

Die Obstbaumzucht in Töpfen.

Von W. Schwab in Darmstadt.

Es gibt für den Besitzer eines kleineren oder grösseren Hausgartens wenige Kulturen, welche geeignet sind, ihm bei geringen Kosten so vielfaches und lange dauerndes Vergnügen zu gewähren, als die Zucht der Obstbäume in Töpfen.

Die Blüte der kleinen Stämmchen, namentlich der Kirschen, Birnen und Äpfel, gewährt einen reizenden Anblick, dann folgt den Sommer hindurch die Freude an dem Wachsen der Früchte und endlich im Herbst die Ernte dieser Früchte, welche bei genügender Pflege an Grösse, Feinheit des Geschmacks und des Aromas in der Regel die Früchte von Hochstämmen übertreffen.

Man kann auch wohl einer Gesellschaft die Freude machen, zum Dessert einen Kirschen- oder Aprikosenbaum auf die Tafel zu bringen, von welchem sich die Gäste die köstlichen Früchte selbst abpflücken können.

Die Bäumchen bilden, sowohl in Reihen, als in kleinen Gruppen geordnet, mit ihrer dunklen Belaubung und den kräftigen Früchten, eine ebenso interessante als schöne Gartenzierde und haben vor den meisten übrigen Topfgewächsen den Vorzug, dass sie kein Ueberwinterungslokal erfordern, indem sie, im Herbst aus den Töpfen genommen und in den Boden eingepflanzt, ohne jeden Schutz überwintern.

Nutzen. Der Nutzen der Topfbaumzucht ist nicht unbedeutend. Die Zucht und Veredlung der Topfbäumchen ist für die grossen Baumschulen, wie für die Handelsgärtner ein bedeutender Industrie- und Handelszweig geworden; die Einführung und Verbreitung edler Obstsorten wird durch die alljährlich disponiblen Edelreiser befördert; Bäumchen, welche

mehrere Jahre in Töpfen gehalten wurden, werden, wenn man sie später in's freie Land verpflanzt, ungewöhnlich kräftig und ergiebig; endlich darf der Ertrag der Ernte, welchen man z. B. bei Äpfelbäumchen nach fünfjähriger Veredlung im Durchschnitt auf jährlich 8—10 grosse oder 12—15 kleinere Äpfel rechnen kann, schon um deswillen nicht gering geschätzt werden, weil hier Früchte geerntet werden, wo sonst nur unproduktive Zierpflanzen gezogen worden wären.

Für die Pomologie hat die Topfbaumzucht den Vorteil, dass sich alle Beobachtungen über die Krankheiten und Feinde des Obstbaumes und der Obstblüte mit grösster Genauigkeit und Bequemlichkeit ausführen lassen. Dies gilt in noch erhöhtem Grade von den Forschungen über den Wert des Standortes, wegen der Beweglichkeit des Objekts, und über die Wirkung der Erdmischungen und Düngungsarten, weil das Topfbäumchen für seine Ernährung ausschliesslich auf den Raum des Topfes angewiesen, und jeder andere Einfluss ausgeschlossen ist.

Besonders hoch stelle ich den Nutzen, dass die Topfbaumzucht erfahrungsgemäss dem Obstbau beständig eine grosse Zahl neuer Interessenten und Freunde zuführt, welche sich meistens nicht lange damit begnügen, Obst in Töpfen zu ziehen, sondern, wo sie es nur irgend vermögen, zur Anlage von Cordons und Spalieren übergehen. Wie wichtig erscheint aber die Gewinnung eines immer grösseren Kreises von Freunden und Beschützern der Obstkultur bei der Absicht und volkswirtschaftlichen Notwendigkeit, Obstpflanzungen längs allen Strassen und Eisenbahnen anzulegen!

Art der Kultur. Um ein grösseres

Publikum für die Topfbaumzucht gewinnen zu können, ist eine Kulturart nötig, welche möglichst einfach, leicht begreiflich, sowie an jedem Ort und ohne irgend erhebliche Kosten ausführbar ist. Ich befürworte deshalb eine Kultur vollständig im Freien, wie ich solche seit langen Jahren mit beständig günstigem Erfolg betreibe, und suche in Nachstehendem, selbst ein Laie, meinen Kollegen das, was ich gelernt und erfahren, in möglichst verständlicher Weise mitzuteilen.

Wahl der Obstsorten. Am lohnendsten ist für die Topfzucht der Apfelbaum, teils wegen der Schönheit der rosigen Blüte, teils weil sich der Apfel am besten als Topfbäumchen erhält und den regelmässigsten Ertrag liefert. Nächst dem sind Birnen zu empfehlen, für welche jedoch, der starken Pfahlwurzel wegen, etwas tiefere Töpfe zu nehmen sind. Von Steinobst sind Reineclauden und Mirabellen am ergiebigsten. Aprikosen tragen sehr reich und gerne, sind aber, ebenso wie die Pfirsiche, undauerhaft für die Topfkultur im Freien. Kirschen blühen meistens wunderschön und reich, setzen aber in der Regel wenig Früchte an.

Beschaffung der Bäumchen. Baumschulenbesitzer und Handelsgärtner werden natürlich ihre Topfbäumchen selbst veredeln, während Private, welche die Topfbaumzucht zu ihrem Vergnügen und als Zierde ihrer Hausgärten betreiben, in der Regel veredelte Stämmchen kaufen werden; denn wenn man sich durch eigene Veredlung auch die Bäumchen etwas billiger stellt, so muss man dafür auch zwei Jahre länger auf die ersten Früchte warten. Die veredelten Bäumchen kosten jetzt bei den Handelsgärtnern 40—70 Pf. per Stück.

Wem es Freude macht, selbst zu veredeln, der wählt als Unterlage für Aepfel am besten Paradiesäpfel, und für Birnen

— Quitten; alle Sorten von Aepfeln und Birnen gedeihen fast gleichgut in Töpfen, doch wählt man natürlich edle, und, des interessanten Anblicks halber, gerne grossfrüchtige Sorten.

Töpfe. Für das zweijährige Stämmchen beginnt man mit dem 11zölligen Topfe und es genügt, wenn die Töpfe von zwei zu zwei Jahren um 1 Zoll grösser genommen werden; Handhaben an den Töpfen sind sehr angenehm.

Erdmischung. Man nimmt Mistbeet- oder fette Komposterde, setzt derselben etwa zum zehnten Teil gelben Lehm, sowie per Topf anfangs $\frac{1}{8}$ Pfd., später bis zu $\frac{1}{4}$ Pfd. Knochenmehl, alles wohl gemengt, zu.

Schnitt. Ehe man die Bäumchen einpotft, werden sie geschnitten, damit sie später in ihrer Ruhe bleiben. Es ist hierbei wohl zu bedenken, dass der erste und namentlich der zweite Schnitt dem Bäumchen hauptsächlich die Form geben, zu welcher Form die Nachbildung hochstämmiger Bäume und ihrer Kronen als die anmutigste zu empfehlen ist. Im ersten Jahre nach der Veredlung wird der Trieb auf die künftige Stammhöhe, ca. $1\frac{1}{2}$ Fuss über der Erde, abgeschnitten.

Ohne Erbarmen sollte man dann im zweiten Frühjahr die Triebe dicht über dem ersten voll ausgebildeten Auge, welches nach aussen gerichtet ist, abschneiden, und sich dabei um so weniger durch ein wegfallendes Fruchtauge beirren lassen, weil die Bäumchen in diesem Jahre doch nur zum Schaden ihres ferneren Gedeihens Früchte tragen würden. Nur wo es die beabsichtigte Kronenbildung bedingt, muss einzelnen Trieben eine grössere Länge belassen werden.

Aus dem obersten Auge unterhalb des Schnittes wächst der künftige Trieb in spitzem Winkel von dem beschnittenen

Zweige hinweg; man wird deshalb in der Regel über einem nach aussen gerichteten Auge, überhaupt aber so schneiden, dass der künftige Trieb Platz hat und in die Form passt.

Auch in den späteren Jahren hält man die Bäumchen in möglichst kurzem Schnitt, immer mit Berücksichtigung der Erhaltung einer kompakten Krone.

(Fortsetzung folgt.)

Winterplaudereien.

Von F. C. Binz in Durlach.

In einer jüngst erschienenen Gartenzeitschrift wurde die ehrbare Zunft unserer alten Gärtner und Baumzüchter etwas ironisch behandelt, und wenn es sich teilweise rechtfertigen lässt, über einen ganzen Stand ein derartiges Urteil zu fällen, so darf im Grossen und Ganzen dem Verfasser fraglichen Artikels doch nicht Recht gegeben werden. Wenn darin behauptet wird, dass man alte Rezepte in den verschiedenen Gartenbüchern findet, in denen der Modus behandelt wird, Rosenzweige mit Erfolg auf Apfelbäume zu pflanzen, oder mit wohlriechenden Blüten, wie Muskat etc., die man ins Holz der Pflanze bohrt und verschliesst, besonders wohlriechende Früchte zu erzeugen, so ist das am Ende gar nichts anderes, als was unsere Baumtheoretiker mit ihrer hinter dem Schreibtisch erworbenen Praxis unserem gartenbauliebenden Publikum in den fabrikmässig produzierten Büchern auch auftischen.

Wenn ich auch nicht die Theorie verwerfe, weil sie der Praxis Schwester ist und bleiben wird, so halte ich es doch lieber mit letzterer; denn mit Recht sagt unser Göthe:

„Grau, teurer Freund, ist alle Theorie; — nur grün des Lebens goldner Baum!“

Ja, gewiss, wir finden in dieser Sündflut von neuen gartenbauschriftstellerischen Werken noch genug des Unsinnigen, welchen der Praktiker — aber auch **nur der Praktiker** — verlacht; möge der Theoretiker

sich auch Schlösser darauf bauen, bewohnbar werden sie ihm trotz der glänzendsten Aussichten nie werden.

Dass aber nicht alles gerade so dumm war, was unsere Altvordern mit ihren Pflanzen trieben, davon will ich mir doch erlauben, einige Beispiele hier anzuführen. Ich schicke voraus, dass ich absolut kein Verächter von Neuerungen und auch in vielen Fällen mit Neuerungen — aber mit praktischen — vorgegangen bin.

Man macht heutigen Tages ein so grosses Aufheben bezüglich des Brumataleimes, der zur Vertilgung des Frostnachtschmetterlings dient. Es war dieses unseren Alten eine längst bekannte Tatsache. Die alten Klosterbewohner, die namentlich in unserer Gegend den Obstbau einführten und gute Sorten verbreiteten, — sie wussten gar wohl um dieses kleine geflügelte, ebenso wie um das ungeflügelte Insekt. Sie wussten aber ebenso gut, dass der damalige Bauersmann nur ungern das Notwendige that, geschweige denn das sich nicht als notwendig Hinstellende. Hierzu zählte man auch die Vertilgung der Insekten. Die jungfräuliche Bodenkraft und die feuchtigkeitsschwangere Luft der nahen Wälder und Gewässer entwickelten wahre Baumriesen, die von Gesundheit strotzten und jedem äusseren Einflusse widerstanden. Die Mönche wussten ganz genau, dass durch einfache Belehrung nicht alles erreicht werden konnte. Es musste der Mysticismus (die Mystik) zur Hilfe aufgeboten werden und siehe!

es wirkte. „Man müsse in der ersten Donnerstagsnacht des Advents beim Schlage 12 ein Strohseil fest um den Stamm des Baumes schlingen, auch müsse man während des Advents jede Nacht zwischen 11 und 12 den Baum regelrecht schütteln und dann werde er sich im neuen Jahre einer grossen Fruchtbarkeit und des Obstsegens erfreuen.“

Durch dieses Geheimnisvolle im Vorgehen, zu dem jeder Mensch mehr oder weniger neigt, hatten die Baumfreunde gewonnenes Spiel. — Wie der Odem der Natur ging ein Säuseln und Wehen Nachts durch die Kronen der Bäume, und auch der Segen blieb nicht aus. Und was ist das Strohseil, das mein Urgrossvater, wie mein Ohm mir erzählte, um den Baum schlang, anders als der primitive Brumatagürtel?!

Die weiblichen Insekten steigen an dem Stamme in die Höhe und bergen sich in die willig dargebotenen Winterquartiere, in das Stroh. Mag sich auch das eine oder andere weiter hinaufbergen, die meisten bleiben hier sitzen. Und was geschieht nun weiter? „In der Weihnachtsnacht müssen die Strohbinden gelöst und verbrannt werden.“ Ich habe als Knabe oft diese Manipulation mit angesehen und habe sie in Kaiserstuhlsorten, sowohl katholischen wie protestantischen, verbreitet gefunden und habe auch später als erwachsener Mensch den grössten Obstsegen da bemerkt, wo man neben dieser indirekten Baumpflege noch weitere Pflege hinzufügte, kurz, wo man den Baum pflegte.

Dass man die Bäume schüttelte, bemerkte ich oben. Es hat dieses wohl den Zweck gehabt, die im Aufsteigen begriffenen, flügellosen Weibchen zum Hinabfallen zu bewegen. Es hat aber noch einen anderen, viel triftigeren Grund, den ich auch hier anführen möchte. Wir wissen, dass in Bewegung gesetztes Wasser sehr schwer

zum Gefrieren kommt, dass sogenanntes überkältetes Wasser unterm Nullpunkt steht und doch noch flüssig ist. Wir können nur dadurch, dass das Wasser eben bewegt wird, die Veränderung seines Aggregatzustandes verhindern. Im Baume — selbst mitten im Winter — hört das Leben niemals auf. Auch die Säfte zirkulieren im Stamme und wenn wir bei einer Pflanze, auch bei strenger Kälte, verhindern, dass ihr Zellwasser gefriert, indem wir sie hin- und herbewegen, so verhindern wir damit auch den Tod der Pflanze. Wie rege der Safttrieb der Pflanzen selbst im Winter sein kann, sehen wir beispielsweise am Nussbaum; bei Frostwetter selbst werden abgeschnittene Astteile noch thränen; dass aber bei unseren Stein- und Kernobstbäumen noch reges Leben stattfindet, das kann der genaue Beobachter an den Knospen sehen, selbst wenn die Blätter schon längst abgefallen sind. Diese bilden sich noch viel kräftiger aus, werden dicker und runden sich sogar im Aussehen.

An den Wurzeln können wir das Pflanzenleben im weiteren beobachten; wir sehen bei sogenannten „eingeschlagenen Bäumen“ in den meisten Fällen Callusbildungen, ja bei der Anlage einer neuen Zwergobstkultur vor 10 Jahren, wo ich gezwungen wurde, ca. 800—900 junge Bäume im Spätjahre einzuschlagen, hatten alle bis auf wenige eine Masse kleiner, weisser Würzelchen gebildet.*)

Der Baum, resp. die Pflanze schläft

*) Ich mache seit Jahren nur Spätjahrpflanzungen, da ich durch Frühjahrpflanzungen eine Masse von Bäumen habe einbüssen müssen. Was Herr Gaucher sagt: „Lieber im Oktober setzen, wie im November, lieber im November wie im Dezember, lieber im Dezember wie im Januar, lieber im Januar wie im Februar, lieber im Februar wie im März, lieber im März wie im April,“ bestätigt sich vollkommen und werde ich mir erlauben, nächstens einmal Diesbezügliches mitzuteilen.

nicht, ihre Funktionen werden einfach für unsere gröber ausgebildeten Sinne unmerkbar. Geht es uns denn anders bei der Entwicklung und Blüte, beim Wachsen des Grasses? Es kommt und es ist da. Nichtsdestoweniger gibt es Leute, welche das Gras wachsen hören.

Die neuere Theorie behandelt mit Vorliebe die sogenannte Baumscheibe. Das ist nach hausbackenem Verstande der in konzentrischem Kreise um den Baum herum in Entfernung von 1—1½ Metern gelegene Raum. Diese Baumscheibe nun müsse fleissig behandelt und gedüngt werden. Es empfehle sich namentlich, im Frühjahr eine dichtere Schichte Dünger darauf zu legen, damit die Verdunstung gehemmt werde. Vorteile hat diese Manipulation: den ersten, dass sich die Kraftbrühe des ausgelaufenen Düngers in den Boden setzt; ein zweiter ist wohl derjenige, dass dieser warme Dünger die beste Brutstätte für allerlei Insekten bildet. Es ist höchst komisch, wie sich hier wieder die Theorie mit der Praxis in den Haaren liegt. Oben Brumatagürtel und unten künstlich geschaffene Brutplätze. Auch darin waren die Alten unserer heutigen Baumpflege über. Wenn wir als kleine Kinder die Nüsse im Spätjahre enthülsen helfen mussten und uns darüber beklagten wegen der schwarzen Finger, da lächelte der Ohm und sagte: „Kinder, das hat alles seinen Grund. Diese Schale ist für unsere Obstbäume wiederum höchst wichtig.“ Wir mussten nämlich diese Schalen zu den Kernobstbäumen bringen, je 1 oder 2 Körbe voll; dann machte der Grossvater rings um den Stamm die Erde auf 1½ bis 2 Meter locker und breitete die Schalen aus. Erst später wurde mir klar, nachdem ich diese Arbeit Jahr für Jahr wiederholt hatte und dieselbe dann genauer kontrollirte, dass durch die ätzende Wirkung der Nusschalen In-

sekten nebst Larven und Eiern getötet wurden. Um den Stamm herum war der Boden rein; durch diese schwarze, schmierige Masse, welche sich durch Zersetzung bildete, kam kein Insekt an den Stamm hinauf, um sich dort wieder häuslich niederzulassen. Waren zu wenig Nusschalen vorhanden, so wurden dieselben durch etwas anderes ersetzt. Bei dem Abschneiden der weissen Stoppelrüben wurde das minderwertige, gelb gewordene Kraut gesammelt und zu jedem Baume, nachdem die Baumscheibe aufgelockert war, einige Körbe voll gebracht. Es wohnen auch diesem Kraute reizende Eigenschaften inne; ferner entwickelt dasselbe eine hochgradige Gähmung, welche ebenfalls Eier und Larven der Kerbtiere rasch zu töten im Stande ist.

Ich habe manches von meinem Ohm gelernt in der Obstbaumzucht, namentlich auch, nicht über eine Vorrichtung zu lachen und zu urteilen, bevor ich sie kannte. Ich habe seit der Zeit die Baumscheibe gelockert, niemals aber mit Dünger bedeckt, ausser in den Monaten Januar und Februar, damit der Schnee den Dünger auslauge; ich habe meine Bäume da gedüngt, wo die Wurzeln sich wirklich befinden, die Nahrung aufzunehmen im Stande sind: in der Kronentraufe, und da wurde mittels Grabens oder Erdbohrer die Nahrung untergebracht. Ich verwende jetzt noch Strohseile an meinen Hochstämmen; es sieht zwar nicht gerade elegant aus, aber, nachdem ich gesehen, dass die Bauern an dem Brumatateim nicht kleben bleiben, so bewege ich sie doch zu dem Anlegen von Strohseilen; sie wollen mir gar nicht eher die Wirkung des Advents glauben; allein sie haben an den Obstbäumen selbst die Wirkung dieser einfachen Manipulation gesehen, und dieses hat wiederum mehr bei denselben gezogen, als alle theoretischen Auseinandersetzungen. Ein anderes Mal Fortsetzung.

Die „Winter-Goldparmäne“ und der „Gelbe Bellefleur.“

(Von J. Jablanczy in Klostersburg*.)

Der werthe Herausgeber des „Praktischen Obstbaumzüchter“ hat sich jedenfalls durch die gebrachte Abbildung und Empfehlung der beiden wertvollen Aepfelsorten, der Winter-Goldparmäne und des Gelben Bellefleur, den Dank seiner Leser gesichert und unsere Obstzüchter auf zwei der besten Aepfel, die wir in unseren Kulturen besitzen, aufmerksam gemacht.

Bei der Möglichkeit, es könnte noch eine Menge von Obstsorten, sogenannte „Neuheiten“, mit sehr verlockenden Abbildungen und dergleichen Beschreibungen in den Katalogen der Baumschulen und Handelsgärtnereien verzeichnet stehen und zu entsprechend hohen Preisen ausgedoten werden, ist es um so notwendiger, unsere Gartenbesitzer auf unsere bereits bewährten, bekannten und erprobten Früchte und darauf aufmerksam zu machen, dass sie zu deren Verbreitung möglichst das ihrige beitragen.

Es ist wirklich zu bedauern, sowohl vom Standpunkte des Geschäftes, als insbesondere vom Standpunkte der Hebung unseres Obstbaues, dass heute noch eine Menge von Handelsbaumschulen grösserer Firmen eine Menge von Obstsorten führen und empfehlen, die als Neuzüchtungen warm angepriesen werden, obgleich der betreffende selbst wohl keine Gelegenheit hatte, ihre guten oder schlechten Eigenschaften zu erproben und einfach aus einem Katalog in den anderen diese bestechenden Anpreisungen abgeschrieben und übertragen werden. Für eine solche sehr fragliche „Neuheit“ aber wird ein Preis von 3—4 Mark für eine oft schwache einjährige Veredelung verlangt — dadurch fördert man aber unseren Obstbau gewiss nicht.

*) Siehe Hefte 27 u. 28 Tafel 9 u. 10 Jahrgang 1886 dieser Fachzeitschrift.

Dasselbe ist der Fall mit den in den letzten Jahren erschienenen Büchern, sogenannten pomologischen Werken, die eine grosse Anzahl oft sehr zweifelhafter oder wirklich wertloser Sorten in Abbildung bringen, dadurch die Werke verteuern, deren Anschaffung und Verbreitung für einen grösseren Interessenkreis ausschliessen, und, im Grunde genommen, für die Hebung des Obstbaues durch Verbreitung solcher Sorten keinen Nutzen schaffen, ja unter Umständen selbst noch Schaden bringen durch Empfehlung wertloser Früchte; viel mehr Nutzen würde für unseren Obstbau entstehen, wenn statt dieser in ihrem Werte sehr fraglichen „pomologischen Werke“ allenfalls die erwähnte „Wintergoldparmäne“ in guter kolorirter Abbildung, in mehreren Tausend Exemplaren, in Schulgebäuden, Gasthäusern, Versammlungslokalen der landwirtschaftlichen und Obstbau-Vereine unter Glas und Rahmen ihren Platz finden würde. Die Pomologie oder Sortenkunde wird uns dann einen wirklichen Nutzen schaffen, wenn sie aus dem Rahmen der Liebhaberei und dem unrichtigen Standpunkte, eine grosse Anzahl von selbst wenig wertvollen Sorten zu kennen und zu beschreiben, heraustritt und dem praktischen Bedürfnisse, eine kleine Anzahl Sorten, nach Gegend und Lage gewählt, allgemein einzuführen und zu verbreiten, volle Rechnung trägt. Die Sortenkunde hat also jedenfalls ihre volle Berechtigung im praktischen Obstbaubetriebe, eine um so grössere Berechtigung, wenn sie sich nicht auf die Systematisirung der Sorten beschränkt — die wohl als Ballast ganz bei Seite gelassen werden kann —, sondern hauptsächlich auf die Ansprüche der Einzelsorten an Boden und Lage, sowie auf ihren Markt- und Handelswert, ihre grösser oder geringere Eignung zu den verschiedenen

Obstverwertungen ihr Augenmerk richtet; es ist für uns Obstzüchter dieses letztere jedenfalls viel wichtiger und wertvoller zu wissen, als die Kenntnis, in welcher Klasse oder Unterabteilung diese oder jene Frucht zu rangiren ist.

Doch nun von meiner kleinen Abirung vom Wege, die Leser und Herausgeber entschuldigen wollen, wieder zurück zu unseren beiden genannten guten Aepfelsorten.

Dem von Herrn Gaucher über diese beiden Früchte Gebrachten und Angeführten möchte ich noch Folgendes anschliessen, denn beide Sorten verdienen es, dass wir uns mit ihnen eingehend beschäftigen.

Die Wintergoldparmäne ist jedenfalls einer unserer besten Aepfel für den Markt, sowohl in der Form als Grösse — sie ist zumeist mittlerer Grösse, wie sie der Obsthändler gern kauft —, desgleichen macht sie ihre lebhaftere Färbung und lange Haltbarkeit, ohne auf dem Lager zu faulen und einzuschumpfen, zur gesuchtesten Handelsfrucht; was ihre Haltbarkeit anbetrifft, so habe ich z. B. im verflossenen Jahre (1885) aus einem guten Obstkeller noch im Monat März tadellose Früchte ge-

nossen, von denen ich, wenn ich nicht irre, auch dem verehrten Herausgeber einige Stück zugesandt habe — schon damals mit der Bitte, auf den hohen Wert dieser Sorte aufmerksam zu machen.*)

Was den Wohlgeschmack der Wintergoldparmäne betrifft, so ist sie ein guter, ja selbst sehr guter Apfel, aber kein sehr feiner Tafelapfel, und ich werde bei Tisch, wenn ich die Auswahl im Fruchtkorb habe, wohl nach dem Weissen Winter-Calvill oder „Gelben Bellefleur“, oder unserer Kanada-Reinette greifen und die Goldparmäne bei Seite liegen lassen; sie hat für manchen ein zu festes Fleisch, was andererseits wieder ein Vorteil für die Frucht ist, denn sie erträgt weiten Transport und leidet nicht so leicht durch Druck und Stoss; die Wintergoldparmäne ist mit einem Worte eine Frucht des grossen Konsums und daher rührt ihr bedeutender Handelswert.

(Fortsetzung folgt.)

*) Wir haben die erwähnten Früchte richtig erhalten; die eine davon wurde zur Herstellung unserer Tafel 10 verwendet. Für diese gefällige Sendung sei unserem verehrten Herrn Mitarbeiter hier nochmals unser wärmster Dank ausgesprochen.

N. Gaucher.

Zur Mostbereitung*)

Von J. Gsell in Hechingen.

Man pflegt im Kulturleben sonst wohl die Warnung zu machen, dass grosse Männer ihrer Zeit um halbe und ganze Jahrhunderte vorseilen, dass es in der Regel jedoch noch Menschenalter ansteht, bis die tief- und weitgreifenden Ideen solcher Männer im Leben thatsächlich realisirt

*) Des Verständnisses halber sei hier bemerkt, dass man in unsrer Gegend das Obstgetränk, auch das vergohrene, schlechtweg Most nennt und das Traubengetränk Wein, und in diesem Sinne sind die betr. Bezeichnungen in diesem Aufsätze auch zu verstehen. D. V.

und zum Gemeingut des Volkes gemacht werden. — Die gegenteilige Wahrnehmung möchte sich uns fast aufdrängen, wenn wir die Mostbereitungsdebatte des Meissener Pomologen-Kongresses lesen. (Siehe Nr. 28 d. Bl. Seite 447 u. f.) Zwar handelt es sich um keine gar so tief in das Reich der Geister eindringende Kulturfrage, sondern bloss um die Herstellung eines wohl-schmeckenden, gesunden und erquickenden Apfelweines. Aber von den grossen Männern zu Meissen, welche dortselbst sich an der genannten Debatte beteiligt

haben, darf wohl behauptet werden, dass sie in dieser Frage ihrer Zeit nicht vorausgeeilt sind; eher dürfte dem regsamen Fortschritte der Praxis auf diesem Gebiete zugerufen werden: „Immer langsam voran“; — — dass der M..... Landsturm auch nachkommen kann! Denn, was in Meissen über die Mostbereitungsfrage zu Tage gefördert wurde, dürfte den praktischen Bauern und Obstzüchtern, wenigstens hier zu Lande, in Württemberg und Hohenzollern, nur schwer mehr zugänglich gemacht werden können, selbst dann nicht, wenn ihnen mit aller Würde einer Katheder- oder Kongressautorität ein „Halt! — rückwärts richt euch!“ zukommandirt würde. — Der erste Berichterstatter dortselbst begnügte sich nicht mit der baaren Ignoranz auf dem fraglichen Gebiete, sondern er griff noch geradezu hinüber zur Verkehrtheit und mutete dem Publikum zu, hinfüro Kuchenmehl zum Teige des täglichen Hausbrodes zu verwenden, indem er in die Liste, die er den stattzufindenden Verhandlungen zu Grunde legte, durchweg die feinsten Sorten unseres Tafelobstes als Mostobst einzeichnete. — Kein Wunder daher, wenn sich das praktische Herz des Herrn Direktors Lukas-Reutlingen ob solchen Vorschlagess gerührt fühlte, das Herz des Sohnes des grossen Vaters, unseres Lehrers, welcher einstens das hier zu Lande wohlbekannte Wort zur Welt gebracht: „Wer keinen Luiken kennt, der ist kein Württemberger,“ und wenn das pomologische Gewissen dieses Sohnes es als eine Sünde bezeichnete, Aepfel, wie unsere Muskat- oder Orleansreinette, diese unsere edelsten Tafelsorten, schlechtweg zu vermosten. Und Herrn Gaucher—Stuttgart blieb es vorbehalten, den Nagel auf den Kopf zu treffen, indem er den Norddeutschen empfahl, uns Süddeutschen in dieser Sache nachzuahmen. Aber auch der gute, wiss- und

lernbegierige Herr Rat Späth-Berlin kann uns recht dauern, dass er in den Kellereien Frankfurts a. M. und selbst auch in dem Etablissement des Herrn Petsch die ächte und feine Waare nur zu schmecken und nicht zu kaufen bekam, und dass er bei dieser Gelegenheit bei dem schweigsamen Wesen der Frankfurter Mostproduzenten seine Kenntnisse über Mostbereitung nicht erweitern konnte.

Freilich! es hat um diese und ähnliche Kenntnisse seine eigene Bewandnis, und dieselben lassen sich nicht so leicht vom Katheder herab und aus den Büchern, oder auf Kongressen und Reisen so nebenbei erwerben, sie sind vielmehr, wenn sie wirklich solid und brauchbar sein sollen, ein Resultat des Lebens, der Anschauung und Erfahrung und nehmen an Gründlichkeit gewiss zu, je mehr der eigene Beutel dabei in's Spiel, und je weniger die wohlwöbliche Munifizienz eines weiten und tiefen Staatssäckels bezüglich deren wirklicher Nützlichkeit und Brauchbarkeit in Frage kommt. — Darum sagt auch der grosse Göthe von Frankfurt:

„Was du ererbt von deinen Vätern hast,
Erwirb es, um es zu besitzen.“

Er wollte damit ganz gewiss sagen: beobachte, prüfe, erfahre, erlebe es, mache es selbst mit, — um es wirklich zu besitzen. — Denn dieses ist die Quelle aller wahren und brauchbaren Kenntnisse, besonders auch auf dem Gebiete der Pomologie, und Katheder, Bücher, Excursionen und Kongresse, Vereine und Versammlungen sind nur die allerdings ebenfalls höchst wichtigen und nützlichen Veranstaltungen, durch welche das mühevoll und kostspielig gegrabene Gold der Erfahrung und der Erlebnisse gemünzt und in Zirkulation gesetzt wird. — Wenn wir uns nun in der beregten und nach unserer Meinung für die wirtschaftliche Gestaltung

der Pomologie höchst wichtigen Angelegenheit hier ein öffentliches Wort erlauben, so geschieht dies ebenfalls nur auf Grund langjähriger Beobachtungen, Erfahrungen und Versuche, und es sei in letzterer Rücksicht zunächst eine Mostprobe mitgeteilt, welche wir im Herbste 1881 nach vielen vorausgegangenen zuletzt anstellten, und welche sich folgendermassen gestaltete:

Pfund	Obstsorte	Saft- gehalt in Litern	Zucker nach Bal- lings
100	Luikenäpfel	28,9	Sachara- meter 13,75%
100	Ziegelwieser	29,6	13,00%
100	Goldgelbe Sommer-Reinette	27,65	12,75%
100	1/2 Luiken u. 1/2 Ledersüssling	27,3	14,25%
100	Welsche Bratbirne	30,0	15,75%
100	2/3 welsche Bratbirne u. 1/3 Pomeranzenbirne	29,3	16,1%
100	1/2 Schillingsbirne u. 1/2 Po- meranzenbirne	29,6	16,3%
100	Danziger Kantapfel	28,1	13,35%

Die Preisrückstände wogen:

Von 100 Pfund Aepfeln 38,8 Pfund
" 100 " Birnen 42,4 "

Das Obst wurde von der Mühle sofort gepresst und zu dem Saft kein Wasserzusatzen verwendet. Bei vollständiger Vergärung lieferte der Saft ein Getränk von 3,15 bis 4,1% Alkohol, also so stark wie unsere kräftigeren Lagerbiere. Die Ergebnisse dieser Probe und auch der früheren, schon in den 60er Jahren angestellten, haben wir seiner Zeit Herrn Dr. Eduard Lukas mitgeteilt, welcher sich nicht nur für diese thatsächlichen Resultate, sondern auch überhaupt für den eingeschlagenen Weg recht interessirte und mich stets fort zu weiteren Versuchen aufmunterte, allein schon kurze Zeit nachher hat der Tod diesen alten Kämpen für den Obstbau hinweggerafft, und da es uns nie darum zu thun war, mit unseren Erfahrungen

und Versuchen uns an die Oeffentlichkeit zu drängen, machten wir auch von diesen Ergebnissen weiters keinen Gebrauch. Erst im vorigen Jahre haben wir dieselben einem kleinen Schriftchen, in welchem wir auf Wunsch des diesseitigen Landesauschusses die dahier zum Anbaue sich besonders eignenden Kern- und Steinobstsorten zusammengestellt, geordnet und beschrieben*), beigefügt, und hätte dieses kleine Schriftchen den Weg gefunden zu den Kongress-Pforten der Pomologen zu Meissen, so hätte dieser unser Versuch sich vielleicht einiger Beachtung erfreuen dürfen und wohl sogar den dort versammelten und beratenden Fachmännern einige Anhaltspunkte bieten können, denn in Sachen der Landwirtschaft und der Pomologie findet gar oft die folgende Version der Schiller'schen Worte ihre Anwendung:

„Was kein Verstand der Verständigen
sieht,
Das übet in Einfalt ein praktisch'
Gemüth!“

In dem besagten Werkchen finden sich nun in einem beigegebenen Obstsortimente auch die nachfolgenden Mostobstsorten verzeichnet:

1) Aepfel: Der Luike, der Kernfeiner, der Bohnapfel, der Rote Triersche Weinapfel, u. A. mehr.

2) Birnen: Champagner-Bratbirne, Gsells Wadelbirne, Schillingsbirne, Knollbirne, Weilersche Mostbirne, Pomeranzenbirne vom Zabergäu, Schweizerwasserbirne, Wildling von Einsiedel etc.

Diese Sorten können sämtlich zur Mostbereitung empfohlen werden, dieselben liefern bei nicht allzugrossen Ansprüchen

*) J. Gsell: die Kern- und Steinobstsorten Hohenzollerns, der rauhen Alb und des Schwarzwaldes bei Robert Göbel—Ebingen und Lichner in Sigmaringen.

an Boden, Klima und Lage durchgehend reichliche und häufige Erträge, mehr wie unser Tafelobst und sind dem Diebstahl nicht so sehr ausgesetzt, ein Umstand, der in wirtschaftlicher Hinsicht sehr in Anbetracht gezogen werden muss, und geben, zum Teil einzeln vermostet, in der Regel aber vermengt, einen guten Most. Selbstredend kann diese Mengung oder Mischung in unbestimmbar verschiedenen Verhältnissen geschehen und die wirtschaftliche Möglichkeit, d. h. der vorhandene Vorrat wird in den meisten Fällen die Mischungsverhältnisse bestimmen.

„Eines schickt sich nicht für Alle;
Sehe jeder, wie er's treibe!“

Bestimmte Normen hier aufstellen zu

wollen, würde höchstens nach Katheder duften. Prüfet alles, das beste behaltet! — Ein ausgezeichnetes Getränk, das lange süßlich und moussirend blieb, lieferte uns z. B. die Champagner-Bratbirne, die Schillingsbirne und Knollbirne, einzeln oder gemengt, von welcher wir den Most nach überstandener stürmischer Gärung, circa 4 Wochen nach dem Trotten, in Krüge und Flaschen füllten, diese mit Draht festbanden und im Keller in den Sand legten. Diese 3 Sorten teigen lange nicht und, im November gemostet, bleibt der Most den ganzen Winter ohne Zuthun von Zucker süß und läuft klar von der Trotte ab.

(Fortsetzung folgt.)

Pomologisches aus Meissen.

Von Dr. Fr. Schlegelmilch in Coburg.*)

Was vergangen, kehrt nicht wieder,
Aber, ging es leuchtend nieder,
Leuchtet's lange noch zurück.

So auch die Tage, welche die Mitglieder des deutschen Pomologenvereins während der mit dem Pomologenkongress verbundenen Ausstellung, oder richtiger, während der mit der Ausstellung verbundenen Kongresses in Meissen verlebten. Inmitten der herrlichen sonnenglänzenden Landschaft erweckte die ausnehmende Liebenswürdigkeit der Meissener in ihrer weitgehenden Teilnahme für die Vertreter des deutschen Obstbaues in uns — die wir von den grösseren Kongressstädten her gewöhnt sind, als Gäste eben auch nur im grossen Menschenstrome mitzuschwimmen wie jeder andere — auf Schritt und Tritt das wohlthuende Gefühl, dass wir wirklich willkommen waren und geehrt werden sollten, und damit vergass jeder gern, was ihm etwa die Stätte, wo er nachts sein Haupt nieder-

legte, zu wünschen übrig liess. Dieser liebenswürdigen Aufnahme wieder und wieder zu gedenken, halte ich für eine Dankspflicht jedes Berichterstatters, und ohne überschwenglich zu werden, darf man wohl die obigen Dichterworte auf die uns in Meissen gebotene Gastlichkeit, den vom Stadtrate gespendeten Weinabend, die Champagnerprobe auf dem Friedberg und die in der That leuchtende Elbfahrt anwenden.

Doch nun zur ernstesten Sache! Denn nicht nur, um zu geniessen, nicht des „Schieler“ **) wegen kamen wir nach Meissen, sondern um zu lernen und zu sehen, was dort auf dem Felde des Obstbaues Neues oder uns noch nicht Bekanntes geboten sein möchte. Der Gang zur Ausstellung ist für jeden echten Pomologen, nachdem er sich mehr oder weniger gut einquartiert hat,

*) Aus Möller's Deutscher Gärtnerzeitung.

**) „Schieler“ heisst der Meissener Landwein. (soll wohl „Schiller“ heissen? Anmerk. d. Red.)

immer das erste, und so will auch ich nach meiner Art einen Streifzug durch die Klassenzimmer der Bürgerschule unternehmen. Jeder sieht mit anderen Augen, und für den Fall, dass wir, wie seinerzeit von Hamburg, keinen Ausstellungsbericht zu erwarten haben sollten, kann es immerhin nützlich sein, wenn mehrere Beobachter ihre pomologische Ausbeute aus Meissen zusammentragen, sodass schliesslich doch zu übersehen ist, inwieweit durch diese Ausstellung und die Verhandlungen der pomologischen Versammlungen der deutsche Obstbau gefördert worden ist.

Wie es der Ausstellungsausschuss fertig gebracht hat, in noch nicht zwei Tagen das ganze Material, soweit es die getrennten Klassenzimmer ermöglichten, übersichtlich aufzustellen, sodass die ersten Besucher der Ausstellung, wider Gewohnheit, nicht mehr auf unausgepackte Kisten und Körbe, hin und her hastende Ausstellungsbegeisterte und kopflose Ausschussmitglieder stiessen, darüber soll noch berichtet werden; es kann das Verfahren nur zur Nachahmung empfohlen werden.

Wenn die gärtnerische Ausschmückung der Ausstellung in bescheidenen Grenzen gehalten war (denn selbst auf die Mitwirkung verschiedener ortsansässiger Handelsgärtner musste man verzichten, weil diesen, wie es ja auch anderwärts vorkommt, der zugewiesene Platz nicht passte), so wurde dadurch der Zweck der Ausstellung in keiner Weise beeinträchtigt.

Vergleicht man die Meissener mit der Hamburger Ausstellung von 1883, was ja eigentlich nicht zulässig ist, da es selbst der Reichshauptstadt schwer wird, gegen das, was Hamburgs Handels- und Privatgärtnerereien zur Schau stellen können, in die Schranken zu treten, so war der, welcher hauptsächlich seine pomologischen Kenntnisse bereichern wollte, in Meissen in mancher Beziehung besser daran. Denn wer konnte es in Hamburg überwinden, die herrlichen

Schätze Floras unberücksichtigt zu lassen und nur Pomonas rundliche und längliche Kinder ins Auge zu fassen? — Da winkten Gruppen von Imantophyllum, Tuberosen, Orchideen, seltenen Lilien und anderen Ergebnissen von Spezialkulturen, Schaupflanzen des Kalt- und Warmhauses, einzig in ihrer Art, Rosen u. a., und nicht wenige Besucher mussten sich sagen: wenn ihr euch das alles nicht gehörig anseht, so werdet ihr sobald nicht wieder Gelegenheit dazu finden. Man sah, bewunderte, notirte, die Zeit ging hin, und mit einer gründlichen Durchmusterung der in seltener Reichhaltigkeit vorhandenen Obstsortimente war es vorbei.

Solche Abhaltung gab es in Meissen nicht. Wenn man im Schulhofe die Kellern und Kufen, die nur bei den in der Minorität vorhandenen Obstweinproduzenten ein bis auf den Boden gehendes Interesse erregten, gemustert, dann vor den in einer Seitenhalle ihr Wesen treibenden Dörrapparaten eine Weile gestanden und mit mehr oder weniger Erfolg zu beurteilen versucht hatte, was es bei dem einen oder anderen Betriebe kostet, Rohobst, welches heuer nur wenige zu diesem Zwecke übrig haben, in mumienhafter Gestalt für die Nachwelt einzutrocknen, so wendete man den Blick den verschiedenen Obst-, Kartoffel- und Gemüse-Schäl- und Schneidemaschinen zu. Eine solche für Möhren wurde mir von einer Dörrautorität als hochwichtige, von den Preisrichtern nicht genügend anerkannte Erfindung bezeichnet. Die Hausfrauen sind in der Schätzung solcher Apparate, die allerdings mehr im Grossbetriebe, wo grosse Mengen Schälobjekte von ziemlich gleicher Grösse verarbeitet werden, zur vollen Geltung kommen, noch etwas zurück. Der wahre Wert von derartigen Maschinen lässt sich erst nach längerem Gebrauche erkennen, wo es sich dann herausstellt, ob nicht wichtige Teile

häufig reparaturbedürftig oder bald unbrauchbar werden. Schon manches Ausstellungs-Paradestück ist in der Praxis bald alt Eisen geworden.

In Pomonas Tempel eingetreten, stiess man nochmals auf Gartenwerkzeuge. Ich konstatiere gern, bei Oskar Butter-Bautzen eine Baumhippe von vorzüglichem Stahl gefunden zu haben. — Einige Sachen findet man fast auf jeder Ausstellung, in Meissen z. B. unter anderen „Nähmaschinen“, deren Beziehungen zum Obstbau schwer zu enträtseln sind. — Treppauf marschierte man in die Haupt-Fruchtkolonnen hinein. Der ungünstige Ausfall der Obsternte im grössten Teile Deutschlands machte sich auch in den ausgestellten Sortimenten bemerkbar. Man fand Aepfel und Birnen, die noch nicht die Hälfte der normalen Grösse erreicht hatten und nur schwer den Charakter der betreffenden Sorten erkennen liessen. Solche Früchte gehören eigentlich nicht auf eine Ausstellung, da doch jeder zur Schau gebrachte Gegenstand auch des Platzes würdig sein soll, den er einnimmt; immerhin ist es besser, wenn nur Selbstgebautes gebracht und nicht bei Pontius und Pilatus ein Sortiment für die Ausstellung zusammengeborgt wird. Die Konkurrenzen waren zweckmässig so eingeteilt, dass auch kleinere Obstzüchter zur Geltung, d. h. zu Preisen kommen konnten.

Vermisst habe ich das vom sächsischen Landes-Obstbauverein aufgestellte Normal-sortiment, welches doch in Hamburg ausgestellt war, und hier, im Herzen Sachsens,

nicht? „Nun erklärt, Graf Oerindur, diesen Zwiespalt der Natur.“ Bei der grossen Verschiedenheit der Früchte einzelner Sorten wäre dieses Normalsortiment von grossem Nutzen gewesen. Ferner sollte der Vorstand des deutschen Pomologenvereins Sorge tragen, dass die von diesem Vereine empfohlenen 50 Apfel- und Birnensorten und, wenn möglich, die wichtigeren Steinobst- und Traubensorten auf jeder derartigen Ausstellung in einem besonderen Sortiment ausgestellt sind. Es gibt doch kein geeigneteres Mittel, um die Verbreitung dieser Sorten zu fördern, als die Vorführung derselben in normalen Früchten, mit den nötigen Bemerkungen über deren geeignetste Verwendung und die Anforderungen der betreffenden Bäume an Boden und Lage. Man sollte zur besonderen Beachtung dieser Normalsortimente auffordern und bei denselben auch die lästige Bemerkung weglassen: „das Berühren der ausgestellten Gegenstände ist untersagt.“ Wer eine Frucht genau kennen lernen will, muss dieselbe in die Hand nehmen, um sie von allen Seiten betrachten zu können; wenn nun noch, wie es bei einigen Sortimenten stets vorkommt, die Früchte nur mit auf eine beigelegte Liste bezüglichen Nummern versehen sind, so geht der belehrende Zweck der Ausstellung, der doch obenan stehen sollte, ganz verloren, wenn die Ausstellungsbesucher nicht wenigstens die Früchte so drehen können, dass die Nummern sichtbar werden. Bei einzelnen in Meissen ausgestellten Sortimenten fehlten sogar die Listen!

(Fortsetzung folgt.)

Brief- und Fragekasten.

Herrn H. in K., Post S. Durch die Antwort auf Frage 1 in diesem Hefte betrachten wir Ihre Anfrage als erledigt. Ihrem Wunsche früher nachzukommen, war uns insofern nicht möglich,

als wir sämtliche angefangenen Artikel vor Jahreschluss beenden mussten.

Herrn R. in L. Wie bisher werden wir auch in Zukunft die Mehrzahl der Fragen brief-

lich erledigen, da wir sonst ganze Hefte mit Fragen und Antworten füllen müssten. Hievon würden jedoch viele unserer verehrten Leser um so weniger sich befriedigt fühlen, als gar manche Fragen kein allgemeines Interesse bieten, sondern nur für den Fragesteller von Wert sind.

Herrn B. in F. Wie aus unserer heutigen Nummer ersichtlich, sind wir weit entfernt, einen Weg, der uns dem angestrebten Ziele schnell und sicher nahe zu bringen so vorzüglich geeignet ist, zu verlassen. Unsere bisherige Handlungsweise bleibt auch für die Zukunft massgebend. Ob die Feinde der Praxis und die allzugrossen Freunde der eigenen Geldtasche uns die Thür verschliessen oder nicht, ist uns ganz egal. Der „Praktische Obstbaumzüchter“ ist nicht gegründet worden, um denselben zu schmeicheln und sie in Schutz zu nehmen; im Gegenteile, es war und ist jetzt noch unsere Absicht, durch unleugbare Thatsachen den Beweis zu erbringen, dass viele unserer sogenannten Fachleute sich mit unverdienten Lorbeeren schmücken und durch ihre als thöricht zu bezeichnenden Ansichten und Lehren den Obstbau vielfach schädigen und an dessen langsamem Aufkommen die meiste Schuld tragen. — Wer ausser schöngedrechselten, aber inhaltsleeren Reden sonst nichts leisten kann, hat in unserem Fache offenbar seinen Beruf verfehlt und mag sich in Carriären versuchen, die seiner rhetorischen Begabung besseren Spielraum gewähren. Wir halten es für unsere Pflicht, solchen Obstbauaposteln einen Spiegel vorzuhalten, der sie in ihrer wahren Gestalt zeigt.

Durch dieses leider zu sehr aus der Mode gekommene Verfahren schaffen wir uns ein sehr hartes Lager. Wer aber entschlossen ist, Lug und Trug in Schranken zu halten und seine Leser vor Schwindel und Irreleitungen zu schützen, der darf keine Furcht kennen und muss eventuell auch persönliche Opfer zu bringen wissen.

Frage 1. Ist es empfehlenswert, die Quartiere der Baumschule mit Lohe zu decken und wird dadurch der Graswuchs vernichtet, das Hacken und Reinigen erspart, sowie der Wuchs der jungen Stämme durch das Feuchthalten des Bodens gefördert? C. C. in F., Mähren.

Antwort auf Frage 1. Von dem einen sind wir überzeugt, dass nämlich Gerberlohe das Unkraut abhält, zu wachsen. Wir können uns diesen Vorgang nicht anders erklären, als dass irgend ein in der Lohe befindlicher Stoff, jedenfalls die zurückgebliebene Gerbsäure, den Unkrautwurzeln, welche doch sonst nicht gerade sehr empfindlich sind, in einer Weise schadet, dass das Unkraut

abstirbt. Es ist diese Annahme allerdings nur Hypothese, denn wir selbst haben mit Lohe noch keine Kulturversuche gemacht und sind vorderhand noch nicht geneigt, welche zu machen.

Ist das Vernichten des Unkrauts durch Lohe auf eine Schädigung der Wurzeln zurückzuführen, so kann diese Wirkung auch den jungen Wurzeln des Baumes und Strauches nicht gerade nützlich sein und muss dann auch ihnen Schaden zufügen. Wurde das Verschwinden oder das Nichtaufkommen des Unkrautes konstatiert, so ist es nicht anders möglich, als jene schädigenden Wirkungen der Lohe auf die Wurzeln anzunehmen, da ein Ersticken des Unkrauts durch den Abschluss der Luft ziemlich unwahrscheinlich ist und auch dieser event. die Pflanze nicht zum Absterben bringt, denn wir konnten uns seiner Zeit überzeugen, dass der Asphaltbelag eines neuasphaltierten Weges von den Wurzeln der Acker-Quecke (*Triticum repens*), hier Schnurgras genannt, blasig in die Höhe gehoben wurde, obwohl dieser Asphaltbelag die Luft jedenfalls dichter abschloss, als es eine 5—10 cm starke Lohschicht thun kann.

Wenn behauptet wird, dass ein Lohbelag die Erde feucht hält, so geben wir das zu, glauben aber, dass gerade dieses Feuchthalten bei grösserer Wärme im Spätsommer und Herbst den Abschluss des Jahrestriebes verzögert und in ganz gleicher Weise, selbst unter gewöhnlichen Verhältnissen, Frostbeschädigungen befördert.

Wenn aber gar behauptet wird, dass auch ältere Stämme, deren Baumscheiben mit Lohe bedeckt wurden, eine grössere Fruchtbarkeit und schönere Früchte gezeigt haben sollen, so wäre das allerdings als eine ganz eminente Leistung der Lohdecke zu bezeichnen!

Soweit wir unterrichtet zu sein glauben, sind nur die Saugwurzeln des Baumes in der Lage, Nährstoffe und Wasser aus der Erde aufzunehmen, und diese Saugwurzeln befinden sich bekanntlich direkt unter der Kronentraufe, bis zu welcher Stelle die Baumscheiben bei älteren Stämmen gewöhnlich nicht zu reichen pflegen. Wenn nun trotzdem die Fruchtbarkeit eine grössere, die Entwicklung der Früchte durch die Lohe eine bessere wurde, so könnte das nur dadurch möglich geworden sein, dass dieselbe, die älteren Wurzeln verjüngend, sie befähigt hätte, entgegen allen Naturgesetzen Nahrung und Wasser aufzunehmen.

Sollte die Gerberlohe diesen Verjüngungsprozess auch am animalischen Körper vollziehen, so dürfte sie in nicht zu langer Zeit auf

jedem Toiletentische prangen und einer grossen Zukunft entgegengehen.

Doch Scherz bei Seite! Die letzte Mitteilung gerade liess uns an der Zuverlässigkeit eines Berichtes über die Erfolge jener Lohbedeckung ernstlich zweifeln, und noch andere Gründe sind es, welche sich zugesellen, um uns das neu aufgetauchte Kulturverfahren, welches ja, wie alle seines Gleichen, zuerst in überschwinglicher Weise gepriesen zu werden pflegt, um dann ebenso schnell, wie es gekommen, zu verschwinden, als nicht empfehlenswert zu bezeichnen.

Bekanntlich wächst der Baum am besten und gesundesten in einem lockeren Boden, welcher es der atmosphärischen Luft gestattet, ihre aufschliessenden Wirkungen auf die Mineralbestandteile des Bodens geltend zu machen und durch ihren Einfluss auf die Wurzeln einen gesunden und kräftigen Wuchs zu veranlassen. Mag auch in leichten Sandböden durch die nötigen Kulturarbeiten am jungen Obstbaume, den Schnitt, das Palisiren, Pinziren etc. ein Festtreten des Bodens nicht zu befürchten sein, in schweren Böden muss es unbedingt eintreten und um so mehr, wenn man genötigt ist, die betreffenden Arbeiten bei feuchtem Wetter auszuführen, und es wird dann auch nicht durch einen Lohbelag verhindert, so dass aus diesem Grunde ein mehrmaliges Behacken und Felgen des Bodens im Jahre unbedingt nötig wird.

Ist nun diese mehrmalige Bodenbearbeitung in schwerem Boden unbedingt erforderlich, in leichtem immerhin erwünscht, so würde ebenso oft der Lohbelag zu erneuern sein, da ein Wegnehmen und Wiederaufbringen des ersten Belages unmöglich ist, derselbe demnach untergehackt werden müsste.

Auch die bodenaufschliessenden Wirkungen der Luft werden durch ein mehrmaliges Bearbeiten des Bodens im Jahre unbedingt erhöht, durch den Lohbelag aber entschieden gehindert, da er den Boden mehr oder weniger den direkten Einwirkungen der Luft entzieht.

Wenn in landwirtschaftlichen Kreisen das Sprichwort gilt: „Gut gehackt ist halb gedüngt“, so stimmen wir dem vollständig zu, und können uns auch darum nicht so schnell für den Lohbelag erwärmen.

Noch ein anderer, sehr wichtiger Umstand ist es, welcher uns dem Lohbelag gegenüber zur Vorsicht mahnt. Wenn man das Frühbeet, den Topf im Gewächshause oder auf dem Blumentische beständig nass halten will, wenn nie eine Verminderung des Wassergehaltes der Erde eintreten

kann, wenn sie immer so feucht ist, als hätte man sie eben begossen, dann wird recht bald sich Humussäure im Boden bilden, derselbe wird „versauern“, die in ihm befindlichen Pflanzenwurzeln werden erkranken, die Pflanzen absterben.

Ganz dasselbe muss in schwerem Boden bei Lohbelag der Fall sein. Dieser schädliche Zustand wird um so leichter eintreten, je feuchter die Jahrgänge und je undurchlässiger der Boden resp. der Untergrund ist. In feuchten Jahren wird, bei Anwendung des Lohbelages, ein Austrocknen des Bodens gar nicht möglich, der Wuchs der Baumschulstämme wird gerade so benachteiligt, als wäre das verwendete Terrain von Haus aus nass und sumpfig.

Und unsere Baumschulen auf eine solche Weise in nassen Jahren künstlich zu „versumpfen“, kann in keinem Falle unsere Absicht sein.

All' diese Gründe veranlassen uns, vor Anwendung der Lohe in den Baumschulen zu warnen, verhindern uns sogar daran, auch nur einen Versuch mit ihr zu machen, denn wir halten es für die Gesundheit des Stammes aus den schon mitgeteilten Gründen für unbedingt erforderlich, dass eine möglichst öftere Lockerung des Bodens vorgenommen werde. Uns ist es in erster Linie darum zu thun, gesunde kräftige Stämme zu produzieren, und von diesem Grundsatz werden uns Ersparnisrücksichten nicht abbringen, Bequemlichkeitsgründe werden ihn nicht erschüttern!

Frage 2. Unsere Thüringer Berge sind reichlich mit Kirschbäumen bepflanzt. Allgemein ist man der Meinung, dass veredelte Kirschstämme zur Anpflanzung nicht taugen. „Man müsse Wildlinge anpflanzen und diese erst nach 1—2jährigem Stand am Platze veredeln.“ Ist diese Annahme ein Unsinn oder ist sie wohl berechtigt? Im letzteren Falle: Wie mag dies zu gehen?
J. F. in B.

Antwort auf Frage 2. Wir halten diese auch in anderen Gegenden herrschende Ansicht für vollkommen ungerechtfertigt und werden dies nächstens auf Grund gesammelten Materials in einen selbständigen Artikel zu begründen suchen.

Frage 3. Lassen sich Birn- und Aepfel-Wildlinge und die Eberesche (*sorbus aucuparia*) als Unterlage für Mispeln benutzen?
B. B.

Antwort auf Frage 3. Die erwähnten Unterlagen sind für Mispeln untauglich; dagegen leistet der Weissdorn (*Crataegus ocyacantha*) hierin vorzügliche Dienste und ist auch die einzige Unterlage, die wir zur Vermehrung der Mispeln verwenden.

Beilage zu „Gauchers Praktischer Obstbaumzüchter“.

Zweck und Tendenz unserer Beilage.

Motto: Greif Du nicht in ein Wespennest;
— doch, wenn Du greifst, so packe fest!

Einem schwierigeren Standpunkt, wie den eines Redakteurs, gibt es wohl kaum. So sehr er auch bestrebt sein mag, Allen gerecht zu werden und Jedermann zu befriedigen, so erreicht er doch nimmer dieses sein Ziel, es ergeht ihm wie dem Wüstenwanderer, dem die Luftspiegelung der Fata morgana Menschen, Städte, lachende Fluren und rieselnde Bäche vor das Auge führt, ohne sie ihm erreichbar werden zu lassen, weil sie eben in der Wirklichkeit an den vom Reflex gestreiften Stellen der Wüste ebensowenig existiren, wie ein vollständig zufriedener Mensch, ein Mensch also, der ohne Wunsch ist.

Was dem Einen behagt, berührt den Anderen unangenehm, was der Eine vorzüglich findet, betrachtet der Andere als wertlos, auf den Einen wirkt ein Artikel weckend, auf den Anderen einschläfernd, was bei dem Einen Achselzucken erregt, bewirkt bei dem Anderen zustimmendes Kopfnicken und so weiter. — Aus diesem Grunde kann es einem Redakteur nie einfallen, zu erwarten, dass er alle seine Leser zu befriedigen in der Lage ist; er muss sich schon glücklich schätzen, wenn es ihm gelingt, den Erwartungen eines grösseren Theiles derselben zu entsprechen.

Es gibt zwar Schriftsteller, welche so ziemlich bei Jedermann — und zwar abwechselnd — sich einzuschmeicheln wissen, indem sie unter Aufgeben ihrer persönlichen Ueberzeugungen und nach längerem Kampfe mit ihrem besseren Selbst allgemach die Fähigkeit erwerben, chamäleongleich die Farbe zu wechseln und so der Lüge auf Kosten der Wahrheit, der Oberflächlichkeit auf Kosten der Gründlichkeit Vorschub zu leisten, nur um individuell zu gefallen und sich den Ruf eines taktvollen, stets lavirenden und darum jedem Angriffe mit aalglatten Wendungen ausweichen-

den Publicisten zu wahren. Zu dieser Kategorie von Litteraten gehören wir aber nicht; wir schreiben nicht um „Moses und der Propheten“ willen, nein, wir schreiben nur, weil wir mehr vielleicht als irgend einer die Gelegenheit hatten und jetzt noch haben, uns zu überzeugen, wie faul manches im Obstbau und wie thöricht der bedingungslose Glaube an alles Gedruckte ist. Mehr Broschüren, Bücher und Zeitschriften, welche den Obstbau behandeln, wie in Deutschland, gibt es wohl in der ganzen Welt nicht — und von wem sind die Produkte dieser ausserordentlichen litterarischen Thätigkeit ausgegangen? Meistens von Leuten, welchen weder ihre Lebensstellung noch ihre praktische Vorbildung eine Berechtigung dazu gab, Fachschriftstellerei zu treiben und, welche, statt als Gelehrte aufzutreten, besser daran gethan hätten, vorher zu lernen. Kein Wunder, dass unsere Obstbau-Litteratur so viel „Kohl“ gebaut hat und dass mancher Leser all' dieses sich als Evangelium produzierenden Unsinn mit dem Konfusionsrat und Famulus Wagner in Göthes Faust die Hände über dem Kopfe zusammenschlägt und ausruft:

„Mir wird von all' dem Zeug so dumm,
Als ging' mir ein Mühlrad im Kopfe
herum!“

Bisher blieben alle diese durch den Druck in die Oeffentlichkeit getretenen verschriebenen Ideen so ziemlich ohne Rüge; das grosse Publikum verschwendete sein Geld an die Bücherschreiber und namentlich an die dahinter steckenden Associés und richtete sich teilweise sogar zu Grunde, weil die so verlockend und als schnell erreichbar geschilderten Ziele eben von Niemanden erreicht werden können. Die famosen Ideen blieben imaginär, weil sie eben unrealisirbar waren, die gepredigten

Vorteile und die grosse Rentabilität dieses oder jenes Verfahrens blieben im Bereiche der Träume, — waren sie ja doch nur Ausflüsse einer von der Ignoranz, der Selbstsucht, der Gleichgültigkeit und dem Mangel an Einsicht als Motoren ausgehenden Hirnthätigkeit.

Aus allen diesen Gründen glaubten wir von dem bisher gepflogenen Usus abweichen und allen Obstbau-Interessenten klaren Wein einschenken zu müssen. Die Herren Jellinek, Gressent, Kloster, Hofbauer etc. haben wir bereits vor unser Forum gezogen und werden auch in Zukunft bestrebt sein, alle Vorkommnisse, welche dazu angethan sind, den Obstbau und seine Anhänger zu schädigen, in unserem Panorama Revue passiren zu lassen.

Um jedoch die Selbstlosigkeit der uns beseelenden gemeinnützigen Absicht transparent zu machen, werden wir den vorausgesprochenen Zweck verfolgen, ohne

den Raum unseres Blattes in Anspruch zu nehmen. Ohne Rücksicht auf die uns dadurch erwachsenden Mehrkosten fügen wir dem sonstigen, 16 Seiten füllenden Inhalte unserer Fachzeitschrift noch im Bedürfnisfalle eine Beilage hinzu, welche dazu bestimmt ist, alle diejenigen Mitteilungen aufzunehmen, welche kein allgemeines Interesse erregen und mehr oder weniger privaten Charakter tragen.

Wir machen den Anfang mit dem folgenden Artikel, für deren freundliche Zusendung wir den Herren R. Stamm und G. N. unsern verbindlichsten Dank aussprechen; wir bitten zugleich unsere verehrten Leser, sowie Mitarbeiter, uns mit Materialien zu versehen, welche sich für diese Beilage eignen und dazu dienlich sind, das obstbautreibende Publikum vor dem immer mehr um sich greifenden Charlatanismus zu schützen.

N. Gaucher.

Zum Blutlausstreite.

Von R. Hamm in Witzhelden.

Die jüngst erschienene Nr. (29) dieser Zeitschrift war kaum in meine Hände gelangt, als meine Blicke beim Aufschlagen des Heftes von der Kritik gefesselt wurden, die Herr Direktor Göthe über die Blutlaus-Broschüre des Herrn Gaucher gefällt. Unwille und Entrüstung stiegen in mir auf, wie es ganz gewiss vielen anderen der Herren Leser ergangen, und diese Empfindungen sind es, die mir die Feder in die Hand drücken.

Der Herr Direktor Göthe behauptet, es fehlen dem Herrn Gaucher zur Beurteilung einer solchen Sache die nötigen Kenntnisse. Wann, möchte ich dabei fragen, besitzt denn ein Mann dieselben nach Ansicht des Herrn Göthe? Herr Gaucher ist doch wohl Praktiker genug und hat sein Fach lange und gründlich genug studiert, was doch auch wohl sogar derjenige zugeben muss, der durch eine mit Vorurteilen bekleisterte Brille schaut. Herr Göthe nennt

es einen naiven Vorschlag des Herrn Gaucher, dass derselbe zur Vertilgung der Blutlaus den Finger anzuwenden empfiehlt. Meines Erachtens ist die Auffassung eine naive, die sich von der Anwendung dieses natürlichen und einfachen Mittels nicht die nötige Wirkung verspricht. Das von Herrn Gaucher empfohlene Mittel ist gut und auch bei Hochstämmen anwendbar. Wie Herr Gaucher für seine Interessen sprechen soll, wenn er die vielen Schmierereien verwirft und dafür das einfachste und billigste Mittel empfiehlt, ist mir nicht recht einleuchtend. — Ferner hat Herr Direktor Göthe Anstoss genommen an den wenigen Sätzen, die Herr Gaucher bei der Entwicklungsgeschichte der Blutlaus geschrieben. Jene Sätze hätte zwar Herr Gaucher weglassen können, doch wäre die Abhandlung darum nicht besser geworden, wie dieselbe meines Erachtens aber auch darum nicht weniger empfehlenswert geworden, dass sie dieselben

nun einmal enthält. Jene Aeusserungen haben mein sittliches Gefühl keineswegs verletzt; — ist es den Herrn Mitlesern vielleicht anders ergangen? Gewiss würden jene von Herrn Göthe mit dem Prädikat „unanständig“ bezeichneten Sätze für ein Mädchenpensionat nicht passen, doch für diese Anstalten ist ja die Broschüre nicht geschrieben, sondern für reife Männer, die diesem Alter entwachsen sind. Dass Herr Gaucher mit den erwähnten Aeusserungen spottenderweise der Herren gedenkt, die über Nebensachen die Hauptsachen vergessen, kann keinem Leser unklar geblieben sein und im Hinblick auf diesen Zweck sind jene Sätze gar nicht übel. Dass darum aber Herr Göthe vor der Schrift warnt, ist bedauerlich und nicht zu erklären. Ein Satz jener Kritik setzt dem Ganzen aber vollends die Krone auf. „Das sind Spässe, die man vielleicht in der Heimat des Verfassers, in Frankreich, dem Publikum bieten darf, die wir uns aber in Deutschland rundweg verbitten.“ Dieser Aeusserung nach muss das sittliche Gefühl des Franzosen weniger leicht verletzlich sein, als das des Deutschen, anders will Herr Göthe doch nichts damit sagen, und in dieser Auffassung muss der Satz für Herrn Gaucher beleidigend sein und nicht nur für ihn, sondern für jeden Franzosen. Herr Direktor Göthe hat absolut kein Recht, bei der Kritik einer Schrift die Nationalität des Verfassers in gehässiger Weise mit ins Spiel zu bringen, und wäre es weit klüger gewesen, wenn er weniger unbesonnen gewesen und jenen Satz verschwiegen hätte. Wenn die ästhetische Seite bei einem Manne so entwickelt ist, so berührt es unangenehm, andererseits solche gehässigen Ausdrücke von ihm zu vernehmen. Jene Kluft, die nun einmal leider zwischen unserem Vaterlande und Frankreich besteht, wird durch solche Aeusserungen gewiss nicht

ausgefüllt. Auch das Wörtchen „vielleicht,“ das Herr Göthe hinzugefügt, um seinen Ausdruck zu mildern, kann die Schärfe desselben nicht abschwächen. —

Wenn jedoch Herr Göthe der Nationalität des Herrn Gaucher nicht zu nahe treten wollte, wozu dann die Bemerkung?

Zu der Behauptung des Herrn Göthe, „der praktische Obstbaumzüchter diene nur den persönlichen Interessen des Verfassers,“ will ich bemerken, dass die Schrift auch meinen Interessen gedient hat und noch dient d. h. sie hat mir manche nützliche Belehrung und manche Anregung gegeben, wofür ich dem Herrn Gaucher Dank schulde und ist es mein Wunsch, dass die Schrift mit der Zeit recht viele Abonnenten finden möge.

Seiner Zeit hat Herr Gaucher des Herrn Göthe im praktischen Obstbaumzüchter mit warmen und ehrenden Worten gedacht. Wie sticht dagegen der Artikel des Herrn Göthe davon ab?! Wenn man den Götheschen Artikel liest, so beschleicht auch sogar den für Herrn Göthe eingenommenen Leser der Argwohn, als wenn die Gedanken des Verfassers von einem Vorurteil beherrscht und gelenkt worden seien, indem der Kritik leider völlig der Charakter der Objektivität mangelt. Zwei Männer von der Stellung und den Kenntnissen der beiden streitenden Herren müssten entschieden zusammengehen, den Obstbau in unserem Vaterland zu heben. Die Schuld, dass solches nunmehr ausgeschlossen, möchte ich nicht tragen. Etwas Gutes hat die abfällige Kritik für Herrn Gaucher immerhin. Ich glaube, dass die Broschüre nunmehr gerade infolge dieser sonderbaren Beurteilung Verbreitung finden wird. Obige Gegenkritik wird Herrn Gaucher und allen Lesern dieses Blattes sagen, dass nicht Alle mit der Kritik des Herrn Göthe einverstanden sind.

Das Preisbaumschneiden des Oekonomen Otto Hofbauer in Klosterneuburg oder: Wie man Abonnenten fängt.

Von G. N. in D.

Mit Interesse habe ich in Ihrer geschätzten Zeitschrift „Gaucher's Praktischer Obstbaumzüchter“ gelesen, wie Sie das einträgliche Geschäft des p. Klosters zu Gernsheim etwas näher beleuchteten. Da Sie im Interesse des allgemeinen Wohles und Ihrer Leser gegen ein solches Gebahren zu Felde zogen, so vermute ich, dass Sie gegen jede derartige unreelle Handlung ähnlich vorgehen, und ich teile Ihnen deshalb hier die Handlungsweise einer Zeitschrift mit, in der Hoffnung, dass dieser ebenso wie dem p. Kloster das Handwerk gelegt werde.

Eine in Klosterneuburg bei Wien erscheinende Fachzeitschrift „Der Obstbau“ (herausgegeben und redigiert von Otto Hofbauer, Oekonom) verschickt alljährlich in vielen Exemplaren in Deutschland und Oesterreich eine Preisnummer, worin sie zu einem Preisbaumschneiden einladet; als Preise sind ausgesetzt 300 goldene, 600 silberne und 1200 bronzene Medaillen.

Ich beteiligte mich an diesem Preisbaumschneiden und sandte eine Lösung ein, worauf mir mitgeteilt wurde, ich sollte den Abonnementsbetrag einsenden, obgleich in keinerlei Weise in der Preisnummer angedeutet war, dass nur Abonnenten zugelassen würden. Dessen ungeachtet sandte ich den Abonnementsbetrag ein.

Aus einer Nummer vom vorigen Jahre, die mir zufällig in die Hände fiel, (nicht aus der Preisnummer) ersah ich, dass den Preisbewerbern des vorigen Jahres mitgeteilt wurde, 300 goldene und 600 silberne Medaillen würden allein 30,000 Gulden kosten und dass sie selbstverständlich nicht so viel ausgeben könnten, die goldenen seien vergoldet und die silbernen versilbert. Ebenso wird es auch dieses Jahr wieder sein, obschon auch dieses Jahr in der Preisnummer davon keine Rede war. Ich hörte auch noch von Jemand, der eine solche Medaille sah, es seien keine geprägten, sondern nur aus Blei gegossene Medaillen, an welchen das überzogene Metall an vielen Stellen abgesprungen sei.

Vor kurzer Zeit teilte mir nun die Redaktion mit, sie sei in der angenehmen Lage, mir mitteilen zu können, dass mein seinerzeit eingesendeter, geschnittener Baum mit einer silbernen Medaille ausgezeichnet wurde; ich solle nur für Etui und Emballage 2 M 40 $\frac{1}{2}$ einsenden, im entgegengesetzten Falle würde die Versendung der Medaille unterbleiben. (Oho! Durch welches Gesetz will denn Herr Hofbauer das Recht bekommen, so zu verfahren? Ganz ohne Zweifel ist jeder Preisgekrönte berechtigt, auf das — für Herrn Hofbauer sehr wertvolle — Etui zu ver-

zichten und die ihm zuerkannte Medaille zu beanspruchen. N. G.) Das müsste schon ein kostbares Etui sein? Wer einige Jahre richtige Lösungen einsendet, erhält den Titel „Meister im Baumschnitt“. Das Diplom hierzu dürfte wohl auch einige Mark kosten.

Es liegt wohl klar vor Augen, warum diese Fachzeitschrift alljährlich ein Preisbaumschneiden veranstaltet, nicht, um den Obstbau zu fördern, sondern um ein einträgliches Geschäft zu machen. Erstens erhält sie immer einen schönen Zuwachs an Abonnenten, wenn auch meist wohl nur für ein Jahr, und zweitens wird sie auch noch an jeder Medaille einen Gewinn erzielen, da die Medaille selbst nur wenige Pfennige wert ist, aber jeder Prämierte für das Etui 2 M 40 $\frac{1}{2}$ einsenden muss. Je mehr Medaillen die Redaktion also verleiht, um so grösser wird der Gewinn sein.

Es dürfte wohl im Interesse Ihrer Leser liegen, auf das Gebahren dieser Zeitschrift aufmerksam zu machen. *)

*) Das Verfahren des Herrn Otto Hofbauer ist offenbar mit der sogenannten „Bauernfängerei“ nahe verwandt, und ist es nur zu bedauern, dass von den durch solches Gebahren geschädigten oder wenigstens enttäuschten Preisbewerbern keiner es für notwendig erachtete, die Angelegenheit der Staatsanwaltschaft mitzuteilen und auf diese Weise dafür zu sorgen, dass dieser Gelderschwindel ein baldiges Ende bereitet werde.

Ebenso unverständlich ist es, dass die Fachpresse, welcher doch zunächst die Aufgabe zufällt, das Publikum vor Schaden zu schützen, gegen das Unternehmen des Herrn Otto Hofbauer nicht, oder nicht genügend Front machte. Ist das grosse Publikum, wenn es irgend nirgends etwas gegen solche Neuerungen liest, nicht zu der Annahme berechtigt, dass es sich um etwas wirklich Empfehlenswertes handle? Wer möchte diese Frage mit „Nein“ beantworten? Gewiss Niemand! folglich muss auch zugegeben werden, dass die Presse infolge ihres Stillschweigens dem Verdachte der Connivenz solchen Treibens nicht ganz ausweichen kann oder gar selbes gutzuheissen scheint. —

Darum bitten wir alle unsere Kollegen recht dringend, stets auf der Hut zu sein und jedem auftretenden Schwindel ein schnelles Ende zu bereiten. Unsere Leser aber werden gewiss im Interesse der guten Sache gern bereit sein, uns etwaige in der Hofbauer'schen Angelegenheit gemachte Erfahrungen mitzuteilen.

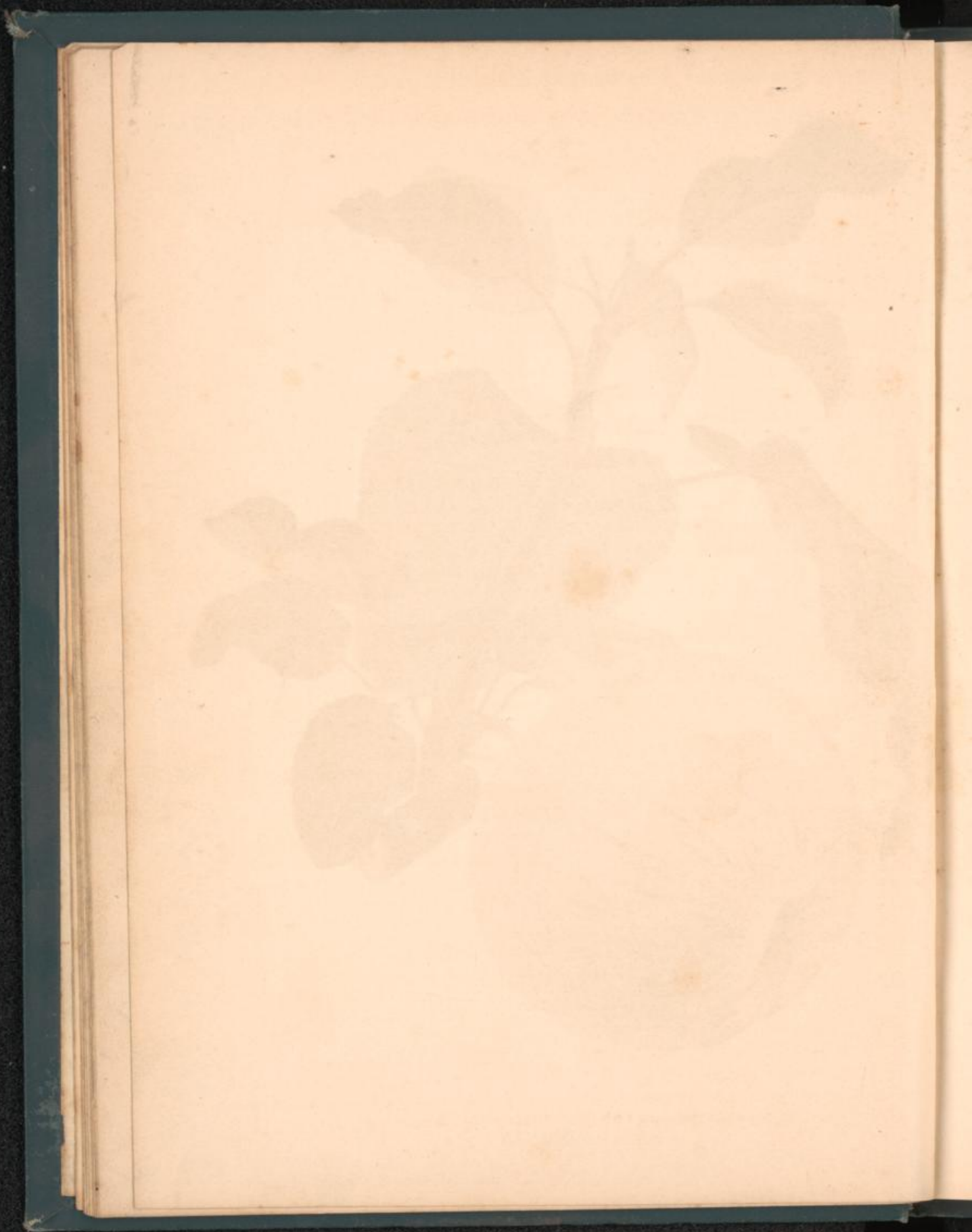
N. Gaucher.



CHARLAMOWSKY.

ad. nat. Ebenhusen.

Lith. Anst. Ebenhusen & Eckstein, Stuttgart.



Apfel: Charlamowsky, Syn.: Borowitsky.

(Tafel 13.)

Diese aus Russland stammende Apfelsorte ist bei uns ziemlich verbreitet, verdient es aber noch mehr zu werden. Sie gehört entschieden zu den schönsten und besten Frühäpfeln. Der Baum gedeiht überall, in allen Bodenarten und Lagen, ist sehr fruchtbar, nimmt mit allen Formen vorlieb, ist ausserdem gegen Fröste nicht empfindlich und widerstand dem verhängnisvollen Winter 1879/80 mit Erfolg.

Zur Anzucht von Hoch- und Halbstämmen ist diese Sorte vorzüglich geeignet, aber auch auf Pyramiden, Palmetten, wage-rechten Kordons etc. zeigt sie sich sehr dankbar. Ihr Ertrag ist nicht nur ein reicher, sondern tritt auch im Gegensatz zu vielen anderen Sorten sehr bald ein.

Das Wachstum des Baumes selbst ist nur ein mässiges, weshalb es auch überflüssig ist, ihm die grössten Entfernungen zu gewähren, die mittelmässigen genügen ihm vollkommen. Als Zwergbaum soll er vorwiegend im Freien gesetzt werden; zur Bekleidung von nördlichen Mauern oder Planken ist er aber auch geeignet und während andere Sorten dort nur kümmerlich gedeihen und spärliche, in Ansehen und Qualität geringe Früchte liefern, wächst der Charlamowsky noch gut, ohne dass

seine Erträge an Zahl, Grösse, Schönheit und Güte wesentlich einbüssen.

Die Frucht ist mittelgross bis gross, von rundlich-gedrückter Gestalt. Die Schale ist fein, glatt, duftig und geschmeidig, zunächst grünlich gelb, zur Reifezeit — Juli bis August — weisslich gelb und auf der Sonnenseite schön rot gestreift und geflammt.

Der Stiel ist ziemlich lang, dünn, grünlich-braun, wollig, tritt weit hervor und mündet in eine tiefe, breite, zumeist regelmässige, etwas rostige, trichterförmige Einsenkung. Das Fleisch ist schön weiss, fein, mürbe, saftig und von süss-säuerlichem, wüzigem Geschmacke.

Der Charlamowsky gehört unter den Frühäpfeln zu den lohnendsten; er wird überall sehr begehrt und erfreut sich auf dem Marke des besten Absatzes; gerade weil er überall sehr gut gedeiht und selbst in rauhen Lagen und schlechtem Boden noch gut fortkommt, verdient er alle Beachtung des Spekulanten, zumal seine Früchte zur Reifezeit höhere Preise erzielen, als dies später selbst bei edleren Sorten der Fall ist. — Für den Liebhaber genügen einige Zwergformen insofern vollkommen, als die Früchte rasch verwertet werden müssen und kaum über 4 Wochen vorteilhaft aufbewahrt werden können.

Die Obstbaumzucht in Töpfen.

Von W. Schwab in Darmstadt.

(Fortsetzung.)

Zeit des Eintopfens. Die Zeit des Eintopfens ist je nach den Obstsorten und der Witterung verschieden; man muss sich damit genau nach der Beobachtung des Erwachens der Vegetation richten und das

Eintopfen bei dem ersten Anschwellen der Knospen besorgen, weil in gleichem Masse auch die Wurzeln sich beleben, welche später gegen jede Verletzung weit empfindlicher sind.

Aprikosen und Pfirsiche müssen namentlich in dieser Hinsicht sorgfältig beobachtet und behandelt werden.

Man wählt zum Eintopfen gerne trockenes Wetter, weil sich dann die Erde besser von den Wurzeln trennt und aus dem Ballen herausarbeiten und ausschütteln lässt.

Eintopfen. Die Töpfe werden, namentlich über dem Abzugsloche, mit einer zollhohen Lage von Scherben belegt, welchen man noch Stückchen von Holzkohlen beimischen kann, wodurch Wasserabzug und Gesundheit der Wurzeln begünstigt wird.

Die Bäumchen werden nun so eingesetzt, dass der Stamm senkrecht steht und nicht tiefer in die Erde kommt, als er sichtlich als Wildling gesessen; wenn einige der obersten Wurzeln nicht völlig von der Erde bedeckt werden, so schadet das durchaus nicht.

Die Wurzeln werden von allen kranken Stellen und gebrochenen Teilen durch glatte Schnitte befreit und von den starken Wurzeln wird unten so viel abgenommen, dass das Bäumchen in den Topf passt. Von den Faserwurzeln sucht man so viel als möglich zu erhalten.

Man bringt nun so viel Erde auf die Scherbenunterlage, dass das Stämmchen oben etwa $1\frac{1}{2}$ Zoll im Topfe freisteht. Dieser freie Raum wird später stets bis zum Rande vollgegossen, man kann annehmen, dass damit das richtige Mass für das dem Bäumchen nötige Wasser gegeben ist. Die Erde wird eingefüllt und vorläufig nur durch leichtes Andrücken und Aufstossen des Topfes befestigt; erst zwei bis drei Tage nach dem Eintopfen giesst man die Töpfe bis zum Rande voll Wasser.

In späteren Jahren hebt man im Frühjahr das Bäumchen mit dem Ballen aus der Erde und entfernt vorsichtig die umwurzelten Scherben und Kohlenstücke;

dann wird mit den Fingern, und wenn diese nicht ausreichen, mit spitzen Hölzchen, möglichst die alte Erde aus dem Ballen entfernt, nur die etwa beschädigten oder kranken Wurzeln weggeschnitten und nun gerade so, wie oben, verfahren.

Behandlung bis zum Ansetzen der Früchte. Gleich nach dem Eintopfen bringt man die Bäumchen an einen geschützten, nach Süden gelegenen Ort, wo man sie vor der bei Nacht oder bei Tag noch etwa eintretenden Kälte schützen kann; am besten geschieht solches durch ein leichtes Lattengestell, welches mit Matten oder Strohecken überrollt werden kann. Diese Möglichkeit, die Bäumchen in Töpfen zu transportieren und durch Schutz während der Blütezeit der Früchte beinahe sicher zu sein, ist ein grosser Vorzug dieser Art Obstkultur.

Die Bäumchen werden auf Bretter gestellt oder auch auf Schiefersteine, damit keine Regenwürmer sich in die Töpfe ziehen.

Im Anfang bedürfen die Bäumchen nur wenig Wasser; dieser Bedarf nimmt aber mit der Entwicklung der Triebe und Blüte zu. Je nachdem die Erde sich trocken zeigt, wird demnach anfangs seltener und später öfters begossen, jedoch stets so, dass die Feuchtigkeit den ganzen Topf durchdringt.

Sollten trotz des Schutzes die Bäumchen noch einfrieren, so hat man nur für möglichste Bedeckung zu sorgen, damit das Aufthauen ganz allmählich und im Dunkeln geschieht. Auf diese Weise wird selten ein Topf springen oder den Bäumchen ein Schaden geschehen.

Feinde der Blüte. Sowie die Knospen sich entwickeln, zeigt sich auch der Feind, welcher so häufig auf den Hochstämmen die besten Aussichten vernichtet, nämlich eine bräunliche oder grau-grüne Made (die Larve eines Rüsselkäfers), welche die

Deckblätter der Knospen (die Blumenblätter) zusammenklebt und unter diesem Schutze die Blüte auffrisst. Man durchgeht deshalb täglich seine Topfbäumchen, lüftet sorgfältig die zusammengehefteten Blumenblätter, (welche man an ihrem bräunlichen Saume erkennt), und hält dabei die Hand darunter, denn sowie der Wurm sich entdeckt sieht, sucht er zu entweichen, indem er sich mit einer unglaublich schnellen Bewegung zur Erde gleiten lässt, wo er nur schwer zu finden ist.

Ein anderer Feind, welcher das Bäumchen das ganze Jahr hindurch bedroht, die Blattlaus, erscheint auch schon vor der Blüte, und es ist ihrer ungeheuren Vermehrungsfähigkeit wegen wichtig, sie alsbald zu vertilgen. Man kann sie mit einem feuchten Tüncherpinsel leicht von der Rückseite der Blätter, wo sie sich aufhält, abstreichen; haben die Blattläuse aber schon überhand genommen, so spritzt man am besten das Bäumchen von den Seiten her mit Wasser an und bewirft es alsdann mit Tabakstaub, wie er in den Tabaksfabriken abfällt und ganz billig zu haben ist. So lässt man das Bäumchen im Schatten einige Stunden stehen und spritzt es dann wieder mit Wasser sauber ab. Weder das Spritzen noch der Tabakstaub schaden dem Bäumchen oder der Blüte das Geringste; im Gegenteil wird das Ansetzen der Früchte durch diese Manipulation eher begünstigt, so dass es,

namentlich bei trockenem Wetter, für die Befruchtung nützlich erscheint, die Bäumchen in der Frühe zu überbrausen.

Sobald die Bäumchen ihre Früchte angesetzt haben, bringt man sie an den Standort, welchen sie den Sommer hindurch einnehmen sollen, gräbt die Erde so weit aus, dass der Topf bis an den Rand hineinpasst, nimmt dann den Topf wieder heraus, macht mit einem Holze an den Platz des Abzugloches durch Einbohren ein mindestens 2" breites und 6" tiefes Loch, um die Regenwürmer am Eindringen in den Topf zu hindern, und setzt alsdann den Topf fest ein.

Einkneipen. Während des Triebes kneipt man die jungen Zweige, ehe sie verholzen, auf 3—5 Blätter zurück, immer mit Berücksichtigung der Stellung der Zweige, um die Kronenform zu erhalten; man lässt dabei einen oder zwei der obersten Triebe etwa 14 Tage länger stehen, um eine Saftstockung zu vermeiden, und kneipt solche erst dann, wenn sich an den übrigen Kneipstellen die jungen Triebe zeigen.

Mit den Jahren treiben manche Sorten, auf diese Weise behandelt, nur noch sehr wenig Holz, blühen und tragen aber nicht minder reichlich, erfüllen also vollständig ihren Zweck. Besserer Holztrieb erhält sich, wenn man, statt jedes Kneipens, die jungen Zweige an der Spitze fest und bogenförmig niederbindet, wie ich mit ebenso gutem Erfolg in jüngster Zeit versucht habe. (Fortsetzung folgt.)

Normal-Sortimente auf unsern Obst-Ausstellungen.

Von H. B. Warnecken in Burgdamm b. Bremen.*)

Das vom Verfasser auf der allgemeinen Obstausstellung bei Gelegenheit des XI. Pomologen-Kongresses in Meissen vom 26. Sept. bis 3. Okt. ausgestellte Normal-Sortiment für Bremen und die Pro-

vinz Hannover hat allgemeinen Bei-

*) Wir schliessen uns dem am Schlusse dieses Artikels von unserem geschätzten Mitarbeiter geäußerten Wunsche an, dass alle Fachorgane den im Nachstehenden gemachten Vorschlägen ihre

fall gefunden. Dasselbe hat gezeigt, dass derartige Sortimente sich nicht nur von Sachverständigen und Lokalkennern ohne grosse Schwierigkeit zusammenstellen lassen, sondern dass solche Sammlungen auch von Fachgenossen gerne geprüft und zu Vergleichen herangezogen werden.

Solche Sortimente werden im Stande sein, unsern Obstausstellungen mehr Wert und dauernden Nutzen zu geben und so die grossen Kosten einer derartigen Ausstellung, wenigstens teilweise, aufzuwiegen. Wir Fachleute können uns dann noch nach Jahren auf die dabei gesammelten Erfahrungen stützen und unsere Versuche und Bemühungen, unsern vaterländischen Obstbau zu heben, mit Nutzen fortsetzen. In Nachfolgendem möchten wir einige Ideen über Zusammenstellung derartiger Sammlungen schon jetzt zur Berücksichtigung für künftige Ausstellungen empfehlen.

Unser Vorschlag geht dahin, man möge auch auf kleineren Lokal-Obst-Ausstellungen einen besonders hervorragenden Preis für eine Preis-Aufgabe bestimmen, welche Folgendes verlangt: Ein Sortiment von 10 Aepfeln und 10 Birnen in denjenigen Sorten, welche sich für die betreffende Provinz in jeder Beziehung am Besten eignen, indem sie sich dort auszeichnen durch alljährlichen reichen Ertrag, für alle Baumformen, für die meisten Bodenarten und Lagen passen und die grösste Widerstandsfähigkeit gegen Frost aufweisen, sich auch zur Anpflanzung in grossen Mengen empfehlen lassen. Hier-

Spalten öffnen mögen. Die Tendenz des Verfassers ist eine zu gemeinnützige, als dass sie gerade in unserer — für den Obstbau eine Sturm- und Drangperiode bildenden — Zeit mit Stillschweigen übergangen werden dürfte. Dass Herr Warnecken weiss, wo die Obstbauentwicklung der Schuh drückt, hat er durch seine einzig in ihrer Art dastehende Sortimentsausstellung in Meissen schlagend bewiesen.

N. Gaucher.

bei wäre Rücksicht zu nehmen auf die Brauchbarkeit der betreffenden Sorten als Tafel-, Markt-, Dörr- und Mostobst, je nachdem in der betreffenden Provinz die Früchte am Besten zu verwerten sind und verlangt werden.

Eine weitere Aufgabe könnte, wenn die Lokalkenner dies für Recht halten, fernere 10 Aepfel- und 10 Birnensorten verlangen, welche als II. Auswahl in denselben Fällen für die Provinz passen.

Diese beiden, speziell die erste Preis-aufgabe wären dazu bestimmt, diejenigen Sorten namhaft zu machen, welche sich als engstes Normal-Sortiment für die fragliche Provinz eignen.

Der Vorstand des betreffenden Gartenbau-Vereins müsste an den Vorstand des Deutschen Pomologen-Vereins das Ersuchen stellen, für jede derartige Ausstellung ein bis zwei tüchtige Fachleute zu senden, welche gemeinsam mit den von dem betreffenden Gartenbau-Verein zu wählenden 2—3 Lokalkennern dann die Einsendungen prüften, und diejenigen Sorten, welche die besten sind, als für das Normal-Sortiment der Provinz geeignet bezeichnen.

Im Programme einer solchen Ausstellung müssten dann alle Lokalkenner und als tüchtige Obstzüchter bekannten Herren um ihre Mitwirkung durch Einsendung der besten Sorten ersucht werden.

Hierbei wären an die als geeignet erscheinenden Herren zugleich Fragebogen zu versenden, welche zu diesem Zwecke mit den entsprechenden Rubriken hergestellt werden müssten, so dass diese dann wertvolle Anhaltspunkte und Auskünfte bei der Auswahl geben könnten.

Wäre dann nach Verlauf von 1 oder 2 Ausstellungen eine durchaus geeignete Auswahl für das Normal-Sortiment der Provinz getroffen, so müsste der jemalige Verein dafür Sorge tragen, diese Sorten auf alle nur mögliche Art allge-

mein bekannt zu machen und an alle Interessenten gratis eine kurze Beschreibung der Sorten, etwa mit Holzschnitt oder Farbentafel, zu versenden und zu deren allgemeiner Anpflanzung und Zucht, auch durch Umpfropfen nicht so geeigneter Sorten, auffordern.

Wenn ein Gartenbau-Verein nun ein derart gestecktes Ziel erreicht hat, werden die darauf verwendeten Mühen und Kosten sich hundertfach bezahlt machen und die ganze Obstbau treibende Bevölkerung der Provinz wird es den Männern danken, die ihnen den Weg zeigten, aus ihren Obstgärten durch stets sicheren Absatz einen noch ungeahnten Ertrag zu ziehen. Denn, werden in der betreffenden Provinz nur wenige der besten Sorten im Grossen zur Tafel, zum Markt oder zum Dörren kultiviert und allgemein angetroffen, so werden sich bald die Händler einfinden, welche ihren Bedarf für Dörrfabriken und zum Marktverkauf in schöner, gleichmässiger Waare hier erhalten können und daher nicht mehr nötig haben, aus der Unzahl von Sorten das für sie Brauchbare herauszusuchen. Wenn dann so ein flotter Absatz für tadellos schöne Ware gefunden ist, wird gewiss jeder Obstzüchter mit Dank der Herren gedenken, welche ihm und der ganzen Provinz zum Segen sich dieser Aufgabe unterzogen haben.

Findet demnächst an einem Zentralpunkte in Nord- oder Süddeutschland eine grössere Obst-Ausstellung statt, so müssten die Preisaufgaben so gestellt werden, dass für die umliegenden Obstbau treibenden Provinzen gleichmässig zu verteilende Prämien für die besten Normal-Sortimente (von je 20 Sorten) jeder Provinz, ausgesetzt wären.

Unserm nächsten Pomologen-Kongresse in Stuttgart im Jahre 1889 bleibt, es aber vorbehalten, auf Einsendung sämtlicher, bis dahin aufgestellter Normal-Sortimente

aller interessirten Provinzen unseres Vaterlandes durch Preisaufgaben hinzuwirken und dafür entsprechende Auszeichnungen zu verleihen.

Eine Einsendung grösserer Obstsortimente zum Sortenstudium für Fachleute und Liebhaber und andere Schauobstausstellungen von Paradedrüchten können sich dann unseren Obstausstellungen als Neben-Abteilung anschliessen, müssten jedoch durch Auszeichnung des besten mit einfachen Diplomen auf ihren wahren Wert zurückgeführt werden, damit auch das grosse Publikum den Hauptzweck einer gut arrangirten Obst-Ausstellung und deren bleibenden Wert sofort erkennen kann und **nicht** staunend vor dem z. B. 400 Sorten umfassenden und mit dem höchsten Ehrenpreis beglückten Sortimenten stehen bleibt und der Aussteller ähnlich grosser Sammlungen mit dem Gedanken nach Hause reist: Wenn Du dir noch so und so viel Sorten dazu verschaffen kannst, dann bist **Du** das nächste Mal der Held des Tages, füllst die **meisten Teller** und — — kehrtst als Sieger heim! —

„Also nicht die Quantität, sondern eine „mit gewissenhafter Sorgfalt ausgewählte, „kleine und für die Gegend wertvolle „Sammlung möge künftig der mitbringen, „dem es mit der Hebung des vaterländischen Obstbaues Ernst ist und der mit „uns im Kampfe steht gegen die Hunderte „von geringwertigen Obstsorten.“

Um unsern von vielen Fachgenossen gebilligten und höchst zweckdienlichen Bemühungen dauernden Nutzen und zur rechten Zeit Geltung zu verschaffen, bitten wir lediglich im Interesse des vaterländischen Obstbaues alle Fachzeitschriften und Vereinsorgane, diesen gut gemeinten Worten ihre Spalten zu öffnen und denselben damit die weiteste Verbreitung zu verschaffen.

Pomologisches aus Meissen.

Von Dr. Fr. Schlegelmilch in Coburg.

(Fortsetzung und Schluss.)

Es wäre ein entschiedener Fortschritt, wenn in Stuttgart das Normalsortiment des Pomologenvereins ausgestellt würde; nicht nur für solche Ausstellungsbesucher, die dasselbe überhaupt noch nicht kennen, wäre dies von Nutzen, sondern auch für die Vereinsmitglieder, da viele derselben die vom Pomologenvereine empfohlenen Sorten zum Teil noch nicht in Natura kennen gelernt haben; war es doch dem Vereinspräsidenten bis jetzt noch nicht gelungen, eine Sorte, Scotts Reinette, zur Bearbeitung für den Leitfaden zu erhalten! Dieselbe war übrigens, wie eine ganze Zahl anderer Apfelsorten, die Herrn Geh. Medizinalrat Engelbrecht noch fehlen, in Meissen ausgestellt, und wäre es am einfachsten gewesen, dieselben, wogegen wohl kaum ein Aussteller etwas einzuwenden gehabt hätte, den Sortimenten zu entnehmen und nach Braunschweig zu schicken.

Die sächsischen Obstsammlungen herrschten in der Ausstellung vor und machten dem Obstbau des Landes alle Ehre; charakteristisch in der Mehrzahl derselben waren die Lokalsorten, von denen man die wenigsten ausserhalb Sachsens dem Namen nach kennt, und zwar sind es namentlich die Aepfel: Meissener Malvasier, Fränkische Reinette, Fränkischer Süssapfel, Zeisig (Süssapfel), Weisser Borsdorfer, Roter, Spitzer und Fränkischer Hartlich, Altenburger Zuckerhütchen, Gelber und roter Safranapfel, Grüner Kaiserapfel, Laubs Reinette, Deutscher Grünlings, Gelbe sächsische Reinette, Meissener graue Reinette, letztere eine sehr hübsche, der Damason Reinette ähnliche Frucht, sie soll aber besser sein als diese. Es war noch einige Male eine muskirte graue Reinette ausgestellt, die der Meissner ähnlich ist. Von

den genannten Sorten ist die gelbe sächsische Reinette in Sachsen wohl am meisten angebaut und sehr beliebt, da sie in vielen Orten nach Neujahr den Obstmarkt fast allein beherrscht. Die bekannten Hauptsorten: Winter-Gold-Parmäne, Pariser Rambour Reinette, Purpurroter Cousinot, Roter Herbst-Calvill, Muskat Reinette, Ribston Pepping mit seinem Sprössling Cox's Orange Pepping u. a. waren, allerdings in sehr wechselnder Güte, häufig vertreten; auch den weissen Winter-Calvill sah man öfter, zuweilen aber in recht trauriger Gestalt. Nach den ausgestellten Früchten liess sich natürlich nicht beurteilen, ob der Anbau der erwähnten Lokalsorten, von denen die meisten nur untergeordneten Ranges sind, neuerdings in Sachsen abgenommen hat und der Anpflanzung edlerer Sorten gewichen ist; bei den Strassenpflanzungen ist dies ohne Zweifel der Fall. Das von den Bezirksstrassenverwaltungen eingesandte Obst, welches in so zahlreichen Sammlungen, wie wohl selten auf einer Ausstellung vertreten war, bestand meist nur aus bewährten guten Sorten und zeigte, dass man an Strassen alles Mögliche mit Erfolg bauen kann, und dass es keinen besonderen Zweck hat, wie der in der Versammlung nicht zum Austrag gekommene Antrag Bertogs-Magdeburg wollte, eine verhältnismässig kleine Zahl von Sorten für Strassen in Deutschland zu empfehlen. Man muss füglich die Strassen auch in solche in geschützter, offener und rauher Lage, mit gutem, mittlerem und schlechtem, bezw. trockenem und feuchtem Boden einteilen und kommt schliesslich dahin, dass man an vielen Strassen dasselbe bauen kann, wie in der betreffenden Gegend, sofern eine ausreichende Bewachung des Obstes zur

Reifezeit möglich ist. Andernfalls empfiehlt es sich selbstverständlich, nur sehr spät-reifende Früchte von wenig verlockendem Aussehen, die vom Baume ungeniessbar sind, an Strassen zu bringen.

In den grossen Sortimenten bot sich dem Pomologen ein reiches Feld des Studiums. In der Sammlung der Gärtnerlehranstalt Rötha fand ich Apfelsorten, wie Witte roete Silberling, Reinette Bonafides, Reinette Auvenge, Golden spire, (sehr schöne Frucht), die mir noch nicht vorgekommen waren. Eine sehr gute sächsische Birnsorte ist die Moritzburger Gold-Bergamotte oder Rabenauer Butterbirne für guten Boden; mehrfach ausgestellt war auch die Lenzener Butterbirne, welche von verschiedenen Pomologen als sehr tragbar und wohlschmeckend warm empfohlen wurde. In dem Kataloge von Degenkolb-Rottwerndorf findet sich indess über den Baum derselben bemerkt: „wächst in der Baumschule sehr unschön, nicht lebhaft und kräftig, sondern mit schwanken, unregelmässigen Trieben und hat durch die sich fortgesetzt ablösende Rindenepidermis ein krankes Aussehen,“ so dass die Sorte wohl weniger für Pyramide oder Hochstamm, als für Spalier zu empfehlen sein möchte.

Dass aus der Meissener Weingegend schöne Sammlungen von Trauben vorhanden, war nicht anders zu erwarten. Die Weinberge boten leider keinen erfreulichen Anblick, da die freistehenden Stücke vom Spätfrost stark gelitten hatten und die mühsame Kultur in diesem Jahre wohl nicht lohnen werden; ausser den bekannten Gutedel- und anderen Sorten wird der Frühe Trollinger als dankbare blaue Traube empfohlen.

Von grossem Interesse waren die gleichzeitig mit den gedörrten Schnitten ausgestellten Früchte. Ob die Dörrprodukte durchprobiert worden sind, ist mir unbe-

kannt und, da man durch das blosses Ansehen zu keinem Urtheile gelangen kann, so wäre nur aus einem ausführlichen Ausstellungsberichte das Ergebnis der von mehreren Ausstellern mit grossem Fleisse erstrebten Lösung dieser Programm-Aufgabe zu entnehmen. Es erscheint mir unerlässlich, dass der Vorstand des Pomologenvereins beizeiten die nötigen Schritte thut, um Referenten zu gewinnen, die bei diesen Ausstellungen die verschiedenen vorhandenen Obstsorten einer kritischen Bearbeitung unterzögen, deren Ergebnisse nach erfolgter Hauptredaktion im Vereinsblatte mitgeteilt würden. Bei weniger bekannten Früchten und Dörrprodukten kann man den wahren Wert doch nur durch Versuchen derselben feststellen, wozu selbstredend nur einzelne Fachmänner befugt werden können. Die Preisrichter prüfen ja auch einzelne Früchte näher, da man aber das Ergebnis ihrer Ermittlungen ebensowenig erfährt, wie den Grund, warum die Preise so oder so verteilt wurden, so hat dies für das Allgemeine keinen Nutzen. Fragt man: welche Vorteile hat die Hamburger Ausstellung von 1883 dem deutschen Obstbau gebracht, so kann man nur sagen, dass dieselben, im Verhältnis zu den grossen Arbeiten und Kosten, geringe waren, während der Nutzen ein viel weitgehenderer geworden wäre, wenn das dort vorhandene reiche Material durch eine gründliche fachmännische Bearbeitung weiteren Kreisen zugänglich gemacht worden wäre. Es heisst: Zur Abfassung eines solchen Berichtes habe sich niemand gefunden! — Sehr erklärlich! Es gehört eine aussergewöhnlich vielseitige, gärtnerische Befähigung dazu, um, wenn nicht eine blosses Umschreibung des Ausstellungskataloges, der in Meissen leider fehlte, geliefert werden soll, ein so verschiedenartiges, umfangreiches Material nachträglich kritisch zu bearbeiten. Dazu müssen die geeigneten

Personen schon vor Beginn der Ausstellung bestimmt sein. Eigentlich wäre es Sache des Vorstandes des Pomologenvereins, diese Berichte zu verfassen; derselbe ist aber während der Ausstellung von Repräsentations- und Preisrichtergeschäften so in Anspruch genommen, dass er nicht Zeit findet, die Pomologenversammlungen regelmässig zu besuchen, geschweige denn solche, den Vereinsmitgliedern wirklich nützliche Arbeiten zu übernehmen.

Die Ausstellungen bieten die beste Gelegenheit, die Sorten kennen zu lernen, welche des Anbaues durchaus unwert sind, und diese sollten, im Interesse des Fort-

schrittes des Obstbaues, von Ausstellungen ausgeschlossen werden; das gleiche sollte allerdings mit Obstbäumengeschehen, welche, wie einige Kordons mit den üppigsten Weidenköpfen, die in Meissen paradierten, das Gegenteil einer richtigen Zucht zeigten. Für Fachmänner ist der Anblick solcher missgeformten Formbäume zwar nicht nachteilig, es gibt aber viele Laien und leider auch Gärtner, die mit ihren Kordons zu demselben Ergebnisse kommen und denken können: wenn so etwas sich auf Ausstellungen sehen lassen kann, dann sind ja auch unsere Bäume in schönster Ordnung.

Die „Winter-Goldparmäne“ und der „Gelbe Bellefleur.“

Von J. Jablanczy in Klosterneuburg.

(Fortsetzung und Schluss.)

Nun kommen wir aber zur Obstverwertung, also zu einem Kapitel, das in letzterer Zeit von Gross und Klein, von berufener und unberufener Seite ziemlich erschöpfend behandelt wurde; für die Obstverwertung ist die Wintergoldparmäne wohl eine sehr wertvolle Frucht, die ihres Gleichen sucht; ich habe die Wintergoldparmäne gedörrt (Scheibenäpfel) und war durch die schöne hellgelbe, fast weisse Farbe, die die gedörrten Apfelscheiben annahmen, den Wohlgeschmack der Dörrprodukte, sowie den grossen Prozentsatz — 16—18 Proz. — den diese Sorte an Trockenware ergibt, sehr befriedigt; ich kostete ferner rein gepressten Goldparmäne-Most, der seines Gleichen suchte, und fand, dass sie vollauf vielen und guten Most gibt, und Gelée und Marmeladen, aus Goldparmänen bereitet, sind wohlschmeckend — daher ist diese Apfelsorte wertvoll für die Obstverwertung.

Was das Gedeihen der Wintergoldparmäne anbetrifft, so ist sie selbstverständlich in an Nahrung reichem, tiefgründigem,

Boden geschützter Lage besser gedeihend und reicher tragbar, als in magerem Boden eingepflanzt und ungedüngt; ich habe mir aber besonders bei dieser Sorte, da sie in der Provinz, wo ich wirke, sehr verbreitet ist, manche Erfahrung über ihr Gedeihen sammeln können, da hier die verschiedensten Standortsverhältnisse, Schotter, Lehm und Sand einerseits, andererseits Flachland, die Region des Weinbaues und die Thäler und Berge der Voralpen sich vereinigen; allerorts und allüberall ist die Wintergoldparmäne die geschätzteste, sicherste und reichtragendste Apfelsorte.

Hierbei bemerke ich, dass die Goldparmäne, wie dies bei manchen, rotgefärbten Apfelsorten der Fall, je höher sie in das Gebirge kommt, eine desto intensivere Färbung der Früchte annimmt; ich habe Früchte aus höher gelegenen Gebirgstälern und Lehnen Obsthändlern vorgelegt, die dieselben als „Südtyroler Obst“, bekanntermassen das am lebhaftesten gefärbte Handelsobst, begünstigt durch das warme Klima, deklarirten, und doch

stammten diese Früchte der Goldparmäne aus ziemlich hohen Gebirgslagen, weit entfernt von der Weinbauzone.

