Seminare fangen an die Aufmerksamkeit auf sich zu ziehen; die Schulen haben mit großer Mühe vom Samenkorn bis zum Hochstamm alle Stadien eines sich entwickelnden Baumes zur Anschauung gebracht.

Die Riesenfortschritte, welche das russische Reich in den letzten Dezennien in kultureller und industrieller Hinsicht gemacht, machen sich in gleicher Weise bei der Entwickelung des Garten- und Obstbaues bemerkbar, und die Zeit ist nicht mehr fern, in der der russische Obstbau unabhängig von dem ausländischen dastehen wird.

Den Besuchern der internationalen Obstausstellung in St. Petersburg die Leistungsfähigkeit der russischen Baumschulenbesitzer vor Augen geführt zu haben, ist das große Verdienst des unter dem Vorsitz des Fürsten Gagarin und des Kammerherrn Baron von Knorring wirkenden russischen Obstbauvereins.

Handelsbericht.

Tafelbirnen, sorgfältig gepflückt, frei von Flecken, empfehle zu nachstehenden Preisen:

			pr. Ztr.	pr. 10 Ztr.
Arembergs Bttb.,	lagerreif,	Februar	18,00	160,00
Blumenbachs Bttb.,	„	November	8,00	72,00
Chaumontel,	„	Dezember	5,50	50,00
Clairgeau,	„	November	9,00	81,00
Diels Bttb.,	„	„	9,00	81,00
Esperens Bergamotte,	„	März	9,00	81,00
Forellenbirne,	„	Dezember	15,00	135,00
Glücksbirne (Fortunée),	„	März	9,00	81,00
Großer Katzenkopf, beste Kochbirne,	„	Februar	6,00	54,00
Hardenponts Leckerbissen,	„	Dezember	13,50	122,00
Hardenponts Wint.-Bttb.,	„	Januar-Februar	18,00	162,00
Jaminette,	„	Mai	13,50	122,00
Naghien's Bttb.,	„	November	10,00	90,00
Neue Poiteau,	„	„	6,00	54,00
Six-Bttb.,	„	November-Dezember . . .	8,00	72,00
Sterkmanns Bttb.,	„	Dezember	9,00	81,00
Triumph von Jodoigne,	„	November-Dezember . . .	9,00	81,00
Vereins Dechantsbirne,	„	„ . . .	18,00	160,00
Wildling von Motte,	„	November	6,00	54,00
Winter-Dechantsbirne,	„	Februar	20,00	180,00
Winterdorn,	„	Juni	13,50	122,00

und viele sonstige Sorten; Sendungen unter 50 Pfund und Postprobesendungen 10% teurer. A. Ant. Schlösser in Köln-Ehrenfeld, Obstbaumschulenbesitzer.

Anmerkung der Redaktion. Interessant ist die vorstehende Anzeige dadurch, daß die Preise der einzelnen Sorten so außerordentlich verschieden sind und ist daraus zu ersehen, daß die Herbstbirnen, fast durchweg kaum die Hälfte des Handelswertes haben, als späte Winterbirnen. Daß einzelne späte edle Winterbirnen wie Esperens Bergamotte einen niederen Preis als andere haben, hat seine Ursache wohl in übergroßen Vorräten. Bei der sorgsamen Behandlung, welche Herr Schlösser dem Obst angedeihen läßt, ist Konsumenten obige Adresse warm zu empfehlen.

Mitteilungen.

Die unübertreffliche „Red Jacket" Stachelbeere. Ein uns soeben zugekommener Prospekt aus Amerika zeigt die Abbildung einer mittelgroßen Stachelbeere, die nach Wertzeugnissen der Amerikaner von ganz außerordentlicher Qualität sein soll. Als ein ganz besonderer Vorteil dieser Sorte wird angegeben, daß sie nie von Mehltau leidet und deshalb in Amerika, wo diese Krankheit besonders bei den englischen Sorten sehr stark auftritt, sehr empfohlen wird. Ob dieselbe auch für uns von so großer Bedeutung ist, wird die Zukunft lehren.

Die im In- und Auslande durch ihre vorzüglichen landwirtschaftlichen Maschinen rühmlichst bekannte Firma Ph. Mayfarth u. Co. Frankfurt a. Main, Berlin und Wien hat in den letzten zwei Monaten wiederum drei hervorragende Anerkennungen für Verdienste auf landwirtschaftlichem Gebiete errungen. Nämlich: Die goldene Medaille auf der Internationalen Ausstellung zu Dresden im September d. J.; die goldene Medaille und den Staatspreis, gegeben vom preuß. Landwirtschaftsminister, auf der Ausstellung zu Frankfurt a. Main im

Oktober d. J. für Obstverwertungsmaschinen; die große goldene Medaille auf der Internationalen Ausstellung zu St. Petersburg im Oktober d. J. für Acker-, Wein- und Obstverwertungsmaschinen.

Fragekasten.

Hr. **A. Feuth Gangelt:** Ich habe zwei große Bäume der Forellenbirne; dieselben hingen im Jahre 1893 sehr voll von schönen Birnen, in diesem Jahre brachten sie wieder viele Früchte, dieselben waren jedoch sehr fleckig, so daß sie nicht verkauft werden konnten. Rührt dies vielleicht von den großen Erträgen in zwei aufeinanderfolgenden Jahren her?

Antwort: Ihre Vermutung ist recht wohl möglich, doch glaube ich, daß zwei Gründe noch eher Ursache der schlechten Entwickelung der Früchte sein können: 1) Mangel an Nahrung und 2) Mangel an Bodenfeuchtigkeit im Vorjahre und daher sehr mangelhafte Entwickelung der Blütenknospen. Die in diesem Sommer so häufig aufgetretenen Fusicladiumflecken haben ihre Ursache in der Witterung dieses Sommers, da die oft sehr feuchtwarme Witterung die Pilzentwickelung außerordentlich begünstigte. Ein frühzeitiges Bespritzen der Blätter und Früchte mit der sogenannten Bordelaiserbrühe verhindert nicht nur das Keimen der Sporen, sondern hemmt den Pilz in seiner Entwickelung. Zur rechten Zeit und öfters angewandtes Spritzen ist deshalb sehr empfehlenswert. Fr. L.

Litteratur.

Dictionnaire Latin — (Grec) — Français — Anglais — Allemand — Hollandais, des principaux termes. Employés en Botanique et en Horticulture par A. M. C. Jongkindt Coninck, Horticulteur à Bussum, près d'Amsterdam. Verlag: Harlem, De Erven Loosjes.