Dazu kommt noch eine nicht spät sich entwickelnde, aber langandauernde Blüte, was ja wohl auch sein Gutes hat, ein Festsitzen der zumeist an kurzen Stielen hängenden Früchte und — eine frühe Tragbarkeit; nicht selten tragen frisch gepflanzte Hochstämme im zweiten Jahre nach der Pflanzung, und die schönsten Ausstellungsstücke und Früchte habe ich häufig schon aus der Baumschule abgenommen.

Die Krone der Wintergoldparmäne ist mit ihren mehr nach aufwärts strebenden Aesten schön geformt, und schon von weitem auffallend und kenntlich wegen ihrer Struktur, daher auch für die Bepflanzung der Strasse, wenn in ganzen Alleen und in gehörigem Schutz, gut geeignet.

Was soll ich wohl noch über ihren Wuchs in der Baumschule sagen, jeder kennt und schätzt sie, jene geraden, stark wachsenden Triebe der Wintergoldparmäne, die gleichmässig entwickelte Schläge erzielen lässt, und daher ist sie als Stammbildner und zur Zwischenveredlung so gesucht, umsomehr, da eine zweite Veredlung in der Krone — bei dem grossen Werte dieser Sorte — ganz wegfällt.

Die Goldparmäne gibt ferner reichtragende, schön sich formende Pyramiden, ist für die Zucht am Kordon sehr geeignet und eine der besten Apfelsorten für das Spalier, wo sie wirkliche Tafelfrüchte an Schönheit und Lebhaftigkeit des Kolorits und Grösse der Früchte liefert.

Noch eines darf ich hier nicht vergessen, bevor ich mein Lob der Wintergoldparmäne schliesse: das ist, dass die Wintergoldparmäne eine der besten Apfelsorten zum Umpfropfen schlecht oder geringwertiger, Obst tragender Bäume ist, und, auf solche Bäume aufgepfropft, bald ein üppi-

ges Wachstum des ganzen Baumes zeigt, also ein Vorteil mehr dieser guten Obstsorte.

Nach dem Lobe kommt der Tadel; man hat der Goldparmäne nachgesagt, sie leide leicht durch die Kälte; Frostrisse, Frostplatten bekäme sie häufiger als andere Sorten, mit einem Worte, sie hätte zu weiches Holz; ich habe nur die Erfahrung gemacht, dass die Wintergoldparmäne, gut gepflegt und entsprechend gedüngt! brav den strengen Winter 1879/80 durchgemacht, in verschiedenen anderen Lagen ebenso stark oder ebenso wenig gelitten hatte, wie eben alle anderen Sorten. — —

Ich komme nun zu dem zweiten empfohlenen Apfel — dem Gelben Bellefleur oder nach Metzger, der ihn als einer der ersten wahrscheinlich aus England bezogen hatte und in Deutschland verbreitete, Metzger Calvill genannt; eigentlich ist es ein Amerikaner und geht dort heute noch unter dem Namen: Seek no farther, sowie Lineous pippin, oder wahrscheinlich richtiger als Lincoln pipin geschrieben, desgleichen als Yellow Belle flower, in Frankreich und Belgien hochgeschätzt, insbesondere von allen Freunden feinen Obstes, als Bellefleur jaune. Wir sehen, er hat der Namen genug — wohl auch ein Zeichen seiner Güte und Verbreitung.

Von den beiden hier empfohlenen ist wohl der Gelbe Bellefleur der feinere, eine wahre Tafelfrucht, ein Apfel für den reich besetzten Tisch; er ist ein Apfel von vorzüglichem Geschmack, schöner, ich möchte sagen distinguirter Form, Gestalt und Färbung — ein schönes Goldgelb, schwach gerötet — ein Apfel, der, wenn er einmal mehr gebaut und häufiger zu Markte kommen wird, die Frucht für den feinen Obstladen, für Restaurants und die Tafel der Reichen werden wird; ich halte ihn seinem Geschmacke nach für gleichwertig mit dem Weissen Winter-Cal-

vill und unter Umständen, wenn letzterer nicht ganz vollkommen ausreift — sei es wegen zu kalter Lage, oder ungünstigen Standorts überhaupt — sogar von höherem Werte. Der Gelbe Bellefleur ist ein Apfel von ausgezeichnetem Wohlgeschmack, von länger bis März anhaltender Dauer und wohl unter den Tafeläpfeln einer der besten und empfehlenswertesten.

Ich lernte diese Frucht bereits vor zwanzig Jahren in Württemberg und Bayern (Pfalz) schätzen und wurde auf diesen Apfel seit einigen Jahren durch die Schönheit der Früchte und das gute Ertragnis in dem Obstgarten eines meiner Nachbarn wieder mehr aufmerksam gemacht; seitdem verbreite ich ihn nach Möglichkeit, sei es durch unentgeltliche Abgabe von Edelreisern, deren viele Hunderte bereits nach allen Gegenden versandt wurden, sei es durch Wort und Schrift im Kreise unserer Obstzüchter — er verdient es im vollen Masse.

Der Gelbe Bellefleur verlangt einen

guten Boden — ich komme hier wieder auf das zurück, was ich bei der Goldparmäne angeführt —, er ist aber bei weitem nicht so anspruchsvoll als der Weisse Winter-Calvill auf seinem Standort, ist daher in minder günstigen Lagen ein guter Ersatz für ihn; in der Jugend weniger ertragreich ist er in späteren Jahren reich, ja selbst sehr reich tragend; ich empfehle, diesen Apfel in geschützten Obstgärten als Hochstamm zu pflanzen, im Hausgarten aber vor allem als Zwergbaum, als Kordon und als Spalier, wozu er insbesondere passt.

Nochmals aber meinen herzlichsten Dank Herrn Gaucher für Bild und Empfehlung dieser wirklich wertvollen Früchte, Euch aber, verehrte Leser, Gartenbesitzer und Obstzüchter — und nicht minder den Baumschulbesitzern rate ich: Pflanz und veredelt die Wintergoldparmäne und den Gelben Bellefleur; beide Äpfel, sei es für den eigenen Tisch, sei es für den Markt, werden immer dankbare Nehmer finden.

Zur Mostbereitungfrage.

Von J. Gsell in Hechingen.

(Fortsetzung und Schluss.)

Der Rote Trier'sche Weinapfel und der Zollerapfel haben deshalb grosse Vorzüge, weil sie vom Sturme nicht abgerissen werden und dem Diebstahle nicht ausgesetzt sind, da sie Niemand vom Baume weg zu essen im Stande ist. Beide Sorten: erstere eine hartblühende, letztere eine sehr spät blühende, sind für exponirte rauhere Lagen vorzüglich geeignet und tragen reichliche Früchte.

Aber auch ein Gemenge von gleichen Teilen der Weiler'schen Mostbirne, Pomeranzenbirne vom Zabergäu oder Schweizer Wasserbirne mit Luiken oder Kernfleiner gemostet und auf ähnliche Weise behandelt

oder auch in Fässern gelagert, lieferten uns schon ein ausgezeichnetes Getränk; ebenso auch Luiken oder Kernfleiner für sich gemostet. Den haltbarsten und besten Most glauben wir von gleichen Teilen der Knollbirne und dem Roten Trier'schen Weinapfel erhalten zu haben. Der letztere, für sich allein gemostet, liefert einen dem Wein ähnlich schmeckenden Most. Während der Most des Danziger Kantapfels wohl angenehm, aber unserm Gaumen nicht recent genug mundete. — Die Wadelbirne wird gerne von Weinwirten gekauft und gemostet. — Wildobst, sowohl Äpfel als Birnen, haben wir häufig

schon dem milderen Mostobst zugesetzt, zur Erhöhung der Haltbarkeit in Ermangelung herber Birnen. Dieses erweist sich auch als notwendig, da, wo feinere, mildere Tafelsorten zum Mosten verwendet werden, was indess nur geschieht mit schlechten, tadelhaften Exemplaren dieser Sorten, die sich zu dem besseren und rentableren wirtschaftlichen Zwecke nicht mehr eignen. Der auf dem Pomologen-Kongress zu Meissen mehrfach zum Ausdruck gelangten Tendenz, behufs Herstellung eines guten Mostes das Augenmerk in Zukunft mehr auf Tafelsorten zu richten, möchten wir indess nicht bloss aus wirtschaftlichen Gründen nicht beistimmen. Wir glauben vielmehr, dass es, gerade im Gegenteil, sehr im Interesse einer guten Mostbereitung liegt, sich, wie seither, der Hauptsache nach an die bekannten Mostsorten zu halten, und es wäre nach unserer Ansicht nichts Gutes davon zu erwarten, in dieser wichtigen Sache von dem Alten, am Prüfsteine der Erfahrung Erprobten abzugehen und den neueren, zum Teil konfusen und verkehrten theoretischen Nothelfersmeinungen der unpraktischen Ratlosigkeit, wie sie auch in Meissen sich wieder bekundete, Folge zu geben. — Gerade das Herbe, Recente, welches mit das Charakteristische unserer Mostobstsorten ausmacht, ist eine vorzügliche Eigenschaft derselben für Herstellung eines guten Mostes. Denn dieses Getränke unterscheidet sich vom Weine wesentlich durch Beschaffenheit und Zweck. Bekannt ist vom Weine die Redensart, dass er die Milch des Alters sei, — d. h. dasjenige, was das zerbrechliche Alter noch bei Lebenskraft zu erhalten vermöge. — Hierin spricht sich deutlich die eigentliche und wahre Bestimmung und Beschaffenheit des Weines als Stärkungsmittel aus. Vom Moste kann nicht das-

selbe behauptet werden. — Das Charakteristische des Mostes ist mehr das momentan Erquickende, Anregende, mehr Erfrischende als Stärkende, und wir möchten es als ein nicht übles Kriterium eines feinen, vorzüglichen Mostes hinstellen, dass derselbe, gleichsam wie eine Pepsin-Essenz, im Stande ist, eine momentan zerrüttete Montagsnatur alsbald wieder aufzufrischen und ins Gleichgewicht zu bringen. — Diese vorzügliche Eigenschaft des Mostes, die jeder Kenner zu schätzen weiss, wird nun allerdings von Nichtkennern als herb oder sauer getadelt. — In den ächten Mostgegenden kommt man mit einem solchen Urtheile aber schlecht an. — Allerdings trifft man auch in solchen Gegenden häufig eine wirklich ungeniessbare, saure und dabei auch noch höchst unansehnliche Flüssigkeit statt des Mostes, aber diese ist dann das Produkt einer zu reichlichen Wasser- taufe und schlechten Zubereitung und Behandlung. — Hiergegen aber trifft man auch da und dort ein widerlich süßliches, fades, abgestandenes Getränk, das ausserdem im Glase noch alsbald schwarz wird*), und dieses ist in der Regel das Produkt einer zu gut gemeinten Verwendung von sogenannten milden Sorten ohne Zusatz herber Birnen oder noch herberen und besseren Wildobstes, — um ein recht mildes, angenehmes Getränk zu erhalten, etwa einen alten öligen Markgräfler:

„Z'Mühlen uf der Post,

Hot's Tausig Sappermost.“

Aber man vergisst dabei, dass man es mit Obst und nicht mit Wein (Trauben) zu thun hat, — und diesen wesentlichen Unterschied sollte man nie aus dem Auge

*) In diesem Falle hat man zu „fett“ gemostet, sagt der Landmann, und setzt dem Moste Weinsteinssäure zu oder den Most sehr herber Birnen und saurer Aepfel, wodurch sich das Schwarzwerden hebt.

lassen. — Wir möchten den Most, wenn es nicht zu politisch und gefährlich klingen würde, das gesunde Demokratengeränk nennen, während der Wein mehr die echte, gehaltvolle, nicht bloss zimperliche Aristokratenrolle spielt in Ernährung und Genuss. — Damit soll aber keineswegs auf die sprichwörtlich gewordene Grobheit um Frankfurt und Sachsenhausen herum hingedeutet werden. — Allerdings ist der Geschmack nun sehr verschieden, und wir können in unserem Vaterlande sicherlich von einem nord- und süddeutschen Geschmacks reden. Wir in Hohenzollern haben bei den dahier angestellten norddeutschen Beamtenfamilien vielfach Gelegenheit, diesen Unterschied wahrzunehmen. Der Zucker bildet bei diesen Familien einen Zusatz fast bei allen Gerichten, selbst bei Salat, Sauerkraut und saurer Milch, und wir sind keineswegs gemeint, uns über diese Geschmackseigentümlichkeit zu belustigen. Aber es kann speziell auch in der Mostbereitung dieser Eigentümlichkeit Rechnung getragen werden, wenn wir ausschliesslich unsere besten Mostsorten verwenden; denn je zusammenziehender, gerbsäurehaltiger das Obst — und das ist gerade unser bestes Mostobst — desto mehr hält der Most die Eigenschaft des Perlens, desto erquickender wirkt er, und nebst einer geeigneten Sortenwahl und Sortenmischung wird dies vorzüglich durch eine vernünftige und zweckmässige Herstellung und Behandlung des Mostgetränkes erreicht werden.

Aber auch hier lassen sich wieder keine all- und alleingiltigen Normen aufstellen, denn es sind auch hier der Wege viele, die nach Rom führen. Wohl aber kann vor allgemein unvernünftigem Verfahren und vor häufig missbräuchlichem Schlendrian gewarnt werden. Hat sich diese Emballage einmal von der ächten Ware losgelöst, so wird bei verschiedenartigem Ver-

fahren dasselbe günstige Resultat erzielt werden.

Auf einen derartigen Schlendrian hat nun auch der Herr Hofgärtner Noak-Darmstadt in Meissen hingewiesen, in der Einleitung seiner Worte,^{*)} und wenn nun hier gerade der Splitter nicht als Balken betrachtet werden darf, so muss einer solchen Nachlässigkeit doch entschieden energisch gesteuert werden. Wir pflegten bei Herstellung unseres Mostes auf folgende Weise zu verfahren: Das Obst wird gegen Ende Oktober, also bei vollständiger Reife, vom Baume genommen, auf Haufen gesetzt oder in Säcken einige Tage stehen gelassen — das Obst muss schwitzen — und wenn es beim Auflesen beschmutzt worden, wird es gewaschen und sofort ohne Wasserzugabe zerquetscht und mit wenig Druck abgepresst und der erhaltene Saft in den Keller gebracht. — Die Trester kommen, nachdem sie nochmals die Mühle passirten, in einen Bottich und es werden denselben — auf 100 Pfd. Obst — 10 Ltr. Wasser zugegossen, so, dass das Wasser über den Trester zu stehen kommt. Der Bottich wird gut zugedeckt und, sobald sich der Trester in demselben, — gewöhnlich nach einigen Tagen — zu heben beginnt, also in Gährung kommt, erfolgt die nochmalige gründliche Auspressung und es wird dieser zweite Saft dem ersten im Fass zugeschüttet. Für unsern Bedarf benutzen wir hierzu nur ein Fass von entsprechender Grösse — bei grösseren Quantitäten wird man sich nach den notwendigen Umständen richten — in welchen der Most die stürmische Gährung zu bestehen hat. Ist diese Gährung vollendet, so wird derselbe gegen Ende Dezember oder Anfang Januar in mehrere kleinere Fässer von der Hefe abgezogen. Die Grösse dieser Fässer wird sich nach dem Konsum im Hausgebrauch richten. Wir haben uns so eingerichtet, dass ein solches Fass nie

^{*)} Siehe Nr. 28, Seite 450 dieser Zeitschrift.

länger als 4 bis 6 Wochen im Anstich läuft, weil sich, besonders die Sommermonate hindurch, bei längerer Dauer der Most in dem angezapften Fasse schwächt, und die Kohlensäure, die dem Getränke das Prickelnde und Erquickende verleiht, sich verflüchtigt. In diesen kleineren Gebinden — wir haben oben auch angeführt, dass wir bisweilen nebenbei auch Flaschen oder Krüge hierzu benutzen, in welchem Falle wir dem Moste etwas Zucker zusetzen, um ein für besondere Veranlassungen extra gutes Getränk zu haben — macht der Most eine Nachgärung durch, während welcher wir den Spund lose aufsitzen lassen und die Fässer bisweilen mit dem im Anstich befindlichen Moste nachfüllen, so lange bis der Most ruhig geworden. — Als dann werden die Fässer — gewöhnlich im Monat März — mit fuselfreiem Spiritus oder Weinhefenbranntwein — ca. $\frac{1}{2}$ Ltr. auf 150 Ltr. Most — zum letzten Male spundvoll gemacht, der Spund fest aufgesetzt und der Zapfen nachgeschlagen. — Bei dieser Herstellungs- und Behandlungsweise hatten wir stets ein recht gutes, erquickendes und schön aussehendes, klares Getränk. Diese Behandlungsweise nun erfährt der Most hier zu Lande nicht überall, weniger aus Nachlässigkeit oder Bequemlichkeit, als wegen Mangels an genügenden Fässern, — und wenn man bedenkt, dass vor circa

25 Jahren noch an manchen Orten hier herum, z. B. in gar vielen Landgemeinden, in welchen heute der Most ein Tagesbedürfnis geworden, noch kaum ein einziges Fass bei Privatleuten gefunden wurde, so wird man dies begreifen. Man wird dabei nur staunen, wie schnell sich der Mostkonsum entwickelte und verallgemeinerte und angesichts dieser Thatsache darf man gewiss alle Hoffnung hegen, dass das Mangelhafte, welches gegenwärtig in diesem jungen Wirtschaftszweige noch gefunden wird, sich mehr und mehr verlieren und die Mostproduktion mit jedem Jahre sich vervollkommen wird. In diesem Jahre haben wir einen totalen Ausfall der Obsternte zu verzeichnen, dies hält aber die Leute nicht ab, ihren Bedarf an Mostobst wenigstens zum Teil von aussen zu beziehen, — dieselben Leute, welche vor ca. 25 Jahren ihr eigenes Obst unnütz verschleuderten und nicht im Besitz eines einzigen Fässchens waren. — Die Grundlage dieses Wirtschaftszweiges aber haben wir entschieden in einer rationellen Kultur hauptsächlich der seither bewährten Mostobstsorten zu erblicken und fortlaufende Beobachtungen und Versuche werden auch hier, wie in allen anderen Wirtschaftsgebieten aus dem Zustande der Gärung endlich den der Klärung hervorbringen.

Obstbau-Kalender für den Monat Januar.

Durch die vorhandenen grossen Schneemassen werden die Arbeiten im Baumgut und Obstgarten bedeutend erschwert, wenn nicht ganz unmöglich gemacht. — Um die durch den Schneedruck beschädigten Bäume zu heilen, muss man zunächst alle abgebrochenen und nicht zu rettenden Aeste abschneiden und alle grossen Wunden mit warmflüssigem Baumwachs verstreichen. Die umgeworfenen Bäume sind durch Winden oder Flaschenzug wieder aufrecht zu stellen und mittels starker Pfähle oder — wo dies thunlich ist — durch 3 Drähte von entsprechender Stärke in

dieser Richtung zu halten (Fig. 1). Zur Befestigung der Drähte werden je nach Grösse der Bäume 1–2 m vom Stamm 3 Pfähle in regelmässiger Entfernung in den Boden eingeschlagen. Noch besser ist es, wenn man die Drähte an Steine von etwa 30 cm Länge, 15 cm Dicke und 20 cm Breite festbindet, diese alsdann in einer Tiefe von 40–50 cm flach eingräbt und die darüber kommende Erde feststampft. Behufs Regulierung der Spannung und der Baumrichtung wird an jedem Draht ein Spanner angebracht und mittels desselben jede Drahtlinie angezogen, bis

sie stramm gespannt ist und der Baum möglichst aufrecht steht. Da, wo die Drähte am Stamm befestigt werden, sind Stroh- oder Moospolster anzubringen, über welchen noch ein etwa 10 cm breiter Ledergürtel anzulegen ist, welcher wiederum durch die 3 Drähte umwickelt wird. Der Boden ist alsdann tüchtig zu bearbeiten und zu düngen. Durch Anwendung dieses Verfahrens können selbst noch Bäume von 10—20 cm Durchmesser gerettet werden.

Die zu Frühjahrsveredelungen notwendigen Pfropfreiser sind jetzt zu schneiden und vorzugsweise unter Koniferen oder längs einer nördlichen Mauer einzuschlagen (Siehe unser Werk „Die Veredelungen“ Seite 45).

Wo man mit Jauche oder Latrine zu düngen beabsichtigt, soll dies jetzt vorgenommen werden — nur wo Ueberschwemmungen zu befürchten sind, soll die Düngung noch verschoben werden. Durch den vorhandenen Schnee wird der Dünger verdünnt und, weil der Boden nicht gefroren ist, auch beim Schmelzen des Schnees recht tief geleitet, wodurch die Wurzeln in die Lage versetzt werden, sich denselben rechtzeitig anzueignen.

Baumlöcher können gemacht und das Rigolen fortgesetzt werden. Der Schnee ist aber nicht mit einzugraben, vielmehr auf die Seite oder auf das rigolte Feld zu schaffen. Das Verjüngen, sowie das Ausputzen der Bäume, die Reinigung

der Stämme und Aeste von abgestorbener Rinde von Moos, Flechten und Misteln (*Viscum album*) kann bei Thauwetter vorgenommen und die Bäume können mit Kalkmilch angestrichen werden. Die durch das Reinigen der Bäume gewonnenen Abfälle sind zu sammeln und

behufs Vernichtung der darin befindlichen Eier, Larven und Insekten zu verbrennen.

In warmen Mittagsstunden kann mit dem Schnitt der Zwergobstbäume — Pflirsche, Aprikosen und Reben, die zugedeckt bleiben sollen, ausgenommen — begonnen werden; dasselbe gilt von den Johannisbeeren, Himbeeren und Brombeeren.

Sobald der Schnee weg ist und milde Witterung eintritt, sind die Pflanzungen fortzusetzen. Abzuwarten, bis der Boden sich erwärmt hat ist überflüssig, selbst wenn sich im Boden durch den Frost sogenannte Eiskristalle gebildet hätten.

Die neuere Theorie hält dieses Verfahren (nämlich im erkalteten Boden zu pflanzen) für schädlich; sie ist aber auch hier vollständig im Irrtum und kann natürlicherweise für ihre desfallsige Behauptung keine Thatsachen, sondern nur Worte in's Feld führen.

Im Obstkeller finden sich viele Früchte, welche nach Erlangung der Lagerreife genuss- resp. verkaufsfähig sind.

Verdorbenes oder fauliges Obst ist sofort zu entfernen.

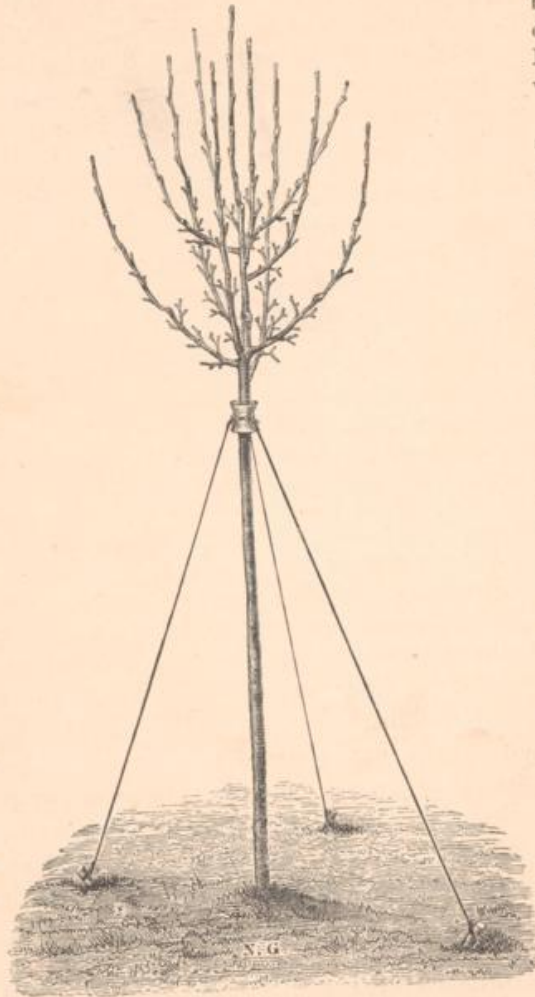


Fig. 1. Ein durch 3 Drähte aufrechtgehaltener Baum.

Brief und Fragekasten.

Zur Etymologie des Wortes „Rheinisches Kraut.“ Wenn in der vorletzten Nummer Ihres

Praktischen Obstbaumzüchters Herr Fr. Vollrath-Wesel in seiner Abhandlung über Dörrmaschinen

und Obsterzeugnisse auf der Ausstellung zu Meissen Seite 469 in Parenthese sagt: „Wir haben vergeblich darnach geforscht, warum man wohl gerade diesen Ausdruck — nämlich rheinisches Kraut — dafür gewählt hat“, so erlaube ich mir, darauf hinzuweisen, dass die Bezeichnung Kraut für das genannte Fabrikat die Verhochdeutschung des niederdeutschen Wortes „Krüde“ ist. Man redet bei uns in Mecklenburg z. B. von Pflaumenkrüde und versteht darunter Pflaumenmus und von Wurzelkrüde und meint damit einen aus Wurzeln bereiteten, syrupartigen Saft.

Was man jetzt hochdeutsch Apfelkraut nennt, wird ursprünglich Apfelkrüde genannt worden sein. Pastor B. in Z.

Herrn A. A. in H. Es diene Ihnen und Anderen zur Kenntnisnahme, dass anonym gehaltene Schreiben, welcher Art dieselben auch sein mögen, bei uns direkt in den Papierkorb wandern.

Frage 4. Können Obstbäume — und, wenn ja, unter welchen Vorsichtsmaßregeln? — gegen Ende August ausgehoben, transportirt und gelegentlich einer landwirtschaftlichen Ausstellung circa eine Woche lang im Freien (event. im gedeckten Raume) ausgestellt werden, ohne Schaden zu leiden? F. S. in T., Böhmen.

Antwort auf Frage 4. Ihre Frage muss mit einem kräftigen „Nein“ beantwortet werden. Gelegentlich der vielen Ausstellungen, die wir besichtigt haben, konnten wir uns überzeugen, dass alle im August-September gegrabenen Steinobstbäume zu Grunde gehen oder doch mindestens so stark notleiden, dass man sie als wertlos bezeichnen kann. Birnen und Aepfel auf Wildlingsunterlage haben auch zumeist dasselbe Schicksal. Birnen auf Quitten, Aepfel auf Paradies und auf Doucin könnten jedoch hie und da gerettet werden; indessen bleiben die Spuren dieses Zuführgrabens so lange sichtbar, dass wir vorziehen, die Bäume einfach wegzuerwerfen. Will man aber probieren, dieselben zu retten, so sollen sie vor oder unmittelbar nach dem Graben abgeblattet werden, und zwar in der Weise, dass die Blätterstiele noch stehen bleiben, also nur das eigentliche Blatt wegfällt. Alsdann sind die Wurzeln recht feucht zu erhalten und Stämme und Aeste durch häufiges Bespritzen vor dem Austrocknen zu schützen.

Sobald die Bäume wieder an Ort und Stelle gepflanzt sind, wird die Krone in der Weise verjüngt, dass etwa ein Drittel davon wegfällt. Sind die Bäume schon gross und stark, so sind die Stämme und Hauptäste mit Stroh zu um-

wickeln oder mit einem aus Lehm, Kuhfladen und Wasser hergestellten Brei zu bestreichen. Dadurch wird die Rinde feucht erhalten und vor Brandplatten bewahrt.

Wie aus Obigem ersichtlich, bleibt die Medaille für im August-September ausgestellte Bäume nicht ohne Kehrseite und begründet hinlänglich, warum man sich so schwer entschliessen kann, seine Lieblinge zur Schau zu bringen.

Frage 5. Ist die Vermehrung von Johannis- und Stachelbeeren im August nicht möglich?

F. G., Obergärtner in M.

Antwort auf Frage 5. Gewiss, und zwar durch Stecklinge sowohl wie durch Veredelung auf Ribes aureum. — Wenn zur Gewinnung von Hochstämmen die Veredelung der Stachel- und Johannisbeeren im Freien vorgenommen werden soll, sind es nach den bisher gesammelten Erfahrungen die Monate August-September, welche die besten Erfolge sichern. Schon im August Johannisbeeren durch Stecklinge zu vermehren, halten wir jedoch für überflüssig; die Wintermonate sind hierzu geeigneter. Bei Stachelbeeren aber verhält sich die Sache umgekehrt und wachsen die im Juli bis September gemachten Stecklinge besser an, als die später ausgeführten.

Frage 6. Mit welcher Masse bestreicht man am vorteilhaftesten Apfeloculanten, um letztere vor Hasenfrass zu schützen? — Schadet es den Bäumen, wenn man dieselben mit ziemlich konzentrierter Kalkmilch, vermischt mit $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{5}$ Blut und einer geringen Portion Karbol oder, anstatt des letzteren, mit Abtrittdünger bestreicht?

R. D. in H. bei Bremen.

Antwort auf Frage 6. Das beste Mittel zur Verhütung des Hasenfrasses ist das Bestreichen der Bäume mit Speckschwarten. Es hat uns dieses Mittel immer die gewünschten Dienste am besten geleistet und nie geschadet. Obwohl behauptet wird, Fett mache dadurch die Rinde krank, dass es die Poren verstopfe, können wir versichern, dass wir nach 20jähriger Anwendung dieses Mittels nie die von anderen erwähnten Nachteile wahrnehmen konnten. Ein Anstrich mit Kalkmilch, Blut, Abtrittdünger oder etwas Karbol schaden den jüngeren oder älteren Stämmen nicht im Geringsten; im Gegenteile wird die Gesundheit der Rinde durch diesen Anstrich befördert.

Um jedoch an dieser Stelle gleich jeden Irrtum auszuschliessen, bemerken wir ausdrücklich, dass wir die Anwendung von Speck gegen Hasenfrass nur für junge Bäume in der Baumschule empfehlen. Als Radikalmittel bezeichnen wir es auch nicht; denn der Hunger ist, wie nichts An-

deres, dazu angethan, jede Empfindlichkeit zu vertreiben.

Ist die Schneedecke — wie gerade jetzt — eine hohe und anhaltende, so müssen sich die Hasen von Holz und Rinde ernähren und wenn alle Bäume oder Bäumchen der Umgebung mit Fett, Kalk und Blut etc. angestrichen wurden, dann wird die Wirkung um so zweifelhafter sein. Immerhin steht fest, dass die nicht angestrichenen Stämmchen zuerst abgenagt werden. Ausser einer guten, geschlossenen Einfriedigung, sei es von Draht, Latten, Brettern etc. ist uns kein Mittel bekannt, welches die Quartiere der Baumschulen gegen Hasenfrass vollkommen zu schützen im Stande wäre.

Handelt es sich nicht um jüngere, sondern um ältere, bereits an ihren Standort verpflanzte Bäume, so wird hier ein Anstrich mit den erwähnten Substanzen ebenfalls mangelhafte Dienste gegen den Hasenfrass gewähren; nur das Umbinden, sei es mit Stroh, Schilf, Reisig, Akazienzweigen oder Dornen ist in diesem Falle zu empfehlen. Der Vorzug ist den Schwarzdornen zu geben. Stroh gewährt den Insekten zu viel Schutz, sammelt zu viel Feuchtigkeit und trocknet zu langsam ab, wodurch der Baum bei plötzlichem Eintritt strenger Kälte notleiden kann; auch ist beim Stroh dessen alljährliche Erneuerung erforderlich, während die Schwarzdornen — mit Draht von 1 mm Stärke befestigt — jahrelang den Baum nicht nur gegen Nagetiere, sondern auch gegen Zugtiere etc. schützen und den Baumfrevler erschweren.

Frage 7. Wäre es nicht möglich, annähernd zu erfahren, wie viel Obst im verflossenen Jahre nach Württemberg eingeführt wurde.

C. W. in H.

Antwort auf Frage 7. Schon im Monat August haben wir uns an die Eisenbahnbehörde mit der Bitte gewendet, uns thunlichst genaue Notizen bezüglich des Obstimportes und der Provenienz desselben zukommen zu lassen.

Bei den Württembergischen Eisenbahnstationen sind von fremden Bahnen nachstehend spezifizirte, mit Obst beschwerte Wagenladungen à 10,000 Kilo eingelaufen:

aus Oesterreich-Ungarn	2801
„ der Schweiz	2403
„ Hessen	1307
„ Bayern	1184
„ der Rheinprovinz	364
„ Baden	312
„ der Pfalz	89
Zusammen:	8460 Wagenlad.

Die der Württembergischen Eisenbahnverwaltung aus diesen Obsttransporten zugeflossene Bruttofrachteinnahme berechnet sich auf etwa 568 000 Mark. — Bei dieser Gelegenheit wollen wir zugleich angeben, wie viel Württemberg, welches doch von allen deutschen Staaten verhältnismässig die grösste Anzahl von Obstbäumen besitzt, auf Grund obiger Zusammenstellung im verflossenen Jahre an das Ausland zu entrichten hatte:

8460 Wagenladungen à 10 000 Kg ergaben 84 600 000 Kg oder 1 692 000 Zentner. Für den Zentner wurden durchschnittlich Mk. 6,50 bezahlt, im Ganzen also 10 998 000 oder nahe 11 Millionen Mark.

Mittel gegen den Krebs. In Ihrer geschätzten Zeitschrift „der praktische Obstbaumzüchter“ sind im Brief- und Fragekasten (Nr. 14 — 19) mehrere den „Krebs“ der Obstbäume behandelnden Heilmittel angegeben, und ich erlaube mir, aus eigener Erfahrung hierzu einen kleinen Beitrag zu liefern.

Ich habe seit Jahren die Ueberzeugung gewonnen, dass der Krebs an Obstbäumen weder durch radicales Ausschneiden, noch durch Verschmieren oder Verbinden zu beheben ist, dass man dadurch nichts erreicht, als die Vergrösserung der Wunde und somit das allmähliche Absterben des Baumes.

Vor 2 Jahren habe ich einen Apfelbaum mit an mehreren Stellen der Rinde vom Krebs zerfressenen Stämme, an welchem alle seit Jahren angeordneten Mittel ohne Erfolg geblieben waren, mit einem oben und unten mit starkem Draht umwundenen Bretterkasten umgeben, so dass zwischen ihm und dem Stamme überall noch 1 — 2 Zoll frei waren. Diesen Kasten habe ich dann mit gewöhnlicher Erde angefüllt und letztere festgestampft, so dass kein Zwischenraum blieb. Im vergangenen Frühjahr habe ich den Kasten abgenommen, den Stamm von Erde gereinigt und gefunden, dass von der krebsigen Wucherung des Holzes keine Spur zurückgeblieben, die Rinde frisch an den Wundrändern ganz glatt verlaufend und im schönsten Vernalben war, und auch jetzt noch, nach 9 Monaten, keine Erneuerung des Krebses zu bemerken ist.

W. Graz, Steiermark.
Jos. Zeilinger.

Druckfehler-Berichtigungen.

In Heft 1 Seite 8 Titel „Klosterneuburg“ statt „Klosternburg“; Seite 11, Spalte 1, Zeile 21 von unten: „Pressrückstände“ statt „Preisrückstände“; Seite II. der Beilage, Titel „Stamm“ statt „Hamm“; Seite IV. der Beilage, Zeile 18 der 2. Spalte von unten fällt „irgend“ weg.

Die Obstbaumzucht in Töpfen.

Von W. Schwab in Darmstadt.

(Fortsetzung und Schluss.)

Begiessen. Es ist begreiflich, dass die Topfbäumchen während ihrer Blüte und während des Wachstums der Früchte das Begiessen um so nötiger haben, je mehr sie allmählich fast den ganzen Topf durchwurzeln, auf welchen sie doch für ihre Ernährung ausschliesslich angewiesen sind; sie lassen deshalb auch leicht die Früchte fallen, wenn sie im Begiessen versäumt werden. Die Bäumchen müssen also bei warmem, trockenem Wetter zuweilen zweimal im Tage begossen werden, natürlich stets nur, wenn sie sich trocken zeigen, und dann bis zum Ueberlaufen voll. Das Begiessen kann auch trotz eines Regens nötig werden, indem von dem dichten Laub das meiste Wasser über den Topf abläuft.

Düngung. Durch den Zusatz von Knochenmehl enthält der Topf bereits ein sehr wirksames und den Bäumchen zuträgliches Düngemittel, indessen schadet es nicht, wenn man solchen Bäumchen, welche reichliche Früchte angesetzt haben, die Ernährung derselben, etwa vom Juli an, durch Düngen erleichtert. Von allen Düngemitteln möchte ein wöchentlicher Guss einer stark verdünnten Auflösung von Hornspähnen in Wasser das beste und unschädlichste sein.

Ausbrechen der Früchte. Lässt man den Bäumchen alle Früchte, welche sie ansetzen, so wird zwar schon die Natur dafür sorgen, dass abfällt, was zuviel ist; indessen kann man den Bäumchen manche Kraft ersparen, wenn man alsbald die Früchte, welche im Wachstum zurückbleiben oder nicht ganz gesund aussehen, wegbriecht. Will man grosse, wohlgebildete Früchte ziehen und bedenkt, dass ein Stämmchen nach dreijähriger Veredlung

höchstens fünf, und so steigend bis zu acht Jahren, höchstens zwanzig grossgewachsene Aepfel tragen wird, so kann man darnach das Ausbrechen schon berechnen.

Ernte. Man lässt, weil die mit Früchten beladenen Bäumchen dem Garten so sehr zur Zierde dienen, die Früchte gern so lange als möglich hängen; es ist deshalb aber bei den Aepfeln, von denen sich ja manche Sorten bis zum nächsten Frühjahr erhalten lassen, ratsam, den Rand der Töpfe, am besten mit dickem Moos, zu belegen, damit die herabfallenden Früchte nicht beschädigt werden; noch sicherer umgibt man die Stiele der Früchte mit Zugschlingen, welche an den betreffenden Aesten befestigt werden.

Austopfen. Sobald im Spätherbste die Blätter gefallen sind, wird das Bäumchen aus dem Topfe genommen und in den Boden, etwa 1 Zoll tiefer als die Oberfläche, eingesetzt, dann mit Erde, der übrigen Bodenfläche gleich, ausgefüllt und nun bis zum nächsten Frühjahr sich selbst überlassen.

Wollte man die Bäumchen aus besonderer Sorgfalt in ihren Töpfen im Zimmer oder sonst an einem geschützten Orte überwintern, so würde man ihnen sicherlich nur schaden. Der Ballen bedarf nach der vielfachen Düngung und Begiessung im Topfe der gründlichen Reinigung, welche ihm im freien Boden nunmehr durch Regen und Schnee zu Teil wird; das Bäumchen selbst aber bedarf des festen Schlafes, welchen ihm der Winter im Freien bereitet, um mit frischer Kraft und Gesundheit im Frühjahr zu neuer Blüte zu erwachen.

Die Zucht und Pflege der Obstbäume im Obsthause.

Von H. B. Warneken in Burgdamm bei Bremen.

Vom Herausgeber dieser Zeitschrift aufgefordert, will ich in Nachfolgendem versuchen, das Wichtigste über die Zucht der Obstbäume im Obsthause hier mitzutheilen. *)

Ich werde dabei das älteste und bewährteste Obsthaus bei Bremen und die dort stattfindende Art der Behandlung zu Grunde legen.

Wir betrachten demnach:

1. Das Obsthaus, dessen Zweck und Nutzen.
2. Konstruktion und Einrichtung des Obsthauses.
3. Die Beschaffung des Baum-Inventars, die Gefässe, Erdmischung und das Eintopfen.

*) Der Name Warneken ist durch seine Leistungen auf dem Gebiete der „Obstzucht unter Glas“ hinlänglich bekannt; die prachtvollen Produkte, welche diese Firma alljährlich von ihrem Obsthause erntet und bei Ausstellungen zur Schau bringt, beweisen zur Genüge, dass Herr Warneken in dieser Spezialkultur Hervorragendes leistet. Die Grösse und Vollkommenheit der von ihm in Meissen im letzten September ausgestellten Trauben sind gewiss jedem Ausstellungsbesucher aufgefallen; das waren Prachtexemplare! Die Färbung, Durchsichtigkeit und Grösse der Beeren wirkte geradezu bezaubernd und so verführerisch, dass gewiss viele bedauerten, sich mit dem blossen Ansehen begnügen zu müssen. Solche brillanten Erzeugnisse lassen sich nirgends im Freien gewinnen, nur unter Glas ist das möglich. In der ganz gewiss richtigen Annahme, dass gar manche unserer verehrten Leser gern erfahren möchten, wie man diese verlockenden Produkte züchten kann, haben wir Meister Warneken gebeten, seine Kenntnisse und sein Verfahren zum Gemeingut zu machen, was er auch mit gewohnter Bereitwilligkeit gethan hat. Hierfür und für die weiteren Verdienste, die er sich dadurch erworben hat, statten wir ihm im Namen Vieler an dieser Stelle unseren verbindlichsten Dank ab.

N. Gaucher.

4. Behandlung der Obstbäume im Obsthause und bei demselben.
5. Die für das Obsthaus geeigneten Obstsorten.
6. Erträge eines Obsthauses.

I. Das Obsthaus, dessen Zweck und Nutzen.

Ein solches Obsthaus wurde zuerst von Thomas Rivers in England konstruirt, um von den dortigen unsicheren Witterungseinflüssen und deren nachtheiliger Wirkung auf die Blüte und somit auf die Obsternte unabhängig zu sein.

Anfangs der sechziger Jahre liess als Erster in Deutschland der Kaufmann Joh. Wesselhaeft, Hamburg, ein solches Obsthaus auf seinem Landsitze erbauen. 1868 folgte obigem Herrn mein verst. Vater, der Kaufmann J. D. Warneken, und erbaute auf seinem Landsitze in Horn bei Bremen das Obsthaus, welches ich hier bei meiner Beschreibung zu Grunde legen werde.

Diese sog. „Obsthäuser“ entstanden, wie schon bemerkt, um die Blüte der transportablen und der im Grunde des Hauses ausgepflanzten Obstbäume vor Nachtfrost zu schützen und die zarteren, gegen starke Kälte empfindlicheren Bäume, wie Pflirsiche, vor den Unbilden der Witterung bewahren zu können.

Diese Obsthäuser sind durchaus keine Treibhäuser, worin verschiedenes Obst zu einer aussergewöhnlichen Jahreszeit zur Reife gebracht wird, sie verfolgen nur den Zweck, dem Besitzer alljährlich auf eine möglichst wohlfeile Art zu einer sicheren Obsternte zur gewöhnlichen oder etwas früheren Reifezeit der Obstsorte zu verhelfen.

In Berücksichtigung dieses Zweckes suchten daher schon die englischen Erfin-

der das Haus so billig und einfach als nur möglich herzustellen. Rivers konstruirte zuerst einfache Satteldachhäuser, welche nur aus Holz und Glas bestanden und bei welchen kein Mauerwerk verwendet war. Damit ein solches Haus jedoch längere Dauer hat, muss es unbedingt niedrige Grundmauern haben. Der Preis eines gut konstruirten Obsthauses aus Eisen und Glas wird sich je nach Grösse und Preis des Materials auf etwa 3—4000 Mark stellen. Heizung ist in den meisten mir bekannten Obsthäusern gar nicht oder wenig vorhanden, indem man die Temperatur eines ungeheizten Hauses im Jahresdurchschnitt stets um 5° Réaumur höher annehmen kann als im Freien, und lässt sich somit die Temperatur eines solchen Obsthauses mit der im südlichen Frankreich vergleichen.

Wenn gewünscht, kann man jedoch eine Heizvorrichtung anbringen und genügt dann eine einfache Wasserheizung. Man hat hierdurch den Vorteil, das Obsthause im Winter ganz frostfrei erhalten zu können; ebenso kann im Frühjahr bei andauernd schlechtem Wetter die Temperatur dadurch gleichmässig erhalten und erhöht werden.

2. Konstruktion und Einrichtung des Obsthauses.

Das Obsthause wird am besten mit Satteldach erbaut und muss dasselbe in diesem Falle von Nord nach Süd gerichtet sein, damit jede im Hause stehende Pflanze stets der vollen Einwirkung des Lichts resp. der Sonnenwärme ausgesetzt ist. Ein Obsthause muss so geräumig sein, dass es zugleich eine angenehme Promenade auch für Damen bilden kann und man sich in demselben in keiner Weise beengt fühlt. Einer der ersten Erbauer derselben in England schreibt über diesen Gegenstand: „Es ist nicht hinreichend, hineinkommen zu können und auszurufen: wie schön! und

dabei zu wünschen, sobald wie möglich wieder Kehrt machen zu können, sondern man soll in demselben jede Frucht erreichen, eine Blume pflücken und einen Topf begiessen können; dies alles ist zum vollen Genusse eines solchen Hauses notwendig!“

Das Obsthause in Horn ist aus Holz (pitch-pine) mit Glas erbaut. Es ist 20,20 m lang, 7 m breit. Die mittlere Höhe beträgt aussen 3,95 m (innen 3,75 m). Die Grundmauern des Hauses haben (je nach der Bodenbeschaffenheit verschieden) unter dem Boden 60 cm, über dem Boden 50 cm Höhe und sind 38 cm dick. Die auf den Mauern der Längsseiten ruhenden Glaswände bestehen aus zwei Reihen Fenstern über einander; sie haben eine Gesamthöhe von der Grundmauer bis zum Plintbalken von 1,23 m incl. der Balken und Sparren. Die Fenster sind 50 cm hoch und 1,10 m breit; die untere Reihe ist zum Niederklappen, die obere zum Herausnehmen eingerichtet. Das Glasdach des Hauses ist festliegend und wird getragen durch vier runde, eiserne, 6 cm dicke Pfeiler, welche in der Mitte stehen und 3,50 m Abstand haben. Die Oberlüftung besteht aus sieben Luftklappen im First, vier im östlichen, drei im westlichen Dach und drei zum Drehen eingerichteten Fenstern oberhalb der Thüren in den Giebeln. Im Horner Hause befindet sich auf dem nördlichen Ende eine in der Gesamtlänge mitgemessene 3 m lange Vorhalle. In derselben sind unten je zwei Standfenster von 1,05 m Höhe und 1,45 m Breite zum Aufstellen konstruirt. Auf jeder Seite östlich und westlich der Vorhalle wird das Glasdach durch drei einarmig gezogene Weinreben ausgenutzt. Die beiden äusseren, südlich direkt ins Obsthause, nördlich in die Vorhalle führenden Glastüren sind doppelschlägig und haben unten 75 cm hoch Holzfüllung; sie sind 2,60 m hoch und 1,53 m breit. Die Vorhalle ist vom Obsthause

durch eine Holzwand getrennt; neben der darin befindlichen einflügeligen Thür von 2,12 m Höhe und 95 cm Breite lässt sich je ein 2□m grosses Stück der Füllung herausnehmen. Der südliche Giebel des Hauses besteht ganz aus Glas und hat unten ebensolche Fenster wie auf den Längsseiten. Der innere Raum des Hauses besteht aus einem incl. Einfassung 1,87 m breiten Mittelbeete und zwei 1,30 m breiten Seitenbeeten. Zwischen denselben führt der 87 cm breite Weg, welcher durch eine 12½ cm breite mit Cement verputzte Steineinfassung begrenzt ist. Die innere Breite des Hauses beträgt 6,45 m. Die Beete sind 75 cm tief mit nährreicher, lehmiger Erde präparirt. Der Weg ist ungepflastert. Auf dem mittleren, 13,40 m langen Beete sind in 1,70 m Abstand von einander 8 Pfirsichpyramiden in den freien Grund ausgepflanzt. An den Plintbalken stehen auf jeder Längsseite des Hauses 2 Weinreben; ebenso ist an der Südseite des die Vorhalle begrenzenden Giebels je eine Rebe ausgepflanzt, von welcher gleichfalls je ein Arm am Plintbalken entlang läuft. Alle übrigen Obstbäume, welche im Hause kultivirt werden, befinden sich in Töpfen.

3. Die Beschaffung des Baum-Inventars, die Gefässe, Erdmischung und das Eintöpfen.

Das Baum-Inventar eines derartigen Hauses bestehe für denjenigen, welcher alle möglichen Obstsorten kultiviren will, ausser den im Grunde ausgepflanzten Pfirsichbäumen aus etwa:

25 Pfirsichen, 25 Aepfeln, 25 Birnen,
10 Pflaumen, 10 Kirschen, 5 Aprikosen.

Zu deren Anzucht wählt man mit Vorteil junge 2—3jährige, entweder schon im Topf kultivirte oder durch mehrfaches Umpflanzen und entsprechendes Zurückschneiden der Wurzeln mit vielen feinen Faserwurzeln versehene Bäume aus der Baumschule. — Kann man von Pfirsichen keine

jungen Topfobstbäume erhalten, so verschaffe man sich im zeitigen Herbst, wo man noch grössere Auswahl vorfindet, kräftige, gut bewurzelte 1jährige Veredelungen und pflanze dieselben im Oktober ein. Man schneidet diese dann im zeitigen Frühjahr, sobald die Knospen daran schwellen und auch der Liebhaber Blatt- und Blütenknospen unterscheiden kann, auf ca. 50 cm Länge auf eine Blattknospe zurück. — Die seitlichen Triebe werden, sobald sie sechs Blätter haben, auf vier Blätter pincirt. Einzelne im Laufe des Sommers zu frech wachsende Triebe werden durch wiederholtes Pinciren geschwächt und so der junge Baum im ganzen Umkreise mit gleichmässig entwickelten Aesten garnirt.

Müssen wir uns auch von den andern Obstsorten mit jungen 1jährigen Veredelungen aus einer Baumschule begnügen, so wählen wir solche Exemplare, welche schon im ersten Jahre fingerdicke Stämme gebildet und sich seitlich regelmässig verzweigt haben. Ist die Wurzelbildung noch mangelhaft und besteht der Ballen nicht zum grossen Teil aus feineren Saugwurzeln, so empfehlen wir, die Bäumchen sofort im zeitigen Herbst gründlich an den Wurzeln zu schneiden und dieselben noch ein Jahr ins Freie auf ein sonniges Beet auszupflanzen. Ein Zurückschneiden sämtlicher seitlicher Triebe auf 4—5 Augen und die Einkürzung des Stammtriebes um ein Drittel wäre gleichzeitig vorzunehmen. Im folgenden Herbst werden diese Bäume dann eingetopft. — Die zur Topfkultur bestimmten Bäume müssen auf folgende Zwergunterlagen veredelt sein: Aepfel auf den französischen Paradiesstamm*); Birnen auf Quitten von Angers; Pfirsiche, Aprikosen und Pflaumen auf die St. Julien-

*) nicht auf den holländischen oder auf den englischen Paradies; auf letzterem werden die Früchte zwar etwas grösser, doch haben dieselben kein so feines Aroma.

pflaume, Kirschen auf Mahaleb. — Die in jeder Beziehung beste, die Fruchtbarkeit am meisten fördernde und den Raum des Hauses am besten ausnutzende Baumform

möge für alle Obstsorten eine schmale bis 60 cm breite Pyramide sein; nur für Kirschen, Aprikosen und Pflaumen wird häufig eine Buschform dieselben Dienste thun.

(Fortsetzung folgt.)

Winterplaudereien.

Von C. F. Binz in Durlach.

Wenn wir in unserem oberen Rheinthal der Frage näher treten, warum die Obstbäume nicht mehr so gut gedeihen, so stossen wir auf mehrere Faktoren, denen wir unbedingt nähere Beachtung schenken müssen. — Wasser, Luft und Boden sind diese drei Faktoren und wo immer einer derselben in richtiger Menge, resp. Mengung fehlt, da geschieht dieses nur zum Schaden des Interessenten. Nicht nur alte Bäume gedeihen nicht mehr bei uns in gleichem Maasse, d. h. alte Lokalsorten (— ich verstehe darunter die für einen beschränkten Bezirk am besten gedeihenden Sorten —), sondern auch jüngere oder neuere Sorten. Bei den neueren Sorten hat übrigens schon van Mons die Theorie aufgestellt und begründet, dass sie rascher zu fructificiren beginnen, namentlich was feinere Sorten betrifft, weil sie eben kurzlebiger sind.*) Speziell sind durch die Bodenbenutzung von heute im Vergleich

zu der früheren dem Obstbau gewisse Schranken gezogen.

Da, wo der Obstbau auf Feldern steht, muss er bei unserer intensiven heutigen Kultur bei Kornfruchtbau einen Schritt rückwärts machen, während er bei Hackfruchtbau eher vorwärts kommt. Es ist dieses so zu verstehen, dass bei Kornfruchtbau alle und jede Feuchtigkeit von den Halmen aufgebraucht wird und zwar um so tiefer, je lockerer der Boden ist. Wir haben in sogenannten Mieten die Wurzeln vom Weizen verfolgt bis auf eine Tiefe von 4 Fuss. (Mieten sind bekanntlich die Löcher, in welchen Rüben oder Kartoffeln während des Winters untergebracht werden. Dieselben werden später wieder zugefüllt, und ist an solchen Stellen der Boden bis zu 4 Fuss locker.)

An zehn bis zwölfjährigen Bäumen wurde genau die Stammdicke gemessen und die Hauptspitzen durch angebundene Stecken fixirt. Während nun nach einem normalen Jahre diese Bäume auf Feldern, welche mit Korn bepflanzt waren, nur ein bis zwei Fuss an den Verlängerungstrieben weiterwuchsen und der Stammdurchmesser kaum 1 mm zunahm, so machte derselbe Baum, nachdem Kartoffeln gepflanzt waren, welche mehrmals behackt und behäufelt wurden, Triebe von 30—40 Zentimeter Länge bei entsprechendem Wachstum des Stammes: circa $4\frac{1}{2}$ —5 mm.

Noch bemerken wollen wir, dass die übliche Brache nicht mehr angewendet

*) Ein eklatantes Beispiel: Ein Verwandter besitzt einen aus Kern gezogenen, jetzt circa 15 Jahre alten Borsdorferapfelbaum, welcher im besten, sandiglehmigen Boden schon alle Zeichen von Abgelebtheit zeigte. Derselbe fructificirte als Hochstamm schon mit dem 6. Jahre, besitzt eine Dicke von circa 18—20 Zentimeter und hat also gerade den gegenteiligen Charakter des Borsdorfer, der sehr spät und zugleich nur alle zwei Jahre fructifizirt. Die Früchte sind charakteristisch in Form, Grösse, Färbung, jedoch nicht von so prononcirtem Borsdorfergeschmack. Eine charakteristische Schilderung folgt in einem speziellen Aufsatze.

wird: d. h. das Feld bleibt gepflügt nicht mehr ein ganzes Jahr liegen, nachdem dasselbe so tief wie möglich bearbeitet wurde, damit die Atmosphären sich geltend machen können. Die heutige Zeit verlangt rasche Umsätze, und da kann von Brache keine Rede mehr sein; obschon sie vielwärts nur von den wohlthätigsten Folgen begleitet sein würde. Neue Nahrungsquellen wurden dem Boden erschlossen, denn es liegt noch ein grosser Schatz in der tiefen Erdkrume vergraben, der nur des Hebers wartet. Wir sind fest überzeugt, dass wir einen grossen Schritt vorwärts machen würden, wenn wir ihn aus der noch fest verschlossenen Bodenkruste hervorholen könnten. Dass derselbe dann den Pflanzen erst murgerecht gemacht werden müsste, ist selbstverständlich und würde in der Natur durch den Einfluss der Atmosphären grösstenteils selbst besorgt. (Gründüngung und Stallmistdüngung würden rasch Bodengase einleiten; diese Düngungsarten würden in erster Reihe nur als Mittel zum Zwecke wirken.)

Ein zweiter Faktor, der sich vielfach geltend macht zum Nachtheile der Obstbäume ist der Mangel an Wasser. — Beispielsweise in südlichen Gegenden, in der Ebene bis gegen Basel hinauf und zwar an beiden Ufern des Rheines, macht sich eine natürliche Drainage der Wasserverhältnisse durch den Rhein geltend. Durch Korrektion, durch Verschmälerung des Flussbettes und dadurch bedingte Vertiefung der Rheinsohle wirkt das Flussbett als kolossale Drainröhre. Der reine Kiesboden unterstützte diese Thätigkeit. Der Fluss, der mit seinen vielen Armen bei uns vor 30 Jahren eine Breite von einer Stunde und mehr hatte, wurde auf ein Bett von nur 600—700 Meter zusammengedrängt. Die Seitenarme wandelten sich in niedrige Weidenwälder um. Dadurch tritt nun aber

ein weiterer ungünstiger Faktor auf. Die Verdunstung des Wassers, welches in so kolossaler Ausdehnung vorhanden war, beschränkt sich nun auf verhältnismässig kleinere Ausdünstungsflächen; (die Tiefe spielt bei der Verdunstung keine Rolle) Aber auch zum Gedeihen der Obstbäume ist eine gewisse Feuchtigkeit in der Luft notwendig, die Thaubildung basirt darauf in erster Reihe und der Obstbaum ist des Thaus sehr bedürftig. Wir können dem Interessenten ganze grosse Ortschaften vorführen, welche absolut keinen Obstbaum mehr aufbringen, weil die Wasserverhältniss vollständig andere geworden sind. (Gündlingen.) Wir haben hundertfach die Beobachtung gemacht, dass selbst auf Bodenarten, die kaum 50—60 Centimeter Untergrundtiefe hatten, in welchen aber in angemessener Tiefe sich Grundwasser und zwar fliessendes befand, welches nach oben hin diese Schichten mit hinlänglicher Feuchtigkeit versah, die Bäume ausgezeichnet gross und stark wurden und reichlich trugen. Alle diese Ortschaften sind durch Zurücktretten des Grundwassers in ihrem Obstbau vollständig ruinirt worden. — (Ober- und Niederrimsingen etc.)

Eine wichtige Rolle ferner spielt die Anpflanzung der Obstbäume resp. die Heranzucht von ehemals und jetzt. —

Wo sollen wir denn so alte und kräftige Bäume hernehmen, wenn wir selbst in den pomologischen Werken in möglichst fetter Schrift gedruckt lesen:

„Die und die Sorte trägt schon sehr bald.“

Ei ja, sie trägt bald, aber wenn sie Aepfel oder Birnen bringen muss, so kann sie doch während der Zeit nicht viel Anderes treiben! Alle Sorten, die in kurzer Zeit tragbar werden, können niemals sich zu Bäumen von grosser räumlicher Ausdehnung ausbilden, weil sie eben zur Fruchtbildung und nicht zur Holzbildung ihre

Säfte verwenden. In der Natur liegt in der Samenbringung, in der Fructification ein grosses Gesetz verborgen. Jede Pflanze ist bestrebt, für Nachkommenschaft, resp. Folgeschafft Vorsorge zu treffen; und diejenige Pflanze, die früher für diese Nachfolgeschafft zu sorgen sich bestrebt, die mit anderen Worten fructifizirt, die hat wohl im Allgemeinen früher ihre Bestimmung erreicht, ihren Zweck erfüllt. Bilden wir uns doch nicht ein, weil wir die sogenannte „Krone der Schöpfung“ zu sein uns vorstellen, dass speziell unsertwegen das Kernhaus mit einer saftigen Umhüllung, mit glänzenden Farben versehen ist, dass der Zwetschen-, Pflirsich-, Kirschen- oder Traubenkern der Menschen wegen ein so verschiedenartiges Kleid sich angezogen! Die Natur sorgt dafür, dass ihre Kinder vorderhand nicht aussterben, dass die Arten erhalten bleiben, und dieses wird um so eher geschehen, je mehr diese Pflanzen in gewissen Beziehungen, z. B. in Fruchtbildung und Gestalt sich den Geschmacksrichtungen der Menschen anzu-
bequemen suchen. *) Der Apfel mit roter, lächelnder Backe wird wohl vor dem bleichsüchtigen gelben, auch wenn letzterer sich noch so sehr durch Fruchtfleisch ausgezeichnet hätte, angebaut worden sein; denn im Allgemeinen urteilt zuerst das Auge und dann erst der Geschmack; deswegen finden wir auch mehr die schön kolorirten Sorten, die gar zu häufig Wirtschaftszwecken dienen. Der Mensch hat die Fruchtsträucher zu sich in eine ihm passende Abhängigkeit gebracht. Er hat sich durch Beobachtungen, Studien und wiederholte Versuche so mit denselben vertraut gemacht, dass nach und nach durch Kernsaaten, den schönen Früchten entnommen, oder durch — infolge

*) Der Mensch wird insofern Mitträger der Art, als er die Früchte geniesst, des Genusses wegen aber für Forterhaltung der Art durch Pflanzen von Bäumen Sorge trifft.

künstl. Befruchtung gewonnene — Früchte eine grosse Reihe von Sorten entstand, die in Bezug auf Güte, Schönheit, Geschmack, ferner Wuchs, Tragfähigkeit und Resistenz gewissen Anforderungen genügten. Sorten ersterer Art, die sich so auszeichneten, wurden weiter verbreitet, zumeist in kleinen Bezirken; sie bildeten vielfach nur die Hauptsorten und gediehen am besten. Der an Ort und Stelle aufgegangene Kern und der daraus gebildete Baum blieb Mutterstamm. Als das Bedürfnis nach Obstbäumen sich steigerte, entstanden nach und nach Baumschulen, die Sorten wurden auf ausgesäeten Unterlagen veredelt und gelangten nach mehreren Jahren in den Handel. Durch das Herausnehmen aus dem Boden und das Wiedereinsetzen gingen erstens viele Wurzeln verloren und wurden ferner auch die vorhandenen noch eingekürzt und zwar oft derart, dass nur noch Wurzelstümpfchen, aber keine Wurzeln mehr vorhanden waren. Diese zwei tief in das Pflanzenleben einschneidenden Operationen machten ihre Wirkung mehr und mehr geltend. Verletzte oder abgeschnittene Wurzeln werden niemals mehr vollständig ersetzt, wenn dieses auch nicht gerade so zu verstehen ist, wie beim Spargel, welcher verlorene Wurzeln absolut nicht mehr ersetzt. Das Beschneiden der Wurzeln bedingt eine frühere Tragbarkeit; wir sehen dieses am deutlichsten, wenn wir unfruchtbare Bäume aus dem Boden nehmen, neu beschneiden und wieder setzen; dann wird der Baum in kurzer Zeit fruchtbar. Etwas anderes war es nun in früherer Zeit, wo der Baum, resp. Wildling sehr oft an Ort und Stelle veredelt wurde und seinen Platz nicht mehr verlassen durfte; das Gleiche war bei dem aus Kern gezogenen Fruchtbaume der Fall. *)

*) Die Baumschulen waren früher nicht so häufig wie heutzutage; es gab nicht solche alle paar Kilometer weit, wie es heute Mode ist. Dass

Der Baum wuchs ohne Beschädigung weiter, entwickelte sich immer mehr und mehr und erreichte schliesslich die Dimensionen eines mittleren Eichbaumes, ehe volle Tragbarkeit eintrat. Dies ist nun bei den in neuerer Zeit gepflanzten Obstbäumen wohl nicht der Fall. Das Bestreben eines jeden Baumzüchters ist darauf gerichtet, dass sich möglichst viele Faserwurzeln bilden. Der Wildling wird durch Zurückschneiden schon dahin gebracht, dass er

dadurch die Bäume besser gezogen werden, können wir gerade auch nicht behaupten in Anbetracht dieser schon mehr fabrikmässigen Herstellung. Wir bestreiten aber auch ferner, dass die wie Pilze aufschliessenden Baumzüchter, die in einem mehrwöchentlichen Kurse ihre Gesamtkenntnisse der Obstbaumzucht erworben haben, wirkliche Baumzüchter sind. Es wird durch diese Heranbildung von Baumgärtnern mehr Schaden angerichtet, wie man glaubt. Wir ziehen in diesem Falle den Empyriker, der seine Wildlinge auf seinen Aeckern pelzt, entschieden diesen Sechswöchengelehrten vor.

Dem wirklich gelernten Baumzüchter erwächst hiedurch eine heillose Konkurrenz, die ihn vielfach nötigt, zum eigenen Nachteil zu arbeiten, entweder mit ganz kleinem Gewinnste oder sogar Verluste. — Nach mehrjähriger Lehrzeit in guten Baumschulen und anstrengender Thätigkeit als Gehilfe in Geschäften des In- und Auslandes, wo er oft auf wirkliche Bezahlung nicht zu rechnen hat, da er zufrieden sein muss, seine Kenntnisse zu bereichern, — sollte er doch bei Produktion seiner Bäume alle diese Ausfälle in Rechnung stellen dürfen. Der Grund und Boden kommt ihm auch theuer zu stehen, weil er denselben sehr oft nur in Pacht hat.

Das Alles berührt seinen Konkurrenten nicht. Er hat gewöhnlich eigenes Terrain, pflegt soviel Bäume, als er selbst besorgen kann, nimmt nur Sorten mit äusserst lustigem Wachstum, ob nun Tafel- oder andere Fruchtarten, das ist einerlei. Er befriedigt oftmals alle Wünsche mit seinem sogenannten engeren Sortimenten.

Wir haben uns auch schon anführen lassen, solche Bäume zu kaufen, das Stück zu 60—80 Pf.; wir haben uns aber, durch Schaden gewitzigt, den Grundsatz angewöhnt: „Nicht zum Schmiedle, sondern zum Schmied.“ Doch genug des unerquicklichen Themas! Also zum Fruchtbaum zurück!

eine grosse Zahl kleiner, feinerer Wurzeln bildet. (Was wir nicht verwerfen.) Durch Herausnehmen aus der Baumschule und Wiedereinsetzen gehen noch mehr Wurzeln zu Grunde. Eine Zeit lang war noch die unsinnige Mode, die Bäume so kurz wie möglich einzustutzen, weil man wohl der Ansicht war: „je kürzer geschnitten, desto besser für den Obstbaum.“ Wir kennen noch Baumschulgärtner genug, welche diesen Grundsatz in der That auch ausführen. Gottlob! wir sind darüber hinaus. Wir schneiden nur das Allernotwendigste weg und verursachen den Bäumen keine überflüssigen Verwundungen, die eine bedeutende Säfteverminderung im Gefolge haben.

Die Faserwurzeln sind nun wohl ausgezeichnete Ernähr-, aber schlechte Haltewurzeln. Der Baum bedarf eines festen Standes im Boden, um nicht durch Stürme entwurzelt zu werden. Die Haltewurzeln verankern gewissermassen den Fruchträger. Die kleinen Saugwurzeln werden nur allzuhäufig während heftiger Winde losgerissen und bleiben eine gewisse Zeit ausser Thätigkeit. Daher sehen wir nach grossen Stürmen oft welches Laub, welches grösstenteils auf gestörte Wasserzufuhr durch die abgerissenen Wurzeln und teilweise aber auch auf zu rasche Verdunstung in den Blättern durch die bewegte Luft zurückzuführen ist.

Bei der Spalierobstzucht hat der erfinderische Menscheng Geist es dahin gebracht, durch Verminderung des Holzwachstums zum raschen Genusse der Früchte zu gelangen: ob er zuerst die Wahrnehmung machte, dass die Früchte in der Nähe von Wänden oder vom Boden, welche beide die empfangene Wärme zurückstrahlen, besser würden, oder ob es ihm in erster Linie darum zu thun war, überhaupt in kürzester Zeit zum Genusse zu gelangen, das bleibt sich gleich. Jeden-

falls hat sich wohl im Laufe der Zeit eine gewisse Gourmandise ausgebildet, um dahin zu wirken, Früchte von ganz spezifischen Eigenschaften zu erlangen, sei es in Bezug auf Süsse, Fruchttäther etc.

Die Wurzeln sind bei dem Spalierobstbaume beschränkt; wir finden nur mehr Thauwurzeln, einige tiefer sich hinabsaugenden Wurzeln; der Baum bedarf keines besonderen Haltes, da er ja im Schutze von Mauern, Zäunen etc. gezogen wird. Man ging sogar, um etwaige Pfahlwurzeln zu unterdrücken, so weit, Ziegelsteine oder auch Bretter unter denselben anzubringen, um das Hineinwachsen in den Boden zu verhindern.

Solcher Dilettantismus möchte noch wohl zu verzeihen sein bei kleinen Formen; wenn er sich aber auch bei Hochstämmen einzunisten sucht und da sich ausbreiten will, dann sagen wir einfach: genug des

Unsinn! Man pfusche doch nicht allzusehr der Natur ins Handwerk; die Pfahlwurzel geht ohne jegliche menschliche Bestimmung soweit in den Boden abwärts als Material vorhanden, das sie benutzen und soweit sie mit der atmosph. Luft korrespondiren kann. Wo die Luft fehlt hört auch die Wurzel zu wachsen auf; das sehen wir am einfachsten Blumentopf; die Wurzel wendet sich von der Mitte des Topfes an die Wandungen, ja sie presst sich sogar an die Wandungen so fest, dass der Wurzelballen oft kaum aus dem Topf gebracht werden kann, während sie die Erde mitten im Topfe verschmäheth.

Also Einkürzen der Wurzel, Beschränkung des Wurzelsystems, z. B. durch Stecklinganzucht bei den Quitten als Birnunterlage, bedingt rasche Fruktifikation und damit aber auch kürzere Lebensdauer.

(Fortsetzung folgt.)

Der Obstbau in hohen Gebirgslagen und Angabe der dort mit Erfolg angebauten Sorten.

Von Ed. Umlandt in Radebeul-Dresden.

Im Interesse des allgemeinen Obstbaues und um den so häufig zu Tage tretenden irrthümlichen Meinungen, welche bei den Bewohnern der höheren Gebirgslagen obwalten und dazu angethan sind, der Anpflanzung von Obstbäumen in höheren Lagen, unter der Angabe, dass der Boden zu schlecht, Stürme zu häufig, die Winter zu kalt und lang seien und selbst der Mai noch starke Fröste bringe, hinderlich entgegen zu treten, habe ich mich als geborener und erzogener Gebirger bemüht, die Thatsache zu finden und sprechen zu lassen.

Bei Reisen sowohl wie in Stellungen gedachter Gegenden habe ich die Beobachtung gemacht, dass die landläufigen Meinungen der Bewohner jener Gegenden nur Vorurtheile sind, welche auf Unkenntnis, sogar

auf Aberglauben, beruhen. — Ich habe gefunden, dass Obstbäume derselben Lage und desselben Bodens bei einigermaßen zweckmässiger Behandlung gesund, kräftig und alljährlich reichlich tragen, ebenso auch solche gefunden, welche krank und kümmerlich ihr Dasein fristeten, weil ihnen Niemand zu Hilfe kam und keine Hand gereicht wurde. — Als ich vor Jahren Gegenden im Riesengebirge, sowie im Erzgebirge, sächsischer- und böhmischerseits, dann ferner solche im Berner Jura kennen lernte, kam ich zu der Auffassung, dass weniger das Klima und der Boden, als vielmehr die richtige Sortenwahl und rationelle Behandlung der Bäume zu berücksichtigen sei, sowie dass der Umstand, ob die Lage der Baumschule, welcher die Bäume ent-

stammen, eine freie und ausgesetzte, oder geschützte und eingeschlossene ist, nicht ganz ohne Bedeutung sein dürfte. — Im Erzgebirge böhmischerseits fand ich die Baumkultur mit wenigen Ausnahmen gut und von den Bewohnern als ertragreich bezeichnet, während sächsischerseits, in ungefähr gleicher Höhenlage, erstens wenig von Obstbaumpflanzungen zu finden war, zweitens aber auch die wenigen vorhandenen jammervoll aussähen und erhielt auf von mir eingezogene Erkundigungen den Bescheid, der Boden sei zu schlecht, der Ort zu kalt u. s. w. u. s. w. Ebenso verhielt es sich im Berner Jura, wo im Thale von Moutière die Obstbäume gut gedeihen, hingegen im St. Immier-Thale fast keine Spur von denselben zu finden war, obwohl Boden und Klima ziemlich gleiche Beschaffenheit zeigten. Auf die verschiedenen künstlichen Baumformen, welche ja hier und da vortreten, gar nicht eingehend, verfolgte ich nur die Hoch- und Halbstämme und fand unter diesen nachfolgende, teils von mir richtig erkannte, teils von dortigen Gärtnern und Obstkennern genannte und mir fremde Sorten empfohlen:

1) Im böhmischen Erzgebirge auf sandigem Lehmboden:

von Aepfeln: den Gravensteiner, die Gold-Reinette, die gestreifte Sommerparmäne;

von Birnen: die Leipziger Rettigbirne, die grosse Jagdbirne, den punktirten Sommerdorn;

von Pflaumen: die weisse Jungfernpflaume, die frühe Reineclaude, die gemeine Hauszwetsche und am häufigsten die Fröhkirschen vertreten;

2) im Berner Jura, im Thale von Moutière auf schwerem Letten und Thonboden:

von Aepfeln: die Rambour-Reinette, den Usterapfel, den Wald-

höfler, den grossen Zuger Hal-denapfel;

von Birnen: welsche Bratbirne, Zuger Mostbirne, Theilers Mostbirne, Langstieler Chriesibirne, General Tottleben;

von Pflaumen: die violette Kaiserin, die Herrenpflaume, die Aprikosenpflaume, die Bauernzwetsche;

3) im Riesengebirge, nordöstlich von Reichenberg, auf sandigem, steinigem Lehmboden:

von Aepfeln: den Herrenapfel, den Himmelhahn, den roten Astrakan, den Zitronenapfel, den Jungfernapfel;

von Birnen: Hoyerswerdaer Glockenbirne, grüne Magdalene, die Mundnetzbirne;

von Pflaumen: die Dattelnzwetsche, die Hauszwetsche, die Herrenpflaume.

Da nun zuversichtlich das Klima in den genannten Gebirgsgegenden sich ziemlich gleich steht, wie meine eingezogenen Erkundigungen bez. Einganges und Austrittes der Winter ergeben haben, so würde wohl mit Recht anzunehmen sein, dass Obstsorten, welche z. B. im böhmischen Erzgebirge gebaut werden und zufriedenstellende Erträge liefern, auch in den anderen genannten Gegenden, welche andere Sorten anbauen, oder wie angegeben, wenig oder gar keinen Obstbau treiben, ebenfalls gedeihen. Eine Berücksichtigung könnte also nur noch der Boden, welcher Verschiedenheiten zeigt, finden, und da glaube ich, dass derselbe bei der Anpflanzung von Bäumen in kleineren Anlagen durch Zuhilfenahme von Kompost ohne grossen Geldaufwand sich leicht verbessern liesse. — Ferner möchte ich noch darauf hinweisen, dass gerade in den

raueren Gebirgsdistrikten die Bevölkerung grösstenteils arm, Grund und Boden aber billiger als anderswo zu haben ist und somit sich die beste Gelegenheit bieten dürfte, den Obstbau zu treiben und ihm lebhaftes Interesse zu schenken, um die Situa-

tion der Bevölkerung zu heben und zu verbessern. Ob meine Ansichten irrig sind, überlasse ich dem Gutachten berufener Fachmänner gern, sowie ich auch gegenteilige Meinungen mit Vergnügen entgegennehme.

Die Anzucht junger Obstbäume auf Rieselfeldern und deren weiteres Fortkommen auf schlechterem, sandigem Boden.*)

Von Hermann Sommer in Breslau.

Bei Errichtung der Rieselfelder für Breslau, welche ca. $\frac{1}{2}$ Meile nordwestlich der Stadt ihren Anfang nehmen, wurde selbstverständlich die Frage laut: Wie wird nun diese kolossale Fläche Landes verwertet werden und welche Kulturen werden am zweckmässigsten sein?

Letzteres verdiente umsomehr Beachtung, als die verwendete Bodenfläche, nicht wie bei den Berliner Rieselfeldern aus Sand, sondern aus Lehmboden bestand, auf dem vorher Weizen mit gutem Erfolge gebaut wurde, also sogenannter Boden erster Klasse war, welcher den ihm massenhaft aus den Rieselgräben zugeführten, aufgelösten Dungstoff nicht so schnell verarbeiten konnte, als sandiger.

Es handelte sich darum, geeignete Pflanzengattungen festzustellen und abzuprobieren, welche sich zu den später vorzunehmenden Massenkulturen qualifizieren würden und den meisten Ertrag lieferten.

Zu diesem Zweck wurde gleich zu Anfang ein ungefähr 20 Morgen grosses Versuchsfeld eingerichtet und darauf die verschiedensten Kulturen vorgenommen: und zwar gegen 200 Sorten Weiden, Tabak, Erdbeeren, Spargel, Kraut und anderes Gemüse; gleichzeitig wurden Aepfel- und

Birnenkerne gelegt, welche, nachdem sie aufgegangen, zum Teil krautartig verpflanzt wurden; dieselben erreichten bis zum Herbst, als sie gehoben wurden, eine ungeahnte Stärke, namentlich im Wurzelhalsumfang, was zur Anzucht eines guten Hochstammes von wesentlicher Bedeutung ist.

Nun ist auch hier in Schlesien, wie allerwärts, nicht nur unter den Privatleuten, sondern auch unter den Landwirten und sehr vielen Gärtnern die vollständig unbegründete Ansicht vorherrschend, nur Bäume zu kaufen und zu pflanzen, welche von schlechtem, möglichst sandigem Boden kommen, was ich während meiner 17jährigen Thätigkeit in hiesiger Baumschule (Guido von Drabizius) beim Verkauf nur zu oft hören zu müssen Gelegenheit hatte.

Man hätte nun mit besagten Wildlingen, denen man die guten, bei ihrer ersten Entstehung und Ausbildung vorhandenen Verhältnisse nur zu gut ansah, beim Verkauf auf Schwierigkeiten stossen können; dieses, wie auch die Absicht, das spätere Fortkommen der Pflanzen beobachten zu können, war die Veranlassung, dass die Wildlinge in die eigene Baumschule versetzt wurden und zwar im Frühjahr, um im darauffolgenden Sommer okult zu werden und siehe da! — die Pflanzen wuchsen vorzüglich, trotzdem der jetzige Boden nicht von so vorteilhafter Beschaffenheit war als der erste.

Der nächste Winter sollte mir nun

*) Nachtrag zu der in „Gauchers Praktischer Obstbaumzüchter“ behandelten Frage, ob man den Hochstamm in magerem Boden und exponirter Lage erziehen soll; siehe Nr. 29 und 30 Seite 451 und 473 vom Jahrgang 1886.

Gelegenheit geben, zu beobachten, ob unter obigen Verhältnissen aufgewachsene Pflanzen gegen die Kälte empfindlicher sind, als andere minder kräftig gewachsene: dies konnte ich jedoch nicht feststellen, denn der strenge Herr trat nicht so grimmig auf, dass er in solcher Beziehung hätte Schaden anrichten können; die Wildlinge und deren im August eingesetzte Augen kamen gut durch den Winter und erreichten letztere gleich im ersten Sommer eine Höhe von 5 bis 6 Fuss, wovon sich hiesige Fachgenossen überzeugt haben.

Durch diese meine Erfahrung, welche ich durch die im „Praktischen Obstbaum-

züchter“ von Herrn N. Gaucher, Stuttgart behandelte Frage, „ob man den Hochstamm in magerem Boden und in exponirter Lage erziehen soll“ niederzuschreiben mich veranlasst sah, glaube ich zum Teil bewiesen zu haben, dass man gut thut, um einen schönen, gesunden und dauerhaften Baum zu erhalten, bei seiner Entstehung dafür zu sorgen, dass es ihm an nichts fehlt, wenn man auch nicht gerade Riesenfelder hat und haben kann. Es ist dies wie beim Menschen: wer unter schlechten Verhältnissen seine erste Jugend verlebt, wird später kein gesunder Mensch sein und ebenso umgekehrt.

Zur XI. Versammlung deutscher Pomologen und Obstzüchter in Meissen vom 29. September bis 3 Oktober 1886.

(Fortsetzung.)

Die Versammlung tritt in die Beratung der folgenden Fragen ein:

3. Welche Aepfel liefern im allgemeinen viel und gutes Dörrobst?

4. Welche Aepfel passen in Ausbeute und Geschmack am besten zu gedörrten Ringschnitten?

Referent Bertog: Um mich kurz zu fassen, will ich auf die von mir vertheilten Drucksachen verweisen. Ich habe darin als zur Bereitung von wirtschaftlichem Dörrobst empfehlenswerte Aepfel folgende angeführt: Baumanns Reinette, Grosser rheinischer Bohnapfel, Roter Cousinot, Eiseraepfel, Danziger Kantapfel, Königlicher Kurzstiel, Winter Gold-Parmäne, Parkers Pepping Champagner Rtte., Virginischer Rosenapfel, Grünling von Rhode-Island und Tiefblüte.

In Ausbeute und Geschmack zu den gedörrten Ringschnitten besonders passend, habe ich empfohlen:

Gold-Reinette von Blenheim, Harberts Rtte., Baumanns Rtte., Grosse Kasseler Rtte., Karmeliter Rtte., Pariser Rambour Rtte., Geflammtter Kardinal, Gelber Edelapfel, Goldzeugapfel, Königlicher Kurzstiel, Rambour Papeleu, Ribston Pepping, Schöner von Boskoop und Grüner Stettiner.

Ich mache darauf aufmerksam, dass für die Ringschnitte andere Sorten gewählt sind, weil schon hinsichtlich der Form der Aepfel andere Ansprüche gestellt werden.

Es ist selbstverständlich, dass die hier aufgeführten nicht alle jene Sorten sind, welche sich eignen; ich hoffe, dass Sie noch viele passende nennen werden.

Vorsitzender: Ich eröffne die Diskussion, frage aber vorher den Herrn Korreferenten, ob er etwas zu bemerken hat.

Korreferent Oekonomierat Späth-Berlin: Bezüglich des Dörrobstes ist bei Aepfeln und Birnen, schlechter und guter Sorten, jedenfalls ein sehr grosser Unterschied wahrzunehmen, ebenso wie bei den Pflaumen. Sie wissen, unser Oberdieck hat sehr umfassende Versuche mit dem Dörren von Pflaumen durchgeführt. Er hat die von ihm gefundenen Ergebnisse in einer Broschüre niedergelegt, die Ihnen grösstenteils bekannt sein wird. Ebenso wie er herausgefunden hat, dass das Dörrobst bei Pflaumen in Bezug auf Geschmack und Güte, je nach der Sorte, ein ausserordentlich verschiedenes ist, ebenso wird, davon bin ich überzeugt, das Dörrobst von Aepfeln und Birnen je nach der Sorte ganz verschieden sein, und es wäre wünschenswert, dass uns einzelne Herren Aufschluss geben könnten, welche Sorten das beste Dörrobst geben. Aber nach dem, was wir bei der Mostbereitung gehört haben, fürchte ich beinahe, dass die Herren mit den einzelnen Sorten sehr wenig Versuche gemacht haben werden, sondern sich darauf beschränkten, Fallobst und alle möglichen Sorten unter

einander zum Backen zu nehmen. Aber immerhin würde es der Mühe wert sein, ähnliche Versuche, wie sie Oberdieck mit Pflaumen ausgeführt hat, auch mit Aepfeln und Birnen anzustellen, und wird der Antrag mindestens das Gute haben, zu solchen Versuchen anzuregen.

Keidel-Hildesheim: Wir haben die verschiedensten Versuche angestellt, z. B. mit einem Apfel, den wir in Hannover als sogenannten Doppelten Zwiebelapfel kennen; andere sagen auch spanischer Borsdorfer. Wir haben uns an verschiedene Pomologen gewendet, um den richtigen Namen zu erfahren, es ist uns aber bis jetzt noch nicht möglich gewesen, und so sagen wir noch heute: Doppelter Zwiebelapfel. Diese Aepfel geben $14\frac{1}{2}$ bis 15 Proz. Dörrobst und haben die gute Eigenschaft, ein wunderbar weisses Fabrikat zu liefern, dabei aber in sehr schneller Zeit beim Kochen weich zu werden. Wir haben auch andere Aepfelsorten versucht. So gibt Harbert's Reinette $12\frac{1}{2}$ bis 13 Proz. Letzterer Apfel liegt uns vor allem am Herzen, da er zu allen Schälmaschinen, die bis heute konstruiert sind, ganz vorzüglich passt. Er ist ziemlich hoch, aber trotzdem sind die Abfälle nicht so stark, wie bei den meisten anderen Sorten. Der beste aber ist der Doppelte Zwiebelapfel. An das hannöversche Landesdirektorium haben wir uns mit der Bitte gewendet, diesen Apfel mehr anzubauen, haben aber die Nachricht bekommen, dass er sich nicht eigne. Diese ablehnende Haltung der provinzialständischen Baumschulen ergab sich, wie ich nachträglich erfahren habe, aus der Verwechslung dieses Apfels mit dem Zwiebel-Borsdorfer; während letzterer eine breitwüchsige Krone bildet, ist der Wuchs des Doppelten Zwiebelapfels gerade aufwachsend und hochstrebend. Es würde den Präservfabrikanten sehr angenehm sein, von den Herren Baumschulenbesitzern etwa zu hören, ob der Baum nicht in grösseren Massen angepflanzt werden könnte.

Vorsitzender: Ich habe den Herren nur eine kurze Mitteilung zu machen. — Ich glaube, es ist dies derselbe Apfel, der in Holstein viel als Doppelter Zwiebelapfel oder Zwiebel-Borsdorfer zu finden ist. Er ist in Holstein sehr verbreitet und entspricht ganz der Beschreibung, welche der Herr Redner gegeben hat.

Keidel-Hildesheim: Die Frage war, ob der Ertrag gross genug sei, dass der Apfel an Chausseen noch angebaut werden könne. Es wurde dies verneint, und so ist dieser Apfel an den Chausseen ausgerottet.

Referent Bertog: M. H. Auf das, was der

Herr Vorredner gesagt hat, möchte ich näher eingehen. Vor mehreren Jahren bin ich in Hildesheim gewesen und habe den Doppelten Zwiebelapfel, den Zwiebel-Borsdorfer, in meinen Händen gehabt. Ich habe gehört, dass er ausserordentlich grosse Erträge und ein schönes, weisses Fabrikat liefert. Dann habe ich ihn roh gekostet und gefunden, dass er meinem Geschmack gar nicht zusagte, weil er gewaltig herb war. Den Herrn Vorredner bitte ich, uns nachher zu erklären, ob denn dieser Apfel zu Apfelschnitten, zu Ringschnitten geeignet ist und ob er ein wohlschmeckendes Fabrikat liefert, denn wenn wir es können, müssen wir, um der amerikanischen Konkurrenz entgegenzutreten, etwas Wohlschmeckendes liefern, was ich diesem Apfel, nachdem ich ihn gekostet, nicht zutrauen möchte.

Sie haben sodann die Harbert's Rtte. erwähnt, und ich stimme Ihnen ganz bei, aber ich möchte doch erwähnen, dass diese Sorte nicht zu gewöhnlichem Dörrobst, sondern ihrer Vorzüglichkeit wegen zu Ringschnitten verarbeitet werden kann, ja, dass sie vielleicht zur Herstellung dieses Produktes die geeignetste ist, um den Amerikanern erfolgreich entgegen zu treten.

Keidel-Hildesheim: Wir haben den Doppelten-Zwiebelapfel oft probiert, und ist er nach unserer Meinung sehr wohlschmeckend, jedenfalls aber steht er nicht hinter den Amerikanischen zurück. Zweifellos ruht der Schwerpunkt der amerikanischen Konkurrenz unserer gegenüber darin, dass unsere Aepfelsorten bis auf diese eine — wir haben hunderte von Sorten probiert — nicht jenes Resultat ergeben, welches die Amerikaner erzielen. Zum Beweis führe ich einige, ausschliesslich in Amerika zum Trocknen verwendete Sorten und deren Ergebnisse an: Russets geben 15 bis 16 Proz., Baldwins 14—15 Proz., Greenings 14 bis 15 Proz. Es ist meine Ansicht, dass diese 3—4 Proz. wesentlich den Verdienst des amerikanischen Konkurrenten ausmachen. Ich kann also nicht genug betonen: wir können den Doppelten Zwiebelapfel ganz besonders zum Anbau empfehlen.

Ich bemerke hierbei, dass, wenn die Herren Edelreiser von dem Doppelten Zwiebelapfel haben wollen, wir gern bereit sind, durch die Vermittlung des Herrn Inspektor Palandt-Hildesheim solche zu besorgen.

Obergärtner Haackel-Wansee: Wenn der Doppelte Zwiebelapfel in der That unser Zwiebelborsdorfer ist, so eignet er sich nicht zur allgemeinen Anpflanzung, weil seine Krone sehr in die Breite geht, und er daher zur Anpflanzung an

Strassen untauglich ist; auch ist die Frucht keine Tafelfrucht.

Ingenieur Vollrath-Wesel: Soweit ich die mit einer gewöhnlichen Lokalsorte vorgenommenen Dörrversuche bei unserer heurigen Ausstellung verfolgte und dazu meine früheren Beobachtungen und Erfahrungen in Betracht zog, bin ich zu der Ansicht gekommen, dass ebenso wie bei der Apfelweinfabrikation auch beim Dörren der Aepfel es nicht darauf ankommt, welche Sorten man verwendet, um hinsichtlich der Qualität ein einigermaßen verkaufsfähiges Produkt zu erzielen. Dass natürlich einzelne Sorten, besonders auch in quantitativer Hinsicht, ein besseres Erzeugnis geben, das steht ausser Zweifel. Auch habe ich das zu bestätigen, was die Herren Vorredner von der Harbert's Reinette sagten. Sie liefert ein vorzügliches und sehr schmackhaftes Produkt und hat den Vorzug, dass sie sehr wenig Abfall gibt. Das ist nach meiner Ansicht ein sehr wichtiger Punkt beim Anbau von Aepfeln. Wir haben heute die Dörrapparate arbeiten sehen und Sie werden wahrgenommen haben, dass alle Bewerber den Apfel mit Rotations-Schälmaschinen schälen. Alle Unebenheiten der Frucht werden mit weggehobelt, und es ergibt sich daraus, dass jene Sorte den Vorzug verdient, deren Früchte einen gleichmässigen Bau haben. — Ausser der Harbert's Reinette möchte ich noch den Rheinischen Bohnapfel empfehlen, der bei uns am Rhein sehr viel angebaut wird. Auch er wächst sehr gleichmässig und ist der Baum ausserordentlich gesund und sehr tragbar; ausserdem hat die Frucht auch den Vorteil, dass sie sich sehr lange hält und zu jedem Zwecke verwendet werden kann. Unsere Obstzüchter, die einen grossen Teil ihres Obstes nach England exportiren, sagen, dass sie von allen Apfelsorten für längeren Transport dem Rheinischen Bohnapfel den Vorzug geben. —

Auch ich habe beim Dörren von Aepfeln die amerikanische Konkurrenz besonders im Auge. Um diese zu verdrängen, gilt es zunächst gleichmässig zu dörren! dann aber handelt es sich um den Preis! Es werden vielleicht in unserer Versammlung Herren sein, die diesen Punkt besser zu beurteilen vermögen, als ich. Ich habe, um in der Frage der Rentabilität der Herstellung von Dörrobst der Wahrheit möglichst nahe zu kommen, mich mit einem Grosshändler in Verbindung gesetzt, und nach dem, was ich von diesem erfahren habe, glaube ich nicht, dass wir im Stande sein werden, die amerikanische Konkurrenz in Aepfeln zu verdrängen! Wenn Sie die

Preise vergleichen, zu welchen die Grosshändler uns Dörrobst anbieten, so werden Sie finden, dass dieselben so niedrig sind, dass wir die Aepfel viel besser zu anderen Zwecken verwerten können. Sie finden Schnitzäpfel in diesjähriger Ware von Amerika frei Hamburg zu \mathcal{M} 18 für 50 kg angeboten, und zwar bessere Aepfel, als wir sie heute auf der Ausstellung gesehen haben. Ringäpfel, I. Ware, werden mit 34 \mathcal{M} für 50 kg ab Lager der Grossisten Hamburgs oder Bremens angeboten. Es kann sein, dass einige Herren, die mit der Sache besser bekannt sind, mich berichtigen werden, ich kann Ihnen aber den Preiscurant vorlegen und Ihnen die Firma (beiläufig bemerkt, ein altenommirtes Geschäft) nennen, von der ich die Mitteilung habe.

Also, um mich kurz zu fassen, sage ich: Wenn wir Obst anbauen und besonders Aepfel anpflanzen, so dürfen wir nicht nur das Dörren im Auge haben, sondern wir müssen auf eine möglichst vielseitige Verwertung unser Augenmerk richten. Wenn wir also zum Dörren anbauen, so müssen wir für die Ernte gleichzeitig auch Verwendung zu anderen Zwecken haben. Die lohnendste Verwertung ist für uns in Deutschland jedenfalls der Verkauf des rohen Obstes, und nur, wenn es nicht möglich ist, die Aepfel roh abzusetzen, müssen wir zu einer anderen Verwertung übergehen, und da ist besonders am Rhein die Verwertung zur Krautfabrikation gebräuchlich. Ich brachte in Erfahrung, dass die rheinische Krautfabrikation die Aepfel noch mit 3 \mathcal{M} bis 3 \mathcal{M} 50 \mathcal{S} für 50 kg. verwertet, und weiter, dass die Weinfabrikation, bezw. die Mostfabrikation (in Rücksicht auf die amerikanische Konkurrenz) noch weit höheren Gewinn ergibt.

Unser Bestreben muss sodann darauf hinausgehen, möglichst wenige Sorten zum Anbau zu empfehlen. Unsere Aufgabe ist vor allen Dingen, etwa 10 Sorten auszuwählen und zu sagen: Diese 10 Sorten eignen sich zum Dörren, zur Weinfabrikation und zum Rohverkauf. Haben wir zum Rohverkauf keine Gelegenheit, so nehmen wir eine andere Verwertung.

Vorsitzender: Meine Herren! Der letzte Redner hat auch das Thema in viel weiterem Sinne gedacht, als die Fragen gestellt sind. Die Ausführungen sind höchst interessant, aber ich möchte bitten, dass wir zunächst die uns gestellte Frage beantworten und zwar dahin: Welche Sorten sind erfahrungsgemäss geeignet u. s. w.

Schneider-Wittstock: Ich empfehle die englische Goldparmäne. Etwas grünlich verwendet, gibt sie ein weisses, reif ein gelbliches, aber wun-

derschönes Produkt. Sodann den Schoenen von Boskoop, den Geflammten Kardinal und die Reinette von Blenheim. Mit diesen 4 Sorten habe ich die besten Ergebnisse erzielt. Sie liefern über 10 Proz., während die Lokalsorten nur etwa 7 Proz., also zu wenig Dörrobst geben.

Referent Bertog-Magdeburg: Wir kommen der Sache schon viel näher. Vorhin ist der Rheinische Bohnapfel erwähnt worden, der aber passt seiner spitzen Form wegen nicht zu Ringschnitten; zum gewöhnlichen Dörrobst eignet er sich dagegen vorzüglich, schon wegen seiner enormen Dankbarkeit im Tragen, seiner Haltbarkeit und Wetterhärte. Sie haben ausserdem erwähnt: die Gold-Reinette von Blenheim, den Geflammten Kardinal und den Schönen von Boskoop. Ich habe hier einen Brief in Händen, von einem Manne, den Sie alle hochachten, vom Inspektor Palandt-Hildesheim. Der empfiehlt den Doppelten Zwiebel-Borsdorfer, den ich aber nicht kenne.

Ferner empfiehlt er Harbert's Reinette, ebenso die Karmeliter Reinette und den Geflammten Kardinal, dann auch den Gelben Edelapfel, gegen den ich aber persönlich bin, weil er zu stark wird und zu sehr prunkt, um ihn öffentlich anbauen zu können.

Von meiner Seite aus möchte ich nur noch

fragen, ob, wie der Rheinische Bohnapfel, auch die wunderschöne Goldparmäne nicht zu Ringschnitten genommen werden soll.

Ich möchte die Frage des Dörrobstes und der Ringschnitte auseinander gehalten wissen und wünsche, dass die Herren, die den Apfel nicht zu Ringschnitten, sondern nur zum wirtschaftlichen Dörrobst nehmen, sich über die hierzu vorzüglich geeigneten Sorten äussern.

Keidel-Hildesheim: Nachdem, was wir bis jetzt erfahren haben, können wir behaupten, der schönste, roh am besten schmeckende Apfel gibt auch das schönste Dörrprodukt. (Bravo!)

Die Hauptsache für unsere Zwecke ist, dass die Aepfelsorten ausgemerzt werden, die in ihrer Form sehr hoch sind, da diese zu viel Abfall liefern. Die für unsere Zwecke am geeignetsten erscheinenden, platten Sorten sind: die Reinette von Blenheim, die Harbert's Reinette, die Goldparmäne, der Doppelte Zwiebelapfel, die Landsberger Reinette, alle Stettiner Sorten, der Gestreifte Kardinal, der Bunte Kardinal und der Schöne von Boskoop; sie liefern die höchsten Resultate, und, was die Hauptsache ist, sie haben ein vorzügliches Aussehen, schönes Aroma und sehr guten Geschmack. (Forts. folgt.)

Obstbau-Kalender für den Monat Februar.

Das Verjüngen und Ausputzen von Hochstämmen ist möglichst bald zu vollenden. Wuchs und Fruchtbarkeit der Bäume werden durch Düngierzufuhr befördert; alle Düngerarten sind vorzugsweise in diesem Monate anzuwenden und mittels Hackens oder Umspatens einzugraben. Bei grösseren und älteren Hochstämmen ist die Untergrundsüngung vorzuziehen. Der Schnitt der Johannis-, Stachel- und Himbeeren wird ausgeführt und die Stecklinge der beiden ersteren Beerenobstsorten gemacht. Bei Eintritt milder Witterung werden, selbst wenn der Schnee noch nicht weg sein sollte, die Neuanpflanzungen fortgesetzt, wobei der Schnee auf die Seite zu schaffen, nicht aber in den Boden einzugraben ist. Das Graben der Baumlöcher, das Rigolen und sonstige Erdarbeiten gestatten keinen Aufschub. Dasselbe gilt von den für die Frühjahrsveredelungen zu schneidenden Edelreisern. Wo sich Schildläuse auf der Rinde bemerkbar machen, werden dieselben durch Abbürsten vertilgt. Die Benutzung von warmem Wasser erleichtert diese Arbeit

sehr. Von den hierzu geeigneten Bürsten nehmen entschieden die von Martin Vogler in Rohrdorf (Schweiz) aus Siam gefertigten den ersten Rang ein. *) — Sobald der Schnee verschwunden, der Boden nicht mehr gefroren und genügend trocken ist, werden die Obstsaaten ausgeführt und wenn möglich, mit kurzem, lockerem, humosem Dünger bedeckt. Die Verschulung und das Setzen der Wildlinge in der Baumschule, das Düngen und Hacken letzterer hat möglichst bald zu geschehen, die Stecklinge von Stachelbeeren, Johannisbeeren, Reben und Quitten werden gesteckt, die Setzlinge und Ableger von Paradies, Doucin, Quitten, Stachelbeeren, Haselnüssen, Feigen und Reben von den Mutterpflanzen getrennt und die neuen Ableger gemacht.

*) Der alleinige Verkauf für Deutschland ist uns übertragen worden und können diese Bürsten jeder Zeit von uns bezogen werden. (Siehe unsere Annonce auf dem Umschlag dieser Zeitschrift.
N. Gaucher.

Auch sind die untauglich gewordenen Baumpfähle zu ergänzen und die Baumbänder zu erneuern. — Der Schnitt der Obstbäume in den Baumschulen, Obstgärten etc. ist auszuführen, während der Schnitt der Pfirsiche, Aprikosen und Reben bis zum nächsten Monat verschoben werden kann. Schneidet man diese jetzt, so muss man sie nachher abbürsten und mit Kalkanstrich versehen und sodann alsbald wieder durch Tannenreiser, Bastmatten etc. vor Frost und Wärme

schützen: vor letzterer, um den Beginn des Wachstums nicht vorzeitig zu reizen.

Das auf dem Lager noch vorhandene Obst ist fleissig zu überwachen, faulende Früchte sind sofort zu entfernen. Ebenso wolle man nach den Einzäunungen sehen und die Spaliere, sowie sämtliche Geräte und Handwerkszeuge in Ordnung bringen, damit bei drängenden Arbeiten später nicht unnütze Zeit vergeudet werde.

Brief und Fragekasten.

Herrn St., Lehrer in G. Das Zurückschneiden der durch Hasen beschädigten Bäume kann jetzt oder auch später vorgenommen werden; diese Arbeit soll jedoch vollendet sein, bevor das Wachstum sich an den äusserlichen Teilen bemerkbar macht. — Ist der Stamm oder die Ruthe rings herum in beliebiger Höhe der Rinde beraubt worden, so sind die über diesem Punkte befindlichen Teile als verloren zu betrachten; der Baum muss nachgezogen und nach Art der Oculanten behandelt werden. Diese Nachzucht empfiehlt sich jedoch nur für jüngere, noch in der Baumschule befindliche Stämme. Sind die Stämme stark und bereits endgültig an ihren Standort verpflanzt, so lässt sich mit denselben leider nichts mehr machen; dieselben sind dann möglichst rasch durch gesunde zu ersetzen. Wenn aber — was häufig vorkommt — der Baum noch einen Streifen unbeschädigter Rinde aufweist, so ist um so mehr Hoffnung auf Rettung begründet, je breiter dieser Streifen ist und raten wir, den Rückschnitt solcher Stämme oder Stämmchen erst dann vorzunehmen, wenn das über der abgenagten Stelle befindliche Stammende dürr geworden ist.

Die Mehrzahl dieser Stämmchen gedeiht weiter, die gänzliche Vernarbung der Wunde findet je nach Grösse und Ueppigkeit der Bäume binnen 1—3 Jahren statt; das Ausschneiden der Wundränder ist überflüssig, auch die Uebertragung der Wunde mit Baumwachs oder sonstigen Baumsalben halten wir nicht für notwendig; nur die Wunden, welche ihrer Grösse wegen mehr als 3 Jahre zu ihrer Heilung benötigen, sollen ein Jahr später, zu einer Zeit also, wo man vollständig vom Wiederaufkommen des

Baumes überzeugt sein darf, mit Baumwachs — und zwar vorzugsweise mit warmflüssigem — verstrichen werden. Baumwachs — ob kalt oder warmflüssig angewendet — ebenso wie Theer befördert die Heilung nicht, im Gegenteile, sie wird dadurch erschwert. Mag das Gegenteil behaupten, wer da will, Niemandem wird es gelingen, diese Wahrheit umzustossen. Die Anwendung dieser Substanzen hat nur den Zweck, die blossgelegten Holzteile vor Feuchtigkeit und folglich auch vor Fäulnis zu schützen. Wo letztere nicht zu befürchten ist und wo angenommen werden kann, dass die Vernarbung eher eingetreten sein wird, als die Holzfäule sich entwickeln kann, da wird stets das Beschmieren der Wunde mit diesen Salben eine ganz überflüssige Bemühung sein. Will man — was fast jeder im Auge hat, die Vernarbung befördern, so möge man, statt des Baumwachses und Theeres, Mörtel aus etwa $\frac{1}{3}$ Lehm und $\frac{1}{3}$ Kuhfladen anwenden. Dieser Mischung wird so viel Wasser beigegeben, als notwendig ist, um einen dicken, sich leicht übertragen lassenden Brei zu erhalten. Die ganze Wunde wird je nach ihrer Grösse mit einer Schichte von 1—3 cm dieses Mörtels zugedeckt und das Abfallen des letzteren durch Ueberziehen eines Stückes Leinwand oder Packtuch, welches mit einer spiralförmig angezogenen Schnur zu befestigen ist, verhindert. Dieses uralte Mittel ist noch jetzt das beste; es begünstigt die Vernarbung ungemein und verdient um so grössere allgemeine Empfehlung und Anwendung, als es im Gegensatz zu den kostspieligen und zumeist schädlichen Quacksalbereien nichts kostet und seine Herstellung nur wenige Minuten in Anspruch nimmt.

Beilage zu „Gauchers Praktischer Obstbaumzüchter“.

Offener Brief

an den Herausgeber des „Praktischen Obstbaumzüchter“,

Herrn Direktor N. Gaucher,

Stuttgart.

Obwohl ich in der Nähe von Hanau und Frankfurt wohne, bin ich dennoch von meinem Berufskreise so gut wie abgetrennt: ich habe eben zu wenig Gelegenheit, mit gelehrten Gärtnern Fühlung zu bekommen. Im gemeinnützigen Interesse schuf ich hier vor 15 Jahren einen Gartenbau-Verein; aber sehr bald glaubte sich das Küchlein klüger als die Henne, und ich kam zu der Einsicht, dass ich es nur mit Philistern und Pfuschern in der Kunst der edlen Gärtnerei zu thun hatte. Selbst Gartengehilfen, in Stellungen, deren sich jetzt ein vollständig ausgebildeter Gärtner nicht zu schämen brauchte, konnten mich nicht verstehen: und so bin ich noch heute bezüglich des Erstrebens eines fachlichen Zusammenwirkens ebenso übel daran, wie vor 18 Jahren.

Weil mir aber mein Beruf ans Herz gewachsen ist und ich gerne Jeden, der sich der Gärtnerei widmet, auch seinen Berufsaufgaben gewachsen sehen möchte, damit endlich unser Stand, von dem heutzutage so viel verlangt wird, die Stufe einzunehmen befähigt erscheint, welche ihm in der Verkehrswelt gebührt, so habe ich — da ein Einzelner das nicht fertig bringen kann — es mit Freuden begrüßt, als ich Ihr Unternehmen: „Die Herausgabe des praktischen Obstbaumzüchters“ ins Leben treten sah. Ich dachte mir gleich: „Dieser Mann hat das richtige Zeug dazu, in unsere Berufswelt neues Leben zu bringen und aufzuräumen unter all dem vermoderten Kram.“ Und richtig! Ich und mit mir eine grosse Zahl von Kollegen, wir haben uns nicht getäuscht!

Vor 12—15 Jahren, als Ihnen die deutsche Sprache noch nicht recht ge-

läufig war und Sie Ihre Meinungen und Erfahrungen auf dem Gebiete des Obstbaues bei öffentlichen Gelegenheiten zum Vortrag brachten, da konnte der weitersehende Beobachter schon wahrnehmen, was in Ihnen steckte. War auch die Satz- bildung verschoben, die Aussprache holperig, der kernige Sinn blieb Ihren Hörern im guten Gedächtnis, und jetzt, nachdem Sie sich als guter Deutscher assimilirt haben, schreiben Sie wirklich auch in echter deutscher Sprache, wie sie bis dahin noch in keiner unserer nach Hunderten zählenden Fachzeitschriften gelesen worden ist. — Gerade diese Ihre kernige Sprache veranlasst mich zu diesem offenen Briefe; derselbe soll Sie bestärken in der von Ihnen so vortrefflich geübten Art und Weise, der Wahrheit, dem Wissen und der Intelligenz das Wort zu reden.

Es ist absolut keine Schmeichelei, die ich Ihnen hiemit sagen will; weiss ich ja doch, dass Sie sich durch Ihre offene Sprache manchen Feind auf den Pelz laden; lassen Sie sich aber ja nicht beirren! Sie werden und müssen die Siegespalme davon tragen: denn „Fett schwimmt immer oben.“ Fahren Sie nur so fort und wenn Alle gegen Sie aufständen, der Wahrheit muss doch die Ehre bleiben! Die sich stetig mehrende Abonnentenzahl Ihrer Fachzeitschrift wird lehren, dass Ihre Freunde Recht haben. — Mit welch' herber Satyre behandeln Sie den Schwindel und mit welcher erfolgreicher Siegesgewissheit unterstützen Sie die Wahrheit!!!

Es ist wirklich eine Wohlthat, dass endlich einmal in unserer Litteratur ein gesundes Prinzip sich Geltung zu verschaffen gewusst hat. Dieser Umstand

hängt aber nur mit Ihrer eigenen Sach- und Fachkenntnis zusammen, welche Sie nie in redaktionelle Verlegenheit geraten lässt, aber vielen unserer Fachliteraten abgeht. Dieser offene Brief hat darum den Zweck, alle gleich mir denkenden Herren Kollegen zu ersuchen, dass sie Herrn Gaucher warm unterstützen, da-

mit er dem vorgesteckten Ziele unentwegt zustrebe und hinter sich eine tüchtige Schaar Fachleute wisse, welche sein humanitäres Unternehmen zu würdigen verstehen.

Gelnhausen im Dezember 1886

Franz Hohm,
Baumschulbesitzer.

Goethe, (Rudolf, nicht Wolfgang), als Kritiker.

Motto: Wahrheit ist ein selt'nes Kraut,
Noch selt'ner, der sie wohl verdaut.

Wie berechtigt unser energisches Auftreten gegen die Goethe'schen Uebergriffe war, leuchtet aus der Kritik der Broschüre des Oberlehrers Dr. Kessler über die „Entwicklungs- und Lebensgeschichte der Blutlaus,“ welche Herr Direktor Goethe im Vorjahre veröffentlichte, zur Evidenz hervor.*) Obwohl Herr Dr. Kessler in seiner Erwiderung die Kritik Goethes Schritt für Schritt als haltloses und teilweise sogar als lächerliches Machwerk hingestellt und dem Kritiker so gründlich heimgeleuchtet hat, dass letzterem das Zurückkommen auf diesen Gegenstand wohl für immer verleidet ist, so können wir es uns dennoch nicht versagen, ein Citat anzuführen, in welchem Goethe sich zu sich selbst, resp. zu seinen bislang verlautbarten Theorien und Prinzipien in den krassesten Widerspruch setzt und uns unwillkürlich zu dem klassischen Ausrufe veranlasst: „Si tacuisses, philosophus mansisses!“ (Hätttest Du geschwiegen, wärest Du weise geblieben!) Goethe sagt nämlich wörtlich:

„Ich kann wohl sagen, dass man den „Kampf gegen die Blutlaus in hiesiger Anstalt mit einer Konsequenz führt, wie sie so leicht nicht zu finden ist und doch muss ich gestehen, dass die Verfolgung des Insekts in jedem Frühjahr und Sommer einen grossen Aufwand von Energie und Sorgsamkeit beansprucht. Wir sind nie weiter gekommen, als bis zur Reduktion der Blutlaus auf ein

*) Diese Kritik ist unterzeichnet: „Die Direktion der Königlichen Lehranstalt für Obst- und Weinbau in Geisenheim a. Rh.: der Direktor Goethe“; sie hat also amtlichen Charakter und muss wohl angenommen werden, dass Goethe höheren Orts dazu veranlasst worden ist. Sollte dem nicht so sein, so ist es unerfindlich, warum der Kritiker eine königliche Behörde ins Treffen führt, anstatt seiner Individualität.

„bescheidenes, unschädliches Mass; zur vollständigen Vertilgung haben wir es trotz aller Mittel bis zum heutigen Tage nicht gebracht.

Herr Dr. Kessler bemerkt hierzu, nachdem er zunächst die Gewissenhaftigkeit des Kritikers in Zweifel gezogen:

„Wenn bei dem konsequenten Kampfe der „Blutlaus in der Anstalt zu Geisenheim solche „Nichtbeachtung von Hauptsachen ebenso konsequent vorkommt, wie in der Goethe'schen „Kritik, dann ist es begreiflich, dass man nicht weiter gekommen ist, als bis zur Reduktion der Blutlaus auf ein bescheidenes, „unschädliches Mass.“

Wir stimmen diesem satyrischen Konditionalsatz vollkommen bei, haben aber noch einen wesentlichen Zusatz zu machen, den Herr Goethe jedenfalls nicht vor den Spiegel stecken wird.

Also aus diesem Loche bläst der Wind, Herr Direktor?! Das ist ja prächtig! Also in Geisenheim, wo nur eine winzige Anzahl von Aepfelbäumchen und ausserdem nur ganz wenige jüngere Hochstämme sich befinden, deren niedrige Höhe und schmale Kronenbreite der Verfolgung der Blutläuse auf den einzelnen Aesten und Zweigen keine Schwierigkeit bereiten, wo also die denkbar günstigsten Momente für die vollständige Verdrängung der Blutlaus vorliegen, in diesem so musterhaft und konsequent dirigierten Geisenheim ist es dem Herrn Direktor nicht gelungen, trotz aller Blutlausgifte und verbesserten Instrumente des fraglichen Schädlings Herr zu werden?! Ja, wie will er dann aber Anderen noch glaublich machen, es sei wirklich möglich, ältere Baumgüter mit Hunderten von Hochstämmen, deren Kronenhöhe 8 Meter und Kronenbreite 10 Meter überschreitet, erfolgreich von diesem Insekto zu befreien?! In der Nassauer Kritik unserer Blutlausbroschüre sucht Goethe ein von

uns empfohlenes Mittel ins Lächerliche zu ziehen, weil dasselbe nicht auf Hochstämme anwendbar sei; er ist also doch offenbar der Meinung, resp. will Anderen die Meinung beibringen, dass die Blutlaus auch auf Hochstämmen bekämpft werden könne! Wie reimt sich nun aber diese Aeusserung des **Kritikers** mit den auf Geisenheim erzielten, relativen Resultaten des **Direktors**? Aber, ganz abgesehen hiervon, müssen wir auch gegen die Behauptung Goethes: „es sei ihm die Reduktion der Blutlaus auf ein bescheidenes, unschädliches Mass gelungen,“ als eine ungerechtfertigte Hyperbole auftreten. Man gehe nur nach Geisenheim und sehe sich dort die Aepfelbäume an, welche im Sommer, Dank den lausigen Insekten, schneeweiss im Unschuldsgewande prangen, und unwillkürlich beschleicht einen der humanitäre Gedanke: Es ist doch gut, dass diese Läuseart auf den Köpfen und in den Kleidern der Menschenkinder keine bleibende Stätte sucht, wer würde es sonst in der Geisenheimer Lehranstalt aushalten können?!

Solche eklatante Misserfolge nennt Herr Goethe „durch Konsequenz und Sorgsamkeit erzielte Erfolge.“

Der frühere Handlungsgärtner von Cannstatt*), welcher sich jetzt auf hohem Rosse (— im deutschen, nicht im französischen Wortsinne aufzufassen! —) zu tummeln und mit souveräner Verachtung auf das „profanum vulgus“ (gemeine Pack) herabzublicken liebt, zu welchem er früher in kollegialen Beziehungen stand, scheint wirklich starke Anlage zu haben, zum Grössenwahn zu inklinieren.

Hätten wir, seine früheren Kollegen, die wir tausende und aber tausende von Bäumen und Bäumchen vor der Blutlaus zu schützen haben, den Herrn Goethe umsonst zu Gebote stehenden Arbeiterapparat, brauchten wir von Sparsamkeitsrücksichten uns nicht leiten zu lassen, wären wir endlich im Besitze all' seiner unfehlbaren Mittel

*) Herr Rudolf Goethe betrieb von 1868—1874, also bevor er die Stellung eines Direktors bekleiden durfte, — eine Reb- und Beerenobstschule in Cannstatt, deren Zustand, Grösse und Bedeutung ausser den Cannstättern noch vielen Anderen in bester Erinnerung steht!

Damals ahnten freilich wenige, dass derselbe in der Pomologie, im Obstbau, in der Insektenkunde etc. so gut unterrichtet war, und deshalb fragt man sich vielfach in Cannstatt, Stuttgart und Umgebung, welche Bewandnis es damit habe, dass Goethe als selbständiger Gärtner an seine Leistungen einen so genügsamen Massstab legte, als Direktor dagegen eine so ausserordent-

und Instrumente, da würden wir uns denn doch in den Grund und Boden hinein schämen, in Geisenheimer Verhältnissen nur relative, reduktionelle Erfolge erzielt zu haben. — Wir und mit uns viele Andere pflegen solche relativen Erfolge mit einem anderen Namen zu benennen und sind wohl nicht mit Unrecht empört darüber, dass der Direktor einer Staatsanstalt sich zu solchem hypothetischen Nonsens versteigt, anstatt seine ungenügenden Fähigkeiten frei hinaus zu gestehen. Die Blutlausfrage ist jedenfalls eine solche, welcher er nicht gewachsen ist; will er sich darin trotzdem und alledem als Autorität aufwerfen, so mag er eben auch die Nasenstüber einstecken die ihm — wie Eingangs erwähnt — **nicht** von **unserer Seite allein** ins Gesicht regnen.

Denjenigen aber, welche die Talente und Fähigkeiten des Herrn Goethe nicht bezweifeln, können wir die Bemerkung nicht vorenthalten, dass Herr Goethe nicht weiss, resp. bis vor Kurzem nicht wusste, dass die Blutläuse sich auch an den Wurzeln der Aepfelbäume ansetzen! Was sagt der Leser hierzu? Wenn man als Lehrer auftritt und sogar schriftliche Belehrungen im Auftrage einer Regierung verfasst, obliegt einem doch die allererste Pflicht, sich die zur Bearbeitung des betreffenden Gegenstandes notwendigen Kenntnisse zu erwerben. Dieses aber ist Herrn Goethe allem Anscheine nach nicht eingefallen: vielleicht vertraute er zu sehr den ermutigenden Worten seines genialen Namensvetters: „Es wächst der Mensch mit seinen höheren Zwecken,“ oder aber dem alten deutschen Sprichworte: „Wem Gott ein Amt gibt, dem gibt er auch Verstand,“ sicherlich schätzte er sich zu glücklich, mit einem amtlichen Auftrage beehrt zu werden, als dass er weiteren deprimirenden Erwägungen Raum gegeben hätte. Es gibt eben in allen Gesellschaftsschichten Menschen, welche um nichts in der Welt merken lassen mögen, dass man ihre Kenntnisse überschätzt.

liche Strebsamkeit, Begabung, Geschicklichkeit, Fachkenntnis und Weisheit zu bekunden trachtet.

Freilich! Die „Gegensätze berühren sich!“ Aber in vorliegendem Falle weist unsere Diagnose auf eine Fieberkrankheit hin, welche in einigen Ständen sporadisch, in vielen epidemisch auftritt und welche wir an dieser Stelle nur flüchtig andeuten wollen, indem wir unseren früheren Herrn Konfrater darauf aufmerksam machen, dass einem **Gärtner** ebensowohl wie dem **Direktor** einer Obst- und Weinbauschule es **besser** ansteht, an die Füllung von **Baumlöchern** zu denken, wie an die von **Knopflöchern**.

Wir können die Feder nicht weglegen, ohne der Redaktion der „Zeitschrift des Vereins nassauischer Land und Forstwirte“ einige Worte aufrichtigen Beileids auf diesem Wege zukommen zu lassen. Würde schon unser Mitleid rege, als wir darum angegangen wurden, nicht auf der Aufnahme unserer Replik zu bestehen, so erreichte es den höchsten Grad beim Lesen folgenden Memorandums:

„Wiesbaden, den 20. Dezember 1886.

„Auf die gefällige Zuschrift vom 18. cr. beehren wir uns die ergebenste Mitteilung zu machen, dass zur Aufnahme des Inserates: „Blutlaus-Duell“ etc. uns die Genehmigung nicht erteilt wurde.

Hochachtungsvoll

„Zeitschrift des Vereins nassauischer Land- und Forstwirte. Müller.“

Also selbst auf den Annoncenteil des Blattes erstreckt sich das Veto Goethe's? Dann ist es ja ein wahres Glück, dass seiner Kontrolle so enge Grenzen gezogen sind und er nicht über die Gemarkung Wiesbadens hinaus seinen Fühler recken darf.

Den Lesern des „Obstbaumzüchters“ wäre jedenfalls nicht damit gedient, wenn es anders wäre.

Zum Schluss fällt uns eine Inschrift ein, die wir einmal an einem uralten Ofen in Winterthur lasen und die uns auf den Fall Goethe-Gaucher zu passen scheint. Wir lassen sie als Endwort folgen:

„Wer am Igel suchet Flöhe,
Thut sich leicht den Finger wehe!“

Stuttgart im Dezember 1886.

N. Gaucher.

Aus dem untern Rheingau.

In einem kleinen Werkchen von Herrn Direktor Gaucher in Stuttgart, welches kürzlich erschienen und in allen Buchhandlungen um 50 Pf. zu haben ist, wird die Vertilgung der Blutlaus in recht praktischer Art beschrieben. Wir können dieses Werkchen, welches zwar wegen seiner kernigen Sprache schon sehr scharf kritisiert wurde, trotzdem allen Obstbaumzüchtern bestens empfehlen. Die Blutlaus ist in dem Büchelchen gar nicht als ein so überaus gefährlicher Feind der Obstbäume — speziell der Apfelbäume — geschildert, aber man soll dieses Ungeziefer doch so viel als möglich vertilgen. Als einfachstes, billigstes und bestes Mittel zur Vertilgung der Blutläuse wird angegeben, man solle dieses Ungeziefer allgemein und recht oft mit der Hand oder mit einer rauhen Bürste vernichten. Was tot ist, meint der Verfasser in seiner humoristischen Schreibart, lebt nicht mehr und kann keinen Schaden mehr verursachen. Alle anderen Spritzmittel, die massenhaft zur Vertilgung der Blutläuse empfohlen worden seien und teuer bezahlt würden, hätten viel mehr geschadet wie genützt. Man muss dieses Büchelchen und Nr. 29 der Zeitschrift „Praktischer Obstbaumzüchter“ vom 28. November d. J. gelesen haben, um sich einen Begriff davon machen zu können, wie zwei Direktoren in den heftigsten Streit wegen Blutläuse geraten können. Dem Herrn D. G. sind wegen einer missfälligen Aeusserung über die genannte Abhandlung schwere Hiebe versetzt worden, die er wohl nicht uner-

widert lassen wird. *) Der lausige Streit kann für die Blutläuse sehr gefährlich werden, wenn dadurch ein radikales Mittel zu ihrer Vertilgung bekannt wird. (Der Coblenzerverein „Flora“ hat das Gaucher'sche Werkchen in mehreren Sitzungen eingehend besprochen wegen der darin enthaltenen gesunden Ansichten.) Cobl. Volksztg. Nr. 290.

*) Das hatten wir auch gedacht, warten jedoch noch heute vergeblich auf Wiederaufnahme des in so hochtrabenden Worten von Seiten des Provocanten initiierten Kampfes. Hat Goethe im Sinne, in Zukunft kein anderes Papier hochzuhalten, wie das von Meister Lampe, hat er das schon in Meissen manifestirte Kanonenfieber in stärkerem Grade bekommen, gedenkt er eine Reise nach Amerika anzutreten, um dort den Entstehungsherd der Blutlausfamilie zu studieren, und, mit neuem Material unter dem Arm, in Deutschland Kohl zu bauen? — Das mögen die Götter wissen! Vorläufig haben wir heute in dem Artikel: „Goethe als Kritiker“ noch einen Kernschuss losgelassen, der vielleicht ihn aus seiner Lethargie aufschreckt. Andernfalls müssten wir freilich die Kanonade, die uns so viel Vergnügen bereitete, einstellen. Es wäre aber jammerschade, wenn wir unser so mühsam gesammeltes Material in den Papierkorb wandern lassen müssten, zumal wir die Entdeckung zu verzeichnen haben, dass Herr Direktor Goethe auch in anderen fachlichen Fragen sich ebenso über das Niveau der Alltäglichkeit erhebt, wie in der Blutlausfrage!

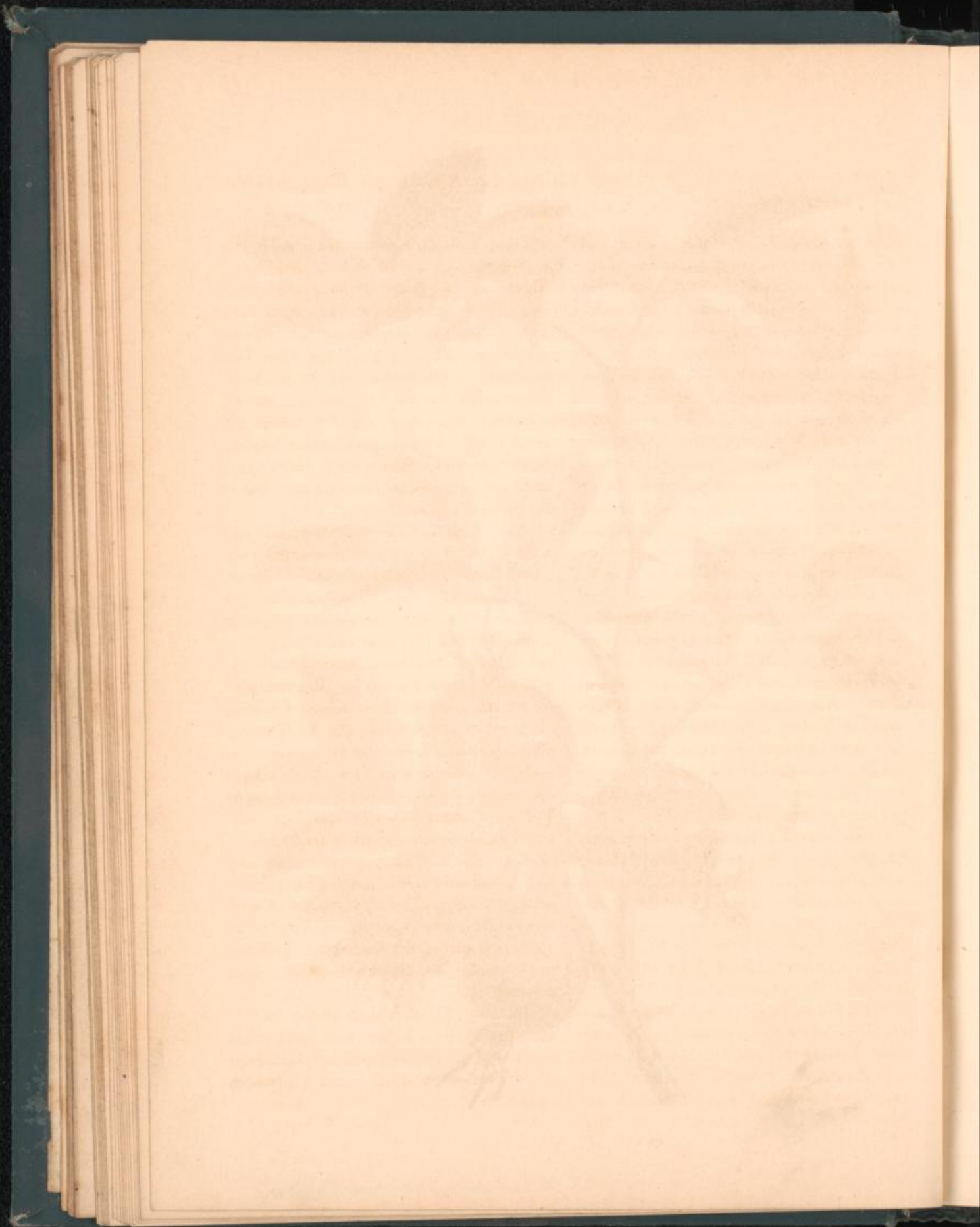
N. Gaucher.



ROSA POMIFERA.

id. nat. Ebenhusen.

Lith. Anst. Ebenhusen & Eckstein, Stuttgart.



Rosa pomifera K., Syn.: Rosa villosa L., Apfelrose, Hagenbutten.

(Tafel 14.)

Diese Rosenart wird nicht allein ihrer einfachen rosenroten Blüten wegen angebaut, sondern hauptsächlich ihrer grossen, behaarten und birnförmigen Früchte, welche eingemacht ein vortrefflicheres Hägenmark liefern, als die der gemeinen Heckenrose (*Rosa canina*).

Die Früchte der Apfelrose sind von den Konditoren sehr gesucht und werden von diesen auch sehr gut bezahlt. Gerade weil einige Stöcke dieses Strauches genügen, damit jeder Gartenbesitzer seinen Bedarf ernten und sich den Genuss oben erwähnten, ganz vorzüglichen Hägenmarks verschaffen kann, dann aber auch, weil dieser Strauch so gut wie keine Pflege erfordert in allen sonnigen Standorten gedeiht, mit allen Bodenarten vorlieb nimmt und selbst im Norden unseren Winter zumeist ohne Bedeckung aushält, glaubten wir auf ihn aufmerksam machen zu müssen und dies um so mehr, als seine wirtschaftliche Bedeutung bisher nicht genügend bekannt und auch weniger gewürdigt wurde, als sie es verdient. — In Ziergärten lässt sich die Apfelrose am Rand der gegen Süden gerichteten Gehölzgruppen anbringen und gedeiht dort ganz prächtig; auch zur Anpflanzung von Böschungen, zur Bildung von Hecken ist die Apfelrose sehr zu empfehlen und noch lohnender als der Anbau von anderen Obststräuchern. Also nicht nur für den Gartenliebhaber, sondern auch für den Spekulant verdient dieser Strauch voller Beachtung.

Die Vermehrung geschieht am besten durch Samen, dann durch Ausläufer, sowie auch durch Veredlung auf die Heckenrose (*Rosa canina*). Letztere Vermehrungsart soll vorwiegend auf dem Wurzelhals der

erwähnten Unterlage vorgenommen und wegen der Ausläufer, welche letztere auf Kosten des veredelten Teiles bildet, überhaupt nur angewendet werden, wenn es nicht gelingt, den Bedarf an Pflanzen auf andere Weise zu gewinnen. Die Vermehrung durch Samen und Ausläufer ist die einzige die wir empfehlen, und wir glauben, dass man zur Veredlung nur greifen soll, wenn es sich darum handelt, Mutterpflanzen heranzuziehen, von welchen man den zur Aussaat notwendigen Samen zu gewinnen beabsichtigt.

Die Kultur der Apfelrose ist eine höchst einfache; die Stöcke werden, wenn für lebende Hecken bestimmt, 1 Meter, sonst 1,30—2 Meter von einander gepflanzt und lässt dieselben alsdann möglichst nach Belieben — also ohne Schnitt — entwickeln. Die Hecke wird dadurch gebildet, dass die Zweige in der gewünschten Richtung angebunden werden. Etwaiges Dürholz wird entfernt und die überflüssigen Ausläufer werden gegraben und zu neuen Anpflanzungen oder Ergänzungen verwendet. Zeitweise Düngung und fleissige Bodenbearbeitung sind sehr angezeigt, letzteres jedoch nicht dringend erforderlich. — Wir kennen Anpflanzungen, welche sich auf Grasböschungen befinden und jetzt schon 20 Jahre alt sein dürften. Obwohl der Besitzer sich begnügt, die Früchte zu ernten, sonst aber nichts thut, gedeihen und tragen die Stöcke dennoch ganz prächtig.

Da dieser Strauch nicht minder zierlich wie nützlich ist, hoffen wir, dass obige Zeilen und unsere naturgetreue Abbildung zu dessen Verallgemeinerung beitragen werden.

Die Zucht und Pflege der Obstbäume im Obsthause.

Von H. B. Warneken in Burgdamm bei Bremen.

(Fortsetzung.)

Haben wir also wie sich dies für jeden Obstliebhaber sehr empfiehlt, schon etwas vorgebildete 2—3 jähr. Pyramiden mit reichem Wurzelvermögen erhalten, so werden dieselben im Herbst sofort in für ihre Wurzeln angemessene Gefässe gepflanzt; wohl meist grosse Töpfe von einer oberen Weite von 30 bis 35 cm. Ein starker Topf muss aus gut gebranntem Lehm bestehen und soll im Boden 3 bis 5 Stück 3 cm Durchmesser haltende runde Abzugslöcher zur Herstellung einer guten Drainage haben. — Töpfe mit Henkeln sind als unpraktisch zu vermeiden. — Man kann sich auch aus geringen, billigen 3 cm dicken Tannenholzbrettern selbst sehr dauerhafte viereckige Gefässe herstellen. Man giebt denselben bei einer oberen Weite von etwa 35—45 cm eine Höhe von 30 bis 40 cm und müssen sie sich nach unten zu um 5 cm verengen. Der Boden wird mit fünf grossen Löchern versehen und an die obere Kante der Seitenwände nagelt man eine Leiste, welche den Kasten gut zusammenhält und das Heben sehr erleichtert. Solche Holzgefässe werden einige Monate vor dem Gebrauch innen mit Holztheer gestrichen und sind, wo das Material billig zu haben, die Besten.

Zum Einpflanzen der Obstbäume stellen wir folgende Erdmischung her: 3 Teile zersetzter Lehmsoden, welche mindestens ein Jahr auf einem Haufen lagen und mehrere mal tüchtig umgearbeitet wurden; 1 Teil gut verrottete nährreiche Dungerde; $\frac{1}{2}$ Teil ausgewaschener Flussand. Auf zehn Karren dieser Erdmischung geben wir 2 Liter Knochenmehl, 10 Liter pulv. Kalkschutt und 5 Liter zerkleinerte Holzkohlen. Auch kleine Quanten Holzrasche, Hornspäne, Russ oder Guano lassen sich

zum Ersatz obiger Düngmittel gut verwenden.

Diese Erdmischung wird am Besten einige Wochen oder Monate vor dem Gebrauche hergestellt und mehrere Male gründlich umgearbeitet.

Beim Einpflanzen Ende Oktober erhält jeder Topf erst eine starke Scherbenlage, wenigstens 3 cm hoch; in den dann ein Drittel mit Erde gefüllten Topf wird der Baum so gesetzt, dass wenn die obersten Wurzeln mit Erde bedeckt sind noch ein 2 cm hoher freier Raum bleibt. Beim Einsetzen ist das gründliche Festdrücken der Erde am Topfrande die Hauptsache.

Die Erdmischung und das Einpflanzen ist bei allen Obstsorten fürs Obsthause dasselbe. Die fertig eingetopften Bäume werden an einen schattigen Ort gestellt und ein Mal gründlich gegossen, damit die Erde in alle etwa noch vorhandenen Zwischenräume der Wurzeln eingeschwenkt wird. Die Bäume werden dann vor Eintritt des Frostes ins Obsthause gebracht. Dort werden sie eng zusammengesetzt und von allen Seiten dicht mit Laub eingepackt. Nur wenn die Kälte sehr streng wird, ist für die Pfirsiche und zarteren Apfel- und Birnsorten eine Decke von Stroh oder Matten zu empfehlen. In diesem Falle wäre dann eine Heizung angenehm.

Behandlung der Topfobstbäume im Obsthause und bei demselben.

Die Temperatur im Obsthause während des Winters soll bei fest geschlossenen Fenstern möglichst nicht unter -5° R. sinken. Tritt im Winter andauernd milde Witterung ein, so kann man vorsichtig etwas lüften; niemals jedoch bei kalten Winden; im März, April wird bei gelin-

dem Wetter gleichfalls vorsichtig gelüftet; Nachts muss jedoch noch alles fest geschlossen gehalten werden. Beim Winterschnitt im März werden alle seitlichen Jahrestriebe auf etwa vier Augen, der Leittrieb auf etwa sechs Augen zurückgenommen. Letzterer wird stets auf Zapfen geschnitten, um einen hübschen graden Baum zu erhalten. Der Schnitt muss so berechnet werden, dass der Baum eine gute pyramidale Form erhält.

Um alle etwa vom vorigen Jahre noch an den Stämmen befindlichen Schädlinge und deren Brut stets radikal zu vertilgen und dem Baum eine gesunde, glatte von Moos und Flechten freie Rinde zu erhalten, kann man jetzt die geschnittenen Bäume (so lange die Knospen noch nicht schwellen) mit folgender Mischung, bis in jede Ecke hinein, vorsichtig bepinseln. 1 \mathcal{L} grüne Seife und 1 \mathcal{L} Schwefelblume werden in einem halben Eimer Tabaksjauche aufgelöst; durch Zusatz von Lehm, ungelöschten Kalk und etwas Kienruss erhält dann die Mischung die zum Streichen nötige Konsistenz und etwas dunklere Farbe.

Nach beendigtem Schnitte wird jeder Topf mit einer Lage gut verrottetem Dünger belegt, um die Erdoberfläche stets feucht und locker zu erhalten, und dann die Bäume nach Entfernung des zum Einpacken benutzten Laubes lockerer aufgestellt. — Tritt die Blüte ein, so bedürfen die Bäume frischen Luftzuges und des Besuchs der Bienen, wesshalb alsdann bei gelinder Witterung stark gelüftet wird; ebenso kann man durch einen leichten Stoss gegen den Topf oder Stamm und die dadurch entstehende Erschütterung auch wesentlich zur Befruchtung beitragen. — Eine gute Bewässerung der Bäume in dieser Periode ist dringend nötig.

Nach dem Ansätze spritzt man die Bäume täglich Morgens und Abends mit lauwarmem Wasser (+ 20° R.) Sollte sich

in späterer Zeit die rote Spinne (ein schlimmer Feind im Obsthause) zeigen, so muss dieselbe durch vieles Spritzen mit kaltem Wasser sofort unterdrückt werden: ist dieselbe erst weiter entwickelt, so nützt kein Mittel mehr zur radikalen Vertilgung.

Wenn die jungen Triebe im Mai etwa 5—6 Blätter gebildet, werden sie allmählich, mit den stärksten anfangend, auf je 3 Blätter reduziert, was durch Abkneifen der krautigen Spitze mit dem Nagel des Daumens und Zeigfingers ausgeführt wird. In diesem Monat muss stets für frischen Luftzug und reichliches Begiessen Sorge getragen werden.

Im Juni bleiben die Fenster Tag und Nacht offen und wir fangen an, unsern Bäumen bei fortgesetztem starkem Giessen auch per Woche einen Düngguss zu geben. Im Wasser schon vor einigen Tagen aufgelöster reiner Kuhdung unter Zusatz von etwas Knochenmehl ist von guter Wirkung. Sobald die Apfel- und Birnbäume so weit entwickelt sind, dass ihre Früchte Wallnussgrösse haben, was etwa Mitte Juni der Fall sein wird, bringen wir diese Bäume an einem bedeckten, feuchten Tage ins Freie und stellen sie an ihrem Sommerstandort auf. Hierzu wählen wir eine warme, gegen alle Winde möglichst geschützt liegende Lokalität, am Besten einen nur nach Süden offenen Teil des Gartens, zu welchem die Sonne ungehindert Zutritt hat; hier werden die Apfel- und Birnbäume auf Rabatten bis zum Topfrande eingesenkt.

Es ist die weitere Entwicklung des Kernobstes im Freien bei uns durchaus erforderlich, da wir nur so feine aromatische Früchte vom höchsten Wohlgeschmack erzielen können; ebenso erhält das Obst hierdurch schönste Färbung und Vollkommenheit der Gestalt und Grösse.

Das Steinobst bleibt mit Vorteil das ganze Jahr im Obsthause, um es vor schäd-

lichen Einflüssen der Witterung zu schützen. Pflaumen, Reineclauden, Aprikosen platzen in Folge dessen fast nie auf und erreichen, spez. die beiden ersteren Sorten, seltene Vollkommenheit.

Kirschen geben dem Hause einen reizenden Schmuck und werden nicht so leicht den Vögeln zur Beute; (dies kann durch Umspannen mit einem feinen Netz total verhindert werden.) Der Pfirsichbaum leidet in dieser stets ziemlich gleichmässigen Temperatur nicht an der durch plötzlichen Temperaturwechsel hervorgerufenen Kräuselkrankheit seiner Blätter. Im Juni, wenn die Früchte am Pfirsichbaum haselnussgross sind, ist auch der passende Zeitpunkt, ein Ausdünnen der zu dicht stehenden vorzunehmen. Man entfernt bei Pfirsichen wenigstens ein Drittel bis ein Halb des in manchen Jahren enorm reichen Ansatzes. Bei Birnen und Äpfeln lasse man, spez. bei den grossfrüchtigen Sorten, auf einem Fruchtkuchen (oder dem Teile des Fruchtastes auf welchem der Stengel der Frucht steht) stets nur eine Frucht stehen. Dies Ausdünnen der Frucht hat den Zweck, statt 10 Durchschnittsfrüchte, 4—6 extra schön entwickelte grosse Exemplare zu erhalten. Die jedoch auch nicht bedeutend geringere Gewichts-Quantität wird durch Schönheit und feine Qualität mehr als ausgeglichen; dann sind Durchschnittsfrüchte stets schwer zu verkaufen, während gut entwickelte grosse Früchte stets gesucht sind; 40 grosse Früchte haben daher wenigstens den Wert von 100 kleineren. Die Früchte sollen nach dem Ausdünnen derselben über den ganzen Baum möglichst gleichmässig verteilt sein.

In den ersten Jahren liegt es sehr im Interesse der weiteren guten Entwicklung unserer Pfleglinge ihnen nur einige Früchte zu lassen, damit sie erst hinreichend erstarken, um uns durch reiche Ernten noch

lange Jahre hindurch erfreuen zu können. Wenn die Entwicklung der Früchte gleichmässig fortschreitet, erhalten die Bäume mit reichem Ansatz von Anfang Juli an 2 mal wöchentlich einen Düngguss. Dass alle Topfbäume ausserdem, spez. bei warmer trockener Witterung, täglich reichlich Wasser bedürfen, ist selbstverständlich. Das Pinciren des jungen Holzes auf drei bis vier Augen wird den ganzen Sommer über fortgesetzt. Auch im August und September muss, um den Steinobstfrüchten im Obsthause gutes Aroma zu geben, stets stark gelüftet werden. Das den ganzen Sommer Morgens und Abends fortgesetzte Spritzen hört auf, sobald die Früchte zu reifen beginnen, ebenso das Jauchen bei früher reifenden Sorten.

Die Reife der Pfirsiche und des anderen Steinobstes wie auch die des ins Freie gebrachten Kernobstes tritt stets 10 bis 14 Tage früher ein, als bei denselben Sorten im Freien.

Um das Zerstossen der Pfirsiche, wenn dieselben sich von selbst lösen sollten, zu meiden, spannt man ähnlich wie vor Spalierbäumen in 50 cm Höhe ein Netz, eine Gardine oder dergl. um dem Baum aus, und befestigt dasselbe an vier im Umkreise gesteckte Stäbe und am Stamme.

Um bei Äpfeln und Birnen das Abbrechen besonders gut entwickelter Exemplare zu hindern, bringt man unter dieselben ein auf einen Stock befestigtes Brettchen. Man nagelt dasselbe etwas schräg auf, um das Ablaufen des Regens zu erleichtern. Durch das Unterstützen des Fruchtholzes ist der Saftfluss in demselben ungehinderter und die Frucht wird bedeutend grösser. Ebenso kann man bei schwächeren stark belasteten Bäumchen alle Fruchttäste durch Anbinden an einen an den Stamm gesteckten Pfahl vor dem Abbrechen schützen. (Fortsetzung folgt.)

Winterplaudereien.

Von F. C. Binz in Durlach.

(Fortsetzung und Schluss.)

Man beklagt sich oft über gewisse Obstsorten, dass dieselben so sehr spät tragbar werden. So z. B. braucht der Borsdorfer bei uns 30 und mehr Jahre, bis er in volle Fruchtbarkeit eintritt; derselbe bildet sich aber auch merkwürdig weitästig und kronenstämmig. Seine Säfte die er jetzt zur Fruchtbildung verwendet, hat er zum Kronenausbau nicht mehr notwendig. Er wird nun reichlicher produzieren und länger produzieren, weil eben der Gesamtorganismus ausgebildet ist. Dass eben dem Obstbaum keine ewige Lebensdauer beschieden ist, nun das liegt eben in der Natur der Dinge begründet. Das Werdende wird zum Gewordenen und „neues Leben blüht aus den Ruinen.“

Bei allen Obstsorten, welche bald Früchte produzieren, nimmt die Lebenskraft bedeutend rascher ab. Wir haben wohl ein Mittel, um den Vorfall wenigstens eine Zeit lang aufzuhalten und wenden diese Praktik schon viele, viele Jahre bei den Reben an; wir verjüngen die Stöcke. Dieses geschieht beispielsweise im oberen Rheinthale am Kaiserstuhle schon nach 15—25 Jahren, im Markgräflerland und Elsass später und mit anderen Modifikationen. Während man die Reben dadurch verjüngt, dass man junges, gut ausgebildetes Holz in Gruben legt und mit Erde bedeckt, um die Knospen in Wurzeln umzubilden, so wird bei dem Obstbaume durch Rückschnitt seiner Leitäste eine Verjüngung des Pflanzenindividuums erzielt; die alten, verholzten, saftleitenden Kanäle werden entfernt und neue hervorgehoben. Allein hierbei ist doch Etwas zu berücksichtigen, an was gar oft nicht gedacht wird. Wir sehen zahllose ältere Bäume, die eingekürzt werden oder schon

sind und bei diesen bleibt die erwartete Wirkung aus. Ei wohl, ganz selbstverständlich!

Wenn der Arzt einem Patienten einen Arm oder ein Bein absägen will, so muss er sich in erster Reihe über den Kräftezustand desselben genau informiren. Er wird, wenn ein solcher nicht vorhanden, entweder von der Operation abstehen oder aber eine Kräftigung durch rationelle Nahrungszufuhr zu erzielen suchen und — wenn der Patient neu gekräftigt ist — dann wird erst gesägt und geschnitten. Ferner wird er demnächst den Heilungsprozess durch äusserst tüchtige Nahrungsmittel zu unterstützen suchen. Ganz ähnlich sollte es auch bei den Obstbäumen sein, was aber nicht der Fall ist. Man schneidet dem Baum ein Glied nach dem andern ab, ohne daran zu denken; ja, wo nimmt denn da der Baum die Kraft her, um die vielen Wunden zur Vernarbung zu bringen? Er sucht zu vernarben, denn bei Tieren wie bei Pflanzen herrscht natürlich das Bestreben, Wunden zu schliessen, und richtet sich naturgemäss nach solchen Orten mit vermehrter Kraft die Saftströmung. Den Bäumen fehlen aber nur die Säfte. Er siecht noch eine Zeit lang dahin, denn seine Lungen sind bei der Amputation auch verloren gegangen: seine Blätter und Blattknospen. Bringen wir dagegen seinen Wurzeln, ehe wir zur Operation schreiten — und zwar mindestens ein halb Jahr vorher — Bouillon und Fleisch in Form von nährstoffreichem Dünger sowohl in flüssiger wie fester Form, und zwar da, wo die Wurzeln ihn auch aufzunehmen vermögen, dann wird unser Verfahren von Erfolg begleitet sein. Dann geschnitten und ge-

sägt, wird der Naturheilprozess einen günstigen Verlauf nehmen, und aus unscheinbarer Rinde werden sich Augen, Knospen und Aeste entwickeln zur Freude des Arztes, zum Erstaunen seiner Mitmenschen. — Mangel an Waldungen, sei es auf Bergen oder in Ebenen, macht sich in Beziehung auf den Obstbaum sehr bemerklich. Durch den Wald werden einmal die heftigen Luftströmungen gemildert, ferner werden die Gewitter mehr angezogen, resp. werden sich mehr Gewitter bilden können, weil grössere Verdunstungsflächen vorhanden sind, endlich wird eine gleichmässige Boden- und Luftfeuchtigkeit erzielt, welche dem Obstbaum zu Gute kommt. *)

Hier nur ein Beispiel von vielen aus neuerer Zeit! Die Stadtgemeinde Breisach besass innerhalb eines Waldes von mehreren hundert Morgen ein Hofgut, dessen Felder mit Obstbäumen dicht besetzt waren und reiche Obsternten abwarfen. Wenn die Frühlingsfröste in der ganzen Gegend die Obstbäume zerstörten, so fand man hier immer noch genügend Früchte.

Der Wald wurde nun vor ungefähr 18 Jahren entfernt. Die Bäume fructifizieren seither nicht mehr. Nicht, dass es alte, halb abgestandene Bäume wären, nein, dieselben sind im besten Alter; aber einmal fehlt jetzt die Feuchtigkeit der Luft und des Bodens und dann machen sich auch die Windströmungen bedeutend geltend; die Blüten erliegen den Frühlingsfrösten, was man früher nicht bemerkte.

*) Durch die Ansammlung der Blätter im Walde nach dem Laubfall bildet sich nach und nach eine Humusschicht, welche die Eigenschaften eines Schwammes annimmt. Sie saugt sich voll und giebt nur nach und nach ihren Wasserreichtum nach unten und oben ab. Die Wasserdunstung steht im engsten Verhältnis zu der Gewitterbildung, und dass diese in Gegenden mit namentlich sandigen, kiesigen oder kalkhaltigen Bodenarten von grösstem Vorteile sind, ist wohl einleuchtend.

Betrachten wir aber auch noch eine andere Frage, die im engsten Zusammenhang steht mit den oben besprochenen Zuständen:

Ist es von Nachteil, dass die Bäume bald tragbar werden? —

Gewiss nicht! Bei den vermehrten Forderungen, die namentlich an den Bauersmann durch die Konkurrenz herangetreten sind, ist es von grösstem Vorteile, sein, wenn auch bescheidenes Kapital so zu veranlagen, dass er in möglichst kurzer Zeit zu Verzinsungen gelangen kann. Wenn der Bauer die Jagd nach dem goldenen Kalbe sieht, wenn er sieht, wie sich Vermögen durch Spekulationen in Kurzem erwerben lassen, zu welchen früher ein Mannesalter notwendig war, wenn er die Genusssucht in allen ihren Gestalten wahrnimmt, warum soll man es ihm verargen, wenn er auch geniessen will? Er ist ja bescheiden in seinen Forderungen, er will nur in einem Viertel-Menschenalter Früchte ernten, er will Zinsen für sein Anlagekapital. Von diesem Standpunkte aus sind mit Recht solche Sorten zu empfehlen, welche bald tragbar werden, wenn sie auch nicht 60 und mehr Jahre alt werden.

Sorgen wir zu Zeiten für den nötigen Ersatz, so wird sich auch wohl der richtige Modus vivendi finden lassen. Die grössere räumliche Ausdehnung der früheren Bäume wird durch ein Mehr von Bäumen ausgeglichen. Wo früher 2 Bäume standen, finden jest 4 ihren Platz und so wieder wohl beispielsweise 4 Goldparmänen werden 2 Borsdorfer aufwiegen.

Zum Schluss unserer heutigen Plaudereien aber noch Eines:

Man hört und liest so oft von dem Schnitt der hochstämmigen Obstbäume und wie solche 6 und noch mehr Jahre dem Schnitt unterworfen werden sollen. Diese Bäume können gerade so wenig werden wie Kinder, an denen man Jahr aus

Jahr ein herumdoctert. *) Man suche dem Baum ein oder zwei Jahre nach der Pflanzung eine Krone anzuschneiden und unterstütze dieses im nächsten Jahre zur Regulierung der Aststellung etc. Will der Baum nicht wachsen, so bringt ihn auch der kürzeste Schnitt nicht vorwärts, da hilft nur Fleischbrühe und feste Nahrung. Man dünge die Obstbäume in den tiefen Bodenschichten, man schneide nicht viel an denselben herum, wo es nicht nötig ist. Durch tüchtige Nahrung erzielt man gleich günstige Resultate bei Tieren wie bei

*) Diese Ansicht teilen wir ganz und gar gegen diesen Schnitt, der die Obstbäume 6 Jahre hindurch all' ihrer Verdauungsorgane beraubt, sind wir, du lieber Himmel wie oft!, mündlich und schriftlich aufgetreten, aber mit welchem Erfolge?! Obwohl nur wenige Blicke ins Freie genügen, um Jedermann zu überzeugen, dass die Bäume um so besser gedeihen, je weniger man daran schneidet, beharren doch, Gott weiss, wie viele!, darauf, dass, je länger der Baum gezwungen wird, die traurige Gestalt einer Kugelakazie anzunehmen, desto besser es für den Baum sei. Und wie wird dieser Schnitt ausgeführt? Ganz schablonenmässig; die Stellung der Augen ist vollständige Nebensache; ob die Aeste die richtige Richtung annehmen und so verteilt werden, dass sie sich auch für die Dauer entwickeln können und die Lasten der Früchte, der Feuchtigkeit, der Stürme und namentlich des Schnees ertragen können: danach wird wenig gefragt. Die Folgen einer solchen wohl nur auf Ignoranz basirenden Gleichgültigkeit zeigen sich bald, die Leute ziehen aber merkwürdiger Weise we-

Pflanzen. Eine gesunde Pflanze ist weniger Krankheiten unterworfen und kann solche vorkommenden Falls auch besser überwinden. Lassen wir uns überhaupt nicht von denjenigen ins Bockshorn jagen, welche den Rückgang der Bäume auf die Düngung schieben. Diese Herren haben ungefähr gerade so recht, wie die, welche behaupten wollen, eine kräftige Ernährung trage zur Degeneration des Volkes bei; im Gegenteile, in der tüchtigen Ernährung ist das Gesamtwohl begründet. Und damit Gott befohlen für dieses Mal!

nig Nutzen daraus und gehen ihrem Schlendrian nach wie vor! Wer jetzt den trostlosen Zustand vor Augen hat, in welchen unsere Obstanpflanzungen durch den letzten Schneedruck versetzt wurden, überzeugt sich bald, dass die Mehrzahl der geschlitzten und abgebrochenen Aeste, sowie die gespaltenen Stämme dieses traurige Schicksal vorwiegend ihrer falschen Stellung, Richtung und Behandlung zu verdanken hat. Auch die umgeworfenen Bäume zählen gewiss nicht zu denen, die am aufrechtsten standen und eine regelmässig verteilte runde Krone hatten. Wie viel am Obstbaume gesündigt wird, lässt sich nicht sagen. — Nach reiflicher Ueberlegung und nachdem wir tausende von Leistungen zu prüfen die Gelegenheiten hatten, müssen wir leider dem Landmann Recht geben, wenn er sich weigert, die Pflege seiner Bäume einem binnen 4 bis 10 Wochen ausgebildeten Baumkünstler anzuvertrauen. Sieht er ja doch gar bald ein, dass seine Bäume von einem solchen zumeist nicht „behandelt“, sondern in ganz erbärmlicher Weise „misshandelt“ werden. N. Gaucher.

Wie ist der Obstbau in Deutschland zu heben?

Von Fr. Vollrath in Wesel.

Eine erregte, vielbesprochene, oft beantwortete Frage!

Die Sceptiker, welche noch vor wenigen Jahrzehnten zweifelnd dem Wert des Obstbaues gegenüberstanden, sie sind verstummt von den immer sprechender werdenden Beweisen.

Mag es auch eine verhältnismässig

kleine Schaar sein, welche „festgeeint“ zu Pomonas Fahne steht, verehrend blickt sie aber auf zu ihren Führern, die im Kampfe nicht müde wurden, den Wert des Obstbaues zu lehren und zu beweisen.

Die Zeit, die alles verdrängende, hat

manch bewährten und verdienten Führer aus ihrer frohen, zielbewussten Schaffenslust verdrängt, das Panier was sie aber einst in kräftigen Händen geschwungen „Förderung des Obstbaues“ es ist uns erhalten und die Saat, welche die unermüdlichen Säeleute ausgestreut, sie ist gekeimt und gesprossen; hoch auf sehen wir die Zweige dem Lichte zustreben, in sich stark, kräftig und lebensfähig.

Der praktische Obstbaumzüchter hat in der Person seines Herausgebers verstanden in der kurzen Zeit seines Wirkens sich unter den deutschen Obstzüchtern unumwunden Anerkennung zu verdienen. Sein furchtloses Auftreten, sein zielbewusstes Vorgehen und besonders der eminent klare, einsichtsvolle Blick, mit dem die Frage des deutschen Obstbaues von der praktischen Seite erfasst wird, sichert ihm schon heute das Recht, sich unter die Schaar der Säeleute einzugliedern.

Wenn nun wir in dem Bestreben zur Förderung des Obstbaues nach Vermögen beizusteuern, es uns unterfangen, diese Zeilen ins Redaktionsbüro des Praktischen wandern zu lassen, so geschieht es in der Absicht an den in Heft 23 ausgesprochenen Ansichten über Förderung des Obstbaues anzuknüpfen.

Es handelt sich dort um die Bildung und Organisation der Obstbauvereine.

Das dort angeführte Beispiel des sächsischen Landesobstbauvereins, war auch uns Veranlassung, gelegentlich der jüngsten Anwesenheit in Sachsen, Umschau zu halten und vollinhaltlich müssen wir bestätigen, dass das bereits Erreichte des angeführten Vereins uns geradezu in Erstaunen gesetzt hat.

Sachsen wird in wenigen Jahren mit durchschlagenden Zahlen beweisen, was der Obstbau einem Lande sein kann, wenn Regierung, Korporationen, Vereine und Landeseingesessene Hand in Hand gehen und so dem Volke Einnahmen verschaffen,

die besonders in Zeiten der Not eine gewaltige Stütze sein werden, uns aber in unserer unbegreiflichen Gleichgiltigkeit, auf dem Gebiete des Obstbaues, versagt bleiben.

Als eine der wertvollsten Bereicherungen, welche wir von dem Meissener Kongress mit nach Hause genommen, ist die erhärtete Ueberzeugung von dem Werte der Obstbauvereine.

Wohl haben wir in dem Deutschen Pomologenverein eine Organisation, die sich über ganz Deutschland erstreckt, aber auch wir müssen hier der ausgesprochenen Ansicht des Verfassers vorerwähnten Aufsatzes beitreten: „So ausgezeichnet die wissenschaftlichen Interessen der deutschen Obstzucht in dem deutschen Pomologenverein seine Vertretung findet — die praktische Seite hat damit nicht Schritt gehalten.“ —

Die kräftigen Anläufe, welche der Verein in den letzten Jahren in letzterer Beziehung zur Hebung seiner Sache gethan, recht resultatlos sind sie vorübergegangen. Die Hamburger sowohl wie besonders die Meissener Kongressverhandlungen sind dazu sprechende Beispiele. Auf Stuttgart haben wir nun unsere Hoffnung gesetzt, aber 3 lange Jahre sollen wir unthätig in dem Weiterbau unserer Sache verharren, um dann vielleicht ebenso enttäuscht wie im Herbst 1886 wieder nach Hause zu gehen? Eine harte Geduldprobe für die Mitglieder, noch härter für den eifrigen Praktiker des Obstbaues.

Mehr wie ein Mitglied haben wir dem Verein zugeführt, aber es wird uns nachgerade schwer die steten Fragen: „Was bietet uns der Verein für unsere 5 Mark?“ noch länger zu beschwichtigen. Und wenn wir dann all die schönen Aufgaben des Vereins vorgezählt und zum Schluss das wertvolle Buch: „Deutschlands Apfelsorten,“ in Aussicht stellen, dann heisst es einfach:

„Wir sind keine Theoretiker, sondern betreiben praktische Obstbaumzucht. Das angezogene Buch hat für uns keinen Wert. Würde man uns 10 oder 20 Sorten nennen, die wir mit Erfolg anbauen können und führte uns diese Sorten unter genauer Beschreibung möglichst in Farbendruck vor, dann würden wir eine derartige Gabe mit Freuden willkommen heissen, aber 800 Sorten!? Das erhöht für uns, die wir aus dem Obstbau direkten Nutzen ziehen wollen, nur die Konfusion.“

Sind wir nun für unser Teil auch anderer Ansicht und sagen: Für die forschende Pomologie, den strebsamen Pomologen, wird die Gabe des D. P.-V. „Deutschlands Apfelsorten“, von nicht geringem Wert sein und wünschen deshalb die baldigste Ausgabe, so müssen wir aber auch die Bedenken des Praktikers unbedingt als berechtigt anerkennen.

Als weitere Organisation zur Förderung des Obstbaues verdienen die über alle Provinzen, besonders in Preussen, sich erstreckenden landwirtschaftlichen Vereine, alle Beachtung.

Man muss die fördernde Thätigkeit der ländl. Vereine auch auf dem Gebiete des Obstbaues anerkennen, aber wir sind nun einmal der Ansicht dass, so sehr wie der Obstbau in den ländlichen Betrieb eingreift, der Betrieb der Obstzucht selbst von der der Landwirtschaft grund verschieden ist. Der tüchtigste Landmann hat keine Ahnung vom Obstbau und wenn man z. B. an den Direktor der landwirtschaftlichen Winterschulen die Forderung stellt neben dem Ackerbau und Viehzucht auch noch Obstbau zu lehren, dann will es uns durchaus als kein Wunder erscheinen, wenn die Karre oft nicht weiter will, sondern die Fühlung mit der rastlos vorwärtstrebenden Zeit verliert.

Es ist gewiss keine Bevormundung,

wenn man sagt, dass man auf dem Gebiete des Obstbaues als Lehrer oder Ratgeber auftritt, eine Grundlage der Befähigung nicht entbehren kann. Hiermit soll nicht gesagt sein, dass die Grundlage allein durch die günstige Absolvierung irgend eines Lehrkursus erworben wird.

Die Beispiele, welche in dieser Beziehung in greifbarer Nähe vorliegen, sind nicht geeignet anderer Ansicht zu huldigen. Wer lehren will muss es auch selber verstehen, im Stiefelputzen und Kartoffelschälen bringt man es in der Lehrzeit gemeinhin zur höchsten Vollkommenheit, aber das Berufsfach wird gar zu oft in einer unverantwortlichen Weise vernachlässigt, dass es nicht mehr als natürlich erscheinen muss, wenn der Jünger des Obstbaues wohl reich an einem fürstlichen Eigendünkel aber arm an Fachkenntnissen ins Leben tritt.

Auch mit der Absolvierung einer höheren Lehranstalt ist die Grundlage zum Lehramt in praktischer Hinsicht noch nicht allein geschaffen. Wie oft ist es uns schon begegnet, wenn es sich um die Besetzung einer vakanten Gehilfenstelle handelte, wo man die Bewerbungen, welche einen oder mehr Kursusse an einer höheren Lehranstalt nachwiesen, ohne weiteres unberücksichtigt zur Seite legte. Auf die Frage: Warum? wurde uns einfach geantwortet: „Das sind Herren der Theorie, aber nicht der Praxis“. In unserem Geschäft muss gearbeitet werden und das haben die meisten der Herren hinter den Büchern verlernt. Mit Handschuhen und Kravatten richtet man bei uns nichts aus; nur die Arbeit allein und die praktische Befähigung giebt uns die Berechtigung in den Wettbewerb der Konkurrenz erfolgreich einzutreten. — Wer — und das gilt besonders auch vom Obstbau — den Gebrauch seiner Hände im praktischen Betriebe verloren hat, ist stets ein verlorener

Mann und selbst dem können wir unsere Hochachtung nicht aberkennen, der vor dem Frühstück ein Dutzend oder mehr Blutläuse den Garaus — nicht mit Pinsel und Mixtur nach Schema ff. — sondern mit den Fingern bereitet. — Brrr! Welch absurde Gedanken einem doch mitunter in die Feder fließen können. — Wir resumieren unsere Ansichten dahin:

„Wer auf dem Gebiete des Obstbaues als Förderer belehrend mit wirklichem Erfolge arbeiten will, dem muss schon in die Wiege ein gut Stück Befähigung gelegt sein. — Unsere bedeutendsten und verdienstvollsten Pomologen gehörten nicht zur Klasse der Zünftigen. Ausgerüstet mit dem wirksamen Werkzeuge der Begabung, Lust und Liebe zur Sache, war es denselben ein Leichtes, aus sich selbst heraus Grosses zu schaffen.“

Deshalb darf der Bildungsgang niemals allein bei der Beurteilung die Grundlage bilden, sondern vielmehr der Nachweis der Befähigung und hier kommen wir auf unser

Thema zurück und behaupten: Die Obstbauvereine sind unter der Leitung solch praktisch befähigter Männer weit berufener, als wie Schulen und Lehrmeister die vom Katheder herab das Wohl des Volkes predigen und dabei oft selbst keine Ahnung haben, wie es draussen im praktischen Leben aussieht. Auch ist es nicht zu verkennen, dass die Obstbauvereine eine viel innigere Fühlung mit dem um seine Existenz ringenden Volke haben und die wirklichen Interessen weit mehr zu schätzen vermögen, wie die isolirt und oft entfernt stehenden Schulen. Hiemit wollen wir durchaus den Wert der Schulen oder gar Lehranstalten nicht herabzusetzen versuchen; wir sprächen uns selber ein Armutszeugnis damit zu. Nur die Behauptung soll es involviren, dass Fachschulen allein nicht im Stande, die Interessen des Volkes in wirksamer Weise zu fördern, sondern mit Umsicht geleitete Vereine hiezu mehr in der Lage sind.

Ein Rundblick über alle Gebiete des volkswirtschaftlichen Lebens wird das bestätigen. (Fortsetzung folgt.)

Zur XI. Versammlung deutscher Pomologen und Obstzüchter in Meissen vom 29. September bis 3 Oktober 1886.

(Fortsetzung.)

Vorsitzender: Mit Rücksicht auf die von dem Herren Referenten angeregte Trennung, bitte ich die folgenden Herren Redner, bei ihren Empfehlungen anzuführen, ob sie die betreffenden Sorten für Dörrobst überhaupt oder für Ringschnitte im besonderen empfehlen. Ich bitte den Herrn Referenten, die genannten Sorten noch einmal anzuführen.

Referent Bertog-Magdeburg: Reinette von Blenheim, Ribston Pepping, Harbert's Reinette, Winter-Goldparmäne, doppelter Zwiebelapfel, gestreifter Kardinal, geflammt Kardinal. Ferner sind genannt: bunter Kardinal, schöner von Boskoop. Schliesslich eignen sich alle Stettiner Sorten gut zum Dörren.

Keidel-Hildesheim: Ich wollte nur erwähnen, dass es eigentlich gleich ist, ob diese Äpfel

zum Ringobst oder sonst als Dörrobst verarbeitet werden. Jedenfalls liefern sie das beste Ergebnis und das schönste Aroma.

Schneider-Wittstock: Palandt empfiehlt ganz besonders den Schönen von Boskoop und bezeichnet ihn geradezu als den Apfel der Zukunft. Ich habe dieses Urteil vor ein paar Tagen von ihm selbst gehört.

Keidel-Hildesheim: Dann nenne ich schliesslich noch die Kasseler Reinette. (Zuruf: rote oder weisse?) Die grosse Kasseler Reinette.

Referent Bertog-Magdeburg: Die schönsten Äpfel, die der Herr Vorredner genannt hat, gehören meiner Ansicht nach alle zu den Äpfeln der Kategorie für Ringschnitte. Sie sind sämtlich mehr breit als hoch. Nur eine Ausnahme ist hier fraglich: ob die Goldparmäne — ent-

gegen der Ansicht von Palandt — zur Verarbeitung als Ringobst passt wegen ihres molligen Geschmacks, obgleich auch sie breiter ist wie hoch.

Es ist hier noch der Umstand zu bedenken, dass wir ja nicht nur für diese amerikanischen Ringschnitte allein, sondern auch für unser wirtschaftliches Obst besondere Sorten empfehlen wollen; für letzteres würden zu grosse und breite Äpfel nicht immer passen. Wir können nicht immer diese in ihren Früchten grossen schweren und in ihrem Wuchse in die Breite gehenden Äpfel auf den Chausseen etc. anpflanzen, dort würde auch mancher Apfel, der zu den Spitzäpfeln gehört und bei dem das Ausstossen des Kernhauses nicht so in Betracht kommt, für uns grossen Wert haben. Ich möchte also, da wir hinsichtlich der Ringäpfel einig sind, auch andere Herren bitten, uns noch Sorten zu nennen, die nicht breit, sondern spitz sind, mehr hoch als breit, damit wir auch diejenigen kennen lernen, die sich am besten als Dörrobst eignen.

Seeligmüller-Geisenheim: Da man auch von mir hören möchte, welche Ergebnisse in der Anstalt zu Geisenheim beim Dörren verschiedener Äpfelsorten erzielt worden sind, so muss ich zunächst auf das zurückkommen, was Herr Keidel sagte.

Die Harbert's Reinette und der vielbesprochene doppelte Zwiebel-Borsdorfer wurden beide von Hildesheim bezogen und bei uns gedörrt. Es fand sich, dass sie ein sehr reiches Produkt ergaben, dass dasselbe aber doch nicht so recht schön und vollkommen aussah. Es sei hierbei aber bemerkt, dass, da die Äpfel schon sehr reif waren, sie wahrscheinlich durch den Transport gelitten hatten.

In Betreff der anderen, von Herrn Keidel angeführten Sorten muss ich ihm, auf Grund unserer Erfahrungen, ebenfalls beipflichten, insofern, als er sagt: der schönste Apfel, der das feinste Aroma hat, wird auch das wohlschmeckendste Dörrobst geben. Ich kann z. B. anführen, dass vom weissen Winter-Calvill (von einem Privatmanne zum Dörren verwendet) ein schönes, sehr aromatisches Dörroprodukt erzielt wurde; aber wer wird diesen wertvollen Apfel zu solchem Zwecke verwenden wollen? — Anders verhält es sich mit der Qualität, und es wird somit schwer fallen, die Sorten, welche für die einzelnen Zwecke am geeignetsten erscheinen, bestimmt anzugeben. Trotzdem werden bei uns weitgehende Versuche angestellt und sind, deren Ergebnissen gemäss, den bereits angeführten noch

folgende Sorten, welche bei uns im allgemeinen kultiviert werden, hinzuzufügen: Grosser rheinischer Bohnapfel, roter Eiserapfel, brauner und weisser Matapfel, graue Herbstreinette, Champagnerreinette, echter Winterstreifling und Edelborsdorfer. Von diesen ergaben die beiden erstgenannten Sorten bezüglich der Quantität, und die zuletzt genannte bezüglich der Qualität den besten Erfolg.

Von den amerikanischen Dörrosorten wurden mit Ertrag geprobt: Neustadt's gelber Pepping und Grünling von Rhode-Island.

Vollrath-Wesel: Auch die Kasseler Reinette möchte ich empfehlen, denn sie ist eine der tragbarsten Sorten am Niederrhein, dabei für jeden Zweck zu gebrauchen und selbst als Tafelfrucht noch stark begehrt. Getrocknet ist sie ebenfalls gut, so dass eine vielseitige Verwertung für diese Sorte ermöglicht ist, und es sich deshalb durchaus empfiehlt, dieselbe mit auf die Liste „zum Dörren geeignet“ zu setzen.

Die Landsberger Reinette ist das Ideal einer schönen Frucht für Ringschnitte. Sie ist sehr regelmässig und flach gebaut und giebt auch ein ausserordentlich gutes Produkt.

Ich muss noch einiges über den Schönen von Boskoop bemerken. Dieser Apfel, der mit Recht der Apfel der Zukunft genannt wird, ist wohl nirgends in so schönen Exemplaren vorhanden, wie am Niederrhein; es ist keiner so geschätzt wie dieser, aber genau so, wie vorher erwähnt wurde, dass die Muskatreinette nicht zum Mostobst zu zählen sei, ebenso behaupte ich, dass Schöner von Boskoop nicht zum Dörrobst zu rechnen ist. Um den Verkaufswert dieser Sorte zu kennzeichnen, führe ich an, dass man, wenn man für die Goldparmäne 6 M. erhält, für den Schönen von Boskoop mindestens 8 M. erlangt. Man wird wohl nicht in die Lage kommen, einen derart wertvollen Apfel zum Dörren zu benutzen, sondern ihn für die frische Verwendung höher zu verwerten.

Schneider-Wittstock: Ich soll im Namen des durch Heiserkeit am Sprechen verhinderten Herrn Behr-Cöthen erklären, dass er die Stettiner Sorten ganz besonders als zu Dörrobst geeignet empfiehlt. (Vorsitzender: Gelber, roter und Königs-Stettiner. Also auch Herbst-Stettiner?) Eignet sich auch gut.

Haeckel-Wansee: Es ist Zeit, darauf zu kommen, die wenigen Sorten zu besprechen, denn es ist der Wunsch aller Baumschulenbesitzer, dass sie einige Sorten wissen, die sie mit Aussicht auf Absatz in grösseren Massen vermehren können.

Wir müssen von den von Herrn Keidel empfohlenen wenigen Aepfelsorten diejenigen auswählen, welche sich zu allgemeiner Anpflanzung eignen; an sich sind wohl alle Aepfel tauglich.

Der doppelte Zwiebelapfel ist allerdings zur Anpflanzung wegen seines breiten Wachstums nicht geeignet.

Ich möchte meinem Herrn Vorredner darin beistimmen, dass die Kasseler Reinette allerdings der Anpflanzung in dieser Beziehung am meisten würdig ist, und zwar wegen des starken, kräftigen Wachstums des Baumes, dann wegen der durchaus nicht verlockenden Früchte, und der bei uns, im Sandboden der Mark, sehr reichen Tragbarkeit.

Von den anderen Sorten, die nicht so breit wachsen, wie der Kardinal, der also nicht geeignet wäre, blieben demnach nur übrig die Kasseler Reinette, die Harbert's Reinette, die Blenheim Reinette und die Winter Goldparmäne.

Oekonomierat Stoll-Proskau: Es sind bis jetzt zwei mir bekannte Aepfelsorten: Fraas' Sommer-Calvill und doppelter Holländer, welche, wenigstens für Oberschlesien, von grosser Bedeutung sind, noch nicht erwähnt worden. Fraas' Sommer-Calvill ist ein schöner, grosser, blassgelber Apfel, der gedörft fast ganz weiss bleibt, ein angenehmes Aroma behält und sehr wohl-schmeckend ist. Der Baum trägt sehr willig und ist seines sehr kräftigen Wuchses wegen für Strassen besonders geeignet.

Der doppelte Holländer ist ein schöner, etwas länglicher Apfel, der sowohl für die Tafel, ganz besonders aber für wirtschaftliche Zwecke geeignet ist. Diese beiden Sorten glaube ich noch mit in erster Linie für Oberschlesien empfehlen zu können.

Die klimatischen Verhältnisse Oberschlesiens sind für den Obstbau gerade keine günstigen; die weite sarmatische Ebene im Osten und die Karpaten im Süden bedingen ein spätes Frühjahr und auch häufige Spätfröste, durch welche die Obstblüte sehr geschädigt wird; dennoch haben die beiden genannten Obstsorten in 18 Jahren 15 mal, wenn auch nicht immer gleich gute Ernten gegeben.

Keidel-Hildesheim: Ich möchte bemerken, dass die Calvillen wohl schöne Aepfel, aber nicht zum Dörren geeignet sind; sie ergeben zu viel Abfall. Es ist keine Maschine konstruirbar, welche überhaupt Calvillen, ohne sehr viel Abfall zu liefern und lästiges Nachputzen zu erfordern, schält, und wir müssen, wenn wir den Zweck des Dörrens im Auge haben, uns an die Sorten

halten, die sich mit Maschinen schälen lassen, wenig Abfall bringen und die Zeit des Nachputzens ersparen. Calvillen haben wir bisher aus diesem Grunde zum Dörren verworfen.

Referent Bertog: M. H. Wie ich aus der Diskussion entnommen habe, so sind von Ihnen die beiden Fragen, welche ich getrennt hatte, zusammen behandelt worden. Ich glaube, das ist auch ganz gut möglich, da ein jeder weiss, was ein spitzer und was ein breiter Apfel ist, welch' letztere Form sich allein zu Ringschnitten verwerten lässt. Wenn ich richtig verstanden habe, so sind von Ihnen besonders folgende Sorten gelobt worden: Grosser rheinischer Bohnapfel, roter Eiserapfel, Winter-Goldparmäne, Champagner-Reinette, doppelter Zwiebel-Borsdorfer, Landsberger Reinette, Goldreinette von Blenheim, Harbert's Reinette, grosse Kasseler Reinette, Karmeliter Reinette, geflammerter Kardinal, Ribston Pepping, Schöner von Boskoop, und alle Stettiner Sorten. Das ist eine ganze Anzahl Aepfel, und ich glaube, wir können mit dem Ergebnis der Verhandlungen zufrieden sein.

Dr. Heyer-Halle: Was die Kardinalfrage anbelangt, die sich auf Dörrobst bezieht, so bemerke ich in Bezug auf dieselbe, dass wir meiner Ansicht nach wohl werden mit Amerika konkurriren können, wenn wir nur noch ein paar Jahre hinter uns haben, die geeigneten Sorten anpflanzen und vor allem grosse Fabriketablissemments besitzen. Auf irgend einem anderen Gebiete kann der Kleinbetrieb auch bei uns nicht mit der Grossindustrie konkurriren.

Es wurde ferner von den Abfällen gesprochen. Ich habe mich längere Zeit in Amerika aufgehalten und kann mitteilen, dass dort alle Schalen, überhaupt der ganze Abfall gesammelt, getrocknet und zu Gelée verkocht wird. Ich glaube, wir könnten den Abfall bei uns in derselben Weise verwerten. Wenn dies geschieht, und wenn wir erst grössere Mengen Obst von geeigneten Sorten haben, dann wird die Verarbeitung des Obstes bei uns ebenso einträglich sein, wie in Amerika.

Keidel-Hildesheim: M. H. Was die Abfälle des Obstes betrifft, so warne ich jeden, viel Gelée zu fabrizieren, denn dies würde stets nur ein unglücklicher Ladenhüter sein. Das einzig Richtige ist, wenn man schöne heisse Sommertage dazu benutzt, die Abfälle an der Luft zu trocknen oder einen Apparat zum Trocknen derselben einzustellen und sie später zur Schnapsfabrikation nach England oder Frankreich zu exportiren. Der Preis dafür ist allerdings ein

so geringer, dass, wenn man die Säcke dazu giebt und das Arbeitslohn berechnet, man das Geschäft nur macht, um es zu machen. Von Vorteil kann dabei keine Rede sein.

Dr. Heyer-Halle: Ich bestätige, dass auch ich in Amerika in verschiedenen Dörranstalten auf meine Frage: „Was machen Sie denn mit den Aepfelschalen?“ die Antwort erhielt: „Die bekommen Sie, die gehen nach Deutschland und Frankreich; dort werden sie zur Schnaps- und auch zur Champagnerfabrikation verwendet.“ Wenn der Amerikaner seine Abfälle verwendet, warum thun wir es nicht auch? Dass in Amerika die Gelée-fabrikation eine grössere Ausdehnung angenommen hat, darüber lässt sich reden. Der Amerikaner ist zu seinen reichlichen Fleischmahlzeiten gern Gelée, und wenn dies bei uns der Fall wäre, so würde sich hier auch viel davon absetzen lassen.

Keidel-Hildesheim: Der Schwerpunkt des Uebergewichtes der amerikanischen Konkurrenz in Bezug auf Dörrobst liegt darin, dass die Amerikaner im Durchschnitt 15% Fabrikat erzielen, während wir dagegen nur 9, 10, 11, 12 bis 13% von unseren Sorten bekommen, und das macht schon ein ganz Bedeutendes aus.

Dr. Heyer-Halle: Gestatten Sie mir die Bemerkung, dass dem doch nicht so ist. Der Prozentsatz, den der Herr Vorredner für Zwiebel-Borsdorfer angab, ist schon ein sehr hoher. Die Amerikaner erzielen häufig einen viel geringeren Prozentsatz und sind mit 10—14% schon sehr zufrieden. Ich habe mich um diese Frage eingehend gekümmert und wollte nur diese Thatsache konstatiren.

Keidel-Hildesheim: Ich beziehe mich auf die Berichte eines Herrn Rice in Sodus im Staate Newyork, die wohl massgebend sind, da dieser in der Hauptobstindustriegegend wohnt und selbst Dörrobstproduzent ist. Wir machen im Grossbetrieb unsere Kalkulation so genau, wie es nur sein kann, doch haben wir im vorigen Jahre keine Seide bei der Ringobstfabrikation gesponnen. In diesem Jahre haben wir wieder einen sehr schweren Stand, zumal wir heute noch nicht

wissen, was die Amerikaner bringen werden und welchen Preis wir halten müssen. Es werden von den Hamburger Engroshändlern heute zwar schon Preise in die Welt geschrieben, die sich aber noch auf alte Ware beziehen, die indessen für neue noch nicht massgebend sind. Ein neuer Preis ist noch nicht bestimmt, und wir hoffen, dass ein höherer kommen wird, da die Ernteaussichten nach vorliegenden Berichten in Amerika keine günstigen sind. Ich glaube, es würde sich empfehlen, wenn von Seiten des Pomologenvereins dahin gestrebt würde, dass wir etwas geschützt werden. Das ist die einzige Möglichkeit, die eine Aussicht auf Besserung eröffnet, sonst werden wir immer einen schweren Stand haben. Wir haben bereits Schritte dazu gethan, wurden aber abschlägig beschieden. Ich glaube, wenn der Verein auch ein paar Worte sprechen würde, so würden wir endlich zu unserem Zwecke kommen.

Vorsitzender: M. H. Jetzt hat sich die Diskussion auf ein Gebiet gezogen, das zu betreten ich warnen muss, wir kommen sonst auf das politische Gebiet.

Es ist auch ein Antrag auf Schluss der Diskussion gestellt worden, der aber ohnehin herbeigeführt ist, da sich niemand weiter zum Wort gemeldet hat.

Ich frage den Herrn Referenten, ob er noch das Schlusswort verlangt. — Er verzichtet. — Ich glaube, seine Worte, die er zuletzt gesprochen hat, können als Schlussworte gelten.

Es würde uns aus dem dritten Unterantrag noch übrig bleiben, über Birnen, Pflaumen und Kirschen zu sprechen. Es ist aber ein Vertagungsantrag gestellt worden. Wenn niemand widerspricht, so werden wir uns jetzt vertagen und die Fortsetzung zu der im Programm festgesetzten Zeit am Sonnabend vornehmen. — Es widerspricht niemand. — Ich schliesse deshalb die Sitzung, indem ich im Namen der Versammlung dem Herrn Referenten für sein Referat den Dank abstatte. (Bravo!)

(Fortsetzung folgt.)

Litteratur.

Obstbau und Obstbenutzung in den Vereinigten Staaten von Nordamerika. Nach einem Reiseberichte erstattet dem Königl. Preuss. Ministerium für Landwirtschaft, Domänen und Forsten, und dem Königl. Preuss. Ministerium der geist-

lichen, Unterrichts- und Medizinalangelegenheiten von Dr. F. Heyer, Dozent für Obst- und Gartenbau an der Universität Halle a. S. Mit 42 Textabbildungen. Berlin. Verlag von Paul Parey. 147 Seiten Text. Preis 3 Mark.

Durch das Erscheinen des Semler'schen Werkes und den Import amerikanischen Obstes, und namentlich von Obstprodukten, wurde das Interesse von jenen jungen amerikanischen Kulturen, welche geradezu riesige Dimensionen angenommen haben, ein so reges, dass die preussische Regierung sich durch einen Fachmann an Ort und Stelle die erwünschten Informationen sammeln liess. Das Resultat jener Reise liegt uns in oben genanntem Werkchen zur Besprechung vor.

Der Verfasser teilt mit, dass an den Stellen, wo der Obstbau am intensivsten betrieben werde, Klima und Boden denselben ganz ausserordentlich begünstigen, dass aber auch das erstere der Vermehrung der Insekten recht vorteilhaft sei, und darum auch die Verheerungen, welche dieselben anrichten, recht bedeutende. Der grössten Beachtung wert ist, was uns der Verfasser über das dortige Vereinswesen mitteilt. Ein grosser Pomologenverein hat Fühlung mit den Vereinen der einzelnen Staaten, und so werden denn die Sorten leicht ermittelt, welche in den einzelnen Staaten am besten gedeihen, neu erprobte Sorten eingeführt, ältere unpassende Sorten fallen gelassen; man beschäftigt sich damit einheitliche Bestimmungen für den Obsthandel, die Art und Weise einer gleichmässigen Verpackung herbeizuführen, und sucht billige Frachtsätze zu erlangen. Vielleicht wären unsere Verhältnisse in Deutschland auch bessere, wenn unsere Vereine dieselben praktischen Bahnen gewandelt wären.

Für die dortigen Pflanzungen wird der Halbhochstamm und die Buschform bevorzugt; dieselben werden, wie auch wir es schon längst empfohlen, so ausgeführt, dass zwischen Kernobstbäumen, Stein- und Beerenobst kultiviert wird.

Ueber den dortigen Baumschulbetrieb sagt er:

„Der Boden, auf welchen die Baumschulen angelegt werden, ist durchgehends von guter, fruchtbarer Beschaffenheit. Man huldigt durchaus nicht der Theorie, die ab und zu in Europa einige Vertreter findet*), dass es

*) Es wäre wohl besser gewesen, wenn der Herr Verfasser anstatt Europa Deutschland gesagt hätte, denn überall wo der grosse Baumschulbetrieb in Europa üblich ist, also zunächst in Frankreich, Belgien und Holland, teilt man die amerikanischen Ansichten ganz und gar und es weiss so ziemlich jeder, dass wenn man einige tausend Mark à fonds perdus anlegen will, kaum eine bessere Gelegenheit geboten werden kann, als durch die Gründung einer Baumschule auf Terrain von ungenügender Bodenqualität.

„besser sei, die Bäume auf dürrigem Boden zu erziehen, weil sie dann später, wenn sie aus der Baumschule genommen und an ihren Bestimmungsort gepflanzt sind, besser gedeihen als solche, die in besseren Boden gewachsen sind. Diese Anschauung ist weder begründet, noch hat sie durch Erfahrung Bestätigung gefunden.“*)

Die Listen der in den verschiedenen Staaten gebauten Obstsorten zeigen nur eine sehr kleine Anzahl derselben, und gerade dieser weisen Beschränkung auf wenige, aber geeignete Sorten, hat Amerika den rapiden Aufschwung seines Obstbaues zu danken.

Vorwiegend baut man dort Aepfel, weiter noch Pflirsiche, Birnen (bei ihnen spielt die Bartlett-Williams-Christbirne die Hauptrolle), Aprikosen, Kirschen und Pflaumen; von Beerenobst: Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren und die Kronsbeere (*Vaccinium macrocarpum*).

Kalifornien wird als Weinland ersten Ranges bezeichnet. Man baut dort vorwiegend deutsche, spanische und französische Rebsorten, und ist bestrebt festzustellen, welche von ihnen den Vorzug verdienen. Diese Sorten werden dort auf amerikanische Unterlagen veredelt. Als widerstandsfähig gegen die Reblaus bezeichnet der Verfasser: *Vitis riparia*, *Vitis rupestris* und *Lenoir*. Er teilt uns mit, dass viele neue Anlagen einen grösseren Export erwarten lassen, wenn nicht die Reblaus einen Strich durch die Rechnung macht.

Die Bemerkungen betreffs der Organisation des dortigen Obsthandels, der Verpackung, jener Reellität, welche immer eine gleiche und sicher die bedingte Qualität liefert, welche genau weiss, dass einige geringwertige Früchte mit besseren gemischt, den Preis des ganzen Quantum bedeutend heruntersetzen, verdienen die wünschenswerte Beachtung.

*) Das ist vollkommen richtig und es freut uns, dass Herr Dr. Heyer im Gegensatz zu der Mehrzahl seiner Kollegen diese Wahrheit so warm verteidigt; würde jeder andere Schriftsteller auch so handeln, dann wäre dieses Uebel bald beseitigt, und gar mancher Privatmann, manche Gemeinde etc. würden ihre Gelder besser verwenden und für ihre Bemühungen einen besseren Lohn zu erhalten haben, auch der Obstbau, welcher dadurch von Tausenden von Krüppeln befreit wäre, würde sich gewiss sehr dankbar dafür zeigen.

Auch ist das nachahmenswert, wenn der amerikanische Produzent schon vor der Ernte mit einem Grosshändler abschliesst, welchem er sein Obst bei eintretender Reife, Zug um Zug, liefert. Geschähe das auch in Deutschland, so dürfte es viel weniger vorkommen, dass in guten Obstjahren in manchen Gegenden gutes Obst nicht einmal zu Schleuderpreisen verkäuflich ist.

Das Werk ist sehr gut geschrieben, verständlich und beweist, dass der Verfasser seiner schwierigen Aufgabe nachzukommen redlich be-

müht war. Wir wünschen ihm um so mehr eine weite Verbreitung, als die darin enthaltenen Angaben, auf eigener Anschauung beruhend, sehr aufmunternd wirken und dazu angethan sind, manche Vorurteile zu beseitigen, die heimischen Kaufleute anzuspornen, ähnlich wie die amerikanischen, den Produzenten zu unterstützen. Nur durch eine solche Vereinigung werden wir die vorhandene Konkurrenz erfolgreich bekämpfen, und die Vorteile, welche der Obstbau gewährt, ganz und gar geniessen können.

Brief und Fragekasten.

Mittel gegen Hasenfrass. In Vervollständigung der von der Redaktion dieser Zeitschrift angegebenen Mittel zur Verhütung des Hasenfrasses gebe ich im Nachstehenden ein noch einfacheres und noch besser wirkendes bekannt, Dasselbe besteht in der Anwendung von Theeröl, welches in jeder Apotheke für 20 Pf. in einem ein ganzes Jahr ausreichenden Quantum erhältlich ist. Die Anwendung ist sehr einfach: Man nimmt eine Feder, taucht dieselbe in die Flasche und berührt hie und da in den verschiedenen Abteilungen der Baumschule ein Bäumchen; gleichviel ob die Berührung unten oder oben stattfindet, der Geruch verschuecht alle Hasen.

F. C. Honrath in Blankenberg.

Obiger Mitteilung haben wir noch hinzuzufügen, dass Herr Honrath die Güte gehabt hat uns ein Krüglein mit erwähntem Theeröl zu senden. Wir haben gleich Versuche damit angestellt, auf deren Erfolg wir sehr gespannt sind. Sollte sich die Angabe des Herrn Honrath bestätigen, so wäre dieses Mittel um so wertvoller, als es fast nichts kostet und ein Mann in einem Tage sich Schutz vor dem Hasenschaden verschaffen könnte.

Die in diesem Jahre sehr stark geschädigten Baumschulenbesitzer würden sich für die Zukunft beruhigen und gratuliren können. Unsere Pflicht wird es sein, später mitzuteilen, ob von nun an die Hasen unsere ganz offenen Baumschulen schonen oder — wie bisher — sich bequem darin aufhalten, ernähren und sogar ganz prächtig vermehren.

N. Gaucher.

Zum Schutze junger Obstbäume gegen den Hasenfrass benütze ich seit Jahren folgendes Mittel: Dasselbe hat sich stets bewährt und verdient allgemein bekannt zu werden. Lehm und Kuhmist zu gleichen Teilen und $\frac{1}{2}$ Teil gelösch-

ten Kalkes werden mit Mistjauche zu einem weichen, streichbar flüssigen Brei umgerührt und etwas Rindergalle zugemengt. Mittels eines Bürstenpinsels werden die Bäume mit dieser Mischung angestrichen und zwar vom Boden an ca. 1 m aufwärts.

Die so behandelten Bäume wurden stets von den Hasen verschont und schadet dieses Mittel den damit bestrichenen jüngeren oder älteren Bäumen nicht im Mindesten.

R. D., Baumzüchter in M., Norwegen.

Frage 8. Ich habe einen kleinen Obstgarten in der Höhe von 800 Meter. Das Terrain ist bereits eben, schwach nördlich geneigt, gegen NO durch eine Bretterwand, gegen WSW durch Haus und Stallung geschützt. Der Boden ist teilweise rigolt, hie und da nur die Baumlöcher entsprechend verbessert. Ursprünglich war 1' Humuserde, dann Mergel, Lehm u. s. f. Gedüngt wurde stark mit Stalldünger, Hausgülle und Asche. In diesem Garten befinden sich unter Anderem 5 Spindeln Madame Blanchet B. B. Ich habe nunmehr zweimal Früchte geerntet, die gering ausfielen; sie wurden bereits im November teigig, trotzdem sie baumreif wurden; macht diese Sorte Ansprüche an das Klima oder soll ich mit dem Umpfropfen noch ein Jahr oder zwei zuwarten, in der Erwartung, dass die nächsten Ernten besser ausfallen. Das gleiche gilt von Beurré Clairgeau's.

Zur gef. Orientirung in der Lage der Gärten teile Ihnen noch mit, dass die Liegelsbutterbirne, die Zephirin Grégoire gut geraten, d. h. reif werden und gut schmecken.

Welche von den folgenden Sorten dürften in unserer Lage noch reifen:

Emil Heyst, Aremberg-Colmar, Follenbirne, Hardensponte Winterbutterbirne,

*Madame Hutin, von Lades B. B., Hofratsbirne, Regentin, Blumenbachs B. B., Wintermeuris, *Delices de Froyennes, neue Poiteau, *Madame Verté, *Madame Millet, Diels B. B., Bacheliers B. B., *Louis Cappe, Beurré Six, Alexandrine Douillard, Fondante de Malines, Josephine de Malines, *Delices de Lovenjoul, Präsident Mas, und welche zeichnen sich durch Ertragfähigkeit aus.

E. Z. in St. G., Schweiz.

Antwort auf Frage 8. Die Birne Madame Blanchet kennen wir nicht, weshalb wir uns jedes Urteils über dieselbe enthalten müssen: Sollte der eine oder andere unserer verehrten Leser über den Wert dieser Sorte zu berichten in der Lage sein, so bitten wir um diesbezügliche Notizen. Clairgeau's B. B. betrachten wir nur als Schauf Frucht: sie ist stets sehr schön, aber gar selten gut. Von den angeführten Sorten werden so ziemlich alle bei Ihnen den notwendigen Reifegrad erlangen. Bachelier's B. B., sowie Six B. B. dürften jedoch rissig und fleckig werden.

Die mit * versehenen Sorten würden wir, weil nicht von Prima-Qualität oder nicht gross und ergiebig genug, weglassen. Die gesperrt gedruckten Sorten sind diejenigen, welche sich durch reiche Tragbarkeit auszeichnen.

Frage 9. Wie kann man die Hornissen und Wespen, welche sich in hohlen Bäumen ansiedeln, am Besten vertilgen? B. E. in T., Ungarn.

Antwort auf Frage 9. Die in hohlen Bäumen befindlichen Hornissen und Wespen werden am Besten durch Schwefeldampf erstickt. Zu diesem Zwecke werden alle Oeffnungen, mit Ausnahme der untersten, verstopft. Durch die gelassene Oeffnung wird in die Höhlung reichlicher Schwefeldampf zugeführt und erstere alsdann ebenfalls verschlossen. Zur Ausführung dieser Arbeit thut man gut daran, die Bienenkappe aufzusetzen. Im Falle man gestochen wird, empfiehlt es sich, die Wunde mit Salmiak, Spiritus oder dickflüssigem Oehle einzureiben.

Frage 10. Welches von den empfohlenen künstlichen Düngemitteln eignet sich am Besten

zur Düngung der Obstbäume und welche Zeit ist zur Anwendung desselben am geeignetsten? Hat eine Sommerdüngung vom Juli bis September Einfluss auf die Bildung von Tragknospen?

E. W. in P. (Böhmen).

Antwort auf Frage 10. Folgende Mischung soll sehr gut sein: wir sagen soll, weil wir sie nie angewendet haben und darüber nur so viel wissen, als uns erzählt wurde. Kunstdünger haben wir zwar schon öfters angewendet; die Erfolge sind aber durchweg ganz negative gewesen, da wir einen Unterschied im Wachstum und in der Entwicklung der Früchte nicht wahrnehmen konnten; nur der Graswuchs wurde dadurch sehr befördert. Wir würden an der Zweckmässigkeit dieser Düngung sehr zweifeln, wenn nicht nach Angabe Anderer ganz erstaunliche Resultate damit erzielt worden wären.

Die Mischung, mit welchen die angeblichen Erfolge erzielt wurden, bestand aus $\frac{1}{6}$ Kalk-Superphosphat, $\frac{1}{6}$ Peru-Guano und $\frac{1}{6}$ Kali-Magnesia. Die Mischung wird in circa 6 Hektoliter Wasser pro Zentner aufgelöst und kann von November bis April angewendet werden; der Boden darf jedoch nicht zugefroren sein.

Dass eine in den Monaten Juli bis September ausgeführte Düngung die bessere Entwicklung der Fruchtknospen befördert, mag sein, auf die Vermehrung derselben kann sie jedoch nach unserem Dafürhalten keinerlei Einfluss ausüben. Wir sind sogar zu der Annahme geneigt, dass wegen Mangels an Feuchtigkeit die einzelnen Bestandteile sich nicht genügend verteilen können und der erstrebte Zweck fast gänzlich und nach jeder Richtung hin verfehlt wird.

Nur von der im Winter und rechtzeitig im Frühjahr vorgenommenen Düngung versprechen wir uns Erfolge und bei grösseren und älteren Bäumen auch nur dann, wenn die **Untergrunddüngung** angewendet wird. Von der Düngung an der Erdoberfläche bekommt der Baum so gut wie nichts, da die meisten Nährstoffe durch die Wurzeln der sich oben entwickelnden Gewächse (Gras, Halmfrüchte, Unkraut etc.) verzehrt werden.

An die Abonnenten des Jahrgangs 1886.

Unseren verehrlichen Abonnenten zur Nachricht, dass die Tafeln 1 und 2 nachgedruckt wurden und an alle, welche dieselben noch nicht erhalten haben, unentgeltlich nachgeliefert werden.

Die diesbezüglichen Reclamationen mit Angabe der fehlenden Tafeln wolle man längstens binnen 4 Wochen an uns richten.

A. Jung's Verlag & Expediton
von „Gauchers Praktischer Obstbaumzüchter“ in Stuttgart.

Die Zucht und Pflege der Obstbäume im Obsthause.

Von H. B. Warneken in Burgdamm bei Bremen.

(Fortsetzung und Schluss.)

Diejenigen Steinobstbäume, welche aus irgend welchem Grunde keine Frucht ansetzen, werden sobald sich das Laub vollständig entwickelt hat und sie zur Erzielung guten Fruchtholzes fürs nächste Jahr pinziert sind, an einem bedeckten Tage ins Freie an einen vor direkten Sonnenstrahlen geschützten Ort gebracht. Ebenso kommen auch nach dem Abernten im September die übrigen Steinobsttopfbäume für einige Wochen an einen sonnigen Platz ins Freie, damit das junge Holz gut ausreifen kann. —

Im Oktober wird das Lüften des Hauses nur noch bei Tage ausgeführt, um das weitere Ausreifen des Holzes zu fördern; nachts bleibt das Haus geschlossen. Die Topfballen der abgetragenen Stämme werden jetzt so trocken wie möglich gehalten. Ende des Monats beginnt dann das Verpflanzen der Topfobstbäume. Man nimmt den Baum vorsichtig aus dem Topf, lockert den äusseren Wurzelballen etwas auf, entfernt mit scharfem Messer etwaige schlechte Wurzeln und pflanzt, wenn der Topf stark vollgewurzelt war in einen um einige cm weiteren Topf wieder ein, im andern Falle nochmals in denselben Topf. Die Erdmischung, welche stets möglichst fett und schwer sein muss, um das zu leichte Austrocknen des Topfballens zu hindern, haben wir oben beschrieben. Das feste Eindringen der Erde am Topfrande um den ganzen Ballen herum, wozu man sich eines Stockes bedient, bleibt stets von grosser Wichtigkeit. —

Wenn die Bäume im Sommer mager aussehen oder man will ihnen aus irgend welchem andern Grunde noch eine Extrahrung geben, so kann man die oberste Erde auf dem Ballen vorsichtig, ohne die

Wurzeln zu stören, entfernen und durch neues fettes Erdreich ersetzen. Zum selben Zweck kann der Dünger auf dem Topfe mit frischem vertauscht werden, auch kann statt derselben im Frühjahr eine Mischung von Malzkeimen und Pferdeäpfeln auf die Töpfe gelegt werden, wie dies in England geschieht. — Sollten sich ausser der schon erwähnten roten Spinne und trotz des Bestreichens der Obstbäume andere Schädlinge einstellen, so müssen diese, spez. die Blattläuse, durch Räuchern oder Bewerfen mit Tabakstaub getötet werden. Zum Räuchern entfernt man alle zarten Gewächse, welche etwa im Hause Platz fanden, schliesst alle Oeffnungen dicht und steckt auf 2—3 Pfannen alte Tabacksstengel in Brand. Das Haus soll von abends bis zum nächsten Morgen mit Rauch gefüllt sein und wird dann durch starkes Lüften für gute Luft gesorgt. Zum Bewerfen mit Tabakstaub werden die Blätter abends recht stark gespritzt und dann der Staub so darauf geworfen, dass er auf beiden Seiten der Blätter hängen bleibt. Nach 48 Stunden wird er durch Abspritzen entfernt und werden in beiden Fällen die Läuse gründlich vertilgt sein.

Das im Obsthause sehr gut anwendbare Räuchern muss häufig zwei bis drei mal im Sommer wiederholt werden und schadet, mit Vorsicht ausgeführt, den Blättern etc. nicht. Gegen Mehltau muss auch hier beim ersten Erscheinen mit Ueberstreuen von Schwefelblüte vorgegangen werden. Der Baum, welcher das erste kranke Blatt zeigt, wird dazu hinausgeschafft, um Ansteckung zu meiden. Kränkelt ein Baum ohne sonst sichtbaren Grund so wird häufig das durch zu starkes Giesen und ungenügende Drainage hervorgerufene Sauer-

werden der Erde die Ursache sein; in diesem Falle muss alle schlechte Erde sofort entfernt und durch beste Erdmischung ersetzt werden. Geschah dies im Sommer so müssen zugleich die Früchte und Blätter sofort abgenommen werden.

Die für das Obsthaus geeigneten Obstsorten.

Zur Topfkultur sollen vorzugsweise solche Kernobstsorten Verwendung finden, welche sich durch besonders feinen Geschmack auszeichnen und welche in unserm Klima im Freien nicht ihre volle Güte erreichen; mag letzteres an der Sorte liegen oder die Empfindlichkeit des Baumes gegen Frost die Ursache sein. Bei Birnen wählt man vorzugsweise solche Sorten, welche sich durch Grösse und feinen Geschmack, dann mittelgrosse Sorten, die sich durch Feinheit und grosse Fruchtbarkeit auszeichnen. Von Pfirsichen eignen sich alle Sorten zur Topfkultur und wählt man daher die feinsten, fruchtbarsten, welche verschiedene Reifezeit haben. Bei dem übrigen Steinobst ist grosse Fruchtbarkeit Hauptanforderung. Ich bemerke hier zugleich, dass nach den in Horn und sonstig mir bekannt gewordenen Erfahrungen die Aprikose sich zur Kultur als Topfbaum im Obsthause weniger empfiehlt, da sie geringe kleinere Früchte liefert. —

Aepfel-Sorten.

1. Weiser Winter Calville. Reife: Nov. Dauer: April. Der König der Aepfel verlangt bei uns, wenn auf französischen Paradies-Stamm veredelt im Topf erzogen einen äusserst feinen Geschmack verbunden mit Grösse und selten schöner Färbung; viel schöner als die feinsten Tiroler-Aepfel. Enorm tragbar, Baum empfindlich.

2. Amerikanischer Melon-Apfel. Reife: Nov. Dauer: Jan. (nicht zu verwechseln mit dem Melonen-A. — Synonym

von Prinz-, Hafer-, Glocken etc.). Nächst obigem der Beste; hochfein, gross und sehr tragbar mit einer Färbung, die häufig die schönsten Kaiser Alexander übertrifft. Obige beiden Sorten sind allen andern vorzuziehen und bei kleinem Sortenbedarf, wenn auch grosser Baumzahl total genügend. Wer trotzdem mehr Sorten wünscht, wähle unter folgenden.

3. Pariser Rambour-Reinette. Reife: Nov. Dauer: März. Sehr gross, fein, tadellos, schön; Baum gegen Frost empfindlich; sehr fruchtbar.

4. Orleans-Reinette. Reife: Nov. Dauer: Febr. Nächst Calville blanc der feinste A.; mittelgross, sehr fruchtbar; herrliche Farbe. Baum empfindlich.

5. Goldreinette von Blenheim. Reife: Nov. Dauer: März. Sehr grosser hochfeiner Tafel-A., sehr schöne Farbe, sehr fruchtbar.

6. Roter Winter-Tauben-Apfel. Reife: Nov. Dauer Febr. Mittelgr. hochfeiner und vom T.-Baum sehr schön entwickelt und tragbar.

7. Bellefleur, gelber. Reife: Dez. Dauer: Febr. Gross hochfein, dem Calv. blanc ähnlich, aber widerstandsfähiger als dieser; sehr tragbar.

8. Virginischer Rosen-Apfel. Reife: Juli. Dauer: Sept. Als früheste Sorte. Wunderbar schöne, schneeweisse Früchte mit roten Streifen liefernd; sehr fruchtbar.

9. Kaiser Alexander. Reife: Okt. Dauer: Dez. Grösste schön gefärbte Pracht-sorten als Paraded Frucht; bis über 500 gr. schwer und von 36 cm Umfang.

10. Gloria Mundi. Reife: Dez. Enorm grosse, grüne Sorte bis zu 1000 gr schwer. Nicht zum Essen, nur Kochapfel.

Die feinsten Sorten sind:

Nr. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7.

Die schönsten Sorten sind:

Nr. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9.

Die grössten Sorten sind:

Nr. 1, 3, 5, 9, 10.

Die fruchtbarsten Sorten sind:

Nr. 1, 2, 3, 4, 6, 7, 9.

Birn-Sorten.

1. Espéren's Bergamotte. Reife: Dez.—März. Sehr fruchtbare, hochfeine Tafel-B. Sehr haltbar, gross.

2. Clairgeau's Butterbirne. Reife: Okt.—Nov. Sehr gross mit schönster Farbe, fein und enorm tragbar.

3. Diel's Butterbirne. Reife: Okt.—Nov. Am Topfbaum sehr gross, fein und fruchtbar.

4. Hardenponts Winter-Butterbirne. Reife: Nov.—Febr. Grösste, feinste und saftigste aller Spätwinter Tafel-Birnen.

5. William's Christbirne. Reife: Ende Aug. 8 Tage. Alsfrüheste, enorm tragbare, grosse Tafelbirne.

6. General Tottleben. Reife: Okt.—Nov. Sehr grosse Birne von feinem Geschmack.

7. Gute Louise von Avranches. Reife: Okt. Enorm tragbar, gross und schön.

8. Herzogin von Angoulême. Reife: Okt.—Dez. Sehr gross, fein, sehr fruchtbar. Baum empfindlich.

9. Josephine von Mecheln. Reife: Nov.—März. Grosse, fruchtbare, hochfeine Spätwinter-Tafelbirne.

10. King Edward. Reife: Okt. Enorm lange (20 cm.) grosse Birne zur Parade. Baum empfindlich.

11. Madame Treyve. Reife: Okt. Grosse, feine, schöne Tafelbirne.

12. Pitmaston Duchesse (= Williams Duchesse d'Angoulême). Reife: Okt.—Nov. Bis über 1000 gr. schwer, fein und fruchtbar.

Die feinsten Sorten sind:

Nr. 1, 4, 6, 8, 9.

Die fruchtbarsten Sorten sind:

Nr. 1, 2, 3, 5, 7, 8.

Die grössten Sorten sind:

Nr. 2, 3, 4, 5, 6, 8, 10, 11, 12.

Pfirsich-Sorten.

Amsden. Reife: A. Juli mgr.; Double Montagne. Reife: Aug. gr.; Early Alexander. R.: A. Juli mgr.; Grosse Mignonne. R.: M. Aug. gr.; Early Beatrice. R.: Anf. Juli mgr.; Noblesse Peach. R.: Sept. gr.; Early Rivers. R.: E. Juli mgr.; Lord Palmerston. R.: E. Sept. s. gr.; Early York. R.: Anf. Aug. mgr.; Princess of Wales. R.: E. Sept. s. gr.; Favorite de Bollwiller. R.: A. Aug. gr.; Walburton Admirable. R.: Sept. gr.; Nectarine Humbold. R.: Sept. gr.; Nectarine Pine apple. R.: E. Aug. mgr.; Nectarine Lord Napier. R.: Anf. Sept. gr.; Nectarine Stamvick Elruge. R.: E. Sept. gr.

Pflaumen-Sorten.

Reineclaude grosse grüne. Reife: E. Aug. mgr.; Reineclaude Juli. R.: Juli mgr.; Reineclaude von Montfort. R.: Aug. blau, mgr.; Coe's golden drop. R.: E. Sept. mgr.; Jefferson-Pflaume. R.: A. Sept. mgr.; Kirke's Pflaume. R.: E. Aug. mgr.; Mac Laughlin's Pflaume. R.: E. Aug. mgr.; Mirabelle gelbe. R.: E. Aug. klein.; Pfirsich-Pflaume. R.: Juli mgr.; Viktoria Pflaume. R.: A. Sept. gr.

Kirschen-Sorten.

Rote Maikirsche. R.: Juni.; Grosser Gobet. R.: A. Juli; Königin Hortense. R.: Juli.; Kaiserin Eugenie. R.: Juni.

Erträge eines Obsthauses.

Im Besitze eines 20 m langen Obsthauses, wie das Horner, dessen Baum-Inventar zur Zeit besteht aus:

5 Stück 18jähr. Pfirsich-Pyramiden,

3 " 5 " " "

sämtlich auf dem Mittelbeet im Grunde ausgepflanzt (letztere drei ersetzt vor zwei Jahren, drei alte zu gross gewordene Bäume).

30 Topffirsichen, 10 Kirschen, Pflaumen, Aprikosen im Topf, 25 Topfbirnen, 60 Topfpäpfeln, 12 in den Grund ausgepflanzte Reben, 6 im Obsthause und 6 in der Vorhalle, kann man auf eine sichere Jahresernte rechnen von:

2—3000 Pflirsiche in guter Ausbildung,
150—200 Birnen „ „ „
200—300 Aepfel „ „ „

je 100 Kirschen und Pflaumen, nebst ein Teil Aprikosen, wie auf 100 π Weintrauben.

Die 86ger für Birnen bekanntlich geringere Ernte betrug in Horn:

3485 Pflirsiche, 610 Aepfel, 160 Birnen
170 Kirschen, div. Pflaumen und 140 π Trauben. —

Bei guter Verwertung für dies durchweg schöne Tafelobst, erzielt man daher, wenn die Bäume in vollem Ertrag stehen 3—600 Mark Einnahme pro Jahr. *)

*) Wie aus obigen präzisen Angaben ersichtlich, haben wir uns in unseren Erwartungen nicht geirrt. Praktischer und verständlicher konnte die

Sprache des Herrn Warneken nicht sein. Nur der gediegene Praktiker besitzt die Fähigkeit, mit wenigen Worten so viel zu sagen. Er hat bewiesen, wie einfach und lohnend die „Zucht und Pflege der Obstbäume unter Glas“ ist. Aber selbst abstrahirt von der pekuniären Seite des Unternehmens müssen wir die Vermehrung solcher Obsthäuser befürworten und wünschen, dass alle Privatgärtnereien, die sich bisher mit Pflanzenhäusern begnügten, auch mindestens ein Obsthause herstellen lassen.

Die Unterhaltung derselben ist eine weit billigere und weniger umständliche, wie die eines Pflanzenhauses, der Anblick und die Resultate aber nicht minder fesselnd. Im Gegenteil, wir waren oft Zeuge davon, dass die wertvollsten Pflanzen keinen grossen Eindruck auf den Besucher übten, während im Obsthause die „Oh!“ und „Ah!“ nicht aufhören wollten, und dass sie sich Tagelang über die gesehenen Bäume mit ihren Blüten und Früchten unterhielten. Das Schöne lässt sich hier ganz gut mit dem „Nützlichen“ vereinigen. Wer sich den Luxus von Gewächshäusern erlauben kann, kann sich den eines Obsthauses ebenfalls gestatten und zwar um so mehr, als die Rentabilität des letzteren immerhin und unter allen Umständen eine grössere ist, als die von ersteren.

N. Gaucher.

Wie ist der Obstbau in Deutschland zu heben?

Von Fr. Vollrath in Wesel.

(Fortsetzung und Schluss.)

Aus den vorentwickelten Gründen wurde deshalb der schon seit längerer Zeit vorgearbeitete Plan, hier am Niederrhein einen Obstbau-Verein ins Leben zu rufen, neuerdings wieder angeregt und die wohlwollende Aufnahme, welche einer derartigen Verbindung entgegengebracht wird, lässt — trotz mancherlei Schwierigkeiten — die Hoffnung auf das Zustandekommen und die Lebensfähigkeit eines solchen Vereins in sichere Aussicht stellen.

Die erwähnten Schwierigkeiten erstehen vorwiegend durch das Misstrauen, welches einem Spezial-Obstbau-Verein seitens der landwirtschaftlichen Vereine entgegen gebracht wird. — Letztere befürchten einen

Konkurrenz-Verein und voraussichtlichen Abbruch ihrer Kompetenz. — Dem ist jedoch nicht so. Ebensogut wie Geflügelzucht-Vereine und Genossenschaften für Tabaks- und Rübenbau etc. gebildet und in schönster Harmonie mit den landwirtschaftlichen Vereinen verkehren, ebenso wird es mit den Obstbau-Vereinen sein und wir können den Grund nicht finden, warum es anders sein soll.

Nicht getrennt von den landwirtschaftlichen Vereinen wollen wir arbeiten, das wäre ein grosser taktischer Fehler, sondern vereint mit ihm das Volkswohl erstreben; — aber in der Spezialisierung liegt der Gewinn. Der land-

wirtschaftliche Verein mit seinen 10 und mehr Sektionen, kann unmöglich den Obstbau so fördern, wie ein Obstbau-Verein, schon allein aus dem Grunde, weil unsere hohe Staatsregierung den bedeutenden Wert des Obstbaues erkannt und zur Hebung dieses national-ökonomischen Zweiges bereit ist, mit nicht unbedeutenden Mitteln, einzutreten.

Ein Beispiel wollen wir hier einschalten:

Vor mehreren Jahren, trat der um die Hebung des Obstbaues in den Rheinlanden hochverdiente Herr Sektions-Direktor Hösch in Düren mit einem eingehend motivierten Vorschlage an den Central-Verein: Die Gründung einer Centralstelle für Obst- und Gartenbau in der Rheinprovinz anzustreben, die besonders in praktischer Hinsicht ihre Thätigkeit entfalten sollte. Der Antrag, grossartig und die Zeit voraus-eilend in seiner Idee, ist hin und her erwogen und schliesslich an der mangelnden Einsicht der Vereinsmitglieder gefallen. Wäre der Antrag einer Korporation, die über so bedeutenden Einfluss nach Oben und selbst ausgerüstet mit bedeutenden Mitteln wie der landwirtschaftliche Verein, unterbreitet, deren sämtlichen Mitglieder Verständnis für Obst- und Gartenbau nicht ermangelte, die Vorlage wäre nicht gefallen. —

Kein Wunder ist es also, wenn der erspriesslichen Thätigkeit einer Sektion durch den Willen der Vereinsmitglieder, die kein Interesse mit der Sektion verbindet, ein gewaltiger Hemmschuh angelegt wird.

Unbedingt sind wir für die Bildung eines deutschen Obstbau-Vereins, der nach vorentwickelten Prinzipien aufgebaut, wahrlich grosses erreichen könnte, der in Berlin oder einer anderen grossen Stadt, möglichst unter der Protektion aus höheren Kreisen, seine Centralstelle findet und nun in zahlreich zergliederten Bezirken, sich über das ganze deutsche Reich verbreitet.

Ein solcher Verein unter kundiger und befähigter Hand geleitet, mit Nachdruck gefördert, würde wohl geeignet sein, nicht allein des Volkes Wohl zu fördern, als auch — was wir ebenso hoch schätzen möchten — das Bruderband der Deutschen immer fester zu knüpfen.

Die z. Zeit gebildeten oder in der Bildung begriffenen lokalen Obstbauvereine würden sich mit Freuden einem deutschen Obstbau-Verein anschliessen, sind die Vorteile, die ein derartiger Verein den Mitgliedern bietet, doch zu in die Augen springend.

Die Aufgabe der lokalen Obstbauvereine erblicken wir unter teilweiser Wiederholung des auf Seite 364, Heft 23 Gesagten in:

1. Beförderung der Anzucht wirklich guter, Erfolg versprechender Obstbäume.

2. Kultivirung kleiner Obstsortimente, welche erfahrungsgemäss reiche Erträge bringen und eine vielseitige Verwertung ermöglichen.

3. Einer geordneten Baumpflege.

4. Die Heranziehung praktisch befähigter Baumwärter, die unter der Botmässigkeit der Vereinsleitung in bestimmten Bezirken ihre Thätigkeit haben und den Vereinsmitgliedern ermöglichen, für einen mässigen Tagessatz tüchtige Kräfte zu erhalten, die an minder bemittelte unter teilweiser Zubusse der Vereinskasse sogar abzutreten sind. Auch in der Obstverwertung müssten die Baumwärter den Vereinsmitgliedern mit an die Hand gehen, besonders in der Obstweinfabrikation.