Dieses Wörterbuch der wichtigsten Kunstausdrücke der Botanik ist besonders für Handelsgärtner sehr zu empfehlen. Es sind die Ausdrücke in 5 verschiedenen Sprachen angegeben (ähnlich wie in Pierers Konversationslexikon), nur mit Beschränkung auf das für Fachleute Wichtige. Gewiß wird das Buch Gärtnern, die viel mit dem Ausland arbeiten, von Nutzen sein und möchten wir jeden Blumenfreund auf dasselbe aufmerksam machen; es ist eine fleißige Arbeit, die alle Anerkennung verdient. Z.

Deutscher Gartenkalender für das Jahr 1895 von C. Hampel, Vorstandsmitglied des Vereins deutscher Gartenkünstler, Verlag von Paul Parey-Berlin.

Dieser Gartenkalender erscheint nun zum zweiundzwanzigstenmal, was gewiß als eine Empfehlung angesehen werden kann. Bei genauem Durchblättern sieht man, daß derselbe in den einzelnen Kapiteln, wenn auch, wie dies kaum anders möglich, in aller Kürze das Gesamtgebiet des Gartenbaues umfaßt; er ist deshalb für Laien, sowie für junge Gärtner ein ganz vorzüglicher praktischer Ratgeber. Gerne empfehlen wir ihn deshalb Gartenfreunden und jungen Gärtnern aufs wärmste. C. P.

Schweizerischer Gartenkalender. Verlag von Meyer und Männer in Zürich.

Es liegt zwar kein Bedürfnis vor, die große Anzahl derartiger Taschenbücher zu vermehren, doch ist Inhalt und Ausführung dieses Kalenders so gediegen, daß er wohl gut zu den besten gezählt werden kann. Besonders praktisch ist das schmale Format, wodurch der Kalender recht handlich ist. Innere und äußere Ausstattung sind recht gut, ja sogar elegant, wodurch der etwas hohe Preis von Fr. 2.50 gerechtfertigt erscheint. P. K.

Die Gurke, ihre Kultur im freien Lande und unter Glas, sowie die Verwertung ihrer Früchte. Von Josef Barfuß. Mit 20 Abbildungen. Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Es wird in dieser Schrift die Kultur der Gurke im freien Lande und unter Glas von der Anzucht aus Samen bis zur Fruchternte eingehend behandelt. Auch die neue japanische Klettergurke ist darin nicht vergessen und berichtet der Verfasser darüber seine eigenen Erfahrungen. Besonders interessant dürfte das Kapitel über die Verwendung und das Einmachen der Früchte sein, da ja gerade in Jahren, wo oft eine übergroße Ernte stattfindet, die rationelle Verwertung der Früchte von nicht zu unterschätzendem Werte ist. Auch über Düngungsversuche finden wir interessante Aufzeichnungen, die jedem Züchter als Beispiel dienen können.

Ebenso finden die Insektenschädlinge, sowie die am häufigsten auftretenden Krankheiten Erwähnung und werden auch bezüglich der letzteren die Ursache der Entstehung resp. Abhilfe gegeben. C. P.

Personalien.

Franz Böhme, bisher Obergärtner der Freiherrlich von Palm'schen Rosenkulturen in Hohenkreuz bei Eßlingen wurde zum Garten-Inspektor des braunschweigischen Gesandten Freiherrn von Burgdorf-Osterlinde in Berlin ernannt.

Emmerich Mayer, früher Weinbaulehrer in Bernkastel a. Mosel, wurde zum Direktor der in Oppenheim neubegründeten Obst- und Weinbauschule ernannt und Dr. Koch, Privatdozent für Pflanzenphysiologie an der Universität Göttingen an dieselbe Schule berufen.

C. R. Peicker zu Hertwigswalde in Schlesien, Baumschulverwalter ist von Ihrer Königl. Hoheit der Frau Großherzogin von Sachsen der Titel Obergärtner verliehen worden.

L. Ziegler, bisher schon in der Landesbaumschule in Braunschweig beschäftigt, wurde unter Ernennung zum Obergärtner an Stelle des † A. Koch mit der Leitung dieser Baumschule beauftragt.

Der Kgl. Garteninspektor a. D. Wilhelm Schüle sen. in Stuttgart, früher in Hohenheim, in Gärtnerkreisen allgemein bekannt, feierte am 28. November in vollster Rüstigkeit und Gesundheit im Kreise seiner Familie den 80. Geburtstag. Im Jahre 1891 trat er nach 62jährigem erfolgreichem, rastlosem Schaffen in den wohlverdienten Ruhestand. Möge es diesem biederen Altmeister des deutschen Gartenbaues vergönnt sein, noch ein recht hohes, ungetrübtes Lebensalter zu erreichen!

J. Holzinger zu St. Avold in Lothringen erhielt auf der Internationalen diesjährigen Weltausstellung zu Antwerpen für seine Baumschutzvorrichtungen und für seine Erdanker-Systeme den höchsten Preis: „das Ehrendiplom."

† Louis L. Herault, der bekannte Wein- und Spargelkultivateur Frankreichs, im besten Mannesalter in Argenteuil.

† Am 6. Oktober der berühmte Botaniker, Geh. Reg.-Rat Prof. Dr. Nathanael Pringsheim, der Nestor der deutschen Pflanzenphysiologen im Alter von 71 Jahren zu Berlin.

† Der Kgl. Oberhofgärtner Theodor Nietner Verfasser des Buches: Die Rose, Gärtnerisches Skizzenbuch etc. zu Potsdam den 13. Oktober.

† Der Kgl. Hofgärtner Adolph Wundel im Alter von 57 Jahren zu Sanssouci.

† Am 25. Oktober der Nestor der Mecklenburgischen Pomologen (der Sohn des ersten Verbreiters des Grand Richard), Kirchenrat Kliefoth zu Bernitt bei Bützow, welcher bis in sein hohes Alter der Pomologie ein reges Interesse entgegen brachte, wovon sein reicher Sortengarten beredtes Zeugnis ablegt.

Deutscher Pomologenverein.

Bitte.

Diejenigen der verehrlichen Mitglieder, welche ihren schon seit 1. Oktober 1894 verfallenen Jahresbeitrag pro 1894/95 noch nicht bezahlt haben, werden dringend ersucht, denselben in Bälde einzusenden.

In Heft 8 und 9 auf Seite 191 dieser Zeitschrift, teilte ich im Namen des Vorstands den verehrten Mitgliedern mit, daß vom Vorstand beschlossen wurde: Jedem Mitgliede des Deutschen-Pomologen-Vereins ein Exemplar, der so überaus umfangreichen und interessanten Verhandlungen des Breslauer Kongresses gratis und franko zuzusenden und erhielten auch solche Mitglieder, die noch in diesem Vereinsjahre 1893/94 eintraten, denselben franko zugesandt:

Neuerdings ging mir von unserm I. Vorstand Herrn Ökonomierat Fr. Späth, Rixdorf-Berlin, die Mitteilung zu, daß bis auf weiteres d. h., solange noch Exemplare dieses Berichts vorhanden, derselbe auch den für das Jahr 1894/95 neu eintretenden Mitgliedern noch abgegeben werden könne und bringe ich dies hiermit zur allgemeinen Kenntnis. Fr. L.

Zur Sektionsbildung*).

Von Pfarrer Friedrich in Trebnitz, Prov. Sachsen.

In Erfurt ist die Frage der Sektionsbildung zur Diskussion gestellt. Die Satzungen der Sektion Anhalt (Prov. Sachsen) haben dazu Veranlassung gegeben. Da ich bei der Abfassung der Satzungen beteiligt war, möchte ich diese Satzungen mit ihren Absichten verteidigen, umsomehr, als ich die Frage der Sektionsbildung für entscheidend über die Zukunft des Deutschen Pomologenvereins halte.

Die Frage der Sektionsbildung hat die Forderung in sich, daß vorher eine andere Frage entschieden ist. Soll der Deutsche Pomologenverein bleiben, was er bisher war? Soll er auch ferner nur ein Verein für wissenschaftliche Pomologie sein? Selbstverständlich ist damit nicht gesagt, daß die wissenschaftlichen Resultate des Deutschen Pomologenvereins nicht auch für die Praxis befruchtend gewirkt hätten. Oder soll der Deutsche Pomologenverein eine organisierte Vereinsbildung erstreben, die bis in die kleinsten Bezirke sich erstreckt, und sich aus einer großen Menge von staffel-

*) Anmerk. d. Red. Die beiden, die Sektionsbildung des Deutschen Pomologen-Vereins betreffenden Artikel zeigen deutlich, wie wenig spruchreif die Angelegenheit noch ist. Während Herr Kreisobstgärtner Grau im allgemeinen an den Statuten des Vereins festhalten will, beabsichtigt Herr Pfarrer Friedrich eine gänzliche Änderung. Ob dies im Interesse der Entwickelung des Vereins gelegen sein wird, ist eine Frage, die zur Zeit schwer zu beantworten sein dürfte.

Weitere Äußerungen über diese Angelegenheit aus dem Kreise der Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins, wenn kurz gehalten, sind uns stets willkommen.

förmig geordneten Vereinsbildungen zusammensetzt? Gewiß ist die Meinung berechtigt, daß der Deutsche Pomologenverein bei der Tendenz bleiben soll, die ihm sein jetziges Ansehen eingebracht hat. Es ist dies indessen gar nicht nötig, daß diese Tendenz verleugnet wird; im Gegenteil kann die Wirksamkeit der Wissenschaft nur gefördert werden, wenn in einer durchgeführten Vereinsbildung die Kanäle geschaffen werden, durch welche die wissenschaftlichen Resultate bis in die Masse der Obstzüchter dringen können. Die in Angriff genommene Sektionsbildung hat sofort zu einer lebhafteren Beteiligung an dem Deutschen Pomologenverein geführt; in der letzten Zeit ist mindestens ein Stillstand eingetreten. Die Erwartungen sind nicht erfüllt worden. Man erwartete, daß die Sektionen sich selbständig organisieren würden, so daß die Hauptthätigkeit der Vereinsbildung in die Sektionen verlegt würden. Die Sektion Anhalt (Prov. Sachsen) hat versucht, sich selbständig zu organisieren, besonders auch gedrängt durch die Befürchtung, daß der landwirtschaftliche Centralverein desselben Bezirkes ihm zuvor kommen könne. Das Resultat des bezeichneten Versuchs ist dies, daß wir die Überzeugung gewonnen haben, daß eine selbständige Organisation der Sektionen nur möglich ist, wenn die Satzungen des Deutschen Pomologenvereins verändert werden, und dies mit einer Änderung in der Tendenz.

Die Sektionen müssen danach streben, die in ihrem Bezirke bereits vorhandenen Obstzüchtervereine sich einzugliedern in einer diesen annehmbaren Form. Soll ein Verein von mehreren hundert Mitgliedern nur eine Stimme haben, wie jedes einzelne Mitglied? Mit der Organisation der Sektionen ist die Frage der „Einzelmitglieder" brennend geworden. Ist die prinzipielle Frage in Bezug auf die einzelnen Mitglieder dahin für die spätere Zukunft entschieden, daß die späteren Mitglieder des Deutschen Pomologenvereins nicht mehr Personen sondern Vereine sein sollen, so muß mit allen Mitteln dahin gestrebt werden, überall Zweigvereine heranzuziehen und zu bilden. Die einzelnen Mitglieder des Deutschen Pomologenvereins sollen sich besonders verpflichtet fühlen, solche Zweigvereine zu bilden, und die Aussicht, in absehbarer Zeit nur als Vertreter eines Vereins Stimmrecht zu haben, ist gewissermaßen eine Nötigung, die Bildung von Zweigvereinen in die Hand zu nehmen. Eine direkte Verbindung zwischen einzelnen Personen und dem Deutschen Pomologenverein darf es in Zukunft nicht mehr geben; die einzelnen direkten Mitglieder des Deutschen Pomologenvereins gehören diesem nur an durch die Sektion. Es darf nicht gestattet sein, daß eine Anzahl Mitglieder des Deutschen Pomologenvereins die Bildung von Sektionen, vielleicht in einer gewissen Vornehmheit, ignorieren. Es ist gewiß eine berechtigte Forderung, daß die Beiträge der Mitglieder des Deutschen Pomologenvereins durch die Sektion gehen müssen. Sobald die Sektionen wirklich selbständige Vereinsbildungen geworden sind, wird und muß der Deutsche Pomologenverein den ihm zufallenden Betrag erhalten. Die schlechten Erfahrungen sind nur auf Rechnung der noch unfertigen Sektionen zu stellen. Die Sektionen sind aber so lange noch unfertig, als sie noch keine besonderen Rechte haben. In Leipzig haben wir Vertreter von Sektionen nur dasselbe Stimmrecht gehabt, als jede

andere anwesende Person; ebenso ist es doch wohl auch in Breslau und in Erfurt gewesen? Es muß zugegeben werden, daß zur Zeit es kaum anders möglich ist, da meist nur eine sehr geringe Anzahl von Sektionen vertreten war. Das wird und kann nur anders werden, wenn nur die Sektionen als solche Stimmrecht haben und zwar nach der Zahl ihrer Mitglieder, vielleicht für je 100 eine Stimme. Die Mitglieder natürlich einzeln gerechnet. Eine Sektion hätte vielleicht in 60 Vereinen 1800 Mitglieder, so würde sie 18 Stimmen bei dem Deutschen Pomologenverein haben. Die Deputierten der Sektionen würden bei Gelegenheit einer alle zwei Jahre abzuhaltenden Wanderversammlung über die Angelegenheiten des Deutschen Pomologenvereins beschließen. Gewiß bedarf eine so tief gehende Veränderung einer Übergangszeit, die nicht nach Jahren sondern nach der Entwickelung festzusetzen wäre. Wenn so viele Sektionen sich organisiert hätten, daß sie 100 Stimmen führten, so wäre wohl die Zeit gekommen, wo das persönliche Stimmrecht aufhörte und die Vereine allein Mitglieder mit Stimmberechtigung wären. Zum Schluß nur die Notiz, daß eine Vereinsbildung mit den oben bezeichneten Bestimmungen seit Jahren mit großem Erfolg wirkt, es ist dies der bienenwirtschaftliche Centralverein in Deutschland.