5. Die Aufstellung und Unterhaltung zur Obstverwertung geeigneter Gerätschaften, insbesondere Dörren und Obstpressen etc.

6. Unentgeltliche Abgabe von Edelreisern der zum allgemeinen Anbau empfohlenen Obstsorten.

7. Die Anstrebung der Gründung von Obstsorten-Gärten (Versuchsstation).

8. Vermittelung der Produkte zwischen Producenten und Käufer (ohne Zwischenhandel).

Obwohl diesen Punkten noch mehr Aufgaben hier zugestellt werden könnten, wollen wir damit schliessen, sind doch die besagten Aufgaben zur erfolgreichen Thätigkeit mehr wie hinreichend.

Sind nun die lokalen Bezirksvereine, je nach dem Geschick und dem Einfluss der Leitung, unter diesen Bedingungen lebensfähig und können mit grossem Nutzen der Sache dienen, so tritt die Angelegenheit doch in ein ganz anderes Stadium, wenn die lokalen Vereine sich an einen Central-Verein anlehnen können.

Die Gründe dafür sind:

1. Ermöglichung der Abgabe einer monatlich mindestens einmal erscheinenden Fachschrift, zum mässigen Preise, welche in möglichst knapper Fassung gemeinverständliche Belehrungen enthält, als Hauptzweck aber als Central-Inseraten-Organ des deutschen Obstbaues für Angebot und Nachfrage gilt und hierdurch die ad. 8 erwähnte Aufgabe mit grösserem Nachdruck zur Lösung bringen wird.

2. Bildliche Darstellung der Obstsorten und Verteilung an die Mitglieder.

3. Provinziale Obstausstellungen mit Unterstützung des Central-Vereins, durch Bewilligung von Preisen etc.

Es unterliegt keinem Zweifel, dass alle diese Punkte dem deutschen Obstbau in der Durchführung zum grossen Vorteil ge-

reichen und als dringendes Bedürfnis anerkannt werden müssten.

Würde es gelingen in Deutschland einen derartigen Central-Obstbau-Verein auf gesunder, lebensfähiger Basis zu gründen und gelingt es dem Verein zu seiner Leitung die geeignete Kraft zu berufen, dann — davon sind wir fest überzeugt — würde der deutsche Obstbau bald in die richtigen Bahnen gelenkt werden.

Auch ein Umstand, der für die Bildung eines deutschen Obstbau-Vereins spricht, ist die Erhaltung der lokalen Obstbauvereine. Das Inslebentreten einzelner lokalisirten Vereine, folgert sich vielfach aus der aufopfernden Thätigkeit oft einer einzigen Person. Nicht selten müssen wir die Erscheinung beobachten, wie mit dem Ausscheiden der treibenden Kraft, auch die mühevollen Arbeit eines ganzen Lebens gar schnell verfällt. Dem würde nicht wenig durch den Central-Verein vorzubeugen sein, denn leicht ist es verständlich, dass bei umfassender Organisation tüchtige Kräfte herangebildet und so das Ganze sich gegenseitig ergänzt und auch dauernden Bestand haben wird.

Gefreut haben wir uns in Möller's „Deutscher Gärtner-Zeitung“ ähnliche Bestrebungen vernommen zu haben. Wenn die gesamte Fachpresse erst zu der Ueberzeugung der notwendigen Bildung eines deutschen Obstbau-Vereins gekommen ist, dann wird hoffentlich der Tag der definitiven Konstituierung nicht mehr ferne sein.

Ueber Untergrundsüngung.

Von F. C. Binz in Durlach*).

Ein Hauptmoment bei Neuanlage von Gärten, namentlich Obstgärten, bildet die Zubereitung des Bodens. Die grosse Zahl von Bäumen, welche im Spaliergarten ihren Platz finden, bedarf grosse Nahrungsmengen und wem die Mittel zu Ge-

bote stehen, der vergrabe in den Boden ein unsichtbares Kapital: es wird später reichliche Zinsen tragen.

*) Wir wollen nicht ermangeln unseren verehrten Leser an dieser Stelle bekannt zu geben dass unser verehrter und eifriger Mitarbeiter

Manche, mit schwerem Gelde hergestellte Anlage scheidet später nur daran und wird nur darum niemals rentabel, weil der Untergrund nicht verbessert wurde. Gipfeldürre, namentlich an Birnbäumen stellt sich ein, die Blätter werden schon während des ersten Triebes gelb, fallen frühzeitig ab, die Rinde verdickt sich merkwürdigerweise, wird zähe und unelastisch, zeigt bei Durchschneidungen zitronengelbe Färbung; lokale Rindeneinsenkungen von grösserem oder kleinerem Umfange, welche nach und nach auch benachbarte Teile ergreifen und in Mitleidenschaft ziehen, werden wahrnehmbar. Unfruchtbarkeit tritt ein und nach einiger Zeit der Tod des Baumes selbst. (Wir sprechen hier in erster Reihe von Spalieranlagen). Apfelbäume dauern etwas länger aus wie Birnbäume; allein auch sie werden uns nicht den erhofften Gewinn bringen: höchstens kleine, unscheinbare und fleckige Früchte. Nun wird in den gärtnerischen Werken das Kapitel „Baumkrankheiten“ nachgeschlagen und da finden wir richtig auch die Krankheiterscheinungen unserer Patienten beschrieben; wir finden auch, dass durch Verbesserung des Bodens, welche aber im Grossen der Kosten wegen kaum ausführbar wäre, die Pflanzen in bessere Zustände übergeführt werden könnten: man solle es einmal mit flüssiger Düngung probieren etc. Gesagt, gethan! Nun wird Jauche aufgegossen, Cloake angewendet neben künstlichen Düngmitteln und gewöhnlich nur zu viel. Sehr wahrscheinlich erhält die oberste Erdschichte, in der sich meistens feinere Wurzeln befinden, zu viel des Guten

Herrn F. C. Binz Anfang Februar d. J. durch Erlass des Grossherzogl. Badischen Ministeriums des Innern eine Staatsprämie als Anerkennung für dessen grosse Thätigkeit auf dem Gebiete des Obstbaues zuerkannt wurde, wir gratuliren Herrn Binz zu diesem sehr schmeichelfaftem Erfolge auf's Herzlichste. N. Gaucher.

und sehr leicht gehen dann dieselben ein. Die Folge davon ist eben, dass der Baum noch schwächer wächst. Oft tritt nach solchen Düngergüssen, die oben auf applicirt werden, trockene Witterung ein und dann kann aus trockenem Boden sich auch die Pflanze keine Nahrung holen. Die oberen Wurzeln gehen also an Ueberfluss zu Grunde, die tiefer liegenden erhalten nichts. Und jetzt ist dem Baum noch weniger geholfen wie vorhin. Gerade so ist es auch dem Einsender dieses Artikels mit einem Spaliergarten ergangen.

Jeder Baum erhielt zwar bei dem Baumsatze einen kleinen Korb Kompost und wuchsen die Bäume die ersten Jahre ganz ausgezeichnet. Allein dann kam der Winter 1879/80, in welchem die Bäume bis zur Schneegrenze durchfrozen und von dort aus wieder neu gebildet werden mussten. Dadurch wurden nun die noch vorhandenen Vorräte abgezehrt. Nach und nach machte sich ein Stillstand geltend. Zuerst Verkleinerung des Laubes und hierauf langsam weiter die obengeschilderten Zustände. — Wenn bei den Menschen die Fingernägel und Haare und bei den Obstbäumen die Verlängerungstriebe innehalten im Wachstum, dann ist Gefahr im Anzuge. — Die erste Arbeit bestand nun darin, die Rinde an den Stämmchen der Länge nach bis auf den Splint aufzuschneiden, um die Panzerung zu lösen, welche durch zu starke unelastische Erscheinung hervorgerufen war; ferner wurden mit einem Kalk und Lehm-brei Stämme und Seitenäste bedeckt, um die Verdunstung des Wassers, des „Vehikels“ der Nahrungsstoffe zu verhindern. Hierauf wurden flüssige Düngungen so vorgenommen, wie oben beschrieben, ohne grosse Erfolge; da, wo solche zu stark angewendet wurden, gingen die Wurzeln massenhaft zu Grunde. (Man lässt sich hierin, namentlich bezüglich der Birnbäume, sehr gern täuschen. Die Wurzeln — wenn

auch tot — können noch 1—2 Jahre gesund aussehen und nur, wenn man dieselben anschneidet, erkennt man an der inneren, schwärzlichen Farbe, dass diese Organe für die Oekonomie des Pflanzenlebens verloren sind.) Da, wo der Boden locker und die Düngergüsse nicht zu stark angewendet waren, erholten sich die Bäume,

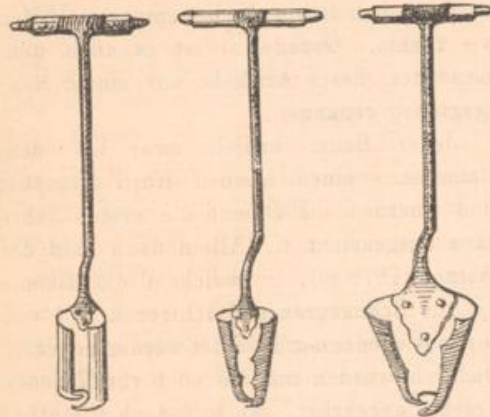


Fig. 2.
Patent-Bohrer für
gewöhnlich. Boden.

Fig. 3.
Patent-Bohrer für
steinige Böden und
Reben.

Fig. 4.
Patent-Bohrer zum
Pflanzsetzen, Re-
bendüngung, zur
Entfernung d. Erde
b. Erdbeerenpflan-
zungen auf Rabatten
etc.

aber doch nur auf kürzere Dauer. Gröndlich war damit nicht geholfen und sie blieben, wie schon bemerkt, zuviel von Witterungseinflüssen abhängig. In nassen Jahrgängen setzten dieselben Knospen an, in nassen Jahrgängen gab es auch hier und da Früchte, die freilich nicht mit den bedeutenden Auslagen requivalirten. Endlich kam ich auf die Idee, Wurzelneubildungen zu veranlassen und zwar — wo möglich — tiefer im Boden; weiter unten musste doch eine gleichmässige Feuchtigkeit vorhanden sein, und veranlasste man nun die Wurzeln dahinunter sich zu ziehen, so konnte schliesslich ein anderes Resultat erzielt werden.

Soviel weiss jeder alte Baumpraktiker, dass man mit Kompost die Pflanzenwurzeln

dirigiren kann, wie man eben will. Den Kompost aber in die Tiefe zu bringen, war jedoch nicht so leicht, wie man sich dachte. Es wurden auf den dicht mit Bäumen besetzten Rabatten gar zu viele Wurzeln verletzt. Versuche mit nur 12 cm breiten Spaten waren auch ziemlich resultatlos, man kam, ohne grössere Löcher

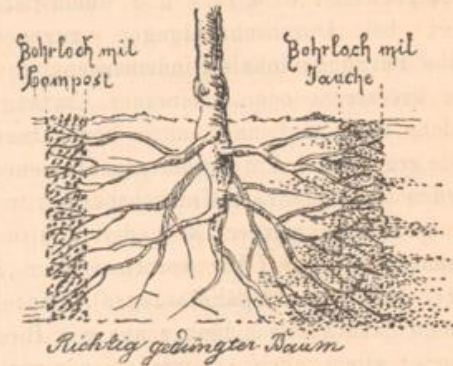


Fig. 5.

zu machen, eben auch nicht in die Tiefe. Bohren wir solche! tauchte auf einmal der Gedanke auf; mit guten Instrumenten von Stahl ist es ja ein Leichtes, Löcher im Gartenboden von 50—60 cm Tiefe herzustellen: und gesagt, gethan! Es wurden nun alle möglichen Arten von Bohrern probiert und endlich solche konstruirt, welche wirklich die gehegten Erwartungen erfüllten. (Siehe Fig. 2—4) Die Bohrlöcher wurden nicht breiter als 12 cm und erhielten eine Tiefe von 50—60 cm. Der Bohrer verletzte die Wurzeln sehr wenig, weil er eben wenig Raum einnahm und schnitt entgegen-tehende Wurzeln, glatt wie mit einem Messer geschnitten, ab. — Es konnte sich nun, weil durch Kompost eine rasche Callusbildung eingeleitet wurde, eine Masse neuer Würzelchen bilden, und diese stiegen in diesen Nahrungscylindein (Fig. 5), welche 50 cm nach allen Seiten von einander angelegt wurden, in beträchtliche Tiefen und erhielten dort genügende Feuchtigkeit, weil letztere schon in Folge des lockeren

Kompost's sich leicht in tieferen Schichten, ohne zu verdunsten, verbreiten konnte. Der ganze Garten war mit solchen Löchern (50 cm., wie schon bemerkt, von einander) versehen, und nun wurden noch schwache Düngergüsse, aber nur im Verlaufe der Vegetation applicirt. Und die Bäume? — Die Bäume stehen so gesund und so üppig in diesem früher so schlechtem Boden, dass sie jedermanns Erstaunen erregen. Und die Kosten? wird nun mancher fragen. Die Kosten sind sehr geringe. Zwei Erdbohrer à 4. 50 Mark und 3 Tagelöhner, von denen 2 ständig bohrten und der Dritte die Löcher mit Kompost füllte. **In fünf Tagen war eine regelrechte Untergrunddüngung** ausgeführt; jeder Arbeiter erhielt pro Tage 2 Mark und 2 Schoppen Wein. Arbeitslohn 30 M. und Kompost 40—50 Mark. Es wurden zu einem sehr schnell bereiteten Kompost verwendet: 4 Fuhren frischen Pferdedüngers à 9 Mark und 10 Wagen Strassenabraum à 50 Pfennig. Der in Fermentation befindliche Dünger wurde mit Strassenabraum und mit Kalkstaub lagerweise gemischt und alle 3 Tage mit sehr kräftiger Jauche und mit Excrementen überschüttet.*) Nach 3 Wochen wurde der ganze Haufen mit scharfer Haue durchgearbeitet, so dass selbst strohige Teile gekürzt wurden und so in noch halbfrischem Zustande die Löcher gefüllt. „*Exempla docent,*“ sagt der Lateiner, und das ist richtig. Meine Bäume machen seit der Zeit erstaunliche

*) Auf 100 Liter flüssiger Excremente 500 Gramm im Wasser aufgelösten Eisenvitriols; der ganze Komposthaufen erhielt circa 80 Kilo dieser metallischen Salzlösung.

Fortschritte und liefern normale Ernten. Das nächste Jahr wird noch einmal eine solche Radikalkur vorgenommen, und dann kann es schon so 6—8 Jahre halten.

Dass die Düngergüsse fortgesetzt werden, ist selbstverständlich; jetzt gelangt die Düngerbrühe dorthin, wohin sie soll, nicht bloss (wie bei Fig. 6) obenauf, nein, in die Tiefe, und auch da finden sich die Wurzeln. Im Frühjahr ein Düngerguss, um ein rasches Verblühen der kräftigen Blüten zu erzeugen,

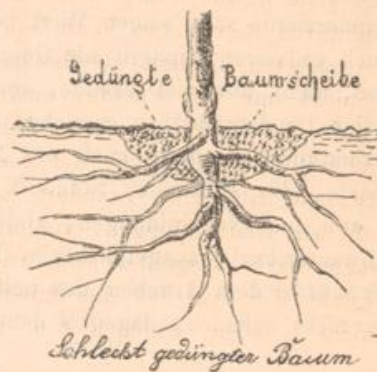


Fig. 6.

im August ein anderer um für die Knospenanlage des nächsten Jahres Vorsorge zu treffen! Denn wer seinen Bäumen vom August bis Oktober keine Sorgfalt widmet, wer da meint, das Einzige das er dem Obstbaume zu leisten hätte, bestände darin, seine Früchte zu brechen, der befindet sich auf dem Holzwege, und auch bei den Obstbäumen herrscht das kaufmännische Princip: „für jede Leistung eine Gegenleistung!“

Wessen Obstbäume in der Lage sind, in welcher sich die des Einsenders befunden haben, der gehe hin und thue desgleichen!

Ein Wink zur raschen Verbreitung eines Normal-Obst-Sortiments.

Von Hofgärtner Ph. Held in Langenargen am Bodensee.

Dem vortrefflich geschriebenen Aufsätze des Herrn H. B. Warneken in Burgdamm bei Bremen in Heft Nr. 2 des 3. Jahrgangs die-

ser Zeitschrift mich völlig von Herzen anschliessend, möchte ich nur raten, dass sämtliche Obstbauvereine, wenn ein Normal-

Sortiment für die betreffenden Gegenden wirklich aufgestellt ist, dasselbe nicht nur auf dem Papier verbreiten, sondern dass auch die Vereine mit irgend einem Fabrikanten in Unterhandlung treten, der dieses aufgestellte Normal-Sortiment sei es nun aus Wachs, Porzellan oder Papiermaché herstellt um solche naturgetreue Darstellungen statt Geld als Prämien zu verteilen. — Meiner Ansicht nach könnte der Fabrikant solches billig liefern, da dieses Sortiment auch sonst viele Käufer finden wird, da es als Zimmerzierde stets seinen Wert behält und auch grösseren Kindern als Geschenk gegeben, nicht nur viel Freude, sondern auch Sinn für den Obstbau erwecken wird. Selbstverständlich müsste auch der Name der Sorte, die Blütezeit, Standort und Reife auf den Nachbildungen, vielleicht mit schwarzer Farbe, ausgeführt sein. Diese Schrift würde dem Ansehen des imitirten Apfels nicht schaden, dagegen dem Be-

schauer mit einem Blicke die nötige Uebersicht gewähren, und wäre derselbe dadurch eher im Stande aus einer Baumschule die gewünschte Sorte sich selbst aussuchen zu können, wie sie sich für die Lage seiner Felder am besten eignen als dass er sich wie es so häufig vorkommt, von gewissenlosen Händlern oder von sogenannten Baumfabrikanten, eine ganz ungeeignete unrentable Sorte aufdringen lässt. Wenn die Käufer in dieser Beziehung selbständiger würden, wäre es auch für die reellen Baumschulbesitzer besser; es würden dann nur weniger und gute Sorten gezogen werden. Ein wie oben vorgeschlagenes naturgetreu angefertigtes Normal-Obst-Sortiment wäre auch zur Aufstellung in sämtlichen Schulen zu empfehlen, damit jedes Kind, die für seine Gegend am geeignetsten Obstsorten, wie Behandlung kennen lernt und Liebe zur Obstzucht sich mehr und mehr befestigt.

Das Hofbauer'sche Preisbaumschneiden und der damit verknüpfte Schwindel.

Von Joh. Werck, Obergärtner in Ragaz (Schweiz).

Schon letztes und auch dieses Jahr wieder wurde in der Schweiz eine Zeitschrift, betitelt: „Obst- und Weinbau“ Klosterneuburg bei Wien, redigirt von Otto Hofbauer, Oekonom, massenhaft verbreitet. Obwohl ich den Schwindel alsbald erkannte, machte ich mich mit 5 Franken samt 50 Rappen Frankatur zum Abonnenten des vielgepriesenen Blattes, um der Sache genauer auf die Spur zu kommen. Diesen Herrn Redakteur zu belehren, wie man Abonnenten fangen könne, wäre überflüssig; denn das versteht er nur zu gut mit seinen pompösen Ausschreibungen: Eine goldene Medaille für hervorragende Leistungen auf dem Gebiete der Pomologie wurde Herrn N. N. verliehen aus Wien. Einem Andern soll eine silberne Medaille zugeteilt worden sein für richtigen Baumschnitt auf dem Gebiet der pomologischen Wissenschaft etc. Nun, das liesse sich noch hören in vereinzelt Fällen; aber wenn es heisst, es haben sich 2100 Persönlichkeiten um solche Medaillen verdient gemacht, so darf mans

füglich als Schwindel taxiren. Nicht weniger als 300 goldene, 600 silberne und 1200 bronzene Medaillen werden von Herrn Otto Hofbauer als Lockspeise jährlich an den Angel gesteckt. Was sind doch alle Lotterien dagegen und wem würde es nicht kitzeln, auf diesem Gebiete sich um das grosse Loos zu bewerben, das ihn zugleich zum „Meister im Baumschnitt“ stempeln würde. Man hat dabei ja keine besondere Einlage zu machen, sondern muss einfach Abonnent des erwähnten Blattes sein. Hier in der Schweiz ist sonst das Lotteriewesen getzlich verboten; aber Herr Hofbauer versteht es, diesem auf die feinste Art wieder Eingang zu verschaffen. Manchem der geehrten Leser mag zwar diese Vergleichung als unpassend vorkommen, und den Herrn Oekonomen als Schwindler hinzustellen, ist auch gar ungalant. Ich habe mich daher zu rechtfertigen und will die ganze Angelegenheit ans Tageslicht ziehen. Wenn Herr Hofbauer ein gutes Gewissen hat, darf er sich auch kritisiren lassen.

Wir betrachten daher etwas näher: die gestellte Aufgabe und dann den Preis. Das Urtheil mag sich der geehrte Leser selbst bilden, wenn er am Schlusse angelangt ist.

Könnte man sich einen glücklicheren Gedanken denken, um eine grosse Abonnentenzahl zu gewinnen für ein solches Fachblatt, als die Veranstaltung eines Preisbaumschneidens, und dies gerade in einer Zeit, wo über den Baumschnitt so ausserordentlich viel geschrieben und gesprochen wird. Man kann es gewiss Keinem verargen, wenn er auf den Leim geht. Die Sache wird auch gar so anregend arrangirt. Gleichsam als Einleitung wird den verehrten Abonnenten in der Januarnummer ein gezeichneter Baum zugestellt und hat dann der Preisbewerber mit **Tinte** alle jene Zweige, welche in der Natur mittelst Scheere entfernt werden sollten, zu überstreichen. Wendet man nun das Blatt um, so steht auf dieser Rückseite die Bitte, man möchte dem Herrn Redaktor diese Seite ausfüllen mit Namen Solcher, welche sich für das Preisbaumschneiden interessiren. Für Platz ist genügend gesorgt und bis Jeder seine 22 leeren Linien ausgefüllt hätte, gäbe es eine hübsche Abonnentenzahl.

Die gestellte Aufgabe ist, eine gut gezogene Pyramide zu formiren vom ersten Jahr an. Da mit der Preisbewerber nicht im Unklaren sein könne, welche Form dieser Baum erhalten soll, wenn er fertig gezogen ist, wird die fertige Pyramide gleich hingezeichnet. Mit welcher Baumart, oder mit welcher Sorte man es zu thun hat, weiss der Aufgabesteller wohl selbst nicht. Ob an der Basis der Zweige sich viele blinde Augen vorfinden (wie z. B. bei der *Beurré Diel*) oder nicht, das hat der Bewerber aus der Zeichnung zu erraten. Nun aber noch ein Wort über die Zeichnungen selbst. Herr Hofbauer muss einen seltsamen Begriff haben von dem Gleichgewicht der Leitäste, um eine „solche“ Pyramide als Muster hinzustellen. Auch die andern Zeichnungen lassen sehr zu wünschen übrig. In der Januarnummer dieses Jahres sind alle Zeichnungen fürs Preisbaumschneiden wiederholt. Und wie getreu! Bei der letztjährigen Zeichnung, die ich zur Preisbewerbung eingesandt habe, fand sich ein Zapfen vor, ohne Zweifel zum Anbinden des jungen Gipfeltriebes, der dann weggeschnitten werden musste. In der gleichen Zeichnung von diesem Jahr ist dieser Zapfen nicht mehr zu finden und auch in der Zeichnung, die uns den richtigen Baumschnitt als Lösung der letztjährigen Aufgabe hingestellt wird, suche ich den Zapfen umsonst. Hat ihn Herr Hofbauer auf einmal unschön ge-

funden? Wir wollen nicht darüber streiten, ob die Beibehaltung der Zapfen das Richtige sei, aber wo bleibt die Konsequenz? Ich weiss von einem Freund, dem eine goldene Medaille zugesprochen wurde, der in der Eingabe den Zapfen zum Anbinden des neuen Gipfeltriebes beibehielt und auch sonst war der Baum gar nicht geschnitten, wie er nach Herrn Hofbauers Idee (Fig. 4) hätte sein sollen. Hat dieser Freund wohl durch gutes Ausfüllen der Rückseite der Preisaufgabe die goldene Medaille verdient, wenn er doch den Baum nicht richtig geschnitten hat? Oder kommt es vielleicht nicht darauf an, ob an dem zu schneidenden Baum einige Augen oder gar ganze Zweige mehr oder weniger beschnitten werden? Ob der Schnitt gerade oder schief ausgeführt werde, hat natürlich auch nicht viel zu sagen, da ja gerade in Fig. 4 alle möglichen Schnitte vertreten sind. Ist auf diese Weise nicht der Willkür Thür und Thor geöffnet? Was wir also von der gestellten Aufgabe des Herrn Oekonomen zu halten haben, sollte dem geehrten Leser schon aus Gesagtem klar werden.

Nun kommen wir aber noch auf den Preis dieser Aufgaben zu sprechen, Medaillen genannt. Woraus bestehen diese Medaillen und wie geht man damit um? Diese zwei Fragen wollen wir vorerst beantworten.

Der Herr Hofbauer muss ein reicher, uneigennütziger Mann sein, der jährlich 2100 goldene, silberne und bröncene Medaillen austeilt, wird Mancher denken, da man ja weiter nichts zu bezahlen hat, als den Abonnementsbetrag der Zeitschrift. Ah, Pardon! Noch 3 Frcs. 20 Cent. hat der Preisgekrönte nachzuzahlen für Etui und Emballage der versprochenen Medaille. Schickt er diesen Betrag nicht sofort ein, so geht er der Medaille verlustig und das wäre doch schade, besonders wenn es sich um eine goldene handelt. Wie glücklich einer sein kann, wenn ihm eine solche Medaille in Aussicht steht, lässt sich leicht denken; aber wohl Wenige sind zufrieden, wenn sie ihr Besitz geworden und das Stück auf ihren Wert geprüft haben. So kam letzten Herbst ein solch betrogenener Freund zufällig zu mir, der sich beim 85er Preisbaumschneiden eine goldene Medaille eroberte. Diese liess er bei einem Goldschmid untersuchen und es stellte sich dann heraus, dass die Medaille samt Etui kaum 50—60 Centimes Wert hat! Welchen Wert mögen nun wohl die silbernen oder gar die bröncenen Medaillen repräsentiren? Wie dem auch sei, soviel ist sicher, dass Herr Hofbauer dabei ein gutes Geschäft macht; denn wenn der Reingewinn per Stück auch nur 2 fl. wäre, so ergäbe das an

2100 Medaillen das hübsche Sümchen von 4200 fl. Dazu kommen noch die erpressten Abonnementsgelder; denn niemand darf sich beim Preisbaumschneiden beteiligen, der nicht Abonnent ist, oder geht wenigstens des Medaillesegens verlustig. Allerdings bekommt der Abonnent monatlich, oder, was häufig geschieht, für 2—3 Monate zusammen je einen Bogen für Obstbau und einen für Weinbau. Nur je am Schluss des Jahres und am Anfang des folgenden wird die Bogenzahl verdoppelt, um womöglich noch mehr Abonnenten zu kriegen. Beiläufig gesagt, ist aber diese Zeitschrift weder für Laien, noch für Fachmänner von Nutzen.

Schon bei Zeiten bekommen die Bewerber die fröhliche Nachricht, dass sie in den Besitz einer Medaille kommen werden und daraufhin kann auch der Betrag von oben angeführten 3 Fr. 20 Cent. nicht früh genug eingeliefert werden. Mit der Versendung der Medaillen hat es aber durchaus keine Eile. Erst heisst es: Bald! dann: Ende des Jahres. Dann kommt zu Anfang des folgenden Jahres nochmals eine Ent-

schuldigung: Die Präganstalt könne technischer Schwierigkeiten halber den Lieferungstermin nicht einhalten. So können sich die Preisgekrönten auf weitere Ausreden gefasst machen. Mittlerweile wird ein neues internationales Preisbaumschneiden ausgeschrieben und der Schwindel fängt von Neuem an. Wer will da wagen, die ersten Nummern des neuen Jahres zu refusiren, wenn er noch nicht im Besitz seines letztjährigen Preises ist. Auf diese Weise ist man dann gefangen. Den Abonnementspreis hat man zu bezahlen und Herr Hofbauer hat seinen alten Abonnenten aufs Neue wieder gewonnen.

Angesichts dieser Thatsachen ist es Pflicht jedes rechtlich denkenden Menschen, seine Mitmenschen über das frivole Spiel, das mit ihnen getrieben wird, aufzuklären und da „Der praktische Obstbaumzüchter“ stets für die Wahrheit eingestanden ist und jedem Schwindel Trotz bietet, so benütze ich gerne dieses auch bei uns ziemlich verbreitete Organ, um hiemit alle Obstbautreibenden vor diesem Reklameschwindel aufs Eindringlichste zu warnen.

Noch einmal „das Preisbaumschneiden des Oekonomen Hofbauer in Klosterneuburg“ oder „Wie man die Alten fängt“.

Von Franz Hohm, Baumschulenbesitzer in Gelnhausen.

Auch ich bin einer von denen, wie der Herr G. N. in D. Nr. 1 Beilage zu „Gauchers Prakt. Obstbaumzüchter“ Fol. IV, welcher auf die Einladung zum Preisbaumschneiden in der Otto Hofbauerschen Fachzeitschrift, Klosterneuburg, Jahrgang 1886, auf den Leim gegangen ist.

Mich verführten gerade nicht die verlockenden 300 goldene und 600 silberne und 1200 bronzene Medaillen, sondern ich glaubte, in der anscheinend humanen Aufforderung zum Beschneiden einer 2jährigen Obstpyramide mein Scherflein insofern beitragen zu müssen, weil ich dachte, nach den von der Zeitschrift „Obstbau“, Klosterneuburg, aufgestellten Anforderungen, das Beschneiden einer solchen Pyramide verstehen zu dürfen und somit dem unkundigen Obstbaumschneider auch einen Gefallen gethan zu haben. Zudem noch zur Mitteilung noch anderer Bewerber im Preisbaumschnitt, anscheinend ohne allen hinterlistigen Vorbehalt, in dieser Nummer durch Extrabeilage aufgefordert war und ich die er harmlosen Zumutung Folge leistete und dem Herausgeber und Redakteur noch eine Anzahl Bewerber einsandte, wofür man selbstverständlich, wie bei all solchen Unternehmen, noch das Porto

zu tragen hat. — In dieser Preisnummer lag auch absolut von einer Bedingung zur Preisbewerbung seitens dieses Hofbauer nicht das Geringste vor, zudem war gleichzeitig ausdrücklich hervorgehoben, es seien schon zwei Preisbaumschneiden 1884 und 1885 diesem vorausgegangen, wo beim ersten Preisbaumschneiden die Medaillen um das 12fache erhöht werden mussten und 1886 2100 zur Verteilung kämen.

In dieser Preisnummer heisst es wörtlich Seite 1 Zeile 36: „Wir empfehlen deshalb jedermann, der auch nur einen einzigen Baum sein eigen nennt, sich an dem Preisbaumschneiden zu beteiligen“, — Seite 2 Zeile 4 lies weiter: „Wer schlecht schneidet, wird belehrt und wer gut schneidet, wird ausgezeichnet“, — Zeile 24: „Dabei sei aber, um Irrtümern vorzubeugen, erwähnt, dass ein jedesmaliger Schnitt mit Medaillen prämiirt werden wird, nur der Titel

„Meister im Baumschnitt“

„wird einmal verliehen (soll heissen: „wird auch gelockmayert“), „und zwar demjenigen, der die „Pyramide vom Anfang bis zu ihrer Vollendung „richtig beschneidet“ u. s. w.

Nun frage ich jeden Leser dieser Zeilen:

gehört nicht bei obigen Auslassungen zur Verbesserung des Obstbaues ein misstrauischer Charakter dazu zu glauben, dahinter stecke Bauernfängerei? — Jetzt kommt aber der Knalleffekt!

Nachdem ich meine beschnittene Pyramide im Schattenriss vielleicht 2—3 Monate eingesandt hatte, bekam ich unter „Drucksache“ die recht hübsch ausgestattete schwungvolle Mitteilung, „dass mir die hohe Ehre zuteil geworden und ich mit einer silbernen Medaille bei dem Preisbaumschneiden gekrönt worden sei.“ — Die Redaktion macht noch auf die wunderschöne Medaille aufmerksam, sie könne eine so wert- und kunstvolle Arbeit, wie die diesmaligen zur Verteilung kommenden Medaillen nicht ohne Gefahr des Beschädigens auf dem Transport dem betreffenden Preisgekrönten ohne Etui zusenden, und da auch das Etui der Medaille entsprechen müsse und die Ausgaben für die Medaillen schon zu gross, so möchte man vorerst 2 M. 40 Pf. für ein elegantes Etui an die Redaktion franko einsenden; darauf ging ich auf den Leim und sandte den Betrag von 2 M. 40 Pf. — Erst später bemerkte ich auf der Rückseite des Schreibens (resp. Drucksache) die schwach hektographisch gemachte Mitteilung, die Medaille könne nur an Abonnenten der Zeitschrift „Obstbau“ gegeben werden, und von da ab wurde ich leider erst misstrauisch und dachte, wie kannst du alter Gimpel noch mal so auf den Leim gehen und schlug mir die Sache aus dem Kopf. —

Nachdem ich nun ca. 6 Monate ohne Nachricht geblieben, erging an mich nochmals die Anforderung vermittelt Cirkular von unserem Hofbauer, die Medaille würde nur verabfolgt, wenn ich abonnierte und den Abonnementsbetrag von 4 M. franko einsenden würde und mir wurde nun klar, wo der Has' im Pfeffer lag. — Während dieser plumpen Manipulation kam aber im Januar 1887, um den Abonnenten resp. Preisbewerbern wieder Sand in die Augen zu streuen, ein neuer Lockvogel als Köder, damit Diejenigen, welche zwar gebissen, aber noch nicht fest hingen, noch einen kräftigen Biss thaten, in Gestalt des Ab-

drucks der neu zu verdienenden Medaille, und siehe da, auch ich liess mich reizen und sandte jetzt den Betrag zum Abonnement ein, um in den Besitz meiner voraus und doppelt bezahlten Medaille nebst Etui zu kommen, in dem guten Glauben, wenn die Medaille das Etui wert ist, wirst du doch Gelegenheit bekommen, diesem Hofbauer in die Karten zu sehen. Zum Schluss entdeckt sich der grösste Reifall solcher Geleiteten, nämlich nachdem dieser Herr Hofbauer netto 2 M. 40 Pf. für Etui und 4 M. Beitrag in Händen hat, macht er bekannt, die Medaillen seien vergoldet und versilbert! — Heute (17. Februar) kam die Medaille (Spielmarke) hier an und nach Aussage eines hiesigen Juweliers besteht dieselbe aus Kupfer mit schwacher Versilberung. Der Gesamtwert wurde wie folgt taxirt:

Kupferwert . .	50 Pfennig
Silberwert . .	20 „
Etui M. 2.40 . .	15 „
	zusammen 85 Pfennig,

wofür man zuzüglich den Abonnementsbetrag, M. 6.40 franko zahlen musste. — Somit verdient unser Oekonom Hofbauer ohne zu säen und zu dreschen und ohne Versicherungspolice gegen Hagelschlag oder Feuersgefahr zu zahlen, an jedem Einsender vom Baumschnitt M. 5.55, oder an den ausgegebenen 2100 Medaillen pro Jahr 11655 Mark. — Die Pyramide soll in 3 Jahren fertig geschnitten sein, es giebt also dieser Oekonom je 2100 Medaillen zum Besten und wenn sich die Gimpel wieder fangen lassen, hat er das nette Sümmchen von 34965 M. erübrigt! Hiervon gehen ab die Unkosten für seine nichts taugende Zeitschrift. — Hier bewahrheitet sich wieder, dass das Geld auf der Strasse liegt, man muss nur verstehen, wie mans aufhebt.

Es ist deshalb jedermanns Pflicht, selbst auf das à propos hin, von den nicht Hereingefallenen herzlich ausgelacht zu werden, dahin zu wirken, dass man solchen Humbug möglichst zur allgemeinen Kenntnis bringt, damit sich Andere später dafür schützen können.

Notizen und Miscellen.

Wie man praktischen Obstbau treibt. Von einer auf dem Gebiete des praktischen Obstbaues namhaften Autorität ging mir kürzlich die nachfolgende briefliche Mitteilung zu: Obstbaulehrer könnten freilich gute Dienste leisten; es müssten aber gute Lehrer sein. Aber, wo finden sich dieselben, und,

wie heissen sie? Ich kenne ziemlich viele Obstbaulehrer, hatte jedoch bisher leider nur Veranlassung mich zu überzeugen, dass sie durch ihre falschen Ideen sowohl als durch ihre Uebertreibungen der Entwicklung und Verallgemeinerung des Obstbaues zumeist mehr schaden als nützen.

Wenn die Herrn Obstbaulehrer in Zukunft weniger reden, wenn sie überall thätig zugreifen und durch anzulegende Baumgüter nachweisen, dass der Obstbaum, so gepflanzt, so geschnitten, so gedüngt etc. eine wirklich höhere Rente gewähren wird, wie zuvor, dann wird der Bauer, welcher viel geschiedter ist, als man denkt, gar bald das angewandte Verfahren nachahmen. Eher thut er es nicht, und zwar mit vollem Recht; wollte er alles in Ausführung bringen, was die Herren empfehlen, dann würde es bald heissen: „Adieu Rentabilität, adieu Obstbaum.“ Von diesem praktischen Gesichtspunkte geleitet, wird gegenwärtig in Hohenzollern von den Domänenverwaltungen Sr. Hoheit des Fürsten manch anregendes und förderndes Beispiel gegeben. Dieselbe hat seit einigen Jahren dem planmässigen, rationellen Betriebe des praktischen Obstbaues auf ihren Domänen ein ganz besonderes Augenmerk zugewendet, was sich besonders auch in der Neuanlage mehrerer ausgedehnter Baumgärten bekundet. So ist z. B. gegenwärtig der, unsern Lesern bereits als erfahrener, praktischer Obstbaumzüchter bekannte Herr Jos. Gsell-Hechingen mit einer grösseren Neuanlage auf einem fürstlichen Domänen-Areale in Dettingen am Neckar betraut, das parzellirt in Pacht gegeben ist. Merkwürdiger oder vielmehr leicht erklärlicher Weise brachten die Einzelpächter dieser Neuanlage anfänglich viel Misstrauen entgegen, weil zuvor die zeitweilig nachgesetzten jungen Bäume auf den Grundstücken fast regelmässig zu Grunde gingen. — „Man pflanze nur,“ meinten dieselben, „aber die Anlage wird gar bald wieder zu Grunde gegangen sein.“ — Schon die Vorbereitungsarbeiten zu dieser Anlage vermochten es jedoch bereits, dieses Misstrauen verschwinden zu machen, und es bekundete sich wieder deutlich, wie der Bauer durchaus nicht unempfänglich ist für Neuerungen, sobald er dieselben auf vernünftig-praktische Weise ausführen sieht. — Die ersten Arbeiten der Anlage erstreckten sich auf eine ganz primitive Entwässerung der Grundstücke, d. h. auf das Ziehen einiger Gräben, durch welche das Wasser des Neckars von den Wiesen leicht zum Abflusse gelangt, ehe es in den Untergrund eindringt und in demselben eine stauende Nässe verursacht, wodurch die früheren Bäume regelmässig zu Grunde gingen. Der aus diesen Gräben ausgeworfene Boden wurde, je ein Schubkarren voll, zu den Baumlöchern geführt und diese selbst waren hergestellt worden, genau auf die Weise, wie dies Herr Jos. Gsell in den seiner Schrift „Die Kern- und Steinobstsorten Hohenzollerns und der rauhen

Alb* beigegebenen zehn Hauptregeln über den Obstbau dargestellt hat. — Diese Pflanzungsvorbereitungen nun leuchteten den Bauern dortselbst ausnahmslos so ein, dass jetzt schon, noch ehe der Baumsatz zur Ausführung gebracht ist, viele derselben sich ebenfalls zu Neupflanzungen entschlossen, resp. Herrn Gsell darum angegangen haben, ihnen solche ebenfalls anzulegen. — Die Anlage, wenn erst sie zur vollständigen Vollendung gelangt sein wird, dürfte so ein anregendes Demonstrationmittel bilden und in ihrer stummen aber wahren Sprache der Thatsachen vielleicht für die Ausbreitung und den rationellen Betrieb der Baumzucht in jener Gegend mehr auswirken, als Dutzende von beredten, wohlgesetzten Vorträgen irgend eines Herrn Obstbaulehres oder Papier-Pomologen. Allerdings wird es auch hier mit dem Vortrag der Schrift heissen: „An ihren Früchten sollet ihr sie erkennen; aber das rationelle Verfahren des Herrn J. Gsell darf wohl sicher hoffen lassen, dass diese Früchte nicht ausbleiben werden, indem sich dasselbe bereits mehrfach am Prüfstein der Erfahrung erprobt hat. — Ganz im Einverständnisse aber mit den zu Anfang dieser Abhandlung citirten Ansichten über die praktische Nützlichkeit des pomologischen Apostolates möchten wir betonen, dass auch hier der Satz seine volle Giltigkeit hat: Worte belehren, — Beispiele reissen hin. F. Wagner.

Ueber das heurige Auftreten der Pflaumenwespe

Nachstehendes: Am Ostermontag besuchte ich wie so häufig Vormittag meinen einige Hektar grossen Obstgarten im Dobel. Die Sonne stand schon ziemlich hoch und erwärmte die geschützte Obstlage. Die Blüte der Zwetschenbäume sollte sich demnächst entfalten, die der Pflaumenbäume war bereits offen. Beide zu kontrolliren war der Zweck meines Besuches. Wie staunte ich aber, als ich im oberen Dobel angekommen, anstatt Zwetschen- und Pflaumenbäume, von ferne nur Insektenschwärme, schwarzblaue geflügelte Tiere wahrnahm, die diese Bäume umflogen in solcher Masse, dass jeder der Bäume, es mögen über 100 sein, wie eingehüllt davon erschien, um jeden einzelnen Baum flogen so vieler dieser Tiere, als uns gewöhnlich ein Bienenschwarm bei seiner Schwarmzeit bietet. Bei näherer Betrachtung fand ich, dass es die schwarzblaue Wespe, die Pflaumenwespe, war, die ihren Fortpflanzungsausflug zu halten schien; denn es hingen viele derselben zu Zweien, halb sitzend, halb fliegend an den jungen Trieben dieser Bäume. Die Kernobstbäume, die dazwischen standen,

blieben verschont. Eine böse Ahnung betreffs der zu erhoffenden Ernte überfiel sowohl mich, wie den mich begleitenden Gärtner, der, wie ich, solches Schauspiel noch nie beobachtet hatte.

Je mehr wir uns thalabwärts, der Sterzel zu, begaben, desto mehr verloren sich diese Tiere — aber 6 Wochen später nahm ich wahr, dass gerade hier die Bäume am meisten Raupen hatten, mehr wie die wo die Pflaumenwespe ihren Ostermontagsausflug hielt.

Woher so viele Tiere an diesem Vormittag auf einigen Hektar Obstgarten auf ca. 100 Zwetschenbäumen kommen und sich sammeln konnten, ist mir unklar, so viel ist aber bekannt, dass meines Nachbars Bäume, mit Flechten und Moosen überzogen, allem Ungeziefer geschützten, sicheren Aufenthalt gewährten.

J. Gsell, Hechingen.

Obstertrag in der Bürgermeisterei Stromberg, Kreis Kreuznach. Der Obstertrag in der Bürgermeisterei Stromberg war im vorigen Jahre ausserordentlich reich. Nach den Erhebungen des Bürgermeisteramtes betrug die Ernte

an Aepfeln	23 718 Ztr.	im Werte von	115 876,80 M
an Birnen	16 632 „ „ „ „		62 842,50 „
an Steinobst	477 „ „ „ „		1 927,50 „

zusammen 40 827 Ztr. im Werte von 180 646,80 M

Von diesem Ertrage wurden verkauft:

		Durchschnitts-	
		preis für 1 Ztr.	
Aepfel	20 598 Ztr. zu 100 321,80 M	4,87 M	
Birnen	14 693 „ „ 55 911,— „	3,80 „	
Steinobst	477 „ „ 1 927,50 „	4,04 „	

zus. 35 768 Ztr. zu 158 160,30 M

Die eben genannten Erträge an Obst verteilen sich auf die einzelnen Gemeinden wie folgt:

Stromberg	3189 Ztr.	mit	14 500,30 M
Daxweiler	2463 „ „		9 899,— „
Dörrebach	9546 „ „		40 784,80 „
Eckenroth	3865 „ „		17 482,— „
Roth	3772 „ „		18 879,— „
Schöneberg	6105 „ „		25 235,80 „
Seibersbach	6389 „ „		27 556,— „
Warmstroth	5498 „ „		26 309,90 „

zusammen 40 827 Ztr. mit 180 646,80 M

Sämtliche Orte liegen auf dem Hunsrück und liegt z. B. Schöneberg 1063', Daxweiler 1190', Dörrebach 1235' über dem Meere. Das am höchsten gelegene Dörrebach hatte den höchsten Ertrag aufzuweisen. Für die rauheren Gegenden der Rheinprovinz dürfte vorstehendes

Ergebnis ein Fingerzeig sein, der Obstbaumzucht mehr Aufmerksamkeit zu schenken, die vorhandenen Bäume gut zu pflegen und zu düngen und an geeigneter Stelle neue Anpflanzungen vorzunehmen. Das meiste verkaufte Obst ging nach Süddeutschland, besonders nach Württemberg, welches in den Hauptobstgegenden eine Missernte zu verzeichnen hatte. Der Obstwein spielt dort in Stadt und Land als Haustrank eine grosse Rolle und hat den Branntwein und das Weissbier, welches letztere besonders in Oberschwaben früher vielfach auf dem Lande bereitet wurde, fast vollständig verdrängt.

Monstre-Veredlungen. In dem Jahrbuch für Gartenkunde und Botanik finden wir nachstehende Mitteilung, die wir aufnehmen, weil daraus ersichtlich ist, dass ausser uns es auch anderen gelingt die Pfropfung starker und langer Edelreiser erfolgreich anzuwenden. Diese von uns eingeführte Veredlungsmethode wurde vielfach misstrauisch aufgenommen und als Spielerei bezeichnet, dass aber die Sache doch nicht so ist, wird durch die Bäume, welche wir in Dresden ausstellen, sowie durch nachstehende Zeilen Bestätigung finden, den Herren Kritikern abermals beweisen, dass es stets unklug ist, ein Urteil über Sachen, die man nicht besser versteht, zu geben.

Lerne, probiere und überzeuge Dich, ob nicht Deine Ungeschicklichkeit, anstatt das Verfahren die Schuld des Misslingens sind. Gewöhne Dir ab, über alle Neuerungen zu spotten und gegen besseres Wissen ihre Verbreitung zu hemmen. Auf diese Weise und namentlich wenn Du auch noch Deinen Vorrat an Neid an den Nagel hängst werden sich Deine Schäden in lauter Nutzen umwandeln, statt als Feind, wirst Du als Freund des Fortschritts gelten!

Also ihr ungewissenhaften Kritiker, ihr, die es nicht einmal für notwendig fandet, Versuche anzustellen und noch viel weniger die von andern gemachten, anzuschauen, höret was ein anderer hierüber schreibt:

„In dem in Stuttgart bei J. Hoffmann erschienenen Werke „Die Veredelungen“ von Nic. Gaucher wird dem Pfropfen ganzer Kronen und Pyramiden auf den Wildling, oder die Unterlage sehr das Wort geredet. Ich habe sowohl im verflossenen, wie auch in diesem Jahre diese Veredelungsweise mehrfach ausgeübt und immer mit dem vorzüglichsten Erfolg. Zunächst wurde die Krone eines „Goldpeppins,“ welche aus einem mittleren und vier seitlichen Zweigen bestand, gepfropft.

„Die Unterlage war sehr kräftig und im vollen Saft, und die Operation der Veredelung gelang vollständig. Wenn auch das Austreiben der Augen der aufgesetzten Krone nicht sehr kräftig war, so begründete sich dieselbe doch vollständig. Sodann veredelte ich in diesem Frühjahr eine grössere Zahl von Quitten und

„Doucin mit sehr entwickelten Pyramiden, unter welchen einige die Höhe von mehr wie einem Meter besaßen. Von hundert veredelten Stämmchen schlugen nur acht fehl. Alle übrigen trieben sehr kräftig aus und stellten in diesem Herbst überaus starke Pyramiden mit langen, kräftigen Trieben dar.“ Herrmann.

Obstbau-Kalender für den Monat März.

In letzter Zeit mussten wegen anhaltender Kälte und weil der Boden sehr tief gefroren war viele Arbeiten, die sonst jetzt schon vollendet sind, verschoben werden. So ziemlich Alles ist im Rückstand geblieben und muss deswegen in diesem Monat mit grösstem Eifer gearbeitet und Sorge getragen werden, dass das Versäumte wieder eingeholt wird.

Sämtliche Arbeiten die für die zwei vergangenen Monate angeführt wurden und jetzt noch nicht beendet sind, sollen in Angriff genommen und möglichst bald vollendet werden. Die zur Frühjahrs-Veredelung notwendigen Edelreiser kann man noch schneiden, mit der Pfropfung wird begonnen, der Schnitt aller Obstbäume und Obststräucher, sowie die Verpflanzung derselben, aber auch die Düngung und Bodenbearbeitung soll, wo nur irgend möglich in diesem Monat beendet werden. Zur Verjüngung der alten Stämme oder zur Abwerfung der Krone solcher Bäume, welche umgepfropft werden sollen, ist jetzt die höchste Zeit. Die Setzlinge und Stecklinge werden in der Baumschule gesetzt; die Ableger von Stachelbeeren, Haselnüssen, Reben etc. gemacht; die Erdbeerstöcke von ihren abgestorbenen Blättern befreit, zugedeckte Obstbäume und Obststräucher abgedeckt. Die Obdächer über den Spalieren angebracht und die Obstkerne und Obststeine gesät. Es werden

ferner die Krebswunden ausgeschnitten, die Einschnitte und Längenschnitte ausgeführt, die Zapfen entfernt, krumme Aeste und Stämme durch passende Stäbe und Pfähle grad angebunden, alte Baumblätter erneuert, untaugliche Pfähle ergänzt und das Winter-Palisiren möglichst bald beendet.

Alle grossen Wunden sind mit Baumwachs, Baummörtel oder Theer zu verstreichen, letzterer darf aber nur über die blossgelegten Holzteile zu stehen kommen, am Rand der Wunde und über die Rinde angebracht, vergrössert er erstere und tötet letztere. Wenn gut angewendet kann der Theer, weil er das Holz vor Feuchtigkeit und folglich auch vor Fäulnis schützt, gute Dienste leisten, indessen sind die Nachteile die durch eine ungeschickte Anwendung entstehen so grosse, dass wir auch hier den Unerfahrenen warnen müssen sich desselben zu bedienen oder diese Arbeit gleichgiltigen Menschen anzuvertrauen.

Kleine Wunden und namentlich diejenigen, welche durch den Schnitt der Zweige entstanden sind, mit irgend etwas zu verstreichen, ist vollständig überflüssig und schade um die Zeit, die man damit vergeudet. Wir raten jedermann die sehr wertvollen Tage von März und April zu etwas besserem als zur Ausführung dieser Spielerei zu verwerten.

Brief und Fragekasten.

Herrn G. P. in N. bei Saarlouis. Richtig gesetzte Bäume sollen ihre oberen Wurzeln nicht tiefer wie ca. 10 cm im Boden haben. Solche Bäume, deren Wurzelhals 30 cm in Boden zu stehen gekommen ist, sind entschieden zu tief gesetzt und die Folge davon ist, dass die Bäume sich minderkräftig entwickeln, auch später tragbar werden und, dass die Früchte weder so schön noch so gut ausfallen. Wenn die zu tief gesetzten Bäume 6—10 cm Durchmesser nicht überschreiten, raten wir Ihnen dieselben verpflanzen zu lassen und zwar noch im Laufe dieses

Monats; je bald desto besser. Um das Wiederanwachsen zu erleichtern sollen Sie etwa ein Drittel von der Krone abwerfen, dies hat bei allen Kern- und Steinobstbäumen zu geschehen. Je stärker, älter und schwachwüchsiger die Bäume sind, je schlechter das Wurzelvermögen, umso mehr soll deren Krone verjüngt werden. Nach Beendigung der Verpflanzung wird es sehr gut sein, wenn Sie die Stämme sowie die Hauptäste mit Kalkmilch anstreichen, durch diesen Anstrich wird die Rinde vor dem Austrocknen und folglich auch vor Brandplatten geschützt.

Beilage zu „Gaucher's Praktischer Obstbaumzüchter“.

Grelle Streiflichter über das Preisbaumschneiden in Klosterneuburg, welche dessen Veranstalter, Herrn Oekonomen Otto Hofbauer in dunkeln Schatten stellen.

Am Schlusse unserer Beilage zu Nr. 1 dieses Jahrgangs haben wir auf eine neue Industrie aufmerksam gemacht, welche durch ihre grosse Rentabilität geeignet erscheint, noch andere erfinderische Köpfe zu gleichen oder ähnlichen Gründungen zu veranlassen, welche mehr Gewinnst bringen, als die anderen landläufigen Gewerbe.

Der Herr Oekonom Hofbauer in Klosterneuburg hat es wahrscheinlich in Folge der geringen Renten, welche die Landwirtschaft heutzutage abwirft und in Folge der Verluste, welche dem Landwirt durch Hagelschlag, zu nasse oder zu trockene Witterung, Kälte, Wärme, Mäuse- und Engerling-Frass, sowie durch Seuchen etc. entstehen, für klüger gehalten, anstatt der Landwirtschaft ein Geschäft zu betreiben, welches vorbenannten Gefahren nicht ausgesetzt, dessen Betrieb auch minder mühsam ist, ein viel geringeres Inventar erfordert und demnach entschieden lohnender ist, wie die Landwirtschaft. — Er hat die äusserst kluge Idee gehabt, einen „Kampf um die Meisterschaft“ zu erfinden und durch sein „Preisbaumschneiden“ nicht nur Geld zu verdienen, sondern auch seinen Namen auf ganz eigene Weise unsterblich zu machen!

Damit nun, wie Eingangs vermerkt, nicht auch Andere sich entschliessen, das Geschäft des Herrn Hofbauer nachzuahmen oder gar in verbesserter Auflage zu betreiben, wollen wir durch die Veröffentlichung der nachfolgenden Korrespondenzen

Motto: Nicht um die **Meisterschaft**,
nur für das **Recht** kämpfen wir.

N. Gaucher.

etwaigen Liebhabern zu verstehen geben, dass alle Unternehmungen ihre Schattenseiten haben, und dass ausser der Witterung noch andere Faktoren existiren, welche oft eher einen Strich durch die Rechnung machen; als alle gutdurchdachten Pläne und ziffermässig richtig gestellten Kalkulationen es erwarten liessen.

„Schweigen ist Gold“ haben wir schon öfters sagen hören; im vorliegenden Falle wäre es für Herr Hofbauer zutreffend gewesen; an seiner Stelle hätten wir die Angriffe ignoriert und glauben, dass er dabei am besten und billigsten weggekommen wäre; sein Geschäft wäre nicht so erschüttert oder gar zum Fall gebracht worden. Statt dessen aber hat Herr Otto Hofbauer es ratsamer gefunden, die ihm vorgeworfenen Beschuldigungen zu bestätigen; er hat, was hochzuschätzen ist, die Ehrlichkeit gehabt, unumwunden zu erklären, dass er sich selbst der Nächste und dass vor „Meisterschaft“, „Hebung des Obstbaues“, „Verallgemeinerung guter Kenntnisse“ doch zunächst für den eigenen Geldbeutel zu sorgen ist.

Damit unsere Leser sich selbst ein Urtheil zu bilden vermögen über die Art und Weise, wie Herr Hofbauer sich zu verteidigen versteht, so veröffentlichen wir hierunter seinen Brief, sowie einige andere, nach deren Beendigung wir noch ein kurzes Schlusswort folgen lassen werden.

N. Gaucher.

Klosterneuburg bei Wien, 10. I. 87.

Herr **N. Gaucher**, Redakteur, Besitzer und Direktor der Obst- und Gartenbauschule
Stuttgart.

Soeben erhalte ich Nr. 1 Ihrer Zeitung und finde in derselben, den gegen mich gerichteten Aufsatz von G. N. in D.

Vor allem wäre es Aufgabe eines Mannes, seinen Namen zu nennen. Entweder giebt es keinen G. N. in D. oder derselbe ist einer von diesen, welche nicht prämiirt wurden und daher der eingesendete Aufsatz. (Ganz fehl geschossen, Herr Hofbauer! N. G.) Ich würde gern auf jede Auseinandersetzung verzichten und Ihre Ansicht, dass es ein Redakteur nicht jedem recht machen kann, teilen, wenn nicht Ausdrücke gewählt worden

wären, welche — ich will das richtige Wort nicht gebrauchen — (Wirklich schade! N. G.) Kurz ich ersuche Sie, und hoffe, dass Sie es thun werden, meine Berichtigung aufzunehmen; denn „Gleiches Recht für Alle“. (Mit der allergrössten Bereitwilligkeit! N. G.) Wie Sie aus beiliegendem Abschnitte ersehen, teile ich in der Probenummer — Preisnummer — mit, dass die goldenen Medaillen vergoldet und die silbernen Medaillen versilbert sind; ausserdem habe ich in der nach der Preisnummer erschienenen Februarnummer nochmals darauf aufmerksam gemacht. Es kann so-

mit kein Zweifel obwalten. Wer übrigens die Medaillen nicht will, braucht sie nicht zu nehmen. (!!!)

Dass nur Abonnenten am Preisbaumschneiden teilnehmen dürfen, können Sie auf Seite 2 der Preisnummer (Ausschnitt liegt bei) entnehmen. Es heisst ausdrücklich: „Wir ersuchen alle diejenigen P. P. Personen, die eine Preisnummer erhalten und nicht abonniren wollen, uns diese Zeitung gefälligst retour zu senden.“)

Wer also die Nummer retoursendet, kann ja ohnehin am Preisbaumschneiden nicht teilnehmen, weil er dann den in der Nummer beigelegten Baum auch mit retoursendet.

Was die Schlussbemerkung des Herrn G. N. in D. anbelangt, so muss ich konstatiren, dass er mit besonderem Scharfsinne ausgestattet ist, denn er hat es erraten, dass ich Preisbaumschneiden nur deshalb veranstalte, um Abonnenten zu gewinnen und Geld zu verdienen. Sehr richtig! Betreibt etwa Herr G. N. in D. ein Geschäft, in welchem er alles verschenkt? Dann muss ich um so mehr um seinen vollen Namen und um seine Adresse bitten. Ich werde ihm eine treue Kundschaft werden. Oder kennt überhaupt Jemand ein Unternehmen, welches absichtlich dahin arbeitet, Geld zu verlieren, statt zu verdienen?

Zum Abonnement auf meine Zeitung kann ich

*) Auf dem uns zugesandten Abschnitte ist diese Bemerkung, sowie die, dass die goldene Medaille vergoldet und die silberne Medaille versilbert sind, allerdings vorhanden, sonst aber auf keiner von den anderen, uns zu Gebote stehenden und ursprünglich erhaltenen Preisnummern, so dass wir die Sache jetzt noch schlimmer ansehen müssen als früher, also bevor uns diese neue Irrführung bekannt war.

N. Gaucher.

Geehrtester Herr Redakteur!

Auf obiges Schreiben des Herrn Hofbauer habe ich nur zu erwidern, dass die von ihm gemachten Angaben: „Es habe schon in der Preisnummer gestanden, dass die goldenen Medaillen vergoldet und die silbernen versilbert seien, und dass nur Abonnenten am Preisbaumschneiden Teil nehmen können“, unrichtig sind. Aus anderen Nummern mögen diese Zeitungsausschnitte sein, aus der Preisnummer sind sie nicht. Ich habe Ihnen die Preisnummer eingesandt, damit Sie sich selbst davon überzeugen können. Herr Hofbauer giebt jetzt wenigstens zu, dass er das Unternehmen nur ins Leben gerufen habe, um Geld zu verdienen. In der Preisnummer aber heisst es: „es geschehe im Interesse der Obst-

ebensowenig jemanden zwingen, so wie Sie es nicht können.

Kann es vielleicht irgend eine Zeitung? Ich glaube nicht, sonst würden nicht so viele Zeitungen an Abonnentenschwindsucht leiden. Dass die von mir zur Verteilung gelangenden Medaillen nur wenige Pfennige wert sind, ist eine Lüge.*)

Anbei empfangen Sie eine Medaille zur Ansicht und Schätzung. Ueber die Medaille haben sich Künstler und Fachleute lobend ausgesprochen, und das genügt mir.***) Dass meine Thätigkeit anerkannt wurde und noch werde, beweisen die mir zu Teil gewordenen Auszeichnungen.***)

Indem ich Sie nochmals ersuche, diese meine Erwiderung vollinhaltlich in Ihr Blatt einschalten zu lassen, zeichnet

Otto Hofbauer, Oekonom.

Herausgeber und Redakteur der oenolog. pomolog. Zeitschriften „Der Obstbau“ und „Der Weinbau“.

*) Oho! Wenn diese sehr gerechtfertigte Behauptung eine Lüge sein soll, dann müssen wir doch Herr Hofbauer bitten, uns bekannt zu geben, was er eigentlich unter Wahrheit versteht, kann man 50 Pf. einige Mark heissen?!!

N. Gaucher.

**) Dass Ihnen das genügt daran zweifeln wir nicht, im Gegenteil wir glauben sogar, dass Sie, wenn möglich, einem noch geringeren Wert den Vorzug gerne geben würden. N. Gaucher.

***) Das sollte der Fall sein, ist aber, wie Sie es am besten beweisen, nicht immer so. Ohne zu wissen, wo und wofür man die Auszeichnungen erhielt, und welcher Art dieselben sind, ist ein Urteil über deren Wert kaum denkbar.

N. Gaucher.

Darmstadt, den 16. Januar 1887.

baumbesitzer und im Interesse des Obstbaues“, oder, wie Herr Hofbauer in einem an mich gerichteten Schreiben vom 26. 8. 86 sagt: „um die Liebe zum Obstbau zu wecken“ und dass die Redaktion hierzu grosse Opfer gebracht habe. Herr Hofbauer schreibt: „Wer die Medaille nicht will, braucht sie nicht zu nehmen.“ Dieses wird ihm niemand bestreiten können, und ich glaube, ich war nicht der einzige, der auf eine solche Auszeichnung verzichtete, zumal man sich eine solche erst durch Einsendung von 2 M. 40. Pf. erkaufen muss. Wenn Herr Hofbauer schreibt: „Es sei eine Lüge, dass die Medaillen nur wenige Pfennige wert seien, so will ich die Schätzung des von Herr Hofbauer eingesandten Exemplars der Re-

daktion dieser Zeitschrift überlassen und nur dazu bemerken, dass es in dem aus Klosterneuburg an mich gerichteten Schreiben heisst: „Die Medaillen hätten die Redaktion 6 M. pro Stück gekostet“ und ferner: „Die Medaillen, welche ohne Etui versandt worden wären, seien stets verdorben am Empfangsorte angekommen.“ **Wie beschaffen mögen nun Medaillen sein und welchen Wert mögen sie haben, die, wenn sie versandt werden und selbst, wenn sie nur schlecht verpackt wären, stets verdorben ankommen.**

Uebrigens, wenn Herr Hofbauer Zeitungsaus-

schnitte einsendet und angiebt, sie seien aus der Preisnummer, was aber thatsächlich, wie die vorliegende Preisnummer erweist, nicht der Fall ist, so könnte es aber auch ebenso sein, dass die eingesandte Medaille keine von denen ist, die an die Prämierten versandt wurden. Indem ich nochmals die von Herrn Hofbauer gemachten Mitteilungen betreffend die Bemerkungen in der Preisnummer als unrichtig bezeichne und die von mir zuerst gemachten Angaben vollständig aufrecht erhalte, zeichne ich mit vorzüglicher Hochachtung

Gustav Noack in Darmstadt.

Neckarzimmern, den 13. Januar 1887.

Gehrtester Herr Direktor!

Soeben lese ich in Ihrem geschätzten Blatte die Veröffentlichung von G. N. in D. contra Otto Hofbauer in Klosterneuburg und beeile ich mich, ebenfalls meine Erfahrungen über Otto Hofbauer mitzuteilen.

Ich erhielt Mitte Dezember 1886 beiliegende Nummer von „Obst- und Weinbau“, resp. die Einladung zur Beteiligung am dritten internationalen Preisbaumschneiden und „Kampf um die Meisterschaft.“

Ich beteiligte mich an diesem und erhielt auch schon nach wenigen Tagen beiliegende Antwort, welche jedoch den unangenehmen Beigeschmack hatte, dass ich 2 M. 40 Pf. für Etui

und Emballage zur silbernen Medaille einsenden solle; nebenbei war Herr Hofbauer noch so freundlich und sandte mir zugleich den ganzen Jahrgang „Obst- und Weinbau“ 1886, Abonnementspreis 4 Mark, welchem natürlich Jahresabonnement pro 1887 auf dem Fusse gefolgt wäre etc. Ich legte die Papiere bei Seite und liess Herrn Hofbauer in der frohen Hoffnung, 6 M. 40 Pf. zu erhalten, dachte jedoch: es ist angenehm für mich, dass Hofbauer der Getäuschte ist und ich nicht der Geprellte.

Mit vorzüglicher Hochachtung zeichnet

Wilhelm Stumpp,
Schlossgärtner.

Rixdorf-Berlin, den 18. Januar 1887.

Herr N. Gaucher, Stuttgart.

Beim Durchlesen Ihrer werten Zeitschrift Heft Nro. 1 Jahrgang 1887 gelangte ich am Schluss zu einem sehr interessanten Artikel: „Wie man Abonnenten fängt.“

Die Handlungsweise des Herrn O. Hofbauer in Klosterneuburg verdient ganz gehörig gerügt zu werden, zumal man dies nennen kann: „Den Leuten das Geld aus der Tasche locken!“ In kurzen Worten gestatte ich mir, Ihnen meine gemachten Erfahrungen in der Hofbauer'schen Angelegenheit ergebenst zu unterbreiten:

Seit einigen Jahren werde ich bei Beginn der Saison von Herrn Hofbauer durch Cirkular aufgefordert, auf seine Zeitschrift zu abonnieren, was ich jedoch (da mir sehr viele Fachzeitschriften zu Gebote stehen) ablehnen musste. Im vorigen Winter erschien von Herrn H. eine Vorlage zum Preisbaumschneiden nebst Abonnementseinladung, mit dem Bemerkten, dass nur Abonnenten zum Preisbaumschneiden zugelassen werden. — Ich kam auf die Idee, mich Scherzes halber an dem Preisschneiden zu beteiligen, füllte daher in meinen

freien Stunden die Vorlage aus und sandte selbige nach Klosterneuburg. Nach circa 5 Tagen erhielt ich von Herrn Hofbauer die Nachricht, dass meine Vorlage eingetroffen sei, ich möchte nur 4 Mark Abonnementsbetrag einsenden. Die Sache liess mich sehr kalt und siehe! in ca. 3 Wochen erhielt ich nochmals per Postkarte die Aufforderung an dem Abonnement teilzunehmen. Nach Verlauf von weiteren 6 Wochen erhielt ich von Herrn H. einen Postauftrag, mit der Bemerkung, da ich die Preisvorlage eingesandt habe, müsse ich mich auch zum Abonnement verpflichten.

Zu Ende des Sommers sandte mir Herr Hofbauer ein Cirkular, wonach mir für meine Preisschrift von der Jury*) die „Silberne Medaille“ zuerkannt worden ist. Ich sollte nur erst 2 M. 40 Pf. für das Etui einsenden, worauf dann am

*) Aus wem ist denn diese Jury zusammengesetzt? Wo und wie oft tritt sie in Funktion? Wir bitten Herrn Hofbauer, diese zwei Fragen zu beantworten.

N. Gaucher.

Jahresschluss Zusendung der Medaille erfolgen solle. Bis heute habe ich Herrn Hofbauer noch nicht geantwortet, jedoch will ich auf derartige Auszeichnungen, wie solche von Klosterneuburg kommen, ein für alle Male gern Verzicht leisten. Mit Speck fängt man Mäuse, mich aber nicht. Im Interesse der Sache möchte ich alle diejenigen Herren, welche sich an diesem Preisbaumschneiden beteiligt haben, bitten, mir ihre werthe

Gehrtester Herr!

Auch ich bekenne mich als „Reingefallenen“ in Bezug auf den Schwindel oder „schwierigen Baumschnitt“ des edeln Herrn Hofbauer in Klosterneuburg.

Dieser Biedermann verlangt nicht nur Bezahlung für das Etui oder die Medaille, sondern derselbe hat, obwohl ich den Betrag bereits im August 1886 einsendete, bis heute sich noch nicht bewogen gefühlt — trotz Mahnung —, die mir zuerkannte silberne Medaille zu schicken.*) Ich ersuche Sie, dies zur Warnung für Andere in Ihrem Blatte ebenfalls aufzunehmen.

Achtungsvoll

Hirtler, Arzt und Gutsbesitzer.

Obwohl vorstehende Schriftstücke eines weiteren Kommentars kaum bedürfen, wollen wir es uns doch nicht entgehen lassen, einige Schlussbemerkungen anzuknüpfen:

Dass Hofbauer sich Eingangs seiner Replik über Anonymität beklagt, kommt uns dennoch fast ebenso sonderbar vor, wie der Umstand, dass er in seiner Entgegnung sich ängstlich hütet, unsere mit voller Namensunterschrift versehene Randbemerkung anzugreifen, obwohl dieselbe ihm „Bauernfängerei“ und „Gelderschwindlung“ vorwirft, also noch entschieden offensiver vorgeht, wie der Verfasser des Artikels selbst. Wo es sich um Entlarvung von den obstbauschädlichen Einrichtungen handelt, verlangen wir keinerlei Rücksichten, üben aber auch keine. Wenn solche Rücksichtnahme uns gegenüber dennoch Seitens des p. Hofbauer Platz gegriffen hat, so kann sie nur von einem unruhigen Gewissen, welches noch stärkeres Klopfen seines Mahners befürchtete, ausgegangen sein. Herr Gustav Noack aus Darmstadt hat uns nicht gebeten, seinen Namen zu verschweigen; wir thaten dies ohne sein Wissen, einem althergebrachten Redaktionsusus Folge

*) Nach heute (19. Februar) erhaltenen Mitteilungen hat Herr Hirtler seine versilberte Medaille erhalten.

N. Gaucher.

Adresse anzugeben, damit eine Liste davon zusammengestellt werden kann.

Herrn Gaucher wollte ich ergebenst ersuchen, diesen Originalbrief in einer der nächsten Nummern Ihrer werthen Zeitschrift gefälligst abdrucken zu wollen.

Mit Hochachtung ergebenst

Paul Jurass.

Lahr, den 22. Januar 1887.

gebend, nach welchem in solchen Fällen zunächst nur die Initialen des Verfassers der Oeffentlichkeit übergeben wird.

So geschah es auch in unserem besprochenen Artikel. Der Alternativsatz des Hrn. Hofbauer: „Entweder giebt es keinen G. N. in D. oder derselbe ist einer von diesen, welche nicht prämiirt wurden“, war bestimmt, dem Verfasser den Gar aus zu machen, stellt sich aber jetzt als eitler Luftschlag, oder besser noch als ein gegen den Versender zurückgeprallter Pfeil dar. — Uns hat man noch nie vorwerfen können, dass wir nicht Mannes genug seien, um das von uns Behauptete vollinhaltlich zu vertreten. Wenn Herr Hofbauer unsere treffende Randbemerkung wie die „Katze den Brei“ umgeht, so mag er seine persönlichen Gründe dafür gehabt haben, welche aber unsere sachlichen Erörterungen unbeeinflusst lassen.

Gewiss ist es kein Vergnügen für uns, immer und immer wieder gegen solche „problematische Existenzen“ den Kampf aufnehmen zu müssen: gar bald würde uns ein Eckel davor übermannen, den Augiasstall der Obstbaumzucht zu reinigen, wenn nicht unser gemeinnütziges Ziel uns unverrückt vor Augen stände. Hätten wir über herkulische Kraft und Gewalt zu verfügen, so wären wir besser daran; wir würden dann in einem Tage damit fertig, all' den Unrat fortzuschaffen, welcher durch Gewissenlosigkeit aufgehäuft worden ist; da wir aber keine Halbgötter, sondern arme Sterbliche sind, so müssen wir eben unsere Reinigungsarbeiten unseren menschlichen Kräften anbequemen.

„Ich steh' auf meinem Posten,

„Sollt's auch mein Leben kosten!“

Diese Maxime jedes braven Soldaten haben auch wir zu der unserigen gemacht; leuchtet uns ja doch zu unserem Vorgehen ein Hoffnungstern mit dem Transparent: „Durch Kampf zum Sieg, durch Sieg zum Frieden!“

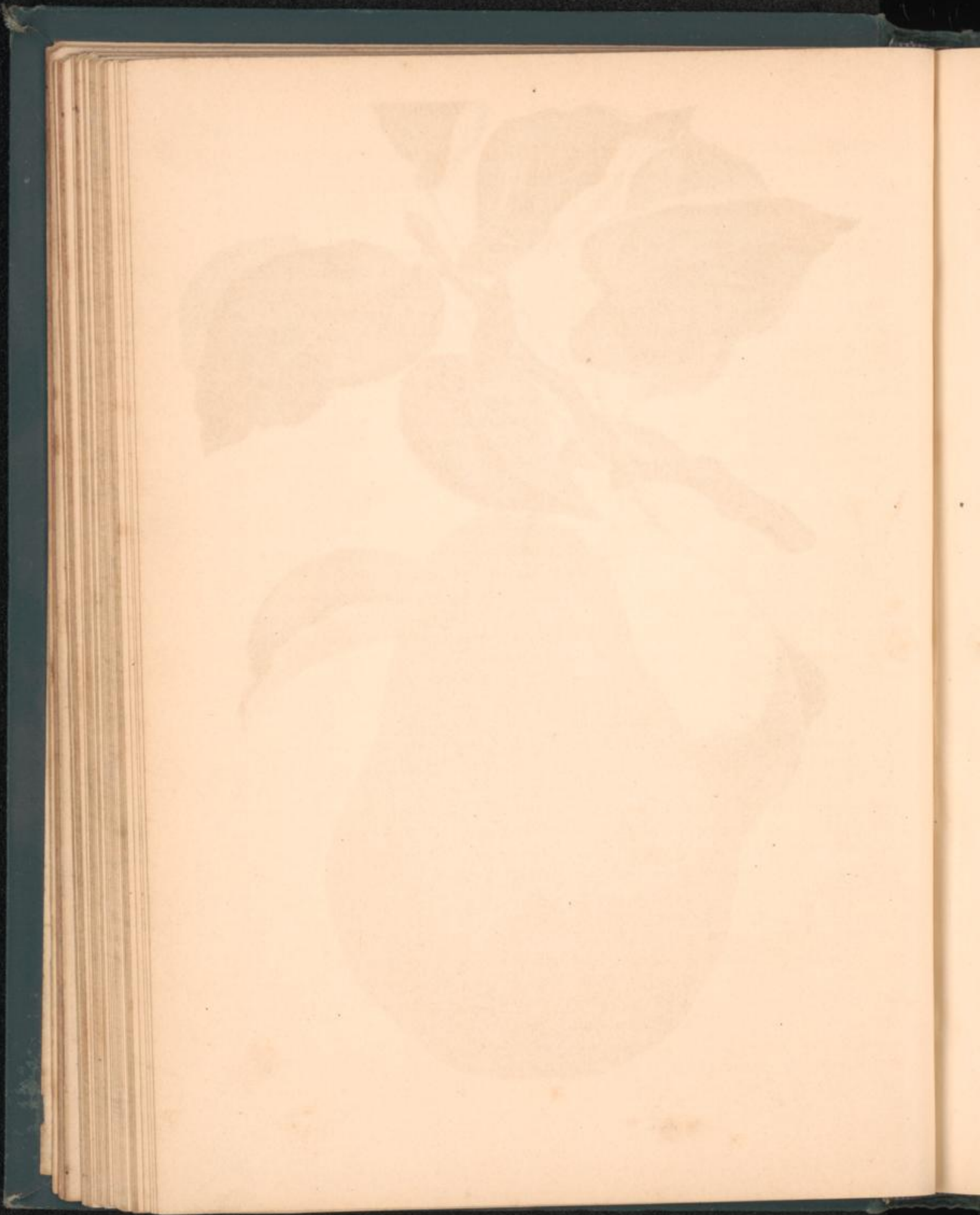
N. Gaucher.



WILLIAM'S CHRISTBIRNE.

ed. nat. Ebenhausen.

Lith. Anst. Ebenhausen & Eckstein, Stuttgart.



William's Christbirne. Syn.: William, Bon Chrétien William, Bartlett, William's Pear.

(Tafel 15.)

Wohl giebt es weder einen Fachmann, noch einen Obstliebhaber, welcher diese schöne, grosse, ausgezeichnete Birnsorte nicht kennt. Sie ist ziemlich verbreitet, jedoch noch lange nicht in dem Masse, wie sie es verdient. Für den Spekulant giebt es nach unserem Dafürhalten keine lohnendere Birne wie diese; sie gedeiht überall, ist für alle Formen geeignet, ungeheuer fruchtbar und die Früchte sind für die Saison die schönsten und die besten. Auf Quitten veredelt ist das Wachstum nur ein mässiges und eignet sich nur für kleine Formen und für Böden, welche dieser Unterlage gut zusagen; für grössere Formen wie Pyramiden, Palmetten ist es stets der Wildling, dem man den Vorzug geben soll und dies umsomehr, als die Bäume auf dieser Unterlage sich viel kräftiger entwickeln, langlebiger sind und doch auf die ersehnte Fruchtbarkeit nicht im Uebermass warten lassen.

Die William's Christbirne gedeiht auf Hochstamm sehr gut, die Schönheit und die Grösse ihrer Früchte erheischen jedoch eine vor Wind und Diebstahl geschützte Lage. Der Halbhochstamm, die Pyramiden und Palmetten sind indessen die Formen, denen man den Vorzug geben soll, bei allen diesen Formen empfehlen wir den Wildling als Unterlage zu nehmen. Die kleinen Formen, wie aufrechte — schiefe — und wagrechte Kordons, Spindeln, kleine Verrier's-Palmetten und U-Formen sollen jedoch auf Quitten sein, auf dieser Unterlage tritt die Fruchtbarkeit noch bald ein, die Früchte sind zumeist noch grösser, aromatischer und von schönerer, lebhafterer Färbung. Die beste Lage ist im Freien; Mauern oder

Planken mit nördlicher Lage können jedoch noch mit Vorteil ausgenutzt werden.

Die Frucht ist gross bis sehr gross, in der Form sehr verschieden, bald birn- und walzenförmig, aber stets bauchig und einseitig gebaut. — Der Stiel ist stark, ziemlich kurz, etwas gekrümmt und von brauner Färbung. — Die Schale ist dünn, zunächst mattgrün mit vielen kleinen grauen Punkten versehen, am Stiel und am Kelch befinden sich Flecken von lederartiger Färbung zur Reifezeit, August — September, wird die Schale citrongelb und gewährt in diesem Zustand einen reizenden Anblick. — Das Fleisch ist weiss, sehr fein und sehr saftig, sehr süss, vollständig schmelzend, von muskirtem Geschmack.

Will man die William's Christbirne mit all ihren guten Eigenschaften geniessen, so muss man sich hüten, die Früchte auf dem Baum ganz reif werden zu lassen, sie sollen vielmehr 8—10 Tage zuvor gepflückt werden, sonst fällt das Fleisch minder saftig, minder süss, aber umsomehr parfümirt aus; letztere Eigenschaft kann für alle diejenigen, welchen der Muskatgeschmack nicht zusagt, von Nachteil werden. Wir nennen ohne Anstand diese Birne: die Königin der Septemberbirnen, sie vereinigt Schönheit, Grösse und Güte, lauter Vorteile, welche selten beisammen angetroffen werden. Die Obstmade ist aber auch eine grosse Verehrerin von ihr und bei genauer Beobachtung wird man sich leider überzeugen müssen, dass diese Birnsorte verhältnismässig mehr wurmige Früchte liefert, als dies bei anderen Birnsorten der Fall ist. Das ist allerdings ein Nachteil, der uns jedoch nicht verhindern kann, die William's Christbirne aufs wärmste zu em-

pfehlen und jedermann zu raten, sich diese prachtvolle, ausgezeichnete und sehr dankbare Sorte zu verschaffen oder einige Bäume, deren Früchte nichts taugen, jetzt noch abzuwerfen und in den nächsten 4 Wochen mit der William's Christbirne umzupfro-

pfen; schon nach 2 Jahren wird man sich auf diese Weise des Genusses dieser wahren Delikatesse erfreuen und sich überzeugen können, dass für den eigenen Bedarf sowohl wie für den Markt keine bessere und lohnendere Sorte gezüchtet werden kann, wie diese.

Die Gaucher'sche Ausstellung in Dresden.

Gewiss giebt es nichts schwierigeres, als seine eigenen Leistungen zu besprechen, namentlich wenn man beabsichtigt, sich ganz objektiv zu verhalten und fürchtet, dass die Kritik als eigenes Lob aufgenommen werden kann. Aus diesem Grunde haben wir uns bisher gehütet Artikel zu verfassen, die als Reklame betrachtet werden könnten. Statt dem Einzelnen ist es immer das Allgemeine, dem wir zu nützen suchen und wenn wir heute einer eigenen Leistung Erwähnung thun, so geschieht dies nur, weil wir überzeugt sind, dass auch dieser Fall von allgemeinem Interesse ist.

Unter allerhöchstem Protektorat Sr. Majestät des Königs von Sachsen findet zu Dresden im königlichen grossen Garten vom 7. bis 14. Mai 1887 eine Internationale Gartenbau-Ausstellung statt, an welcher wir uns auch beteiligen und bei dieser Gelegenheit die Ausstellungs-Kommissionen, den Herren Preisrichtern und Ausstellern, sowie auch dem besuchenden Publikum die Möglichkeit gewähren wollen sich zu überzeugen, ob die von uns häufig geführte Sprache und der angeschlagene Ton gerechtfertigt sind. Es handelt sich darum, den Beweis zu erbringen, ob unsere Anschauungen durchführbar sind, ob wir gerne tadeln, ohne jedoch fähig zu sein, — das Getadelte — besser zu machen. Wir sind weit entfernt jetzt schon zu behaupten, dass es uns gelingen wird, jedermann zu über-

zeugen, dass wir uns im Rechte befinden, wir wollen nur rechtzeitig bekannt geben, dass wir an diesem Fest teilnehmen und das Resultat unseres Wissens und Könnens abermals zur Schau und zur allgemeinen Beurteilung und Kritik bringen werden. Wir thun es jetzt schon, damit alle diejenigen, welche sich für unsere Leistungen interessieren, dieselben gerne besichtigen möchten und sich leichter nach Dresden als nach Stuttgart begeben können, wissen, dass unsere Ausstellung ein getreues Bild unserer Baumzucht und Baumpflege, unserer Spaliervorrichtungen, und was wir unter Formobstgarten verstehen etc., gewähren wird.

Diese Ausstellung, deren Plan Fig. 7 darstellt, umfasst alle Formen, die wir empfehlen und zwar in möglichst vollendeten Exemplaren, sie bringt ausser der Art und Weise, wie wir unsere verschiedenen Formobstbäume züchten, noch die Anzucht der Hochstämme und den Erfolg, den wir mit unseren Kronen-Veredlungen etc. erreichen, zur Schau. Die Fig. 8 stellt die Haupteingänge dar, sowie auch auf welcher zierlichen Weise sich die Verbindung zwischen zwei Spalieren herstellen lässt. Wer sich für den Obstbau interessiert und sehen will, was wir unter ausstellungswürdigen Hochstämmen und Formbäumen verstehen, wie die Materialien für den Obstgarten, als Pfosten, Drähte, Spanner, Stäbe etc. beschaffen und angewendet sein sollen, den bitten wir, vom 7. bis 14. Mai nach Dresden zu

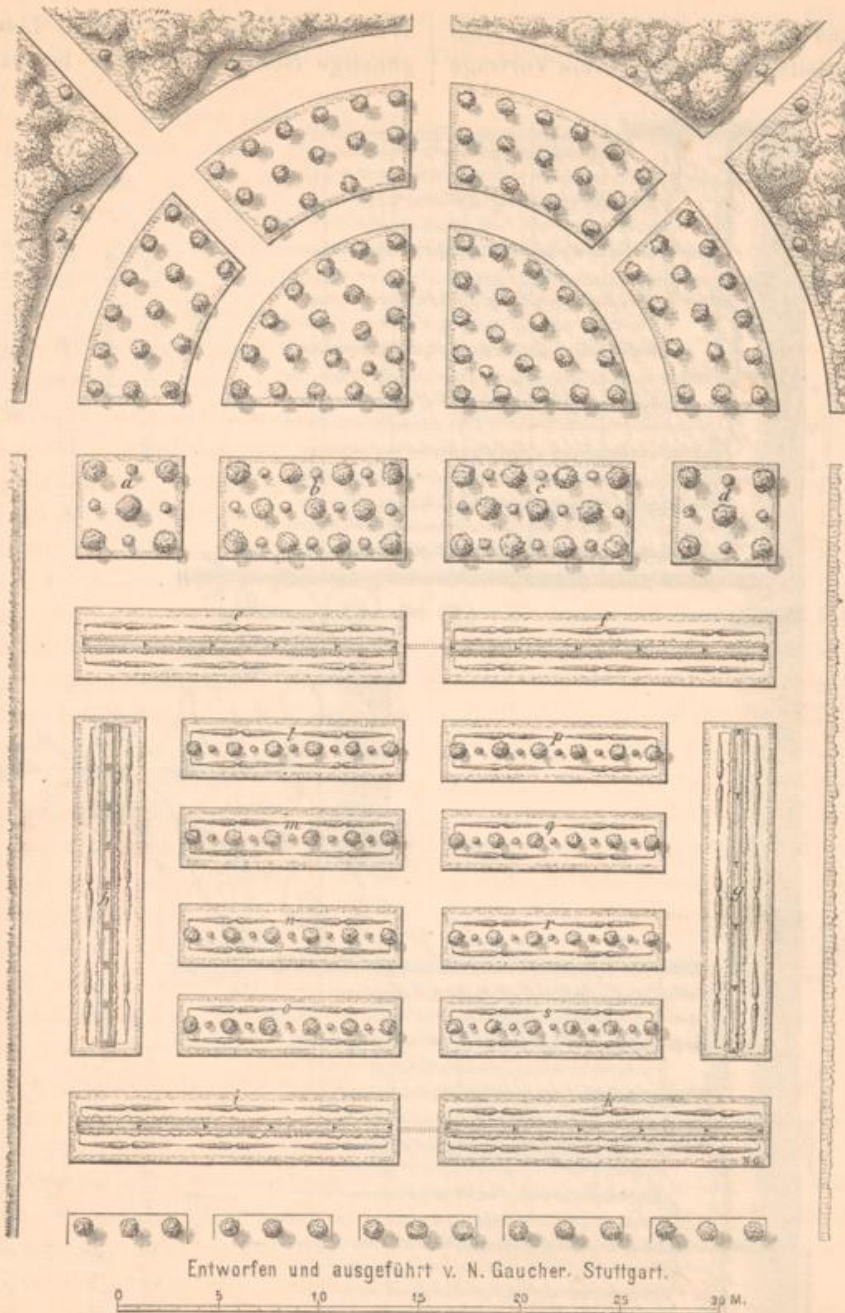


Fig. 7. Grundriss des von N. Gaucher, Stuttgart in der Internationalen Gartenbau-Ausstellung zu Dresden ausgeführten Obstgartens.

kommen und unsere sämtlichen Leistungen genau zu prüfen. Während der ganzen Dauer der Ausstellung werden wir oder

einer von unseren Vertretern den ganzen Tag auf dem Ausstellungsplatz sein und alle gewünschten Auskünfte, namentlich über

Schnitt und Pflege der Obstbäume in allen Formen, erteilen und auch mehrere Vorträge | Wir hoffen, dass viele unserer Leser diese günstige Gelegenheit gerne benützen und

INTERNATIONALE
GARTENBAU-AUSSTELLUNG
zu Dresden
vom 7.—14. Mai 1887.

vom 7.—14. Mai 1887.



DIE HAUPTINGÄNGE
in dem von
N. GAUCHER IN STUTTGART
ausgeführten Obstgarten.

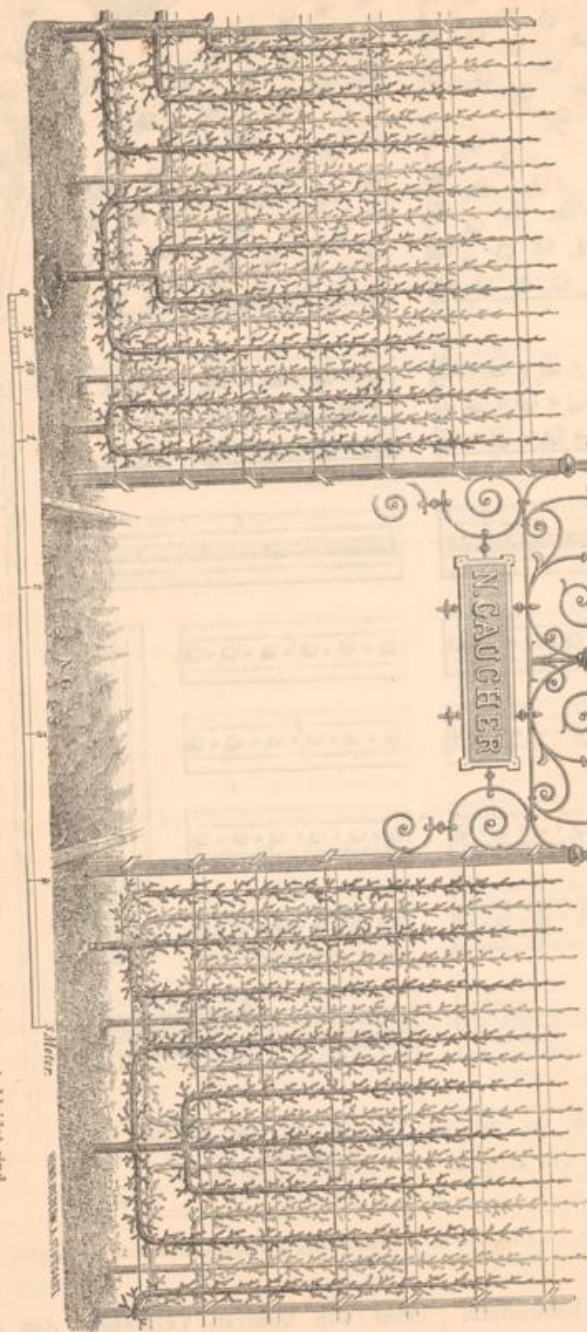


Fig. 8. Doppeltreilendes Spalier, dessen Wandungen auf beiden Seiten mit U-Form und Verrier's-Palmetten bekleidet sind.

halten, die durch in unserer Abteilung angebrachte Plakate bekannt gegeben werden. | es uns ermöglichen werden, ihre werthe persönliche Bekanntschaft zu machen.

Die Anzucht der Hochstämme nach der Dittrich'schen Methode, ihre Entstehung und Berechtigung.

Wenn man als gewissenhafter Chronist ab und zu auch einmal einen litterarischen Streifzug in vergangene Jahrzehnte unternimmt, und mit den damaligen Ansichten und Behauptungen die heutigen vergleicht, so beschleicht einen das Gefühl, als habe sich des Obstbaues eine förmliche Stagnation bemächtigt, als seien fast die ganzen Verhältnisse mehr oder weniger verknochert, als gleiche der Obstbau jener Märchengestalt, welche unsere kindliche Phantasie entzückte, dem „Dornröschen“, welches in tiefen Todesschlaf gesunken, des jugendlich kräftigen, mutigen Ritters harrt, der es zu neuem Leben erweckt.

Wollen wir auch zugestehen, dass es nicht möglich ist, auf diesem Felde Entdeckungen zu machen, welche das ganze Verfahren der Anzucht und Pflege des Obstbaumes gänzlich umgestalten, steht es auch fest, dass jede Methode sich möglichst den natürlichen Verhältnissen anschliessen soll, so müssten wenigstens jene im Laufe der Jahrzehnte verschwunden sein, welche allen natürlichen Verhältnissen Hohn sprechen, ihnen direkt ins Gesicht schlagen.

Eine derartige Methode ist die Dittrich'sche zur Erziehung der Hochstämme. Ihr Entstehen dem Zufall verdankend, in ihrem Wesen möglichst unnatürlich, werden ihre Vorzüge heute noch mit keinem geringen Aufwande von Gelehrsamkeit, und einer, besserer Zwecke würdigen Ausdauer, gepriesen; in so mancher Baumschule kommt sie noch zur Anwendung, in fast allen unsern Fachwerken und der ganzen Fachpresse wird sie, als die beste der vorhandenen, empfohlen.

Dittrich selbst schreibt über diese seine Erziehungsweise des Hochstammes im zweiten Bande seines: Systematisches Handbuch der Obstkunde, Jena 1837. Seite 440:

„Die gewöhnliche und seit vielen Jahren übliche Erziehung der Obstbäume besteht in folgender Behandlung: Die Kerne der Aepfel und Birnen, sowie die Steine des Steinobstes werden der Erde anvertraut und die aus denselben hervorgehenden Sämlinge bleiben auf ihrer Stelle, woselbst sie erwachsen sind, so lange stehen, bis sie die Stärke eines Fingers erhalten haben. Man setzt nun diejenigen Sämlinge, welche die stärksten sind, nach dem Verschneiden der Baumwurzeln in die Baumschulreihen ein, oder legt davon neue Reihen an, wobei solche gewöhnlich in einem Abstände von zwei Fuss, sowohl in der Reihe, als auch in der Entfernung der Reihen unter sich, angepflanzt werden. Die Wildlinge werden zwar eingestutzt, doch selten so tief als es nötig ist, um den jungen Baum zum Austrieb kräftiger Zweige zu zwingen. Gewöhnlich copulirt oder pfpopt man sie das nächste Frühjahr, oder oculirt sie im Sommer, und lässt nun den jungen Baum, nach Massgabe der erhaltenen Veredlung treiben wie er will. Sorgsame Baumpfleger geben dem Baum bei Zeiten einen Pfahl, und sorgen dafür, dass er immer fest an denselben angebunden ist. Die fernere Kunst, den Baum schnell in die Höhe zu ziehen, besteht nun darin, alle hervorkommenden Seitenzweige, sowie sie sich zeigen, abzuschneiden, und dadurch den Baum zu zwingen, in die Höhe zu wachsen*). Bei dieser Behandlung erhält

*) Diese Meinung hat jetzt noch ihre Anhänger, ist aber grundfalsch. Die auf diese Weise behandelten Bäume sind äusserst geschwächt, gehen langsam in die Höhe, bleiben schlank und können meistens nur durch Pfähle aufrecht erhalten werden, mit einem Worte, es wird genau das Gegenteil von dem Angestrebten erreicht.

„man nun allerdings nach 6—10 Jahren einen Hochstamm, welcher aber selten in Hinsicht der Stärke seines Stammes in richtigem Verhältnis mit seiner Krone steht, und auch diese wird selten diejenige Form haben, welche man von einem gut erzogenen jungen Baum verlangt. Sehr viele der zu gleicher Zeit gesetzten und veredelten jungen Bäumchen hingegen bleiben in ihrem Wachstum zurück, verkrüppeln und wollen keinen geraden Trieb machen; diese werden, nachdem sie viele Jahre in der Baumschule gestanden haben, als Franzbäume (Zwergbäume) verkauft, oder wohl gar als zur Erziehung zum Hochstamm untüchtig, weggeworfen. Viele andere dagegen schießen in den ersten Jahren schlank in die Höhe, bleiben aber immer Schwächlinge und werden bei dem häufigen Mangel an Obstbäumen als solche um einen geringen Preis verkauft. Diese Schwächlinge bedürfen nun viele Jahre des Pfahles, und nicht selten bricht der Wind oder der Schnee ihre Krone ab, bevor der Stamm sich auf seinem Standort gehörig verstärkt hat.“

„Alle diese Mängel einer auf die gewöhnliche Art behandelten Baumschule fühlte ich lange, und nach mancherlei Versuchen und durch eine richtige Anwendung des Schnittes des Zwergbaumes, als Anwendung zur Erziehung des Hochstammes, bildete ich später ein festes Erziehungssystem, nach welchem ich nunmehr durchgehends meine Bäume erziehe und damit immer einige Jahre früher als nach der alten Methode zum Zweck komme. Sowie der Zufall häufig der Erfinder mancher nützlichen Entdeckung ist, so verhalf

Die einsichtsvollen Baumzüchter haben dieses Verfahren schon längst über Bord geworfen und sind zu der Ueberzeugung gelangt, dass nur durch das Stehenlassen der Seitentriebe der Baum rasch und mit der gewünschten Stammstärke gezogen werden kann. N. Gaucher.)

„er auch mir in dieser Hinsicht zur leichteren Erziehung und Ausbildung junger Bäume. Mangel an hochstämmigen Birnbäumen nötigte mich, herangewachsene Pyramidenbäume in Hochstämme durch Abwerfen ihrer Seitenzweige und durch Rückschnitt des Leitzweiges zur Bildung der Krone umzuwandeln. Es gelang, die Bäume trieben schöne Kronen, und die durch das Abwerfen der schon ziemlich starken Seitenzweige verursachten Wunden wurden mit geschmolzenem Pech bestrichen, wodurch sie noch im Laufe desselben Sommers vernarbt und einen schönen Schaft bildeten. Bei der Anlage meiner neuen Baumschule wurden demnach 12000 Stück Kernobstwildlinge, in der Stube veredelt, ausgesetzt, und durch die Anwendung des jährlichen Rückschnittes der jungen Bäume, ohne die Anwendung eines Pfahles in Zeit von 4—5 Jahren in die Höhe gezogen. Die Apfelbäume, deren Wachstum stärker als das der Birnen ist (? N. G.), konnten nach dieser neuen Erziehungsmethode behandelt in gedachter Zeit als vollständig entwickelte Hochstämme, deren Kronen im richtigen Verhältnis mit der Stärke ihres Stammes stehen, zum Auspflanzen in's Freie abgegeben werden.“

„Diese Erziehungsmethode gewährt also den Nutzen, dass auf diese Weise die Bäume viel früher als nach dem gewöhnlichen Verfahren zum Pflanzen geeignet sind, und dass man ferner nicht nötig hat, Pfähle anzukaufen, welche nur selten anzuwenden nötig werden.“

In einem neueren Werke eines anderen Verfassers lesen wir:

„Bei Obstsorten, welche nicht von Natur einen kräftigen Trieb nach oben, sowie zugleich eine reiche Entwicklung der Seitenknospen in Reservezweigen zeigen, muss die Kunst der Erziehung nachhelfen. Es geschieht dies durch den Baumschnitt

„nach der neuen oder Dittrich'schen Erziehungs-
methode in ihrer jetzigen Ver-
vollkommnung.“

„Diese Methode besteht darin, den Leit-
zweig des jungen Stammes vom vorigen
Jahre, solange der Stamm noch nicht
seine genügende Stärke erlangt hat, jedes
Frühjahr bis auf die Hälfte oder ein
Drittel seiner Länge zurückzuschneiden.
Hierdurch wird ein sehr vermehrter Trieb
aller Knospen, welche dem Stamm nach
dem Schnitt geblieben sind, bewirkt, was
zur Folge hat, dass die obere Knospe
einen neuen, ungleich kräftigeren Leit-
zweig, die tiefer stehenden kräftigere Ver-
stärkungsäzweige bilden.“

„Ein Hauptvorteil der erwähnten Erziehungs-
methode mit Hilfe des Rückschnittes
ist der, dass hierdurch auch schwächere
und langsam wachsende Stämme, welche
ohne künstliche Hilfe verkrüppeln wür-
den, durch das Beschneiden neu belebt,
und ihrer Bestimmung entsprechend er-
zogen werden können. Allerdings sind
nicht alle veredelten Stämme überhaupt
zu Hochstämmen geeignet, manche zeigen
trotz dem Schnitt, mehr die Neigung,
buschförmig, als hochstämmig zu wach-
sen; dies kommt bei edleren Birnensorten
und feineren Apfelsorten vor. Hier soll
der Baumzüchter den Wink der Natur
benützen und sie zu schönen Pyramiden-
bäumen erziehen, wozu ihm wiederum die
erwähnte Schnittmethode ganz besonders
dient, denn ohne diesen Schnitt wird aus
solchen Bäumen ganz und gar nichts, sie
müssten als unbrauchbar weggeworfen
werden.“

Ja! Ja! Diese Winke der Natur!
Warum folgt man ihnen denn nicht auf
andere Weise, dadurch, dass man gar kei-
nen Rückschnitt anwendet?

Uns ist keine Obstsorte bekannt, aus
welcher wir nicht in geeigneter Weise,
aber ohne jeden jährlichen Rückschnitt,

gute Hochstämme zu ziehen vermöchten,
und wir müssen denjenigen bedauern, der
seine Ignoranz auf diesem Felde so deut-
lich dokumentirt und mehr noch die, welche
er unterrichtet, und durch falsche Grund-
sätze unterweist, dass durch die Anwendung
des Rückschnittes das Wachstum ein star-
kes wird. Wenn „Schneiden“ und „Schwä-
chen“ nicht identisch sind, wie kommt es
dann, dass alle holzigen Gewächse, an wel-
chen ein alljährlicher Schnitt angewendet
wird, nicht kräftiger wachsen und nicht
stärker werden als die nicht zurückge-
schnittenen? Wie kommt es, dass die
Stämme unserer Pyramiden, Spindeln etc.,
deren Verlängerungen ähnlich wie die Ditt-
rich'sche Methode es verlangt, alljährlich
zurückgeschnitten werden, stets schwächer
bleiben, als die Hochstämme von demsel-
ben Alter, welche nicht zurückgeschnitten
werden?

Auch hier vermessen wir die unentbehr-
liche Ueberlegung, wir finden, dass man
den wohlthuenden Beobachtungsggeist un-
genügend pflegt und sich begnügt, die
Lehren anderer — ob gut oder schlecht —
weiter zu verbreiten. Das ist ein trauri-
ges Verfahren, der Beweis von geringer
Begabung, von Unmündigkeit und wie wenig
es daran liegt, den Obstbau von seiner er-
bittertsten Feindin der „Fee Schlendrian“
zu befreien.

Dittrich zeigte in seinen Werken so
viele gesunde Ansichten, dass wir anneh-
men dürfen, dass, wäre er nicht gerade im
Besitze überständiger Pyramiden gewesen,
er den Winken der Natur mehr Folge ge-
geben hätte, wie seine Nachbeter, er hätte
einen möglichst kräftigen Wuchs seiner
Hochstämme unter Umständen dadurch zu
erreichen gesucht, dass er nur sehr starke,
gut bewurzelte einjährige Wildlinge ver-
wendet, um dann bei kräftigem Boden, wie
er ja in der Nähe von Gotha wirklich vor-
handen ist, in 4—6 Jahren ebenfalls starke

und wirklich konische, vollständig gerade Apfel- und Birnenhochstämme, und zwar ohne jeden Rückschnitt zu erziehen, denn durch seine Methode wird eine Verkürzung

der Produktionszeit durchaus nicht erreicht und die Qualität verschlechtert, was er gewiss und sofort eingesehen haben würde.
(Fortsetzung folgt.)

Schutz vor Spätfrösten im Frühjahr und Frühfrösten im Herbst.

Anknüpfend an unsere Notiz über die im letzten Jahre aufgetretenen Frühjahrsfröste und die erwünschten Schutzmassregeln gegen die Wirkungen derselben (siehe Nro. 17, Seite 272 unseres Blattes), glauben wir, bei der Wichtigkeit des Gegenstandes, denselben einer eingehenderen Besprechung unterziehen zu sollen.

Wie allgemein bekannt, treten diese Fröste zumeist in Nächten mit wolkenlosem, heiterem Himmel auf. Man versucht diese Erscheinung dadurch zu erklären, dass man annimmt, es trete in derartigen Nächten, durch Wärmeausstrahlung der Erde in den Himmelsraum, ein so bedeutender Wärmeverlust der Erdoberfläche ein, dass das Thermometer unter den Gefrierpunkt sinkt, dass sich Frostwirkungen im Frühjahr an den jungen Gescheinen des Weinstockes, den Blüten des Obstes, an empfindlicheren Kulturpflanzen des Landwirthes und Gärtners, an Bohnen, Gurken, Kartoffeln, Klee etc., im Herbst an den noch nicht gelesenen Trauben geltend machen.

War der Tag kalt und hell, so dass man mit grösster Bestimmtheit Frost erwarten durfte, der Himmel aber überzog sich im Laufe der Nacht mit einem Wolken-
schleier, so ist dann grösstenteils von Frost keine Rede. Diese Wolkenschicht hinderte den Wärmeverlust der Erde und jede schnelle Abkühlung derselben, sie schützte vor Frost.

Ist diese Annahme richtig, so müsste man die empfindlichen Kulturen durch Erzeugung einer künstlichen Wolkenschicht

ebenfalls vor den Frostwirkungen zu schützen vermögen, und man hat das wirklich schon mit Erfolg dadurch gethan, dass man durch Rauch jene Wolkenschicht ersetzte.

Erfahrungsgemäss treten weiter die schädigenden Wirkungen des Frostes da am wenigsten hervor, wo die gefrorenen Pflanzen und Blüten nicht sofort von den Strahlen der aufgehenden Sonne getroffen langsam auftauen, so dass sie recht oft ganz frei von jeder Beschädigung sind, während andere, welche die ersten Strahlen der aufgehenden Sonne trafen, wie gekocht und gebrüht aussehen und vollständig unfähig geworden sind, sich weiter zu entwickeln. Aus diesem Grunde muss es weiter wesentlich sein, durch den, als künstliche Wolkenschicht wirkenden Rauch die Strahlen der Sonne von den gefrorenen Blättern und Blüten so lange als thunlich abzuhalten, um ihnen, durch ein verspätetes Auftauen, jede Frostbeschädigung möglichst zu ersparen.

Die Raucherzeugung muss aus diesem Grunde solange fortgesetzt werden, als noch Blätter und Blüten gefroren sind, wenn sie ihre nützliche Wirkung voll entfalten soll.

Der zu erzeugende Rauch soll möglichst schwer sein und dicht auf der Erde auflagern. Einen solchen Rauch stellt man dadurch her, dass man bestrebt ist, durch eine unvollkommene Verbrennung neben Russ und Wasserdampf auch recht viele Kohlenwasserstoffverbindungen zu erzeugen.

Für diesen Zweck können Kartoffelkraut und Unkraut nur soweit in Betracht kom-

men, als sie nicht aufbewahrt zu werden brauchen. Ausgerechtes Moos von Wiesen, Waldstreu, feuchtes Laub etc. könnten zur Raucherzeugung, Rebholz und Dornen zum Anzünden Verwendung finden, wenn diese Materialien in so grossen Posten zu haben wären dass sie 1) für verschiedene Frostnächte ausreichen; 2) ihr Transport nach den Punkten, wo gefeuert werden soll, nachts nicht zu unbequem und teuer würde, umso mehr, als die Punkte, wo gefeuert werden muss, in Folge der wechselnden Windrichtung ebenfalls zu wechseln hätten; und 3) bei Anwendung derartiger Räucher-(Schmok-)Feuer, durch das Vertreten von Kulturen, ja sogar durch Feuerschaden, an den zu schützenden Pflanzen, grössere Nachteile mit sich brächte.

Sollte auch für eine Frostnacht derartiges Material ausreichend vorhanden sein, wie aber, wenn in einem Frühjahr in drei und mehr Nächten die Kulturen gegen die Frostwirkungen durch Räuchern gesichert werden müssen, reicht es dann auch noch aus? Wir bezweifeln es!