Die Landesabteilungen des Deutschen Pomologenvereins.

Von Kreisobstgärtner H. Grau in Ülzen.

Der Hauptpunkt bei den bereits in Breslau und in diesem Sommer in Erfurt auf der Tagesordnung befindlich gewesenen Satzungsänderungen (?) des Deutschen Pomologenvereins bezüglich der neugebildeten Landesabteilungen (Sektionen) scheint dem Unterzeichneten in der von Herrn Gartenin-spektor Maurer-Jena gestellten Frage zu liegen: Wer darf Mitglied der Landesabteilungen (Sektionen) werden, welche auch im richtigen Augenblick in die aufgeregten Erfurter Verhandlungen hineingeworfen wurde und geradezu erlösend wirkte. — Angenommen, man ginge von dem Grundsatz aus: jeder, der will, also auch Nichtmitglieder des Deutschen Pomologenvereins können in die Landesabteilungen aufgenommen werden, also man wolle, um das schöne Wort zu gebrauchen, in breitere Schichten der Bevölkerung eindringen, so möchte ich die Gegenfrage stellen: Liegt für alle Gegenden ein solches Bedürfnis vor? — Ich gebe zu, dort, wo bisher noch keine rührigen Lokalvereine oder blühende Provinzialvereine ꝛc. bestanden, war ein derartiges Vorgehen am Platze. Ich glaube aber doch, daß von dem eben angeführten Gesichtspunkt aus betrachtet die neugebildeten Landesabteilungen einen ungünstigen oder will sagen, zersplitternden Wettbewerb mit den bereits bestehenden Obstbauvereinen eingehen würden. Sehr stelle ich es in Frage, ob die Landesabteilungen einen derartigen Wettbewerb mit den Lokal- und anderen Vereinen auf die Dauer bestehen werden. Es wäre ja vielleicht sehr schön, wenn man sich von seiten der kleineren Vereine einfach dazu verstände, sich dem großen

Ganzen unterzuordnen und in die Landesabteilungen aufzugehen, daß sich dieses aber nicht allerorts bewerkstelligen lassen wird, dürfte keine Frage sein. Die Landesabteilungen, die jeden gegen einen geringen Beitrag aufnehmen, würden eben nichts anderes sein, als was die jetzt bereits bestehenden Obstbauvereine sind: Landesvereine für einen größeren oder kleineren Bezirk; ich halte es indessen für sehr schwierig, solche Satzungen zu erfinden, die derartigen Landesabteilungen ein für allemal verbieten, selbständig zu werden, daß sie dieses aber, wenn sie einigermaßen mit Hilfe des Deutschen Pomologenvereins erstarkt sind, thun werden, liegt für mich außer allem Zweifel. Dann würde eben wiederum das eintreten, was wir in den meisten Landesteilen haben: selbständige Obstbauvereine, wenn nicht unterdessen eine vollständige Zersplitterung der Kräfte eingetreten oder die Verwirrung eine ärgere geworden ist wie zuvor.

In diesem Sinne erlaube ich mir auf die Satzungen des Vereins der Pomologen und Obstzüchter für Anhalt und die Provinz Sachsen (Sektion des Deutschen Pomologenvereins) zu verweisen, die für einen Lokal- oder Provinzialverein, also einen sonst selbständigen Verein, sagen wir, musterhafte Bestimmungen enthalten, die aber insofern nur eine Fühlung, abgesehen von dem Zusatz des Titels: Sektion des Deutschen Pomologenvereins, mit letzterem andeuten, als die Vorstandsmitglieder des Deutschen Pomologenvereins an den Versammlungen der Sektion teilnehmen dürfen und auch stimmberechtigt sind. Die sonstigen Berührungspunkte mit dem Deutschen Pomologenverein in Abschnitt 2 von § 5 und § 10 dürften ganz belanglos sein. Hier war ja wohl der Deutsche Pomomolgenverein der Vater des Gedankens, wo aber bleibt die „kindliche" Fühlung mit „Papa Vorstand"? um mit Freiherrn von Solemacher-Wachendorf zu reden.

Wie die Beitragsleistungen, wie überhaupt die Pflichten und Rechte der Landesabteilungs-Mitglieder, die nicht gleichzeitig Mitglieder des Deutschen Pomologenvereins sind, untereinander geordnet werden sollen, kann ich mir nicht klar machen, was ich wohl, wie ich es mir zum Troste sage, mit manchem Besucher der Breslauer und Erfurter Versammlungen gemeinsam habe.

Meine unmaßgebliche Meinung geht dahin, daß die einmal gebildeten Landesabteilungen dann segensreich wirken können, wenn in dieselben nur Mitglieder des Deutschen Pomologenvereins aufgenommen werden resp. wenn sich in dem betreffenden Gebiet die Mitglieder des Deutschen Pomologenvereins enger zusammenschließen. Sie haben ihren eigenen Vorstand, werden von diesem mit Weisungen versehen und machen wiederum Vorschläge, was in dem betreffenden Landesteil wünschenswert ist und arbeiten in diesem Sinne wiederum mit dem Vorstande des Deutschen Pomologenvereins.

Da sehr viele Mitglieder des Deutschen Pomologenvereins gleichzeitig Mitglieder kleinerer Obstbauvereine sind, manchmal sogar mehrerer, so ist es sehr wohl denkbar, daß sie aus den Arbeiten der Landesabteilung Material gewinnen, das sie ihrem Landesverein empfehlen und umgekehrt. Hinwiederum wenden sich die Lokal- ꝛc. Vereine an die Landesabteilungen,

wenn es erforderlich ist, zu gemeinsamer Arbeit sich zusammenzuschließen, sei es in Fragen der Pomologie oder auf dem Gebiete des praktischen Obstbaues. Dann würden beide Vereine ihre vornehmste Pflicht erfüllen: Förderung des deutschen Obstbaues.

Jedes Mitglied der Landesabteilung würde die Pomologischen Monatshefte für sich beziehen und an den Geschäftsführer des Deutschen Pomologenvereins den jährlichen Beitrag von 5 Mark bezahlen, wogegen es der Landesabteilung überlassen bliebe, selbst zu bestimmen, wie viel Beitrag jedes Mitglied an den Geschäftsführer der Sektion zu zahlen hat.

Wer es ehrlich mit den Bestrebungen des Deutschen Pomologenvereins meint, wird gerne einen Beitrag von 1 oder 2 Mark an die Landesabteilung leisten und wer das eben nicht will, braucht derselben ja nicht beizutreten. Möge dann nur jedes Mitglied mit seiner ihm zu Gebote stehenden Kraft für die Obstbausache eintreten. Möge das kleinere oder größere Häuflein dann nur unter sich tüchtig arbeiten, dann kommt für den ganzen Verein mehr heraus, als wenn, welcher Fall übrigens nach meiner Meinung gar nicht eintreten wird, „große Massen" in die Landesabteilungen gezogen werden, denen nicht einmal die nötige geistige Nahrung in Form von Druckerschwärze zugeführt werden kann, weil hierzu einfach die Mittel fehlen, oder es müßten noch Pomologische Sektions-Monatshefte gegründet werden, denn der Vorschlag, wie er, wenn ich nicht irre, in Erfurt gemacht wurde, den Abteilungsmitgliedern einfach nur Druckzettel, enthaltend die Berichte über Sektionsversammlungen und -Verhandlungen, zu übersenden, scheint mir nicht ernst zu nehmen zu sein.

Eine weitere Frage wäre die! Was soll mit den Landesabteilungen geschehen, die bereits eine Zahl von Mitgliedern gewonnen haben, die betreffs der Satzungen und Beitragspflichten der Dinge noch harren, die da kommen sollen? Die Lösung sehe ich darin, zu sagen: Erklärt euch als selbständigen Verein, oder wenn ein anderer vorhanden, geht in diesen auf, und wer von euch noch extra Mitglied des Deutschen Pomologenvereins werden will, ist uns herzlich willkommen. — Das wäre kein schwächliches Zurückweichen von seiten des Deutschen Pomologenvereins, im Gegenteil, die Abteilungen würden sich freuen, daß sie schon so hübsch sollen allein laufen können und werden allezeit die Eltern segnen, die ihnen das in so kurzer Zeit beigebracht haben.

Ob eine Satzungs-„Änderung" des Deutschen Pomologenvereins bezüglich der Landesabteilungen nötig wäre, wage ich nicht zu beurteilen. Jedenfalls dürfte die Lösung dieser Frage dann eine leichte sein, wenn der Hauptpunkt festgestellt ist: Wer kann Mitglied der Landesabteilungen werden? Andere Satzungsänderungen, wie sie — ich möchte wohl sagen — in unglücklicher Vermischung mit der vorliegenden Frage in Breslau und auch in Erfurt zur Sprache kamen und anderweitige grundsätzliche Änderungen der Vereinsbestimmungen zur Folge haben, gehören zu einem völlig anderen Kapitel und müßten auch gesondert von den in Rede stehenden Bestimmungen behandelt werden.

Inhalts-Übersicht.

Biographie.

Seite

Superintendent Oberdieck; Dr. Ed. Lucas (Mit Porträt); Vorwort.
Freiherr August Wilhelm v. Babo 69
A. Koch, Garteninspektor der Landesbaumschule zu Braunschweig (Mit Porträt) † 113

Spezielle Pomologie.

Fr. Lucas: Léger's Butterbirn (Poire Léger). (Mit kol. Abb.) 1
Fr. Huberty: Der Apfel „Triumph von Luxemburg". Syn. Sauvageon de Junglinster. (Mit Durchschnittszeichnung) 1
R. Göthe: Der Pomologische Wert der inneren Merkmale der Äpfel und Birnen. (Mit 1 Tafel Abb.) 25
Fr. Lucas: Schöner von Pontoise (Belle de Pontoise). (Mit kol. Abb. u. einem Holzschnitt) 45
L. Maurer: Die Stachelbeere „Industry, Whinhams" 47
Alex. Mathieu: Flaschenbirne von Tirlemont (Calebasse de Tirlemont. Syn. Calebasse Pierre). (Mit kol. Abb.) 89
Nix: Der Grafensteiner am hohen Venn 90
M. Goerlich: Boikenapfel. (Mit schw. Abb.) 114
C. Mathieu: Die Birne Colmar Dumortier. (Mit Durchschnittszeichnung) . 115
Fr. Lucas: Rote Maipfirsich von Brigg. (Rouge de May de Brigg). (Mit kolor. Abb.) 137
Fr. Lucas: Die frühesten Kirschensorten 137
J. P. Hegner: Der rote Trierische Weinapfel 139
Alex. Mathieu: Die Blutbirne (Poire Sanguinole). (Mit kolor. Abb.) . . 157
Fraas Sommer-Calvill. (Mit Durchschnittszeichnung) 158
G. Kuphalt: Roter Rigaer Taubenapfel. (Mit kolor. Abb.) 205
Fr. Lucas: Der rote Oster-Calvill. (Mit schw. Abb.) 229
C. Mathieu: Die Frühbirne von Jodoigne. Précoce de Jodoigne. (Mit Durchschnittszeichnung) 229
Hofgärtner Fießer: Briggs Maipfirsich 231
Fr. Lucas, Peter Heusgens Gold-Reinette. (Mit kolor. Abb. und einem Holzschnitt) 249

Praktischer Obst- und Weinbau.

Jakob Hördemann: Über Obstausstellungen 3, 27
L. Lüth, Entwurf zu einem Spaliergarten für die Stadt Wesel. (Mit 1 Taf. Abb.) 5

Seite
C. Mathieu: Die Bepflanzung der Giebel mit Spalierobst. (Mit Abb.) . 49, 70
C. Paproth: Schnitt, Düngung und Krankheiten der Stachel- und Johannisbeeren. (Mit Abb.) 52, 73
Hofgärtner Hoffmann: Einiges über den Obstbau in den Vereinigten Staaten Nord-Amerikas 76
H. Göthe: Die Kopulation der Reben mit Korkverband. (Mit Abb.) 91
C. Mathieu: Berichtigung zu „Die Bepflanzung der Giebel mit Spalierobst." . 94
Chemiker Lierke: Über Obstbaumdüngung 95, 117
E. Leßer: Die Ausbildung der Baumwärter in Schleswig-Holstein 141
Über das Kreosotieren der Baum- und Rebpfähle 144
L. Maurer: Empfehlenswerte Stachel- und Johannisbeersorten zum allgemeinen Anbau 159
R. Mertens: Ein Beitrag zur Errichtung lehrreicher Obstausstellungen . . . 206
Sajo, Obstkultur mit Spargel 250

Obstschutz und Obstkrankheiten.