Was soll sich weiter für eine Verwirrung ergeben, wenn in Folge veränderter Lufttrichtung andere Feuerstellen sich nötig machen, als die vorgesehenen, an welchen das Material schon bereit lag, wenn in der Nacht das Feuerungsmaterial per Axe nach diesen Stellen gebracht werden muss?

In Fluren, welche, nach erfolgter Zusammenlegung des Grundbesitzes, mit einem regelmässigen Wegenetze versehen sind, möchte das nicht auf zu grosse Schwierigkeiten stossen, wie aber soll es in Fluren möglich werden, denen ein solches Wegenetz fehlt?

In Weinbergen, wo jeder Quadratmeter verfügbaren Raumes aufs beste ausgenutzt zu sein pflegt, würde sich aus diesem Grunde schon kein Platz für derartige Feuer finden, im anderen Falle ist man, vorzüglich, wenn die Reben schon gepfählt sind, der Gefahr

ausgesetzt, dass die Rebpfähle und Reben, welche sich in der Nähe des Feuers befinden, verbrennen, wie das denn auch thatsächlich im Frühjahr 1874 in der Umgebung von Colmar (Elsass) vorgekommen ist.

Aus diesen Gründen versprechen wir uns von einer Räucherung nach dieser Methode keine grossen Erfolge, und glauben darum, dass es geboten ist, sich nach anderen bequemeren Mitteln für diesen Zweck umzusehen.

Dazu benutzt man mit bestem Erfolg billige schwere unreine Oele, Pech und andere beim Verbrennen qualmende und rusende Stoffe. Diese Materialien lassen sich in Pfannen, welche auf drei Füssen stehen, verbrennen, und kann Pfanne und Brennstoff, bei Bedarf, recht bequem von einem Manne nach dem bestimmten Punkte gebracht, das Feuer auch mit grösster Leichtigkeit von diesem Manne unterhalten werden. Dass derartige Material dichte, schwere und grosse Rauchwolken zu erzeugen vermag, dürfte als bekannt voraussetzen sein.

Weiter hätte eine derartige Einrichtung den Vorteil, dass von einer Beschädigung der Kulturen durch Zertreten oder durch Feuerschaden in keinem Falle die Rede sein könnte.

Die Konstruktion solcher Räucherpfannen, welche für diesen Zweck auch in Frankreich in Gebrauch sind, wird einem Techniker durchaus keine Schwierigkeiten bereiten.

Räuchern nur wenige Besitzer, dann ist der Erfolg gleich Null, es ist darum eine gemeinsame Aktion dringend geboten.

Die Vorkehrungen zum Räuchern sind zu treffen, sobald Frost zu befürchten ist, und zwar so, dass das Material bereit steht, auf ein gegebenes Signal sofort angezündet wird, und in genügender Menge

vorhanden ist, um die Räucherfeuer solange zu ernähren, bis die Gefahr vorüber ist.

Der Frost entwickelt sich in hellen Nächten gewöhnlich erst kurz vor Sonnenaufgang im April—Mai und September—Oktober, gegen 4—5 Uhr morgens; um 7 Uhr hat gewöhnlich die Sonne bereits die Luft erwärmt, der Frost verschwindet, und was er bis dahin nicht tötete, ist für diesen Tag gerettet.

Das Räuchern wäre demnach 3—4 Stunden pro Tag vorzunehmen, und da die Spät- sowohl als die Frühfröste gewöhnlich nicht länger als 2—3 Tage dauern, so wird das ganze Räuchern gewöhnlich nicht mehr als 6—12 Arbeitsstunden in Anspruch nehmen.

Damit durch das Transportieren der Pfannen bei wechselnder Windrichtung die Rauchwolken nicht zu dünn sich gestalten und schliesslich von den Sonnenstrahlen durchbrochen werden, sind die Pfannen oder sonstige Materialien ganz rings um die zu schützenden Weinbergs- und Baumgüterkomplexe zu stellen, damit bei wechselnder Windrichtung die Pfannen oder andere Raucherzeuger nicht verlegt zu werden, vielmehr nur die in der anderen Richtung stehenden angezündet werden brauchen.

Da weiter die Rauchwolken sich nicht sofort am Feuer, sondern gewöhnlich erst in 20—30 m Entfernung genügend ausbreiten, um den erwünschten Schutz zu gewähren, so sind die Raucherzeuger in dieser Entfernung von den zu schützenden Gegenständen aufzustellen.

Wir sind, wie wir schon aussprachen, der festen Ueberzeugung, dass, wenn man es dem Einzelnen überlassen will, sich gegen Frostschäden durch Räuchern zu schützen, eine Gesamtaktion nicht zu ermöglichen sein wird, denn man würde gar bald hören können, wie gar Mancher, bei einem derartigen Alarm sich im warmen und weichen Bett umdrehend sagen würde:

„Ich werde dieses Mal zu Hause bleiben, wenn andere räuchern, werden ja auch meine Obstgüter und Weinberge geschützt; nach und nach thun das mehrere und — die Angelegenheit schläft ruhig wieder ein. Darum ist es Pflicht des Staates, einen gemeinsamen Schutz gegen Frostschäden eben so anzustreben, wie er es gegen Feuersgefahr gethan hat. Dass eine derartige Organisation möglich ist, beweisen die Staaten, in welchen das Institut der Feuerwehr für alle Stadt- und Landgemeinden obligatorisch ist, und, analog dieser Organisation, nur mit den sachlich gebotenen Abänderungen, könnte auch eine solche zum Schutz gegen die Folgen von Frühjahrs- und Herbstfrösten eingerichtet werden, sie ist sogar eine dringende Notwendigkeit für Landstriche, in welchen der Obst- und Weinbau dominiert, in welchen sehr leicht eine einzige Frostnacht einen Schaden von Millionen anrichtet, einen Schaden so gross, wie ihn nur selten ein Schadenfeuer verursachen kann.

Von einer freiwilligen „Frostwehr“ versprechen wir uns keine so grossen Erfolge, wie sie die freiwilligen Feuerwehren faktisch aufzuweisen haben, und darum würden wir es für zweckmässig halten, wenn das betreffende Personal von der Gemeinde angestellt, beaufsichtigt und bezahlt würde. Die aufgelaufenen Kosten wären von den Grundbesitzern in Form einer Steuer oder Umlage wieder zu erheben und dürften nicht sehr hohe sein.

Wir halten es nicht für geboten, näher auf eine derartige Organisation einzugehen, welche durch Gesetz einzurichten wäre.

Ob es lohnen würde, auch die Feldfrüchte durch Räuchern gegen die Frostwirkungen zu sichern, kann nicht unserer Besprechung unterliegen.

Würden nicht die ganzen Felder geschützt, so würden wohl auch die in ihnen befindlichen Obstalleen nicht gut zu schützen

sein, denn wir könnten uns dann nicht denken, auf welche Weise dieser Schutz ausgeführt werden sollte, ohne zu teuer zu werden.

Im Herbst, wenn Obst und Trauben reifen, stellen die Gemeinden in Württemberg Wächter an, um die Früchte und Trauben gegen Diebstahl, die letzteren auch gegen die Angriffe von Liebhabern aus dem Tierreiche, gegen Amseln und Staare, zu schützen.

Und doch ist der Schaden, welcher durch Obstdiebe angerichtet werden kann, verschwindend klein gegen die Frostschäden, welche in einigen Stunden einer Nacht recht oft die ganzen Hoffnungen des laufenden und den Lohn für die Arbeiten oder Ausgaben des vergangenen Jahres zu vernichten vermögen.

Obst- und Weinbau können erst dann recht rentabel werden, wenn dieser Schutz

obligatorisch sein wird, es können dann oft in wenig Stunden Millionen von Mark dem Volkswohlstande erhalten werden.

Wir meinen, opferte man im Königreich Württemberg nur den hundertsten Teil der Summe, welche jährlich für fremdes Obst aus dem Lande geht, wir würden so gut als irgend möglich geschützt sein, und hätten dann, wenn uns der Frost unsere Blüten und jungen Früchte nicht mehr vernichten könnte, wohl nicht mehr nötig, in jedem Jahre Obst zu importiren. Wir halten diesen Gegenstand für so wichtig, dass uns seine möglichst baldige, gesetzliche Regelung dringend nötig erscheint, und wünschen, dass alle, welche gleicher Meinung mit uns sind, unseren Bestrebungen sich anschliessen, um dieselben, gleich uns, nicht früher von der Tagesordnung verschwinden zu lassen, bis sie ihre Erledigung gefunden haben.

Die Kultur von Weinreben an Mauern und Häuserwänden.

Von E. Otto, Baumschulenbesitzer in Nürtingen.

Der Weinstock ist in Bezug auf den Boden nicht wählerisch. Er gedeiht im schwersten und härtesten Lehm sowohl, als im leichten Sandboden zwischen Stein und Gerölle, jedoch mit dem Unterschied, dass er im schweren feuchten Lehmboden viel üppiger sich entwickelt, als in den leichteren Erdarten. Dessenungeachtet ist ein Boden von mittlerer oder selbst leichter Konsistenz dem Weinstock in Deutschland viel zweckmässiger. Denn eben dadurch, dass der Weinstock weniger üppig wächst, gelangt sein Holz viel früher zur Reife, erfriert weniger leicht im Winter, und was die Hauptsache ist, mit dem Holze fangen auch die Trauben früher an zu reifen.

Ferner sind die Trauben in einem Boden von mittlerer Konsistenz, der weniger

Feuchtigkeit enthält, viel aromatischer und zuckerreicher und lassen sich länger aufbewahren, als die im feuchten Boden gewachsenen.

Um wirklich feine ausgezeichnete Tafeltrauben zu erziehen, müssen die Reben selbst in den günstigsten Gegenden Süddeutschlands an Mauern und Häuserwänden gezogen werden. Die günstigsten Lagen sind die südöstlichen, südlichen und südwestlichen. Weniger günstige, wegen der vermehrten Feuchtigkeit, jedoch auch noch zu gebrauchen, sind die westlichen Lagen.

Um gute Resultate zu erzielen, muss vor der anzupflanzenden Mauer oder Wand eine Rabatte von mindestens 1 bis 1,50 m Breite 60 cm tief rigolt werden und, damit die Reben, wenn sie einmal recht ins Tra-

gen kommen, in der Tiefe genügend Nahrung finden, empfiehlt es sich sehr, eine Untergrundsdüngung anzubringen.

Als bester Dünger ist gut verwester Kompost von Stallmist und Urbau, Strassenkehricht, welcher auch zum Einpflanzen der Reben genommen wird, zu betrachten. Das Pflanzen der Weinreben geschieht im Frühjahr, da, wenn im Herbst gesetzt, die zarten und noch nicht angewachsenen Wurzeln die Feuchtigkeit nicht vertragen und den Winter über leicht schimmelig und faul werden können. Zum Einpflanzen nimmt man entweder Korbreben, Ableger oder gut bewurzelte Schnittlinge. Die Weinreben werden nicht wie die Obstbäume senkrecht gesetzt, sondern in einer schrägen Richtung eingelegt und zwar so, dass der Teil, wo die Wurzeln sind, am tiefsten ist. Die Rebe wird somit nicht direkt an die Mauer gepflanzt, sondern etwa 40—50 cm davon entfernt. Die grösste Tiefe, in welche die Wurzeln zu liegen kommen, beträgt etwa 30 cm.

Die Wurzeln werden bis auf den gesunden Teil zurückgeschnitten, hierauf in eine bequeme Lage gebracht, so dass sie nicht direkt aufeinander liegen, sondern immer wieder Erde dazwischen kommt. Bei den Korbreben wird der vordere Teil des Korbes, wo die Rebe den Korb verlässt, mit einem Messer durchgeschnitten, damit man die Rute in schräger Richtung einlegen kann. Die Rute wird in schräger Richtung in die Höhe gelegt und erreicht erst 10 cm vor der Mauer die Oberfläche. Somit werden ca. 4—5 Augen zugleich in die Erde eingelegt, über der Erde lässt man 1—2 Augen hervorstehen. Dieses Einlegen der Rute hat den Zweck, an den Augen noch weitere Wurzeln sich entwickeln zu lassen, welche zu erhöhter Wachstumsthätigkeit beitragen. Im ersten Jahre überlässt man die Rebe ganz sich selbst, lässt sämtliche Triebe ungehindert fortwachsen, denn je

mehr sie einerseits Triebe bildet, desto mehr entwickeln sich andererseits Wurzeln.

Im darauffolgenden Jahr entfernt man sämtliche Triebe bis auf den stärksten. Dieser wird auf 2 Augen zurückgeschnitten. Im zweiten Jahr werden sich alsdann schon 2 kräftige Triebe bilden, welche an einen Pfahl angebunden werden. Von diesen beiden Trieben wird im darauffolgenden Jahr der schwächere entfernt und nur der stärkere stehen gelassen. Dieser ist in den meisten Fällen so erstarkt, dass man zur Bildung jeder beliebigen Form schreiten kann. Die geeignetsten Formen, welche man dem Weinstock angeeiden lassen kann, sind die wagrechten und schrägen Kordons, die einfachen senkrechten und doppelten senkrechten Kordons. Denn diese gestatten die bestmögliche Ausnützung des gegebenen Raumes und somit den grösstmöglichen Ertrag. Dessen ungeachtet sieht man den Weinstock meistens ganz planlos Häuser und Wände bekleiden.

Die wagrechten und schrägen Kordons wendet man mit Vorteil nur bei niederen Mauern an, d. h. Mauern von 80 cm bis höchstens 1,60 und 2 m Höhe. Die einfachen senkrechten Kordons an Mauern von 2 m bis 2,50 m Höhe, die doppelten senkrechten Kordons für Mauern von 2,50 bis 4 m Höhe und darüber.

Die Erziehung der wagrechten Kordons.

Soll eine Wand oder Mauer mit wagrechten Kordons, auch Thomeryform genannt, bekleidet werden, so müssen zuerst Drähte in wagrechter Richtung gezogen werden und zwar beginnt der unterste Draht 40 cm über dem Boden. Die übereinander liegenden Arme müssen eine Entfernung von 50—60 cm von einander haben, der Zwischenraum wird von den Fruchtreben ausgefüllt. Somit wird alle 50 bis 60 cm ein Draht gezogen, mit der Rücksicht, dass über dem letzten Draht die Mauer noch wenigstens 30—40 cm hervor-

steht. Diese Drähte dienen dazu, die zukünftigen Arme der wagrechten Kordons daran zu befestigen. Zwischen je 2 Drähten wird nochmals ein weiterer Draht gezogen, welcher dazu bestimmt ist, die Tragreben im Laufe des Sommers daran zu befestigen. In diesem Fall also wird vom ersten Draht an alle 25 cm ein Draht gezogen. Die Entfernung, in welcher die einzelnen Rebstücke von einander gepflanzt werden, hängt von der Höhe der Mauer und von der Länge der beiden Arme ab, welche für alle Kordons die gleiche sein muss.

Je höher die Mauer und je kürzer die Arme genommen werden, desto näher müssen die einzelnen Pflanzen zusammen kommen, je niedriger die Mauer und je länger die Arme, desto weiter kommen sie auseinander.

Um die Entfernung zu bestimmen, wird die Anzahl der übereinander liegenden Kordons mit der ganzen Länge der beiden Arme eines Kordons dividirt. Der Quotient ist alsdann die Entfernung, in welcher die einzelnen Pflanzen von einander gepflanzt werden. Zum Beispiel: bei einer Mauer von 2 Meter Höhe werden 3 übereinanderliegende Kordons gezogen, die Länge eines Armes beträgt 1 m bis 1,50. Nehmen wir an 1,20 m, so ist die ganze Länge beider Arme 2,40 m. Nun wird 2,40 m durch 3 dividirt, woraus man den Quotienten 80 cm erhält, welcher die

Entfernung der einzelnen Pflanzen von einander bezeichnet.

Nachdem wir nun, wie schon vorher

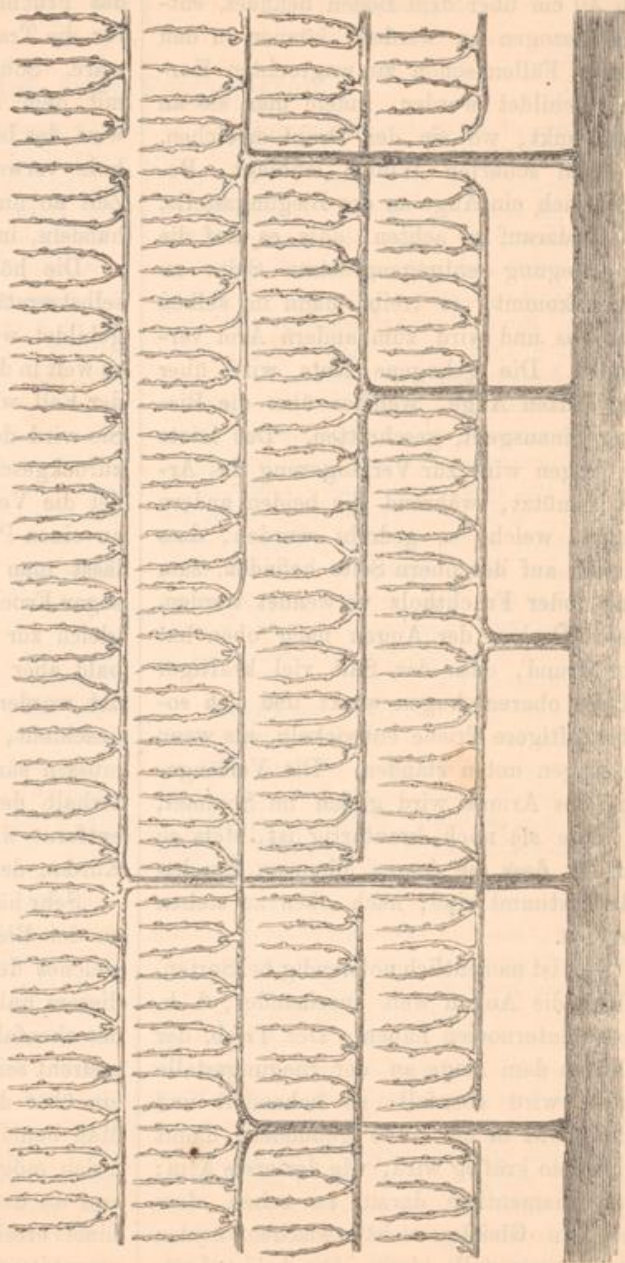


Fig. 9. Vier übereinander gezogene wagrechte Kordons nach Thomery-Form genannt.

angegeben wurde, am Ende des zweiten Jahres angelangt sind und in den meisten Fällen schon eine kräftige Rute erhalten

haben, so wird zur Bildung der Kordons geschritten. Diejenigen Ruten, welche bestimmt sind, am untersten Draht, welcher sich 40 cm über dem Boden befindet, entlang gezogen zu werden, können in den meisten Fällen schon zu wagrechten Kordons gebildet werden, indem man sie an dem Punkt, wo sie den Draht erreichen, in einen scharfen Winkel einbiegt. Befindet sich ein Auge an der Biegungsstelle, so ist darauf zu achten, dass es auf die der Biegung entgegengesetzte Seite zu stehen kommt, es treibt dann im selben Jahr aus und wird zum andern Arm verwendet. Die gebogene Rute wird über dem dritten Auge, welches über die Biegung hinausgeht, geschnitten. Das letzte der Augen wird zur Verlängerung des Armes benützt, während die beiden andern Augen, welche so gedreht wurden, dass sie sich auf der obern Seite befinden, zum Trag- oder Fruchtholz verwendet werden. Dieses Drehen der Augen nach oben hat zum Grund, dass der Saft viel kräftiger auf die oberen Augen wirkt und sich somit kräftigere Triebe entwickeln, als wenn die Augen unten standen. Die Verlängerung des Armes wird gleich im Sommer, so lange sie noch krautartig ist, stets so gedreht, dass die Augen, die zum Fruchtholz bestimmt sind, nach oben zu stehen kommen.

Dies ist namentlich notwendig bei Sorten, welche die Augen weit auseinander, d. h. grosse Internodien haben. Der Trieb, der sich aus dem Auge an der Biegungsstelle bildet, wird ebenfalls so behandelt und zwar etwas in die Höhe gebunden, damit er bald so kräftig wird, wie der erste Arm; es ist namentlich darauf zu sehen, dass stets ein Gleichgewicht zwischen beiden Armen hergestellt bleibt. Die beiden Leittriebe werden nun jährlich auf drei Augen, aber nie mehr zurückgeschnitten, wobei stets das letzte Auge wieder den Leittrieb

bildet, während die beiden andern zu Fruchtholz verwendet werden. Würde man auf mehr als 3 Augen schneiden, so würde das Fruchtholz zu schwach treiben, was für die Traubenentwicklung nicht günstig wäre. Sobald der Arm des einen Kordons mit dem des andern zusammen kommt, wird das letzte Auge ebenfalls zum Fruchtholz verwendet und man hat von dieser Zeit an nur noch das Fruchtholz zu behandeln, in der unten beschriebenen Weise.

Die höher gelegenen Kordons können selbstverständlich nicht in demselben Jahr gebildet werden da die Rute noch nicht so weit in die Höhe reicht, und wenn es selbst der Fall wäre, so ist sie noch zu schwach. Sie wird deshalb alljährlich auf 40—50 cm zurückgeschnitten. Das oberste Auge bildet die Verlängerung und wird senkrecht an einen Pfahl gebunden. Die Seitenaugen lässt man ebenfalls sich entwickeln und sogar Frucht tragen. Dieselben dienen zugleich zur Verdickung des Stammes. Sobald aber die wagrechten Kordons gebildet wurden, was ganz auf dieselbe Weise geschieht, wie vorhin angegeben wurde, müssen sämtliche Triebe, welche sich unterhalb der Biegungsstelle befinden, ganz entfernt werden, da diese dem wagrechten Kordon den Saft entziehen würden.

Sehr häufig kommt es aber vor, dass sich an der Biegungsstelle kein Auge befindet, welches den andern Arm bilden sollte. In diesem Fall wird stets das Zunächstunterste, das ebenfalls auf die entgegengesetzte Seite gedreht sein muss, verwendet, aber niemals ein über der wagrechten Linie befindliches. Man bemüht sich den daraus entstandenen Trieb möglichst senkrecht anzubinden und erst an dem Punkte, wo er die wagrechte Linie erreicht, in einen scharfen Winkel umzubiegen, wodurch die Form für das Auge wohlthuerender erscheint.

Die Erziehung der wagrechten Kordons erfordert etwas Mühe und Aufmerk-

samkeit, weshalb diese Form mit Recht immer mehr durch die viel einfachere und bessere der senkrechten Kordons verdrängt wird. Einfacher deshalb, weil sie viel

leichter zu erziehen ist, besser weil eine gegebene Fläche viel schneller durch sie bekleidet wird.

(Fortsetzung folgt).

Brief- und Fragekasten.

Frage 11. Ist es für die verschiedenen Obstbäume und Formen nachteilig, wenn man dieselben zur jetzigen Frostzeit (15. März) schneidet und glauben Sie, dass die Kälte dem zunächst unter dem Schnitt befindlichen Auge schaden kann.

E. Sch., K.

Antwort auf Frage 11. Bäume aller Art können zur jetzigen Zeit, selbst, wenn es bei Nacht friert, ohne Nachteil geschnitten werden, das letzte Auge wird dadurch nicht im mindesten leiden. Schon seit mehr als 10 Jahren schneiden wir die Mehrzahl unserer Bäume den Winter über und obwohl, nachdem geschnitten, eine Kälte von 10° so gut wie alljährlich eingetreten ist, haben wir an den geschnittenen Bäumen nie Schaden wahrnehmen können.

Frage 12. Ist die Anlage von Weissdorn-Hecken, wie sie Gressent's Obstbau S. 390 vorschreibt, zu empfehlen.

C. K. in M.

Antwort auf Frage 12. Die Idee, die Weissdorn-Hecken durch Kreuzungen der Aeste zu ziehen ist nicht schlecht, sie hat aber einen grossen Fehler, nämlich den, dass sie nicht durchführbar ist! Ausser auf Papier haben wir solche Hecken nirgends angetroffen, wir kennen auch niemand, der geneigt wäre sich dieser ungeheuren, sehr gefährlichen Arbeit zu unterziehen. Denkt man, wie viel Zeit notwendig ist, um alle Zweige oder Aeste in einem Winkel von ca. 45° anzubringen und alle Punkte der Kreuzung anzubinden, denkt man ferner, dass diese Arbeit bis zur Vollendung der Hecke alljährlich fortzusetzen ist, so wird sich bald herausstellen, dass selbst eine bessere Einzäunung, also ein aus Eisen hergestellter Zaun, noch billiger zu stehen kommen würde als eine solch gekünstelte Spielerei! Probieren geht über studieren, ein einziger Versuch wird genügen um sich sofort zu überzeugen, dass auch hier die schönen Vorteile, welche Gressent vorzutragen wusste, nicht sehr brillanter Natur sind und nur von denen, welche die Hecke mit Blei oder Feder ziehen, als Ernst aufgefasst werden können. Wer mit der Bewaffnung des Weissdornes Bekanntschaft machte, der weiss wie sanft die Zweige und Aeste angefasst werden müssen, wie wird es nun sein, wenn

er alle Aeste schräg und, damit die sich kreuzenden Punkte mit einander verwachsen, mit Draht anbinden soll?! Aber selbst, wenn man sich vor der kostspieligen Arbeit und den grossen Hindernissen nicht scheuen würde, würden wir auf solche Weise gebildeten Hecken dennoch keinen Wert legen und einfach deshalb, weil, so schmal gezogen, sie ohne fortwährende Stütze durch Pfähle und Latten sich nicht aufrecht tragen und durch Stürme und Schneedruck nur zu leicht umgelegt werden können.

Frage 13. Auf meinem Gut tritt der Blütenstecher so zahlreich auf, dass seit mehreren Jahren der grösste Teil meiner Obsternte vernichtet wird. Zur Abhaltung dieser Käfer habe ich Brumataleimgürtel angewendet, damit aber nur einzelne Käfer gefangen, also gar keinen Erfolg erzielt. Sollte Ihnen ein wirksames Mittel bekannt sein, ausser mir wären Ihnen noch viele andere Ihrer Leser zu grossem Dank verpflichtet, wenn Sie es in Ihrer Zeitschrift veröffentlichen wollten.

C. H. in G. bei Baden-Baden.

Antwort auf Frage 13. Derjenige, welcher ein billiges und unfehlbares Mittel gegen diesen bittersten Feind unserer Apfel- und Birnernten entdecken würde, hätte gewiss alle Berechtigung, die höchste Belohnung und Auszeichnung in Anspruch zu nehmen. Statt sich so sehr mit Nebenfeinden zu beschäftigen, sich darum zu kümmern, wie lange die Blutläuse zu ihrer Begattung brauchen, wie viel Milliarden von Individuen durch ein einziges Blutlausweibchen entstehen können, wäre es freilich viel praktischer, wenn man sich mit Hauptsachen befassen würde. Einen bittereren Feind als den Blütenstecher (*Anthonomus pomorum*) dessen Larve (Kaiwurm) oft die Mehrzahl aller Blüten zerstört und die schönsten Aussichten vernichtet, giebt es für die Apfel- und Birnen-Ernte nicht. Trotzdem und alledem hat man sich bisher um diese wahre Landplage nicht viel gekümmert, es sind nicht Schriften über Schriften, Mittel über Mittel entstanden, man hat nie gesagt, dass ein einziger von diesen Käfern mehr schadet als 100,000 Blutläuse, man fand nicht für notwendig, die Gesamtbevölkerung aufmerksam zu machen, dass dieses Insekt alle unsere Hoffnungen vereiteln kann,

nein, davon wurde nicht gesprochen. Dagegen waren wir Zeugen, wie ein Entomologe in einem Vortrag, den er im Auftrag eines Fachvereins hielt, den Kaiwurm als einen Beschützer des Obstbaues darstellte. Er gab an, dass die Natur oft Neigung zeige sich durch zu grosse Fruchtbarkeit zu erschöpfen, der liebe Gott, der natürlich das alles im Voraus wusste, hat von vorneherein Abhilfe geschafft, und damit unsere Apfel- und Birnbäume sich nicht zu tot tragen, den Blütenstecher auch geschaffen; er dient als Regulator zwischen Ertrag und Gesundheit!!! Nun, lieber Leser, glauben Sie, dass dieser Entomolog auch Besitzer von grösseren Apfel- und Birnen-Anpflanzungen ist?!

Wie schon angedeutet, giebt es gegen diesen Feind wenig wirksame Mittel, es wurden und werden jetzt noch unter anderen die Brumataleimgürtel empfohlen, dass aber dieses Mittel kein Mittel ist, haben Sie schon erfahren, wir haben nie Wert darauf gelegt und nachdem wir sahen, wie in vielen Obstbaumgütern, in welchen diese Gürtel fast das ganze Jahr mit einem zu bewundernden Fleiss klebrig erhalten wurden, der Kaiwurm und die Obstmade dennoch ebenso zahlreich auftraten, als in solchen, wo diese berühmten Gürtel stets fehlten, haben wir uns getröstet und den Entschluss gefasst, bei unserem Vorhaben zu bleiben.

Unweit von unserer Wohnung und zwar auf Stuttgarter Markung befinden sich zwei grössere Obstbaumgüter, der eine Besitzer legt alljährlich die Gürtel an und düngt nicht, der andere düngt dagegen sehr fleissig — man sagt hier „mordsmässig“ — wendet aber keinen Gürtel an und die Folge: sie ist alljährlich wahrnehmbar, die reichlich gedüngten Bäume tragen sehr fleissig, die gegürtelten sogut wie keine Frucht und zwar trotzdem beide Baumgüter neben einander stehen und die Bäume von gleichem Alter zu sein scheinen.

Aus diesem Wink der Natur folgern wir, dass je üppiger die Bäume sind, umsoweniger die Insekten ihnen Schaden anthun können; ein gesunder kräftiger Baum verblüht viel rascher als ein schwacher abgemagerter und gerade in erwähnten Baumgütern überzeugt man sich alljährlich, dass die gleichen Sorten der nicht gedüngten Bäume etwa 14 Tage länger blühen als die der gedüngten, die Insekten haben somit auch 14 Tage mehr Zeit, ihr Vermehrungswerk (Schaden) auszuführen.

In der Düngung erblicken wir ein wirksames Mittel, in der alljährlich sorgfältigen Reinigung der Bäume den Winter über ein anderes. Ein

drittes Mittel haben wir noch in dem Abklopfen der Bäume unmittelbar vor und während der Blütezeit. Dieses letztere Mittel ist sehr gut, es hat nur den Nachteil etwas mühsam zu sein und auch viel Zeit in Anspruch zu nehmen, durchführbar und lohnend ist es und raten wir deshalb allen, die bisher unter diesem Insekt zu leiden hatten, gerne früh, d. h. vor Sonnenaufgang aufstehen, dasselbe anzuwenden. Es geschieht wie folgt: Leintücher werden unter dem Baum ausgebreitet und die Bäume früh morgens vor 6 Uhr abgeschüttelt, die Käfer fallen herunter und werden alsdann gesammelt und in ein Gefäss mit warmem Wasser geworfen, hernach werden die Tücher weggenommen unter einen anderen Baum gebrütet und in dieser Weise fortgefahren, bis alle Birnen- und Apfelbäume abgeschüttelt sind. Bei öfterer Anwendung dieses Mittels können wir garantiren, dass der Erfolg nicht ausbleiben wird.

Um der Vermehrung des Insektes Einhalt zu thun ist es noch ratsam, alle braunen Knospen zu sammeln — solange die Larve sich noch darin befindet — und selbige zu verbrennen. Das ist alles was uns gegen diesen grausigen Feind unserer Kern-Obstbäume bekannt ist. Mögen die Herren Entomologen ihre Kräfte nicht ganz an den Reb- und Blutläusen erschöpfen und uns zu hoffen geben, dass bald wenig mühsamere und doch besser wirkende Mittel zur Bekämpfung des Kaiwurms und der Obstmade, des Engerlings- und Raupenfresses zu Gebot stehen werden.

Frage 14. Kommt die Mistel (*Viscum album*) auch auf Birnbäumen vor, oder ist es ein spezieller Schmarotzer des Apfelbaumes, ausgenommen verschiedener Gehölzarten. J. F. in H., Elsass.

Antwort auf Frage 14. Die Mistel kommt auch auf dem Birnbaum, jedoch viel seltener wie auf dem Apfelbaum vor.

Frage 15. Dürfen im Garten Hochstämme und andere sehr hoch werdende Ziersträucher bis zur Nachbargrenze angepflanzt werden.

F. H. in K. bei K.

Antwort auf Frage 15. Hierüber sind die Ortsstatuten massgebend, Hochstämme dürfen in der Regel nur 2 Meter von der Grenze gepflanzt werden, Sträucher dagegen bis an den Rand; wenden Sie sich an ihre Behörde, dort werden Sie erfahren, ob besondere Bestimmungen getroffen wurden. Das eine können wir Ihnen jedoch jetzt schon mitteilen, nämlich, dass Sie jederzeit berechtigt sind, von Ihrem Nachbar zu verlangen, dass alle Aeste, welche sich über Ihren Platz entwickeln, entfernt werden.

Die Anzucht der Hochstämme nach der Dittrich'schen Methode, ihre Entstehung und Berechtigung.

(Fortsetzung und Schluss.)

Es sind gewöhnlich nicht nur Boden und Lage, welche den ungenügenden Wuchs der Obstbäume in der Baumschule verschulden, sondern auch die schlechte Qualität der Veredlungsunterlagen. Es lässt sich gar mancher noch von den Angaben „3—4-jähriger Wildling“ in den Katalogen unserer Samenschulen so blenden, dass er für diese gern einen höheren Preis anlegt wie für starke einjährige gut bewurzelte Wildlinge, er bedenkt nicht, dass je älter der Wildling um so schwerer das Edelreis anwächst, die Veredlung anschlägt, ihr Wuchs um so schwächer ist, dass er, wenn bei Verwendung des guten einjährigen Wildlings ein neues Quartier Hochstämme in der Baumschule höchstens 4—5 Jahre braucht um verpflanzbare gute Obstbäume zu liefern, dasselbe Quartier, bei Verwendung von drei- und mehrjährigen auch erst kopulirstarken Wildlingen, sehr oft noch keinen fertigen Baum aufzählt, dagegen aber verschiedene Unterlagen zeigt, welche die Veredlung noch gar nicht annahmen; er weiss nicht, dass von zwei gleich starken Stämmen der jüngere am wertvollsten ist, nicht, dass ein in der Jugend verkrüppelter Baum höchst selten eine lange Lebensdauer hat, nie genügende Erträge gewähren wird und kann.

Die Anzucht von Pyramiden aus verkrüppelten Hochstämmen ist geradezu verwerflich. Würden die Züchter derselben ihre Produkte für sich behalten, so könnte man sie höchstens bedauern; derartige Kulturen aber öffentlich zu empfehlen ist mehr als naiv, und der Verkauf solcher Schundwaren an das Publikum sollte, wie der mit verdorbenen Lebens- und Genussmitteln, verboten werden.

Der Verkäufer gewässerter Milch, gefälschter Butter schadet nur einmal und momentan, der Verkäufer derartiger Bäume aber schädigt uns in jedem Jahre um den Ertrag des zum Pflanzen verwendeten Areales, er ist darum geradezu ein gemeingefährlicher Mensch, weil der durch sein schlechtes Pflanzmaterial verunglückte Versuch, auch andere von Neupflanzungen junger Obstbäume abhält, weil dadurch der Ausdehnung des Obstbaues geschadet werden muss. Gerade weil zur Anzucht der Formobstbäume der Ausschuss der hochstämmigen Quartiere verwendet wird, hat sich ein nur zu sehr begründetes Vorurteil gegen dieselben verbreitet, und sich so fest eingewurzelt, dass es jetzt nur schwer auszurotten ist.

Wir haben schon an anderer Stelle geäußert, dass die Bäume, welche zur Anzucht von Hochstämmen nicht den notwendigen Wuchs aufweisen, für Formbäume zweimal unbrauchbar, und nur des Feuers würdig sind. Es ist deswegen sehr zu wünschen, dass die Baumschulinhaber dieses nicht sehr gewissenhafte Verfahren aufgeben und dass die Lehranstalten, sowie auch die gesamte Fachpresse und Literatur vor Anschaffung solcher Bäume warnen und nicht mehr zur Anwendung dieses betrügerischen Verfahrens aufmuntern. Noch bequemer findet sich ein weiterer Autor mit der empfehlenswertesten Methode zur Erziehung der Hochstämme ab, er sagt:

„Es werden drei verschiedene Methoden angewendet, um Hoch- und Halbhochstämme zu erziehen:

- „1) Der Leitzweig wird direkt Stamm, ohne weiter zurückgeschnitten zu werden.“
- „2) Der Leitzweig wird zu seiner Ver-

„stärkung alle Jahre auf die Hälfte oder ein Drittel zurückgeschnitten, bis der Stamm die gewünschte Höhe erreicht hat.“

„3) Der Wildling wird zuerst mit einer kräftig wachsenden Sorte, die den Stamm zu bilden hat, veredelt, und auf diesen Stamm werden dann, in gewünschter Höhe, schwächere und solche Sorten gebracht, welche unfähig sind gerade wachsende Stämme zu bilden. (Methode der sog. Zwischenveredlung.)“

Zu diesen drei Methoden bemerkt er; „Methode 1. Die erste Methode wird in den meisten Baumschulen geübt, ist aber eigentlich nur da zu empfehlen, wo der Boden nahrhaft und die Entwicklung der Bäume eine kräftige ist.“

„In mittelmässigen Bodenverhältnissen entwickeln sich nur wenig Sorten in der gewünschten Stärke. Denn bei den meisten Sorten bleibt der Stamm so schwach, dass der Baum in der Baumschule eines Pfahles bedürfte, den er auch dann, wenn er auf seinen späteren Standort verpflanzt ist, noch viele Jahre nicht entbehren könnte.“

„Methode 2. Unter Anwendung der zweiten Methode wird, aus den oben angeführten Gründen, der Leitzweig im zweiten Frühjahr auf ein Drittel oder die Hälfte seiner Länge auf Zapfen geschnitten etc.“

„Methode 3. Bei einzelnen Sorten, welche, wie die Sparbirne, Krumholzbirne, Winter-Nelis, Bosc's Flaschenbirne, Marie Luise etc., wenn auch kräftige doch nie gerade Triebe bilden, wird die unter 3. aufgezählte Doppelveredlung angewendet. Der Stamm wird ganz, wie bei der ersten Methode erzogen; hat derselbe eine Höhe von 6 Fuss, (die gewöhnliche Kronenhöhe erreicht) so wird er im Frühjahr in dieser Höhe ganz abgeschnitten und mittels Kopulation, Sattelschäften etc. veredelt. Man erhält, wenn zum Edelreis

„drei Augen verwendet wurden, noch in demselben Sommer eine Krone mit drei Aesten. Diese Methode hat den Vorteil, dass man gleichmässige Schläge in der Baumschule erhält.“

Das ist ja eine recht bequeme Art und Weise, seine Meinung kundzugeben, so ganz kritiklos diese drei Methoden neben einanderstellen, als hätte man nur eine Geschichte des Obstbaues geschrieben, während der Titel des Werkchens doch „Obstbaulehre“ lautet,

Welche Methode soll der verehrte Leser, oder — der Herr Verfasser ist auch Lehrer des Obstbaues — die Schüler desselben anwenden, welches ist die beste? Das Buch verrät es uns nicht!

Ganz dasselbe Verhältnis, als kurirte ein Arzt, je nach gütigem Verlangen des hochgeehrten Patienten, nach allopathischer oder homeopathischer Methode, durch kaltes Wasser oder Schwitzkuren, durch Massage oder Elektrizität, durch Schweizerpillen oder Hoff'schen Malzextrakt.

Wir geben zu, dass es schwierig, ja unmöglich sein mag, in nahrungsarmen Böden ohne Dünger, und ohne jeden Rückschnitt, genügend starke Obsthochstämme zu erziehen, behaupten aber gleichzeitig, dass ein derartiger Boden ganz und gar ungeeignet zur Anzucht von Obstbäumen ist, weil in ihm die Ernährungsorgane derselben — mit oder ohne Rückschnitt — sich so unvollkommen entwickeln, die leitenden Zellen und Gefässe so verkrüppeln, dass solche Bäume nicht wert sind gepflanzt zu werden, dass ihr eigentlicher Platz der Ofen ist.

Wir, und alle einsichtsvollen Obstzüchter, verlangen darum auch, dass zur Anzucht junger Obstbäume nur nährkräftiger Boden verwendet werde, und weiter, dass man die Dittrich'sche Methode aufgebe.

Man wird ohne sie, bei kräftigem Wuchse der Stämme, in nährstoffreichem

Boden, gerade genug Seitentriebe erhalten, um, durch die Entfaltung einer grösseren Anzahl junger, lebenskräftiger Blätter, den jungen Baum so genügend zu ernähren, dass er auch ohne Rückschnitt, und ohne die durch ihn hervorgerufenen Kurven und Biegungen eine genügende Stärke, dabei einen schlanken, konischen, wunden freien Stamm und gute Bewurzelung zeigt.

Bei von Natur schwachwüchsigen, oder bei solchen Sorten, welche wie die oben angeführten kräftigere aber krumme Triebe zeigen, ist die Zwischenveredlung in jedem Falle anzuwenden.

Recht bezeichnend für die Begründung von Methoden war folgendes kleine Erlebnis: Wir fanden in der Baumschule einer Lehranstalt bei der Anzucht von Hochstämmen in derartigen Sorten ziemlich oft Pfähle verwendet. Als wir uns an massgebender Stelle erkundigten warum man denn nicht die Zwischenveredlung angewendet habe, erhielten wir die Antwort: „Wir sind froh wenn unsere Stämme einmal veredelt und gewachsen sind, und kommen auch ohne die Zwischenveredlung mit Pfählen aus.“

Also das 4—6 jährige Anpfählen und Anbinden ist einer Veredlung, welche einige Minuten beansprucht, vorzuziehen. Bravo! Herr Direktor! Für uns ist die Zeit Geld, für Sie wohl etwas ganz anderes?

Darum ist es gewissermassen erklärlich, dass die Zöglinge derartiger Herren durch vielseitige und tüchtige Leistungen nicht gerade glänzen, und je weniger sie leisten, um so mehr berechtigt zu sein glauben, recht stolz zu sein, und recht grosse Ansprüche zu machen. Es ist aber auch zugleich ein Wink, warum die Anhänger der Zeitvergeudung stets nach Hülfe schreien und durch Zölle auf alle denkbaren Erzeugnisse in ihrer Behaglichkeit unterstützt werden möchten.

Es nimmt uns Wunder, dass die An-

hänger der Schutzzölle es noch nicht durchgesetzt haben, dass ein Gesetz erlassen werde, welches es verbietet, dass Bäume aller Art so rasch erzogen werden, denn es ist ganz und gar nicht gerechtfertigt, dass eine Baumschule schneller arbeitet als die andere, und darum wäre es äusserst notwendig, dass das Tempo derjenigen, welche am langsamsten arbeitet durch Gesetz zum Normal-Tempo erhoben werde, dann erst wird das vollständige Gleichgewicht hergestellt, dann erst wird es allen Geschäften ermöglicht sein, gleiche Erträge abzuwerfen!!!

Trotzdem die grösseren und besseren Baumschulen, denen ja daran gelegen sein muss, wollen sie anders auf einen dauernden Absatz ihrer Produkte rechnen, gesunde und kräftige Hochstämmen zu erziehen, die Dittrich'sche Methode des Rückschnitts aufgegeben haben, wird dieselbe durch Ausstellungsprogramme, durch einen Teil der Fachliteratur und der Fachpresse und unsere Lehranstalten leider immer noch unterstützt, und wird um so weniger mit der wünschenswerten Schnelligkeit verschwinden, als verschiedene Inhaber von Baumschulen mit ungeeignetem Boden und veralteten Grundsätzen, noch um sich ein Geschäft zu ermöglichen ebenfalls ihre nicht vorhandenen Vorzüge predigen und durch die erhaltenen Preise, durch Vorlegen einflussreicher Bücher, Ausstellungsprogramme etc. der Wert ihrer Produkte dokumentirt wird.

Auch dem Staate muss daran liegen, dass die besten Methoden zur Anzucht von Obstbäumen bekannt werden. Es muss ihm schon darum vom grössten Interesse sein, weil die Benutzung guten Pflanzmaterials von massgebendem Einfluss auf die Rentabilität des Obstbaues ist, weil es ihm weiter darum durchaus nicht gleichgültig sein kann, welche Methode durch die in den Instituten unterrichteten Zög-

linge verbreitet wird, sondern vielmehr daran, dass nur die zweckmässigsten Methoden dort gelehrt und verbreitet werden. Darum halten wir es für geboten, dass durch exakte Versuche festgestellt werde, durch welche Behandlungsmethode die gesundensten, schönsten, dauerhaftesten und ertragreichsten Obstbäume zu ziehen sind, ev. ob zum Baumschulbetriebe nährkräftiger oder weniger guter Boden zu verwenden sei. Trotzdem das Resultat derartiger Versuche für uns feststeht, trotzdem es lauten wird und lauten muss: „Die besten Hoch- und Halbhochstämme sind nur auf gutem Boden und ohne jährlichen Rückschnitt zu erziehen; von gleich starken Bäumen ist der jüngere vorzuziehen, und darum der beste Boden für Baumschulzwecke gut genug, so verkennen wir durchaus nicht die Wichtigkeit derartiger Versuche, denn sie würden und müssten veranlassen, dass die nach dieser Richtung hin zum Teil auch noch in einflussreichen Kreisen geltenden irrigen Ansichten zer-

streut würden, wie die Spreu vom Winde. Der Nutzen derartiger Versuche würde sich bald in besseren Erfolgen unserer jungen Obstpflanzungen in einer Weise zeigen, welche durch befriedigende Resultate die Lust und Liebe zum Obstbau heben, die Obstproduktion vergrössern müsste.

Schon darum möchten wir die Anstellung dieser Versuche empfehlen und würden ihre Resultate mit grösster Freude begrüßen, weil wir es für äusserst wichtig halten, dass sämtliche Anstalten die Grundfragen des Obstbaues vollständig übereinstimmend behandeln, dass für die Prämiierung auf Ausstellungen feste Normen geschaffen werden, dass jeder Baumschulbesitzer, jeder Baumzüchter weiss, wie er einen Baum zu ziehen hat, damit nicht durch diametral entgegenlaufende Ansichten selbst in den einflussreichen Kreisen, die Unsicherheit in den Ansichten und Urteilen des Publikums anstatt vermindert, mehr und mehr vergrössert wird.

Die Kultur von Weinreben an Mauern und Häuserwänden.

Von E. Otto, Baumschulenbesitzer in Nürtingen.

(Fortsetzung.)

Die Erziehung der einfachen und doppelten senkrechten Kordons.

Unter einfachen und senkrechten Kordons versteht man Rebstöcke, (Siehe Fig. 10) welche 1 m auseinander gepflanzt, nur einen Stamm haben und von einer Höhe von 30 cm über dem Boden bis an die Spitze links und rechts mit Fruchtholz versehen sind.

Dieselben werden am häufigsten angewendet und zwar an Mauern von 2 m bis 2,50 m Höhe.

Unter doppelten senkrechten Kordons versteht man Rebstöcke, (Siehe Fig. 11) welche nur 50 cm auseinander gepflanzt

sind. Sämtliche haben ebenfalls nur einen Hauptstamm und sind so gezogen, dass der erste Stock mit seinem Fruchtholz erst in der Mitte der Mauer beginnt und die obere Hälfte der Mauer bekleidet, der zweite beginnt mit seinem Fruchtholz 30 cm über dem Boden und endigt in der Mitte der Mauer. Der dritte bekleidet wieder die obere und der vierte die untere Hälfte der Mauer und so fort.

Diese Form wird bei Mauern von 2,50 bis 4 m Höhe mit Vorteil angewendet, und zwar deshalb, weil, wenn die kleineren

Kordons entfernt würden, die grösseren von unten an bis zu einer Höhe von 4 m die Mauer mit ihrem Fruchtholz bekleiden müssten, wodurch aber der untere Teil des Fruchtholzes allmählich aus Mangel an Triebkraft absterben und kahle Stellen verursachen würde. Durch diese Methode wird dieser Uebelstand gehoben.

Um senkrechte Kordons zu ziehen, müssen ebenfalls einige horizontale Drahtlinien etwa 40 cm von einander entfernt gezogen werden, an welchen gehobelte Latten senkrecht angebracht werden, und zwar wird je an dem Punkt, an dem eine Pflanze zu stehen kommen soll, eine stärkere Latte genommen, um den Stamm der Rebe daran befestigen zu können. Zwischen diese Latten, welche also, je nachdem man einfache oder doppelte senkrechte Kordons zieht, 1 m resp. 50 cm auseinander sind, werden alle 10 cm dünne, gehobelte Lättchen angeheftet, welche dazu bestimmt, sämtliche Triebe während der Vegetationszeit bequem daran anbinden zu können. Bei der Erziehung des Kordons gehen wir ebenfalls davon aus, dass sich ein Jahr zuvor ein kräftiger Trieb gebildet hat. Will man nun einfache senkrechte Kordons, so wird dieser kräftige Trieb auf ein Auge, das sich etwa 30 cm über dem Boden befindet, abgeschnitten. Hierauf wird die Rute so an die Latte gebunden, dass sich von den zunächst darunter befindlichen Augen eines links, das andere rechts befindet. Den Sommer über lässt man nur die drei obersten Augen sich entwickeln, von welchen das oberste die Verlängerung des Stammes bildet, während die beiden anderen als Tragholz benützt werden. Sobald dieselben eine Länge von 80 cm erreicht haben, werden die Spitzen abgekneipt, zur Beschleunigung der Holzreife. So oft sich wieder neue Triebe bilden, werden sie beinahe wieder an derselben Stelle zurückgenommen. Im darauffolgenden Jahr

wird die Verlängerung etwa 40 cm über dem vorhergehenden Schnitt zurückgeschnitten und wieder drei Augen gewählt, von welchen das oberste, welches nach vorn steht, die Verlängerung, die beiden

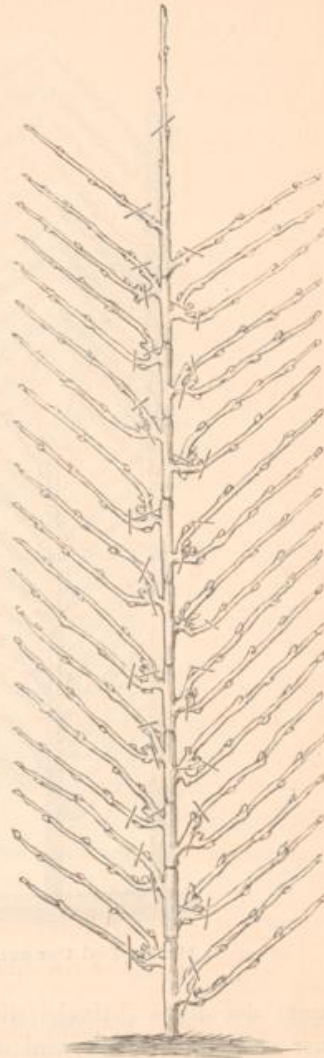


Fig. 10. Einfacher senkrechter Rebkordon.

zunächst unteren, die sich rechts und links befinden, Tragholz bilden sollen. Das Tragholz wird, wie unten angegeben wird, behandelt. Ausser den drei vorhin genannten Augen lässt man keine sich ent-

wickeln, so dass also die Fruchtreben des zweiten Schnittes etwa 20 cm von den Tragreben des ersten Schnittes entfernt sind. Die Behandlung den Sommer über ist dieselbe, wie im ersten Jahr. Auf diese Weise wird alljährlich fortgeföhren, bis

welche erst in ihrem Fruchtholz in der Mitte der Mauer beginnen, so wird mit deren Erziehung etwas schneller vorge-schritten. Anstatt die Rute auf nur 40 cm zurückzuschneiden, wird sie je nach Stärke auf 60—70 cm über einem Auge zurück-

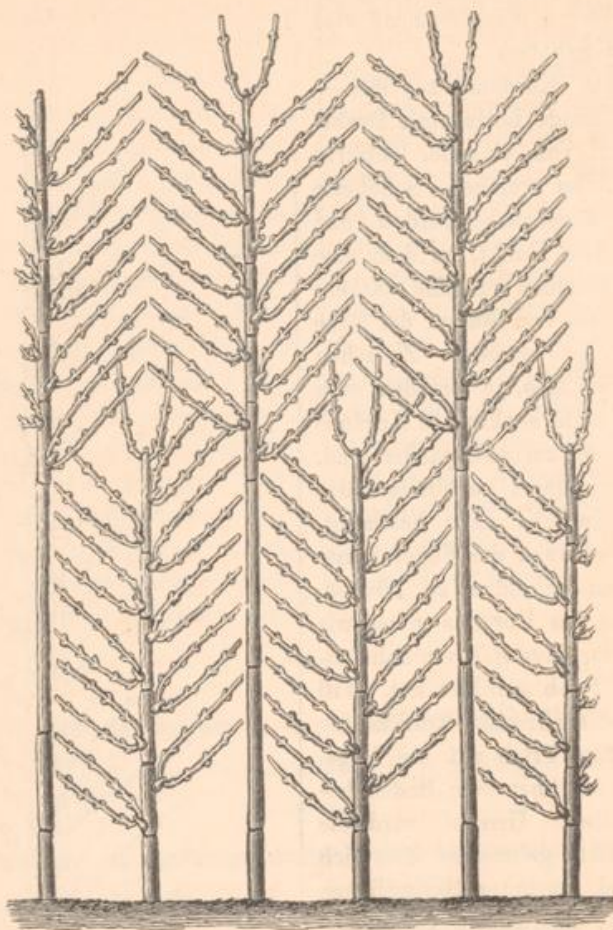


Fig. 11. Zwei über einander gezogene, einfache, senkrechte Reb-kordons.

der Stamm der Rebe beinahe die Höhe der Mauer erreicht, alsdann wird auch der Leittrieb als einfaches Tragholz behandelt.

Bei der Erziehung der doppelten senkrechten Kordons werden die kleinen Kordons, welche bloss bis zur Mitte der Mauer reichen, genau auf die vorhin angegebene Weise behandelt. Was diejenigen betrifft,

geschnitten. Im Laufe des Sommers wird der sich aus dem obersten Auge entwickelnde Trieb senkrecht an die Latte gebunden. Ausser dieser Verlängerung lässt man aber doch noch einige andere Triebe, namentlich solche, welche schöne Trauben zeigen, stehen. Obgleich dieselben später ganz entfernt werden müssen, so tragen sie doch

wesentlich zur Verdickung des Stammes bei. Im darauffolgenden Jahr wird die Verlängerung ebenfalls wieder auf 60 bis 70 cm zurückgeschnitten und genau so wie im ersten Jahre behandelt. Auf diese Weise wird fortgefahren, bis die Verlängerung die Mitte der Mauer überschritten hat. Von diesem Zeitpunkt an wird die Verlängerung alljährlich nur noch um 40 cm zurückgeschnitten und genau so behandelt, wie vorhin bei den kleinen Kordons angegeben wurde. Die sich unter

der Mitte der Mauer befindlichen Zapfen und Triebe können jetzt entfernt werden.

Es ist nicht ratsam, alljährlich mehr als zwei Augen, eines rechts, das andere links vom Stamm zu Fruchtholz zu wählen, denn da der Saft immer mehr auf die oberen Augen wirkt, so würden die unteren eine schwache ungenügende Entwicklung annehmen, wodurch das Ergebnis an Trauben bedeutend verringert würde.

(Fortsetzung folgt.)

Welches ist das beste Baumband?

Der Umstand, dass diese Frage in fast jedem Jahrgange all der Gartenzeitschriften, welche dem Obstbaue ein wenn auch noch so bescheidenes Plätzchen gönnen, einmal abgehandelt wird, lässt auf ihre grössere Wichtigkeit schliessen, und diese Wichtigkeit veranlasst auch uns zu kurzer Besprechung der Angelegenheit.

Zum Anbinden des Baumes an den Pfahl werden die verschiedensten Materialien empfohlen: die Weide, das Strohband, Bänder resp. Stricke aus Cocofaser, Jute, Leder, Rohrgeflecht etc. etc.; ja neuerdings ist das Baumband sogar unter die patentirten Artikel gegangen, und lässt sich aus galvanisirtem Draht und Kautschuk etc. herstellen.

Wir gestatten uns wieder einmal unsere eigenen Ansichten zu haben und ziehen — man wird uns von gewisser Seite für immer ärgere Sünder halten — das billige Weidenband den teuersten, dauerhaftesten, bestkonstruirten und imprägnirten Bändern vor, erklären auch noch dazu, um dem Fasse den Boden vollends ganz auszustossen, die Anwendung aller Bänder in der so viel gerühmten, abgebildeten und beschriebenen ∞ Form für einen beinahe unverzeihlichen Fehler.

Der Baum vergrössert bekanntlich seinen Stammumfang in jedem Jahre um seinen Jahresring. An der Stelle nun, wo sich das Baumband befindet, welches womöglich verschiedene Jahre bleibt, ohne anders befestigt zu werden und sich darum immer fester anlegt, zuletzt so fest, dass es das Stärkerwerden des Baumes verhindert, dass es einschneidet oder zerreisst, muss der Stamm an seiner Verdickung gehindert werden.

Da nun letzteres bei der wirklich aner kennenswerten Haltbarkeit der verschiedenen Baumbänder recht oft eintreten muss, so ist ein „Einschneiden“ um so mehr unvermeidlich, weil man grösstenteils darum möglichst haltbare Bänder wählt, um der Mühe des Anbindens auf eine möglichst lange Reihe von Jahren hinaus enthoben zu sein, also aus purer Bequemlichkeit.

Durch dieses Einschneiden des Baumbandes kommt der Baum vor allen Dingen in Gefahr, vom ersten besten, heftigen Windstosse an dieser Stelle abgebrochen zu werden.

Durch das festanliegende Baumband werden weiter Licht und Luft abgehalten, ihre fördernden Einflüsse auf die Gesundheit der Rinde auszutüben, die letztere wird

an dieser Stelle verzärtelt, oder besser gesagt empfindlicher gegen die Einflüsse der Witterung, und so ist denn nicht selten zu beobachten, dass gerade die Stellen, welche früher von den Baumbändern bedeckt waren, sich auszeichnen durch die prächtigsten Brand- oder Krebswunden, wovon letztere recht häufig die Stellen, welche die Beengung des Stammes durch den Einschnitt des Bandes begrenzen, zum Entstehungspunkte wählen.

Man wird uns von den verschiedensten Seiten erklären, dass diese dauerhaften Baumbänder immerhin auch gelüftet werden müssen, und darum ein frisches Anbinden des Baumes wenigstens alle zwei Jahre nötig sei. Wenn das aber der Fall ist, dann erfüllt auch das Weidenband seinen Zweck und ist nebenbei entschieden billiger, hält sicher ein Jahr, und dann ist es eben an der Zeit, den Baum von neuem an den Pfahl zu befestigen.

Die Anwendung des Weidenbandes macht jede Kontrolle der Arbeiter betreffs des Anbindens der Bäume fast überflüssig, denn es besitzt nicht die Dauerhaftigkeit, um einschneiden zu können, und wird es einmal vom Sturme zerrissen, nun dann wird einfach der Baum von neuem angebunden und jedenfalls war es Zeit, dass diese Arbeit vorgenommen wurde, denn ein Jahr hält ein starkes, gut angebrachtes Band von gelber Weide gewiss, ohne zu reißen.

Betreffs der übrigen Baumbänder können wir uns auf die Erklärung beschränken, dass wir die dauerhaftesten Baumbänder am wenigsten zu empfehlen vermögen.

Auch die Anwendung der ∞ Form beim Anbinden der Bäume halten wir für die unglücklichste, welche gewählt werden konnte. Von einer absoluten Festigkeit des gebundenen Stammes kann keine Rede sein, denn jeder heftigere Wind wird und muss ihn zur Seite treiben und es ist ganz

und gar nicht zu vermeiden, dass Stamm und Pfahl bei dieser Gelegenheit in Berührung kommen, dass sich beide reiben.

Die Kreuzungsstelle des Bandes zwischen Pfahl und Stamm kann das in keinem Falle verhindern, denn dazu ist das Band nie stark genug. Zeigen noch dazu Stamm und Pfahl die leider immer noch landesüblichen Kurven und Krümmungen, so ist eine innige Berührung beider, d. h. eine Reibung des Stammes an dem Pfahle unvermeidlich.

Es ist wirklich ganz wunderbar, mit welcher zäher Energie diese Achter-Form von all unseren Lehrbüchern festgehalten wird, dass auch unsere Fachschulen sie noch nicht über Bord geworfen haben und umsomehr als jeder heftigere Wind ihre Nachteile sehr genau erkennen lässt. Die rührende Uebereinstimmung nach dieser Richtung hin, welche ein recht trauriges Zeichen für die Urteilsfähigkeit eines ganz beträchtlichen Bruchteiles der obstbautreibenden Menschheit bildet, wäre eines besseren Zweckes wert.

Wer diese Methode erfunden hat, wissen wir nicht, aber das wissen wir, dass dieser Erfinder das Leben und die Gesundheit massenhafter Stämme auf dem Gewissen hat.

Man wird uns entgegenen wollen, dass Reibungen sich noch weniger vermeiden lassen werden, wenn man den Stamm direkt durch das Band an den Pfahl befestigt, allein bei dieser Befestigungsweise wird jede Reibung von vornherein ausgeschlossen, wenn man zwischen Stamm und Pfahl und auch auf der anderen Seite zwischen Band und Stamm ein Polster von Stroh, Moos, Gras, oder was einem sonst gerade bei der Hand, anbringt. Diese Arbeit ist so einfach und so wenig zeitraubend, das Material durchaus nicht kostspielig, dass gar kein Grund vorhanden ist, welcher sie verbieten könnte.

Das Befestigen des Baumes an den Pfahl ist eine so einfache Manipulation, die Folgen einer nicht ganz sachgemässen Ausführung sind so leicht zu beobachten, dass man annehmen sollte, die von uns empfohlene Methode und das Weidenband seien schon lange und ganz ausschliesslich

in Anwendung, und doch ist leider dem nicht so. Die ganze Kultur des Obstbaumes setzt sich aus derartigen, selbstverständlichen Kleinigkeiten zusammen, und wir werden noch viele derartige Kleinigkeiten finden, auf welche wir unsere verehrten Leser von Zeit zu Zeit hinzuweisen haben.

Ein Mahnwort an unsere deutschen Obstzüchter!

Von Hofgärtner M. Held in Langenargen am Bodensee.

Kürzlich frug mich ein sonst ganz intelligenter Gutsbesitzer: „Meinen Sie nicht, ich sollte mir aus dem Auslande, etwa Südfrankreich, einige 100 Obstbäume zum Bepflanzen einiger Felder kommen lassen?“ Dass ein auf landwirtschaftlichen Schulen gebildeter Mann glauben kann, die in einem milderen Klima hergetriebenen Bäume würden sich für seine Felder zur Anlegung einer Obstplantage besser als die inländischen eignen, hätte ich nie gedacht. — Wenn gebildete Männer, die vom Obstbau etwas verstehen wollen, solche Ansichten hegen, was soll erst der Landmann, der bis jetzt durchschnittlich wenig von der Obstbaumzucht verstanden, aber eingesehen hat, dass ihm die Obsterträge das meiste Geld ins Haus bringen, denken?

Zweck dieser Zeilen soll es sein, über die Schädlichkeit der Einführungen von Hochstämmen aus Frankreich, Holland etc. mit wenigen Worten einige Aufklärung zu geben.

In gärtnerischen Annoncenblättern und in weiteren Kreisen verbreiteten Journalen wird man öfters billig gestellte Offerten von ausländischen Baumzüchtern lesen. Geht man den Preisen aber genau auf den Grund, und überlegt sich die Sache noch einmal ordentlich, wird man zugeben müssen, dass die Bäume in vielen Fällen nur fabrikmässig gezogen worden sein kön-

nen und nimmt man noch die Frachtkosten in Erwägung, wird es sich herausstellen, dass wir unsere Bäume in Sorten, wie wir sie für unsere Lagen gebrauchen, in grösseren, reellen, deutschen Baumschulen zum gleichen Preise zu kaufen bekommen.

Doch wer trägt die Schuld an diesem Missstande, dass jetzt noch viele Obstzüchter in dem Glauben sind, alles Gute könne nur aus der Fremde zu uns kommen? Meistens die Händler, aber auch leider noch viele grössere wie kleinere Baumschulen und Gärtnereien. Dass auch solche Gärtnereien daran beteiligt sind, welche grossartige kolorirte Kataloge, in denen alle mögliche und unmögliche Kulturen angepriesen werden, wird mancher schon zu seinem Schaden erfahren haben. Wen nimmt es noch Wunder, wenn solche in Baumfabriken künstlich hergetriebene Bäume in rauhen Lagen kränkeln und unfruchtbar bleiben. Wer schon einmal Gelegenheit hatte, in eine solche Baumtreiberei zu kommen (wir brauchen deswegen nicht nach Frankreich oder sonst wo zu gehen, leider Gottes giebt es bei uns auch genug solcher Pflanzanlagen, wenn auch nur in kleinerem Massstabe), der wird sofort bemerkt haben, dass an solchen, nach 2-jähriger Veredlung in die Höhe geschossenen Trieben, alle Seitenäste unterdrückt wurden, ferner, dass sämtliche Bäumchen dadurch nur wie schwankende

Ruten aussahen, dass durch starke Düngung die Bäumchen hergetrieben wurden und die ganzen Quartiere nur an sonnigen Plätzen angelegt sind.

Wie viele wertlose Sachen wurden und werden noch als Neuheiten eingeführt und zu was taugten sie? Die meisten hatten noch wenigstens als Brennholz wert.

Wir haben seit längerer Zeit schon Baumschulen für Hochstämme und hauptsächlich Dank der Bemühungen des Herrn Gaucher wie auch verschiedener anderer Herren für Zwergobst, welche nur solche für unseren Boden und Lage wirklich geeignete Sorten auf guten Unterlagen ziehen, sich wohl auch sogenannte Neuheiten anschaffen, aber wenn dieselben nichts taugen, sofort entfernen, und nicht von dem Grundsatz ausgehen, dieses Schundzeug zu verkaufen, wie die herumziehenden Händler, deren Meinung ist: für den Bauer ist auch noch das Schlechteste gut genug!

Darum kaufe niemand mehr den Händlern und solchen Baumschulen, die bloss dem Namen nach Baumschulen sind, in Wirklichkeit aber den grössten Teil ihrer Ware aus Frankreich, Belgien, Holland, Tyrol etc. beziehen, etwas ab. Man gebe lieber einige Pfennige mehr aus und beziehe seine Bäume nur in guten Sorten von reellen Baumschulen und denke daran, dass die nämliche Pflege sowie den gleichen Raum eine gute wie schlechte Sorte verlangt. Unsere Pomologenvereine, Obstbausektionen etc. etc. sollten es sich zur Pflicht machen, hierüber zu wachen und Spezialfälle in geeigneten Zeitungen zur Sprache bringen. Hoffentlich werden wir auch in Deutschland soweit kommen, dass unsere Landwirte und Obstzüchter einsehen, wie thöricht es war, unser gutes Geld Ausländern, die oft Schundzeug liefern und sich dabei ins Fäustchen lachen, zukommen zu lassen.

Offener Brief

an den Herausgeber des praktischen Obstbaumzüchters. Die Meissener Pomologen-Versammlung betreffend.

„Warum in der Irre schweifen,
Sieh das Gute liegt so nah.“

Erst jetzt fand ich Zeit in den letzten Nummern Ihrer in Scherr'scher Manier so vortrefflich redigirten Obstbaumzeitung die Berichte über die Meissener Pomologen-Versammlung zu lesen und halte es für meine Pflicht, im Interesse der dort angeregten volkswirtschaftlichen Fragen, Ihnen auch meine seit 50 Jahren dahier in Frankfurt a. M. - Sachsenhausen, am Herde der Apfelwein-Produktion, hiertüber gemachten Beobachtungen mitzuteilen.

Anlangend die Frage:

„Welche Aepfel liefern den wohl-
schmeckendsten Apfelwein?“

Kann ich vor allem nicht umhin mein

Erstaunen darüber auszusprechen wie, von als Koryphäen in der Pomologie geltenden Herren, so mit der Stange im Nebel herumgefahren werden konnte, wie es hier durch sämtliche Vorschläge, mit Ausnahme des Luiken-Apfels, grauer Herbst-Reinette und der Gold-Parmäne, geschah. — Doch zur Sache.

Um ein kräftiges, wohlschmeckendes Getränk zu erzielen, muss man vor allen Dingen Zucker, d. h. Früchte haben, welche vollständig reif sind und somit ihre Zuckerbildung ganz entwickelt haben. Nur aus dem Zucker kann sich bei der Gährung, insofern dieselbe recht geleitet, und zwar

aus der stärkeren Hälfte desselben, Alkohol entwickeln, welcher dem Getränke seine Kraft und Haltbarkeit giebt, während die schwächere Hälfte als Zucker in dem Getränke verbleibt und demselben seinen Wohlgeschmack verleiht. Alle diejenigen, welche mit Gährführungen bekannt sind, gleichviel ob bei Wein, Bier oder Aepfelwein, werden mit dem hier ausgesprochenen einverstanden sein.

Die von dem Berichterstatter der Pomologen-Versammlung in Meissen sowohl, wie der übrigen dort versammelten Herrn Pomologen der Versammlung vorgeschlagenen Apfelsorten zu Kelterobst, sind zwar sehr gute, mitunter sogar sehr edle Sorten, allein fast durchgängig Winteräpfel, d. h. ihre Reifezeit ist nur auf dem Lager zu erzielen und fällt in die Monate Dec., Januar, Febr., ja sogar in das Frühjahr (Casseller-Reinette, Pariser Rambour).

Gerade wie unreife Trauben stets sauren Wein, unreife Gerste stets schlechtes Bier ergiebt, ebenso werden unreife Aepfel nie ein wohlschmeckendes, haltbares, gesundes Getränk abgeben, dagegen unwillkommene Essigsäure (nicht zu verwechseln mit erfrischender Weinsäure) in Menge liefern.

Aus dem hier angeführten ergiebt sich aber auch die Antwort auf die vorliegende Frage: „welche Aepfel liefern den wohl-schmeckendsten Apfelwein?“ von selbst, nämlich:

„Alle Sorten Aepfel, deren Reifezeit in die Kelter-Monate September, Oktober, bis spätestens Anfang November fällt, und somit in dieser Zeit ihre höchste Zuckerentwicklung erreicht haben.“

Wenn man zur Zeit der Kelterung an einen Haufen Kelterobst herantritt, so wird sich jeder Kenner von Aepfeln leicht überzeugen, dass mehr oder weniger kaum ein schwacher Drittel derselben reif, ein zweites Drittel halbreif und ein starkes Drittel völlig unreif ist. Man sucht häufig etwas

Notreife dadurch zu erzielen, dass man die Aepfel wochenlang gemischt auf Haufen sitzen lässt, wobei dieselben leicht fermentieren, aber auch die bereits reifen Früchte Not leiden. In der mehr oder weniger Reife des Obstes ist hauptsächlich auch der Grund zu suchen, weshalb der Apfelwein im Geschmack so verschieden und weshalb aber auch unsere gewiegten Apfelwein-Producenten, deren Export sich von Jahr zu Jahr steigert, kein Opfer scheuen um reifes Obst zum Keltern zu erhalten. Erst dieses Jahr kaufte ein Producent von hier die reifen Aepfel der Baumstücke meines Neffen für M. 14 000, während dieselben im Hinblick auf Quantität für M. 9000, leicht zu erstehen waren.

Thatsache ist, dass sich der Export von Apfelwein dahier binnen 2 Jahren auf das Doppelte gesteigert hat. Die Firma Gebr. Freyeisen (eine Apfelwein-Firma Petsch kennt man dahier nicht) producirt allein jährlich 3000—3600 hl. Apfelwein und exportirt denselben nach allen Weltteilen. Ein Kunde dieser Firma in Rosario de Santa Fé (Mexico) liess im Jahr 1883 auf Wunsch der Herren Gebr. Freyeisen eine Anzahl Flaschen Apfelwein probeweise zurückgehen und hat sich derselbe bis heute, wie ich mich persönlich überzeugt habe, hell und klar erhalten, trotzdem er zweimal die Linie passierte, wobei der den Kork umgebende Siegellack in Folge der Hitze vollständig zusammenschmolz.

Neben einer Anzahl von Kleinproducenten, welche mehr für den hiesigen Platz arbeiten, haben sich in der letzten Zeit auch drei grössere Brauereien auf die Herstellung von Apfelwein verlegt und lassen ihre Reisenden, ähnlich wie die Weinhandlungen, nach Auswärts gehen.

Der Bauer, wenn er Apfelbäume pflanzt, hat in der Regel keine Ahnung von der verschiedenen Reifezeit der Apfel-Sorten und thäte es vor allem Not hier durch

Wort und Schrift belehrend zu wirken. Auch dem Käufer der Aepfel ergeht es sehr häufig nicht besser, sonst würde er trotz des billigeren Preises unreife Ware verschmähen und dadurch den Züchter zwingen bessere Sorten zu pflanzen.

Ich erlaube mir einige empfehlenswerte Herbstäpfel zu erwähnen, muss es jedoch der besseren Einsicht der Praktiker überlassen in Bezug auf die zweite Frage: „welche Apfel-Sorten liefern die grösste Menge Apfelwein?“ — eine Auswahl zu treffen und dabei ganz besonders die zu recht reichem Fruchtansatz geneigten im Auge zu behalten, denn der mehr oder weniger reiche Saftertrag hängt häufig nur vom Wetter, Standort und Boden ab.

Zu den im Herbst reifenden Aepfeln zählen:

Langton's Sondergleichen, Danziger Kantapfel, Kardinal geflammt und Kardinal roter, Harberts Reinette, graue Herbst-Reinette, Burkhard's Reinette, Landsberger Reinette, Königs-Fleiner, Kleiner Fleiner, Hawthornden, Luiken, Gelber Edelapfel, Cellini, roter Grafensteiner, Gold Parmäne,

Cyderapfel, roter Herbst-Calville, Calville de St. Sauveur, Streifling Nicitaér, Ananasapfel weisser und roter etc.

Guten Apfelwein erhält man nur durch Kelterung von reifen Aepfeln mit Beiseitlassung von allem Wasserzusatz und vor allem auch mit Beiseitelassen aller Panscheeren mit Mispeln, Birnen, Speierling (*Sorbus domestica*) etc. Hieraus ergiebt sich zwar ein sogenanntes trübes Gesöff, aber nie ein wohlschmeckender, erfrischender Apfelwein mit lieblicher Weinsäure und ausgesprochenem Apfelbouquet oder Krips, wie unsere Sachsenhäuser es zu bezeichnen pflegen. Man nehme reife Aepfel und so wenig wie möglich Sorten. Eine Sorte recht reifer Reinetten ergeben unstrittig den besten Haustrank, welcher nach der stürmischen Periode abgestochen und auf Krüge oder Flaschen gefüllt sich jahrelang erhält.

Wenn diese Zeilen einen kleinen Beitrag zur Klärung der beregten Frage liefern sollten, so ist deren Zweck erreicht.

Ober-Forsthaus von Frankfurt a. M.
Malcomesius.

Eine harte aber für Herrn Hofbauer sehr gerechtfertigte Belehrung.

An den Obst- und Weinbau, zu handen des Herrn Otto Hofbauer, Oekonom in Klosterneuburg.

Antwortlich Ihrer Zuschrift vom 10. 2. 87 übersende ich Ihnen heute nochmals*) den nach meiner Ansicht geschnittenen Baum mit der Begründung der Richtigkeit dieser, sowie der Unrichtigkeit Ihres Schnittes in Figur 4.

*) In einem früheren Schreiben an Herrn Hofbauer hat Herr Bayer (Verfasser des vorliegenden Briefes) den als best geschnittenen erklärten und prämierten Baum mit vollem Rechte getadelt, wodurch er von Herrn Hofbauer ersucht wurde, die Aufgabe (!) pro 1886 nochmals zu lösen und den angewandten Schnitt zu begründen. Aus vorliegendem Schreiben wird ersichtlich, dass Herr Bayer diesem Wunsch sehr eingehend entspricht.

N. Gaucher.

Zunächst muss ich vorausschicken, dass bei normalen 1 bis 2 jährigen Veredlungen, zur Erzielung der von Ihnen seinerzeit abgebildeten und beabsichtigten gewöhnlichen Pyramidenform bis zu ihrer Vollendung durch die jedem erfahrenen Baumzüchter bekannte Schnittmethode und Mittel jährlich nicht nur 4, sondern 5 bis 7 Formäste rings um den Mittelstamm ohne Beeinträchtigung des Baumes gezogen und beibehalten werden.

Da Sie aber weder eine 4 noch 3 flügelige regelrechte Pyramide noch sonst eine exakte Baumform aus Ihrem Exemplar erziehen wollen, so ist Ihr erster Schnitt auf nur 3 bis 4 Seitenformäste deshalb unrichtig, weil eine normale Veredlung Kraft genug besitzt 5 bis 7 Formäste seitlich zu bilden, und weil mit nach Ihrer-

Methode erzielten jährlichen 3 bis 4 Aesten die entstehende Pyramide zu leer und nicht nach gestelltem Vorbild ausfallen würde.

Nachdem Sie aber ein so unnatürliches, unkorrektes Beispiel wie Figur 3 als Preisaufgabe vor einem Jahre ohne Bedenken in die Welt sandten, so blieb mir nichts anderes übrig, als meinen Schnitt dieser Figur 3 gemäss anzupassen und auszuführen.

Alle 4 Seitenäste habe ich nach ihrer Stellung und ihrem Verhältnis mit Tinte geschnitten. Zuzufolge der natürlichen Wachstumsbestrebung des Baumes in die Höhe habe ich die oberen 2 Seitenäste kürzer, die 2 unteren länger geschnitten. Den unteren Aesten, welche infolge ihrer Stellung und der grösseren Wachstumsbestrebung des Baumes in die Höhe sonst schwächer ernährt werden, obwohl sie für immer die stärksten der Pyramide sein sollen, kommt jetzt durch ihren längeren Schnitt umsoviel mehr Saftnahrung zu, als die oberen Aeste durch ihre viel grössere Reduzierung verlieren und durch ihre wenigen gebliebenen, schwächeren und teils unvollkommenen Augen-Basis nicht wieder sobald aufnehmen und verbrauchen können.

Nach dem allgemeinen Grundsatz: „Wo viel Blätter, da viel Leben“ tritt durch diesen Schnitt die richtige Entwicklung der Formäste, somit das Gleichgewicht der Pyramide ein.

Ein anderer Kardinalfehler Ihres Schnittes besteht darin, dass Sie in Fig. 4 den Hauptleit-zweig auf 6 Seiten Augen schneiden, wodurch Sie im 3. Jahre, d. i. Fig. 5, an neuen Formästen die doppelte Zahl wie im Vorjahre, also 6 Stück erhalten, welche schon während ihrer Entwicklung vom Mai—November durch ihre günstigere Stellung, den vorjährigen 3 Formästen durch Entziehung von Nahrung die grösste Konkurrenz machen. Aus diesem Grunde habe ich nur auf ebensoviele neue Formäste geschnitten, als bereits vorjährige vorhanden sind, mit der Annahme, dass das unterste 4te, das die neuen Formäste bildensollende Auge nach hinten, von der Fig. 3 ab, austreibe.

Da es bekanntlich viele Sorten giebt, welche nicht regelmässig pyramidal wachsen, sondern ihre Verlängerungen teils krummgebogen oder ganz abstehend austreiben, so habe ich, wie Sie auf meinem Fig. 3 beschnittenen Baume sehen, nicht dicht über den Verlängerungsäugen geschnitten, sondern einen ca. 12 cm langen Zapfen gelassen, an welchem die sich noch etwa über dem Verlängerungsauge befindlichen Augen ausgeschnitten werden und an welchen Zapfen die

jungen Verlängerungen, damit sie gerade Richtung annehmen und vom Winde oder andern Ursachen nicht abgedrückt werden, angebunden werden. Sobald die Verlängerungen verholzt sind, wird im August dieser Zapfen entfernt.

Dann scheinen Sie bei Ihrem Schnitt mehr auf die Augenzahl als auf die Stärke der Aeste reflektirt zu haben und vergessen Sie ganz die so sehr wichtige Sommerbehandlung der Pyramide ihren Jüngern vor Augen zu führen und mit Tinte ausführen zu lassen. Nachdem Sie jedenfalls aus Ignoranz diese wichtige Prüfung den nach Medaillen gierigen Bewerbern ersparten, so muss jeder unkundige Bewerber oder Laie zur Annahme gelangen, seine nach Ihrer Anleitung gezogenen Pyramiden müssten genau so aussehen wie das Resultat Fig. 5 Ihrer letzten Zeitung, welche Figur ein warmes Zeugnis Ihres Begriffs von Pyramide und Baumschnitt abgiebt und im Vereine mit Fig. 4 Ihrem Wissen und Werke die Krone aufsetzt.

Ihre Absicht, die Kenntnisse, die man im Baumschnitte besitzt, auf Ihre Weise durch Tinte, Feder und Papier zu prüfen, ist eine kindische Spielerei, und nicht als Ernst hat gewiss mit mir auch jeder andere wahre Fachmann und Baumzüchter Ihre Erfindung aufgenommen, zumal bei solchen unnatürlichen nichtssagenden Abbildungen, welche den Unverständigen nur irre führen. Dessen ungeachtet liesse sich auf solche Weise, jedoch nur durch Versuche an naturgetreuen verständigen Abbildungen und nur durch urteilsfähige Fachmänner die guten Begriffe ermitteln, nicht aber die vielen andern Mittel und Erfahrungen des Baumschnitts, welche sich nur in der Praxis, aber nicht auf Papier prüfen lassen. Dass die möglichst grosse Verleihung von Medaillen der spekulative Zweck und Haupttriebfeder Ihres Unternehmens ist, ist ja schon längst bekannt. Daher kommt es auch, dass **schlecht** geschnittene Bäume, oder mit vereinten Kräften beschnittenen ebenfalls Medaillen zuerkannt wurden, **wovon ich mehrere Fälle kenne***), wodurch diesen bis dahin ihre verborgenen Fähigkeiten kaum ahnenden Bewerbern plötzlich der Kamm schwillt, und sich jetzt schon als angehende Meister im Baumschnitte öffentlich brüsten.

Ich glaube Ihnen nun vorstehend gewünschte Beweise und Begründungen gegeben zu haben und bemerke Ihnen noch, dass ich trotz Ihrer

*) Auch wir sind in der Lage mit einer solchen Blumenlese zu dienen. N. Gaucher.

Warnung*) und öffentl. strengsten Kritik meines Schnittes, den Mut habe, Ihre jeden reellen leistungsfähigen Fachmann empörende und entehrende Handlungsweise öffentlich zu charakterisieren, ohne dass durch Ihre strenge öffentliche Kritik und Entgegnung (worauf ich Ihnen die

) Diese Warnung des Herrn Hofbauer ist vom 10. Februar 1887 datirt und lautet wörtlich: „Was Ihre Bemerkung anbelangt, alle Obstbau-treibende in den österr. Fachzeitungen zu warnen, um sie vor falschen Lehren zu schützen, finden wir sehr gewagt, um so mehr, als auch wir dann die Öffentlichkeit nicht scheuen werden, und Ihren Schnitt strengstens kritisieren würden,) was sowohl Ihnen wie Ihrer Baumschule nicht von Nutzen sein dürfte.“ (?)

*) Um einen Schnitt erfolgreich kritisieren zu

Antwort nicht schuldig bleiben würde), unserm Geschäft, wie Sie lächerlicherwise annehmen, Schaden erwüchse.

Schöllschitz bei Brünn, den 14. Februar 1887.

Hermann Bayer, Obergärtner
der Viktoria-Baumschule.

können, muss man etwas davon verstehen, was bei Herrn Hofbauer nicht der Fall ist. Durch seine lächerlichen Abbildungen und Beschreibungen hat er dies zur Genüge bewiesen; diese vollständige Unkenntnis in der Anzucht und Pflege der Obstbäume mag ihm bisher fremd gewesen sein, jetzt ist sie ihm bekannt und er wird hoffentlich einsehen, dass er nichts besseres thun kann, als den Obstbau und alle die, welche ihn betreiben, ganz in Ruhe zu lassen.

N. Gaucher.

Obstbau-Kalender für den Monat April.

Obige Bezeichnung ist in sofern trügerisch als es statt für den Monat April, eigentlich März und sogar Februar heissen sollte. Der Winter, der Mitte Dezember begonnen hat, ist leider, als wir diese Zeilen schreiben, (21. März) noch nicht zu Ende, durch bisher fast nie erlebte Schneemassen und anhaltende Kälte sind die Arbeiten aller Art im Obstgarten sowie im Baumgut so ziemlich gänzlich eingestellt gewesen und was man sonst im Januar, Februar und März ausführte, ist jetzt noch so gut wie unerledigt. Unsere Angaben für den vergangenen Monat sind deswegen noch massgebend und dadurch, dass die für den Monat April auch noch hiezu kommen, ist die Aufgabe für diesen Monat um so grösser geworden. Die Vegetation hat in Folge der anhaltenden Kälte noch keinen Ruck gethan; die Bäume aller Art sehen noch aus wie in anderen Jahren im Monat Februar. Das Verpflanzen derselben kann heuer im April mit demselben Erfolg vorgenommen werden wie in anderen Jahren im Februar und März. Durch den Monat soll man sich nicht irreführen lassen, nicht die Monate, sondern der Zustand der Vegetation ist massgebend. Zugleich wollen wir nicht versäumen, hier nochmals aufmerksam zu machen, dass wir nie an dem Erfolg der Frühjahrsanpflanzungen gezweifelt haben, wir haben uns nur zur Pflicht gemacht gegen ein Vorurteil aufzutreten, das uns an das Sprichwort aller faulen Leute erinnert: „Morgen, nur nicht heute“. Wir haben nie gesagt,

dass man nicht im Frühjahr setzen solle, nein, wir haben uns nur bemüht, eine falsche Theorie zu bekämpfen, welche ohne den geringsten Schein von Berechtigung sich dennoch erlaubte (und trotz der schlagendsten Beweise ihrer Unhaltbarkeit sich jetzt noch erlaubt) anzukündigen, dass die Herbst- und Winter-Anpflanzungen, die letzteren besonders, ganz verwerflich seien. Unser bisheriger Grundsatz war, und weil die Wissenschaft es umzustossen nicht vermochte, vielmehr in dieser Angelegenheit und zum Glück aller derjenigen, welche sich mit dem Obstbau befassen, gänzlich Fiasco machte, bleiben wir auch dabei und sagen also wie bisher: dass die Obstbäume, von dem Zeitpunkt an wo ihr Wachstum im Herbst aufhört bis zum Wiederbeginn desselben erfolgreich verpflanzt werden können und, dass je baldiger diese Verpflanzung geschieht, um so leichter und sicherer das Anwachsen vor sich gehen wird. Dies als Antwort an alle diejenigen, welche in letzter Zeit probiert haben, unsere diesbezüglichen Angaben und Begründungen ins Lächerliche zu ziehen.

Also im heurigen April können Obstbäume und Obststräucher aller Art verpflanzt werden, erst nachdem die Knospen sich geöffnet haben, die neuen Blätter zum Vorschein kommen, muss man diese Arbeit bis zum nächsten Herbst (Ende Oktober) verschieben. Alle für die letzten drei Monate angeführten und noch nicht erledigten Arbeiten (siehe unseren Obstbau-Kalender für

die Monate Januar, Februar und März) sind in diesem Monat zur Ausführung zu bringen.

Die Topfobstbäume sind aus ihrem Winter-Quartier herauszunehmen, einzutopfen und an ihrem Sommeraufenthalt anzubringen. Für das Setzen der Reben und Erdbeeren ist die beste Zeit herangetreten, auch die alten verwucherten Erdbeerplantagen sind derart zu lichten, dass die gelassenen Pflanzen 30—50 cm von einander zu stehen kommen; erstere Entfernung versteht sich für Monats-Erdbeeren, während die zweite auf die grossfrüchtigen Erdbeeren Bezug hat. Es sollen die Bäume gedüngt, geschnitten, von ihrem Moos und Flechten gereinigt, die Saaten, Ableger und Veredlungen ausgeführt, die Stecklinge gesteckt, das Anbinden der Hochstämme und Spalierbäume vorgenommen, die Baumscheiben und Rabatten gehackt werden etc. etc.; mit anderen Worten, man muss sich bemühen, Baumgut, Obstgarten sowie der Baumschule ihre Frühjahrs-Toi-

lette zu geben, damit sie den Wonnemonat würdig empfangen können. Da wir gerade den Monat Mai angedeutet haben wollen wir nicht versäumen auch zu bemerken, dass, wahrscheinlich weil er zum Schönsten gehört, er für den Obstbau auch zugleich der Schlimmste werden kann, auf seine Launen muss jeder Obstbautreibende gefasst sein und rechtzeitig Sorge tragen, dass man seine schlechten Absichten — die bekanntlich in der Vernichtung unserer Obstblüte durch Frost bestehen — durch entsprechende Schutzvorrichtungen, als Zudecken der sich in Blüte befindlichen Bäume bei Nacht oder Erzeugung von Rauchwolken in den frühen Morgenstunden, zu vereiteln sucht. Das Nähere über letztere Schutzmassregel ist aus unserem Artikel „Schutz vor Spätfrösten im Frühjahr und Frühfrösten im Herbst in letzter Nummer Seite 88 unserer Zeitschrift ersichtlich.

Brief- und Fragekasten.

Herrn F. K., Baumzüchter in B. Der kleine weisse Wurm (Made), den Sie in den Kirschen angetroffen haben, heisst: Kirschmade (*Ortalis cerasi*), sie ist gelblich-weiss, kopf- und fusslos. Diese Made kommt in allen Kirschensorten, am wenigsten in den ganz frühen und in den wilden vor. Ihr Auftreten ist in einzelnen Jahren so stark, dass gewisse Kirschensorten fast nur madige Früchte haben. In anderen Jahren bleibt dagegen die Kirschernte wieder ganz davon verschont. Diese Maden entstehen durch die Eier einer Fliege, für deren Abhaltung von den Kirschbäumen uns keine Mittel bekannt sind. Man empfiehlt zwar die Früchte vor der vollen Reife zu pflücken und den Sauerdorn (*Berberis*) sowohl wie die Loniceren, in deren Frucht die Made auch vorkommt, in der Nähe der Kirschenplantagen zu entfernen; indessen betrachten wir dieses Schutzmittel als von sehr problematischer Natur, in Gärten kommen allerdings diese Sträucher vor, aber nicht, wo die Mehrzahl der Kirschenplantagen sich befinden und haben diese dennoch nicht weniger madige Früchte wie die in unseren Hausgärten befindlichen Kirschbäume. Die Kirschmade soll allerdings nicht gesundheitschädlich sein, sie ist aber so ekelhaft, dass, nachdem man sich überzeugt, dass alle Kirschen davon bewohnt sind, man auf deren Speisung gerne verzichtet. Durch Einwässerung der Kirschen ziehen sich die Maden heraus und können unten auf dem Boden des Ge-

fässes gesammelt und vernichtet werden. Die Entwässerung macht aber die Kirschen zum Rohgenuss unbrauchbar und ist dadurch nicht viel erreicht. Wenn das Quantum der madigen Kirschen ein grosses ist, wird das Brennen wohl die einzige zu empfehlende Verwertungsart sein.

Mittel zur Abwehr der Hasen von den Baumschulen. In der Nähe meines Wohnortes befindet sich eine Obstbaumschule von ca. 3000 Stück Apfelbäumen, welche im vorigen Winter bis auf ungefähr 200 Stück von den Hasen so benagt wurden, dass sämtliche Stämme — die 200 nicht angefressenen natürlich ausgenommen — abgeschnitten und im Laufe des Sommers als Oculanten behandelt werden mussten. Zur Abwehr der Hasen hat der Eigentümer der Baumschule bei Beginn des Herbstes 2 Drahtfäden, alter Telegraphendraht, in der Höhe von 25 resp. 45 cm um dieselbe gezogen und siehe, nicht ein einziger Hase wagte es, diese einfache und billige Umzäunung zu überschreiten. Klingt fast unglaublich und ist doch — wahr. N. N. a. B. (Luxbg.)

Das Bestreichen der jungen Bäumchen in der Baumschule mit einer Mischung von frisch gelöschtem Kalk, Rindsblut und Jauche, ein viel empfohlenes Mittel gegen Hasenfrass, ist nicht immer zuverlässig. Dies konnte ich während des heurigen Winters wahrnehmen. Ich bin nämlich im Besitze einer Baumschule von einigen hundert Stück Apfelbäumen, einjährige Veredlung, welche

ich im letzten Herbst mit der obbezeichneten Mixtur bestreichen liess. Einige Wochen hindurch blieben meine Lieblinge von den Hasen verschont. An einem guten Morgen jedoch fand ich dieselben, 80 bis 90 an der Zahl, und zwar die schönsten Wintergoldparmänen, stark angefressen.

Um nun aber den Rest zu retten, wendete ich alsogleich das von Ihnen empfohlene Mittel, Bestreichen mit einer Speckschwarte, an, infolge dessen dem Schädling der Appetit zu meinen Bäumchen vollends verdorben war. Das Mittel ist also einfach und dabei probat.

N. N. a. B. (Luxbg.)

Frage 16. Es sind jetzt gerade 5 Jahre, dass ich 2jährige auf Doucin veredelte Apfelbäumchen zu Spindeln (nicht Spindelpyramiden) pflanzte und dieselben im Schnitt behandelte, wie Jäger und Lucas in ihren Werken über Baumschnitt angeben. Ich schnitt nämlich jedes Jahr die einjährigen Verlängerungen der Seitenzweige auf 2—3 Augen zurück und habe wirklich sehr schöne Spindeln gezogen aber noch keine Spur von Fruchtsatz gesehen. Noch muss ich bemerken, dass diese Bäumchen in Kesseln von 1 m Tiefe und desgleichen Durchmesser sitzen, welche Kessel, da wir dahier Sandboden haben mit durch Komposterde vermischem Baulehm ausgefüllt sind. Wodurch wurde gefehlt, dass das Fruchtholz noch mangelt?

J. M.

Antwort auf Frage 16. Der Grund der Unfruchtbarkeit Ihrer Bäume ist nur in dem zu kurzen Schnitt zu suchen, dadurch, dass Sie an der Verlängerung der Seitenäste alljährlich nur 2—3 Augen stehen liessen, haben sich die gelassenen Augen im Holztriebe entwickelt und in Folge des steten starken Zurückschneidens sind die gebliebenen Augen auch stets zu neuer kräftiger Entwicklung angeregt worden. Je stärker das Wachstum um so länger müssen die Verlängerungen geschnitten werden und um so strenger muss man das Abkneipen den Sommer über durchführen. Schneiden Sie doppelt so lang als bisher, also auf 4—6 Augen, sobald die Triebe der Seitenäste eine Länge von etwa 12 cm erreicht haben, kneipen Sie selbige auf 8—10 cm zurück und wiederholen dieses Abkneipen so oft als sich die gekürzten Triebe wieder austreiben und zwar solange dieselben noch krautartig sind, später nachdem verholzt, hat es wenig Zweck mehr.

Die Blütenknospen kommen bei Kern- und Steinobstbäumen nur an schwächeren Zweigen oder Aestchen vor, durch Erzeugung von schwächerem Holze wird somit die Fruchtbarkeit befördert.

Frage 17. Bei mehreren jungen, 5—6jährigen Birnenpyramiden, die seit 2 Jahren eben ordentlich zu tragen anfangen, entwickelte sich auf den Blättern während dem letzten Sommer eine gelbrötlich, auch gelb-braune, harte Geschwulst, die, stets wachsend, im Herbst einen grossen Teil des Blattes zerstörte. In der Nähe dieser Bäumchen befinden sich in der Umzäunung des Gartens einige Juniperus Virginiana. Ist obige Krankheit an den Birnbäumchen nun der letztbenannten Pflanze zuzuschreiben? Giebt es Mittel dagegen, oder kann dem Schaden nur durch Ausrottung dieser Wachholderbäume abgeholfen werden?

Bisher glaubte ich, dass nur die Juniperus Sabina für Birnen ein gefährlicher Nachbar sei, nun scheint es aber, dass auch andere Arten dieser Wachholder gleich schädlich werden können.

F. B. in B. Schweiz.

Antwort auf Frage 17. Die erwähnte Krankheit wird Gitterrost genannt, sie entsteht durch einen Pilz, *Roestelia cancellata*. Dieser Pilz kommt vorwiegend auf der Juniperus Sabina, aber auch auf den anderen Juniperus-Arten, jedoch nicht so massenhaft und auch minder häufig wie auf der *Sadebaum* (Juniperus Sabina) vor. Zu Gunsten der Birnbäume ist die Ausrottung aller Juniperus-Sabina sehr zu empfehlen, die andren Juniperus-Arten sind, wie schon angedeutet, weniger gefährlich, aber es ist immerhin gut, wenn man ihre Anpflanzung in der Nähe von Birnbäumen vermeidet. Als Mittel hat sich das Sammeln und Verbrennen der befallenen Blätter im Herbst gut bewährt, auch das Schwefeln mit Schwefelblüte leistet, wenn rechtzeitig angewendet, d. h. sobald man merkt, dass die Krankheit auftritt, sehr gute Dienste.

Frage 18. Welche Art von Entwässerung ist zur Verbesserung eines an stauender Nässe leidenden Baumfeldes die beste und rationellste?

N. J. in O., Luxemburg.

Antwort auf Frage 18. Wenn die Entwässerung durch offenen etwa 80 cm tiefen Graben möglich ist, raten wir Ihnen, dieser Art den Vorzug zu geben, wollen Sie die Gräben nicht offen lassen, so können Sie dieselben mit Steinen bis zur Hälfte zufüllen und den Rest mit Boden ausgleichen. Je nasser der Boden, umso mehr müssen die Gräben vermehrt werden, zwischen allen Reihen sollte, wenn thunlich, ein solcher Graben ausgeführt werden. Sie können auch Thonröhren anwenden, letzteres thun wir zwar sehr ungerne, weil die Röhren sehr häufig durch die Wurzeln der Bäume verstopft werden und ihrem Dienst nicht mehr entsprechen können.

Beilage zu „Gaucher's Praktischer Obstbaumzüchter“.

Nachträgliche Congressgedanken.

Eine Osterbetrachtung für alle Freunde und Förderer des praktischen Obstbaues.

Von A'ois Baum.

Der im vorigen Herbste wiederum in Meissen abgehaltene Pomologen-Kongress hat mich etwas erinnert an ein Volksspiel, welches bei uns in Schwaben um die Zeit der Ostern abgehalten wird, nämlich an das sogenannte Eierlesen. Dieses Spiel ist in Süddeutschland wohl bekannt; dem Norddeutschen aber sei davon bloss erwähnt, dass dasselbe die Pointe in einem grossartigen „Eierdotsche“ (Eierkuchen) findet, der aus Hunderten der weissgeschalteten Frühlingserstlinge unserer gackernden Hühnerwelt und mit Dazunahme der erforderlichen Schmalzquantitäten zubereitet wird. Und daran schliesst sich dann noch ein recht lustiges „Zinra-bomra“ an, ein Tanzkränzchen, wie es nur der unvergleichliche Goethe zu schildern verstand in der herrlichen Faustscene: „Vor dem Thor“.

„So hurtig in dem Kreise gings,
Sie tanzten rechts, sie tanzten links
Und alle Röcke flogen.
Sie wurden rot, sie wurden warm,
Und ruhten atmend Arm in Arm.
Juchhe! Juchhe!
Juchheisa! Heisa! He.
So ging der Fidelbogen.“

Es wäre nun aber total verkehrt, wollte man von diesem grossartigen Eierfeste irgend einen Schluss auf den vorzüglichen Blütestand der Hühnerzucht in den betreffenden Gegenden machen, als ob die hauptsächlich Beteiligten und Mitwirkenden dabei sich etwa auf diesem Gebiete besonders hervorgethan hätten, und so das Ganze als eine Art Hühnerzucht-Kongress sich ausnehmen könnte. O nein! Diese hauptsächlich Beteiligten, alles fröhliche Bursche und Mädchen in des Alters schönster Blüte und mit bunten Bändern und Kränzen geschmückt, haben die Zeit ihres Lebens mit eigener Hand wahrscheinlich noch keiner „Henne gegriffen“. (So nennt man bei uns die resp. Diagnose unserer Hausfrauen mit dem Finger, ob die Hühner demnächst ein Ei von sich geben.) Sie haben vielmehr erst wenige Tage zuvor die sämtlichen Eier erst mühsam bei unsern fleissigen und wackeren Hausfrauen herum eingesammelt, — und nun thun sie gar wichtig damit und wollen alle, die viel-

leicht zu Haus ein eigenes Hühnernest besitzen, regaliren. So bei dem Eierlesen. —

Etwas Aehnliches nun, nicht Gleiches, sondern nur Aehnliches glauben wir auch auf den Herrn Pomologen-Kongressen und noch andern Herrn Kongressen und auch Frau-Bas-Ausstellungen zu gewahren. Natürlich soll jede persönliche Anzüglichkeit hier ferne liegen; aber, da wir es doch einmal hier nicht mit dem Mann im Mond zu thun haben, sondern mit konkreten Thatsachen, so müssen wir eben nolens volens diese Konkreta doch an dem Kittel fassen, um zu zeigen, dass sie wenigstens da sind und existiren und wir die Wahrheit sprechen, und kein blosses Gefunker. Man sieht an einer Knopfschachtel wohl ausserhalb den Musterknopf angemalt oder auch angeheftet; aber man möchte um dessen dennoch auch einen Blick in die Schachtel selbst hineinwerfen, ehe man kauft und mit barer Münze ausbezahlt.

In der Ausschusssitzung des Württemberg. Obstbauvereines am 29. Januar a. c. hat der Herausgeber des „Praktischen Obstbaumzüchters“, Herr Gaucher, — betreffs des im Jahre 1889 in Stuttgart abzuhaltenden Pomologen-Kongresses — den Vorschlag gemacht, es möge schon im Jahre 1888 der Obstbau-Verein einen Platz erwerben, auf welchem dann im Herbste 1888 oder im Frühjahr 1889 Ausstellungsbäume gepflanzt werden können, damit man bei der Ausstellung auch Bäume mit Blättern und Früchten zur Anschauung bringen könne. Dieser Antrag ist aber abgelehnt worden. — Man müsste bei Annahme dieses Gedankens, der ganz schön sei, — so wurde dagegen ausgeführt, entweder von Vereinswegen den Satz, die Pflege und Bewachung der Bäume besorgen, was bei nur 2—3 Morgen enorm viel Geld kosten würde, oder dieses den einzelnen Ausstellern überlassen. In letzterem Falle wären die Entfernteren von der Teilnahme an derselben ausgeschlossen, und die Gerechtigkeit verlange, gleiche Berücksichtigung aller. Zudem sei die Anschauung eines entblätterten Baumes für die Besucher der Ausstellung, die ja nur Sachverständige seien, nicht so bedauerlich. Diese verstehen auch einen entblätterten Baum gut zu beurteilen. Auch werden die Bäume ja stets in blätterlosem Zustande gekauft und man könne zudem bei einem angewach-

senen Baume auch die Wurzeln nicht sehen. — Also wurde dem Gaucher'schen Antrag entgegen begründet. Nicht desto weniger aber hat uns derselbe dennoch gut eingeleuchtet, indem er wenigstens auf einen Ausstellungsmodus hinweist, der im festen Boden wurzelt und nicht in der Luft schwebt, und wenigstens die Richtung oder das Streben anzeigt, einer Methode entgegen zu wirken, die an sich doch sehr die Merkmale der Unzulänglichkeit, der Unvollkommenheit und des Scheins auf Kosten des Seins trägt. — Verfolgen wir überhaupt die Skala der beabsichtigten und planmässigen Belehrungen in Sachen des Obstbaues, so ergibt sich folgende Reihenfolge:

1) Das Wort, das gedruckte in unsern Journalen und des gesprochenen in Versammlungen und Kongressen und das fliessende aus dem Munde der Apostel der Pomologie.

2) Das Bild, gezeichnet und zum Teil kolorirt.

3) Das Modell oder das plastische Bild.

4) Die Gegenstände selber.

In dieser Skala ist das letzte Bildungsmittel entschieden das wirksamste. — Aber, hier giebt es nun wieder viele Abstufungen, von dem sorgfältig ausgewählten Paradeprodukt und Sortiment, bis zur vollen und wahren Wirklichkeit. Und diese letztere treffen wir eben Ende aller Ende nur im Leben selbst. — Dieses ist der wahre Kongress, die wahre Ausstellung, da wird anders gewürfelt, als im Ausstellungsstüblein und im Kongressrücklein. — Und diejenige Kongress- oder Ausstellungs-Veranstaltung, welche dem wirklichen Leben am nächsten kommt, ist die vorzüglichste. Dieses ist aber nicht nur bei den sicht- und greifbaren Ausstellungsgegenständen der Fall, sondern auch bei dem bloss hörbaren, d. h. bei den grossen Reden, welche dabei gehalten wurden. — Und hier nun möchten wir den Vorschlag des Herrn Gaucher noch dahin ergänzen:

„Es möge, nicht erst im Jahre 1888 oder 1889, sondern jetzt schon, — ein jeder, der an dem Kongresse sich beteiligen will, einen Platz mieten, auf welchen er seine Ausstellungs-bäume, die zu haltenden Reden und in Cirkulation zu setzenden Ansichten, einpflanzt, — damit auch solche mit grünen Blättern und goldenen Früchten der Praxis und des Lebens zur Anschauung, oder vielmehr hier zur Anhörung gebracht werden. Nicht, damit nur kahle, dürftige Bäumchen ihre entblätterten Krönlein in die Luft emporsenden. Denn:

„Grau, teurer Freund, ist alle Theorie,
Doch grün des Lebens goldner Baum.“

Dieses ist das grosse Wort, das Alpha und Omega des praktischen Obstbaues, und treffend hat der grosse Goethe das Bild zu dieser Wahrheit, — den grünen, goldnen Baum des Lebens, — unserm Fache entnommen. Herr Gaucher aber hat dieses Goethe'sche Wort nicht nur seit vielen Jahren geübt, und seit einigen Jahren zur Devise seiner Zeitschrift gemacht, sondern es war ihm auch vorbehalten, dieses Wort in der Ausschuss-sitzung der Pomologen am Nesenbach am 29. Jan. a. c. auf die schönste, ja auf wirklich klassische Weise zu illustriren, indem er grüne, goldene Bäume des Lebens in den Ausstellungsraum eingepflanzt wissen wollte. — Ja, Herr Gaucher ist kein Franzose mehr; er hat sich gut akklimatisirt. Er versteht deutsch, er versteht den grossen Goethe, — nicht den Direktor von Geisenheim, sondern das Genie von Frankfurt, den Repräsentanten der deutschen Nation besser, als mancher Eingeborne. Er ist unser pomologischer Adelbert Chamisso geworden. — Ich habe ihn nie gesehen, nie die Hand ihm gedrückt, aber, ich liebe ihn, wie ich den Adelbert Chamisso liebe, den Franzosen mit dem deutschen Dichterherzen und Gemüte. Jawohl,

Ich liebe Dich und hab' Dich gern,
Obschon Du seiest ein Franzos,
Denn mit einer deutschen Zunge
Legtest manchen Schaden bloss.

Und mit einem deutschen Sinne
Schenktest manchem klaren Wein,
Und mit einem deutschen Arme
Schlugest auch schon wacker drein.