Zur Bekämpfung der Obstbaumschädlinge 8
C. Paproth: Woher kommt bei Obstbäumen die Spitzendürre. (Mit Abb.) . 29
Dr. H. Nieriker: Berichte über ein im Frühjahr 1893 im Wettinger Rebberg durchgeführtes Experiment 55, 79
C. Paproth: Die Schwärzfäule der Äpfel und Pflaumen, hervorgerufen durch Monilia fructigena. (Mit Abb.) 98
H. Zwiesele: Ein Gang durch unsere Obstgärten 147
„ Über Insekten, besonders Bockkäfer, welche in Obstbäumen leben . . 149
F. Roack: Nectria cinnabarina, ein seither übersehener Feind unserer Obstbäume. (Mit einer lithogr. Tafel) 165
W. Schüle: Die Eulenraupen als Rebfeinde 210
H. Zwiesele: Obstschutz 232

Obstbenützung.

K. Reichelt: Analyse Oberhessischer Obstweine 83
Beerenweine: 100
Otto Andresen: Beitrag zur Obstverwertungs-Frage unter volkswirtschaftlichen Gesichtspunkten 168, 213

Obsternte- und Obsthandelsberichte.

Der Budapester Obstmarkt 63
Der Stuttgarter Mostobstmarkt im Jahre 1893 63
Der Obstexport der Kapkolonie 63
Weintrauben nach Berlin 64
Die Zentralstelle für Obstverwertung in Frankfurt a. M. 106, 132
Der bedeutendste Handelsplatz für Obst in Österreich 106
Die Ergebnisse des Weinbaues in Württemberg im Jahre 1893 131
1893er Obsternte in Württemberg nach Berichten des Statistischen Landesamtes . 154
Tafelobstmärkte in Stuttgart 183
Obsternte-Aussichten für das Jahr 1894 186
Frankfurter Obstmärkte 217

Seite

K. Reichelt: Ein- und Ausfuhr von Obst und Obstprodukten in, bezw. aus dem deutschen Zollgebiete während des Dezenniums 1884—1893 237
Der Obstmarkt für Kellerobst in Stuttgart 243
Preise von Tafelbirnen der Firma Schlößer in Köln-Ehrenfeld 255

Maschinen und Geräte.

Fr. Lucas: Zöcklers Obstpflücker. (Mit 2 Abb.) 9
Dr. Stözer's Obstaufbewahrungsschrank. (Mit 3 Abb.) 151
Zerlegbare Doppel-Sitz-Leiter. (Mit Abb.) 180, 234
Dr. Stözer's teilbares Obst-Aufbewahrungs-Faß und zugleich Obst-Versand-Faß. (Mit Abb.) 181
C. Weckler: Urteil über die Syphonia-Spritze 233

Pomologischer Sprechsaal.

Über die Birne Zephirin Grégoire. (Mit Durchschnittszeichnung) . 10, 31, 57, 102
H. Teich in Markersdorf: Über Coz's Orangenreinette, Muskatreinette, Wintergoldparmäne 34
M. P. Andersen: Über den schwedischen Apfel Åkerö und die Moltke-Birne (Syn. Roi Christian) 57, 58, 126
Über Nathusius Taubenapfel 102
C. Matthiesen: Über A. Bruns Butterbirne, Moltkes Butterbirn u. den Degneäple 126
V. v. Montwill: Über den Roten Rigaer Taubenapfel 251
G. Kuphaldt, Über den Roten Rigaer Taubenapfel 251

Rundschau und Ausstellungen.

Die allgemeine Obst- und Gartenbauausstellung zu Breslau vom 27. Sept. bis 4. Okt. 1893 . . . . . 12, 36, 59
Bericht über die Frankfurter Obstmärkte und über die Zentralstelle für Obstverwertung pro 1893 . . . . . 16, 38
Bericht der Sektion Bayern des deutschen Pomologen-Vereins 18
Antwerpen, Weltausstellung 1894 20
Pflanzen- und Rosenausstellung in Abbazia 20
Buenos-Ayres, Gründung eines botanischen Gartens und Arboretum 20
Jubiläums-Ausstellung 1894 in Baden bei Wien 40
Bericht der Sektion Oldenburg-Ostfriesland-Bremen des deutschen Pomologenvereins 62
Hauptversammlung der Sektion Anhalt und Provinz Sachsen zu Halle a. S. . 87
Gründung eines Landesvereins für Obst- und Gartenbau im Herzogtum Gotha . 87
Errichtung einer höheren Gartenbauschule in Eisgrub in Mähren 103
Erster Bericht der Gartenbauschule in Dresden 103
Rosen- und Beerenobst-Ausstellung in Linz 103
Große allgemeine Gartenbau-Ausstellung zu Königsberg in Preußen 103
G. Bergfeldt: Die Thüringer Obstausstellung mit Obstmarkt im Vogelsgarten zu Erfurt und ihre Ergebnisse für die Praxis 103, 130
Die der internationalen Obstbauausstellung in St. Petersburg gewährten Vergünstigungen betreffend 127
Genf, Gartenbauausstellung 128
Leobschütz, allgemeine Gartenbauausstellung 128

Seite
Rostock, Obst- und Gemüseausstellung 128
Augsburg, Gartenbauausstellung 128
Österreichische Reichsgartenbau-Ausstellung 128
Programm für die Versammlung des deutschen Pomologenvereins in Erfurt . . 129
Auszug aus dem Jahresbericht des Versuchsgartens des Obstbauvereins Sachsenhausen-Frankfurt a. M. vom Jahre 1893 152
Verlängerung des Anmeldetermins für die internationale Gartenbau-Ausstellung in St. Petersburg 153
Frühobst- und Frühgemüse-Ausstellung in Erfurt 153
Beschluß des städtischen Markt-Komites in Koblenz, bezüglich einer allgemeinen Obstausstellung 183
Auszug aus dem zwanzigsten Jahresbericht des Gartenbauvereins zu Lübeck 1893 183
Bericht über die Thätigkeit des Obst- und Gartenbauvereins Freiberg und Sayda für das Geschäftsjahr 1892/93. 183
Gothenburg, allgemeine schwedische Gartenbauausstellung 183
Die Frühobst- und Frühgemüseausstellung in Erfurt v. 5.—9. Juli 1894 . . 183
Zentralstelle für Obstverwertung in Frankfurt a. M. 184
Der Vorstand des russischen Obstbauvereins teilt mit, daß Kollektionen von frischem Obste bei der Ausstellung von der Platzmiete befreit sind 185
Programm über den 13. deutschen Weinbaukongreß in Mainz 185
Die Gartenbauausstellung in Mainz 234
Auszug aus dem Jahresbericht des Obst- und Gartenbauvereins zu Oldenburg . 235
Auszug aus dem Jahresbericht der deutsch-schweizerischen Versuchsstation und Schule für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädensweil 236
Die internationale Obstausstellung in St. Petersburg 252

Mitteilungen.

Schöne Angevine als die größte Birne 20
Zur Champignonzucht 20, 132
Astlöcher an den Obstbäumen 40
Die Hagebutte 41
Obstbaumriesen 41
Große Fruchtbarkeit eines Weinstockes 41
Früchte und Blüten gleichzeitig an einem Apfelbaum 41
Bereitung von Apfelthee 42
Hochkonzentrierte reine Düngemittel 42
Schutz der Früchte vor Frost beim Versand 64
Weintreibereien in Steglitz bei Berlin 64
Die Erdbeere, „Ehlers Fruchtbarste" 64
Umpflanzen nicht angewachsener Obstbaumstämmchen 65
Die Obsterträge der fiskalischen Straßen des Königreichs Sachsen 65
Warnung vor dem Carbolineum 65
Verwendung von Tabaklaugenextrakt in Ungarn zur Bekämpfung landw. Schädlinge 65
Gegen die Blattläuse 66
Gelee aus Korneliuskirschen 66
Verwendung von gefrorenen Äpfeln 66
Gartenwege ohne Graswuchs 87

Seite

Bedeutung der Mineraldüngung für die Reben 88
Apfelgenuß vor dem Schlafengehen 88
Kursus über Pflanzenkrankheiten in Proskau 106
Pomologisches Institut in Reutlingen, Frequenz 107, 236
Pflanzung von Bismarckäpfeln in Friedrichsruh 107
Was zur Hebung unseres Obstbaues das Notwendigste ist 107
Eine erprobte Raupenfackel 107
Mittel zur Vertilgung der Blattläuse 107
Vertilgung der Raupen im Spaliergarten 108
Mittel gegen Blattläuse 108
Die Nonnenraupe in Schlesien 108
Eine Abhandlung über die Gattung der Pomaceen 108
Über eine zweckmäßige Art, Obst und Kartoffeln aufzubewahren 109
Gärtnerverein, Hortologia betreffend 133
C. Hesselmann: Über die Obstblüte und den Ansatz der Früchte 133
Biewegs neue Sechsmonats-Erdbeere ohne Ranken 133
Herstellung von Rosinen aus Kirschen 133
Angabe der zum Weinbau benützten Flächen 133
Berichtigung eines Druckfehlers 134
Dr. Lucius: Die Frühlingsfröste 154
Mittel gegen die Verwüstung der Obstbäume durch Insekten 154
Wiesen und Gärten auf Dächern 154
Mohr's Insekticid 188
Das Arnoldi'sche Obstkabinet 188
Die Bibliothek des verstorbenen Dr. phil. F. Heyer in Halle a. S. betreffend . 188
Berichtigung im August-Septemberheft, statt Steinbach muß es Steinbuch, Post Michelstadt i. Odenwald, Hessen heißen 228
Der erste Reblausherd im Saargebiet 244
Eine neue Weinverwertung 244
Tabaksaft gegen Parasiten 244
Verwendung der Walnusblätter 244
Riesenweinreben 244
Die Milch aus dem Pflanzenreiche 244
Die unübertreffliche „Red Jacket" Stachelbeere 255
Prämiierungen der Firma Mayfarth & Cie. 255

Fragekasten.

Über das Abfallen der übrigen Blätter 21
Die Verbänderung eines Zweiges betreffend 22
Über Düngung der Obstbäume mit künstlichem Dünger 43
Anfrage ob die starken Mittagssonnenstrahlen auf die Blüten des Apfelbaumes schädlich wirken 66
Anfrage über die Birne Spina carpi 88
Anfrage über Obstsorten, die auf den vorjährigen Obstmärkten am meisten gesucht und bezahlt wurden 110
Das beste Schutzmittel für Pfirsich- und Aprikosenblüten gegen Frühjahrsfröste. (Mit Abbildung) 110

Seite

Anfrage, betreffs des Wildschadengesetzes 111
Anfrage, betreffs des Apfel-Mehltaues (mit Abbild.) 134
Über Stachelbeersorten, die Downing, Industrie und Reol Jacket ersetzen . . . 135
Anfrage, welche 12 Birnsorten in Belgien die besten sind 155
Anfrage, über ein rationelles Mittel gegen die eventuell auftretende Raupenplage 188
Über den Wert der amerikanischen Pfirsiche in Buschform 189
Rezepte zur Herstellung eines guten Erdbeer-Dessertweins 189
Anfrage über die Forellenbirne 256

Litteratur.

Dr. Ed. Lucas: Vollständiges Handbuch der Obstkultur 23
Dr. E. Kramer: Anleitung zur rationellen Apfelweinbereitung 23
Fr. Lucas: Die wertvollsten Tafelbirnen mit Angabe ihrer charakteristischen Merkmale 67
Heinrich Würtenberger: Deutscher Weinbaukalender 190
A. Barron: Die Weinrebe und ihre Kultur unter Glas 245
Dr. E. Dennert: Grundriß der vergleichenden Pflanzenmorphologie 245
F. C. L. Gillig: Der Obstbau 246
Paul Moeschke: Die Erdbeeren 246
A. Küster: Das Kalken des Ackers 246
Josef Barfuß: Die Gurke, ihre Kultur im freien Lande und unter Glas . . 257
C. Jongkindt Coninck: Dictionaire Latin, Grec, Français, Anglais, Allemand. Hollandais 257
C. Hampel: Deutscher Gartenkalender 257
T. Echtermayer und Olbrich: Schweizerischer Gartenkalender 257

Personalien.

Geheimrat Prof. Dr. L. Wittmack zum Ehrenmitglied ernannt 24
Friedrich de Coninck, Handelsgärtner, Gent † 24
J. Bong, Königl. Garteninspektor zu Kolberg † 24
Pastor emer. Senior Ferd. Görges † 24
Professor Dr. Fr. Karl Medicus in Wiesbaden † 24
Dr. Singelmann zu Berlin zum Wirklichen Geheimen Ober-Regierungsrat ernannt 43
Garteningenieur Bertram, Blaswitz, zum K. sächsischen Gartenbaudirektor ernannt 43
Hofgarteninspektor A. Umlauf zum Gartenbaudirektor ernannt 43
P. Ehmann zum Stadtgarteninspektor in Stuttgart ernannt 43
Obergärtner Seeligmüller-Geisenheim erhielt den Titel Königl. Garteninspektor 43
Kirchhoff, Hofgärtner, Donaueschingen, trat in den Ruhestand 68
O. Berndt, Hofgärtner in Donaueschingen 68
Kowallek, Gartendirektor, Königl. Kronenorden 4. Klasse 68
L. Prochaska, Hofgarteninspektor, Kgl. preußischen roten Adlerorden IV. Klasse 68
J. Heiler, Stadtgärtner, zum Stadtgarteninspektor in München ernannt . . 68
Dr. R. Otto als Lehrer der Chemie am Königl. Pomol. Institut nach Proskau berufen 68
Frau Kommerzienrat Adelheid Arnoldi in Gotha † 68
Prof. Gressent, Lehrer an der Gartenbauschule zu Versailles † 112