Und Deine Ausstellungsbäume müssen wir loben und können versichern, selbst denjenigen, welche nicht gerne auf eine graue Wurzel-Parade verzichten möchten, dass diese Bäume, sofern sie nur ein gesundes Wachstum über der Erde uns zeigen, einen kräftigen Stamm, eine herrliche Krone, Blätter, Blüten, Früchte, auch ein gutes Wurzelwerk in die Erde eingeschlagen haben, nicht erst von gestern und heute, sondern schon von Anfang und lange her. — Damit aber sei keineswegs eine Anzüglichkeit oder Geringschätzung gegen die sachlich-nüchternen Gründe der Ausschussmitglieder zu Stuttgart ausgesprochen, welche gegen den Gaucher'schen Antrag sich richteten. Wir räumen auch jenen Bedenken einen Platz und schätzen den Württembergischen Obstbau-Verein, und sein grünes Blättlein ist uns nebst dem „Praktischen Obstbaumzüchter“ lieb und wert und gerne greifen wir darnach.

Seid einig! einig! einig!

Aber herrlich haben uns die Gaucher'schen Ausstellungsbäume gedünkt, und sie wurzeln gewiss tief und weit im Erdreich, im praktischen Leben. — Aber freilich, Leben, was ist es, wo ist es?

„Greift nur hinein ins volle Menschenleben,
Ein jeder lebt's, nicht jedem ist's bekannt,
Und, wo ihr pakt, da ist's interessant.“

Wiederum ein Wort vom grossen Goethe, wiederum ein kaptales Kongress- oder Ausstellungswort, das selbst einem Direktor an einer Obstbauschule Ehre machen dürfte. — Aber, deutet es? —

Ein blosses Skelett ohne Fleisch und Blut ist nicht das Leben; und ebenso eine trockene Systematik ohne konkrete Einzelmanschauungen, eine blosser Theorie ohne Praxis. — Lesen wir die Verhandlungen des Meissener Pomologen-Kongresses. Vieles dort finden wir, was nicht aus dem Leben stammt, was kein geschickter Griff, — hinein ins volle „Menschenleben“ uns hervorgebracht. — Die Frankfurter Mostkeller z. B., in welchen noch geschwind Herr Oekonomierat Späth sich einige pomologische Kongress-Eier sammeln wollte, um sie in Meissen zu spendiren, sind nicht das Leben; aber die Mosttrotte Herrn Gauchers, auf welcher er seit fünfzehn Jahren seinem Personal den Mostbedarf trottet, sind das Leben, und seine Ansichten, gegenüber vielen andern in dieser Frage, entstammten einem Griff aus dem Leben. — Ebenso fliesst die Mostbrühe des Herrn J. Gsell-Hechingen in Nro. 1 und 2 des „Praktischen Obstbaumzüchters“ aus der Praxis oder aus dem Leben. Oder: Die wohlgeordnete Weisheitsbüchse von Geissenheim, die in Meissen auf die Blutläuse abzielen sollte, war ebenfalls nicht das Leben. Dem Schützen soll es inzwischen zu Hause nach rückwärts losgegangen sein, wie dem Nimrod von Zwifalten:

„Und topp, er war ein guter Treffer,
Obgleich er's nie gestand,
Bis seine Frau den Hasenpfeffer
In seiner Wäsche fand.“

Wäre jene Weisheitsbüchse das Leben gewesen, so hätte sie in Meissen getrost nach vorwärts abgeschossen werden können. Hingegen aber ist wiederum die Blutlausbroschüre des Herrn

Gaucher ein Stück Leben, — und deshalb hat sie sich auch halten und behaupten können. — Und so noch vieles andere mehr!

Also, das Leben, die Praxis ist das Erdreich der Pomologie, und:

„Um ein Mittel ohne Geld
Und Arzt und Zauberei zu haben,
Begieb dich gleich hinaus aufs Feld,
Fang an zu hacken und zu graben.“

Dieses ist das wahre Rezept für den Obstbau. Auf diese Weise mögen die nächsten Kongressbäume gepflanzt werden. Hier mögen die Herren Aussteller sich einen Platz erwerben, damit ihre Bäume Wurzeln schlagen und uns dann erfreuen, nicht nur mit dünnen Ruten und magern Krönlein, sondern auch mit frischem grünen Blätter-schmuck, und, — last non least — mit ihren goldenen Früchten des Lebens. Denn, noch einmal sei es gesagt:

Kahl, teurer Freund ist alle Theorie
Und grün des Lebens goldner Baum.

Und diejenigen Herren Aussteller und Kongressredner, welche ihre Bäume lange schon, schon eine ganze Vergangenheit eingepflanzt haben in dieses Erdreich, das Erdreich der Praxis, sollen uns die willkommensten sein. — Sie werden uns keine Bäumlein, schwach und dürrig zeigen, sondern Bäume, stark, kräftig und gesund. — Und die Wurzelparade soll ihnen dann erlassen sein, sintemal, wie schon gesagt, und wie es sich von selbst versteht, überall da, wo ein kräftiger Stamm, eine herrliche Krone, Blüte, Laub und Frucht vorhanden, schöne, goldene Frucht, — auch ein gutes Wurzelwerk ist. — Viel, sehr viel möchten wir hier gerne noch sagen, doch:

„Welch tiefes Summen, welch ein heller Ton,
Zieht mit Gewalt das Wort uns von dem Munde?
Verkündigt ihr dumpfen Glocken schon
Des Osterfestes erste Feierstunde?
Ihr Chöre, singt ihr schon den tröstenden Gesang,
Der einst um Grabesnacht von Engelslippen klang,
Gewissheit einem neuen Bunde?“

„Christ ist erstanden
Aus der Verwesung Schoss.
Reisset von Banden
Freudig euch los!“

Ein Goethe-Denkmal.

Sekundantenstimme zum Blutlaus-Duell.

Von einem bemoosten Haupte.

Es sind Jahre vorüber, seitdem wir „in Sachen des Obstbaues“ zum letzten Male zur Feder gegriffen. Wir lasen zu jener Zeit einmal von Goethe, nicht dem Direktor von Geisenheim, sondern von dem Genie von Frankfurt, die Worte:

„Dass sich das grosse Werk vollende
Genügt ein Geist für tausend Hände“,

und haben es von da ab nicht mehr für angemessen gefunden, in Sachen des Obstbaues unser Licht in schwarzer Tinte leuchten zu lassen. Wir hielten es jetzt vielmehr mit den nachfolgenden Worten des grossen Autors:

„Wie es auch möglich sei,
Arbeiter schaffe Meng' auf Menge,
Ermuntre durch Genuss und Strenge,
Bezahle, locke, presse bei,
Mit jedem Tage will ich Nachricht haben,
Wie sich vollzieht das unternommene Graben“,

und hatten auch seither den sehnlichen Wunsch, dass diese Worte von allen Obstzüchtern zur Parole gemacht und von allen Behörden, Vereinen und Förderungsanstalten des Obstbaues auf Papier geschrieben wurden. Aber vergeblich! Der Arbeiter und der Hände, der wirklich schaffenden und grabenden oder gar blutlaus-erdrückenden Hände wurden es immer weniger, — und der Geister immer mehr, echter Geister, hochstetzig auf ihren Systemen und in elegant gelehrtem Frack und artig weissem Chemisettchen, langhalsig in ihrer Würde und klapperselig „in Sachen der Gelehrsamkeit des Schnabels“, und durchaus kleinköpfig an Verstand. Dabei aber sämtlich nistend, hoch auf Kirchtürmen und weit, weit übereinschauend; bei ihren Ausfällen in Wies' und Au aber doch nicht niedrig und kriechend Gewürm als ihre Lieblingsnahrung verschmähend. Und es war uns ein schrecklich-komisch Rätsel, das Erscheinen dieser Geister und solch' Gebahren. Da, auf einmal, — es war wieder Goethe, — der grosse Wolfgang von Frankfurt, — welcher uns aus dem Traume half. Er hat nämlich Gedichte geschrieben, dieser Wolfgang, gar verschiedentlich, Tafelsorten, z. B.:

„Es war ein König von Thule
Gar treu bis an das Grab“,

und Wirtschaftssorten, z. B.:

„Es war einmal ein König,
Der hatt' einen grossen Floh“,

und auch ein kleines Sortiment „Parabolisches“. Und aus diesem Sortiment fiel uns das Nachfolgende besonders in die Augen:

„Der Storch nährt sich von Frosch und Wurm,
Die ihm der Teich bescheeret;
Was nistet er auf dem Kirchenturm,
Wo er nicht hingehöret?

Dort klappt und klappert er genug,
Verdriesslich es zu hören,
Doch wagt es weder Alt noch Jung
Ihm an das Nest zu stören.

Womit, gefragt mit Referenz,
Kann er sein Recht beweisen,
Als durch die löbliche Tendenz
Aufs Kirchendach zu“

Doch, plötzlich bricht er ab, der grosse Goethe, der Dichter und Aesthetiker; es war ihm mit einem Male die Tinte ausgegangen und er soll in diesem Augenblicke die Worte ausgerufen haben: „Mehr Tinte!“ Aber es hat ihm zu keinem schriftlichen Worte mehr gereicht, er konnte für diesmal nur noch einige Punkte fallen lassen. — Später einmal hat der grosse Dichter bekanntlich die Worte ausgerufen: „Mehr Licht!“ und darnach hat es ihm zu gar nichts mehr gereicht; er hat bald darauf für immer die Augen geschlossen. Tinte nun hat man unterdessen genugsam gebraut, mit dem Licht aber ist es immer noch mancherorts sparsam bestellt. Wir haben zwar Petroleum-, Gas- und elektrisches Licht, und auch die liebe gute Sonne, aber leider noch mehr, viel, viel mehr schwarze, dunkle Tinte. Und was das Schlimmste dabei ist, — auch in unserm Fache will man mit diesem Saft mehr auswirken als mit Gottes lieber heller Sonne. Besonders aber sind es besagte Geister, deren Recht bis heute noch unbewiesen ist (weil, wie gesagt, dem grossen Goethe dort die Tinte ausgegangen), welche den Lichtruf des grossen Dichters nicht verstehen, sondern immer noch an dem andern Ausruf haften bleiben: Mehr Tinte.



LORD SUFFIELD.

ad nat. Ebenhusen.

Lith. Anst. Ebenhusen & Eckstein, Stuttgart.



Apfel: Lord Suffield. Tafel 16.

Von Binter und Eblen, Baumschulenbesitzer in Stuttgart.

Von den vielen Neuheiten an Obstsorten, welche in den letzten Jahrzehnten in den Handel gebracht wurden, haben sich nur ein kleiner Teil bewährt und durch wirklich gute Eigenschaften das Bürgerrecht erworben. Zu diesen wenigen Sorten gehört auch der Apfel: Lord Suffield, der hier in sehr getreuer Weise abgebildet ist. Er stammt aus England und ist dort schon sehr verbreitet und seiner enormen Tragbarkeit und der Brauchbarkeit seiner Früchte wegen, sehr beliebt. Letztere finden ihre Verwendung vorzugsweise zu Kuchen und zu Apfelcompot, für welche Zwecke diese Sorte wohl kaum von einer anderen übertroffen werden dürfte. Aber auch zum Rohgenuss ist sie recht annehmbar, obwohl wir gerne zugeben, dass namentlich die späteren Sorten teilweise aromatischer sind.

Der Baum gedeiht in allen Bodenarten, wächst sehr kräftig und ist in allen Lagen ausserordentlich fruchtbar. Meist tragen

in der Baumschule schon die einjährigen Veredlungen.

Der Lord Suffield-Apfel eignet sich für alle Formen, sogar für den Hochstamm, da seine Früchte vom Wind nicht leicht abgeschüttelt werden. Auf Paradiesunterlage veredelt bekleidet sich das kleine Zwergbäumchen dicht mit Fruchtknospen und da die Blüten sich willig befruchten, tragen diese Bäumchen jährlich.

Die Frucht ist gross bis sehr gross, etwas höher als breit, zuerst lichtgrün und zur Reifezeit — Septbr. — hellgelb mit weissen Adern durchzogen. Das Fleisch ist weiss, grobkörnig, sehr porös und saftig und von stüss-weinsäuerlichem Geschmack.

Für den Obstzüchter im Grossen eignet sich die Sorte zur ausgedehnten Anpflanzung, da den Früchten rascher Absatz auf dem Markte nie fehlen wird. Für den Liebhaber dagegen genügt eine kleine Anzahl von Bäumen, weil die Früchte nicht über die Hälfte Oktober hinüber halten.

Wie sichern wir unserem Obstbau eine Zukunft?

Von F. Schmid, Baumschulenbesitzer in Gundelfingen a. d. Brenz.

Billig und schlecht, hat seinerzeit Reuleaux die deutschen Gewerbezeugnisse bezeichnet, und wenn auch damals viel dagegen protestirt wurde, die Berechtigung dieses Ausspruches musste anerkannt werden. Inzwischen hat das Gewerbe einen Aufschwung genommen, welcher glücklicherweise dem Reuleaux'schen Urteil den Boden wegnimmt, wenn auch immerhin einzelne Teile desselben noch sehr im Argen liegen. Insbesondere ist es die Obstzucht, welche unter dem Drucke grosser Vernachlässigung leidet, und bezüglich der jeder Sachverständige zugestehen muss, dass

wir noch sehr weit von dem erreichbaren Ziele uns befinden. So sehr sich auch berühmte Pomologen bemühten, den Obstbau auf den ihm gebührenden Stand zu heben, sind ihre Lehren doch noch nicht Gemeingut des Volkes geworden. Anstatt diese Lehren und die von solchen Männern in voller Hingebung für die Sache gemachten und uns hinterlassenen Erfahrungen auszunützen und praktisch in grossem Massstabe zu verwerten, kritteln und streiten sich selbst die Berufenen noch immer um Bagatellen, und machen dadurch ein einheitliches Vorgehen zur Unmöglichkeit. Was

Wunder, wenn sich daher die Bevölkerung, hauptsächlich die Landwirte vieler Gegenden der gesteigerten Obstproduktion gegenüber noch sehr ablehnend, ja mitunter sogar feindselig verhalten. Es ist dieser Umstand um so bedauerlicher, als wir dadurch gezwungen sind zuzusehen, wie alljährlich ungeheure Summen für Erzeugnisse der Obstindustrie ins Ausland fließen, und die Höhe dieser Summen sich noch steigern wird mit dem vermehrten Verbrauch der durch verbesserte Hilfsmittel noch wertvoller hergestellten Artikel derselben.

Man erschöpft sich in Bemühungen mitunter sehr problematischer Natur, um dem Niedergang der Landwirtschaft zu steuern. Wäre nicht hier auch ein Hebel mitanzusetzen, um derselben helfend an die Hand zu gehen?

Der Bedarf an Obstartikeln aller Art ist in Deutschland ein sehr grosser, und werden, um ihn zu decken, von Amerika, Frankreich, Oesterreich und der Schweiz für Millionen Mark Dörr-, Tafel- und Mostobst eingeführt. Könnten diese Millionen nicht, wenn auch nicht ganz, so doch zum grössten Teil unseren Landwirten zugewendet, von diesen eingenommen werden durch Steigerung der Obstproduktion? Diese Frage dürfte zu bejahen sein.

Will solches durchgeführt werden, dann muss für unseren Obstbau zuerst eine gesündere Basis geschaffen werden. Der Landwirt, dem der Löwenanteil dabei zufiele, müsste sich dazu verstehen, denselben als integrierenden Teil seines Berufes zu betrachten und demgemäss auch rationell betreiben. In dieser Beziehung giebt uns Amerika das beste Beispiel. So jung der dortige Obstbau ist, so hat der praktische Amerikaner sich doch schon mit seiner Ware im Sturm den Weltmarkt erobert. Er hat es verstanden, dem Obstbau dadurch die rentabelste Seite abzugewinnen, dass er nur sehr wenige, aber im Handel ge-

suchtete Sorten in grosser Menge anpflanzte. Hauptsächlich ein mit unserem doppelten Zwiebelapfel identisch sein sollender Apfel ist sein Liebling geworden und sind in der That die von ihm gewonnenen gedörrten Ringschnitte in jeder Beziehung tadellos.

Mit der Entwicklung des dortigen Obstbaues gleichen Schritt haltend, wurde rastlos an der Verbesserung der Hilfsmaschinen, Dörren u. s. w. gearbeitet, und zeigen die Resultate zur Genüge die Leistungsfähigkeit derselben. Mit souveräner Verachtung wird der amerikanische Obstzüchter auf den Garten, den Stolz so manches seiner deutschen Kollegen blickend, der ausser einem Konglomerat von allen möglichen selten guten Obstsorten noch mit den unvermeidlichen Felbern, Pappeln, Eschen, Tannen u. s. w. bestockt ist. Aus dem Angeführten können wir unschwer ersehen, dass nur der Obstgarten einen wirklichen Wert hat, welcher eben nur mit wenigen guten, den lokalen Verhältnissen angepassten Sorten bepflanzt ist. In einem Garten, der bei einem Bestand von tausend Bäumen vierhundert Goldparmänen, dreihundert Kasseler- und ebenso viele Gäsdonker-Reinetten aufzuweisen hätte, würde jedes Jahr mit grösstmöglicher Sicherheit auf Ertrag gerechnet werden können und würde das davon geerntete Obst, weil von sehr feiner Qualität und in grossem Quantum verkäuflich, auch andere Käufer anziehen und bedeutend höhere Preise erzielen wie Mischobst.

Leider ist es nicht möglich, den Ertrag unserer meistens ausgesogenen Obstgärten, selbst bei rationellster Kultur, auf eine entsprechende Höhe zu treiben. Es müsste daher, soll der Erfolg gesichert sein, unter allen Umständen der Obstbau auf dem Felde durchgeführt werden.

Der Feldobstbau erscheint freilich dem Oekonomen noch als ein Greuel, näher bei

Licht betrachtet ist er jedoch so schlimm nicht. Würde sich eine Gemeinde z. B. dazu verstehen, passende Teile ihrer Flur in grösserem Reihen- und Baumabstand mit geeigneten Obstbäumen zu bepflanzen, diese durch einen tüchtigen Baumwart pflegen zu lassen, so wird sicherlich die Pflanzung dem Feldbau nicht so viel schaden, dass die Erträge an Obst den Verlust an Feldfrucht nicht vielfach aufwiegen werden. In einzelnen Gegenden des Reiches ist da und dort der Feldobstbau schon in Angriff genommen, und trotzdem dabei vielfach die grössten Fehler in Pflanzweite und Sortenwahl gemacht wurden, ist es noch nie vorgekommen, dass eine solche Anlage wegen Unrentabilität wieder niedergeschlagen wurde.

Wird durch die Kultur auf dem Felde der Apfel- und Birnbaum mehr und mehr dem sie oft beengenden Garten entzogen, so ist deswegen nicht gesagt, dass der Besitzer seinen Obstgarten veröden lassen soll. Im Gegenteil würde derselbe dann frei für andere äusserst rentable Obstkulturen, vor allem dem Zwetschenbau.

Es ist bekannt, dass die Zwetsche einen warmen geschützten Standort bevorzugt. Weniger dürfte es sein, dass die grössten Erträge erst dann erzielt werden, wenn sie dicht in Gruppen, sich so selbst schützend, gepflanzt wird. Allein auch in dieser Produktion ist eine Aufnahme der Konkurrenz nicht denkbar, so lange wir nicht Sorten anbauen, deren gedörrten Früchte nicht mindestens ebenso säurefrei wie die sog. türkischen aus Ungarn eingeführt sind.

Dass wir in Wangenheim's Frühzwetsche eine allen Ansprüchen vollauf genügende besitzen, hat der vor Kurzem in Meissen tagende Pomologenkongress wiederholt hervorgehoben und ihre Anpflanzung in Massen aufs Wärmste empfohlen.

Das feinste Tafelobst wird zum grossen Teil aus Frankreich importirt und wird

dort massenhaft an den sog. Formbäumen gezogen.

So günstig nun aber auch das französische Klima auf die Entwicklung der Früchte einwirkt, den Hauptanteil an dem Erfolg hat auch in diesem Fall die Arbeit zu beanspruchen das Recht.

Mit welchem Fleisse und rastloser Thätigkeit unser westlicher Nachbar die Pflege seiner Formbäume betreibt, davon hat ein grosser Teil unserer Bevölkerung gar keine Ahnung. Es wird noch viele Jahre anstehen, bis auch unser Hausbesitzer sich daran gewöhnt, die leeren Wandflächen vor seinem Hause, Stadel, Gartenmauer u. s. w. durch Spalierobstzucht nutzbar zu machen. Gerade in solchen warmen und geschützten Stellen gedeiht auch bei uns, wenn nur einigermaßen richtig kultivirt, feines Tafelobst vortrefflich und liefert hohe Erträge. In dem Taubstummeninstitute zu Dillingen sind z. B. an allen Wänden die schönsten Spaliere bis unter das Dach hinaufgezogen, alljährlich behangen mit den herrlichsten Früchten, obwohl den Schnitt, die Behandlung nur eine Klosterfrau besorgt. Vereinzelt sieht man wohl auch bei uns an der Giebelseite manches Hauses Anläufe zu Spalierzucht, allein die Bäume sind dem Zwang durchgegangen. Die Aeste sind wirr über das Dach emporgeschossen und erfreuen sich ungestört, damit aber auch den zu erfüllenden Zweck gründlich vereitelnd, der unbändigsten Freiheit. Der Obstzüchter muss sich daher bei uns ebenso wie in Amerika und Frankreich, einige Kenntnisse in der Behandlung seiner Bäume erwerben, sollen seine Bemühungen mit Erfolg gekrönt werden. Mit dem Angeführten sollte in kurzen Zügen der sicherste Weg, unsern Obstbau konkurrenzfähig zu machen, angedeutet werden, doch gehört dazu nicht allein die Opferwilligkeit und Schaffenslust des Einzelnen, in ausgedehnter Weise muss der-

selbe energisch in Angriff genommen werden, sollen wir nicht vollends vom Auslande erdrückt werden. In richtiger Würdigung dieser Umstände wurde bereits vor mehreren Jahren in Sachsen ein das ganze Königreich umfassender Landesobstbau-Verein gegründet, welcher trotz seinem kurzen Bestande solch erfreuliche Resultate aufzuweisen hat, dass er das Staunen aller Obstbaufreunde erregt.

Auch in unserem engeren Vaterlande wurde der Wunsch nach einer ähnlichen Einrichtung schon öfters laut, leider bis jetzt ohne Wirkung. Das Bedürfnis ist jedoch nicht geschwunden, sondern im Gegenteil immer mehr im Steigen begriffen, und könnte es daher den Schreiber dieses nur freuen, wenn diese Zeilen beizutragen vermöchten zur Gründung eines festen Verbandes sämtlicher Obstbauinteressenten.

Neues Verfahren Weinberge und Obstgärten vor Frühlings-Frösten zu schützen, mit gleichzeitiger Benützung des dadurch gewonnenen Nebenprodukts als Düngmittel.

Es ist meinem fortgesetzten Streben, den darniederliegenden Weinbau zu heben, nach vielen Versuchen gelungen, ein Schutzmittel gegen die sich in jedem Frühling einstellenden Nachtfröste zu finden, welches alle bis daher angewendeten Mittel übertrifft.

Es ist dasselbe sowohl für den Grossgrundbesitzer als auch für den kleinen Winzer seiner Einfachheit wegen leicht einzuführen. Es hat dieses Mittel neben seiner praktischen Seite auch noch den Vorteil, dass es mit geringen Mitteln zu beschaffen ist, überall und zu jeder Stunde angewendet und obendrein, dass das benützte Material zugleich noch für den Wein- und Ackerbau verwendet werden kann.

Dasselbe besteht in der Anwendung eines grösseren oder kleineren Quantums ungelöschten Kalkes, welcher in zweirädrigen Kastenkarren, für kleinere Flächen auch Schiebkarren, die zugedeckt werden können, verteilt wird. Es können dazu auch alte Kisten verwendet werden, welche man dann in grösserer Anzahl auf Wagen in die Weinberge führt.

Die gefüllten Kisten oder Karren werden an dem Ende des Gutes da aufgestellt, von woher die herrschende Windrichtung

strömt; gewöhnlich wird dieses in nordöstlicher Richtung zu geschehen haben, damit der sich entwickelnde Dampf über die Weinberge oder Obstanlagen getrieben wird.

Das anzuwendende Quantum des Kalkes richtet sich nicht nur nach der Grösse des Gutes, sondern auch nach dem Unterschied der Temperatur! Als Basis nehme ich eine mittlere Frosttemperatur von -3° R. an. Nimmt die Kälte zu, so ist das Quantum je nach der Zunahme um ein Drittel oder die Hälfte zu vermehren.

Ist die Lage des Weinbergs eine günstige, d. h. liegt er mit der schmalen Fronte nach Nord, dann bedarf es zwei oder drei solcher Kastenkarren oder Kisten; liegt jedoch die breite Seite des Grundstückes nach der Windrichtung mit weniger Tiefe, so bedarf man eines oder zwei mehr.

Bei grösseren Komplexen genügen bei der angenommenen Kälte von -3° R. 100 Klgr. für ein Hektar. Sind die Parzellen geteilt, dann würde für 1 Hektar 150 Klgr. zu rechnen sein. Dieses Quantum wird in die der Länge und Breite des Grundstückes entsprechende Zahl (2, 3, 4 oder 5) Karren verteilt: z. B. würde die

Länge des Grundstückes 100 m und darüber betragen und ebenso breit sein, also im □ liegen, dann müssten die Kisten oder Karren in zwei Linien, also auch in die Mitte aufgestellt werden, damit sich die entwickelnden Dämpfe über das Ganze ausbreiten könnten.

Zur Frühlingszeit, wenn solche Nachtfroste zu befürchten sind, können die Gefässe schon am Tage zugedeckt an den betreffenden Parzellen aufgestellt werden.

Gewöhnlich wirkt der Frost erst abends 9 Uhr und dauert selten länger als bis 3 Uhr morgens. Sollte sich jedoch der Frost ungewöhnlich früh am Abend einstellen, so ist die Prozedur schon früher zu beginnen.

Die Karren etc. müssen immerhin die Grösse haben, dass der eingelegte Kalk nur ein Viertel des Gefässes einnimmt, um genügenden Raum zur Verarbeitung zu haben. Um letztere richtig vornehmen zu können, sollten nie mehr als höchstens 20 Klgr. in einen Kasten oder Kiste eingelegt werden.

Das ganze Verfahren besteht darin, dass der Kalk mit dem nötigen Quantum Wasser nach und nach angefeuchtet wird, welches hinreicht, den Kalk in Kalkhydrat (Kalkpulver) vollständig zu zersetzen. Der sich entwickelnde Kalkdampf schützt durch die sich langsam ausdehnende feuchte Hitze nicht nur vor dem Erfrieren der niedrig gelegenen Reben (auch Rapsfelder), sondern es unterdrückt auch das Fortwuchern der Pilze und bei Obstanlagen das Weitergreifen der Raupen und sonstiger Feinde des Obstbaues und ist ausserdem durch seinen Phosphorgehalt gleichzeitig noch Düngmittel.

Dem ungelöschten Kalk muss $\frac{1}{2}$ Prozent pulverisiertes Eisenvitriol und 1 Proz. roher Salpeter und $1\frac{1}{2}$ Proz. Schwefel zugesetzt werden. Diese drei Bestandteile werden gut mit einander vermengt und für

jedes Gefäss quantitativ bereit gehalten und dann erst auf den Kalk gestreut, wenn derselbe zu zerspringen, resp. seine Hitze zu entwickeln beginnt. Sollte sich der Schwefel entzünden, so ist etwas Wasser aufzugliessen. Während des Ablöschungsprozesses wird der Kalk mehrere Mal tüchtig umgerührt, damit sich die Dämpfe recht entwickeln und aller Kalk vollständig zersetzt wird.

Das durch den Ablöschungsprozess gewonnene Kalkpulver kann gleich nach der Prozedur als Düngmittel gestreut werden und die Erfolge werden für die Nützlichkeit dieses Verfahrens reden. Da der Erde sehr häufig Kalk und Eisen mangelt, so ist dieses Mittel nicht zu unterschätzen, da selbst ein Ueberschuss von Kalk in keinem Fall schaden kann.

Nach den gemachten Beobachtungen scheint es immer mehr Thatsache zu sein, dass die Einflüsse von aussen auf die Entwicklung der Schmarotzer einen überaus bedeutenden Faktor bilden; es werden daher die sich entwickelnden Dämpfe auf Pilzsporen, Parasiten (den Pilz, der den falschen Mehlthau (*Perenospora*) verursacht) vernichtend einwirken und es wäre deshalb dieses Verfahren nicht nur gegen den Frost, sondern auch beim Auftreten dieser Krankheiten anzuwenden und zwar am besten des Morgens vor Sonnenaufgang, wenn eine milde Windströmung herrscht. — Die Erfahrung wird weiter zeigen, dass, wenn das erzielte Kalkpulver in die Weinberge gestreut wird, die Pilzbildungen mit der Zeit beseitigt und die immer mehr überhandnehmenden Krankheiten der Reben verschwinden werden. Selbst der Verbreitung der Reblaus wird vorgebeugt werden, besonders wenn dieses Kalkschwefelpulver in die Nähe der Wurzeln gebracht wird.

Dieses Verfahren kann ebenso gut bei Obstgärten und auch bei Spalierzucht mit Nutzen angewendet werden.

Dieses so einfache, mit so wenig Kosten verbundene für jeden Einzelnen so leicht zu beschaffende Mittel ist gewiss geeignet, sich rasch und leicht zu verbreiten und einzuführen, und ist zu hoffen und wünschen, dass dieses sich durch meine Erfahrung als probat erprobte Schutzmittel allgemein erprobt und eingeführt werde.

Es spricht dieses auf dem Weg der praktischen Erfahrung nach verschiedenen unzureichenden Versuchen mühsam gewonnene Resultat selbst dafür, dass einige Jahre Zeitverlust mit dem Suchen nach demselben verbunden waren.

Da nun dieses Verfahren im allgemeinen

landwirtschaftlichen Interesse auf keinen Anspruch zur Patentirung berechtigt ist, so lege ich dasselbe zur allgemeinen Anwendung in die Hand des Staates, ihm die Sorge der Durchführung überlassend, damit es in verschiedenen Gegenden erprobt werden kann, um dann für die Folge allgemein eingeführt zu werden und dem Erfinder als Aequivalent eines Patentes eine Vergütung, resp. Entschädigung für die gebrachten Opfer von Seite des Staates zugedacht werde.

Rorschach im März 1887.

W. Gerbel, Gutsbesitzer.

Die Kultur von Weinreben an Mauern und Häuserwänden.

Von E. Otto, Baumschulenbesitzer in Nürtingen.

(Fortsetzung und Schluss.)

Die Behandlung des Fruchtholzes.

Die Weinreben erzeugen ihre Früchte nur an den Trieben, welche durch zweijähriges Holz getragen werden. Das Hauptaugenmerk beim Schnitt des Fruchtholzes ist also darauf zu richten, alljährlich neue, kräftige Holztriebe so nahe wie möglich am Hauptstamm zu erhalten, welche im darauffolgenden Jahre ihre Früchte liefern. Ohne diesen Zweck im Auge zu behalten, würde das Tragholz immer mehr vom Hauptstamm sich entfernen und eine namenlose Verwirrung verursachen.

Um den Zweck zu erreichen, wird das Fruchtholz bis auf die beiden untersten Augen zurückgeschnitten und zwar von dem ganz an der Basis befindlichen, oft kaum sichtbaren Auge an gerechnet. Dieses beinahe am alten Holz befindliche Auge wird häufig keine Trauben erzeugen, und dient der daraus entstandene Trieb nur als Ersatzholz fürs nächste Jahr. Dagegen liefert der aus dem obern Auge sich ent-

wickelnde Trieb gewöhnlich zwei Trauben. Sobald die Triebe eine Länge von circa 50 cm erreicht haben, werden die Spitzen abgekneipt, die mit Trauben behangenen gewöhnlich zwei Blätter über der letzten Traube. Durch diese Operation wird sich das oder die obersten Augen zu sogenannten vorzeitigen Trieben entwickeln, welche man ebenso wie die sogenannten Geizen, welche sich aus den Nebenaugen entwickeln und die Hauptaugen schwächen, über dem 2. Blatte pincirt. Dieses Pinciren hat zum Zweck, das Holz früher zur Reife zu bringen und dadurch eine zeitige Reife der Trauben zu bekommen, denn erfahrungsgemäss fangen die Trauben erst zu reifen an, wenn das Holz reif ist. Ein weiterer Zweck des Pincirens ist, die in der Entwicklung zurückgebliebenen Triebe zu begünstigen und eine Verwirrung in der Form zu verhüten. Aus letzterem Grunde müssen die Triebe mindestens zweimal geheftet werden, auch

könnten sie sonst vom Winde abgerissen werden. Ebenso sind sämtliche Ranken zu entfernen, da dieselben den Saft nur unnötig verbrauchen. Sollten durch irgend eine Ursache, entweder durch ungünstige Witterung oder Frühjahrsfröste, keine Trauben vorhanden sein, so wird sofort der obere zweite Trieb entfernt, damit der untere Ersatzzweig fürs nächste Jahr um so kräftiger sich entwickelt und eine gute Ernte fürs nächste Jahr verspricht.

Im Spätjahr, bevor man die Reben einbindet oder in die Erde einlegt, ist die geeignetste Zeit des Schneidens der Reben gekommen und ist dieselbe der des Frühjahrs entschieden vorzuziehen. Denn die im Frühjahr geschnittenen Reben verlieren durch das sogenannte Thränen viele Säfte, was beim Herbstschnitt nicht oder wenig der Fall ist, da sich die Kanäle zeitig verstopfen. Alsdann wird das Fruchtholz bis auf den Ersatzzweig zurückgeschnitten und dieser ebenfalls wieder auf die zwei untersten Augen zurückgeschnitten. Es entstehen daraus ebenfalls zwei Triebe, welche das nächste Jahr wieder bis auf den untersten und dieser wieder auf die zwei untersten Augen zurückgeschnitten wird. Auf diese Weise wird alljährlich fortgeföhren. Die bisher beschriebene Behandlung des Fruchtholzes ist aber nur mit Vorteil bei den-

jenigen Sorten anzuwenden, welche sich durch einen schwachen Wuchs auszeichnen. Zu diesen gehören hauptsächlich die verschiedenen Gutedel-Arten. Sorten, welche einen üppigen Wuchs haben, wie z. B. der Trollinger und andere mehr, würden bei dieser Behandlungsweise des Fruchtholzes geringe und ungenügende Erträge liefern, da diese wegen ihres unbändigen Wuchses länger geschnitten werden müssen, und nur an den mittleren Augen der Frucht-reben schöne, vollkommene Trauben erzeugen. Bei diesen Sorten muss also das Fruchtholz auf mindestens drei bis vier Augen zurückgeschnitten werden. Um aber dennoch ein Ersatzfruchtholz alljährlich so nahe wie möglich am Hauptstamm zu erhalten muss das Fruchtholz über dem untersten Auge einer scharfen Biegung nach unten unterzogen werden, wodurch der Saft mehr diesem Auge zuströmt und dieses zu einer kräftigen Entwicklung gezwungen wird. Die Behandlung den Sommer über ist ganz wie bei der vorher beschriebenen Methode, nur lasse man nie mehr als 4—6 Trauben an jedem Zapfen entwickeln, um die Reben nicht allzusehr zu schwächen. Beim Winterschnitt wird ebenfalls bis auf den Ersatzzweig zurückgeschnitten und dieser wieder auf dieselbe Weise wie im Jahre zuvor behandelt.

Gärtnerische Kleinigkeiten.

Von F. C. Binz, Zwergobstzüchter in Durlach.

Anfangs Juni besucht der Haselnusskäfer die Haselnusssträucher, um sich vorzugsweise von den Knospen derselben zu nähren. Das Weibchen bohrt später die halbgewachsenen Früchte an den weichen Schalen an, legt ein Ei in die Oeffnung und schiebt dasselbe mit dem Rüssel ins Innere der Nuss. Die angebohrte Stelle verwächst wieder. Die aus dem Ei ge-

schlüpfte Larve nährt sich von dem Kerne, bohrt später die inzwischen ziemlich verholzte Schale durch und lässt sich an einem Faden auf die Erde nieder, um sich tief, oft 30 cm und mehr im Boden zu verpuppen. Da leisten nun die teilweise halb und ganz in Humus sich umgebildeten Blätter des Haselnussstrauches als schlechter Wärmeleiter die besten Dienste. Das schäd-

liche Insekt findet, ähnlich wie wir dieses bei den paillirten Baumscheiben an alten Bäumen nachgewiesen, die trefflichsten Dienste. Im Verlaufe des Juni des nächsten Jahres ist die Metamorphose beendet und als zierlicher Käfer mit im Verhältnis zu seinem Körper immens langen Rüssel (der Rüssel ist sehr oft ein Drittel länger wie der ganze Schädling selber) entsteigt er seinem Grabe. Dieses wäre in kurzen Worten das curriculum vitae des kleinen Sünders. Dass derselbe wicklich grossen Schaden anzurichten vermag, ist zweifellos. Kräftige Büsche der gewöhnlichen grossfrüchtigen, sogenannten italienischen Nuss brachten keine essbaren Früchte mehr zur Reife, es wurden beispielsweise unter einem einzigen Busch ca. 45 Liter verdorbener Früchte aufgelesen. Uns fiel nun auf, dass in den benachbarten Waldungen mit ziemlich grossen Haselnussbeständen dieses nicht der Fall war. Die Haselnüsse, wenn sie nicht erfrieren, liefern so reichliche Ernten, dass man in mancher Haushaltung 200—400 Liter und noch mehr gepflückte Früchte finden kann, ja dass selbst der Oelbedarf für das ganze Jahr gedeckt wird. Und was für ein feines, süßes und fettes Oel! Da kann die Olive nicht hinreichen. Das Oel krystallisirt sehr rasch und nimmt die Konsistenz von ausgelassener Butter oder geschleudertem Honig an. In diesen Beständen sahen wir niemals grossen Schaden durch Haselnussbohrer. Nachdem wir uns vergeblich eine Zeit lang den Kopf zerbrachen, wurde uns doch klar, woher das kommen möchte. Die Haselnussbüsche unterliegen dem Hiebe gerade wie alle andern Forstpflanzen nach einem 12—14jährigen Turnus. Die Stöcke werden schlankweg vom Boden abgehauen und müssen sich nun neu bilden und geht es dann immer 3—5 Jahre, bis dieselben wieder fruktificiren. Während dieser Zeit ist nun den schädlichen Insekten ihr Woh-

nungs- und Nahrungsgebiet gründlich verdorben und müssen sich selbige mit Notlogien begnügen. Dass dadurch aber das Bestehen einer ganzen Sippe in Frage gestellt werden kann, ist selbstverständlich. Dass dieselben nicht vollständig im Kampf ums Dasein zugrunde gegangen, mag sich daraus erklären, dass durch benachbarte stehengebliebene Schläge sie wenigstens teilweise erhalten wurden. Bis dass sich aber solche wieder auf dem Neuwuchs lebensfähig erweisen, waren 10—12 Jahre vergangen und ein neuer Hieb setzte der Vermehrung wiederum neue Schranken.

Nun machten wir auch im Garten die Beobachtung, dass gewisse Sorten mehr wie andere von dem Käfer besucht werden, resp. dass derselbe sich in seinen individuellen Eigenschaften gewisser, namentlich Lokalsorten angepasst hat. (Wir müssen hier, um Irrtum zu vermeiden, gleich berichten, dass die Kultur der Haselnusssträucher im grossen und ganzen noch nicht so weit gediehen, dass man ein gründliches Zurückschneiden einführt, um dieselbe zu verjüngen und so wieder aufs neue fruchtbar zu machen.) Ja, einzelne Sorten bleiben natürlich gänzlich frei von dem Käfer. Wir fanden Folgendes als Ursache: Das Weibchen legt nur in einer gewissen Zeit sein Ei und benutzt dazu die vollkommen ausgebildete, jedoch noch weiche Schale der zukünftigen Frucht als Wiege; die Schale der spätreifenden Sorten ist denselben nun mehr passend, weil dieselbe in der That längere Zeit weich bleibt, während die frühen und ganz frühen Sorten bereits verholzte Fruchtschalen haben.

Das Werkzeug des Weibchens ist zum Bohren nicht so günstig veranlagt, wie das Werkzeug der Larve, welche mit Leichtigkeit aus steinharten Wänden sich einen Ausgang schafft. Aehnliches sehen wir ja auch bei dem Pflaumenstutzbohrkäfer — *Eccoptogasta pruni*, der zwischen dem

Bast und Splint nicht nur der Pflaumen-, sondern auch der Kirsch-, Apfel- und Birnbäume lebt und dessen Larve von größerem Schaden ist wie der Käfer selbst; ferner bei dem runzeligen Stutzbohrkäfer, *Eccoptogasta rugulosus*, in Apfel-, Kirschen-, Pflaumen- und Quittenbäumen, also bei dem ungleichen Borkenkäfer, *Bostrychus dispar*. Die Larven aller dieser Käferarten machen verhältnismässig mehr Schaden wie die Käfer selbst. Dieselben leisten Erstaunliches im Verbohren selbst der härtesten Hölzer. Rasiren wir also von Zeit zu Zeit unsere Haselnussgehölze, oder aber pflegen wir Sorten, welche sehr früh reifen, oder aber düngen wir mit Phosphor und kalireichem Dünger, welcher in erster Reihe eine sehr frühe Verholzung der Frucht und eine frühere Reife der Frucht bewirkt, wir können dieses mit-

tels Excrementen aus Aborten am leichtesten thun, nur lockern wir den Boden auf eine Tiefe von 20—30 cm, damit die vorhandenen Larven durch die Schärfe dieses Düngmittels ebenfalls zugrunde gerichtet werden. Dass durch die scharfe Düngung die unmittelbar mit in Berührung kommenden Wurzeln zerstört werden, darf uns nicht abhalten; die Haselnussstaude hat ein so reich entwickeltes Wurzelsystem, welches wir nur ähnlich mit dem der Tanne vergleichen können, so zottig und differenzirt, dass der entstehende Schaden gar sehr bald wieder ausgeglichen sein wird. Wohl keine von unseren sämtlichen Obstgattungen ist für eine tüchtige Düngung so empfänglich wie die Haselnuss, und wir haben wirklich baumartig ausgebildete Individuen dicht neben Dunggruben stehen sehen.

Obst-Ausstellung in Augsburg vom 8. bis 15. September 1886.

Durch die in Süd-Deutschland im letzten Jahre sehr spärlich ausgefallene Obsternte, war die Veranstaltung einer Obstausstellung keine von den Unternehmungen, die nicht auf viele Schwierigkeiten stossen. Die Schwäbisch-Bayr. Gartenbau-Gesellschaft hat aber gezeigt, dass durch Eifer und Zusammenwirken sich alles überwinden lässt. Sie hat eine Ausstellung fertig gebracht, welche alle Erwartungen übertrafen, die selbst in anderen gesegneten Jahren und auch in anderen Städten würdig war sich Laien und Fachleuten zu zeigen. Die Ausstellungsräume waren sehr günstige und das Arrangement ein so glänzendes, wie wir es selten in Deutschland getroffen. Die Masse der Früchte, die sehr zweckmässige Verteilung der Tische, die schönen breiten Gänge, und die zahlreichen prachtvollen Dekorationen gewährten den Ausstellungsräumen einen entzückenden

Anblick und man bemerkte sofort, dass hier nicht Dilettanten und Lehrlinge im Ausstellungswesen das Arrangement übernommen hatten, dass statt derselben eine meisterliche Hand gewaltet hatte. Es war aber auch so, und dieser Arrangeur ist niemand anders gewesen als der durch seltenen Fleiss, Kenntnisse und Talente, Gradheit und Gerechtigkeit nicht nur berühmt, sondern auch beliebt gewordene Stadtgärtner Herr Carl Jung.

Um ihre Zwecke zu erreichen, hatte die Leitung der Augsburger Gartenbau-Gesellschaft in allen Teilen des Kreises Schwaben und der angrenzenden Bezirke Sammelstellen errichtet. Andere Gärtner-, Gartenbau- und Landwirtschaftliche Vereine nebst Privaten gewährten ihre Unterstützung in sehr nachahmungswürdiger Weise, sie zeigten, wie mächtig die Eini-gung sei und welch eklatante Erfolge sich

mit ihr erreichen lassen; von allen Seiten her wurden die schönsten Früchte geliefert und mehrere der Kollektiv-Sortimente brachten über 100 Sorten zur Schau.

In ganz hervorragender Weise beteiligte sich auch der Kgl. Hofgarteninspektor Herr Jak. Möhl in München. Diese für sich auf das geschmackvollste arrangirte Ausstellung war in der That grossartig, sie vereinigte alle Obstgattungen in mustergiltigen Exemplaren und wirkte ebenso belehrend wie anziehend.

Als Preisrichter fungirten die Herren J. Chinabeck, kgl. Baumschul-Obergärtner in Weihenstephan, H. Frey, Freiherrlich von Freyberg'scher Obergärtner in Haldenwang und der Schreiber dieser Zeilen (N. Gaucher).

Aus folgender Prämiirungsliste wird sich der verehrte Leser leicht vorstellen können, wie zahlreich die Herren Aussteller sich an dieser Ausstellung beteiligten. Es erhielten:

a) Ehrendiplome: Die kgl. Hofgärtner-Direktion in München (Hofgarteninspektor Jak. Möhl) und Herr Stadtgärtner Carl Jung in Augsburg. (Letzterer für das vorzügliche Arrangement der Ausstellung*).

b) Diplome 1. Klasse: Fürstl. Fugger'scher Hofgarten Babenhausen (Hofgärtner Wekerle); ferner B. Fuchs, Handelsgärtner in Lechhausen; die Kollektivausstellung Kissing (Sammler Lehrer Reinhardt); Gartenbauverein Kempten (Samm-

*) Herr Carl Jung, welcher an der Herstellung des Ausstellungsparkes seit zwei Jahren mit grossem Geschick und unermüdlicher, rastloser Thätigkeit arbeitete und bis ins kleinste Detail mit feinstem Geschmack vollendete, wurde von Sr. kgl. Hoheit dem Prinz-Regenten Luitpold v. Bayern die silberne Medaille des Verdienstordens der bayer. Krone verliehen.

Der Stadtmagistrat Augsburg zeichnete denselben in Anerkennung seiner Verdienste um die Herstellung des Ausstellungsparkes mit dem Titel Gartenbauinspektor aus.

ler Handelsgärtner Hailer); Kollektivausstellung des Bezirks Burgau (Sammler Frey, Schlossgärtner in Haldenwang; Freiherrl. v. Freyberg'sches Schlossgut Haldenwang (Schlossgärtner Frey); J. Scheufele, Gutsbesitzer in Ulm; Kollektivausstellung der Stadt Ulm (Sammler Stadtgärtner Bockstaller); Hobe, Baumschulenbesitzer in Weisensberg bei Lindau; L. Auer, Direktor des Kassianeums in Donauwörth; W. Kölle, Rossist und kgl. Hoflieferant für Fruchtwine. Johann Schäfer, Handelsgärtner für Gartenpläne, Albert Koeberle für eine Sammlung essbarer Pilze, Eschenlohr (Firma Gracco,) Delikatessenhandlung in Augsburg, für eingemachte Früchte.

c) Diplome 2. Klasse: M. Berstel, Schreinerereibesitzer; Peter Weiss, königl. Major a. D. in Augsburg; Lindmayr, Obergärtner der Spinnerei Senkelbach; Mechan. Spinn- und Weberei (Obergärtner Dinger); L. A. Riedinger'sche Gärtnerei (Obergärtner C. Schäfer); Fr. Brenner, Handelsgärtner in Augsburg; Kollektivausstellung des Bezirks Kaufbeuren (Sammler Handelsgärtner Lastin); Kollektivausstellung Friedberg (Sammler Bürgermeister Ost); Fr. Winkelmann, Gutsbesitzer in Pfünz bei Eichstätt, Kollektivausstellung Pfaffenhofen, Bezirksamt Friedberg (Sammler Lehrer Sontheimer); Kollektivausstellung Landsberg (Sammler Handelsgärtner Völder); Kollektivausstellung Friedbergerau (Sammler Handelsgärtner Wohlwend); Eller und Sohn, Handelsgärtner in Dillingen, kgl. Baumschule Triesdorf (Vermittler: Kröber, kgl. Bauamtmann in Augsburg); Landwirtschaftl. Bezirkskomité Weiler (Sammler: Lehrer Zwiesler aus Augsburg); M. Mack, Handelsgärtner in Aalen für hochstämmige Obstbäume.

d) Diplome 3. Klasse: a. für Obst: Th. Forstner, Handelsgärtner in Augsburg, Benediktinerstift St. Stephan (Frater M. Zobel); Frau Limmer, kgl. Generalmajors

Witwe vordort; C. Kühny, Goldschlägereibesitzer; Kommerzienrat Hertel (Obergärtner Fischer); Freiherrl. von Schnurbein'scher Schlossgärtner M. Bogenhauser in Stadtbergen; G. Stegmüller, Glasermeister in Stadtbergen, G. Berchtenbreiter, Bäckermeister in Stadtbergen; Kollektivausstellung des Bezirks Donauwörth, Handelsgärtner Dinger, Alois Moser, Seifensieder in Lauingen, Peter Schlossnagel, Weingutsbesitzer in Buchbrunn; Fr. Fehr in Ruppenmanklitz für Fruchtbranntweine.

Von ganz vorzüglichem Wetter begünstigt erfreute sich diese Ausstellung eines sehr starken Besuchs; die Masse der Früchte und namentlich die Schönheit derselben ist gewiss nicht ohne Einfluss auf den Beschauer geblieben, viele davon haben sich überzeugt, dass es selbst in Gegenden, deren Lage und Bodenverhältnisse als ungünstig bezeichnet wurden, bei einer richtigen Sortenauswahl dennoch möglich ist, den Obstbau erfolgreich zu betreiben. Dieses lebendige Beispiel ist besser als andere dazu angethan, aufmunternd zu wirken, die Liebe

zum Obstbau zu wecken und zu verallgemeinern. Wir gratuliren der Augsburger Gartenbaugesellschaft für den erzielten Erfolg und danken allen, die zu dem Glanz dieser grossartigen Obstaussstellung beigetragen haben, aufs herzlichste.

Zum Schluss und als Obmann des Preisgerichts liegt uns noch die ganz angenehme Pflicht ob, den wackeren Mitgliedern der Gartenbaugesellschaft der Stadt Augsburg für die grosse Gastfreundschaft, die sie uns gewährt haben, unsere Anerkennung zu zollen; mit höchster Befriedigung haben wir die Hauptstadt der Bayr. Schwaben verlassen, mit grösster Genugthuung denken wir an die erlebten Stunden, die zu den schönsten und zufriedensten unseres Lebens gehören. Auch diesen Herren, welche keine Zeit und Opfer scheuten, um unsere Aufgabe zu erleichtern und unsern Aufenthalt angenehm zu machen; allen diesen sei in unserem Namen und im Namen der Preisjury der innigste Dank ausgesprochen.

Stettiner Gartenbau-Ausstellung.

Vom 3.—11. September dieses Jahrs veranstaltet der Stettiner Gartenbau-Verein zur Feier seines 25jährigen Bestehens eine Gartenbau-Ausstellung. Das Programm, welches 187 Preisaufgaben enthält, ist bereits erschienen und kann von Herrn **Alb. Wiese, Stettin** bezogen werden. In Folgendem veröffentlichen wir die Programmnummern, welche auf den Obstbau Bezug haben. Wir thun es jetzt schon, damit sich diejenigen unserer verehrten Leser, welche sich an dieser Ausstellung zu beteiligen gedenken, darnach richten können und hoffen, dass durch diese zeitige Bekanntgabe es vielen gelingen wird, die Aus-

stellung zu beschicken und verschiedene Preise zu erwerben.

Die Preisaufgaben lauten:

A. Obstbäume und Obststräucher.

No. 113. Für das beste Sortiment Obstbäume und Obststräucher in allen Formen und Arten: 1. Preis: Grosse silberne Staatsmedaille für Gartenbau, 2. Preis: Grosse Vermeil-Medaille.

Nr. 114. Für 30 hochstämmige, bestkultivirte Obstbäume verschiedener Gattung in 2- bis 3jährigen Kronen: 1. Preis: Bronzene Staatsmedaille, 2. Preis: Grosse Vermeil-Medaille.

No. 115. Für 12 Formobstbäume in Musterformen, welche sich als zweckmässig zur Verbreitung empfehlen: 1. Preis: Grosse silberne Medaille, 2. Preis: Kleine Vermeil-Medaille.

No. 116. Für den bestentwickelten, tadellos gezogenen Spalierbaum: Silberne Medaille.

No. 117. Für den bestentwickelten, tadellos gezogenen Pyramidenbaum: Silberne Medaille.

No. 118. Für die bestgezogenen, mit Früchten besetzten Topfobstbäume: 1. Preis: Silberne Medaille, 2. Preis: Kleine silberne Medaille.

No. 119. Für die bestgezogenen strauchartigen und hochstämmigen Beerensträucher aller Art: 1. Preis: Silberne Medaille, 2. Preis: Kleine silberne Medaille.

No. 120. Für die bestgezogenen mit Trauben besetzten Weinreben: Silberne Medaille.

No. 121. Zur freien Verfügung der Preisrichter: Eine silberne Medaille, eine kleine silberne Medaille.

B. Obst.

No. 133. Für das beste aus der Provinz Pommern gelieferte Sortiment Obst: 1. Extrapreis: Goldene Medaille vom Verein zur Beförderung des Gartenbaues in den Preussischen Staaten zu Berlin.

No. 134. Für das grösste, richtig benannte Sortiment Kern-, Stein-, Schalen- und Beeren-Obst: 1. Preis: Bronzene Staatsmedaille, 2. Preis: Grosse silberne Medaille.

No. 135. Für das grösste richtig benannte Sortiment Aepfel und Birnen: 1. Preis: Grosse silberne Medaille, 2. Preis: Kleine Vermeil-Medaille, 3. Preis: Silberne Medaille.

No. 136. Für das beste Sortiment Steinobst: Silberne Medaille.

No. 137. Für ein Sortiment Aepfel und Birnen in 25 richtig benannten Sorten

mit Rücksicht darauf, dass sie in Hochstämmen zum Anbau in der Provinz Pommern geeignet sind: 1. Preis: Grosse Vermeil-Medaille, 2. Preis: Silberne Medaille.

No. 138. Für ein Sortiment Obst in 25 richtig benannten Sorten: 1. Preis: Silberne Medaille, 2. Preis: Kleine silberne Medaille.

No. 139. Für einzelne Sorten Obst in mindestens je 10 Stück von besonderer Schönheit: 1. Preis: Silberne Medaille, 2. Preis: Kleine silberne Medaille, 3. Preis: Ehrendiplom.

Nr. 140. Für die schönsten und reichhaltigsten Beerenfrüchte aller Art: 1. Preis: Silberne Medaille, 2. Preis: Kleine silberne Medaille.

No. 141. Für das beste Sortiment Weintrauben: 1. Preis: Kleine Vermeil-Medaille, 2. Preis: Kleine silberne Medaille.

No. 142. Für das beste Sortiment Wall- oder Haselnüsse: Kleine silberne Medaille.

No. 143. Für die schönsten Ananasfrüchte: 1. Preis: Kleine Vermeil-Medaille, 2. Preis: Kleine silberne Medaille.

No. 144. Für das beste Sortiment eingelegerter Früchte: 1. Preis: Kleine silberne Medaille, 2. Preis: Ehrendiplom.

No. 145. Für das beste von inländischen Produzenten ausgestellte Back- und Dörrobst: 1. Preis: Kleine Vermeil-Medaille, 2. Preis: Silberne Medaille.

No. 146. Für die besten von inländischen Produzenten ausgestellten Obst- und Beerenweine und sonstige Präparate: 1. Preis: Kleine Vermeil-Medaille, 2. Preis: Silberne Medaille.

No. 147. Zur freien Verfügung der Preisrichter: Eine kleine silberne Medaille, ein Ehrendiplom.

C. Geräte und diverse.

No. 172. Für die beste praktische Obstdörre nebst den dazu gehörigen Ge-

räten und Hilfsmaschinen für Grossbetrieb: Grosse silberne Medaille.

Nr. 173. Für die beste praktische Obstdörre nebst den dazu gehörigen Geräten und Hilfsmaschinen für Kleinbetrieb: Silberne Medaille.

No. 174. Für die besten Gartengeräte, als Spaten, Hacken, Harken, Schaufeln etc.: 1. Preis: Kleine silberne Medaille, 2. Preis: Ehrendiplom.

No. 175. Für die besten Schneidewerkzeuge, als Messer, Scheeren etc.: 1. Preis: Kleine silberne Medaille, 2. Preis: Ehrendiplom.

No. 178. Für Geräte zum Bewässern und Begiessen: 1. Preis: Kleine silberne Medaille, 2. Preis: Ehrendiplom.

No. 181. Für Einfriedigungen oder Spaliere: 1. Preis: Kleine silberne Medaille, 2. Preis: Ehrendiplom.

No. 182. Für Etiquetten von Holz oder Zink etc.: 1. Preis: Kleine silberne Medaille, 2. Preis: Ehrendiplom.

No. 183. Für künstliche Düngmittel: Ehrendiplom.

No. 185. Für plastische Darstellung der in Norddeutschland empfehlenswerten Obstsorten: Silberne Medaille.

Der Einfluss der Bienen bei der Befruchtung.

Von F. C. Binz, Zwergobstzüchter in Durlach.

Im Jahre 1879 auf 1880 gingen infolge der enormen Kälte die Bienen in unserer Gegend vollständig ein, so wurden auch dem Einsender seine 40—50 Korbstöcke teilweise im gleichen Jahre, teilweise im folgenden zugrunde gerichtet. Im Verlaufe des Jahres 1881 auf 1882 erhielten nun 10 Krainer Ein- und Zweibauten ihren Platz im Zwergobstgarten und zwar gerade da, wo sie eben aufgestellt werden konnten. An Spalieren machten wir nun folgende interessante Bemerkungen: Aprikosen und Pfirsiche, welche den Winter über sorgfältigst eingepackt werden, blühen gar so reichlich nie, die Jahre vorher, liessen aber in der Fruktificirung viel zu wünschen übrig. Bei den Früh-Aprikosen, welche oft anfangs März schon blühen, verzögerte sich die Befruchtung wochenlang, namentlich, wenn kältere oder kühle Witterung eintrat und war dann mangelhaft. Wir setzten nun am ersten schönen Tage, an welchem diese Spaliere in Blüte standen, eine Doppelbeute direkt vor die Spaliere und konstatarnten mit grossem Vergnügen, dass die Blüten sehr reichlich fre-

quentirt wurden und dass eine rasche Befruchtung infolge dessen stattgefunden haben musste; denn schon nach dem zweiten Tage begann die Mehrzahl der Blütenblätter missfarben zu werden und herunterzufallen, immer ein Zeichen, dass die Befruchtung wirklich eingetreten. Auch der Fruchtsatz war infolge dessen ein sehr reichlicher, so dass eine grosse Zahl der kleinen Früchte ausgebrochen werden musste. Das gleiche konstatarnten wir auch bei den Pfirsichen. In der Folge aufmerksam geworden, wenden wir unser Verfahren auch bei Apfel- und Birnsorten an, da die Blüten der feineren Zwergobstsorten auch ziemlich empfindlich sind, und konstatarnten auch hier, dass durch den massenhaften Besuch der Bienen eine sehr rasche Befruchtung erzielt wurde. Ehe wir uns mit der künstlichen Befruchtung mittels Pinsel an unseren Frühgurken in Mistbeetkasten befassen, wurden schon Bienen, aus dem Stock entnommen, dazu verwendet, eine rasche Befruchtung zu erzielen, und war dieses auch der Grund, warum wir bei Spalierbäumen dieses Verfahren einschlugen. So-

viel ist gewiss, je rascher die Befruchtung vor sich gehen kann — es genügen da oft einige Stunden Sonnenwärme — desto sicherer ist eine der wichtigsten Perioden im Baumleben erfüllt worden, denn in

keiner anderen Vegetationsperiode ist der wichtige Pflanzenvorgang auf so kurze Zeit beschränkt und von der Witterung abhängig, wie gerade hier.

Zur XI. Versammlung deutscher Pomologen und Obstzüchter in Meissen vom 29. Sept. bis 3. Okt. 1886.

(Fortsetzung.)

Vorsitzender Professor Seelig-Kiel: Ich erkläre die allgemeine Versammlung für eröffnet.

Wir haben in unserem Programm fortzuführen. Wir stehen beim 3. Unterantrag des 3. Antrages.

Leider haben wir auch heute wieder zu beklagen, dass die Herrn Referenten, welche sich für die einzelnen Anträge gemeldet hatten, nicht in unserer Mitte weilen. Deshalb muss ich der Versammlung anheimgeben, ob wir noch weiter die uns vorliegenden Fragen behandeln wollen. Ich gestatte mir den unmassgeblichen Vorschlag, dass ich die verschiedenen Fragen aufrufe und die Bitte an einzelne Mitglieder der Versammlung richte, ob einer oder der andere Herr seine Ansichten und Erfahrungen darüber mitteilen will, damit wir nicht die aufgestellten Fragen ohne weiteres ins Wasser fallen lassen.

Von den drei Unteranträgen des 3. Antrages bleibt uns noch die Frage zu behandeln übrig: „Welche Sorten von Birnen, Pflaumen und Kirschen sind zur Bereitung von Dörrobst am meisten zu empfehlen?“

Ich bitte die Herren, welche Mitteilungen hierüber zu machen haben, sich zu melden.

Garteninspektor Koch-Braunschweig: M. H. Wie Sie sich erinnern werden, war in Hamburg von meiner Frau etwas Hausindustrie im Obsttrocknen ausgestellt, und es waren darunter die Birnensorten vorhanden, die sich besonders zum Dörren eignen; es waren 42 Sorten getrocknet. Ich habe mich darüber zu belehren gesucht, wie diese Birnen feigenartig zu erhalten sind. Da habe ich nun eine dieser Sorten mit ihrem Kistchen in Zeitungspapier gethan, dieses verklebt, die Birnen während der seitdem verflossenen 3 Jahre aufbewahrt, sie heute mitgebracht und vor meinen Freunden ausgepackt, um zu sehen, ob es möglich sei, diese Produkte mehr als Konfitüren-Birnen oder mehr als „feigenartig“ getrocknete Früchte zu erhalten. Es ist die Sorte Colmar de

Jonghe, die ja eigentlich pomologisch weniger bekannt ist, die ich aber empfehle, weil sie ungem. reich trägt und gerade zu diesem Zwecke vielleicht ausserordentlich dienlich sein kann. (Auf Einladung wurden die Früchte von verschiedenen Herren aus der Versammlung gekostet und als ganz vorzüglich befunden.)

Vollrath-Wesel. M. H. Wenn ich gestern im allgemeinen den gedörrten Aepfeln infolge der amerikanischen Konkurrenz keine grosse Zukunft zusprach, so ist das bei den Birnen anders. Wer den inländischen Markt bezüglich der Birnen kennt, weiss, dass von auswärts, mit Ausnahme von Holland, wenig importirt wird, dagegen der Konsum bedeutend ist. Wir sind in der Lage, im Inlande sehr gute Birnen zu erzeugen, welche ein vorzügliches Produkt liefern. Zu diesen Sorten gehört am Niederrhein in erster Linie der Kuhfuss. Es ist das eine Sorte, die nicht besonders gut trägt, aber ein ganz ausgezeichnetes Produkt ergiebt. Ich kann diese Sorte als zu denjenigen gehörig bezeichnen, welche sich zum Dörren am besten eignen.

Im Vereinsblatt wurde die Frage des Dörrens vor einiger Zeit besprochen, und auf Grund einer kleinen von mir herrührenden Korrespondenz sind mir von verschiedenen Seiten Zuschriften zugegangen, welche sich über die geeigneten Sorten Birnen aussprachen. Hoesch-Düren, welchen ich heute zu meinem Bedauern vermisste, empfiehlt den Trockenen Martin; dieser wird in der Rheinprovinz und besonders am Oberrhein sehr viel angebaut. Ich bekam auch Proben von dieser Sorte und muss allerdings gestehen, dass sie die Proben, welche von Herrn Garteninspektor Koch in der Sorte Colmar de Jonghe vorgelegt worden sind, nicht erreichten. Die Colmar de Jonghe ist im Geschmack vorzüglich und übertrifft noch den Kuhfuss. Wenn diese Sorte die Tragbarkeit besitzt, wie sie Herr Koch hervorhebt, dann spreche

ich ihr hinsichtlich des Dörrrens wirklich eine grosse Zukunft für Deutschland zu.

Weiter wurde von Herrn Lehrer Hesselmann-Witzhelden die Bergische Dörrbirne empfohlen, von welcher ich leider keine Proben bekam. In Abwesenheit dieses Herrn — der als verdienter Pomologe in Ihren Kreisen ja hinreichend bekannt ist — glaube ich mir das Recht nehmen zu dürfen, diese Sorte zum Dörren zu empfehlen. Es kann auch möglicherweise die von Diel empfohlene Schulbirne sein, Herr Hesselmann hat sie aber als Bergische Dörrbirne hingestellt, und ich glaube, wir können diese Bezeichnung für uns annehmen.

Hier auf dieser Ausstellung glaubte ich meine Kenntnisse über die zum Dörren geeigneten Früchte erweitern zu können, habe aber wesentliche Resultate nicht erreicht. Das Bemerkenswerteste im Dörren befindet sich in der Ausstellung der Herren Warnecke u. Keidel, mit denen ich besonders über diesen Punkt Rücksprache genommen habe. Ausser dem Kuhfuss, welchen die Herrn Warnecke u. Keidel auch ausserordentlich empfehlen, stellten sie noch Hellmanns Melonenbirne, die Sommer Apothekerbirne und die Schwesternbirne als ganz vorzüglich zum Dörren hin. Ferner wurde mir von einem Herrn, der in Grünberg eine Konservenfabrik hat, die Sommer-Zuckerbirne genannt. Nach verschiedenen Untersuchungen über diesen Punkt scheint es mir, dass die Sorte synonym mit der Grünen Hoyerswerdaer ist. Ich will diesen Punkt hier nur anregen, vielleicht werden wir doch zu einem Resultate kommen. — Das würden meine Sorten sein, die ich „als zum Dörren geeignet“ zur Aufnahme in die Liste empfehle.

Seeligmüller-Geisenheim: In Klein-Heubach a. M. habe ich die Feigenbirne sehr viel verwendet gefunden und zwar die Feigenbirne von Alençon. Die Dörrfrüchte wurden etwas breitgedrückt feigenartig hergestellt und waren sehr wohlschmeckend. Von dort aus gingen sie in dieser Form in grossen Mengen in den Handel.

Garteninspektor Koopmann-Potsdam: Ich empfehle die Gute Graue.

Vollrath-Wesel: Die Gute Graue zu nennen, habe ich vorhin unterlassen.

Die Gute Graue ist gedörrt ausgezeichnet und erreicht im Geschmack die besten anderen Sorten und doch ist es fraglich, ob sie für Grosskultur zu empfehlen ist, nicht allein weil die Sorte mässig trägt, sondern vielmehr ihrer schnellen Zeitigung und geringen Haltbarkeit wegen. Die Gute Graue, nur wenige Tage auf Lager liegend,

bringt grosse Verluste für den Dörr-Fabrikanten, und ich halte es denn doch für vorteilhafter, zum Dörren im grossen nur solche Sorten zu verwenden, die ohne wesentlichen Nachteil einige Tage auf Lager liegen können. Sodann ist die Frucht auch etwas klein, was ebenfalls von Einfluss auf die Verwendbarkeit ist.

Vorsitzender: Die vorhin erwähnte Feigenbirne von Alençon wird wohl nur für bessere Lagen geeignet sein; bei uns im Norden gedeiht sie nicht, da liefert sie ganz unbrauchbare Früchte.

Jungclausen-Frankfurt a. O.: Ausser den genannten Sorten empfehle ich: Die Leipziger Rettigbirne, Stuttgarter Geishirtle, Römische Schmalzbirne und Grosse Jungerbirne, mit welchen ich Versuche gemacht habe. Diese Sorten geben ganz vorzügliche Dörrprodukte.

Garteninspektor Lämmerhirt-Dresden: M. H. Ich möchte Sie auf eine speziell sächsische Sorte aufmerksam machen, und zwar auf die Rabenauer Butterbirne oder die sogenannte Wilde Blankbirne, die auf einem früheren Kongresse als Moritzburger Gold-Bergamotte bestimmt wurde und auch in den Monatsheften als solche beschrieben und abgebildet worden ist. Das ist eine Birne, die hier in ganz ausserordentlichen Mengen auf den Markt kommt und die nach den Versuchen, welche neuerdings mit Dörren, namentlich von Brückner, angestellt worden sind, ein ganz vorzügliches, plattgedrücktes Produkt nach Art der italienischen Birnen ergibt.

Vorsitzender: Es hat sich niemand weiter zum Wort gemeldet, auch für Pflaumen und Kirschen nicht.

Vollrath-Wesel: M. H. Die Kultur der Pflaumen hat entschieden für Deutschland augenblicklich nach meiner Auffassung den allergrössten Wert. Wer nur einigermaßen mit dem Pflaumenmarkte vertraut ist, weiss, welche erschreckend grosse Massen davon augenblicklich, und das schon seit Jahren, nach Deutschland eingeführt werden. Es übersteigt wirklich alle Erwartung, es sind ganz ungeheure Mengen! In Budapest sind z. B. in neuerer Zeit für Deutschland Abschlüsse gemacht worden, bei denen ein einziger Kaufmann 300,000 kg bezieht zu einem allerdings mässigen Preise, der sich frei ab Antwerpen auf 19 *fl.* der Zentner stellt. Aber wenn auch dieser Preis ein verhältnismässig geringer ist, so können wir doch nach meiner Auffassung ganz gut konkurrieren, wenn es gelingt, in Deutschland Sorten ausfindig zu machen, die ein dem ausländischen gleichwertiges Produkt liefern. Die inländischen Grosshändler sagen, die inländischen

Pflaumen seien nicht so süß, sie geben im Preise stets etwa 15 Prozent weniger als die bosnischen Pflaumen, selbst wenn diese von geringer Qualität sind. Aber ich sollte meinen, es müsste in Deutschland gelingen, solche Sorten ausfindig zu machen, die einigermaßen den gestellten Anforderungen genügen, so dass wir wenigstens in etwas in der Lage wären, der ausländischen Konkurrenz entgegenzutreten. Unter den Sorten, welchen ich ein konkurrenzfähiges Produkt zutraue, möchte die Italienische Pflaume oder die Englische Pflaume (ich weiss nicht, ob sie synonym sind) bezeichnet werden. Diese hat aber die unangenehme Eigenschaft, nicht allenthalben zu tragen, sondern nur auf schwerem Boden und erreicht doch bei weitem noch nicht die Süsse der bosnischen Pflaumen.

Als zweite Sorte nenne ich Wangenheim's Frühzwetsche. Diese erreicht an Süsse, wenigstens in guten Jahren, annähernd die bosnischen, ich habe sie auch hier in der Ausstellung mit ganz vorzüglichen Produkten gut vertreten gefunden. Sodann aber, m. H., habe ich in der Ausstellung Pflaumen gefunden, die mich wirklich sehr überraschten und zwar von Brückner-Meissen ausgestellt. Ich muss aufrichtig gestehen, dass ich in hohem Grade erstaunt war, ein so süßes Produkt hier zu finden, umso mehr als es nicht allein 1886er Pflaumen waren, sondern auch 1885er, 1884er, 1883er. Das Auffallendste war, dass gerade die 1883er am allerschönsten waren. Ich bin fest überzeugt, dass diese Sorte der bosnischen mindestens gleich ist, und ich möchte den Pomologen gerade diese Sorte zur besonderen Beachtung empfehlen. (Ruf: den Namen!) Den Na-

men kenne ich nicht, es ist eine Hauspflaume, sie ist als Zwetsche hingestellt.

Ich glaube, meine frühere Aeusserung zurücknehmen und sagen zu müssen, dass der gewöhnlichen Hauptzwetsche die grösste Zukunft bezüglich des Dörrrens bevorsteht. Dasselbe hat Herr Lämmerhirt in seiner Broschüre ausgesprochen. Es muss uns daran gelegen sein, solche Zwetschen ausfindig zu machen, welche ein gutes Produkt liefern, und es wäre eine dankbare Aufgabe für den Pomologenverein, solche Sorten herauszufinden. Es kann dafür kein zu hoher Preis ausgesetzt werden, solche Sorten zu finden, denn es hat das für Deutschland einen ungeheuren Wert, wenn man bedenkt, welche Summen für Pflaumen ins Ausland gehen.

Ungarn und die benachbarten Länder sind die einzige Konkurrenz, die wir zu fürchten haben, und wir würden zu sehr erspriesslichen Ergebnissen kommen, wenn wir Pflaumen in guten Jahren zu 3 *M* den Rohzentner liefern und gedörrt zu 15 *M* den Zentner anbieten könnten.

Schneider-Wittstock: Es sind von mir Versuche mit der Pflaume Anna Späth gemacht worden, die ganz ausgezeichnet gelungen sind; die Sorte wird gut reif, ist sehr süß und hat ein ganz ausgezeichnetes Produkt geliefert. Sie wurde schon vor 4 Jahren bei uns ausgestellt und seitdem ist sie überall zu finden.

Oekonomierat Späth-Berlin: Gestatten Sie mir anzuführen, dass mir Oberdick seinerzeit geschrieben hat, er habe Dörrversuche mit Anna Späth angestellt und nach seiner Auffassung habe diese Sorte das beste Dörrprodukt ergeben.

(Fortsetzung folgt.)

Brief- und Fragekasten.

Frage 19. Welches ist die beste Zeit zum Schneiden der Wallnussbäume?

L. L. in M., Bez. Cassel.

Antwort auf Frage 19. Die beste Zeit zum Schneiden der Nussbäume ist im September-Oktober und dann im Frühjahr, nachdem die strenge Kälte vorbei und bevor die Vegetation begonnen hat. Später, wenn die Säfte bereits in Bewegung, ist es insofern nicht mehr ratsam, als durch die Wunde der Saft ähnlich wie bei den Reben ausläuft, was das Vernarben der Wunde wesentlich erschwert. Junge Nussbäume können auch im Juli-August ausgeputzt werden; sobald Triebe vorhanden hört das Sicken durch die Wunde auf.

Frage 20. Durch Hasenfrass sind mir ca. 6 Zwergobstbäume — vor 2 Jahren erst bezogen und gepflanzt — bis auf 20 cm oberhalb der Veredlungsstelle fast vollständig vernichtet. Kann der noch unbeschädigt über der Veredlungsstelle befindliche Stammteil zur Veredlung benutzt werden und welche Art der Veredlung würde sich hierbei empfehlen? Die Stämme haben 2—3 cm Durchmesser.

v. T.

Antwort auf Frage 20. Die erwähnten Stämme sind als Unterlage vorzüglich geeignet, dieselben sind bis auf den gesunden Teil zurückzuschneiden und mittels Geisfuss, Spalt oder Rindepfropfen zu veredeln.

Anzucht der Birnen als freistehende Spindelbäume und Spindel-Pyramiden.

Von Josef Werk, Obergärtner in Ragaz.

Ein in dieser Form gezogener Baum besteht aus einem senkrechten Stamme von 6, 8—12 Fuss Höhe. Er ist von seinem Fusse bis zur obersten Spitze mit Fruchtzweigen versehen, und bildet, wenn gut gezogen, eine förmliche Säule. Die Baumlöcher müssen 50, bei schlechtem Boden 60 cm tief gemacht werden. Ist der Baum nun ordnungsmässig an Ort und Stelle gesetzt, so wird er geschnitten. Sämtliche Seitentriebe werden auf 10 bis 15 cm gekürzt, schwache etwas länger, starke um 1—3 Augen kürzer, die Augen womöglich nach oben gehalten, weil der Wuchs gedrängter wird und diese Zapfen zu Fruchträgern bestimmt sind. Der zweiglose Gipfel wird um die Hälfte seiner Länge eingekürzt, in vielen Fällen noch um mehr. Es kommt dabei lediglich auf die Beschaffenheit des Baumes an, ob er von schwächerer oder stärkerer Natur ist, wie sich denn der Schnitt überhaupt nicht schablonisiren oder allgemeingültig beschreiben lässt, da fast jeder Zweig einen andern Schnitt verlangt, bald länger, bald kürzer, je nach seiner Eigentümlichkeit. Würde man aber die Bäume gar nicht beschneiden, wie dies neuerdings einige Baumzüchter thun und warm empfehlen, so bekäme man überall kahle Stellen, die Augen würden an den Stellen, wo wir Fruchtholz haben müssen, allenthalben erblinden. Denn, da ja der Saft bekanntlich immer nur auf die obersten Augen jedes Zweiges mit seiner vollen Kraft einwirkt, würden in diesem Falle sämtliche Holzaugen auf der ganzen Länge schlafend bleiben. Dieses verhüten wir eben durch den angegebenen Schnitt, indem wir durch ihn den Saft gleichsam auf die untersten Augen hindrängen und dieselben so zur Entwicklung veranlassen.

Und in den meisten Fällen bilden sich schon im ersten Jahre eine Unmasse von Fruchtaugen, so dass man den Sommer über weiter nichts zu thun hat, als höchstens einige Triebe zu pinciren. In manchen Fällen ist auch das nicht einmal nötig, indem sich sogar sämtliche Holzaugen in Fruchtaugen umwandeln, bis auf den obersten Trieb, den wir zur Verlängerung des Stammes brauchen und der deshalb besonders gepflegt werden muss. Bei den kräftig wachsenden Sorten müssen wir, um sie in ihren Schranken zu halten, d. h. die Bäume im Durchmesser ihrer Verzweigung nie mehr als $1\frac{1}{2}'$, höchstens $2'$, erreichen zu lassen, sämtliche Triebe pinciren und zwar streng. Ist aber die Fruchtaugenbildung einmal auf der ganzen Linie vollendet, so hat man so zu sagen nichts mehr mit ihnen zu thun. Im folgenden Winter oder Frühjahr, wann bleibt sich gleich, schneiden wir die Bäume wie folgt. Ist das Pinciren richtig ausgeführt worden, oder haben wir Bäume, welche von Natur aus ohne Pinciren sich auf der ganzen Stammlinie mit Fruchtaugen bedeckt haben, so haben wir gar nicht zu schneiden. Haben wir dagegen Triebe, welche zum zweiten oder dritten Male pincirt worden sind, so schneiden wir sie an der Stelle, wo wir das erste Mal pincirt haben. Ob hier nun um ein oder zwei Augen länger oder kürzer, das kommt auf eins heraus: krumme Furchen geben auch gerade Früchte! Nunmehr haben wir auf Weiteres nicht zu achten, als dem Baume entsprechend Früchte sitzen zu lassen und nur noch uns zu merken, dass der Stammschnitt nicht alle Jahre auf die gleiche Weise vollführt werden darf. Um nämlich dem Stamme oder Verlängerungstriebe eine schöne vertikale Richtung zu

geben, muss der Schnitt je ein Jahr auf der rechten und jedes folgende Jahr auf der linken Seite vollzogen werden, d. h. so, dass das oberste Auge jedesmal auf die entgegengesetzte Seite des vorjährigen Schnittes zu stehen kommt. Versäumt man, so zu verfahren, so tritt der Stamm aus seiner bestimmt senkrechten Richtung heraus.

Ueber die Fruchtbarkeit dieser Bäume will ich nicht viel Worte machen. Es kann jeder der geehrten Leser sich davon in unserem Fruchtgarten überzeugen, und schon Manchen haben die Bäumchen darin überrascht, wie denn auch wohl ziemlich übereinstimmend anerkannt wird, dass diese Kulturmethode freistehender Bäume die zweckmässigste ist.

Wir möchten hier aber noch auf eine Form aufmerksam machen, welche gleichsam die Mitte hält zwischen der eigentlichen Spindel oder Säule einerseits, wo die Fruchtzweige unmittelbar am Stamm selbst stehen, und zwischen der regelrecht ausgebildeten, mit Haupt- und Nebenzweigen versehenen Pyramide andererseits. Es sind nämlich nicht alle Sorten so tugendhaft, dass sie sich gutwillig fast in jede beliebige Form schicken und, einmal formirt, ohne viel weitere Pflege und besondere Fachkenntnis lange Jahre reichlich tragen, wie dies der Fall ist bei Sorten wie Gute Luise von Avanches, William's Christbirne, Capianmont's Butterbirne, Dumont's Butterbirne, Clairgeau's Butterbirne, Andenken an Congres, Clapp's Liebling, Winter-Dechantsbirne, Olivier de Serres, Madame Treyve und ähnlichen; sondern wir besitzen auch viele und darunter sehr edle und wertvolle Sorten, von denen manche als Hochstämme trefflich fortkommen; wenn wir sie aber als Zwergbäume ziehen wollen, so geben sie wegen ihres üppigen und wilden Wuchses niemals regelrechte Pyramiden, und doch sind sie zu kräftig,

als dass nicht, wenn man nun statt dessen Spindeln aus ihnen machen wollte, ihre Tragbarkeit sich vermindert.

Es sind dies hauptsächlich folgende: Diel's Butterbirne, Gellert's Butterbirne, Amanli's Butterbirne, Hochfeine Butterbirne, Doppelte Philippsbirne, Herzogin von Angoulême, Triumph von Jodoigne, Madame Favre, Neue Poiteau, Monchallard, Hofrathsbirne, Ananas von Courtrai, André Desportes, Henri Desportes, Blumenbach's Butterbirne, Esperens Herrenbirne, Vereins Dechantsbirne und andere mehr. Diese ziehen wir nun sehr leicht als Spitz- oder Spindel-Pyramiden, und wir erhalten diese Form, sobald wird die Seitenäste, die sich vom Hauptstamm aus gut und frei entwickelt haben, auf eine Länge von 70 bis 80 cm stehen lassen, so dass der Baum nach 4—5 Jahren einen Durchmesser von 1.20 bis 1.50 m bekommt. Diese direkt vom Stamm ausgehenden Leitäste sind die einzigen Aeste am ganzen Baum, und unmittelbar an ihnen sitzt das Fruchtholz in einer Länge von je 10—15 cm. Von den eigentlichen Pyramiden unterscheiden sich daher diese Spitz- oder Spindelpyramiden dadurch, dass sie im Vergleich zu ihrer Höhe schmaler sind als jene erstern; auch ist man schneller mit ihnen am Ziel. Wenn wir aber auch Spindelpyramiden zu formiren beabsichtigen, so müssen wir dies schon bei der Anpflanzung berücksichtigen und solche Bäumchen, statt auf 1 m wie die gewöhnlichen Spindeln, auf 2 m Entfernung von einander setzen.

Im Uebrigen ist die Behandlung des Fruchtholzes mit Pinciren und Schneiden ganz dieselbe, wie bei allen andern Formen, und wir betonen es hier, um der Wichtigkeit der Sache willen von neuem, dass namentlich das Pinciren die Hauptsache ausmacht, so dass wir ohne dasselbe gar nicht ans Ziel kämen. Denn eben mittels des Pincements erhalten wir jene ringsum

mit Fruchtaugen garnirten Leitäste, welche einer dichten Guirlande von 20—30 cm Stärke gleich sehen.

Es erhellt aus dem Gesagten leicht, dass die Spindelpyramide, zumal für die oben genannten, üppiger austreibenden Obstsorten, der gewöhnlichen Spindel vorzuziehen ist, nicht bloss wegen der schönern Form, sondern auch wegen ihrer grössern Fruchtproduktion.

Da der höchste Reinertrag einer Obstpflanzung von der richtigen Auswahl der Sorten abhängt, so raten wir, nur solche ersten Ranges zu verwerten. Denn wenn wir zu wählen haben, warum sollten wir nicht jene Arten bevorzugen, von denen wir wissen, dass sie einen prächtigen Wuchs haben, in der Formation des Baumes, sowie in der Bildung von Fruchtholz keine zu grossen Schwierigkeiten machen, dass sie aber zugleich auch Früchte bringen mit zartem Fleisch und duftendem Wohlgeschmack? Braucht ja doch eine geringere Sorte die gleiche Pflege, die gleiche Bearbeitung und kostet aus der Baumschule gleich viel als eine von Haus aus gut begabte Sorte. Wer wird z. B. — was zunächst die Form betrifft — von Sommer-

apothekerbirne oder Mailänder, von Epargne (Sparbirne), sowie von Rousselet de Reims u. s. w. einen schönen Zwergbaum ziehen können, der allem entspricht? Unmöglich! Diese genannten Sorten passen gut als Hochstamm für Baumgarten oder sog. Bünthen, aber nicht als Zwergbaum, vorab nicht als Spindel oder Pyramide. Und was sodann die Frucht selbst betrifft — wer wird an einer Frucht der storzigen Duchesse d'hiver Freude haben, obschon der hochtönende Name verführerisch klingt! In Wirklichkeit aber ist diese Winterfrucht eine wahre Vexirfrucht. Denn allerdings wird sie gross, bisweilen sogar sehr gross, welkt auch nicht und schrumpft nicht ein, so dass sie vom April bis Juni, wo fast keine andern Früchte mehr zu haben sind, den unkundigen Käufer auf dem Markt oder in der Delikatessenhandlung durch ihre untadelhafte Schönheit leicht besticht. Allein selbst zu dieser Zeit ist sie immer noch ungeniessbar und wird überhaupt sozusagen nie etwas. Eben- sowenig möchten wir Früchte wie Bellissime d'hiver, Van Marum's Flaschenbirne, Catillac (grosser Katzenkopf) u. s. w. empfohlen haben.

Einige Thesen über das Baumschulenwesen der Zukunft betreffend.

Von W. Kreuser in Köln.

Es würde der Tendenz dieser Zeitschrift und unsern eigenen Grundsätzen zuwiderlaufen, wollten wir den nachfolgenden Thesen, etwa wie Herr Gressent seinem „einträglichen Obstbau“ das Kriterium der Unfehlbarkeit oder Alleinrichtigkeit beimessen. Wir sprechen durchaus nicht „vom Lehrstuhle herab“ und sind ein Gegner jener Lern-Manier, die, ohne eigenes Nachdenken, Prüfen, Proben und Erwägen, „auf des Meisters Worte schwört.“ Das Glauben an

die Lehrsätze und Dogmen einer autorisirten Lehrerin und Macht mag dem Landwirte und Obstbaumzüchter erhalten bleiben in allen Sachen seiner Religion, und hier würden wir es als Frevel betrachten, ihm in das Heiligtum dieses Glaubens mit unheiliger Hand hineinzugreifen. Anders aber ist es in realen Dingen des praktischen Lebens, zu welchen gewiss auch der praktische Obstbau zu rechnen ist. Hier gelten nach unserer Ansicht durchaus die Worte des Apostels: „Prüfet

alles, das beste behaltet*, welches auch ja ehrwürdige und göttliche Worte der heiligen Schrift sind. — Und diese Worte möchten wir auch auf die nachfolgenden Thesen, das Baumschulwesen der Zukunft betreffend, angewendet wissen. Ohne alle Anmassung sprechen wir dieselben aus, sowie unsere eigene, auf mehrjähriges Nachdenken und Beobachten gegründete Ueberzeugung es uns diktirt und bemerken dem Leser nur noch dabei, dass wir nicht Besitzer einer Baumschule sind und dieses auch nicht zu werden gedenken, also nicht in der Versuchung uns befinden, etwa in unsern eigenen Sack hineinzusprechen. — Die Bestimmtheit der Sprache aber, in welcher wir unsere nachfolgenden Thesen formuliren, soll daher durchaus keine bindende Gewalt für deren Inhalt beanspruchen. Wir haben diese Sprache und Form nur deshalb gewählt, weil wir für eine weitere Diskussion über diesen Gegenstand möglichst bestimmte Gesichts- und Anhaltspunkte bieten wollten. — Also: „Prüfet alles, behaltet das Gute, und wenn etwas Besseres in euch selber gereift, so setzet es an Stelle dessen, was wir hier geboten haben; gerne soll alsdann unsere Position aufgegeben und dem Besseren der Platz eingeräumt werden.

1.

Nur tüchtig gebildete, erfahrene und geschickte Fachleute vermögen es, gute, nach jeder Rücksicht hin genügende Baumware zu erzeugen; nur die freie Konkurrenz ist die Atmosphäre, in welcher sich diese Baumware kräftig und gedeihlich entwickeln wird und in welcher auch diese tüchtigen Fachleute sich zu halten vermögen.

2.

Das Baumschulwesen der Zukunft ist daher nach unserer Ansicht lediglich der Privatthätigkeit solcher Baumschulunter-

nehmer zu unterstellen und zu seiner gesunden, kräftigen und gedeihlichen Entwicklung der freien Konkurrenz anheimzugeben.

3.

Alle Geldsubvention von Seiten der Staatsregierungen, der landwirtschaftlichen Vereine, Landesverbände, Kommunen, Korporationen, Gemeinden etc. ist für die Zukunft dem Baumschulwesen zu entziehen und dem eigentlichen praktischen Obstbaue zuzuwenden.

4.

Nur der neu zu erweckende und belebende Trieb zu Neupflanzungen, zu Anlagen von Obstgärten, die erhöhte Intelligenz der Abnehmer der Baumware, — die Kenntnis der erforderlichen Eigenschaften derselben — die Urteilsfähigkeit, schlechte und gute Ware unterscheiden zu können; nur dieses sei die oberste Wächterin über dem rationellen Baumschulbetrieb und zugleich die innere Triebfeder desselben. Wie man dem Armen am nachhaltigsten dadurch hilft, dass man ihn befähigt, sich selbst zu helfen, — und wie man durch gutwilliges Almosenspenden und Abfüttern das Elend der Armenplage nur noch vermehrt und unheilbar macht, — so wird auch im wirtschaftlichen Leben der Produktion und dem Angebot der grösste und nachhaltigste Dienst dadurch erwiesen, dass man für eine reichliche, regsame und gesunde Konsumtion und Nachfrage Sorge trägt.

5.

Die Erreichung obiger Ziele, — der Weckung und Belebung des Triebes zu Neuanlagen von Obstpflanzungen, — zur rationellen Pflege derselben, die allein einen reichlichen Ertrag hoffen lässt, — die erhöhte Intelligenz der praktischen Obstbaumzüchter, die Urteilsfähigkeit, schlechte und gute Baumware aus den Baumschulen

unterscheiden zu können: nur dieses ist die zwar indirekte, aber allein wahre, richtige und erspriessliche Subvention für den Baumschulbetrieb, — nicht zum Vorteile kleinerer und grösserer protegirten offiziösen Baumschulbesitzer, die sich so gerne den Nimbus privilegirter Freunde und Förderer des Obstbaues um das Haupt winden, die ihnen gewährten Subventionsmittel in die Tasche stecken, und in Wirklichkeit oft die gefährlichsten Feinde der gedeihlichen Entwicklung des praktischen Obstbaues sind und bisher gewesen sind; — nicht also zum Personalvorteile solcher — sondern zur Förderung, zum Nutzen und zum Segen **der Sache, des praktischen Obstbaues selbst.**

6.

Höchstens die Ausbildungs-Angelegenheit tüchtiger Baumschulunternehmer sollen die sub 3 genannten Behörden, Vereine, Korporationen etc. in den Bereich ihrer materiellen Unterstützung und Förderung hineinziehen, — aber auch nur höchst sparsam, vorsichtig und wohl angewandt, und nur dann, wenn es sich herausstellt, dass sich die Rekrutirung und Heranbildung solcher innerhalb des Baumschulbetriebes selbst nicht genügend gestaltet. Und selbst hier sollte die Unterstützung stets an besondere, bestimmte künftige Leistungen geknüpft und quasi nur den Charakter eines Vorschusses oder Darlehens behalten.

Dieses sind nach unserer Ansicht die Sätze, welche das Baumschulwesen der Zukunft zu acceptiren hätte, wenn der praktische Obstbau hauptsächlich auch in seinem produktiven Teil einer gedeihlichen Entwicklung entgegengeführt werden soll. Hierüber eine klare und richtige Erkenntnis und ein endliches festes und bestimmtes Urtheil sich zu erwerben, dürfte mit eine

der allerwichtigsten Zukunftsaufgaben aller Freunde und Förderer des praktischen Obstbaues sein; — und, diese Ueberzeugung **zur That** werden zu lassen, eine der allernächsten und wichtigsten Schritte, den die Staatsregierungen, die landwirtschaftlichen Behörden, Vereine u. s. w. in ihrer unverkennbaren und ernsthaft gemeinten Fürsorge für die Hebung und Förderung des praktischen Obstbaues, auf diesem Gebiete zu unternehmen haben.

Werfen wir nun einen Blick in die Vergangenheit zurück, so werden wir von all dem beinahe das Gegenteil finden. — Man hat seither nicht nur die regste und fast alleinige Aufmerksamkeit und auch die meisten Geldmittel von dieser Seite aus gerade dem Baumschulwesen zugewendet und den praktischen Obstbau selbst als Aschenbrödel behandelt. Man hat, sozusagen, alles Pulver verschossen in diesen Vorhöfen, den Baumschulen nämlich, denen wir ja ihre hohe und fundamentale Bedeutung für den gesamten Obstbau gewiss nicht absprechen wollen, — und für die Hallen des praktischen Obstbaues selbst nur wenig oder nichts mehr übrig gehabt, weder an Geld, noch Sinn und Verständnis. — Dieses hat nun zum Teil seine natürlichen Gründe in der Entwicklung dieses wichtigen Zweiges der Landwirtschaft, welche derselbe die Vergangenheit hindurch genommen hat, und erscheint nach dieser Seite hin als entschuldbar. — Wir haben oft schon über diesen Gegenstand nachgedacht und die Thatsachen der Vergangenheit an unserm innern Auge vorübergehen lassen und glauben hierüber im Klaren zu sein.

„Das Alte fällt, es ändert sich die Zeit,
Und neues Leben blüht aus den Ruinen.“

So heissen, glauben wir, die Worte, die oft schon als Motto eines frühreifen, missbräuchlichen Fortschrittes gebraucht worden sind. — Hier aber dürften sie viel-

leicht ihre ganz richtige Anwendung finden. — Die Entwicklung des praktischen Obstbaues ist jetzt in einem Stadium begriffen, welche nach unserer Meinung ein Abgehen von den bis daher innegehaltenen Wegen und das Betreten von neuen Bahnen notwendig macht, ganz besonders auch in dem beregten Gegenstande, — dem Baum- schulwesen. Um diese Notwendigkeit zu beweisen, ist es nun zunächst notwendig, einen Blick in die Vergangenheit nicht bloss des Obstbaues selbst, sondern auch anderer Kulturverhältnisse hineinzuworfen, um einen festen und sichern Boden unter den Füßen zu haben. Denn die Vergangenheit ist die grosse und zuverlässige Lehrerin des Menschen, sein Regulativ für die Gegenwart und sein Kompass für die Zukunft.

„Liegt dir Gestern klar und offen,
Wirkt du Heute froh und frei,

Darfst auch auf ein Morgen hoffen,
Das nicht minder glücklich sei.“

Diese Worte unseres alten Goethe haben für alle Lebensverhältnisse und Lebensgebiete ihre Giltigkeit, also gewiss auch für den praktischen Obstbau. Dieser steht aber in dem grossen Kulturkörper unseres Volkes nicht vereinsamt oder isolirt da, sondern er ist nur ein lebendiges Glied dieses Körpers, oder soll es wenigstens sein und er empfängt sein Leben und seine Kraft nur aus dem Herzen dieses ganzen, grossen Kulturkörpers; dessen Pulsschlag teilt sich ihm mit, er lebt im Ganzen und für das Ganze, und das ist nicht bloss Zweck seiner Existenz, sondern auch Bedingung seiner eigenen Gesundheit, Kraft und Stärke. Diesem Gesichtspunkte nun wird sich demnächst ein weiterer Artikel über diesen Gegenstand zuwenden.

Die Presse und unsere Obst- und Gartenbau-Ausstellungen.

Unter den Mitteln zur Förderung des Obst- und Gartenbaues, wie überhaupt eines jeden produktiven Zweiges der menschlichen Thätigkeit, nimmt die Veranstaltung von Ausstellungen eine der ersten, wenn nicht die erste Stelle ein. Sie erregen und erhalten einen edlen Wettstreit, ein heisses Ringen um die Palme der Meisterschaft, um den Lorbeerkrantz des Sieges.

Selbst eine Niederlage kann zum Nutzen dienen, wenn sie dem Unterlegenen die rechte Selbsterkenntnis verschafft, wenn sie ihm die Gewissheit giebt, dass seine Leistungen unvollkommene sind, wenn sie ihm zeigt, in welchen Punkten sein Erzeugnis verbesserungsbedürftig ist, denn das Erkennen eines Fehlers ist ja der Anfang der Besserung.

Und so nützen denn die Ausstellungen nicht bloss demjenigen, welcher sich durch

vorzügliche Leistungen auszeichnete und dafür eine offizielle Auszeichnung in irgend welcher Form von einem zur Beurteilung ernannten Preisrichter-Komitee erhielt, sondern auch dem, dessen Erzeugnisse ihn selbst nicht befriedigten, als er die besseren seiner Kollegen mit den seinigen vergleichen konnte.

Dass bei diesen Beurteilungen mancherlei menschliche Schwächen und Irrtümer der Gerechtigkeit recht oft ein Schnippchen schlagen und schlügen, dass Rücksichten, deren Motive weit ausserhalb der Ausstellungsräume zu suchen sind, recht oft die Entscheidungen beeinflussten, haben wir schon voriges Jahr in Heft 9 unserer Zeitschrift in dem Artikel; „Die Prämiierungen auf den Obst- und Gartenbau-Ausstellungen“ des Weiteren ausgeführt.

Wenn wir dort auf verschiedene Mängel des Prämierungswesens im Allgemeinen und auf die einer Ausstellung im Besonderen aufmerksam machten, so hatten wir dazu nicht nur das Recht, sondern auch die Pflicht.

Wir wenigstens betrachten es als eine heilige Pflicht der Presse, ohne Menschenfurcht und Scheu, ohne Ansehen der Person Missbräuche aufzudecken, dem Unrechte zu steuern und Vorschläge zu bessernden Aenderungen zu machen.

Der Einfluss der Presse bei Ausstellungen ist durchaus nicht gering anzuschlagen, denn ein gut motivirtes Urteil in einem grossen angesehenen Fachblatte, oder in einer weitverbreiteten politischen Zeitung hat eine nicht zu unterschätzende hohe schwerwiegende Bedeutung.

Wenn schon von den Preisrichtern verlangt werden muss, dass sie eine geachtete Stellung in ihrer Branche einnehmen, dass ihre Leistungen allgemein bekannt sind und anerkannt werden, dass man von ihnen unter allen Umständen ein objektives Urteil erwarten darf und dass sie mit den einschläglichen Produktionsverhältnissen und Bedürfnissen vollständig vertraut sind, wenn man es als einen grossen Fehler bezeichnen würde und müsste, wenn man bei deutschen Ausstellungen zufällig anwesende Fachleute aus Russland oder Amerika, deren Leistungen kein Mensch kennt, zu Preisrichtern ernennen wollte, umsomehr, als sie von deutscher Art und deutschen Bedürfnissen gar keine Ahnung haben, so treffen all diese Vorbedingungen noch mehr auf den Vertreter der Presse zu.

Die Entscheidungen des Preisgerichtes erfolgen nach kollegialer Beratung auf Grund einer Abstimmung, in welcher die Majorität entscheidet, und bieten dadurch eine gewisse Garantie für Objektivität und sachliches Urteil, welcher allerdings auch nicht immer eine grosse Bedeutung beizu-

legen ist, da gar oft ganz andere Faktoren bei diesen Entscheidungen eine bedeutende Rolle spielen.

In der Voraussetzung, dass auch Preisrichter Menschen sind und ihr Urteil nicht unfehlbar, dass auch sie sich oft von menschlichen Schwächen, Fehlern und Leidenschaften den Blick trüben lassen, hat die Presse das Recht, ein Korrektiv gegen derartige, nach ihrer Ansicht irrige Urteile zu sein, und die Pflicht, sich des durch ein derartig ungerechtfertigtes Handeln in seinen Interessen geschädigten Ausstellers anzunehmen. Dazu ist aber vor allen Dingen dringend notwendig, dass der Berichterstat-ter, welchem die betreffende Zeitung ihre Informationen verdankt, Fachmann sei, dass er ein so weit selbständiges Urteil habe, um sich persönlich vollständig klar über die Qualität der ausgestellten Gegenstände zu sein. Soll eine derartige ehrliche Berichterstattung sich nicht auf die Wiedergabe eines Verzeichnisses der ausgestellten Gegenstände, auf eine Registrierung der hervorragenderen Personen, welche die Ausstellung besuchten und auf eine Veröffentlichung der verwilligten Preise beschränken, so ist es unbedingt erforderlich, dass wöglich ein gewiegter Praktiker die Berichterstattung übernimmt.

Es ist ja nicht wohl anzunehmen, dass auch Fachblätter durch nicht qualifizierte Korrespondenten vertreten sind — sie hätten im anderen Falle nicht das Recht auf den Titel: „Fachblatt“ Anspruch zu machen —, die politischen Zeitungen aber, deren Interesse für derartige Veranstaltungen mit grösster Freude zu begrüessen ist, vorausgesetzt, dass sie sachgemässe objektive Berichte bringen, sind nach dieser Richtung hin doch zuweilen etwas mangelhaft bedient, und das ist um so mehr zu bedauern, als ihr Urteil, bei der zuweilen sehr weiten Verbreitung dieser Blätter, von schwerwiegendem Einfluss ist.

Ist ein Berichterstatter genötigt, seine Informationen aus fremder Quelle zu schöpfen, so ist die Objektivität seiner Berichte schon mehr als problematischer Natur! Und wie soll es denn auch anders sein?

Entweder ist der betreffende Herr gezwungen sich ganz und gar den Entscheidungen der Preisrichter anzuschliessen, Lob und Tadel nach Massgabe der verwilligten Auszeichnungen zu bemessen, und in diesem Falle erhalten irriige oder absichtlich ungerechtfertigte Prämiirungen eine um so grössere Bedeutung, dann ist es ganz unmöglich, die Interessen der Aussteller und auch die des Publikums zu wahren. Der Name des Ausstellers, welcher unverdient ausgezeichnet wurde, wird durch die Presse in den weitesten Kreisen bekannt, das grosse Publikum auf das Urtheil der Preisrichter und seine Bestätigung durch die Presse bauend, macht seine Bestellungen bei der allseitig belobten Firma, bezahlt zuletzt für eine minderwerte Qualität unangemessen hohe Preise, ist sonach, auf gut Deutsch gesagt, betrogen.

Schliesst sich darum ein unfähiger Berichterstatter prinzipiell dem Urtheile der Preisrichter an, weil er ohne jede Branchenkenntnis nicht wagen darf eine eigene Ansicht auszusprechen, so halten wir seine Thätigkeit nicht nur für überflüssig, sondern unter Umständen sogar für ungemein schädlich. Doch auch die Preisrichter bedürfen unter Umständen der Beihilfe der Presse. Es liegt ja in der Natur der Sache begründet, dass jeder Aussteller seine Erzeugnisse für hervorragend gut, für mindestens prämiirungsfähig hält, denn sonst würde er ja nicht ausstellen, und ebenso natürlich ist, dass er bestrebt sein wird, seinen Misserfolg bei der Prämiirung in ganz anderen Gründen suchen, ihn dadurch zu entschuldigen und zu beschönigen wissen, dass er über die Ungerechtigkeit der Menschen und besonders der Preisrichter kla-

gend, Hilfe in diesem Ungemach überall und auch bei der Presse sucht. Tritt dieser Fall ein, so kann es nur einem sachverständigen Berichterstatter möglich sein, in seinen Berichten zur Klärung der Lage beizutragen, event. die unbegründeten Präntensionen des Unzufriedenen mit dem nötigen Nachdruck zurückzuweisen.

Ist ein Berichterstatter nicht Fachmann, so muss es ihm, wenn er sich etwas mit Prämiirungsergebnissen emanzipiren will, auf andere Weise möglich werden, sich die nötigen Unterlagen zu einer ausführlicheren Berichterstattung zu beschaffen, und zwar, wenn er nicht die Berichte, welche Anspruch auf Zuverlässigkeit machen können, plündern will, dadurch, dass er

- 1) sich einen Vertrauensmann beschafft, dessen Urtheil er adoptirt, oder
- 2) die nötigen Auskünfte von den Ausstellern oder zufällig anwesenden Fachleuten zu erlangen sucht.

Der erste Fall dürfte schon recht sein, wenn dieser Vertrauensmann nicht selbst ausgestellt hat, nicht selbst Interessent ist und Lust und Fähigkeit besitzt, eine gerechte Beurteilung der ausgestellten Gegenstände eintreten zu lassen. Viel einfacher wäre es allerdings in diesem Falle, wenn der Vertrauensmann selbst die Berichterstattung übernehme, um für seine Angaben, mögen sie zuverlässig sein oder nicht, die Verantwortung selbst zu tragen. Ist aber diese Vertrauensperson selbst Aussteller, so erheischt es ja die einfache Pflicht der Dankbarkeit, sich bei der Berichterstattung bestens zu revanchiren.

Im zweiten Falle streicht jeder Aussteller natürlich seine Produkte möglichst heraus und wird recht oft für übertriebene Lobpreisungen derselben bei so manchem Berichterstatter eine um so grössere Gegenliebe finden, wenn dieselben schriftlich geliefert werden und recht viele Zeilen füllen.

Noch besser allerdings macht sich recht

oft ein Bericht, zu welchem die verschiedensten Personen Vater sind, vollends wenn es einer oder der andere der Herren Auskunfterteilenden nicht verschmäht, dem Herrn Berichterstatter einige recht niedliche kleine Bären aufzubinden, welche dann auch gewöhnlich mit der grössten Präzision in den Spalten der von ihm bedienten Zeitung ihre Aufwartung zu machen pflegen.

Wenn wir auch nicht verkennen wollen, dass es dem Schriftsteller von Beruf oder vielmehr dem Journalisten möglich wird, bei den vielseitigen Stoffen, welche er zu behandeln hat, sich auch die mannigfaltigsten Kenntnisse anzueignen, so kann ihm doch in keinem Falle zugemutet werden, dass er technische Details aller möglichen Branchen zu beurteilen verstehe. Da aber das Urteil über den Grad der Vollkommenheit gärtnerischer Kulturen sich aus lauter derartigen Details zusammensetzt, so müssen wir annehmen, dass zur Beurteilung derselben — Fachleute erforder-

lich sind, denn nur dann kann auf ein sicheres objektives Urteil gerechnet werden, nur in diesem Falle kann die Presse der Gärtnerei mit ihrem mächtig fördernden Einflusse die Wege bahnen, nur dann ist es möglich, ihr die Dienste zu leisten, welche diese von ihr erwartet. Soll das aber voll und ganz der Fall sein, so muss sich der betreffende Berichterstatter durch eigenes eingehendes Studium der ausgestellten Gegenstände ein selbständiges Urteil bilden, soll dasselbe unabhängig von dem der Preisrichter veröffentlichen. Es wird ihm allerdings sehr angenehm sein, wenn sich beide Ansichten möglichst decken, das Gegenteil soll ihn aber auch nicht hindern, unter eigener Verantwortung seine abweichenden Ansichten offen und ehrlich, ohne Ansehen der Person, ohne Menschenfurcht und Scheu, ohne Rücksicht auf persönliche Vorteile oder Nachteile offen und ehrlich auszusprechen.

Schnitt und Pflege der Pyramiden.

Von E. Otto, Baumschulenbesitzer in Nürtingen.

Um den Schnitt und die Pflege der verschiedenen Baumformen kennen zu lernen, muss man sich mit der Erziehung derselben von Jugend auf, d. h. mit ihrer Behandlung in der Baumschule, bekannt machen, denn der Schnitt derselben in den 2—3 ersten Jahren ist wenig abweichend von der späteren Behandlung. Wir beginnen deshalb stets mit einjährigen Veredlungen, welche bereits ein Jahr an Ort und Stelle gepflanzt sind und Besitz vom Boden genommen haben.

Erstes Jahr.