Seite

Michael Nikolajewitsch Rajewsky zu Sewastopol, Präsident der Kaiserl. Russischen Gartenbau-Gesellschaft † 112
Karl Bauer, Obergärtner in Czernowitz zum Kaiserl. Rat ernannt . . . 112
Herrmann Peicker übernahm die Samenhandlung von O. Langner u. Sohn in Pleß, Oberschlesien 112
Fr. Lucas-Reutlingen erhielt für gelieferte Kollektion Äpfel vom Russischen Obstbauverein ein Belobigungsattest 112
Kunstgärtner Glowka zu Oppeln † 135
F. Ladewig, Obergärtner in St. Petersburg feierte sein 25jähriges Dienstjubiläum 136
Maurice de Vilmorin in Paris zum Ritter der Ehrenlegion ernannt . . . 136
Viktor Lemoine in Nancy zum Offizier ernannt 136
Karl Dippe in Quedlinburg, Charakter als Kommerzienrat verliehen . . . 136
Heinrich Maertens-Reutlingen übernahm die Pohlig'sche Kunst- und Handelsgärtnerei in Eisenach 136
Ökonomierat Späth-Rixdorf-Berlin wurde zum Generalkommissar für Deutschland bei internationalen Obstbauausstellung in St. Petersburg ernannt . . 136
Ritterschaftsrat von Pfuel zum Ritterschaftsdirektor der Mittelmark erwählt . 155
Lemoine zum Direktor der Stadtanlage und des botanischen Gartens in Tours ernannt 155
Professor Emerich Rathay zum Direktor der Pomologischen Lehranstalt in Klosterneuburg ernannt 156
Direktor H. Walter, die Krone zum Roten Adlerorden 4. Klasse verliehen worden 190
Peter Schilhan in Horpacs in Ungarn † 190
Hofgärtner G. Eichler in Wernigerode † 190
Dr. Klotzberg in Wien, ist zum Stadtrat der Residenz Wien gewählt . . . 190
Alex. Karl, Abt des Benediktiner-Ordenstiftes Melk erhielt das Comthurkreuz des Franz-Josefordens mit dem Sterne 190
Th. Echtermeyer-Wädensweil als Garteninspektor an die Königl. Gärtner-Lehranstalt zu Potsdam berufen 218
Garteninspektor Koopmann-Potsdam erhielt die Hofgärtnerstelle in Wernigerode 218
Hofgartendirektor J. Möhl in München trat mit dem 1. August in den Ruhestand 218
Professor Dr. Seelig-Kiel feierte sein 50jähriges Doktorjubiläum 218
K. Koopmann wurde der Titel Gartenbaudirektor verliehen 246
F. Wannick, Fabrikbesitzer, als Abgeordneter in den österreichischen Reichsrat gewählt 246
Freiherr von Babo zu Weidling bei Wien † 246
Joseph Jefferson in Carlton House, Worksop † 246
Peter Hoppen, Baumschulbesitzer in Neuwied † 247
Gedenktag für Johann Oberdieck 247
Franz Böhme zum Garteninspektor des Freiherrn von Burgdorf-Osterlinde ernannt 257
E. Mayer zum Direktor der Obst- und Weinbauschule in Oppenheim ernannt . 257
C. R. Peicker zu Hertwigswalde erhielt den Titel Obergärtner 257
L. Ziegler zum Leiter der Landesbaumschule in Braunschweig ernannt . . . 257
Garteninspektor W. Schüle sen. in Stuttgart feiert seinen 80. Geburtstag . . 257

Seite

J. Holzinger zu St. Avold erhielt auf der Ausstellung in Antwerpen das Ehrendiplom 257
Louis L'Herault in Argenteuil † 257
Dr. N. Pringsheim, Geh. Reg.-Rat in Berlin † 257
Th. Rietner, Oberhofgärtner in Potsdam † 257
A. Wundel, Hofgärtner in Sanssouci † 257
Kirchenrat Kliefoth in Bernitt † 257

Deutscher Pomologenverein.

Beschlußfassung über die im Jahre 1896 abzuhaltende allgemeine Generalversammlung deutscher Pomologen in Cassel 24
Ersuchen des Geschäftsführers um baldige Einsendung des Jahresbeitrages 44, 68, 112, 258
Änderungen in der Mitgliedschaft 44, 68, 112, 190, 247
Aufmunterung zur regeren Benutzung der Vereinsbibliothek 68
Einladung des Deutschen Pomologenvereins zu der Kirschen-, Beeren- und Frühobstausstellung in Erfurt durch den I. Vorstand des Vereins Ökonomierat Späth 136
Verlegung der Versammlung des Deutschen Pomologenvereins in Erfurt . . . 156
Bitte an die Obstproduzenten 156
An die verehrlichen Mitglieder des Deutschen Pomologenvereins 191
Bericht über die XIV. Versammlung des Deutschen Pomologenvereins zu Erfurt vom 6.—8. Juli 1894 . . . . . 192, 218
Über Organisation von Genossenschafts-Obstanlagen in Laichingen, Württemberg . 218
Abgabe des Berichts über die Verhandlungen des Breslauer Kongresses . . . 258
Zur Sektionsbildung. Einsendung von Pfarrer Friedrich in Trebnitz . . . 258
Zur Sektionsbildung. Einsendung von Kreisobstgärtner Grau in Ülzen . . . 260

Beschreibungen und Abbildungen von Birnsorten.

	No.	Seite
Esperens weinige Butterbirn (Vineuse d'Esperen). (Mit Durchschnittszeichnung)	964	00
Goubaults Dechantsbirn (Goubaults Dechantsbirn). (Mit Durchschnittszeichnung)	965	00
Anna Audusson. (Mit Durchschnittszeichnung)	966	00
Erstling von Ecully (Premices d'Ecully). (Mit Durchschnittszeichnung)	967	00
Herzogin von Bordeaux (Beurre Perrault). (Mit Durchschnittszeichnung)	968	00
Dechantsbirn von Bordeaux. (Mit Durchschnittszeichnung)	969	00
Birne von Silvange. (Mit Durchschnittszeichnung)	970	00
Madame Millet. (Mit Durchschnittszeichnung)	971	00