Die ersten Zweige der Pyramide müssen 30 cm über der Veredlungsstelle entspringen. Um dies zu erreichen, wählt man in einer Höhe von 50—60 cm ein kräftiges Auge,

welches zum neuen Leittriebe sich entwickeln soll, schneidet eine Handbreit über diesem Auge die Veredlung ab und entfernt sämtliche über diesem Auge befindlichen Augen und Knospen, denn dieser handbreite lange Zapfen dient nur zum Anheften des neuen Leittriebes, um ihm eine senkrechte Richtung zu geben. Damit der Stamm keine Krümmungen oder eine schräge Richtung bekommt, wird mit der Lage der Knospe, die den Leittrieb bilden soll, abgewechselt, indem man jedes Jahr auf der Knospe des Vorjahres entgegengesetzten Seite des Stammes, die Knospe für den Leittrieb auswählt. Denn würde man die Knospe, welche die Verlängerung des Stammes bilden soll, stets auf derselben Seite des Stammes wählen, so müsste

selbiger allmählig eine schräge Richtung annehmen. Hat aber die neue Verlängerung eine schräge Richtung nach irgend einer Seite hin angenommen, so wird das Auge, das die Verlängerung bilden soll, auf der der schrägen Richtung entgegengesetzten Seite gewählt.

Ausser dem Auge, das die Verlängerung bildet, werden sich unterhalb desselben noch mehrere Triebe entwickeln, von denen man aber nur 5—6 stehen lässt, welche die erste Serie der Pyramide zu bilden haben und zwar diejenigen, welche dem Leittrieb am nächsten sind, während diejenigen, welche zu nahe am Boden entspringen, entfernt werden. Sind einzelne Augen gar nicht, wenig oder schwach entwickelt, so wird, um keine Lücke in der Serie zu erhalten, über denselben ein dachförmiger Einschnitt gemacht, wobei ein Streifen von der Rinde mit entfernt wird. Durch diese Operation können in den meisten Fällen schlafende Augen zum Austreiben gebracht werden.

Sobald der oberste Trieb, der die Verlängerung bilden soll, 15—20 cm lang ist, wird er an den Zapfen angebunden und zwar so, dass er an dem Punkt, wo er entspringt, keine Krümmung macht, sondern gleich ganz senkrecht in die Höhe strebt. Sollte einer der andern Triebe sich ungleich stärker entwickeln, oder sogar dem Leittrieb den Rang ablaufen wollen, so wird seine krautartige Spitze eingekneipt, was für einige Zeit einen Stillstand in seinem Wachstum eintreten lässt. Sollten die Nebenzweige eine zum Stamm allzu senkrechte Richtung einnehmen, so wird ein Stückchen Holz (Sperrholz) zwischen den Trieben und dem Stamm eingekeilt, wodurch sie in eine mehr schräge Richtung gebracht werden. Zweige, welche zu sehr herunterhängen, werden mit Bindmaterial in die Höhe gebunden.

Zweites Jahr.

Hat sich der Baum normal und gut entwickelt, so wird im 2. Jahr die neue Verlängerung ebenfalls wieder wie im ersten Jahr auf 40—50 cm zurückgeschnitten, damit die 2. Serie gebildet wird. Zwischen den beiden Serien muss ein Zwischenraum von ca. 30 cm sein, sonst können Licht und Luft nicht genügend eindringen. Die untersten drei Seitenzweige werden um ein Drittel ihrer Länge zurückgeschnitten, damit sämtliche Augen austreiben und zu Fruchtholz umgewandelt werden können; die oberen Seitenzweige etwa um die Hälfte und zwar so, dass ihre Schnittflächen mit den drei unteren in einer horizontalen Fläche liegen. Dabei wird stets auf ein nach aussen stehendes Auge geschnitten, dies geschieht zur Verhütung, dass der neue Trieb nicht in den Baum hineinwächst, und Verwirrung verursacht. Die zweite Serie und die Verlängerung wird ebenso wieder behandelt wie die Serie des ersten Jahres. Bei der ersten Serie achtet man darauf, dass nur ein Trieb die Verlängerung der Zweige bildet und dass sämtliche Nebentriebe eingekürzt und in Fruchtholz umgewandelt werden.

Drittes Jahr.

Im dritten Jahr wird die Verlängerung wieder wie in den vorhergehenden Jahren geschnitten. Die Seitenzweige so, dass die unteren die längsten sind und die anderen um so kürzer, je näher dem Leittrieb. Die Behandlung im Sommer ist immer wieder dieselbe. Die Hauptsache ist, dass kein Zweig oder Ast den andern zu weit vorkommt, ferner dass sich keiner in zwei Aeste oder Zweige teilt.

Im 5. und 6. Jahr soll die Pyramide eine Form erreicht haben, bei welcher der Durchmesser an der Basis etwa zwei Drittel der Höhe beträgt. Unter den verschiedenen Obstgattungen werden die Steinobstarten

seltener in Pyramidenform gezogen, ihre zusagenden Formen sind der Hochstamm und für Pfirsich und Aprikosen die Palmette. Als Pyramidenunterlage bei Kernobst wird der Wildling bei Äpfeln gar nie, bei Birnen nur zum Teil verwendet.

Die Pyramide ist unstreitig die schönste Baumform, eignet sich namentlich auch zur Verwendung bei stilisirten Gartenanlagen, verlangt aber auch am meisten Kenntnisse, um sie schön und regelrecht zu ziehen.

Die Gelbsucht bei Birnen.

Von Josef Werk, Obergärtner in Ragaz.

Gegen die Gelbsucht der Birnbäume, welche in vielen Gegenden besonders die Sparlier-Bäume an Mauern heimsucht und sich in einem Gelbwerden der Blätter äussert, habe ich folgendes Mittel, das seiner Zeit von verschiedenen Pomologen empfohlen wurde, angewendet und wirklich gute Resultate damit erzielt. Man nehme auf 1 kg Eisenvitriol 50 Liter Wasser und bespritze damit die Blätter nach Zwischenpausen von einigen Tagen je abends nach Sonnenuntergang. Die Bäume werden langsam wieder eine grüne Färbung der Blätter annehmen. Im Spätherbst werden die von der Gelbsucht befallenen Bäume tüchtig aufgelockert und mit Kloakendung, worin auf zirka 100 Liter 1 Kilo Eisenvitriol beigemischt wird, gedüngt, diese Operation

wird erst nach dem Laubfall vorgenommen, zur Zeit, wo die Vegetation im Körper des Baumes selbst ruht, dagegen die Wurzeln noch in Thätigkeit sind und die Substanzen, wenn auch nicht ganz, so doch teilweise aufnehmen können. Die fragliche Gelbsucht rührt entweder von einem krankhaften Zustand der Wurzeln, durch Engerlinge hervorgerufen, oder von einem ungeeigneten Boden her. Es genügt daher, eine Lösung von Eisenvitriol zur Sommerszeit zu geben zur Einwirkung auf die Blätter, im Spätherbst auf die Wurzeln. Die davon befallenen Bäume werden sich nach gemachter Operation wieder erholen und nach einem oder zwei Jahren wieder im grünen Kleide dastehen.

Die Internationale Gartenbau-Ausstellung in Dresden vom 7.—15. Mai.

Im grossen königl. Garten — diesem prächtigen, an der Lenéestrasse beginnenden und vom Dresden-Böhmischen-Bahnhof in einem Viertelstündchen erreichbaren Park — herrscht jetzt eine ähnliche Thätigkeit, wie in einem Ameisennest. Soweit wir aus dem Abstecher, den wir am Montag den 26. April dorthin machten, beurteilen können, wird diese Ausstellung die grossartigste, welche wir bisher in Deutschland erlebt haben. Schon der glücklich gewählte Platz und seine riesige Ausdeh-

nung, die grossen Rasenflächen mit ihrem warmen grünen Ton üben auf das Gemüt die beste Wirkung aus; das Herz und Auge ist befriedigt, man blickt gerne um sich und atmet leicht.

Der Rasen mit seinem schönen sanften Grün ist für den Garten ein unentbehrlicher Schmuck; wo dieser fehlt, erscheint alles plump und steif, die schönsten Gewächse, Gebäude und sonstige Verschönerungsobjekte kommen ohne Rasen nie zur vollen Geltung und je grösser die Rasen-

flächen, je ruhiger dieselben gehalten sind, um so edler ist die Wirkung des Ganzen und um so mehr erkennt man, dass die Anlage durch sachkundige Hand geschaffen wurde. Dieser Vorteil wird von allen Landschaftsgärtnern anerkannt, und doch vermögen ihn nur wenige zu erreichen; durch Ueberladung der Flächen, durch überflüssige Vermehrung und ungeschickte Führung der Wege opfert man die Schönheit, die Ruhe und die Harmonie, weshalb viele unserer Anlagen eher einer Baum- und Pflanzenniederlage, als einem geschmackvoll mit gutgedachter Scenerie angelegten Garten gleichen. — In dieser Beziehung macht die zur Abhaltung der Internationalen Gartenbau-Ausstellung zu Dresden bestimmten Anlage eine ruhmvolle Ausnahme; die Regeln der Kunst sind in all ihren Teilen berücksichtigt worden und während andere Ausstellungen keine oder nur sehr kümmerliche Rasen hatten, wird die Dresdener darin brilliren, so dass er selbst die Herren Engländer gewiss befriedigen wird. Die Ausstellungsgebäude sind sehr zahlreich vorhanden, ihre Konstruktion, obwohl einfach, ist imposant und die darin enthaltenen Räume äusserst zweckmässig. Wer den Ausstellungsplatz seit einem Vierteljahr nicht mehr gesehen hat, wird schwerlich begreifen können, wie so viele, zum Teil kolossale Gebäude binnen so kurzer Frist entstehen konnten. Aber auch die Art der Konstruktion und namentlich die Verteilung dieser Gebäude wird grossen Eindruck machen; man wird sich unwillkürlich sagen müssen: diese Art der Verteilung ist mir neu. Sie ist es aber auch und wo die Verhältnisse es gestatten, zur Nachahmung sehr zu empfehlen. Bisher war man so ziemlich überall gewöhnt, alles mögliche neben einander zu vereinigen, wodurch das Gesamtbild, weil überladen, notlitt und die Besichtigung der zur Schau gebrachten Pflanzen, Bäume etc. sehr erschwert wurde.

Die Mitglieder der Dresdener Ausstellungs-Kommission, welche bekanntlich fast nur aus erprobten Fachleuten rekrutirt sind, haben diese Unzweckmässigkeit erkannt und mit vollem Recht sich um die bisherigen Gewohnheiten und Gebräuche wenig bekümmert. Als echte Praktiker haben sie nicht vergessen, dass die Nachahmung nur von denen, welche nichts besseres machen können, gepflegt wird. Dank der Erfahrungen, die diesen eifrigen und erprobten Männern zu Gebot stehen, haben sie sich gehütet, ihre Kräfte zu zersplittern, sie haben zum Glück gewusst, dass ohne eine einheitliche Leitung alle Unternehmungen dem Schicksal des Turmbau zu Babel verfallen, und ohne auf ihre Rechte zu verzichten, hat jede Kommission ihren Techniker ernannt, welcher für die Ausführung des Projektirten und Genehmigten zu sorgen hatte. Vermöge dieses Verfahrens geht alles wie auf Rädern, Befehle und Gegenbefehle werden vermieden, alles schreitet vorwärts, ohne Zank und Wortwechsel wird man rechtzeitig fertig!

So wurde in Dresden die Ausführung aller Gebäulichkeiten und das gesamte Arrangement der Ausstellung dem Gartenbau-Ingenieur M. Bertram von dort übertragen. Das war eine schwere Arbeit und eine ungeheure Verantwortung, die dieser Herr übernahm; man muss mit einer aussergewöhnlichen Begabung, mit Fleiss, Ruhe, Energie und Selbstvertrauen gesegnet sein, um eine solche, in der Regel sehr undankbare Aufgabe zu lösen. Allein diese seltenen Talente und Fähigkeiten besitzt Herr Bertram in hohem Masse, er ist nicht nur ein vorzüglicher Landschaftsgärtner, sondern auch ein wahrer Gartenbau-Baumeister und zudem — das ist, was wir bei diesem Genie zu erwähnen nicht versäumen wollen — ist Herr Bertram, trotz seiner beneidenswerten Kenntnisse, sehr zugänglich, mit Freude vermisst man an

ihm Stolz und Einbildung, er ist ein Feind des Unrechts, der Grossthuerei und Schmeichelei, frei und offen spricht und handelt er. Wie schade, dass diese wertvollen Eigenschaften sich nicht vervielfältigen lassen. Halt! dieser Schlusssatz ist nicht ganz korrekt, er war kaum niedergeschrieben, als uns der Gedanke kam, dass, selbst wenn die Propfung auch bei den Menschen angewendet werden könnte, es dennoch wenig nützen würde, an Unterlagen wäre zwar allerdings kein Mangel vorhanden, aber an den hiezu notwendige Edelreisern!

Wie schon erwähnt, sind die verschiedenen Ausstellungsgebäude sehr verteilt und jedes in einem andern Stil gehalten, wodurch der Ausstellungsplatz an Schmuck sehr gewonnen hat und die Besichtigung der einzelnen Gegenstände weniger ermüdend sein wird. Aber auch einen andern Vorteil erblicken wir in diesem Arrangement, welcher darin besteht, dass jeder Aussteller einen passenden Platz erhält. Ecken und Winkel giebt es nicht, jeder ist vorne an den Hauptpassagen und niemand ist so versteckt, dass er nicht leicht gefunden werden kann.

Die bisher in dieser Richtung nicht ganz ohne Berechtigung geführten Klagen werden in Dresden, mit Ausnahme derer,

welche die Zufriedenheit weder kennen noch lieben, wohl gänzlich verstummen und man wird sich überzeugen, dass die Leitung nach Kräften und Möglichkeit bemüht war, sich von den sog. Vetterlesgeschichten loszureissen.

Auch haben, was nicht immer gesagt werden kann, die Obstbäume einen passenden, leicht zu findenden Platz erhalten. Ueberdies liegt derselbe noch zwischen Haupthalle und Restauration, und da zur letzteren kein anderer Weg als durch die Baum-Ausstellung gemacht werden kann, so ist bei dem jedenfalls auch in Dresden eine Rolle spielenden Hunger und Durst ziemlich sicher anzunehmen, dass diese Abteilung nicht ganz ungesehen bleiben wird.

Wir wünschen nun der Dresdener Ausstellung gute Witterung und zahlreichen Besuch, denn nur dann können die von dem Ausstellungskomitee und den Ausstellern gebrachten Opfer die erwünschte und verdiente Belohnung erhalten.

Also auf nach Dresden, die Ausstellung, sowie die Bequemlichkeiten und Sehenswürdigkeiten, welche diese prachtvolle Stadt — dem Paradies Deutschlands — bietet, werden schon dafür sorgen, dass niemand seinen dortigen Aufenthalt bereut.

Zur XI. Versammlung deutscher Pomologen und Obstzüchter in Meissen vom 29. Sept. bis 3. Okt. 1886.

(Fortsetzung.)

Kühn-Rixdorf: Anna Späth ist hier von Erben ausgestellt, worauf ich aufmerksam mache. Es ist eine ganz ausgezeichnete Sorte und das Dörrprodukt, mit und ohne Kern, so wunderschön, dass es keiner weiteren Empfehlung bedarf, wenn die Herren sich dasselbe nur ansehen wollten!

Vollrath-Wesel: Die von Erben ausgestellten Früchte der Anna Späth habe ich gesehen. Es ist ein sehr gutes Produkt, welches allerdings etwas Säure hat, die aber nicht bedeu-

tend ist. Ich pflanze von allen Pflaumensorten Anna Späth augenblicklich am meisten an, weil sie sehr tragbar ist und ein sehr gutes Produkt liefert, allerdings hat sie die Eigenschaft, bei nassem Wetter aufzuspringen. Immerhin aber ist es eine Sorte, die eine Zukunft hat, und ich möchte deshalb den Antrag unterstützen, sie in das Verzeichnis aufzunehmen.

Eichler-Wernigerode: Ich habe auch Anna Späth mit Freuden begrüsst, muss aber gestehen, dass sie für unsere Harzer Verhältnisse in der

Wernigeroder Gegend durchaus unbrauchbar ist. Ich habe dort noch keine geniessbare Pflaume bekommen können. Sie ist ausserordentlich reichtragend, hat aber einen zu sauern Geschmack.

Seeligmüller-Geisenheim: Ich empfehle die Neue Agener Pflaume und die Grosse Zucker-Zwetsche, die bei uns gedörrt wurden und ein ausgezeichnetes Produkt lieferten.

Schneider-Wittstock. In den meisten Gegenden springen die Pflaumen bei nassem Wetter auf. Ich habe nicht gefunden, dass die Anna Späth besonders schnell aufspringt. Ich habe sie auf vielen Gütern ausschliesslich angepflanzt und zahlreiche Beobachtungen darüber gemacht.

Oekonomierat Späth-Berlin: Zu dem, was Herr Eichler bemerkte, will ich noch hinzufügen, dass allerdings in den Küstendistrikten und in allen Hochgebirgslagen, z. B. in einigen Teilen Schlesiens, ich nenne besonders Fischbach, diese Pflaume nicht in jedem Sommer reif wird. Für diese Lagen ist sie daher nicht zu empfehlen.

Vorsitzender: Gestatten Sie mir hierzu auch eine kurze Bemerkung. Ich muss bestätigen, dass Anna Späth für die norddeutschen Küstländer nicht zu empfehlen ist, da sie nicht vollständig reift. Aber bei uns in Kiel gedeiht ja auch die gewöhnliche Hauspflaume in schlechten Jahren nicht, da auch sie nicht völlig reif wird. Sie wird nur dunkelrot und ist beinahe unbrauchbar. Für Küstländer, die sehr oft einen reichlichen Zwetschenanbau haben, ist es daher notwendig, auf Frühsorten Bedacht zu nehmen. Wir haben eine Reihe solcher frühreifen Sorten, die für unser Klima geeignet sind.

Harras-Suhl: Ich pflichte dem Herrn Voredner bezüglich der Anna Späth vollkommen bei, auch bei uns kommt sie kaum zur Reife.

Baumschulbesitzer Rathke-Praust: Ich kann nur bestätigen, was Herr Professor Seelig vorhin eben bezüglich der Zwetschen sagte. Bei uns werden die Frühzwetschen, namentlich Wangenheims Frühzwetsche, immer reif.

Eichler-Wernigerode: Meine vorige Aussage muss ich noch dahin vervollständigen, dass bei uns die Hauszwetschen noch jedes Jahr zur vollständigen Reife gekommen sind und eine vorzügliche Ernte geliefert haben, während ich, wie gesagt, von Anna Späth noch keine einzige geniessbare Frucht erlangen konnte.

Schneider-Wittstock: Auch ich empfehle die Frühzwetsche. Ich habe sie seit Jahren kultiviert und auch gedörrt; sie hat die gute Eigenschaft, mindestens 3 Wochen vor der Hauszwetsche zu reifen.

Vorsitzender: Bezüglich der Frühzwetschen, über welche ich schon seit Jahren manche Erfahrungen gesammelt, und von denen ich einige lokale Sorten gefunden habe, die bei uns in jedem Jahre reif werden und welche wahrscheinlich auch bei uns entstanden sind, wollte ich nur die Mitteilung machen, dass, wenn der eine oder der andere der Herren solche frühen Lokalsorten zu haben wünscht, ich bereit bin, Reiser davon abzugeben.

Vollrath-Wesel: Eine Bemerkung sei mir gestattet darüber, wie wir hinsichtlich der Erkennung der besten Pflaumensorten verfahren sind. Wir haben uns eine grössere Anzahl Pflaumen von allen möglichen Sorten, die wir aufreiben konnten, halbstämmig verschafft, möglichst so, dass ein Teil auf Myrobalana, ein Teil auf Zwetschen veredelt war, weil wir beobachtet haben, dass beide Unterlagen einen Einfluss auf die Qualität der Früchte ausüben. Wir werden in den nächsten Jahren hoffentlich Gelegenheit haben, eingehender über diese Frage berichten zu können, und ich möchte dieses Vorgehen auch anderen Herren Pomologen zur Beachtung empfehlen.

Vorsitzender: Es hat sich niemand weiter zum Wort gemeldet. Die Frage 3 ist, da zu Kirschen niemand eine Mitteilung machen zu wollen scheint, erschöpft. — Wir kommen zu Frage 4:

„Welche Johannisbeersorten geben beim Pressen den grössten Weinertrag und welche Sorten geben den wohlschmeckendsten Wein?“

Garten-Inspektor Lämmerhirt-Dresden: Ich bemerke, dass Menges-Charlottenburg als eine der besten Johannisbeeren die Perle blanche empfiehlt. Ich kenne sie nicht, möchte die Herren aber fragen, ob sie verbreitet ist.

Hofgärtner Hoffmann-Berlin: Ich kann Ihre Mitteilung über Perle blanche bestätigen.

Garten-Inspektor Koopmann-Potsdam: Ganz besonders möchte ich die Weisse Werdersche Johannisbeere empfehlen.

Obergärtner Driese-Gross-Camin: Ich will nur bemerken, dass die Perle blanche und die Grosse Werdersche zwei verschiedene Johannisbeer-Sorten sind. Ich habe Perle blanche als tragbare Sträucher. Im übrigen kann ich mich nur Herrn Koopmann vollständig anschliessen.

Vorsitzender: Wenn niemand weiter das Wort verlangt, kommen wir zu Nr. 5:

„Welche Erdbeersorten sind zur Weinbereitung am meisten zu empfehlen?“

Es meldet sich niemand, ich glaube wohl aus

dem Grunde, weil die Erdbeeren uns selten in solchen Mengen zu Gebote stehen, dass es vorteilhaft wäre, Wein daraus zu bereiten. Für Erdbeeren hat man andere lohnendere Nutzungsweisen, als die Weinbereitung. Nur unter ganz besonderen Umständen, wenn die Erdbeeren sonst nicht absetzbar wären, würde es vorteilhaft sein, sie zur Weinbereitung zu verwenden. —

Wir kommen zu Nr. 6:

„Welche Sorten von Birnen, Pflaumen, Kirschen, Pflirsichen, Aprikosen und Erdbeeren sind die besten zum Einmachen?“

Oekonomierat Späth-Berlin: In erster Linie nenne ich die Weisse Herbst-Butterbirne als Einmachfrucht.

Bei den Pflaumen komme ich auf Anna Späth

zurück und zwar deshalb, weil sie die Eigenschaft besitzt, dass, wenn sie in heisses Wasser geworfen wird, die Schale sofort platzt und die Früchte ohne Schale eingemacht werden können. Infolge dessen haben sie ein ganz brillantes Aussehen und einen vorzüglichen Geschmack. Deshalb ist sie zum Einmachen ganz besonders beliebt.

Seeligmüller-Geisenheim: Was die Birnen anbetrifft, so möchte ich der soeben genannten Weissen Herbst-Butterbirne ebenfalls das Wort reden, da sie in unseren Konservefabriken am Rhein neuerdings auch für diesen Zweck gebraucht wird und anfängt, eine andere sehr gute Birne, die sogenannte Beste Birne zu verdrängen.

(Fortsetzung folgt.)

Obstbau-Kalender für den Monat Mai.

Soweit nicht schon geschehen muss man sich beeilen alle Anpflanzungen, den Schnitt der Bäume aller Art sowie die Frühjahrsveredlungen zu vollenden. Der Garten und die Baumschulen werden gehackt, die Wege gereinigt, schadhafte Pfähle ergänzt, der verwaschene Oelanstrich der Holz- und Eisenbestandteile erneuert. Die verpflanzten Bäume sind bei Trockenheit 1mal wöchentlich tüchtig zu begiessen, das Austrocknen des Bodens wird durch Verbreitung von langem strohigem Mist auf den Rabatten oder Baumscheiben verhindert. Das Anwachsen und Gesundbleiben der in starkem Zustand verpflanzten Bäume wird durch Kalkanstrich, aber noch besser durch einen Ueberzug von Lehm und Kuhkot begünstigt. Dieser Anstrich oder Ueberzug soll den ganzen Stamm und Hauptäste decken, ausserdem erleichtert man das Anwachsen der Spalierbäume, indem man sie in den späten Abend- und Morgenstunden bespritzt; diese alltägliche Bespritzung ist vorzunehmen sobald und solange trockene Witterung herrscht, dadurch wird die Rinde vor dem Austrocknen geschützt und ihr Absterben erschwert. Als natürliche Folge bleiben die Bäume gesund und werden nicht, wie so häufig wahrnehmbar, durch Krebs, Brand und Gummifluss heimgesucht. Die Blattläuse sind pünktlich zu verfolgen und mit Tabakstaub oder Tabakwasser zu vernichten.

Schildläuse werden abgebürstet, Honigläusekolonien mit Spiritus und Wasser (7 Teile Spiritus und 3 Teile Wasser) mittelst eines Pinsels vertilgt. In diesem Monat werden die Blutläuse versuchen ihren Einzug zu halten, was mit grösstem Eifer verhindert werden soll. Mittel zur Bekämpfung der Blutläuse giebt es bekanntlich genug, indessen haben sich die Finger und rauen Bürsten als die besten und wirksamsten herausgestellt. Zur Düngung der Obstbäume ist es nie zu spät, es ist dies eine von den wenigen Vorrichtungen, die sich das ganze Jahr vornehmen lassen, dennoch steht es fest, dass, je büber diese ausgeführt, um so erfolgreicher deren Wirkung ist, daher jetzt die höchste Zeit. Schädliche Käfer sind durch Abklopfen in den Frühstunden zu fangen, auch nach den Raupen soll fleissig geforscht werden. Die Schutzvorrichtungen für die Spalier- und Zwergobstbäume sind parad zu halten, damit man durch den Frost nicht unvorbereitet getroffen wird. Der Ertrag ist oft durch eine einzige Nacht in Frage gestellt, es soll deswegen die grösste Vorsicht angewendet werden; lieber viel zu oft vergeblich zudecken als es ein einziges mal versäumen und sich den Tag nachher überzeugen müssen, dass durch dieses Versäumnis man abermals gezwungen ist, ein ganzes Jahr umsonst zu arbeiten und die Bäume ohne Schmuck dastehen zu sehen, genötigt ist.

Brief- und Fragekasten.

Frage 21. Vor 7 Jahren legte ich einen Obstgarten an. Als Einfassung der Obstquartiere benutzte ich einarmige wagrechte Apfel-Kordons. Diese sind jedoch sämtlich (110 Stück) auf Wildling veredelt und nun natürlich in ihrem Wachstum nicht zu bändigen. Schneide ich kurz, so sehen sie zwar nach dem Schnitt Kordons ähnlich, machen dann — wie auch nicht anders zu erwarten — übermässige Holztriebe, auch das Pinciren nützt nichts; schneide ich gar lang, so sind die Bäume nicht zum Ansehen. Ich habe nun die Absicht, diese Kordons in Pyramiden zu verwandeln und erlaube mir die Frage, ob Sie Folgendes gut heissen: Ich wollte, sobald ich Ihre Zustimmung habe, die Kordons an ihrer Biegungsstelle absägen, so dass die armdicken 40 cm hohen Stämmchen stehen bleiben. Da an der Biegungsstelle sich ja viele schlafende Augen befinden hoffe ich, dass einige treiben, den stärksten senkrechten Trieb lasse ich dann stehen und würde diesen, so wie Sie es lehren, als einjährige Veredlung zu einer Pyramide heranbilden. Der Boden ist ein schwarzer, humusreicher Gartenboden, die Lage geschützt und warm.

H. F. H. in E.

Antwort auf Frage 21. In Ihrer unangenehmen Lage befinden sich leider sehr viele, Geld wird ausgegeben, man düngt, schneidet und kneipt ab, vertilgt die Insekten etc., dies aber alles nur umsonst; selbst ein Hexenmeister kann die Fruchtbarkeit solcher Kordons nicht befördern. Es ist traurig genug, dass sogar Obstbau-Schriftsteller die Heranziehung von Apfel- und Birnen-Kordons auf Wildlingsunterlagen empfehlen und hiezu noch von schwachen Wildlingen zu reden nicht den geringsten Anstand nehmen. Schwach wachsende sich zu Kordonunterlagen geeignete Wildlinge mag es geben, sie werden und wurden aber nie erkannt! Mögen doch alle diejenigen, welche sich mit dem Obstbau befassen, endlich für notwendig finden, keine Märchen mehr zu verbreiten und ja nicht weiter behaupten, als sich nachweisen lässt; es wolle niemand vergessen, dass wir nicht im geringsten berechtigt sind, von Pfropfungen auf schwache Wildlingsunterlagen zu reden und dass, wer es thut, seine Ignoranz, Mangel an Beobachtung und Ueberlegung nicht besser bekunden kann. Einige unserer berühmten Zeitungs-

schreiber haben sich kürzlich in einer anderen Zeitschrift über unser vieles Tadeln beklagt. Ja, liebe Herren, niemand wäre es lieber als uns wenn, wir statt zu tadeln, von nun an nur zu loben Gelegenheit hätten. Was können wir denn dafür, dass fast alltäglich Betrug und Schwindel auftritt, neue Irrtümer, falsche und sehr schädigende Meinungen verbreitet werden. Wir wollen gerne das Rügen aufgeben, aber die Veranlassung hiezu, die beanspruchen wir, sonst bleiben wir beim Alten. Also auch hier ist es nicht unsere Schuld, dass man den Fehler begangen hat, ein sehr unzweckmässiges Verfahren als gut und probat zu empfehlen. Dagegen ist es nicht mehr als billig und entschieden auch unsere Pflicht, dessen vollständige Unbrauchbarkeit bekannt zu geben, dadurch nützen wir mehr Tausenden von Menschen als wir einzelne in Ansehen und Ruf schädigen. Wegen weniger Menschen, die scheinbar die Wahrheit nicht ertragen können und sich, selbst, wenn auch nicht gemeint, dennoch getroffen fühlen die Wahrheit, dieses immer seltener werdende Kraut, zu verschweigen, wäre nicht minder unklug wie ungerecht. Jetzt zur Frage zurück. Ihr Vorhaben ist das beste was sie machen können, denn wie aus Obigem ersichtlich, halten wir die Anzucht von Kordons auf Wildlingsunterlagen für die undenkbarste Arbeit, der man sich unterziehen kann. Aber auch die Anzucht von Apfel-Pyramiden auf Wildlinge ist für Böden von guter Qualität und namentlich für humusreiche Gartenböden bei der Mehrzahl der Sorten nichts weniger als geeignet und befürchten wir, dass Sie mit dieser Form ähnliche Misserfolge erleben, wie mit den Kordons. Schöne Pyramiden werden Sie allerdings ziehen können, bis wann aber die Ertragsfähigkeit eintreten wird, vermögen wir nicht anzudeuten. Als Seltenheit gilt es jedoch nicht, wenn der Baum sich 20 Jahre und noch mehr besinnt, ehe er sich reichlich und regelmässig zu tragen entschliesst. Während dieser Zeit erlebt man dasselbe auf Hochstamm und in ganz anderem Masstabe, man braucht die Zwergformen und die damit verknüpfte Arbeit nicht dazu. Aus diesem Grunde würden wir die fraglichen Bäume wegwerfen und durch geeignetere ergänzen.

Beilage zu „Gaucher's Praktischer Obstbaumzüchter“.

Das pomologische Apostolat

Ein Pfingstwort an die Freunde und Förderer des praktischen Obstbaues.

Von Alois Baum.

Wir nahen jetzt der schönen Zeit der Pfingsten, und da ist es für gute Christen gewiss angezeigt, auch einen Blick in die Bibel zu werfen. Ist dieselbe doch das eigentliche und wahre Testament aller christlichen Kulturerrungenschaften, also gewiss auch des Obstbaues. — In der That sind die Beziehungen dieses heiligen Buches zu unserm Fache mitunter recht interessante. — Schon das erste Bild der biblischen Urgeschichte, das Paradies, ist ein herrlicher Obstgarten. Und schon dort hat der liebe Gott mit dem Adam Pomologie getrieben und ihn in der Sortenkenntnis unterwiesen. Er hat ihm nämlich zuerst alle Sorten gezeigt, und vielleicht dieselben auch versuchen lassen, und sie hernach benannt. „Von allen Sorten darfst du essen,“ hat er ihm gesagt, „bis nur von einer Sorte nicht, von dieser da.“ — Es muss eine besonders wichtige Sorte gewesen sein, diese da, die der Herr dem Adam zu essen verboten hat. Unser geehrter Mitarbeiter Herr Dr. Schlegelmilch meint an einem Orte des praktischen Obstbaumzüchters, ob es vielleicht der Wintercalvill gewesen sei? Nach anderer Meinung soll es jener Apfel gewesen sein, welcher heute noch in allen Lagen und klimatischen Verhältnissen, zu allen Zeiten und unter allen Himmelsstrichen gedeiht und von Jung und Alt bisweilen gerne genossen und andern dargereicht wird, nämlich der Zankapfel. Auch der praktische Obstbaumzüchter ist schon genötigt worden, diesen Apfel in sein Sortiment aufzunehmen und ihn zwar nicht sichtbar, aber doch fühlbar recht lebhaft kolorirt, seinen Lesern darzustellen. Doch kann er sich nicht rühmen, diese Sorte selbst gezüchtet zu haben, sie ist ihm vielmehr aufgedrungen worden, und da konnte er nicht mehr umhin, in diese fatale Frucht zwar nicht mit gierigen Zähnen hineinzubeissen, um ein sündhaftes, von der bösen Schlange ange reiztes Hochmutsgelüst zu befriedigen, hier hat er sich völlige Selbstbeherrschung bewahrt, — sie aber mit seinem kritischen Messer zu zerlegen, um seinen Lesern zu zeigen, warum denn der Herr verboten hat: „Esset nicht davon!“ — Und so darf sich daher der praktische Obstbaumzüchter auch vor dem Rufe des Herren nicht verstecken; er braucht sich kein Feigenblatt zu flechten und

umzuschürzen, denn er hat sich ja auch keine Blösse gegeben, sondern sich seine Mannesehre und sein gutes Gewissen bewahrt.

Im neuen Testamente finden wir wiederum so manch pomologisches Kapitalwort aussprechen, z. B.: „Jeder Baum, der keine guten Früchte bringt, wird umgehauen und ins Feuer geworfen.“ In unsrer Zeit ist bisweilen schon den jungen Exemplaren von Gemeinde- und Vereinsbaumschulen ein gleiches Urteil gesprochen worden. Das Bibelwort aber will diese Massregel auch auf grosse Bäume angewendet wissen, und man sieht daraus, dass der göttliche Lehrer und Meister gründlich zu Werke ging. Nicht einmal das Umpfropfen wollte er angewendet wissen. Indes hängt diese bildliche Radikalkur mit den morgenländischen Verhältnissen zusammen, denen jener Lehrer seine Bilder entnahm. Und im Grunde wollte er durch diesen Ausspruch ja doch nur zeigen, dass er durchaus kein Freund von Halbmassregeln und Pfschereien war. In ganz demselben Sinne sagte er auch, dass man keinen neuen Wein in alte Schläuche fassen solle, indem die Gefahr gross wäre, dass das neue, kräftige und gährende Getränke die alten Formen oder Gefässe sprengen könnte, — und für Verfasser von Werken über Kellerei und Weinbehandlung könnte dieser Spruch wohl nicht unpassend ein Motto abgeben. — Aber auch Obstbaumzüchter, praktische und unpraktische oder wissenschaftliche, d. h. Pomologen, ja sogar Lehrer und Direktoren können sich, wenn sie wollen, eine Lehre aus diesen Worten ziehen.

Ein anderes schönes, ja unübertreffliches Wort des neuen Testaments ist für uns das folgende: „Das Himmelreich ist gleich einem kleinen Körnlein; wenn es richtig eingepflanzt wird, keimt und wächst, so wird es zu einem grossen Baume, unter welchem die Vögel des Himmels ausruhen können.“ Ebenfalls wieder das Bild einer erhabenen, ja der allergrössten und erhabenen Wahrheit in unsrem Fache, der Baumzucht entnommen. Und, wen hat der göttliche Lehrer mit der Aussaat dieses Körnleins und mit der Pflege und Wartung des jungen Baumpflänzchens betraut? Seine Apostel, welche also so recht eigentliche Pomologen, oder, wie wir nach

her sehen werden, praktische Baumzüchter waren. — Diese Mission trug er ihnen auf mit den Worten: „Gehet hin und prediget allen Leuten.“ Also, das ursprüngliche christliche Apostolat könnte wiederum ein pomologisches genannt werden. Dieses Apostolat, das wir unsrem Artikel als Ueberschrift gegeben haben, ist also alt und ehrwürdig, ja von Jesus Christus selbst eingesetzt. Die wahre Weihe aber erhielt dieses Apostolat erst an dem Pfingstfeste. Ohne jene Weihe wäre es gar nichts gewesen. — Die Apostel sassen damals versammelt in dem verschlossenen Saale zu Jerusalem, weil sie sich vor den Nachstellungen und Chikanen des hohen Rates und der ergrimten Clique der Pharisäer und Schriftgelehrten verstecken mussten und berieten über die neue Pflanzung, welche ihnen von ihrem göttlichen Meister aufgetragen worden war. Das Sondiren und Ausschauen eines passenden Terrains, das Zurichten und Rigolen des Bodens, der die neue Saat aufnehmen sollte, das Einlegen der Saatkörner, der erste Schutz vor bösen Feinden mögen Gegenstände der Beratung gewesen sein, und nicht ganz unpassend könnte daher jene Versammlung als der erste geheime Pomologen-Kongress bezeichnet werden, sintemal dabei auch recht wunderliche Dinge noch vorkommen, wie dies auch bei den heutigen Pomologen-Kongressen stattfindet, — nur in ganz anderer, gegenteiliger Weise. — Denn, auf einmal hörte man da ein Brausen, und es erfolgte — die Inspiration. Es wurde den Aposteln jetzt der Geist der Beredtsamkeit mitgeteilt, die Feuerrede, die eindringt in die Herzen und bewältigt Alt und Jung. Daher das Symbol der Feuerzungen. Ueber jedem der Apostel schwebte eine solche. Und, siehe da! — sie traten jetzt auf, furchtlos und treu, und fingen an zu reden in allen Sprachen, so dass Alle sie verstanden aus den verschiedensten Ländern und Alle sich verwunderten und sprachen: „Wie kommt es, dass sie alles so wissen und dass wir Alle sie so gut verstehen? Sie haben gewiss zu viel süssen Most getrunken.“ Ob vielleicht bei jenem Kongresse auch schon eine Mostprobe stattgefunden hat, wie sie der Herr Hofrat Prof. Dr. Nessler in Karlsruhe in unserer Zeit wieder in Schwung gebracht hat, und wie solche neuerdings auch von Herrn Obstbaulehrer Bach von da in dem praktischen Obstbaumzüchter empfohlen wurde? Es mag wohl sein, aber der süsse Most machte es nicht bei jenen Aposteln. Sie waren von einem andern Geiste erfüllt, von dem Geiste der Wahrheithaftigkeit und Kraft ihres göttlichen Meisters, da-

her auch ihr so grosser Erfolg. Es bekehrten sich an jenem Tage an die Viertausend, erzählt die hl. Schrift, — gerade so viel, als der praktische Obstbaumzüchter heute Abonnenten zählt. — Aber dieses grosse Sprach- und Bekehrungswunder, wie lässt es sich erklären? Schon im alten Bunde, in der biblischen Urgeschichte, kurz ehe der historische Zeitraum beginnt mit dem Abraham, der vor seiner Hütte auch schattige Bäume gepflanzt hatte, — hat das gegenteilige Sprachwunder stattgefunden, bei dem Thurmbau zu Babel. Da hat bekanntlich auf einmal einer den andern nicht mehr verstanden. — Grosse Philologen und Philosophen haben sich seitdem mit jenem Sprachwunder befasst. Uns hat einmal jemand gesagt, die verschiedenen „Systeme“ seien daran schuldig gewesen, dass keiner mehr den andern verstanden habe bei jenem gewaltigen Unternehmen, das mit seiner Spitze bis an den Himmel reichen sollte. Ein pomologisches Unternehmen nun war es jedenfalls nicht, denn, bekanntlich, und Gott sei es gedankt, ist in unserm Fach schon zum Voraus dafür gesorgt, dass die Bäume und auch die Systeme nicht in den Himmel wachsen. Aber lehrreich ist dieser babylonische Thurmbau doch auch für manchen Pomologen, und sollten auch nur einzelne daran denken, wie eitel jenes grossartig angelegte Werk gewesen ist. Eine mehr praktische Auffassung erklärt jenes Wunder der Sprachverwirrung auf noch andere Weise. Jeder der Unternehmer und Mitbetheiligten, — so sagt diese Auslegung, — habe seine eigene Sprache geredet, d. h. es habe dabei jeder nur in seinen Sack hineingesprochen, der Baumeister, die Ingenieure, die Balire und Arbeiter, — und so sei das Unternehmen vereitelt worden; es hätte so nicht mehr weiter gehen können. — Und, wie manch ideal angelegtes, gemeinnütziges Unternehmen, bei welchem aber doch eigentlich Hochmut, Eitelkeit und Eigennutz die innere Triebfeder der Beteiligten bildeten, mag seitdem an dieser Klippe gescheitert sein? Bei den Aposteln im Saale zu Jerusalem aber ist es nicht also gewesen, — sondern das Gegentheil! Dort hat keiner nur in den eigenen Sack hineingesprochen, sondern jeder so, wie es ihm ums Herz gewesen ist, — und deshalb haben Alle einander verstanden. Dieses war das grosse Wunder der Pfingsten. Daher die gewaltigen Erfolge. Ohne diese Sprache, die Sprache des Herzens, der Aufrichtigkeit und Lauterkeit der Absichten, der Vernünftigkeit und des gesunden Menschenverstandes, — die all den Pharisäern und Schriftgelehr-

ten so einen Stich ins Herz gab, dass sie darüber erschrocken sind, — und die allen arglosen und verständigen Leuten so gut gefallen hat — was wären die Apostel gewesen? Ihr göttlicher Meister selbst hat die Antwort auf diese Frage gegeben. „Ihr seid das Salz der Erde,“ hat er einmal gesagt. „Mit euch muss man salzen. Wenn aber das Salz seine Kraft verliert, womit soll man dann salzen? Es taugt weder für die Erde, noch auf den Mist, sondern nur, dass es weggeworfen wird.“ Auch wieder ein grosses Wort. Deutet es! — der alte Goethe hat beinahe dasselbe gesprochen. Er soll zwar kein Christ gewesen sein, sondern ein grosser Heide, sagt man, vielleicht einer der drei heidnischen Weisen; aber so manches hat er gesprochen, was auch gute Christen sich hinter das Ohr und ins Herz hineinschreiben dürfen, so auch die folgenden Worte:

„Wenn ihrs nicht fühlt, ihr werdet nicht erjagen,
Wenn es nicht aus der Seele dringt
Und mit urkräftigem Behagen
Die Herzen aller Hörer zwingt.
Sitzt ihr nur immer, leimt zusammen,
Braut ein Ragout von andrer Schmaus
Und blast die kümmerlichen Flammen
Aus eurem Aschenhäufchen raus.
Bewunderung von Kindern und von Affen,
Wenn euch darnach der Gaumen steht,
Doch werdet ihr nie etwas Rechtes schaffen,
Wenn es euch nicht von Herzen geht.“

Den Aposteln ist es gewiss von Herzen gegangen und darum haben sie auch etwas Rechtes geschaffen. Hätten sie nur im Auftrage des hohen Rates, gegen ein bestimmtes Fixum nebst Diäten und Reisekosten gelehrt, ohne innerliche Begeisterung und Kraft für ihr Amt, und nur in der alten Sprache der Schriftgelehrten und Pharisäer, — was hätten sie dabei wohl Rechtes geleistet? Sie hätten wahrscheinlich die Leute kaum zum Zuhören vermocht, — hätten aber dabei der vorgesetzten Behörde, von welcher sie besoldet gewesen wären, doch am Schlusse des Jahres einen hübschen Jahresbericht abstatten können: so und so viele Predigten haben wir gehalten, so und so viele Zuhörer gehabt, auch gegen Aussicht auf Unterstützung und Subvention so und so viele neue Pflanzstätten oder Baumschulen ins Dasein gerufen, — aber — bekehrt, wahrhaft bekehrt und innerlich umgestaltet, begeistert und befähigt zur wirklichen thätigen Uebung des praktischen Christentums, hätten sie wahrscheinlich keinen Einzigen. — Und die junge Saatschule des Christentums wäre

dabei wahrlich niemals zu einem grossen Baum geworden, welcher uns durch seine Früchte und durch seinen Schatten liebliche Nahrung und Erquickung gewährt. — Aber, also haben es jene Apostel nicht gemacht. Dazu waren sie auch nicht vorgebildet worden. — Sie haben sich ihre Bildung nicht in den Hörsälen und Synagogen der Hohenpriester, Schriftgelehrten und Pharisäer erworben. — Es waren arme Fischer gewesen, und ihren Beruf hatten sie als rechtschaffene Männer von gutem, braven Herzen und gesundem Menschenverstand, sowie regsamen, fleissigen Händen, zuvor nicht bloss erlernt, sondern erlebt, d. h. durch ihr Leben geübt. — Dann hatten sie aber auch noch mit ihrem Herrn und Meister, dem Autodidakter, dem Zimmermannssohn, der ebenfalls von aller verschrobenen Pharisäer- und Schriftgelehrtenbildung freigeblieben und sich Herz und Verstand auf dem rechten Fleck behalten hatte, einen mehrjährigen wirklichen Lehrkursus mitgemacht, bei welchem aber die praktische Uebung und Bethätigung der Lehre ebenfalls in den Vordergrund trat, nach der richtigen Maxime: „Wenn ihr meinen Worten nicht glaubet, so glaubet meinen Werken.“ Dieses war die endgiltige Legitimation auch der Apostel, welche sich von ihrem Berufe auch dann noch nicht abschrecken liessen, als man ihren Lehrmeister schon gefangen genommen, verspottet und ans Kreuz genagelt hatte. Nur einer von ihnen hatte diesen Meister, und zwar mit einem Kusse, verraten, — und einer auf kurze Weile verleugnet, es aber bitterlich bereut. Und darnach ist dieser bekanntlich der Erste geworden, der Fels, auf welchem das neue Gebäude errichtet werden sollte. — Dieses war die Vorbereitung der ursprünglichsten Apostel. Zu einer behäbigen Stelle, oder wohl gar zu einem Orden hat es keiner von ihnen gebracht. Das Kreuz haben sie nicht in dem Knopfloch, sondern auf dem Rücken getragen und sind zum Teil noch daran genagelt worden. Dürfen wir uns nicht eine Lehre daran nehmen? Dürfen die Herrn Pomologen-Apostel von heute nicht einen Blick hinrichten auf jene ihre ersten Vorgänger im Lehr- und Predigeramte oder Apostolate? — Aber noch manchen Stürmen war die junge Pflanzung ausgesetzt, nicht bloss bei Lebzeiten der Apostel, sondern noch auch die nächstfolgenden Jahrhunderte hindurch, und sogar noch bis heute, und zwar nicht bloss durch Gesetz, Feuer und Schwert, sondern besonders auch durch einen innern Sektengeist. Das Dogma und die praktische Uebung lagen miteinander lange

in Fehde, und liegen es noch, und schon der hl. Paulus, jener Apostelfürst, welcher erst ein Saulus war, — klagte über Leute, welche die Religion zu einem selbstsüchtigen Gewerbe machen. Ob auch hieraus die Pomologie sich wieder eine Lehre ableiten kann? Freilich, gewiss! Auch eine Pomologen-Dogmatik giebt es, auch in der Pomologie richtet ein unheilvolles Sektenwesen seine Verheerungen an auf dem Felde des praktischen Obstbaues und auch hier muss gegen dieses Sektenwesen angekämpft und der Acker des praktischen Obstbaues von dessen Unkraut gesäubert werden. Viele nützliche und schöne Errungenschaften hat der praktische Obstbau sich schon erworben, aber, es galten hier dennoch noch immer sehr die Worte des alten, erfahrenen und in den Stürmen des Lebens geläuterten Faust:

„Ein Sumpf zieht am Gebirge hin,
Vergesst alles schon Errungene,
Den faulen Pfluhl auch abzuziehn,
Das letzte wär' das Höchsterrungene.“

Und diese Worte mag sich auch der „Praktische Obstbaumzüchter“ auf seine Fahne schreiben. Er befindet sich jetzt, wie wir gesehen, in seinem ersten Pfingststadium; er zählt zu den Seinigen bereits Viertausend. Aber damit ist es noch nicht gethan. Dieses ist noch lange nicht der Baum, der grösste, — unter welchem die Vögel des Himmels ruhen können. — Er muss noch ein gar kräftiges Wachstum entfalten; aber er hat einen guten Anfang gemacht und eine hoffnungsvolle Zukunft darf ihm bevorstehen, eine Zukunft, wie sie Faust in der Fortsetzung seiner obigen Worte als Vorgefühl seines höchsten Glückes und seines schönsten Augenblickes voraussah:

„Eröffn' ich Räume vielen Millionen
Nicht sicher zwar, doch thätig frei zu wohnen.
Grün das Gefilde, fruchtbar; Mensch und Herde
Sogleich, behaglich auf der neuesten Erde,
Gleich angesiedelt an des Hügels Kraft,
Den aufgewälzt kühn-emsige Völkerschaft.
Im Innern hier ein paradiesisch Land,
Da rase draussen Flut bis an den Rand,
Und wie sie nascht, gewaltsam einzuschliessen,
Gemeindrang eilt, die Lücke zu verschliessen.
Ja! diesem Sinne bin ich ganz ergeben,
Das ist der Weisheit letzter Schluss:
Nur der verdient sich Freiheit, wie
das Leben,
Der täglich sie erobern muss.
Und so verbringt, umrungen von Gefahr,

Hier Kindheit, Mann und Greis sein tüchtig
Jahr.

Solch ein Gewimmel möcht ich seh'n,
Auf freiem Grund mit freiem Volke steh'n,
Zum Augenblicke dürft ich sagen:
Verweile doch, du bist so schön!
Es kann die Spur von meinen Erdentagen
Nicht in Aeonen untergehn. —
Im Vorgefühl von solchem hohen Glück
Geniess ich jetzt den schönsten Augenblick.“

Gerne möchten wir unser Pfingstwort, aus welchem unter der Hand aber so eine kleine Pfingst-Predigt geworden ist, mit diesen schönen Worten schliessen und denselben unser Amen, d. h. „so sei es, — oder es geschehe!“ beifügen, aber wir können dies nicht, aus folgenden Gründen.

Erstens könnte man uns vorwerfen, wir haben unsern Artikel mit der Bibel begonnen und mit dem Faust beendigt, und seien deshalb kein guter Christ. — So nett nun auch die Zukunft, die der grosse Goethe hier seinen Faust träumen lässt, zum verlornen Paradies oder Obstgarten der Bibel passt, so möchten wir aber doch um alle Welt nicht den Vorwurf eines Antichristen auf uns ruhen lassen.

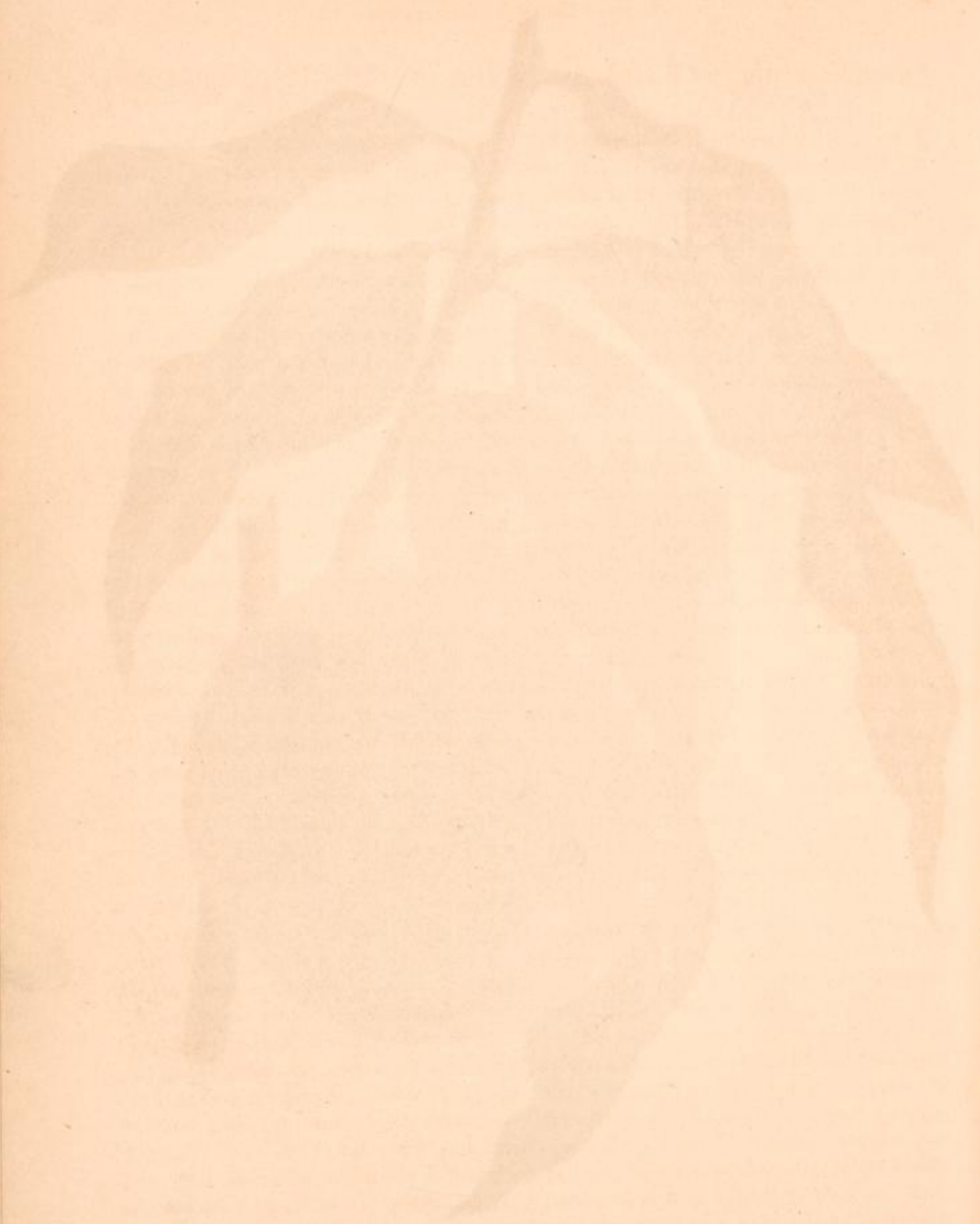
Zweitens könnten manche Herrn Obstbauwanderlehrer und Leute ähnlicher Beschäftigung meinen, wir hätten es in unserer Abhandlung beabsichtigt, ihren Beruf anzutasten. — Dieses ist nun freilich wahr, aber es geschah gewiss nicht aus grundsätzlicher Geringschätzung dieses Berufes, den wir im Gegentheil hochschätzen, wenn er ausgeführt wird, wie dies in unserer Abhandlung an so erhabenen Beispielen angedeutet und gezeigt ist. Also auch hier würde uns der Vorwurf einer unchristlichen Gesinnung und des Mangels an Nächstenliebe mit Unrecht treffen. Wir möchten vielmehr gerade dem Felde, welches der praktische Obstbaumzüchter zu bearbeiten hat, und den Leuten, welche auf diesem Felde beschäftigt sind, recht viel christlichen Sinn und christliche Liebe angedeihen lassen, aber auch christlichen Geist und christliche Kraft, wie sie einstens am ersten Pfingstfeste über die Apostel im Saale zu Jerusalem ausgegossen worden ist. — Und diesen Geist und diese Kraft, vor welchem damals alle Schriftgelehrten und Pharisäer so sehr erzitterten, möchten wir allen Freunden und Förderern des praktischen Obstbaues, und insbesondere auch ihrem Organ, dem „praktischen Obstbaumzüchter“ am heutigen Pfingstfeste von ganzem Herzen wünschen. Amen.



PRINZ VON WALES.

ad. nat. Ebenhusen

Lith. Anst. Ebenhusen & Eckstein, Stuttgart.



Pfirsich: Prinz von Wales, Syn.: Prinz of Wales, Prince de Galles.

(Tafel 17.)

Die zur Herstellung unserer Tafel 17 benützte Frucht stammt aus dem von uns bei den Herren Gebrüder Bauer, Kunstmühlebesitzer in Mühlacker im Jahre 1876 bis 1877 angelegten Obstgarten. Die daselbst errichtete Pfirsichwand ist seither nicht nur gesund geblieben, sondern trägt auch alljährlich so reichlich, und die Früchte sind von einer Schönheit, Vollkommenheit und Güte, wie sie sonst nur von den besseren, wärmeren Klimas erwartet werden. Wer dieses Pfirsich-Spalier zur Zeit der Blüte und namentlich zur Reifezeit der Früchte zu sehen die Gelegenheit hatte, wird uns ganz ohne Zweifel recht geben, wenn wir sagen, dass Schöneres und Zierlicheres zu sehen nicht möglich ist. Die Bäume sind aber auch aufs Sorgfältigste behandelt und gepflegt. Den Schnitt im Frühjahr sowie den Sommer über und namentlich das Winter- und Sommer-Palisiren, das Ausbrechen der überflüssigen Augen, Triebe und Früchte, die Bekämpfung der für die Pfirsiche so verderblichen Kräuselkrankheit, der Mehltau, der Blatt- und Schildläuse, alle diese Arbeiten werden von dem dortigen geschickten, so rührig wie eifrigen Obergärtner Dörflinger mit einer Pünktlichkeit und Sachkenntnis ausgeführt, die ihm alle Ehre machen. — Dörflinger, der während der Anlegung des Gartens von uns mit der Ueberwachung der Arbeiten betraut wurde, ist nachher von den Herren Besitzern als Obergärtner angestellt worden, er ist somit Mitschöpfer und der bisherige Pfleger dieser durch seine mustergiltige Unterhaltung, Schönheit und Regelmässigkeit der Formen, der reichen prachtvollen Ernten und insbesondere auch durch den Schmuck der Zier- und Blumengärten berühmt geworden, — und Dank der grossen Liebenswürdigkeit der

Herren Besitzer, welche den Eintritt in diese wahre Sehenswürdigkeit zu jeder Zeit und jedermann sehr gerne gestatten — von Tausenden von Fachleuten und Liebhabern besichtigten Anlage.

Die Pfirsichsorte Prinz von Wales ist eine der schönsten, besten und dankbarsten September-Sorten, deren Anbau als Spalier mit südöstlicher, südlicher und südwestlicher Lage bestens empfohlen werden kann. Sie erheischt aber den Schutz einer Mauer, Planken sind nicht genügend und sollen letztere überhaupt nur in der äussersten Not für Spalierzucht angewendet werden. Infolge der ganz unvermeidlichen Luftzüge, der raschen Erwärmung und ebenso plötzlichen Erkältung sind nicht nur die Pfirsiche, sondern auch alle anderen Obstgattungen, die früh- sowie die spätreifenden Sorten, den Krankheiten und Insekten viel mehr ausgesetzt, als die im Freien gesetzten Stämme. Infolge der mit Bretterwänden vielfach gemachten Erfahrungen bezeichnen wir selbige für schädlicher als nützlich, nur die Mauern können die erwarteten Dienste leisten. Es ist deswegen ganz überflüssig, zum Zweck der Spalierzucht diese sehr kostspieligen und doch wertlosen Holzwandungen herstellen zu lassen. Wir haben dies hier erwähnt, weil wir öfters gebeten werden uns darüber zu äussern und auch weil wir wissen, dass für die Mehrzahl unserer Leser diese Nachteile unbekannt sind und es vielfach vorkommt, dass diese Planken als zweckmässig und empfehlenswert angepriesen werden.

Gleichzeitig wollen wir hier noch bemerken, dass, um Licht und Wärme zu gunsten der Bäume auszubeuten, die Wandflächen weder gräulich noch schwarz angestrichen werden sollen, nur die helle weisse Färbung ist im stande, diesen Vor-

teil zu gewähren. Also auch hier kreuzt sich, was die Vermehrung der Wärme anbelangt, die Praxis mit der Theorie, aber nur in der Auffassung; denn es ist wahr, dass durch schwarze Färbung der angestrichene Gegenstand mehr Wärme aufnimmt, allein um die Erwärmung der Mauern, Planken etc. ist es uns nicht und es soll uns auch nichts daran gelegen sein, sondern nur für die Erwärmung der Bäume sollen wir sorgen. Dies erreicht man, wenn die Mauerflächen mit Kalkmilch angestrichen werden, wodurch die Sonnenstrahlen nach vornen zurückgeworfen und die Wärme in der Nähe der bestimmten Fläche viel intensiver wird. Diese unternommene Abschweifung dürfte für viele unserer Leser von Nutzen sein und man wird uns wohl verzeihen, wenn wir sie hier an dieser Stelle, wo sie allerdings eigentlich nicht hingehört, aufgenommen haben.

Als geeignete Formen für den Prinz von Wales können wir nur die Palmetten, doppelte sowohl wie einfache U-Formen empfehlen. Der Baum ist sehr starkwachsend, nicht empfindlich, blüht sehr reich und setzt gut an; seine Blüten sind klein und kelchartig. Die Frucht ist gross und sehr gross, von rundlich ovaler Form, die

Schale samtartig, sehr dünn und lässt sich leicht abziehen. Seine Färbung ist zunächst grünlich, dann zur Reifezeit — Mitte bis Ende September — werden die von der Sonne beschienenen Teile schön rot mit dunkler purpurroter Marmorirung, die beschatteten Teile bleiben dagegen weisslichgelb. Das Fleisch ist weiss, um den Stein herum dunkelrot, sehr fein, sehr saftig und von vorzüglichem Geschmack. Diese ausgezeichnete Pfirsichsorte ist bei uns noch wenig vertreten, wir kultiviren sie mit besonderer Vorliebe und haben sie hier zum ersten Mal im Jahre 1872 geerntet, ist uns somit nicht mehr neu. Wir können sie deshalb auch als genügend erprobt und vollkommen würdig, in alle Pfirsichpflanzungen aufgenommen zu werden, empfehlen.

Wir haben diese Sorte dem berühmten und sehr glücklichen englischen Züchter Rivers, welcher sie aus Samen gewonnen, zu verdanken. Sie hat zum ersten Mal im Jahre 1858 getragen, ist in England sowohl wie in Belgien und Frankreich stark verbreitet und wünschen wir, dass unsere Abbildung sowie obige Zeilen Veranlassung bieten, bald dasselbe auch von Deutschland sagen zu können.

Die Verwertung der Aepfel und Birnen durch Ostweinbereitung.

Wenn das Königreich Württemberg sich rühmen kann, den verhältnismässig umfangreichsten Obstbau in ganz Deutschland zu besitzen, so hat es das nicht etwa seiner bevorzugten Lage, oder seinen dem Obstbau besonders günstigen Bodenverhältnissen, sondern einzig und allein dem Umstande, dass der Apfel- und Birnenwein — „der Most“ — Volksgetränk geworden, dass in fast jedem Keller im Herbst der Jahresbedarf der Familie an

Most in grösseren Gebinden des Genusses harrt, zu verdanken. Wir haben schon in Nr. 25 Seite 408 unserer Zeitschrift die Vorzüge des Mostes geschildert und beschränken uns heute darauf, die in Württemberg übliche Bereitung des Obstweines (Mostes) mitzuteilen, und glauben das umso mehr zu sollen, als sich in einem Lande, wo der Mostgenuss und die Mostbereitung so alt sind wie hier, die Grundsätze, nach welchen ein guter Obstwein aus Kernobst her-

zustellen ist, durch langjährige Erfahrungen und vielfache Versuche sich zu festen Regeln herausgebildet haben.

Für die Gewinnung eines guten Obstweines (Mostes) ist neben einer sachgemässen Kelterung die Beschaffenheit des Obstsaftes selbst von grösster Wichtigkeit. Die chemische Untersuchung von Obstsäften, welche später einen guten Obstwein ergaben, zeigte, dass dieselben in 1000 gr Saft enthielten: 120—173 gr Zucker, 5 gr Gerbsäure, 12 gr Eiweissstoffe, 1.07 gr freie Säuren und 8.93 gr andere Stoffe, wie z. B. Pektin, Gummi etc. Mit anderen Worten: in jedem guten Obstsaft sollen wenigstens 12 Prozent Zucker enthalten sein. Der Zucker verwandelt sich bei der Gährung in Alkohol und Kohlensäure, ersterer giebt dem Obstweine neben anderen Stoffen seine Haltbarkeit, letztere verleiht ihm seine erfrischenden lebenden Eigenschaften. Je mehr der Obstsaft Zucker hat, um so kräftiger, um so gehaltreicher an Alkohol wird der Wein. Ist dagegen der Zuckergehalt des Saftes gering, so bleibt der Wein zu schwach, und um so leichter verdirbt er.

Recht wichtig für die Haltbarkeit des Weines ist ferner ein gewisser Gehalt des Saftes an Tannin (Gerbsäure) und freien Säuren. Die Gerbsäure tötet sämtliche fäulniserregende Stoffe und wirkt als Klärmittel. Die freien Säuren, Apfelsäure, schweflige Säure, geben dem Obstweine neben der Kohlensäure seinen durststillenden, erquickenden Geschmack. Die Eiweissstoffe im Obstweine regen die Gährung an und verhindern die Umwandlung des Alkohols in Essigsäure. Findet sich im Obstsaft zu wenig Gerbstoff und, was dann fast immer der Fall ist, zu viel schleimige Stoffe, so werden die letzteren bei der Gährung zu wenig ausgeschieden, so dass der Wein (Most) trübe bleibt und zu allen möglichen Krankheiten neigt. Beim Fehlen

der Säuren ist der Geschmack fad und der Obstwein nicht gut.

Mag es auch in grossen Obstmostereien, welche Tausende von Zentnern Mostobst verarbeiten, geboten sein, durch scharfe Bestimmung der im Obstsaft vorhandenen und fehlenden Bestandteile und ev. deren künstliche Ergänzung ein ganz gleichmässiges Fabrikat herzustellen, so glauben wir doch darauf nicht näher eingehen zu sollen, denn wir können nicht annehmen, dass der jetzige oder künftige Inhaber eines derartigen Geschäftes gesonnen sein wird von unseren Ratschlägen Gebrauch zu machen und für die Herstellung des Obstweines in kleinen Posten oder zum eigenen Bedarf genügt eine sachverständige Auswahl geeigneter Sorten, eine sachgemässe Mischung und Behandlung derselben, um einen guten Obstwein zu erhalten. Und darum seien denn die Eigenschaften der Sorten, welche sich zum Mosten eignen, kurz besprochen:

Das eigentlich beste Mostobst sind die Aepfel mit weinsäuerlichem Geschmack, wie wir sie ja glücklicherweise in recht vielen Sorten, z. B. den ganzen Reinetten, dem geflammtten Kardinal, grossen Bohnapfel, grünen Fürstenapfel, echten Winterstreifling, roten Eiserapfel, weissen und braunen Matapfel, roten Trierschen Weinapfel und Luikenapfel besitzen, und die vom Baume herunter ungeniessbaren herben hartfleischigen Mostbirnen, von welchen wir im Interesse derjenigen unserer Leser, welche in Gegenden wohnen, wo der Birnenwein (Most) nicht gebräuchlich ist, die hauptsächlichsten hier aufführen: Betzelsbirne, Champagner-Bratbirne, grosse Rommelter, Haagens Wildling, Harigelbirne, Knausbirne, Pommeranzenbirne vom Zabergäu, Sievenicher Mostbirne, Träublesbirne, Weilersche Mostbirne, Wildling von Einsiedel, Wolfsbirne, Schweizer Wasserbirne u. a. Diese Birnensorten geben einen ganz prach-

vollen klaren Wein, sie tragen reich und oft, sind nicht empfindlich gegen Witterungseinflüsse und gedeihen noch an Stellen, wo sich ein anderer Obstbaum nicht mehr wohlfühlt. Je kleiner die Mostsorte ist und je fester ihr Fleisch, einen um so feineren Obstwein wird sie in der Regel ergeben. Von den Aepfeln eignen sich nicht gut zur Obstweinbereitung die Sommeräpfel, d. h. die, welche bis zum September reifen.

Sollen sie dennoch Verwendung finden, so lasse man sie nicht ganz baumreif werden und suche so schnell wie möglich den Most aus ihnen ins Fass zu bekommen.

Auch die süsslichen Aepfel, z. B. die Calvillen, ein Teil der Schlotteräpfel, verschiedene Rosenäpfel geben, allein gemostet, keinen guten Obstwein, während sie mit weinsäuerlichen und sauern Aepfeln, oder mit herben Birnen gemischt, ganz gute Resultate ergeben.

Von den erfahrensten hiesigen Obstweinproduzenten hört man ganz allgemein, dass verständig gemischtes Mostobst immer den besten Obstwein ergiebt.

Als Regeln für die Mischung des Obstes lassen sich folgende aufstellen:

1) Den süssen oder süsslichen Aepfeln sind weinsäuerliche oder saure beizumischen und zwar auf einen Teil der ersteren, zwei Teile der letzteren.

2) Obstsorten, welche erfahrungsgemäss einen zähen oder trüben Most geben, müssen mit herben Sorten, wie z. B. Champagner-Bratbirne, Wolfsbirne, Wildling von Einsiedel, Matapfel, Luikenapfel, graue Herbstreinette u. s. w., und zwar ein Teil dieser mit drei Teilen der anderen gemischt werden.

3) Süsse und fade Obstsorten, wie z. B. recht viele Birnensorten und alle Süssäpfel, sind mit weinsäuerlichen Sorten zu mischen, und zwar zu gleichen Teilen.

Ist man nicht in der Lage sich sein

Mostobst nach diesen Grundsätzen selbst auszuwählen, wie es z. B. dann fast stets der Fall ist, wenn man mit der Bahn versendetes Mostobst kauft, so bekommt man dann den besten Obstwein, wenn man möglichst viele Sorten unter einander mostet. Weiter vermeide man — ist einem an einer schönen gelben Farbe des Obstweines gelegen — das Mosten von lauter grünschaligen Apfelsorten.

Herbst- und Winterobst soll vor der Ernte vollständig baumreif werden, das Herbstobst kann dann direkt vom Baume gemostet werden, und darum ist es dem Obstwein nicht schädlich, wenn es geschüttelt wird. Das Winterobst dagegen muss, wenn es ein gutes Produkt ergeben soll, noch eine längere Zeit lagern, um seinen vollen Zuckergehalt vor dem Mosten zu erhalten, und darum ist es notwendig, dass dieses mit mehr Vorsicht geerntet wird, dass man die Früchte dadurch vor zu starken Verletzungen schont, indem man vor ihrem Abschütteln ein starkes Lager von Stroh, Heu oder Oehmd (Grummet) unter den Bäumen ausbreitet.

Geschieht das nicht, so werden die beim Schütteln des Obstes, resp. beim Auffallen desselben auf die Erde unvermeidlichen starken Fallflecken faulig, und geben — soweit sie nicht entfernt werden — dem Moste einen unangenehmen bitteren Geschmack.

Den Zustand der Baumreife erkennt man daran, dass die gesunden Früchte ohne äussere Einflüsse, Wind etc. in grösserer Zahl fallen. Ein Abnehmen des Herbst- und Winterobstes im unreifen Zustande ist, wie schon erwähnt, von grösstem Nachteile für die Qualität des aus ihm zu erzeugenden Obstweines und auch für die Beschaffenheit des Baumes. Denn beim Schütteln und noch mehr beim Herunterschlagen des unreifen Obstes wird das Fruchtholz, welches die betreffende Frucht

ernährte und welches in den folgenden Jahren wieder Früchte bringen soll, ganz erheblich geschädigt.

Wollte man baumreifes Herbstobst noch lagern lassen, so geschieht das ebenfalls auf Kosten der Qualität des Mostes, denn sobald der Zustand der Reife überschritten wird, schwindet der Zuckergehalt, die Säuren und der Gerbstoff verringern sich

etwas, der Geschmack wird fad, und darum auch der Geschmack des Obstweines, so dass aus Früchten, welche im baumreifen Zustande einen ganz ausgezeichneten Obstwein ergeben würden, im überreifen Zustande ein fadschmeckender, trüber oder zäher Most hervorgehen kann.

(Fortsetzung folgt.)

Erfahrungen über die Apfelsorte: Lord Suffield.

Von J. Sertürner in Rixdorf b. Berlin.

Im Hefte Nr. 8 dieser Zeitschrift ist eine kolorirte Abbildung und Beschreibung des Apfels „Lord Suffield“ gegeben, welche mich veranlasst, ebenfalls Einiges über diese Apfelsorte mitzuteilen:

Zwei etwa 10 und 20 Jahre alte Pyramiden des Lord Suffield, welche in Hameln auf kiesigem Thonboden stehen und beide anscheinend auf Wildling veredelt sind, trugen bisher jedes Jahr ganz ausserordentlich voll. Die Früchte waren durchschnittlich „sehr gross“, es befanden sich jedoch immer viele Riesen-Exemplare unter ihnen.

Die Früchte, zuerst grasgrün, werden mit der Zeit weiss bis goldgeld, und ich behaupte, es giebt ausser dem „Kaiser Alexander“ keine Apfelsorte, deren Bäume, mit Früchten behangen, alljährlich eine solche Zierde für den Obstgarten bilden, wie gerade der Lord Suffield.

Der Baum ist unempfindlich gegen die Einflüsse des Frostes.

Die Frucht ist angenehm zum Rohgenusse, hauptsächlich aber wohl, wie in der Beschreibung der Herren Binter & Eblen ganz richtig bemerkt ist, für wirtschaftliche Zwecke, besonders zum Backen und Kochen geeignet.

Fehler dieser Sorte sind nach meinen Erfahrungen folgende:

1) Der Baum des Lord Suffield trägt zu reich, wenigstens auf trockenem Boden, so dass er ausser reichlicher Düngung Verminderung der Früchte durch Ausbrechen und einem jährlichen kurzen Schnitt verlangt.

2) Der Baum lässt, was ich im Gegensatze zu der Angabe der Herren Binter & Eblen bemerken muss, seine Früchte leicht fallen, es liegt dieses aber vielleicht nur an dem trockenen Boden.

3) Die Früchte des Lord Suffield sind manchem Gaumen etwas zu sauer.

4) Die Schale ist sehr empfindlich gegen Druck, weshalb die Früchte zum Transporte wenig geeignet sein dürften.

Mein kurzes Urteil über den Lord Suffield, auf trockenem Boden kultivirt, ist folgendes: Der Lord Suffield ist sehr zu empfehlen als Pyramide, freistehendes Spalier und Kordon aber entschieden nicht für die Hochstammform, weil die Bäume dieser Sorte infolge übermässiger Fruchtbarkeit unrettbar zugrunde gehen, wenn sie nicht einem jährlichen Schnitte unterworfen werden.

Um bei grösseren Anpflanzungen berücksichtigt zu werden, ist der Lord Suffield auch auf feuchteren Böden kultivirt, wohl nicht wertvoll genug.

Wird es dem Vertreter und Verehrer des Obstbaues gelingen, einig zu werden?

Der Name und die Verdienste der Herren Dr. Kalender aus Köln und Fr. Vollrath aus Wesel sind gewiss genügend bekannt, als dass der Obstbautreibende nicht schon öfters, sei es mündlich oder schriftlich, Gelegenheit gehabt hätte sich zu überzeugen, dass beide Herren das beste zu gunsten des Obstbaues anstreben und erzielen wollen. Beide sind uneigennützig, ihr Ideal ist das Emporbringen des Obstbaues, und um dies zu erzielen, wird weder Arbeit, Zeit noch Geldaufwand gescheut. In der Tendenz sind beide einig, aber in dem Mittel zum Zweck gehen diese zwei sehr wohlwollende Herren ganz auseinander. Der erste Konservativ, der zweite Fortschrittler, beide vermochten durch Ihr Rednertalent das Auditorium für sich zu gewinnen, man hat beiden Recht gegeben, während doch nur einer Recht haben konnte. Herr Dr. Kalender hat die Rolle des Staatsanwalts gespielt, er hat die alten Gebräuche, die hundertjährigen Theorien warm verteidigt, Herr Vollrath ist dagegen als Rechtsanwalt der Praxis aufgetreten und hat nachzuweisen gesucht, dass verschiedene Verfahren, Anschauungen und Befürchtungen grundlos sind und nicht ohne Gefahr für den Obstbau aufrecht erhalten und von Mund zu Mund, von Zeitung zu Zeitung, von Buch zu Buch weiter getragen werden sollen. Mit den Ansichten des Herrn Vollrath sind wir einig, mit denen des Herrn Kalender dagegen nicht. — Das Folgende, welches wir aus den Vorträgen der beiden Herren entnehmen, wird genügen, damit wir obige Frage kurz und bündig beantworten können: Im Obstbau werden seine Vertreter sowohl wie seine Anhänger nie einig!!! Wir überlassen nun beiden Rednern das Wort und wollen nur bemerken, dass

der Vortrag in Rüderich am 30. Januar d. J. abgehalten wurde.

Herr Dr. Kalender leitete seinen Vortrag ein, indem er sich zunächst über das Gebiet der Obstkonserven verbreitete. Redner glaubte den Obstkonserven vorab keine besondere Bedeutung beizumessen, da wir noch in der glücklichen Lage wären, unser Obst im rohen Zustande zu verkaufen.

Alsdann verbreitete Vortragender sich über das Gebiet der Anzucht der Bäume vom Samenkorn bis zum pflanzbaren Baum. Herr Dr. Kalender stellte als Problem des Niederrheinischen Bauern-Vereins hin: In jeder Gemeinde, in jedem Orte müssten Baumschulen erstehen, so dass der Bedarf für den eigenen Bezirk daraus gedeckt werden könnte; die Bäume, an den Boden gewöhnt, würden besser gedeihen. Bei der Kultur der Wildlinge wäre das Wurzelvermögen schon für das spätere Gedeihen massgebend. Bei der Anzucht der Veredlungen empfahl Redner den jährlichen Rückschnitt auf etwa $\frac{2}{5}$ der Länge, um recht kräftige Bäume zu erzielen. Nachdem auch noch vom Redner der Wunsch der thatkräftigen Hilfe der Lehrer auf dem Gebiete des Obstbaues berührt, wurde das Pflanzen der Bäume näher besprochen, hierbei aber zunächst die Qualität der Bäume des Eingehenden erörtert. Es wäre das Traurige in der Obstbaumzucht, dass der Obstzüchter nicht mehr Gewicht auf die Qualität der Bäume legte. Ein schlechter Baum sei umsonst zu teuer und würde niemals Erträge bringen. Vollends zu verurteilen sei der Hausirhandel mit Bäumen und er (Redner) warnte ernstlich davor, auch nur einen einzigen Baum von einem Hausirer zu kaufen und wenn die Bäume zu 10 M per Stück angeboten würden. Auch em-

pfahl Vortragender, möglichst jeden Zwischenhandel im Ankauf zu umgehen. Die Zwischenhändler seien oft unverschämt und geben dabei oft schlechte, niemals Erträge bringende Bäume ab. Die Herbstpflanzung wäre stets der Frühjahrspflanzung vorzuziehen, nur in schwerem Lehmboden wäre die Frühjahrspflanzung vorzuziehen. Der Bezug der Obstbäume sei stets im Herbst vorzunehmen, nach dem alten Sprüchwort: „Wer zuerst kommt, mahlt zuerst.“

Beim Pflanzen der Bäume verwarf Vortragender die Anwendung frischen Düngers, weil dieser Fäulnis erzeuge und müsse man lediglich nur vergohrenen Kompost anwenden. Je schlechter der Boden, je mehr Kompost. Wichtig wäre der Baumpfahl, der wohl imprägnirt, stets nach Süden zu setzen sei, um die Sonnenstrahlen vom jungen Baume abzuhalten.

Eingehend wurde dann der Schnitt der Obstbäume erörtert und besonders betont, den neuern Schnitt doch mehr zu beherzigen, der hauptsächlich darin gipfelt, die Verzweigung vom Stamme ab mit Fruchtholz zu bekleiden. Die beste Zeit zum Schnitt sei der Monat August-September, niemals dürfe man bei strenger Kälte schneiden.

Auch der Pflege der Obstbäume gedachte Redner und forderte dazu auf, mindestens alle zwei Jahre den Baum gründlich abzukratzen und mit einer 5prozentigen Lösung von Pottasche zu bestreichen. Auch die periodische Düngung der Obstbäume wurde dringend empfohlen. Herr Dr. Kalender ging alsdann dazu über, die gefährlichsten Feinde der Obstbäume in seine Besprechung zu ziehen.

Die Blutlaus gehöre in erster Linie dazu. Der Schaden, der durch die Blutlaus angerichtet würde, sei bedeutend.

Polizeiliche Massregeln seien nicht möglich, die Obstzüchter vielmehr auf sich selbst angewiesen. Wiederholtes Vernich-

ten der schädlichen Tiere durch Ausbürsten sei ein wirksames Mittel. Dringend geboten sei aber das thätige Vorgehen aller Obstzüchter in dieser Frage.

Grossen Schaden verursache die Raupe des Ringelspinners, der ringartig seine Eier um ein- und zweijährige Zweige lege und dort leicht gewahrt werden könnten. Ebenso schädlich sei der Apfelblütenstecher und die Obstmade, die eine energische Bekämpfung verlangten.

Redner schloss seinen äusserst interessanten Vortrag, mit dem Wunsche:

Die Oekonomen möchten diesem Zweige mehr Aufmerksamkeit wie bisher zuwenden. Der Obstbau brächte Erträge wie keine andere Kultur, sei dabei interessant und spende Segen nach allen Seiten. — Allerdings müsse man beim Obstbau nicht allein an den heutigen Tag, sondern auch für die kommende Zeit rechnen. Reicher Beifall lohnte den Vortragenden!

Auf Anregung des Vorsitzenden der Versammlung erbat sich Herr Fr. Vollrath aus Wesel, der als Gast erschienen war, das Wort.

Redner betonte, dass Vielen der Versammlung sein Interesse zur Hebung des Obstbaues wohl bekannt sei, und hätte er die Gelegenheit benutzt, den Vortrag des rühmlichst bekannten Pomologen Herrn Dr. Kalender aus Köln zu eigener Belehrung zu benutzen, sodann auch um zu sehen, welches Interesse man auf der linken Rheinseite dem Obstbau entgegenbrächte. Und da müsse er denn konstatiren, dass die zahlreich erschienenen Zuhörer dafür ein sehr erfreuliches Zeichen wären.

Uebergehend zu dem Vortrage des Herrn Dr. Kalender dürfe man es ihm (Vollrath) nicht zur Unbescheidenheit rechnen, wenn er als Gast unverhohlen seine Ansichten über den einen oder anderen Punkt, der vorhin besprochen sei, wenn auch in

der von Herrn Dr. Kalender abweichenden Anschauung, zum Ausdruck brächte. Dahin würden selbst wohl die Gelehrten es nicht bringen, alle Ansichten unter einen Hut zu bringen.

Was die Konservirung des Obstes zunächst anbetreffe, so müsse man zugeben, dass augenblicklich auf dem Gebiete des Apfeldörrens nichts zu machen sei, aber das Dörren der Birnen, worin wir weniger Konkurrenz haben, und auch der Pflaumen sei beachtenswert und wurde auch, besonders was Birnen anbelangt, hier am Niederrhein in birnreichen Jahren schon recht schwunghaft betrieben. Gingen wir nicht rechtzeitig dazu über, die Verwertung des Obstes anzustreben, dann befürchtete Redner, wenn der Obstbau noch immer mehr Ausdehnung annehme, in obstreichen Jahren eine derartige Ueberproduktion, dass der Rohverkauf nun und nimmer nicht allein genügen würde.

Der Obstweinfabrikation verdiene seitens der Obstzüchter die grösste Beachtung gewidmet zu werden. Der Obstwein bildet in allen obstreichen Gegenden die Hauptvertretung, sowohl in Frankreich wie in Deutschland, besonders im Süden, und man fände gut seine Rechnung dabei. Es wäre jetzt statistisch festgestellt, dass Württemberg in dem Jahre 1886 für 10 Millionen Mark Aepfel im Auslande lediglich zur Obstweinfabrikation angekauft hätte. Wäre das nicht allein ein Beweis von dem Wert des Obstweins?

Nachdem Redner alsdann noch einige unwesentliche Fragen in seine Betrachtungen gezogen, ging Herr Vollrath dazu über, seine Ansichten hinsichtlich der Gründung von Gemeinde-Baumschulen auszusprechen. Der Gedanke, Gemeinde-Baumschulen zu gründen, sei nicht neu, sondern in manchen Gegenden zur Ausführung gelangt. — Ueber die Resultate derartiger Baumschulen sei man nicht sonderlich er-

baut, da die nachtheiligsten Folgen in vielen Fällen zu konstatiren gewesen seien. Es läge das auch auf der Hand. Zum Betriebe einer Baumschule gehöre geeigneter Boden und eine der Leitung unbedingt gewachsene Person. Solche Personen seien bei Gärtnern eine seltene Erscheinung, vielmehr noch bei Privatpersonen. Eine eminente Begabung gehöre dazu, um mit wirklichem Erfolge Baumschulen zu betreiben. Es wäre klar, dass in vielen Fällen schlechtes Material herangezogen würde und dann die Gemeinden in die Versuchung kämen, solch schlechtes Material anzupflanzen. Redner ist dafür, dass die Anzucht der Bäume in den Händen der Baumschulenbesitzer bleiben müsse, umso mehr, da heute schon eine Ueberproduktion in Obstbäumen zu konstatiren sei, und auf die Dauer gute Obstbäume zum Selbstkostenpreis zum Angebot kommen würden. Gemeinde-Baumschulen würden den Gemeinden viele Kosten, aber **keine** Vorteile bringen.

Auch dem Rückschnitt der Veredlungen (Dittrich'sche Methode) bei der Anzucht widersprach Herr Vollrath als nicht mehr zeitgemäss. Noch auf dem Pomologen-Kongress in Meissen wäre konstatiert, dass gerade die besten Bäume nicht zurückgeschnitten wären. Ob das von Herrn Dr. Kalender behauptete bessere Wurzervermögen durch den Rückschnitt erzielt würde, könne dem Redner nicht als wahrscheinlich zutreffen.

Auch dem Aussprache, dass man in schwerem Lehmboden im Frühjahr pflanzen müsse, widersprach Herr Vollrath. Sein Grundsatz wäre: lieber im November wie im Dezember, lieber im Dezember wie im Januar, lieber im Januar wie im Februar, und nur notgedrungen im März zu pflanzen. Nur ganz nasser Boden mache hiervon eine Ausnahme. Schwerer Lehmboden sei im Frühjahr klotzig und schlösse sich nicht den Wurzeln an und litten die Bäume

durch die im Frühjahr üblichen Ostwinde etc. Weiter erörterte der Redner die Frage der Anwendung des Kompostes und die Verwerfung des frischen Düngers. Nach seiner Ansicht brächte man dem frischen Dünger mehr Misstrauen entgegen, wie erforderlich. Der Obstbaum sei eine düngergierige Pflanze und könne man ein Gutes so leicht nicht zu viel thun. Das Schwarzwerden der Wurzel, selbst im frischen Dünger, habe er, trotz vielfachster Anwendung desselben, noch nicht beobachtet. Unvernünftige Anwendung, besonders dann, wenn durch die Erwärmung der Dünger eine zu grosse Wärme erzeugt wird, ist natürlich auszuschliessen. Redner fordert auf, mit frischem Dünger, besonders mit Kuhdünger, Versuche anzustellen und fürchtet keine nachtheiligen Folgen.

Nach kurzer Verweilung beim Hasenfrass, Baumpflege, ging Redner zu den Schädlingen des Obstbaues über, bemerkend, dass Herr Dr. Kalender den Frostspanner zu nennen wohl vergessen habe und verbreitete sich dann eingehend über das Wesen der Blutlaus. — Auch seine Ansicht wäre die Erfolglosigkeit polizeilicher Massregeln.

Ausserdem wäre die Gefahr der Blutlaus nicht so gross, wie wir früher angenommen, wer emsig bei seinen Bäumen sei, betrachte die Blutlaus als ein harm-

loses Insekt. Bei Hochstämmen wäre allerdings, wenn die Blutläuse sich einmal eingestrichelt, denselben schlecht beizukommen und wäre dort oft die Axt das beste Mittel. — Redner schliesst mit dem Wunsche, dem Obstbau alle Beachtung und Aufmerksamkeit zuzuwenden und die weisen Lehren, welche Herr Dr. Kalender heute erteilt, auch recht zu beherzigen, berührt aber noch vorher kurz die Frage der Gründung eines Obstbauvereins. Auf der rechtsrheinischen Seite würde ein Obstbau-Verein ins Leben treten, der dem Obstbau vielen Vorteil bringen würde, in seiner Wirksamkeit besonders das allgemeine Volkswohl ins Auge fassen und den Minderbemittelten unter die Arme greifen wollte; er bäte Herrn Dr. Kalender, seine Ansicht auszusprechen, was er von solchen Obstbauvereinen hielt.

Herr Dr. Kalender suchte nun zunächst die Ausführungen des Herrn Vollrath eingehend Punkt für Punkt zu widerlegen. Es würde hier zu weit führen, die wirklich äusserst interessante Debatte wiederzugeben. — Man merkte es beiden Rednern an, dass sie „sattelfest“ waren. Jeder suchte unter möglicher Begründung seine ausgesprochenen Ansichten zu verteidigen und benutzte alle Finessen eines gewandten Redners, dieses darzuthun.

Die für den Obstbau nützlichen Vögel.

Vom Präparator Kerz am Kgl. Naturalienkabinet in Stuttgart. *)

Was sind nützliche Vögel? Eine Frage, über welche schon sehr viel geschrieben und gesprochen wurde von berufener und unberufener Seite, von Männern, welche die Vogelwelt in ihrem Freileben gründlich und genau beobachtet haben, wie auch von solchen, welche dieselben kaum dem Namen

nach kannten. Doch, mag die Beantwortung dieser Frage von einer Seite erfolgen, von welcher sie wolle, zur allseitigen Zufriedenheit wird die Antwort nie ausfallen.

Als grosser Vogelfreund werde ich jederzeit für möglichst ausgedehnten Vogelschutz eintreten, und bei Beurteilung des Nutzens oder Schadens stets mehr das grosse Ganze im Auge behalten, ohne die

*) Der Obstbau.

verschiedensten Sonderinteressen besonders zu berücksichtigen.

Anders wird es aber bei denjenigen sein, welche durch speziellen Beruf oder Liebhaberei nur Sonderinteressen zur Richtschnur nehmen; deren Urteil wird einseitig, und doch sehr verschiedenartig ausfallen. Der Landwirt wird z. B. Vögel als nützlich bezeichnen, von welchen der Jagdliebhaber anderer Ansicht ist (z. B. Bussarde). Ersterer hat das Vertilgen, der ihm sehr schädlichen Mäuse im Auge, letzterer befürchtet, er könnte vielleicht um ein junges Häschen oder Feldhuhn kommen.

So wird der Obst- und Gartenbautreibende eine Anzahl Vögel zu seinen Freunden zählen, in welchen der Bienenzüchter wieder Feinde sieht. Wer Hanf, Mohn oder Rübsamen u. s. w. pflanzt, will zur Zeit der Reife dieser Früchte ebensowenig von den Finkenarten wissen, als der Fischzüchter vom Fischreiher, Eisvogel und der Wasseramsel. Der Beispiele könnten noch mancherlei angeführt werden, doch was würde sich als Endresultat herausstellen? — Nützliche Vögel gebe es überhaupt nicht!

Aus den wenigen Beispielen wird man ersehen, wie sehr verschiedene Beurteilung betreffs der Nützlichkeit oder Schädlichkeit der Vögel möglich ist; ebenso wird es einleuchten, dass es unmöglich wäre, ein Vogelschutzgesetz zustande zu bringen, in welchem alle Anforderungen Berücksichtigung fänden; es dürfte dieses um so schwieriger sein, weil der Mensch in seinem Egoismus so leicht geneigt ist, gleich alle Geschöpfe für schädlich zu erklären, welche ihm vorübergehend einen geringen Schaden zufügen. In unserer Kurzsichtigkeit lassen wir aber ausser acht, welchen grossen Nutzen uns diese Geschöpfe auf der anderen Seite bringen, einen Nutzen, welcher die geringe Schädigung um das Hundert-, ja Tausendfache überwiegt.

Wir stellen Obst- und Weinberghüter

an; auch diesen müssen wir Opfer bringen; weil uns dieselben doch vor grossem Schaden bewahren können. So müssen wir auch die Vogelwelt beurteilen. Wenn uns ein Vogel von Tausenden und aber Tausenden von schädlichen Insekten befreit, so dürfen wir ihm doch auch einen kleinen Lohn neidlos zugestehen. Es giebt einen schönen Spruch, welcher sich auch gut auf die gefiederte Welt anwenden liesse, derselbe lautet folgendermassen:

„Tadel mir keinen von unten bis oben,
Damit noch ein Plätzchen bleibt zum Loben!
Doch stopf' mir auch keinen mit Lob so voll,
Dass der Tadel noch weiss wohin er soll!“

Diesen Spruch habe ich mir zur Richtschnur bei der Beurteilung der Vögel dienen lassen.

Nach dem heutigen Stande der Wissenschaft müssen wir zunächst die insektenfressenden Vögel als nützlich betrachten; durch die Art ihrer Ernährung wenden sie manche Insektenplage ab, oder mindern sie doch wenigstens.

Wer ein offenes Auge für die Vorgänge in der Natur hat, wird leicht beobachten können, wie sich z. B. in mäuserreichen Jahren auch viele Bussarde zeigen. Treten gewisse Insektenarten im Uebermasse auf, so werden deren Feinde und Vertilger ebenfalls in grösserer Zahl erscheinen; die Natur gleicht eben alles weise aus, wenigstens da, wo der Mensch noch nicht einseitig eingegriffen hat. Unsere heutigen Kulturverhältnisse nehmen leider den nützlichen Vögeln immer mehr die Nistgelegenheiten; dadurch vermindern sich hauptsächlich von Jahr zu Jahr manche Vogelarten immer mehr, verschwinden an manchen Orten vorübergehend gänzlich. Mit dem Beseitigen der dichten Hecken in den hiesigen kgl. Anlagen sind auch die Nachtigallen verschwunden. Der Verein der Vogelfreunde hat schon seit drei Jahren mit grossen Geldopfern, und mit vieler Mühe Versuche angestellt,

diese vorzüglichen Sänger wieder einzubürgern, ob ein günstiges Resultat erzielt wird, müssen wir der Zeit überlassen. Dass die Vögel, welche während des Sommers in grossen Velieren gepflegt wurden und auch Junge gezüchtet haben, im Frühjahr sich wieder einfinden, dass besonders die Jungen an den Ort zurückkehren, an welchem sie das Licht der Welt erblickten, kann nicht bezweifelt werden; finden sie aber keine geeigneten Nistplätze, so müssen sie eben weiter ziehen. Werden in einem Forste die hohlen Bäume gefällt, so verschwinden auch die Höhlenbrüter. An solchen Orten sehen wir diese Vögel nur noch als Strichvögel; giebt es jedoch wieder passende Nistgelegenheiten, so stellen sich auch diese Vögel wieder ein. Die Finkenarten sind auch bis zu einem gewissen Grad nützlich, da manche während des Sommers sich von Insekten nähren. Selbst die Spatzen vertilgen, wenn sie Junge haben, zahlreiche Insekten, aber durch ihre massenhafte Ueberhandnahme, hauptsächlich in den Städten und deren nächster Umgebung, müssen dieselben als schädlich bezeichnet werden. Sie sind die Proletarier in der Vogelwelt, je nach den Umständen zutraulich oder scheu, dumm oder listig und sehr vorsichtig, wenn sie an einem Orte schlimme Erfahrungen gemacht² haben. Ihr Unwesen treiben sie vielfach im Geheimen, wodurch dann häufig unschuldige Vögel in schlimmen Verdacht kommen. Der Aerger über sie beginnt gleich im Frühjahr, da sie, den hervorsprossenden Baumknospen sehr gefährlich werden. Will man sich dieser lästigen Gäste erwehren, so ist die Schusswaffe bei der Verschlagenheit dieses Vogels nicht mit Erfolg anzuwenden. Die besten Resultate erzielt man durch rechtzeitiges Ausnehmen der Nester so lange Junge darin sind.

Verhehlen kann man sich nicht, dass

auch noch andere Körnerfresser den Knospen mehr oder weniger zusetzen, weil eben alle frisches Grünfutter lieben; doch kommt bei diesen der Schaden weniger in Betracht, als bei den Spatzen, da sie selten in grosser Zahl auftreten.

Noch eines Vogels muss hier gedacht werden, welcher nach unserem württembergischen Vogelschutzgesetz zu den unbedingt geschätzten gehört, sich aber bei den Obstzüchtern, wie ich glaube, keiner besonderen Sympathie zu erfreuen hat: es ist dies die Amsel, welche uns gegen das Frühjahr zuerst mit ihrem wunderschönen Gesange erfreut. Von Gegnern ist zwar schon behauptet worden, zwischen dem Gesange der Amsel und dem der Spatzen sei kein Unterschied zu finden. Ja nun, es giebt eben Menschen, welche die Natur mit einem feinen musikalischen Gehör begabt hat, aber auch Bedauernswerte, welche in dieser Beziehung stiefmütterlich bedacht wurden und nicht veranlagt sind, herrlichen Gesang von gemeinem Geschrei zu unterscheiden, und es mag hierin ein Entschuldigungsgrund für die aufgestellte Behauptung gefunden sein. Die Amsel hat ihre Lebensweise mit der Zeit vollständig geändert. Ursprünglich echter Waldbewohner, hat sie sich nach und nach in den Städten und deren Nähe vollständig eingebürgert; auf dem Lande ist dies noch nicht der Fall. Sie ist Insektenfresser und vertilgt besonders eine Menge von Regenwürmern. Ich weiss zwar nicht, ob Fachleute damit einverstanden sind, wenn man diese als Bodenverbesserer für nützlich hält, doch glaube ich, in Anbetracht der Verheerungen, welche Würmer in Gärten und besonders in Beeten mit frischgesteckten jungen Pflänzchen anrichten, dieser Ansicht nicht beipflichten zu können. Obschon ich unbedingt zugebe, dass die Amsel in Gärten, z. B. an Erdbeeren, Maulbeeren und dem reifen Obst empfindlich schaden kann, so möchte ich

trotzdem diesen Vogel, so weit wie thunlich geschützt wissen; damit ist nicht ausgeschlossen, dass die Amsel da, wo sie in zu grosser Zahl auftritt, vermindert werden könnte, wozu die Oberämter auf motivirtes Ersuchen vortübergehend die Erlaubnis zum Erlegen zu bewilligen in der Lage sind.

Für den Obstbau sind die Insektenvögel, mit wenigen Ausnahmen als unbedingt nützlich anzusehen. Ueber die für uns am meisten in Betracht kommenden Vögel will ich, soweit der Rahmen es hier zulässt, nun eingehender berichten. Es sind dies solche, welche in Gärten oder Baumgärten nisten, oder sich während des Winters daselbst aufhalten.

Zunächst beginnen wir mit den Meisenarten. Diese Vögel verdienen ihre besondere Aufmerksamkeit und Schonung. In Württemberg kommen sechs verschiedene Arten vor. Die Meisen sind lebhaft und äusserst bewegliche Vögel, welche unaufhörlich an den Aesten der Bäume herumklettern. Den grössten Teil des Jahres leben sie von solchen Geschöpfen, welche den Obstbäumen, Baumpflanzungen und Wäldern sehr nachteilig sind, von Insekten, sowie deren Eiern, Larven und Puppen, vorzüglich von denen, welche die Blüten- und Blätterkronen der Bäume zerstören. Durch ihre grosse Zahl und Gefrässigkeit, vertilgen sie Insekten in ungeheuren Mengen, und nur wenige Vögel besitzen in so hohem Grade die Fertigkeit, die Insekten und ihre Brut in den verborgensten Schlupfwinkeln aufzufinden, als gerade die Meisen, und keine Vogelgattung vertilgt so viele Insekten schon in einem Stadium, in dem sie uns noch gar nicht oder doch nur wenig geschadet haben; denn gerade die Insekten-eier dienen den Meisen als Hauptnahrungsmittel. Sie gehören zu den nützlichsten unter den nützlichen Vögeln. Ausser den Insekten dienen allerdings auch verschiedene

Sämereien zu ihrer Nahrung, doch kann deshalb von einem Schaden wohl nicht gesprochen werden. Mit Ausnahme einer Art nisten alle in hohlen Bäumen, Mauerlöchern oder Felsspalten; sie brüten des Jahres zweimal.

Die grösste Art ist die Kohl- oder Spiegelmeise, *Parus major*. Scheitel, Kehle und ein Streifen über Kehle, Brust, und Bauch sind schwarz, die Backen weiss, ein Fleck im Nacken grüngelb, Oberrücken grün, Unterrücken graublau, Bauch gelblich. Ihr eigentlicher Aufenthalt ist der Wald. Sie zieht Laub oder gemischte Waldungen den Nadelhölzern vor; doch findet man diese Meise auch in Baumanlagen und Gärten nistend. Jeder Ort, an welchen Bäume und Gebüsche wechseln ist ihr recht, selbst in Städten und Dörfern trifft man sie. Die Spiegelmeise ist nicht nur lebhaft und mutwillig sondern auch boshaft, sogar mordsüchtig. Unter Umständen tötet sie kleine Vögel und frisst deren Gehirn, was in der Gefangenschaft, wenn sie mit andern Vögeln zusammengespart ist, häufiger vorkommt, als in der Freiheit.

Eine zweite Art ist die Tannenmeise, *Parus ater*. Kopf und Hals sind schwarz, die Wangen und ein Flecken im Nacken weiss, der Oberrücken aschblau, die Unterseite weisslich. Dieser Vogel lebt ausschliesslich in Nadelwäldern; in Gärten findet man ihn meines Wissens selten.

Die dritte Art ist die Haubenmeise, *Parus cristatus*. Auf dem Kopfe hat sie einen zugespitzten Federbusch, die Kehle und ein Strich durch das Auge sind schwarz, die Backen weiss, der Oberkörper braungrau, die Unterseite weisslich. Auch diese Meise lebt in Nadelwäldern.

Die vierte Art ist die Sumpfmeise, *Parus palustris*. Der Oberkopf bis zum Nacken und das Kinn sind schwarz, die Backen weiss, die Oberseite braungrau, die

Unterseite weisslich. Zum Sommeraufenthalt wählt diese Art Laubwälder mit dichtem Unterholz, oder Gärten; sie liebt aber sumpfige Gegenden, will wenigstens etwas Wasser in der Nähe haben. Vom Herbst bis Frühjahr sieht man die Meise in allen Gärten, selbst mitten in den Städten. Sie frisst mehr Sämereien als die übrigen Arten.

Die fünfte Art ist die Blaumeise, *Parus coeruleus*. Ein wundernettes lebhaft gefärbtes Vögelchen. Hinterkopf, ein Strich durch die Augen, die Umsäumung der Backen, Flügel und Schwanz blau, Stirne und Wangen weiss, Rücken grün, Unterseite gelb. Auch diese Meise zieht den Laubwald dem Nadelgehölz vor, und liebt ausserdem mehr die Ebene; sie nistet in Wäldern, Gärten, Baumgärten und Weidenpflanzungen. Die Blaumeise wurde auch schon als Knospenerstörer verdammt, doch beruht die Beschuldigung auf einem Irrtum; denn, wie schon Naumann beobachtet hat, zerhauen sie nur kranke Knospen, in welchen sich Insekten oder deren Brut befindet, und verhindern dadurch die Verbreitung jener schädlichen Zerstörer.

Die sechste und letzte Art ist die Schwanzmeise, *Parus candatus*. Ein niedliches Vögelchen mit sehr langem Schwanz, Kopf, Nacken, und die Unterseite weisslich, nach hinten und den Seiten rötlichbraun, der Oberkörper schwärzlich, die Flügel dunkelbraun, ein Teil der Federn weiss gesäumt, der Schwanz schwarz, die drei äussersten Federn mit weisser Aussenfahne.

Im Sommer findet man die Schwanzmeise in Laub oder gemischten Waldungen, nicht aber in Nadelwäldern; sie verlangt aber Unterholz und nicht zu trockenen Boden; ebenso kommt sie in verwahrlosten Obstgärten oder Baumgärten vor. Während des Winters sieht man dieselbe in allen Gärten, in kleineren oder grösseren Gesellschaften. Diese Meisenart ist die einzige bei uns vorkommende, welche nicht in Löchern nistet, sondern ein freihstehendes sehr pünktliches Nest baut, das die Form eines Eies hat und am oberen Ende, etwas nach der Seite hin, mit einem kleinen Schlupfloche versehen ist.

(Fortsetzung folgt.)

Zur XI. Versammlung deutscher Pomologen und Obstzüchter in Meissen vom 29. Sept. bis 3. Okt. 1886.

(Fortsetzung.)

Vorsitzender: Ich lenke Ihre Aufmerksamkeit auf eine Birne, die meiner Meinung nach die allergrösste Beachtung verdient; das ist nämlich: William's Christbirne, diejenige Birne, welche für uns die allergrösste Konkurrenz von Amerika ausmacht. Dort führt diese Birne den Namen Bartlett. Sie ist vielleicht eine amerikanische Frucht, sie wird wenigstens in Amerika in ganz ungeheuren Mengen angebaut, weil sie das allerwohlschmeckendste Eingemachte liefert. In grossen Massen wird sie auch ausgeführt. Ich habe selbst jedes Jahr in Hamburg Gelegenheit, diese Frucht als Eingemachtes kennen zu lernen; es ist eine Frucht, welche eingemacht von solcher Güte ist, dass man, wenn man die Form nicht

sieht, im Zweifel ist, ob man einen Pfirsich oder eine Birne vor sich hat, von solch ausgezeichnetem Wohlgeschmack ist sie. Diese William's Christbirne gedeiht auch bei uns vortrefflich; selbst noch im Norden, bei uns in Kiel, wird sie in jedem Jahre reif. Sie trägt jedes Jahr bekanntermassen sehr reich, ist gross und reift zu einer Zeit, wenn andere Sorten noch nicht reif sind, es ist somit möglich, schon im Spätsommer zum Einmachen zu schreiten. Ich mache darauf aufmerksam, dass es sich lohnen dürfte, diese Birne in grossem Massstabe anzupflanzen, um dieses Eingemachte zu liefern.

Garteninspektor Koch-Braunschweig: Ich habe in Hamburg die Birne De Jonghe kennen

gelernt. Dieselbe ist auch zum Einmachen zu empfehlen und zwar aus dem Grunde, weil sie ausserordentlich reich trägt und der Ertrag auch sehr oft wiederkehrt und schliesslich, weil diese Birne in eingemachtem Zustande ein Gewürz hat, wie man es bei anderen Sorten nicht findet. Ich glaube, die Herren werden sich noch der Gelées zu erinnern wissen, die in Hamburg ausgestellt waren, und bei deren Kosten gefunden haben, dass diese Birne im Geschmack alle anderen übertraf.

Garteninspektor L ä m m e r h i r t - Dresden: M. H. Bei der Birne müssen zwei Eigenschaften vorhanden sein, wenn sie eine gute Einlegefrucht sein soll. Das ist einmal eine schöne Form und dann nicht zu körniges Fleisch, und in Berücksichtigung dieser Erfordernisse kann ich wiederum als Ersatz der Weissen Herbst-Butterbirne unsere Rabenauer Butterbirne auf das allerdringendste empfehlen.

Ferner bemerke ich, dass in süddeutschen Konservfabriken, namentlich bei Wucherer & Co. in Würzburg, einzig und allein die Sommer-Eierbirne oder Beste Birne, wie sie dort genannt ist verwendet wird.

Driese-Gross-Cammin: Es ist nicht zu leugnen, dass für gewisse Lagen die Herbst-Butterbirne so vorzügliche Eigenschaften zum Einmachen besitzt, wie man sie nur von einer Birne verlangen kann, aber in nördlich gelegenen Oertlichkeiten würde ich sie nicht so sehr empfehlen. In südlichen und warmen Lagen ist sie eine der vorzüglichsten. Als Ersatz dafür, namentlich für Nord- und Mitteldeutschland, würde ich Gellert's Butterbirne und Espere's Herrenbirne empfehlen. Ich habe Erfahrung darin, ich habe Gelegenheit gehabt, an bedeutende Konditoreien zu liefern, diese versicherten mir, dass die nordische Weisse Herbst-Butterbirne nicht zu gebrauchen sei, dagegen hielten sie Gellert's Butterbirne und Espere's Herrenbirne für einen Ersatz.

Bergrat Fritsche-Freiberg: Zum Einlegen kann ich eine Birne empfehlen, die in Sachsen sehr häufig zu diesem Zwecke benutzt wird, das ist die Rettigbirne. Wir kennen nach dem Handbuch nur eine Leipziger Rettigbirne, wenn Sie aber die sächsischen Sammlungen ein wenig genauer ansehen, so werden Sie darin verschiedene Varietäten finden. Es giebt eine Grüne, die wird gar nicht gelb, eine Längliche, eine Runde, die werden nach und nach gelb. Diese Birnensorte hat selbst in diesem schlechten, unglücklichen Jahre ganz vorzüglich getragen, auch bei uns im Gebirge. Ich gehöre einem Vereine an, dessen

Amtshauptmannschaft 400 bis 700 m hoch gelegen ist, da kann ich Ihnen auf Grund eigener Erfahrungen mitteilen, dass die Rettigbirne eine grössere Anpflanzung verdient und zum Einmachen ganz besonders empfohlen werden kann.

Mathieu-Charlottenburg: Ich wollte den Herren Rousselet von Rheims empfehlen, die von den Franzosen sehr viel in Konfitüren verwandelt wird. Sodann eine Berliner Sorte, die Kleine lange Sommer-Muskateller, die bei uns überall gebaut wird. Sie trägt ungemein dankbar, wächst sehr schön, hat eine hübsche Krone und eignet sich ebenfalls sehr gut zum Einmachen. Dann die amerikanische Seckelsbirne; dieselbe trägt auch bei uns gut. In Amerika hat man grosse reichtragende Bäume. Es ist eine wundervolle Frucht, der reine Zucker; sie eignet sich sehr gut zum Einmachen.

Lesser-Gülzow: Ich empfehle die Volkmarser Birne, die in Hamburg in grossen Quantitäten angekauft wird und zwar nur für diesen Zweck. Sie eignet sich ihrer schönen Form wegen ganz besonders dazu und gibt ein ausgezeichnetes Produkt.

Garteninspektor L ä m m e r h i r t - Dresden: M. H. Ich werde gewiss am allerletzten die Rettigbirne verdammen, denn in ihrer Tragbarkeit wird sie von keiner Birne in unserem Sachsen übertroffen. Ich will sie auch nicht zum Einmachen für unsere Haushaltungen verwerfen, aber niemals kann ich sie als Handelsfrucht für Konservfabriken empfehlen, dazu ist sie viel zu klein.

Oekonomierat Späth-Berlin: In Bezug auf die von Herrn Mathieu empfohlene Kleine Sommer-Muskateller möchte ich bemerken, dass sie in Berlin von Konditoren viel eingelegt wird, jedoch weniger zum Essen als Kompot, als zum Belegen von Torten. Ich möchte sie ihrer Kleinheit wegen auch nur zu letzterem Zwecke empfehlen.

Eichler-Wernigerode: Eine ganz ausserordentlich empfehlenswerte Birne für rauhe Verhältnisse ist ausserdem die Volkmarser-Birne. Ich habe davon Bäume, stark wie Eichen, die jedes Jahr reich tragen, wenn überhaupt Birnen tragen, und deren Früchte, roh genossen, so köstlich honigsüß sind, dass ich diese Birne für eine der vorzüglichsten für rauhe Verhältnisse, sowohl zum Rohgenuss als auch für alle anderen Zwecke empfehlen kann.

Direktor Lucas-Reutlingen: M. H. Es ist die Weisse Herbst-Butterbirne genannt worden; ich möchte Ihnen eine ganz ähnliche in Bezug auf Boden und Standort weit weniger empfindliche Sorte: Wildling von Montigny zur Anpflanzung

vorschlagen. Auch diese hat gerade die typische Form, welche man für Konserven so gern verwendet, der Baum ist nicht anspruchsvoll, überaus fruchtbar und dauerhaft. Ich habe voriges Jahr in einer Landes-Ausstellung in Baiern viel-

fach Früchte davon aus Oberbaiern ausgestellt gesehen, welche überraschend schön waren. Diese Sorte verdient immer mehr verbreitet zu werden; schon Diel wie auch Oberdieck bezeichnen sie als eine herrliche Frucht. (Fortsetzung folgt.)

Notizen und Miscellen.

Wesel. Auf Grund der vorausgegangenen Einladungen hatte sich am 27. März im Hotel Monjau hierselbst eine grössere Zahl Herren, besonders auch von auswärts, eingefunden, um den Niederrheinischen Obstbauverein definitiv zu konstituieren. — Eröffnet wurde die Versammlung durch Herrn Fr. Vollrath, der den Vorsitzenden des prov. Komitee's Herrn Bürgermeister Arntzen — der erst später erscheinen könne — entschuldigte — und dann den Zweck der Versammlung darlegte.

Es wurde dann in die Beratung der von dem prov. Vorstände entworfenen Statuten eingetreten und diese dann mit geringen Abänderungen genehmigt. An der Debatte beteiligten sich besonders der Herr Landrat Frowein, Herr Holland-Groin bei Rees, Herr Schäfer-Haffen, Herr Schmitz-Hübsch, Herr Becherer-Wesel, Herr Töns-Wesel, Herr Lans-Loosen, der später hinzukommende Herr Bürgermeister Arntzen-Ringenberg und andere. Nachdem sämtliche Anwesende ihren Beitritt zum Verein erklärt und die Statuten durch Unterschrift anerkannt, wurde zur Vorstandswahl geschritten, und nachdem Herr Bürgermeister Arntzen die Wahl eines Vorsitzenden, anderweitiger Arbeitsüberhäufung halber abgelehnt, wurde zum Präses des Vereins Herr Fr. Vollrath-Wesel*), zum Schatzmeister Herr Töns-Wesel, und zu Beisitzern Herr Landrat Frowein-Wesel, Herr General-Direktor Nering-Bögel-Empel und Herr Lehrer Neumann-Hiesfeld einstimmig gewählt. — Herr Vollrath entwickelte alsdann in Kürze seine Ansicht, in welcher Weise der neuerstandene Verein die gestellten Aufgaben lösen könne; nur durch

*) Ein und jeder Verein ist fast ausschliesslich von den Leistungsfähigkeiten dessen Vorstandes abhängig, wenn viele Vereine das angestrebte Ziel nicht erreichen, so ist die Unerfahrenheit, Mangel an Eifer und Arbeitslust des Vorstandes und dessen Beiräte vielfach daran Schuld. Wir kennen unsern verehrten Mitarbeiter, Herrn Vollrath, gut genug, um jetzt schon prophezeihen zu können, dass unter seiner Leitung, seinem Eifer, grosse Liebe zum Obstbau und namentlich durch

gegenseitiges reges Interesse zur Sache liesse sich Erspriessliches erreichen.

Die Versammlung habe ihn durch die Wahl zum Präses mit grossem Vertrauen beehrt, die Zeit müsse es lehren, ob er diesem Vertrauen gerecht werden könne. Als eine ideell schöne Aufgabe betrachte er es, die Segnungen des Obstbaues besonders in die Häuser der Minderbemittelten hineinzutragen und es wäre sehr erfreulich, dass zur Aufnahme in den Verein sich schon eine grosse Anzahl Besitzer kleiner Anwesen gemeldet hätten. Der Beitrag (1 *M.* jährlich) wäre so gering, dass, nachdem ein jährlicher Zuschuss von 500 *M.* seitens des Kreises Rees durch die hochzuschätzende Vermittlung des Herrn Landrats gewährt (natürlich kann dieser Zuschuss nur im Kreise Rees zur Anwendung kommen), dem Verein hierdurch ein kräftiger Stützpunkt gewährt sei. — Auf Anregung des Vorsitzenden sprach die Versammlung dem Vorsitzenden des prov. Komitee's Herrn Arntzen — der durch seinen bewährten Rat zum guten Gedeihen der Sache so viel beigetragen — durch Erheben von den Sitzen den Dank aus. — Herr Landrat Frowein beglückwünschte den Verein, in der Person des Herrn Vollrath die richtige Kraft gewonnen zu haben und folgte die Versammlung freudig der Aufforderung, Herrn Vollrath den Dank für die Annahme des schwierigen Postens gleichfalls durch Erheben auszusprechen. — Die Versammlung trennte sich mit dem Bewusstsein, in der Förderung des Obstbaues

seine ausgezeichneten praktischen Kenntnisse und Erfahrungen derartige Misstände oder Thätiglosigkeiten, wie wir sie leider bei vielen sogenannten Fachvereinen — deren Leiter, ausser für die Ehre sonst nichts thun — nicht vorkommen können. Nur von diesem Standpunkt und dieser Anschauung aus gratulieren wir dem neuen Niederrheinischen Obstbauverein dafür, dass es ihm gelungen ist, einen so tüchtigen Vorstand zu bekommen. Herr Vollrath hat Energie und Wille, unter seiner Leitung wird und muss dieser sehr willkommene Verein gedeihen und dem deutschen Obstbau grossen Segen bringen.

N. Gaucher.

heute schon ein gut Teil vorwärts gekommen zu sein.

Vom Niederrhein, 1. April. Nachdem am 27. März der Niederrheinische Obstbau-Verein durch das Wohlwollen der Kreis-Vertretung Rees, welche, wie bereits bekannt geworden, eine Beisteuer von 500 *M* pro anno auf 3 Jahre für denselben ausgeworfen hat, ins Leben getreten ist, ergeht der Ruf zum Beitritt nicht nur an die Eingesessenen des Kreises Rees, sondern an alle Bewohner der Nachbarkreise. Die Opferwilligkeit und die Uneigennützigkeit der Vertretung des Kreises Rees muss auch für alle Bewohner des Niederrheins ein Sporn sein, dem Vereine beizutreten. Heisst der Verein doch nicht etwa „Obstbau-Verein für den Kreis Rees“, sondern „Niederrheinischer Obstbau-Verein“.

Die Wichtigkeit eines solchen Vereins für den Niederrhein ist für die Hebung des Obstbaues und für die Verwertung des Obstes eine sehr grosse. Alle Klagen über die unzureichende Einträglichkeit des Obstbaues werden, falls der Verein das vorgesteckte Ziel erreicht, schwinden, da der Verein sich die Aufgabe gestellt hat, nur gute und ertragfähige Sorten zur Anpflanzung zu empfehlen und zu verbreiten.

Auch die Klagen über die Nichtverwertung des Obstes werden schwinden, da mit der Ausstellung im Herbst zugleich ein Obstmarkt verbunden werden soll, so dass auch der von grösseren Städten entfernt wohnende Landwirt seine Ware anbringen kann. Doch auch durch Aufstellung von Obstdörren und Obstweinpresse in den industriellosen Gegenden soll für die Verwertung des Obstes gesorgt werden. Es würde den Raum dieser Zeitschrift zu sehr in Anspruch nehmen, wenn all die Vorteile, welche durch einen Obstbau-Verein erwachsen, aufgezählt werden sollten.

Auf denn, ihr Landwirte vom Niederrhein, ihr Bewohner der Kreise Rees, Cleve, Geldern,

Mörs, Mülheim an der Ruhr und Duisburg, tretet dem Niederrheinischen Obstbau-Verein bei, zum Segen der Landwirtschaft! zur Konkurrenz dem Auslande!

Aus Rees. Seit Jahren ist in den landwirtschaftlichen Vereinen des Kreises Rees der Förderung der Obstbaumzucht ein reges Interesse gewidmet und sind die mannigfachsten Vorschläge erörtert worden, diesem wichtigen Zweige der Landwirtschaft die ihm gebührende Stellung anzuweisen. Dass die Obstbaumzucht im Kreise Rees noch darniederliege und der Hebung dringend bedürftig sei, wurde dabei allgemein zugegeben und im ganzen übereinstimmend darauf hingewiesen, dass es zwar nicht an Personen fehle, die sich dieser Aufgabe zu unterziehen geneigt sein würden, wohl aber an einer einheitlichen sachgemässen Leitung der hervorgetretenen Bestrebungen.

Neuerdings hat sich nun im Bezirke der landwirtschaftlichen Lokalabteilung Wesel ein Verein gebildet, welcher seine Thätigkeit über den ganzen Kreis zu erstrecken beabsichtigt und welcher sich zur Aufgabe stellt, vornehmlich unter Heranziehung eines durchgebildeten, mit der Obstbaumkultur genau vertrauten Gärtners und Heranbildung von Baumwärgern, sowie durch Anregung in Schrift und Wort und durch praktische Anleitung überall, wo dies gewünscht werde, hilfreiche Hand zu leisten, insbesondere auch der Verwertung des Obstes neue Wege zu öffnen. Nachdem es gelungen ist, für dieses Unternehmen die Mitwirkung des im Kreise weilenden, als tüchtigen Sachkenner bekannten Herrn Fr. Vollrath zu gewinnen, proponirt der Vorsitzende, diesem Verein zur Förderung seiner Zwecke zunächst auf die Dauer von drei Jahren eine jährliche Beihilfe von 500 *M* zu überweisen. Der Kreistag beschliesst demgemäss und ersucht den Vorsitzenden, wegen zweckmässiger Verwendung das Erforderliche mit dem Vereinsvorstande zu vereinbaren. (Bravo N.G.)

Internationale Gartenbau-Ausstellung zu Dresden

vom 7.—16. Mai 1887.

Wegen Mangel an Raum ist es uns nicht möglich auf diese Ausstellung eingehend zu berichten, was aber in der nächsten Nummer der Fall sein wird. Für heute wollen wir uns begnügen unsern verehrten Lesern bekannt zu geben, dass „Gaucher's Praktischer Obstbaumzüchter“ mit dem **ersten** Preis, Grosse Silberne Medaille, ausgezeichnet wurde, ferner dass dessen Herausgeber für die hervorragendste Gesamtleistung auf dem Gebiete der Obstbaumzucht den **Ehrenpreis Sr. Majestät des Deutschen Kaisers** erhielt.

Die Dresdener Internationale Gartenbau-Ausstellung vom 7.—16. Mai 1887.

Dieses Fest, dieser edle Kampf ist vorüber, es waren wirklich schöne Tage, die dort erlebt wurden, Tage, die allen, welche sie mitmachten, gewiss stets in guter Erinnerung bleiben werden. Fachleute und Gartenliebhaber sind aus allen Teilen Deutschlands und Europas erschienen, und zwar in einer Anzahl, die wir bisher nirgends angetroffen haben. Es war nicht nur die Ausstellung, sondern auch die schöne Stadt Dresden mit dessen prachtvoller Umgebung, der verdiente Ruf der Gastfreundschaft und Gemütlichkeit der Sachsen, welcher als Anziehungskraft diente und zu dem erzielten grossen Erfolge vieles beigetragen haben.

Kaum war die Ausstellung durch dessen hohen Protektor Sr. Majestät des Königs von Sachsen für eröffnet erklärt, als Leute aus allen Ständen in die Ausstellung strömten; dieser kaum schon dagewesene Andrang hielt während der ganzen Dauer der Ausstellung von früh 8 Uhr bis abends 10 Uhr an. Trotz der Verteilung der Hallen, des grossen Parks mit seinen vielen breiten Wegen war ein behagliches Zirkuliren oft unmöglich, was um so verständlicher wird, wenn wir angeben, dass die Gesamtzahl der Besucher 150 000 überstiegen hat. Diese enorme Besucherzahl ist um so auffallender, als Regen und geringe Wärme nicht gerade günstig einwirkten und in mancher anderen Stadt der Besuch unter solchen schlechten Witterungsverhältnissen sehr mager ausgefallen wäre. In Dresden schienen aber Schmutz und Nässe keinen Einfluss auf den neugierigen Besucher auszuüben; bei Regen sowohl wie bei Sonnenschein war die Ausstellung gleich stark frequentirt. Das ist ein brillanter Erfolg für die Ausstellung, für die Aussteller und namentlich für die Ausstellungskommission;

für letztere insofern, als, statt mit einem befürchteten Defizit, sie einen ansehnlichen Mehrgewinn erzielte.

Die Ausstellung selbst hat unseren Erwartungen nicht ganz entsprochen. Die Bedachung der Hallen wurde mit zu geringer Leinwand und in so mangelhafter Weise vorgenommen, dass es innen ebenso regnete, wie aussen. Der Zustand der Wege in den Hallen ist ein sehr schlechter, fast unbeschreiblicher gewesen; dieser Missstand, der ausser Pflanzen noch manches wertvolle Kleid verdorben hat, ist um so bedauerlicher, als es dem Erfahrenen leicht gewesen wäre, von vorneherein und ohne nennenswerte Mehrkosten das Regenwasser ausserhalb statt innerhalb zu leiten! Auch die gänzlich fehlende Dekoration der meisten Hallen war gerade nicht dazu angethan, den Wert der ausgestellten Pflanzen zu erhöhen. Wie wir, begreifen sehr wenige, warum die Pfeiler, Balken und Dachgerüste ohne irgend welche Verzierung blieben, selbst die Büsten Ihrer Majestäten des Deutschen Kaisers und des Königs von Sachsen waren je vor einem nackten Balken aufgestellt! So was haben wir noch nie bei einer Lokal-Ausstellung, viel weniger bei einer Internationalen Ausstellung gesehen. Das war mitleiderregend und herzverletzend! Durch die gänzliche Weglassung der dem Auge so wohlthuenden Dekoration machten die Hallen und namentlich die Haupthalle den Eindruck eines grossen Schuppen, in welchen statt die Früchte von Fleiss, Talent und Intelligenz nur Untergeordnetes zur Aufbewahrung gebracht wird! Wir haben nicht zu untersuchen, warum, nachdem die Hallen äusserlich elegant hergestellt wurden, man ihre innerliche Ausstattung so stiefmütterlich behandelte, wir hätten weniger Luxus nach aussen und um

so mehr nach innen entschieden den Vorzug gegeben.

Befremdet hat es uns, bei einer internationalen Ausstellung so wenig auswärtige Firmen anzutreffen, auch aus Deutschland waren die leistungsfähigen Städte sehr spärlich vertreten und ist vielleicht das der Grund, dass neben Gutem, Schönem und Prachtvollem auch Schlechtes, sogar Deprimirendes Aufnahme fand. Letzteres ist entschieden ein grosser Fehler, der schon so oft gerügt wurde, dass wir nur halb begreifen, warum er sich immer und immer wiederholt. Die Qualität und nicht die Quantität soll bei Ausstellungen die wesentlichste Rolle spielen, wo das nicht der Fall, wird der Hauptzweck verfehlt, der Gartenbau und dessen Anhänger geschädigt. Dieser Vorwurf, d. h. die Aufnahme von gut und schlecht, ist nicht nur bei den Baumschulartikeln, sondern auch bei den andern Erzeugnissen und sonstigen Objekten zutreffend. Was nützen die Vorträge, die schönen Aufsätze, die praktischen Belehrungen, die fortwährende Angabe, dass z. B. ein schlechter Baum geschenkt zu teuer sei, wenn wahre Krüppel von Hochstämmen und das Auge sowohl wie jeden kundigen Fachmann beleidigende Zwergobstbäume zur Schau gebracht werden dürfen und dem Aussteller gestattet wird, solch mitleiderregende, durch falschen Schnitt und Pfleglosigkeit verunstaltete Bäume unter dem Namen: Kordons, Palmetten, Pyramiden etc. auszustellen? Wird denn der Obstbau befördert und der Laie und Liebhaber ermutigt und unterstützt, wenn man Bäume, mit welchen der talentvollste Baumzüchter nichts anzufangen wüsste, als selbige bis kurz über den Wurzelhals zu verjüngen, mit Prämien und sogar hohen Prämien krönt? Nein, ganz entschieden nicht, das ist vielmehr der Grund, dass der Obstbau trotz der unleugbaren Vorteile, die er gewährt, sich noch lange

nicht des allgemeinen Anhanges erfreut, den er sonst bei besseren Beispielen längst schon geniessen würde. Wir haben nicht im Sinn, auf diesen sehr bedauerlichen Fall hier näher einzugehen, denn wir wissen ganz gut, dass mehrere unsere Kritik, so wohlwollend sie auch gemeint ist, dennoch in einem andern Sinne auffassen werden. Indessen bleibt doch Thatsache, dass durch Bekanntgabe der Wahrheit man seinem Beruf bessere Dienste leistet, als wenn die vorhandenen Fehler verschwiegen werden. Wir betrachten die Gefälligkeit als eine übel angebrachte Tugend; statt Rücksichten ist es nur die Gerechtigkeit, die bei der Zulassung und namentlich bei der Beurteilung der Ausstellungsgegenstände oder Erzeugnisse walten sollte. Jeden Aussteller durch Prämien zu befriedigen suchen, ist ein falscher Grundsatz und eine Ungerechtigkeit dem Leistungsfähigen gegenüber. Der Aussteller mag sein wer er will und auch heissen wie er wolle, sobald seine Leistungen den Ansprüchen der Zeit nicht ganz entsprechen, wird man ihn durch Nichtgewährung von Prämien zur Besserung und Vervollkommnung seiner Kulturen anspornen, währenddem durch Gewährung von höheren oder geringeren Prämien er meinen und glauben darf, auf der Höhe der Zeit zu stehen und deswegen keine Ursache zu haben, Aenderungen in seinem Geschäft vorzunehmen und sein Personal zu veranlassen, mit etwas mehr Geschmack, Sachkenntnis und Ueberlegung zu arbeiten.

Wollen wir auch zugeben, dass es nicht möglich ist, lauter tadellose Bäume zu produziren, so darf doch angenommen werden, dass es einem grösseren leistungsfähigen Geschäft immerhin gelingen soll und gelingen muss, die Mehrzahl seiner Bestände in Primaware zu züchten; bedenkt man ferner, dass der Aussteller die wenigen Bäume, die er zur Schau bringt,

von Tausenden herausgelesen hat, so ist es doch gewiss nicht recht verständlich, warum dass diese wenigen herausgelesenen Exemplare nicht möglichst tadellos ausfallen sollten. — Bringt der Aussteller Pyramiden, deren Serien bald zu viel bald zu wenig Aeste haben, wo Stamm und Aeste voll Krümmungen sind, Palmetten, die in der Entfernung und Gewinnung der Etagen keine Symetrie haben, wo die Schnitte bald hinten, bald oben oder unten ausgeführt werden, so ist für den Kenner der Beweis erbracht, dass der Schnitt in diesem Geschäft planlos ausgeführt wird und wenn zudem die verschiedenen Etagen gar nicht unter sich im Gleichgewicht gehalten sind, durch schlechte Palissirung in der Baumschule weder in die Höhe noch heruntergebogen werden können, ohne, dass sie sich von ihrem Stamm trennen oder abbrechen, also zur Bildung von Verriers-Palmetten oder anderen Formen mit wagrechten Aesten **unmöglich** Verwendung finden können; wenn ferner die Stammhöhe bei Kordons 15 cm nicht überschreitet, in diesen Fällen bezeichnet der erfahrene Fachmann solche Bäume und Formen als untauglich und nicht zweckentsprechend. Anstatt durch Gewährung von Prämien den Absatz solcher Erzeugnisse zu erleichtern, erschwert er denselben, indem er jede Prämie verweigert und sein Vorgehen begründet und verbreitet. Durch ein solches Verfahren wäre ausser dem Obstbau, dem Obstbauliebhaber, zugleich noch dem Aussteller entschieden gedient und man würde auch gleichzeitig mehr Liebe zum Vaterland, dem Obstbau und dessen Anhänger bekunden, als wenn man umgekehrt verfährt.

Auch mussten wir uns wundern, dass das Programm, welches doch als einzig

massgebendes Gesetz und als Richtschnur der Ausstellung, für welche es herausgegeben wurde, dienen soll, vielfach umgangen worden ist, wodurch bedauerlicher Weise abermals dargethan wurde, dass die Person mehr als dessen Leistung Berücksichtigung findet! Dass der Aussteller nicht zugleich Preisrichter sein kann, haben wir und andere Fachblätter schon genügend hervorgehoben, diese unsere Meinung hat solchen Beifall geerntet, dass wir annahmen, es wäre mit diesem Krebschaden — der alle erdenklichen Unzufriedenheiten und Misstrauen zwischen den Ausstellern hervorruft — abgethan. Das war barer Irrtum, denn nie sind soviel Preisrichter gleichzeitig Aussteller gewesen, wie gerade in Dresden! Herr Oekonomierat Späth, welcher den Vorsitz des Preisrichter-Kollegiums führte, nahm z. B. an über 10 Konkurrenz-Nummern teil. Wir haben keine Ursache, an der Rechtlichkeit und Gewissenhaftigkeit der einzelnen Preisrichter oder der Gesamt-Preisjury zu zweifeln, diese Art der Zusammensetzung hat uns aber dennoch unangenehm berührt, und bezeichnen wir es als ein nicht zu rechtfertigendes Unrecht, sowie als eine unverdiente Herabsetzung der anderen nicht minder begabten und urteilsfähigen Aussteller gegenüber. — Mögen doch die zukünftigen Ausstellungskommissionen dieses Verfahren als nicht mehr statthaft und zeitgemäss erklären mögen sie in ihrem Programme bekannt geben, dass kein an der Konkurrenz teilnehmender Aussteller auch zugleich Preisrichter sein darf, und dass, selbst wenn ein Preisrichter das Schönste und Beste zur Schau bringen würde, ihm dennoch weder höhere noch niedrigere Preise zuerkannt werden dürfen.

Die Verwertung der Aepfel und Birnen durch Ostweinbereitung.

(Fortsetzung.)

Wie schon erwähnt, verlangt das Winterobst, welches seinen höchsten Zuckergehalt nicht am Baume, sondern auf dem Lager erhält, eine besondere Behandlung. Da der Zustand der Lagerreife gewöhnlich erst im Dezember oder Januar eintritt, so sucht man ihn dadurch zu beschleunigen, dass man das Obst, entweder im Freien, oder in luftigen, bedeckten Räumen in langen, oben zugespitzten Haufen aufschüttet, wodurch es sich erwärmt, schwitzt und dadurch in beträchtlich früherer Zeit, schon 4—6 Wochen nach der Ernte den Zustand der Lagerreife, welchen schon der Geruch anzeigt, erreicht. Gegen Fröste schützt man diese Haufen durch Bedecken mit Stroh. Vor der Verarbeitung ist alles angefaulte, schwarzfleckige Obst ganz zu entfernen oder wenigstens auszuschneiden, damit der Geschmack des Mostes nicht geschädigt wird.

Soll Fallobst in mehr oder weniger unreifem Zustande, was sich, wegen seines grossen Gehaltes an Gallertstoffen eigentlich viel besser zur Geleebereitung eignet, vermostet werden, so ist auch dieses auf Haufen zu schütten, um durch das Erwärmen und Schwitzen einen Teil seiner Säure zu verlieren und seinen Zuckergehalt zu vergrössern. Vor dem Aufsetzen in Haufen ist alles beschädigte Obst herauszulesen und sofort zu verarbeiten. Alles Obst, welches bei der Ernte beschmutzt wurde ist vor dem Keltern zu waschen, denn die peinlichste Reinlichkeit ist Vorbedingung für die Erzeugung eines guten Obstmostes.

Ob ein Wasserzusatz beim Mosten nützlich oder schädlich sei, darüber sind die Ansichten noch sehr geteilt. In der Normandie, dem Lande des Obstweines, par excellence, ist von einem Wasserzusatz

keine Rede. Den Fall ausgeschlossen, dass man aus einem kleinen Quantum Obst einen grösseren Posten Most, zum raschen Verbrauche herstellen will, oder beabsichtigt den durch Wasserzusatz entstandenen Mangel an Zucker und Säuren, durch Zugabe von gekauftem Zucker und Weinsäure zu ersetzen, so dürfte die Zweckmässigkeit eines kleinen Wasserzusatzes zu bejahen sein. Hat man das Obst gemahlen und gepresst und giebt auf die Trester, welche man in einen reinen Zuber (Bottich) bringt, so viel Wasser, dass sie gerade durchfeuchtet werden (pro Centner Obst ca. 4 Liter Wasser), nachdem man sie stark umarbeitete und dann 18—24 Stunden stehen lässt, um sie nochmals gemahlen zu pressen, so erhält man durch diese zweite Pressung noch ganz beträchtliche Mengen von in Wasser gelöstem Zucker und namentlich von den hauptsächlich in und unter den Schalen befindlichen aromatischen Extraktivstoffen, welche ohne Wasserzusatz und ohne Anwendung der hydraulischen Presse, die jene Stoffe beim ersten Pressen schon hinwegnimmt, nicht gerade zur Beförderung der Qualität des Obstweines verloren sein würden.

Der Most der zweiten Pressung wird mit dem der ersten vergoren. Ein grösserer Wasserzusatz vergrössert allerdings die Quantität, aber auf Kosten der Qualität, doch wird dem Most für den gewöhnlichen Hausgebrauch, welcher immer noch sehr trinkbar und erfrischend ist, pro Zentner Obst 15 Liter Wasser zugesetzt. Zur Herstellung von Obstwein ohne jeden Wasserzusatz werden durchschnittlich $3\frac{1}{4}$ — $3\frac{1}{2}$ Ztr. Aepfel oder 3 — $3\frac{1}{4}$ Ztr. Birnen pro Hektoliter gebraucht.

Bei einem Wasserzusatz von 15 Liter pro Zentner sind gewöhnlich zwei Zentner Obst

pro 100 Liter Most erforderlich. Selbst für häusliche Zwecke halten wir nicht für ratsam, den Most schwächer herzustellen. Für unseren eigenen Bedarf werden pro Eimer (300 Liter oder 3 Hektoliter) 7 Zentner Obst verwendet und wird auf den Zentner Obst 10—11 Liter Wasser zugesetzt.

Bei Verwendung der hydraulischen Presse erhält man durchschnittlich 32—35 Liter, bei gewöhnlichem Pressen 30—32 Liter Saft pro Zentner Obst, so dass demnach sich für grosse Betriebe die Beschaffung einer hydraulischen Presse unbedingt lohnt.

Das Zerkleinern (Mahlen) des Obstes geschieht immer mehr durch sogenannte Obstmahlmühlen, welche der gemahlene Obstmasse (den Tross) eine etwas gröbere, aber mehr gleichmässige Beschaffenheit geben, wodurch man erhöhte Pressresultate erzielt. Ueberhaupt hüte man sich den Tross breiartig fein herzustellen, da man von einem solchen unbedingt weniger Saft bekommt.

Will man kein Wasser zusetzen, so sollte man wenigstens bei den späteren Mostsorten, zu welchen die wertvollsten gehören, den Tross „aufnehmen“ lassen. Zu diesem Zwecke bringt man ihn in Bütten, stellt diese in Räume, deren Temperatur 14° R. nicht übersteigt, durchmengt ihn pro Tag 2—3 mal, so dass die obere Teile nach unten kommen, damit nicht einzelne mit der Luft so lange in Berührung bleiben und sauer werden. Hat man keine heizbaren, oder keinen so warmen Raum zu seiner Verfügung, so kann man den Tross 36—48 Stunden stehen lassen. Beim „Aufnehmenlassen“, welches mit oder ohne Wasser erfolgen kann, findet eine Art von Vorgärung statt, bei welcher sich schon Alkohol bildet, der die in den Schalen und Kernen befindlichen Früchte Extraktivstoffe, sowie die Eiweissstoffe löst und dem Most

zuführt, wodurch dieser nach der Gärung einen viel aromatischeren weinähnlichen Geschmack erhält. Länger freilich darf man den Tross nicht aufnehmen lassen, denn sonst würde dadurch die eigentliche Gärung notleiden.

Durch das „Aufnehmenlassen“ wird, neben diesen Vorteilen, auch noch die Farbe des Obstweines besser und weinähnlicher.

Bei reifen oder schon überreifen Mostbirnen ist ein Aufnehmenlassen des Trosses nicht in der Lage, die Qualität des Mostes zu verbessern und darum zu unterlassen.

Hat man unter Benutzung der vorstehenden Regeln einen Obstsaft hergestellt, welcher alle Vorbedingungen eines guten Obstweines in sich trägt, so kommt es darauf an, denselben auch in rationeller Art und Weise vergären zu lassen. Von einer richtigen Gärung hängt die ganze Beschaffenheit des späteren Obstweines ab, findet sie, sich selbst überlassen, nicht ganz regelmässig statt, so kann der beste Obstsaft mit Leichtigkeit verdorben werden, im Gegenteil aber aus mittelmässigem Saft ein recht trinkbarer Stoff hervorgehen. Die entscheidende Rolle bei der Gärung spielt die Temperatur. Zur Einleitung einer kräftigen Gärung sollte im Keller, oder besser noch im heizbaren Gärraum eine Temperatur von 12—14° R. vorhanden sein, und ist das nicht der Fall, so suche man sie entweder durch Einsetzen und Anheizen eines Ofens, oder, wenn das unmöglich sein sollte, durch Einbringen von Kohlenpfannen, glühenden Koaxskörben etc. zu erreichen. Fällt die Temperatur im Freien, so lasse man die Kellerlöcher nicht so lange offen, dass die Wärme im Keller unter die für das Gären erwünschte Höhe fallen kann. Ist der Most durch zu niedere Kellertemperatur erkältet, so erwärme man einen Teil desselben, aber nicht über 40° R., und schütte ihn dann wieder zu. Nachdem die stürmische Gärung vorüber, ist es sogar

für die Qualität des Obstweines sehr erwünscht, wenn die Temperatur um einige Grad ermässigt wird. Vor allen Dingen ist darauf zu sehen, dass nicht grössere Temperaturschwankungen im Gärlokale vorkommen, denn sie haben Unterbrechungen der Gärung, und die verschiedenen Krankheiten des Obstweines im Gefolge.

Ist die Temperatur zu niedrig, um eine kräftig eintretende und fortschreitende Gärung zu gestatten, so findet die Zerlegung des Zuckers in Kohlensäure und Alkohol nur mangelhaft statt, die schleimigen Stoffe

den Spund verkehrt auflegt. Erst nach Verlauf der stürmischen Gärung wird das Fass mit einem Gärspunde oder mit der, durch die Abbildungen Fig. 12 und 13 veranschaulichten Vorrichtung verschlossen, welche beide den Austritt der Kohlensäure ermöglichen, den Wein aber vor jeder Berührung mit der atmosphärischen Luft schützen, durch welche eine Verdunstung des Alkohols, eine Verflüchtigung des Aromas stattfinden müsste, sogar das Sauerwerden des Weines, der Essigstich hervorgerufen werden kann.



Fig. 12.

Fig. 12. Fass mit dem durch den Spunden in einem mit Wasser gefüllten Gefäss mündenden Zinn-, Blei- oder Glasrohr von aussen gesehen; Fig. 13 zeigt dasselbe Fass, Spunden und Rohr, und das mit Wasser gefüllte Gefäss (Topf), im Querschnitt.



Fig. 13.

im Obstsaft und das Eiweiss, welche sich mit der Hefe zu Boden setzen sollten, bleiben in der Flüssigkeit schweben, der Most wird nicht klar, er ist im besten Falle zu einem minderwertigen Produkte geworden, wenn er nicht als solcher unbrauchbar wurde, und nur als Essig Verwendung finden kann.

Das Fass, in welchem der Obstwein gären soll, wird nicht ganz gefüllt. Das Spundloch bleibe in den ersten Tagen offen und werde an den folgenden nur mit einem Sandsäckchen bedeckt, oder indem man

Ist die Hauptgärung vorüber, was man schon daran bemerken kann, dass man beim Anlegen des Ohres an das geöffnete Spundloch kein Brausen mehr hört, so muss der Birnenwein abgezogen werden, weil er sonst ziemlich oft zähe wird, der Apfelwein dagegen kann, soweit er nicht für den Transport und längere Aufbewahrung bestimmt ist, auf der Hefe bleiben, im anderen Falle ist er nach der stürmischen Gärung ebenfalls abzulassen.

(Fortsetzung folgt.)

Was uns not thut.

Von Eduard Ruff, Schloss Lindich b. Hechingen.

Es kann nicht in Abrede gestellt werden, dass auf dem Gebiete des praktischen Obstbaues seit bald einem Jahrzehnte im Vergleiche zur früheren Vergangenheit ein neues, reges Leben erwacht ist; dass diesem wichtigen Gegenstande der Land- und Volkswirtschaft allgemein in unserm deutschen Vaterlande eine erhöhte Aufmerksamkeit zugewendet wird, sowohl von Privaten und Vereinen, als auch von Seiten der hohen Staatsregierungen. — Der kalte Winter anno 1879—80 hat sich nach dieser Rücksicht hin als ein wohlthätiger Geselle erwiesen und gezeigt, dass, wie alles in der Welt, so auch er seine zwei Seiten habe, eine üble und eine gute. Er hat uns oft schon erinnert an seinen grimmigen Vorgänger um neun Jahre früher, an den Krieg von anno 1870—71. — Wie jener tausende von blühenden Menschenleben dahinraffte in des Alters schönster Reife, so hat auch der kalte Geselle im Jahre 1879—80 tausende und abertausende Baumleben dahingerafft und in der Baumwelt tausend und abertausend Wunden geschlagen. Und wie noch heute gar mancher der Lebenden von anno 1870 bis 71 die Folgen jenes Krieges an sich, an seinem eigenen Körper zu tragen hat, so auch mancher der überlebenden Bäume. Auch hier haben wir immer noch mit den mannigfaltigsten Uebeln zu kämpfen, die ihren Ursprung auf jenen kalten Winter zurückdatiren. Gar mancher Baum könnte mit Recht als Frost-Invalide bezeichnet werden. Wie aber alle die grossen und unermesslichen Opfer, welche jener Krieg gegen unsern alten Erbfeind mit eiserner Waffe gefordert hat, doch nicht zu teuer genannt werden können gegen das hohe Gut, das sie uns erworben, die Einigkeit, das Wiedererwachen des nationalen Be-

wusstseins und des nationalen Lebens, — so können auch alle Opfer, die jener kalte Winter in der Baumwelt gefordert hat, gerne verschmerzt werden um den Preis, den sie uns erworben, die Auferweckung aus dem Zustande der Lethargie und Gleichgültigkeit auf dem Gebiete des praktischen Obstbaues, die Einsicht der Notwendigkeit, auf diesem Gebiete eine erneuerte Thätigkeit zu entwickeln und über längst Versäumtes endlich die Augen zu öffnen. Denn, wie im neuen deutschen Reiche das Ausfegen der Sonderinteressen und der bösen Zwietracht als das Darniederwerfen des gefährlichsten Erbfeindes, als der grösste Sieg zu betrachten ist, so auch in der Baumzucht die Bewältigung der Gleichgültigkeit und Saumseligkeit, dieses wahren Erbfeindes alles gesunden Fortschrittes und wirtschaftlichen Lebens. Zwar sind wir aus diesem Erwachen noch nicht in dem vollständigen hellen Tag angelangt, ja noch nicht einmal im hellen, klaren Morgen, sondern noch erst im Zustande der Dämmerung, in welchem wir beginnen die Zipfelkappe emporzuziehen und uns die Augen zu reiben; — (eine Illustration des deutschen Obstbau-Michels wäre hier sehr an ihrem Platze) aber, der helle klare Morgen strahlt uns doch entgegen, auch einen herrlichen, thätigen und fruchtreichen Tag versprechend. Das, was z. B. seit einigen Jahren in diesen Blättern und auch noch zum Teile in andern Blättern angeregt und im Obstbau wirklich auch schon geleistet worden ist, darf uns als Bürge hierfür gelten, gleichsam als sicherer Morgenstrahl, dem es gelingen wird, nach und nach all die Nebel, welche über der Gegend noch schweben und dahinbrüten und ein gedeihliches Wachstum und Emporblühen der ankeimenden Saat verlangsamen und erschweren, zu

durchdringen und zu zerstreuen. **Es werde Licht!** war der erste Schöpferruf beim Anbeginn der Welten, und damit ist auch dem Lichte die Siegeskraft über die Finsternis eingelegt worden, die ihm niemand mehr auszutreiben vermag, Gott sei es gedankt! —

Aber die Schöpfung war noch nicht beendet mit dem Dasein des Lichtes; es bedurfte noch einer langen Dauer von sieben Zeitabschnitten, es bedurfte noch eines manchen „es werde“, bis alles so war, wie es ist, und der Schöpfer selbst sich am Ende hinsetzen und seinem Werke das wohlverdiente „bravo“ zollen konnte; — er sah ja, dass alles sehr gut war. — Dieser Schöpfungsgang kann auch für uns praktische Obstbaumzüchter eine weise Lehre der Energie und Schaffenskraft, ganz besonders aber auch der Ausdauer und Besonnenheit abgeben, die da einsieht, dass nicht alles auf einmal nur so da sein kann, wie aus der Pistole geschossen. Hat doch der Schöpfer selbst, der ja vermöge seiner Allmacht es recht gut gekonnt hätte, — nicht die ganze Welt in einem Moment hervorgerufen, auch nicht durch das Wort „es sei“, sondern nur nach und nach, schaffend, bildend, durch das Wort „es werde“. — Und es heisst daher in jener Schöpfungsurkunde auch nicht „es war“, sondern „es ward“.

Doch wollen wir der Frage unserer Ueberschrift näher rücken: was uns nothut? — Der schlechteste Weg zur Darlegung einer Wahrheit und eindringlichen Darstellung einer Notwendigkeit ist noch lange nicht der des Vergleiches, und es ist mit dieser Methode oftmals in Kürze schon mehr erreicht worden, als durch lange doktrinäre Auseinandersetzungen. — Daher kehren auch wir nochmals zu unserm Bilde, dem Kriege von anno 1870—71 und dem neuerstandenen Reiche zurück. Mit dem Darniederwerfen des Erbfeindes

und dem Niederwerfen der nationalen Kraft und des nationalen Lebens wäre es für die neue lebensfähige Erstehung des Reiches noch nicht gethan gewesen. Es musste vor allem diese neue Nationalkraft zu bestimmter Wirksamkeit und Thätigkeit geregelt, das neue Leben in bestimmte Bahnen eingeleitet, — es mussten vor allem Gesetze geschaffen und dem Ganzen eine einheitliche Leitung, ein Oberhaupt gegeben werden, wie dieses alles dann auch alsbald geschehen. — Und sollte es auf unserm Gebiete anders sein? Gewiss nicht. Auch hier wird die neu erwachte Kraft und Thätigkeit nur zu unnützer Verschwendung gereichen, sie wird sich zu winzigen Bruchtheilerfolgen planlos zersplittern und vergeuden, wenn nicht ein Aehnliches geschieht, wie auch im neuerrichteten deutschen Reiche. Nun kann es sich hier freilich nicht handeln um eine Reichsgesetzgebung, ein Reichsgesetzstrafbuch, um die Konstituierung eines Reichstages und das Einsetzen eines Oberhauptes von Gottes Gnaden, aber — um etwas, was all diesem ähnlich und gleich notwendig, nützlich, erspriesslich und segensreich ist, nämlich um die Gründung und Einrichtung eines „Deutschen Praktischen Obstbauvereinswesens“.

Die Idee und die Ueberzeugung von der Notwendigkeit eines solchen habe ich nicht erst aus den Anregungen dieser Blätter geschöpft; ich bin diesem Gedanken schon lange nachgegangen, schon seit bald einem Jahrzehnt, als ich mich noch im Lande Baden befand und der Entwicklung und Förderung des Obstbaues daselbst meine Aufmerksamkeit zuwendete; ich habe denselben seither jahrelang mit mir mühsam auf dem Krankenlager dahingeschleppt und mit dem neuen Aufleben meiner Gesundheitsreste hat sich mir auch dieser Gedanke mit erneuerter Lebhaftigkeit wieder aufgedrängt; auf meinen Spaziergängen

und Beobachtungen in Flur und Au, bei meiner Umschau auf dem Gebiete des praktischen Obstbaues und in der einschlägigen Litteratur hat sich dieser Gedanke stets mit grösserer Bestimmtheit um praktischer Gestaltungskraft mir vor die Seele hingestellt, und heute, nachdem schon zu wiederholtenmalen in diesen Blättern derselbe Gedanke berührt und ausgesprochen worden ist, versuche ich es zum ersten Male, einen Schritt zur praktischen Gestaltung desselben zu thun. — Also: die Gründung und Einrichtung eines „Deutschen Praktischen Obstbau-Vereinswesens“ halte ich für das, was not thut!

Um in dem nachfolgenden Versuche, der Realisirung dieser Idee um einen Schritt näher zu treten, einen Anknüpfungspunkt zu haben, schliesse ich an das an, was in diesen Blättern über diesen Gegenstand bereits früher schon berichtet worden. Zu-

erst findet sich diese Frage ventilirt in Nr. 23 des II. Jahrgangs dieser Zeitschrift in dem Artikel: „Vorschläge zur Hebung des Obstbaues“, und zwar im II. Teile desselben: „Obstbau-Vereine“. Um für meine Darlegungen möglichst wenig Raum zu beanspruchen, verweise ich hier auf das dort Gesagte, sowie auch auf ein gründliches, nochmaliges Eingehen auf den I. Teil jenes Artikels: „Die jetzigen Zustände“ (s. Nr. 22 dieser Zeitschrift), sowie auch auf das, was diesen beiden Teilen noch nachfolgt. Denn jener ganze Artikel ist von so grundsätzlicher und wichtiger Bedeutung, dass er ein gründliches Eingehen auf seinen Inhalt sehr wohl erforderlich macht und ein solches auch lohnend wird. Alles, was dort gesagt ist, kann ich nur in vollstem Masse acceptiren.

(Fortsetzung folgt.)

Der Sommerschnitt, wie und wann derselbe ausgeführt wird.

Vielfach wird es angenommen, dass, nachdem die Bäume im Spätherbst, Winter oder Frühjahr geschnitten wurden (sogenannter Winterschnitt), man seinen Pflichten nachgekommen ist und die Formobstbäume den Sommer über ihrem eigenen Schicksal überlassen werden können; diese Annahme ist jedoch ganz irrig und wünschenswert, dass sie bald aufgegeben wird. Der Winterschnitt hat nur den Zweck, die einzelnen Teile zu regeln und das Ueberflüssige zu beseitigen, dagegen wird die Beförderung der Tragfähigkeit und die Entwicklung der Früchte vorwiegend durch die Sommerbehandlung erzielt und mit Recht wird auf eine pünktliche Ausführung des Sommerschnitts der grösste Wert gelegt. Unter Sommerschnitt verstehen wir nicht das, was andere damit meinen, d. h. das Zurückschneiden der ent-

wickelten Triebe zur Zeit, wo die Säfte nachgeben und das Holz der einzukürzenden Teile bereits den Reifegrad erlangt hat, nein, unter Sommerschnitt verstehen wir sämtliche Operationen, die den Sommer über von Mai bis September an den Formobstbäumen ausgeführt werden sollen. Wir wollen dieselben der Reihe nach beschreiben und fangen deswegen heute an mit:

Das Aushrechen.

Diese Operation ist die erste, die wir nachdem das Wachstum begonnen hat, zur Ausführung bringen und besteht in der Unterdrückung aller überflüssigen Triebe, sobald sie eine Länge von 5—10 cm erreicht haben. Als überflüssige Triebe sind alle die anzusehen, welche durch ihre Stelle oder durch ihr nahes Zusammenstehen Verwirrung hervorbringen würden. Sie befin-

den sich vom Wurzelhalse bis an den Punkt, wo die ersten Aeste stehen und an vielen anderen Stellen, je nachdem sie Gattungen von Bäumen angehören und unter welcher Form die Bäume gezogen werden. Wenn z. B. die Reben als wagrechte oder schiefe Formen gezogen werden, sind alle nach unten stehende Augen auszubrechen. Ist dagegen die Form eine aufrechte, so wird in diesem Fall, weil die Reben wechselseitige Augen haben (statt ringsherum (spiralförmig) verteilt zu sein, sind die Augen bei den Reben nur auf zwei Seiten anzutreffen) und die Heranziehung der Zapfen auf beiden Seiten stattfinden soll, das Ausbrechen nur dann notwendig, wenn die Augen sehr nahe beieinander stehen. Letzteres wird in diesem Fall derart ausgeführt, dass zwischen den gelassenen Trieben ein Raum von ca. 20 cm gewonnen wird. Wer sich mit dem Schnitt und der Pflege der Reben befasst, muss zunächst wissen, dass bei denselben eigentliche Fruchtzweige nicht existieren und sich nie im Voraus bestimmen lässt, welche Triebe Trauben tragen werden. Dagegen wurde festgestellt, dass nur solche Triebe, welche durch das vorjährige Holz getragen sind, fruchtbar sein können. Aus diesem Grunde entfernt man alle Triebe, die sich auf mehrjährigem Holz entwickeln; eine Ausnahme dieser Regel findet nur statt, wenn einer dieser Triebe als Ersatz dienen kann.

Bei Ausführung des Schnittes wird das Tragholz auf 3—4 und hie und da auch auf noch mehr Augen geschnitten; das Stehenlassen von mehr wie 1—2 Augen geschieht, weil man weiss, dass gewisse Sorten erst vom dritten Auge an Triebe liefern, die zugleich Trauben tragen; indessen kommt es sehr häufig vor, dass diese oberen Augen ihren Zweck nicht erfüllen, oder dass die Hoffnungen durch Frost und sonstige Ereignisse vereitelt werden. In solchen Fällen wird das Ausbre-

chen derart ausgeführt, dass pro Zapfen nur die zwei untersten Triebe bleiben. Die Entfernung der anderen soll geschehen, sobald man überzeugt ist, dass sich keine Trauben daran befinden. Die Erzielung von kräftigem, gut gereiftem Holz ist die Hauptaufgabe des Rebenzüchters, denn nur solches ist im stande, Trauben in erwünschter Zahl und Grösse zu erzeugen. Diesen Zweck erreicht er, wenn er das Ausbrechen pünktlich und rechtzeitig ausführt; auch nur durch die Anwendung desselben wird es ihm gelingen, Rebformen zu bekommen, die von unten bis oben regelmässig mit Fruchtholz bekleidet sind und alljährlich Trauben liefern.

Der Pfirsichbaum trägt seine Blüten nur an einjährigem Holz und muss daher für dessen alljährige Erneuerung gesorgt werden. Das Ausbrechen leistet uns hiezu die besten Dienste und ist hier ebensowenig zu entbehren, wie bei den Reben. Um jede Verwechslung zu vermeiden, sei bemerkt, dass, was wir in Nachfolgendem angeben, sich allein auf die Spalierbäume und namentlich solche, welche regelmässig gezüchtet werden, bezieht. — Der Pfirsichbaum hat neben einfachen, auch doppelte und sogar dreifache Augen, wodurch zwei und drei Triebe an einem Punkt zur Entwicklung kommen. Zur Bildung der Zapfen ist ein einziger Trieb notwendig, die andern sind zu entfernen, sobald sie eine Länge von etwa 3—6 cm erreicht haben. Bei dieser Entfernung soll man berücksichtigen, dass, wenn die Aeste wagrecht oder schräg gezogen werden, auf dem oberen Teil die schwächeren und auf dem untern die stärkeren Triebe bleiben sollen. Die an der Verlängerung der Aeste sich nach hinten befindlichen Triebe werden ebenfalls entfernt. Auch an den gelassenen Fruchtzweigen ist das Ausbrechen von grösster Wichtigkeit und wird in der Weise vorgenommen, dass nur der letzte und die zwei

ersten Triebe stehen bleiben; dadurch wird die Entwicklung der zwei unteren Triebe befördert und deren Brauchbarkeit als Ersatzzweige gesichert. — Um einen genügenden Ertrag zu erzielen, werden die mit Blüten versehenen Fruchtzweige im Frühjahr derart geschnitten, dass etwa 6 und nach Umständen noch mehr Blütenknospen pro Zweig bleiben. Diese Zahl von Blütenknospen wird häufig nur auf einer Länge von 15—20 cm erreicht, neben und zwischen den Blütenknospen befinden sich Triebe, deren Zahl um so grösser ist, je länger geschnitten wurde. Lässt man alle diese Triebe stehen, so nehmen die oberen die Säfte für sich in Anspruch und verhindern die Entwicklung der zwei unteren, letztere sind aber gerade die, welche wir zum Ersatz benötigen und nicht ohne Nachteil entbehren können. Um daher ihre Entwicklung nicht zu hemmen, sie vielmehr zu befördern, werden alle sich zwischen diesen und den letzten befindlichen Triebe entfernt. Dank diesem Verfahren sind wir in der Lage, unser Fruchtholz nahe am Mutterast zu behalten und zu sorgen, dass selbst nach zwanzig Jahren die zwischen den Etagen gelassenen Räume (50—60 cm) immer noch genügen und alle Zweige und Triebe ohne Verwirrung verteilt und angebunden werden können.

Bei anderen ebenfalls als Spalier gezogenen Obstbäumen hat man alle nach hinten stehende Triebe auszubrechen. Auf den Mutterästen, wo sich zwei und noch mehr Triebe an demselben Punkt entwickelt haben, entfernt man alle, mit Ausnahme des schwächsten, wenn sie Fruchtzweige bilden sollen; wenn es sich aber um Verlängerung handelt, sind es die stärksten und bestgestellten, die man stehen lässt.

Ferner bei freistehenden Formen wie: Pyramiden, Spindeln etc. wird auch überall ausgebrochen wo sich zwei oder mehrere Triebe auf einem Punkt zeigen und in ähnlicher Weise wie oben angegeben, verfahren. Ausser der Unterdrückung derjenigen Triebe, wo mehrere auf demselben Punkt stehen, hat man auch noch an der Verlängerung des Stammes alle Triebe, welche durch zu nahes Zusammenstehen Verwirrung herbeiführen würden, zu entfernen. Diese Beseitigung kann bei Kernobstbäumen durch Abreissen geschehen; bei Steinobstbäumen ist es zur Vermeidung des Gummiflusses sehr zu empfehlen, ein scharfes Messer hiezu zu benutzen. Je baldier die Entfernung der überflüssigen Triebe geschieht, um so vorteilhafter ist es für die übrig gebliebenen Teile.

(Fortsetzung folgt.)

Die für den Obstbau nützlichen Vögel.

Von Präparator Kerz am Königlichen Naturalienkabinet in Stuttgart.

(Fortsetzung.)

Eine andere Familie der nützlichen Vögel sind die Säger, von welchen eine grosse Zahl von Arten, während des Sommers sich bei uns aufhalten. Für heute kann ich von den vielen nur die wichtigsten hervorheben.

Die Nahrung der Säger besteht gleich-

falls aus Insekten in jedem Stadium der Entwicklung, ferner aus Spinnen, Schnecken, Regenwürmern u. s. w. Von diesen Vögeln ist auch hervorzuheben, dass viele von ihnen gerade die, die Blütenknospen zerstörenden Insekten wegfangen, mithin für den Obstbau ebenfalls in Betracht zu ziehen

sind. Im Herbst nehmen manche auch Beeren von Wald- und Gartenbäumen oder Sträuchern. Neben dem Nutzen, welchen sie stiften, erfreuen uns sämtliche Glieder dieser Familie durch einen mehr oder weniger schönen Gesang. Diese Tonkünstler verleihen dem Frühling erst die wahre Weihe. Es müsste ein Mensch weder Herz noch Gemüt haben, wenn ihn die herrlichen Weisen dieser befiederten Säger „von Gottes Gnaden“ kalt liessen, wenn sie uns in jubelnden und harmonischen Tönen die Wiederkehr des Erwachens der Natur verkünden; ihr Gesang ertönt Gott zur Ehre, den Menschen zur Freude.

Im Nestbau selbst, wie auch bei der Wahl des Nistplatzes, weist diese Familie eine grosse Verschiedenheit auf. Man findet deren Nest auf den verschiedensten Bäumen sowohl im Laub- wie Nadelwald, in Anlagen, Gärten und Obstgärten, im Gebüsch, in Sträuchern und Dornhecken, im Schilfe und Rohr, wie auch auf Wiesen und Feldern, bald hoch, bald tiefstehend, bald auf dem Boden, in Erdlöchern oder unter ausgewaschenen Baumwurzeln, auch in Baum- und Mauerlöchern, sowie in Felsspalten, Strohdächern und Gartenhütten, auf Dachsparren und Lattenzäunen etc. Bei uns sind die Säger Zugvögel, welche in den Monaten März, April und Mai ihre Einkehr halten und vom August bis Oktober wieder nach südlichen Gegenden wandern.

Einer der ersten, der im Frühjahr ankommt, ist der Hausrotschwanz (*Ruticilla titys*), ein äusserst anmutiges und sehr bewegliches Vögelchen, welches mit seinem Gesange den herannahenden Morgen zuerst verkündet. Männchen: oberseits grau, unterseits schwarz, Flügel dunkelbraun, weisslich gesäumt, Schwanz rötlich, die zwei mittleren Federn dunkelbraun. Weibchen: Körper schmutzig, aschgrau, an der Brust heller, Schwanz wie beim Männchen. Dieser Vogel nistet meist in Löchern an den

Häusern und Verstecken der verschiedensten Art; er brütet zweimal, nämlich Mitte April und im Juni.

Der Gartenrotschwanz (*Ruticilla phoenicea*). Männchen: Kehle, Wange und ein schmaler Streif über dem Schnabel schwarz, bis gegen die Brust weiss umsäumt, Hinterkopf und Oberseite dunkelgraublau, Brust rostrot, Bauch weiss, Flügel dunkelbraun, die einzelnen Federn gelbbraun gerändert, Schwanz lebhaft rostrot, die zwei mittleren Federn dunkelbraun. Weibchen: oberhalb graubraun, Kehle und Brustmitte weisslich, nach den Seiten gelblich graubraun, Schwanz ähnlich wie beim Männchen, Farben matter. Der Gartenrotschwanz nistet in Waldungen, Gärten und sonstigen Anpflanzungen in hohlen Bäumen, aber auch in Mauer- oder Felslöchern; er brütet, wie sein Verwandter, zweimal.

Eine andere Gruppe der Säger sind die Grasmücken. Zu erwähnen wären:

Die Zaungrasmücke (*Sylvia curruca*). Oberkopf aschgrau, Zügel (der Teil zwischen Schnabel und Auge) und Wangen schwarzgrau, Kehle weiss, Oberseite graubraun, Unterseite weisslich, an der Brust und nach den Seiten mit gelblichrotem Anfluge.

Die Dorngrasmücke (*Sylvia cinerea*). Obenher braungrau, Kopf und Wangen ins Graue schimmernd, Unterseite weiss, mit gelbrötlichem Anfluge. Diese Art nistet mit Vorliebe im Dorngebüsch, weniger in Gärten.

Die Gartengrasmücke (*Sylvia hortensis*). Oben olivengrau, unten schmutziggelb.

Der Schwarzkopf (*Sylvia atricapilla*). Oberkopf schwarz, Kehle weiss, Zügel, Wangen und Halsseiten hellaschgrau, Oberseite braungrau, Unterseite schmutzigweiss. Das Weibchen hat den Oberkopf braun.

Die Grasmücken nisten in Gärten und Wäldern. Die Nester dieser Vögel findet man in Dornbüschen (Schwarz- und Weiss-

dorn), Brombeer-, Himbeer- und Stachelbeerbüschchen, in Lauben, zwischen Epheuranken, auf Spalierbäumen etc. Zum grossen Teile leben sie von kleinen Räuptionen, welche Knospen und Blüten zernagen; doch zur Zeit der Reife der Kirschen und Johannsbeeren nehmen sie auch von diesen.

Eine andere Unterabteilung bilden die Laubvögel. Es sind dies echte Waldbewohner; von ihnen sind nur zu nennen:

Der Gartenlaubvogel oder Spottvogel (*Sylvia hypolais*). Ein zierliches lebhaftes, scheues Vögelchen und ein guter Sänger, welcher die Gabe besitzt, die Stimmen anderer Vögel nachzuahmen. Oberseite grau-grün, Unterseite gelblich. Er nistet in Gärten und Baumgütern, in Gebüschchen, in der Nähe von Städten und Dörfern, in Feldhölzern, Laub- und gemischten Waldungen mit reichlichem Unterholze. Er baut sein Nest auf Zwetschen-, Pflaumen-, Kirsch- und andere niedere Obstbäume, auf den Hollunderstrauch oder auch auf Kastanienbäume und Pappeln. Das Nest

wird weder hoch noch versteckt angelegt. Der Spottvogel ist ein weichliches sehr empfindliches Vögelchen, welches im Frühjahr spät kommt und uns im August schon wieder verlässt.

Eine eigene Ordnung, mit breitem Schnabel, bilden die Fliegenfänger (*Muscicapula grisola*). Oben grau, unten schmutzigweiss, die Brust mit braunen Längsflecken. Sein Nest baut er in Gärten auf die dicken Aeste der Obstbäume, die Latten eines Rebganges, unter das Dach eines Gartenhauses, in die Zweige einer Laube, in breite Baumhöhlen oder Mauerlöcher aller Art, zwischen Epheuranken, welche Bäume oder Wände bekleiden. Es steht vielfach an gangbaren Wegen und so frei, dass es jedem Vortübergewandenen sichtbar ist. Der Fliegenfänger nimmt seine Nahrung mehr im Fluge, aber nicht wie die Schwalben, sondern er erhascht seine Beute fliegend von einem passenden Sitze aus. Die Bienenzüchter zählen den Fliegenfänger nicht zu ihren Freunden. (Fortsetzung folgt.)

Zur XI. Versammlung deutscher Pomologen und Obstzüchter in Meissen vom 29. Sept. bis 3. Okt. 1886.

(Fortsetzung.)

Vorsitzender: Es hat sich niemand weiter zum Wort gemeldet. Wir können deshalb zu den Pflaumen übergehen. Herr Späth hat bereits die Anna Späth empfohlen.

Seeligmüller-Geisenheim: Von unseren rheinischen Konservfabriken wird nur die grosse grüne Reineclaude empfohlen, während man vor allen gelben Pflaumen mit Recht warnt.

Schneider-Wittstock: Ich empfehle auch die Grünen Reineclauden zum Einmachen.

Rathke-Praust: Ich habe Einmache-Versuche mit den Gelben Jungfernpflaumen gemacht, die ganz brillant ausgefallen sind.

Vorsitzender: Ich gestatte mir die Anfrage: Wie steht es mit den Mirabellen im allgemeinen? Bekanntlich ist gerade die Mirabelle früher in der Gegend von Frankfurt vorzugsweise gebaut worden. Sie gedeiht auch noch im Norden, wenigstens bei

uns in Kiel sehr gut als Niederstamm, und ich kann die Versicherung geben, dass bei uns, wo man die Reineclaude eigentlich als fast einzige Einmachepflaume schätzt und am meisten verwendet, doch die Mirabelle ihr vorgezogen wird.

Dr. Schlegelmilch-Koburg: Ich erlaube mir die Anfrage, ob unter der Grünen Reineclaude die Grosse grüne oder die Süssse Grüne verstanden ist.

(Zurufe: Die Grosse grüne Reineclaude).

Admiral Brown-Radebeul: Ich kann nur sagen, dass auf unserem Sandboden in der Lössnitz die Mirabelle ausgezeichnet gedeiht und sehr reich trägt. Wir haben soviel von dieser Frucht, dass wir damit die Schweine haben füttern müssen, weil sie nicht geschätzt worden ist, aber in den letzten drei Jahren ist sie sehr gut verkauft worden.

Vollrath-Wesel: Ich möchte Herrn Dr. Schegelmilch empfehlen, auf die Unterlage Gewicht zu legen. Wie ich schon vorher bemerkte, ist es wesentlich, ob auf Myrobalana, Damas noir oder St. Julien veredelt wird. Das ist von sehr grossem Einfluss, und es scheint mir als wenn die Beobachtungen hierüber noch nicht zum Abschluss gediehen sind.

Oekonomierat Späth-Berlin: Gerade besonders hierzu muss ich bemerken, dass es überhaupt nicht zweckmässig ist, Pflaumen auf Myrobalana zu veredeln. Dies ist für Zwetschen und Pflaumen eine schlechte Unterlage, die durchaus nur für Aprikosen und einige Pflirsich-Sorten angewendet werden sollte. Ich glaube nicht, dass Zwetschen und Pflaumen auf der Myrobalanpflaume veredelt, grosse alte Bäume werden können. Es ist besser, sie auf St. Julien oder Damas noir zu veredeln.

Seeligmüller-Geisenheim: Um kein Missverständnis aufkommen zu lassen, bemerke ich, dass ich nur vor gelben Pflaumen warnen wollte, nicht vor Mirabellen. Diese letzteren werden bei uns am Rhein in grossen Mengen und mit so gutem Erfolge eingemacht, dass sie ganz ausserordentlich zum Einmachen empfohlen werden können.

Vollrath-Wesel: Hinsichtlich der Bemerkung des Herrn Oekonomierat Späth kann ich erwähnen, dass wir in unserer Gegend vielfach Pflaumen auf Myrobalana veredelt angepflanzt haben, und ich kann hinzufügen, dass ich viele Besitzer kenne, welche sagen, ich will von jetzt an keine anderen Pflaumen haben, als solche, welche auf Myrobalana veredelt sind. Wenn dem das bisherige Verfahren der Baumschulbesitzer

entgegensteht, so möchte es im Interesse der Abnehmer der Bäume liegen, dieser Frage noch weitere Aufmerksamkeit zuzuwenden. Dass Pflirsich auf Myrobalana nicht gedeiht, steht ausser Zweifel. Was aber Pflaumen anbelangt, so kann ich nur sagen, ich habe auf Myrobalana veredelte Pflaumen gesehen, die besonders auf schwerem Lehm-boden ganz vorzüglich gediehen.

Lesser-Gülzow: Ich habe die Beobachtung gemacht, dass Pflaumen auf Myrobalana veredelt keine Lebensdauer haben und in den Baumschulen, welche ich kenne, durchaus nicht mehr verwendet werden. In Lübeck z. B., wo grosse Baumschulen sind, werden sie gänzlich verworfen; es wird da nur auf St. Julien veredelt, und das halte ich für alle Verhältnisse in Deutschland für das einzig Richtige.

Vorsitzender: Meine Mirabellen sind auf St. Julien veredelt, und ich kann bestätigen, was Herr Lesser eben erwähnt hat, dass für unsere nordischen Länder die Myrobalana eine ausserordentlich ungeeignete Unterlage ist. —

Es hat sich niemand weiter zum Wort gemeldet. Wir gehen zu den Kirschen über. — Es verlangt dazu niemand das Wort. — Wir kommen zu den Pflirsichen.

Dr. Schlegelmilch-Koburg: Ich empfehle den Blutpflirsich, welcher bei mir als Pyramide gut trägt und die strengsten Winter ohne Schutz überstanden hat. Wenn die Früchte mitunter auch nicht ganz reif werden, so sind sie doch recht gut zum Einlegen.

Seeligmüller-Geisenheim: Für Konservfrüchte sollten nur diejenigen Pflirsiche, welche weisses Fleisch haben, gewählt werden.

(Fortsetzung folgt.)

Die Blutläuse und die chemischen Mittel.

In Nr. 38 der „Mitteilungen über Haus-, Land- und Forstwirtschaft“, Organ der Landwirtschaftlichen Gesellschaft des Kantons Aargau (Schweiz) vom 17. September 1886 fanden wir s. Z. folgenden Artikel, auf welchen wir die am Schlusse veröffentlichte Antwort einsandten, welche bereitwillig und zwar in Nr. 50 vom 10. Dezember desselben Jahrs in den Mitteilungen aufgenommen wurde.

Auf die Veröffentlichung von beiden Artikeln in unserer Zeitschrift legen wir insofern einen grossen Wert, als, wie am Schlusse unserer Entgegnung ersichtlich, wir einen ganz zweckmässigen Vorschlag machten, dessen Nichtberücksich-

tigung gewiss jedem Unbefangenen als Beweis erachtet wird, dass zu empfehlen leichter als selbst auszuführen sei. Ehrlicher konnten wir nicht zu Werke gehen und wenn der Verfasser des „Eingesandt“ unsern zu Gunsten des Obstbaues gemachten Vorschlag bisher vollständig ignorirte, so ist für uns ganz ausser Zweifel, dass er selber die Wirkung der chemischen Mittel gegen die Blutläuse auf den Bäumen für weniger unfehlbar ansieht, wie auf dem Papier. Wenn dies nicht der Fall, warum hat dann der Verfasser des „Eingesandt“ unserer Einladung keine Folge gegeben? Das ist nicht zum ersten Mal, dass wir vergeblich ersucht haben, uns diese gewünschte

Belehrung zu erteilen und darum sagen wir in unserer Blutlausbroschüre Seite 13 Zeile 11 von unten:

„Wir haben nämlich schon oft um Belehrung gebeten, wie man all die erfundenen Mittel erfolgreichst, und ohne mehr zu opfern, als der Baum wert ist, anwenden könne; diesem sehr bescheidenen Wunsche ist aber bis jetzt niemand nachgekommen. Ob es durch Mangel an Gefälligkeit und Zuvorkommenheit oder durch eigne Verlegenheit geschehen, wollen wir unentschieden sein lassen, aber Thatsache ist, dass wir und andere Lernbegierige von den Blutlausapothekern nicht erfahren konnten, wie die feilgebotenen Flüssigkeiten und andere Salben mit Erfolg auf einem alten Apfelbaume, dessen dicke Krone 8 m in der Höhe und Breite überschreitet, angewendet werden können.“

Diese unsere Behauptung ist leider heute noch vollkommen richtig. Ist diese Ungefälligkeit und Gleichgültigkeit nicht ebenso bedauerlich als schrecklich? Ist es nicht die höchste Zeit, dass diese „Geheimniskrämerei“ über Bord geworfen wird?!

Es folgen nun beide Artikel, die wir genau zu lesen und zu beurteilen höflich bitten:

Die Blutlaus.

(Eingesandt.)

Unter diesem Titel bringen die Aarg. landwirtschaftlichen Mitteilungen in ihrer Nr. 36 einen Artikel von B. L. Kühn über die bezügliche Broschüre des Herrn N. Gaucher. In der Meinung, dass diese als „sensationell“ angekündigte Broschüre neue Entdeckungen und Ansichten über den genannten Schädling zur Kenntnis bringe, haben wir dieselbe ebenfalls durchgesehen. Allein wir haben uns ganz enttäuscht gefunden. Der Herr Verfasser zieht in der Broschüre gegen übertriebene Ansichten über die Schädlichkeit der Blutlaus zu Felde, welche in der von ihm gegebenen Darstellung wenigstens in der Schweiz nicht ausgesprochen worden sind. Er fällt dabei im ersten Teil seiner Abhandlung in den entgegengesetzten Fehler, indem er die Schädlichkeit der Blutlaus bedeutend unterschätzt. Dadurch könnte manche Behörde und Obstzüchter zu ähnlicher Unterschätzung der hierorts ergriffenen Vorkehrungen verleitet werden. Allein Herr Gaucher macht diesen Fehler wieder vollständig gut, indem er selbst im zweiten Teil der Broschüre die Notwendigkeit eines energischen und allseitigen Vorgehens gegen die Blutlaus betont. Dabei bekämpft er zwar die Anwendung besonderer Desinfektions-

mittel. Man dürfte daher auf seine neuen Vorschläge der zweckmässigsten Vertilgungsart gespannt sein. Sein Rezept ist jedoch ebenso einfach als es auch längst bekannt ist: Er empfiehlt, die Blutläuse „mit dem Finger und mittels eines spitzigen Hölzchens oder mit der Bürste zu vernichten und nachher die Wunde mit Hammeltalg (gutes Schweineschmalz thue es auch) zu verstreichen.“ Diese Tötungsart ist gewiss probat, nicht nur gegen die Blutlaus, sondern gegen alle Läuse auf Menschen, Tieren und Pflanzen, auch gegen Raupen und Mäuse und jedes Ungeziefer. Sie wurde auch schon im Altertum angewendet. Wenn man gleichwohl in der Neuzeit davon abgegangen ist und auch die Mittel, welche uns die Chemie jetzt darbietet, zu Hülfe zieht, so hat das seinen Grund darin, dass man mit diesen Mitteln das Ziel nicht nur sicherer und rascher, sondern auch billiger, weit billiger erreicht. Man bedenke doch, wie viel Zeit und Arbeitslohn es kosten würde, wenn man einen auch an den äussersten mit dem Finger kaum erreichbaren Zweigen infizierten Baum nach alter Methode desinfizieren wollte! Wir empfehlen daher die bei uns in neuester Zeit gebrauchten chemischen Desinfektionsmittel um so mehr auch ferner anzuwenden, als sich dieselben nach allseitigen Berichten vorzüglich bewährt haben. Infolge ihres richtigen und rechtzeitigen Gebrauches ist das Auftreten der Blutlaus bei uns bereits auf ein Minimum zurückgegangen und konnte damit jeder noch so stark angesteckte Baum vollständig gerettet werden.

Entgegnung auf das Eingesandt in Nr. 38 der Mitteilungen.

Der Verfasser des „Eingesandt“ scheint meine Blutlausbroschüre bloss oberflächlich durchgesehen, nicht aber mit Muse durchlesen zu haben. Sonst würde er den durch die ganze Abhandlung sich hindurchziehenden Beweisfaden als Ariadnefaden aufgegriffen und sich in dem Labyrinth kontroverser Ansichten leicht zurecht gefunden haben. Dieser Beweisfaden deutet in prägnanten Farben darauf hin, dass bei der Bekämpfung des fraglichen Schädlings auf Präservativmittel entschieden mehr Gewicht zu legen ist, wie auf Destruktionsmittel. Letztere erzielen eben in der Praxis der Gegenwart ungefähr denselben Effekt, wie in der antiken Mythologie das Abhauen eines Kopfes der hundertköpfigen Hyder. Da gerade vom Altertum die Rede ist, kann ich es mir nicht versagen, es etwas komisch zu finden, dass der Verfasser des „Eingesandt“ von dem „schon im Alter-

tum bekannt gewesenem“ Mittel des Zerdrückens von Blutläusen als bester Tötungsart spricht. Vergeblich werfe ich meine Blicke in alle Autoren der alten Griechen und Römer, ohne auch nur eine Spur von Blutläusen oder deren Bekämpfung zu finden.

Meine historischen Blutlauskenntnisse reichen nur bis in das zweite Decennium unseres gottbegnadeten Jahrhunderts zurück, und würde mir der Autor des „Eingesandt“ einen wirklichen Dienst erweisen, wenn er mich bezüglich seiner historischen Beweisdaten belehrte.

Die Quintessenz des „Eingesandt“ scheint in der Absicht des Verfassers zu wurzeln, den vielen chemikalischen Mitteln, deren Aktien auf der pomologischen Börse momentan sehr zur Baisse neigen, beim grossen Publikum Eingang und höhere Kurse zu verschaffen.

Da **Thaten** mehr als **Worte** beweisen, so lade

ich den Autor ein, mir auf einem Baumgute in der Nähe von Stuttgart den Beweis liefern zu wollen, dass er Blutläuse auf Hochstämmen mit chemischen Mitteln erfolgreich zu bekämpfen imstande ist, ohne Zeitaufwand und Medikamente in Anwendung zu bringen, welche den Wert des Baumes übersteigen. Ich erkläre mich bereit, ihm die Reisekosten sowohl wie die Aufenthaltskosten, mögen sie eine noch so hohe Ziffer erreichen, im Erfolgsfalle unweigerlich und um so lieber zu zahlen, als es mir trotz mehr als zwanzigjährigem Suchen bisher nicht gelungen ist, jemanden zu finden, welcher mir hätte zeigen können, wie ein mit Blutläusen behafteter grosser Apfelbaum von diesen Insekten durch Flüssigkeiten befreit werden kann.

N. Gaucher,
Obst- und Gartenbauschule
in Stuttgart.

Obstbau-Kalender für den Monat Juni.

In der Baumschule und im Obstgarten ist man jetzt mit dem Anheften der Leitzweige der Formbäume und Anbinden der Okulanten, dem Entspitzen zu frech wachsender Holztriebe, dem Entfernen überflüssiger und zu dicht stehender Triebe, besonders bei Reben und Pfirsichen, und dem Anbinden der gelassenen fruchttragenden Zweige und Ersatzzweige vollständig beschäftigt. Die Geize der Reben sind auf zwei Augen zurückzukneipen und nicht auszubrechen, da hierdurch recht oft die an der Basis befindliche Knospe und dadurch die Fruchtbarkeit des nächstfolgenden Jahres, sehr empfindlich geschädigt werden kann. Die Seitentriebe der als Kordons gezogene Reben (Fruchtreben) — ob wagrechte, schief oder aufrechte, ist einerlei — werden, nachdem sie etwas über 60 cm lang geworden sind, auf ca. 60 cm oder 2 Blatt über der letzten Traube abgekneipt; bei noch nicht vollendeten Formen lässt man die Verlängerung ungefähr 1 m lang werden und kürzt sie auf 80—90 cm zurück. Ist die Form vollendet, so lässt man zu Gunsten der Zapfen keine Verlängerung mehr stehen. Auch das Fruchtholz der Kern- und Stein-Obstbäume ist durch Pinziren auf 10—12 cm kurz zu halten und zur Bildung von Fruchtknospen für nächstes Jahr zu veranlassen; nur die Pfirsiche machen von dieser Regel eine Ausnahme und werden ihre zu Fruchtzweigen bestimmten Triebe 25—30 cm lang gelassen. Die Erdbeerbeete decke man, um das Anspritzen der Früchte mit Erde bei Regen

zu verhüten, durch Sägespäne, kurze Strohhäcksel oder gewöhnliches Gras zu. Die Bänder der im Frühjahr gepfropften Stämmchen sind zu lösen, da sie sonst einschneiden; gleichzeitig soll man, soweit als nicht schon geschehen die Edelreiser nebst den daran gewachsenen Trieben an Stäbe anheften um sie vor dem Abbrechen durch stärkere Winde, Vögel etc. zu bewahren. Das Vernichten der schädigenden Rauben, Käfer, Blatt- und Blutläuse ist ohne Rast fortzusetzen. Findet man unter den jungen Birnenfrüchten solche, welche gedrungener, kugelförmiger und grösser sind als die anderen oder eine Einschnürung bez. einseitliche Verkrüppelung zeigen, so sind selbige gewöhnlich von der Larve der schwarzen Gallmücke (*Cecydomia nigra*) bewohnt. Da die angegriffenen Früchte alle verloren sind, so sammle man dieselben durch Pflücken und vernichte sie. Die Nester der Apfelbaumgespinnstmotte (*Thinea malinella*) deren Larven, bei häufigem Vorkommen den Apfelbaum fast zu entlauben vermögen, sind sobald sie sich zeigen, in ihren Gespinsten zu zerdrücken. Auf hohen Bäumen leistet ein Bündel Werk in das gespaltene Ende einer schwachen Stange geklemmt, in Erdöl eingetaucht und entzündet, die besten Dienste bei Vernichtung dieser Larven, da solche bei einer momentanen Berührung durch die Flamme sofort absterben. Zur Bekämpfung des bei Pfirsichen und Reben auftretenden Mehltaus, werden die befallenen Teile mit Schwefelblüte bestreut, je bald dies geschieht, um so grösser ist der Erfolg.

Beilage zu „Gauchers Praktischer Obstbaumzüchter“.

Die Obstbaumzucht auf der Internationalen Gartenbau-Ausstellung in Dresden.

Von B. L. Kühn, Rixdorf-Berlin.

Wurden auch die Erwartungen, welche man betreffs der Beteiligung unserer Baumschulenbesitzer an einer grossen internationalen Gartenbau-Ausstellung hegen durfte, nicht im erhofften Umfange erfüllt, so zeigte doch die Beschaffenheit, die Qualität der Obstbäume zu unserer grössten Freude einen ganz unleugbaren Fortschritt schon gegenüber den Ausstellungen der letztvergangenen Jahre.

Wir geben gerne zu, dass dieser erfreuliche Fortschritt einestheils durch eine gesteigerte Sorgfalt, ein zunehmendes Geschick der Züchter bedingt ist und durch weiteres Bekanntwerden der Anforderungen, welche man an einen guten Baum zu stellen hat, auch im grösseren Publikum, meinen aber auch, dass die gerechte fachmännische Kritik ihre Einwirkung auf die Käufer dahin geltend machte, nur gutes Pflanzenmaterial zu kaufen, jene Besserung zum Teil veranlasste. Aus diesem letzteren Grunde aber müssen wir auch heute, im Interesse der guten Sache, Veranlassung nehmen, einen ziemlich strengen, aber auch möglichst gerechten kritischen Massstab in Anwendung zu bringen.

Vor Allem befinden wir uns in der angenehmen Lage, das Urteil der Preisrichter, welches uns leider, wie fast auf allen Ausstellungen, auch nach Schluss der Dresdener nicht im vollen Umfange zugänglich geworden ist, soweit es uns bekannt in der Hauptsache acceptiren zu können.

Die hervorragendste Leistung der Ausstellung auf diesem Gebiete war die der Obst- und Gartenbauschule von N. Gaucher, Stuttgart, welche verdientermassen mit dem höchsten Preise der Ausstellung, dem Ehrenpreise Sr. Majestät des Deutschen Kaisers, ausgezeichnet wurde. Die Mannigfaltigkeit der Ausstellungs-Objekte, die namhaften Fortschritte des Ausstellers selbst gegenüber seinen früheren ausgezeichneten Leistungen, welche wohl wegen ihrer scheinbaren Geringfügigkeit nicht so allgemein auffielen, wie sie es verdienten, sind Veranlassung, uns eingehender wie gewöhnlich mit dieser Abteilung zu beschäftigen.

Vorerst war ein Rechteck in Grösse von ca. 20 ar als vollendeter Formenobstgarten angelegt, dessen südöstliche Seite von einer 3 m hohen Bretterplanke (bei endgültigen Ausführungen, Mauer) dessen andere Seite von freistehenden

Doppelpalieren begrenzt waren, welche, an den Wegen mit doppelten wagrechten Kordons eingefasst waren. Der innere Raum zeigte auf 8 Beeten Pyramiden und Spindeln, während die Spaliere des Obstgartens Palmetten mit schiefen und wagrechten Aesten, U-Formen und Palmetten Verrier mit bis zu 5 Etagen (10 Aeste) zeigten. Eine ausserhalb des Obstgartens freistehende Spalierwand brachte eine Kirsch-Palmette Verrier, mit 10 Aesten, eine doppelte U-Form und eine Palmette Verrier (mit zwei Etagen) von Pflirsich und Aprikosen zur Anschauung, welche, 3 m hoch, regelmässig mit Fruchtholz besetzt, den Beweis erbrachten, dass der Pflirsichbaum, besser wie sein Ruf und das Zeugnis, welches ihm unsere „Autoritäten“ ausstellen, sich regelmässig schneiden und formiren lässt, wenn der betreffende Züchter die nötigen Kenntnisse, das nötige Geschick besitzt.

Die Grösse des Opfers, welches der Aussteller dadurch brachte, dass er diese herrlichen grossen Formen, welche wir schon in seinem vollendeten Obstgarten in Stuttgart bewundern konnten, in Dresden ausstellte und dadurch einen Teil seiner Wände ihres Schmuckes beraubte, zeigt sein tiefes Interesse für den Obstbau und kann und wird vom Fachmanne genügend anerkannt und geschätzt werden können.

Alle Entfernungen der Etagen waren genau dieselben, die Etagenäste befanden sich in vollständigstem Gleichgewichte, d. h. sie waren gleich hoch und verhältnismässig gleich stark, die Stellung der Etagenäste zu einander vollständig regelmässig, die ganzen Formen Meisterstücke, wie sie selten zum zweiten Male gezeigt werden dürften. Das Fruchtholz der Palmetten mit schiefen Aesten und die der U-Formen an der Bretterplanke war mittels Nägeln und Tuchlappen (Palissage à la loque) regelmässig angeheftet, sogar fehlendes Fruchtholz war durch Lappen markirt, eine Methode, welche dem Formirer sofort bei der Arbeit sagt, dass er an diesen Stellen neues Fruchtholz entweder durch Ablaktiren, durch Benutzung zufälliger Triebe etc. zu beschaffen hat. Aus diesem Grunde erregte es unsere ungeheure Heiterkeit, als ein junger kluger Herr, welcher es auf einer unserer Gärtnerlehranstalten zum „Gartenkünstler“ brachte, dieses Verfahren allen Ernstes als „versuchten Betrug“,

als ein Maskiren der Fehler des Fruchtholzes bezeichnete.*)

Auch die ausgestellten Kordons sind als mustergültig zu bezeichnen. Wir fanden Längenausdehnungen zweiarmer Kordons von 7,5 m, dabei eine vollständig gerade Linie der beiden Arme auch an der Biegungsstelle und gleich starkes, oder besser gesagt, gleichmässig entwickeltes, kurzes, regelmässig gestelltes Fruchtholz in der ganzen Längenausdehnung der Formenäste.

Als Pyramidenform war die sogenannte „französische“ gewählt, mit Serien von je 5 und 6 Formenästen, welche sich auf 30 cm Entfernung wiederholten. Auch das Anbinden der Formenäste an schwache Weidenruten, welches ihnen die gewünschte Richtung giebt, sie dabei aber an keiner Bewegung hindert und ihnen Schutz gegen jede Beschädigung verleiht, verdient die weiteste Verbreitung.

Zur Befestigung der Schutztücher an den Dachvorrichtungen und den Seiten der freistehenden Spaliere, deren Konstruktion die beste der vorhandenen ist, schien die Zeit gemangelt zu haben, was wir um so mehr bedauern, als die uns gezeigte neue Art der Befestigung derselben an den Drähten durch spiralförmige offene Ringe ihr Anbringen sehr vereinfacht, und so ebenfalls als neue schätzbare Errungenschaft auf diesem Gebiete gelten muss.

*) Das Gegenteil war der Fall; durch Anwendung dieses Verfahrens zeigt man jedermann, wo und wie viel Fruchtzweige fehlen. Dass es so kommen würde, wie unser verehrter Berichterstatter anführt, haben wir nicht im mindesten bezweifelt, schon vor Monaten äusserten wir, dass diese einfache, statt betrügerisch als sehr ehrlich zu bezeichnende Lehre gewiss manchen zum Raisoniren Veranlassung geben werde; wir haben uns nicht geirrt und sind recht froh, dass es uns abermals gelungen ist, unsern Gönnern und Freunden die Gelegenheit zu verschaffen, gegen uns nach Herzenslust loszuziehen, bedauern jedoch, dass sie, wie gewöhnlich kein besonderes Glück hatten und abermals leeres Stroh gedroschen haben. So gehts wenn man über Sachen urteilt, die man nicht kennt und über deren Zweck keine blasse Ahnung hat. Diese berühmten Tadler würden gewiss nicht Tuchlappen und Nägel an den Orten anbringen, wo den Sommer über ein Zweig gewonnen werden soll. Das Anheften der vorhandenen Zweige wäre für dieselben gewiss schon eine zu grosse Bemühung und Anstrengung!

N. Gaucher.

Ein weiterer Fortschritt muss darin gefunden werden, dass an der einen Abteilung des freistehenden Spaliers für schiefe Kordons die Spalierlatten der beiden Seiten eine entgegengesetzte Richtung zeigten, so dass ihre Zwischenräume von vornen gesehen auf der Spitze stehende Quadrate □ bilden. Die Latten hatten wagrecht gemessen eine Entfernung von 40 cm.

Die Vorteile dieser neuen Einrichtung bestehen darin, dass:

1. Die Latten und so auch die Bäume an beiden Seitenwänden im Verband . . . stehen, wodurch die Zirkulation der Luft gefördert, und eine gleiche Einwirkung des Sonnenlichtes auf die Bäume der beiden Spalierwände gesichert ist.

2. Ein senkrecht Einpflanzen der schrägen Kordons, wodurch:

a. die Wurzelkronen nicht untereinander zu stehen kommen;

b. die Wurzeln der einzelnen Pflanzen in ihrer Ernährungsthätigkeit durch die benachbarten möglichst wenig gehindert werden;

c) ein gleichmässiger Wuchs der einzelnen Pflanzen verbürgt wird.

Auch die in dieser Kollektion vorhandenen Obsthochstämme können als die allerbesten der Ausstellung bezeichnet werden. Waren ihnen auch die anderer Aussteller in anderer Beziehung ebenbürtig, so zeichneten sie sich doch durch ihre konische Form, welche nur durch das Aufgeben des durch die Methode des seligen Dittrich gebotenen Rückschnittes erreicht werden kann und ihre vollständig regelmässigen Kronen, aus 4—5 Seitenästen und dem Verlängerungsaste bestehend, aus.

Welch prachtvoll regelmässige Kronen derartige Stämme nach dem endgültigen Verpflanzen verständig weiter kultivirt erreichen, zeigte der Aussteller durch 12 ältere Stämme.

Die Monstre-Veredlungen des Ausstellers, das Veredeln ganzer Kronen auf Stämme von 10 bis 15 cm Stammumfang etc. gestattend, schienen sich zum Teil nicht des verdienten Beifalles zu erfreuen. Es wäre ja geradezu wahnsinnig, verlangen zu wollen, man solle die Baumschulkulturen so einrichten, dass man auf alle vorhandenen Hochstämme fertige Kronen veredeln, in einzelnen Fällen aber, z. B. dann, wenn durch Elementarereignisse oder äussere Gewalt Kronen abgebrochen werden, wenn der Stamm durch Krebswunden oder durch äussere Einflüsse an einer Stelle so geschädigt wird, dass sein Weiterwachsen gefährdet ist, wenn ganze obere Etagen einer grösseren Palmette absterben wollen, ist

dieses Verfahren (s. Gauchers Praktischer Obstbaumzüchter Jahrgang 1886 Seite 234) von grösstem praktischen Werte.

Von verschiedenen Seiten hörten wir behaupten, das Verfahren sei nicht neu, sondern schon im vorigen Jahrhundert durch Wort und Bild veranschaulicht! Es wäre von grösstem Interesse, den Beweis für diese Behauptungen erbracht zu sehen und zu erfahren durch wen und wo derartige Veredlungen bereits ausgeführt wurden.

L. Späth, Baumschule bei Rixdorf-Berlin, hatte ebenfalls ganz vorzügliche Hochstämme und Formenobstbäume zur Stelle gebracht. Die Stämme dieses Ausstellers zeigten alle gesunden, kräftigen Wuchs, und ausweislich einiger incl. der Wurzeln freistehender Obsthochstämme, eine ganz vorzügliche Bewurzelung. Die Krone der Obsthochstämme hatte nach unserer Auffassung durchschnittlich mehr Kronenäste, als der Baum später für eine regelmässig entwickelte Krone bedarf, auch den Schnitt der Kronenäste fanden wir zu kurz und nicht immer korrekt ausgeführt. Die Jahrestriebe der Kordons waren grösstenteils zurückgeschnitten und zeigten darum an der Basis zu stark entwickeltes Fruchtholz und zudem war die Stammhöhe dieser Bäumchen vielfach zu nieder; die anderen Formen befriedigten, wenn sie auch nicht die peinliche Genauigkeit der Mass- und Sachkenntnis beim Formiren zeigten, wie die des Gaucher'schen.

Ebenso erfreuliche Leistungen wies die Baumschule von Max Buntzel in Nieder-Schönweide bei Berlin auf. Als Spezialist von Johannis- und Stachelbeerhochstämmen zeigte er in diesem Artikel nur Vorzügliches. Auch seine Obsthochstämme und Halbhochstämme liessen nichts zu wünschen übrig, wenn die zu dichten Kronen ausser Betracht blieben.

Die anderen Kollektionen gaben zu Ausstellungen an der Qualität der Produkte mehr oder weniger Veranlassung.

Wollen wir auch nicht die sonstigen Ausstellungsobjekte von C. W. Mietzsch-Dresden bemängeln, so können wir doch in keinem Falle die einjährigen Pfirsich- und Kirschenveredlungen als Pyramiden (Kegelformen des Ausstellungsverzeichnisses) gelten lassen, welche die Preisaufgabe Nr. 258 verlangte. Wir würden als Preisrichter diese einjährigen Veredlungen mit ihren vorzeitigen Trieben und ihren an der Basis fehlenden Holzaugen, welche nun und nimmer, oder doch nur unter vielen Schwierigkeiten bei sehr sachkundiger Behandlung regelmässiges Fruchtholz erwarten lassen, entschieden nicht als Pyramide an-

erkannt, und dann auch nicht die Preisaufgabe durch Zuerkennung eines Preises als gelöst bezeichnet haben.

Bei der ganz ungeheuern Triebkraft, welche der Pfirsichbaum entwickelt, ist es ja recht verführerisch und lohnend, aus einjährigen Veredlungen Pyramiden und Fächer zu bilden, aber es ist nicht hübsch, mit ihnen jenes Publikum zu beglücken, welches keine Ahnung vom rationellen Schnitt des Pfirsichbaumes hat, und dieses geschäftliche Verfahren mag, neben anderen Gründen, die Schuld tragen, dass der Anbau des Pfirsichbaumes an verschiedenen Stellen ohne die gewünschten Erfolge bleibt.

Ebensowenig konnten die Formbäume von Heinrich Beck-Dresden, dessen Topfobst einen recht guten Eindruck machte, unseren Beifall sich erringen; dasselbe gilt für die Hochstämme und seinsollenden Formenobstbäume der Herren H. Stöckert in Striesen-Dresden, A. Kuhn in Merzdorf bei Riesa, Guido Geissler, Striesen-Dresden und Ferdinand Fitzau, die zwei letzteren hatten nur Hochstämme ausgestellt. Ein ganz ungeheurer Mut gehörte aber nach unserer Auffassung dazu, Formenobst wie das des Herrn Ernst Tube, Löblau-Dresden zur Ausstellung zu bringen. Es fand sich da u. A. ein zweiarmiger Kordon, welcher noch im Vorjahre die hochstämmige Form mit der Kordonform vereinigt haben dürfte, denn der linke Arm zeigte in der Nähe seines Entstehungspunktes eine zurückgeschnittene Seitenverzweigung von 10 cm Stammumfang, gewiss eine Leistung, welche als non plus ultra der Formenobstgärtnerei zu bezeichnen ist. Auch verschiedene Palmetten zeigten einen gleichhohen Kulturzustand und machten darum einen ganz unschönen Eindruck.

Als bestes Topfobst der Ausstellung bezeichnen wir das der Firma Peter Smith & Co. in Hamburg.

Es ist ausser Frage, dass durch die Schaustellung von mustergültigen Bäumen die Lust und Liebe zum Obstbau gehoben wird. Vor allem aber schien die praktische Verwendung, welche Gaucher den Formenobstbäumen in seinem ausgestellten Obstgarten gab, allgemeinen Anklang zu finden und dürfte gar manchen bemittelten Liebhaber veranlassen, sich in den Besitz einer ähnlichen Anlage zu setzen, welche neben reichen Erträgen der herrlichsten Früchte ein wirkliches Schmuckkästchen bildet, und dieses Resultat derartiger Schaustellungen begrüßen wir darum mit grösster Freude, weil es die Liebhaberei am Obstbau mehr verallgemeinert, wie jede sonstige Anregung.

Wofür wir den Ehrenpreis Sr. Majestät des Deutschen Kaisers nebst die uns zuerkannten Medaillen erhielten.

Es dürfte ohne Zweifel unsern Lesern angenehm sein, zu erfahren, wofür wir diese **höchste Auszeichnung** und andere Medaillen erhalten haben, wir lassen deswegen die Konkurrenzen, an welchen wir teilnahmen, folgen mit dem Bemerkten, dass, wie bisher, wir auch in Dresden **nur** erste Preise erhielten und zwar für **alle** folgende Konkurrenzen. Die Gesamtzahl der bisher erhaltenen ersten Preise beziffert sich jetzt auf Hundertundfünfzehn, worunter für hervorragende Leistungen sechzehn Ehrenpreise.

- 1) Für eine Sammlung von:
 - a. 16 hochstämmigen Obstbäumen von Süß- und Sauerkirschen, Äpfeln, Pflaumen, Pfirsichen, Aprikosen und Birnen;
 - b. 25 Fächerbäumen (Palmetten) von Süß- und Sauerkirschen, Äpfeln, Pflaumen, Birnen, Aprikosen und Pfirsichen;
 - c. 25 Kegelformen von Süß- und Sauerkirschen, Äpfeln, Pflaumen, Birnen, Aprikosen und Pfirsichen;
 - d. 30 Schnurbäumen (Kordons) von Äpfeln und Birnen.
- 2) Für eine Sammlung von 70 Stück Obstbäumen in vorstehend genannten Formen, in den vom deutschen Pomologenverein empfohlenen Sorten.
- 3) Für 35 Obstbäume in künstlichen Baumformen als: Vasen-, Kessel- und Flügelbäume u. s. w. mit Ausschluss von einfachen Fächer-, Schnur- und Kegelformbäumen.
- 4) Für 20 Obstbäume in den unter 3 angeführten Formen.
- 5) Für 48 Stachel- und Johannisbeer-Hochstämme.
- 6) Für 8 Monstrevoredlungen.
- 7) Für einen vollständig hergestellten und angepflanzten Formobstgarten in einer Größe von 16 ar (1600 qm) nebst den angewendeten Gerätschaften. (Alle nach Gauchers System.)
- 8) Für die besten und zweckmässigsten Spalier- vorrichtungen.
- 9) Für hervorragende schriftstellerische Leistungen im Gebiete des Gartenbaues.
- 10) Für ein Tableau, enthaltend 20 Farbendrucktafeln zu und von Gauchers Praktischer Obstbaumzüchter.
- 11) Für ein Tableau enthaltend 150 Probeillustrationen, die für Gauchers Handbuch: **Die rationelle Obstbaumzucht**, bestimmt sind. (Dieses Werk wird nächstes Jahr im Verlag von Paul Parey in Berlin erscheinen).
- 12) Für 4 Obstbäume in vollendeten Formen, welche die Behandlung der Fruchtzweige sowie die erzielte Fruchtbarkeit darstellen. Diese 4 Bäume, bestehend aus einem zweiarmigen, wagrechten Apfelfordon mit 7,50 Meter Länge, einer Aprikosen-Veriers-Palmette mit 4 Aesten, einer Pfirsich- in doppelter U-form und einer Kirsch-Verriers-Palmette mit 10 Aesten (alle 3 letzteren Bäume haben die Höhe von 3 Meter), bildeten nach dem Urteil aller inländischen und ausländischen Fachleute den Glanz der Gesamtausstellung, selbst die anwesenden Belgier und Franzosen (Pariser) behaupteten einstimmig, dass solch prachtvolle, tadellose Exemplare bisher weder auf einer belgischen noch auf einer französischen Ausstellung gesehen wurden. Wir hatten diese Bäume absichtlich nicht **angebunden** und nicht **geschnitten**, damit die Herren, die an den Tuchlappen Anstoss nehmen sollten und in Wirklichkeit auch genommen haben sich überzeugen könnten, dass bei diesen 7- und 8jährigen Bäumen die fehlenden Fruchtzweige nicht durch Nägel und Tuchlappen markirt zu werden brauchten. Ebenso überflüssig war das Anbinden der Aeste an Stäbe um die Kurven zu vermindern. Die Fruchtzweige waren in der gewünschten Entwicklung und Anzahl vorhanden, die überflüssigen Kurven fehlten dagegen ganz. Statt als natürliche Bäume hätte man sie gerne als Kunstbäume geschildert, allein es ging da nicht und musste der Groll, den man so sorgfältig und mühevoll gesammelt hatte in der entgegengesetzten Richtung des Obstgartens: **an den Tuchlappen** zum Ausbruch kommen! Dank der Idee, Tuchlappen anzuwenden, konnten wir sowohl wie unsere Vertreter durch das hierüber gepflogene Gespräch uns köstlich amüsiren, wir lachen sonst in 8 Jahren nicht so viel, als wir dort in 8 Tagen gelacht haben. Es ist vielleicht nicht ganz überflüssig zu bemerken, dass, sobald wir gesehen oder erkannt wurden, die Demonstration aufhörte und der Tadel in Lob ausartete!



LANDSBERGER REINETTE.

gezeichnet von Ebenhusen.

Lith. Anat. Ebenhusen & Eckstein, Stuttgart.



Apfel: Landsberger Reinette, Syn.: Reinette de Landsberg.

(Tafel 17.)

Für den Privatmann und namentlich den Spekulanten dürfte schwerlich eine geeignete Sorte zu empfehlen sein, wie die oben genannte. Sie ist von deutschem Ursprung und wurde vor ca. 50 Jahren von Justizrat Burkhard in Landsberg a. d. W. aus Samen gezüchtet. Der Baum hat einen prächtigen Wuchs, bildet sehr schöne Hochstämme, ist nicht empfindlich, gedeiht in allen Böden und Lagen, die Tragbarkeit ist trotz seines starken Wachstums eine sehr grosse, und da die Früchte gut am Baum halten, von dem Winde wenig abgeworfen werden und dem Diebstahl nicht besonders ausgesetzt sind, ist diese Sorte zum Massenanbau und zur Bepflanzung von Landstrassen vorzüglich geeignet. Nicht nur für Hochstämme, sondern auch für die grössten sowohl wie für die kleinsten Zwergformen ist die Landsberger Reinette sehr zu empfehlen. Sie trägt auf Pyramiden, Palmetten, Kordons u. s. w. stets reichlich und zudem ist der Baum durch seine grossen hellen Blätter, üppigen Wuchs und schönen Früchte eine wahre Zierde des Formobstgartens.

Die Frucht ist von flachkugelartiger Gestalt und, wenn auf Hochstamm gezogen, zumeist von mittlerer Grösse. Auf Zwergformen wird sie dagegen gross und sehr gross. Die zur Herstellung der Abbildung Tafel 18 benutzte Frucht stammt von einem Kordon aus unserem Obstgarten und war durchaus nicht die grösste, welche uns zur Verfügung stand.

Die Schale ist fein, glatt, etwas geschmeidig, zuerst gelbgrün, später hellgelb, auf der Sonnenseite hellrot und zuweilen bronzirt. Der dünne, lange und herausragende Stiel entsteht aus einer tiefen, mässigbreiten, mit strahlenförmigem Rost besetzten Einsenkung. Das Fleisch ist gelblich-weiss, saftreich, fest, von gutem süsssäuerlichem Geschmacke. Die Früchte der Landsberger Reinette reifen Ende Oktober und halten sich bis in den Januar hinein. Diese für alle Wirtschaftszwecke vorzügliche Frucht ist auch für die Tafel sehr brauchbar und, wenn auf Zwergformen gezogen, sogar für letzteren Zweck gut und sehr schön zu nennen.

Der Sommerschnitt, wie und wann derselbe ausgeführt wird.

(Fortsetzung.)

II. Das Abkneipen (Entspitzen, Pinziren).

Eine Hauptaufgabe des Baumzüchters besteht darin, dass er auf seinen Bäumen nicht weiter entwickeln lässt, als er für die Form und Fruchtbarkeit verwerten kann. Wenn bei der Ausführung des Winterschnitts ausser an den Verlängerungen auch an den Seitenzweigen (Fruchtzweigen) viel geschnitten werden muss, so ist der Beweis erbracht, dass die Bäume den Sommer über vernachlässigt wurden, und wann künftighin diese Bäume während

ihres Wachstums nicht sorgfältiger behandelt werden, wird es nur in Ausnahmefällen gelingen, neben Formen auch die ersehnte Fruchtbarkeit zu erhalten. Abkneipen und Schwächen ist genau dasselbe, folglich sind es in der Regel nur die Triebe die sich zu stark entwickeln wollen, welche abgekneipt werden. Unsere Kern- und Steinobstbäume entwickeln ihre Blütenknospen zumeist nur auf schwächeren Zweigen; wo solche fehlen, wird auch der Blütenansatz

gleich Null oder doch sehr gering ausfallen. Von allen Mitteln, die zur Schwächung des Wachstums angewendet werden, spielt das Abkneipen die grösste Rolle; dadurch können wir das Wachstum regeln und neben schönen, regelmässigen, mit

kenntnis vorgenommen. Wenn dann statt Blüten nur Holz und Blätter erzeugt werden, so ist an Stelle der Unkenntnis oder des Mangels an Fleiss und Ausdauer natürlich das Klima, der Boden, die Unterlage oder gar die Witterung und wer



Fig. 14. a. Der Punkt wo das erste Abkneipen bei Normaltrieben, welche direkt durch die Verlängerung getragen sind ausgeführt werden soll.

Fruchtholz garnirten Formbäumen auch normale Fruchtzweige und folglich normalen Blütenansatz erzielen. So einfach, leicht und rasch diese Operation ausgeführt werden kann, wird sie doch sehr selten mit dem notwendigen Fleiss und Sach-

weiss was sonst noch daran schuld! Wird der Baumschnitt unrichtig ausgeführt, so sind die Nachteile, die dadurch entstehen, entschieden grösser, als wenn man nicht schneiden würde. Dasselbe gilt auch für das Abkneipen; wir können grosse Vor-

teile damit erzielen, aber auch grosses Unheil stiften. Statt der Gleichgiltigkeit ist es die Ueberlegung und die Sachkenntnis, welche hier walten müssen.

Wir wollen in Folgendem die Fälle angeben, wo wir uns des Abkneipens bedienen und wie dasselbe ausgeführt wird. Klima

gegen diese unsere Ansicht, allein die Erfolge, die wir in allen Gegenden aufzuweisen haben, berechtigen uns zu der Behauptung, dass die gegenteilige Meinung entschieden auf Irrtum beruht. In den von uns angelegten Gärten in der Pfalz, Württemberg, Sachsen, Mähren, am Boden-



Fig. 15. Wie die zu starker Entwicklung geneigten Triebe zum ersten Mal abgekneipt werden sollen.

und Lage spielen keine Rolle, nur das Wachstum dient als Richtschnur. Ob man in Nord, Süd, Ost, West oder im Zentrum Deutschlands, in der Schweiz, Oesterreich etc. etc. seine Bäume züchtet, ist gleichgiltig, das Abkneipen kann dennoch überall gleich ausgeführt werden. Viele sind

see etc. etc. werden die Bäume überall in ähnlicher Weise abgekneipt und in allen diesen Gärten sind die Bäume gleich fruchtbar, gesund und dauerhaft.

Birnen, Äpfel, Pflaumen, Kirschen und Aprikosen können gleich behandelt werden, was wir in Nachstehendem angeben, ist für

diese verschiedenen Obstbäume massgebend. Sobald die Triebe, welche Fruchtzweige liefern sollen, die Länge von 15—20 cm

sie auf 10—12 cm in a Fig. 14 zurückzunehmen, durch dieses Entspitzen wird der Vegetation Einhalt gethan und da die Augen



Fig. 16. a der Punkt wo zum ersten Mal abgeknippt wurde. b der Punkt wo das zweite Pinzement ausgeführt wird.

erreicht und bei dieser Länge ihre Endknospen noch nicht gebildet haben, sich daher noch weiter entwickeln können, sind

der belassenen Teile zur weiteren Entwicklung noch zu schwach entwickelt sind, hört das Wachstum auf und der Saft wird bis

zu dem Zeitpunkt, wo eines oder mehrere Augen der entspitzten Triebe austreiben wird, gezwungen, andere Teile zu ernähren,

angegeben, abgekneipt werden, sind jedoch welche vorhanden, die durch ihre starke Basis, ausgedehnte Zwischenknoten und



Fig 17. a der Punkt wo das erste Entspitzen ausgeführt wurde, b der Punkt wo der daraus entstandene zu frühzeitige Trieb beim zweiten Abkneipen zurückzunehmen ist.

die sonst wegen Mangel an Saftzufluss sich gar nicht oder zu schwach entwickelt hätten. Die Mehrzahl der Triebe kann, wie

konische Beschaffenheit leicht erkennen lassen, dass sie sich sehr kräftig entwickeln können, dann verfährt man strenger und

ist das Abkneipen anstatt auf die Länge von 10—12 cm gleich über dem ersten sich in der Blattachsel befindlichen Auge vorzunehmen. Siehe a Fig. 15.

Es kommt vor, dass entspitzte Triebe sich nicht länger entwickeln, aber in der Regel treibt das letzte oder die zwei letzten Augen als zu frühzeitiger Trieb aus, wodurch der Saftlauf wieder angeregt und die entspitzten Triebe befähigt werden, sich an Länge und Stärke auszudehnen. Um letzteres zu erschweren, wird auf den letzten zu frühzeitigen Trieb zurückgeschnitten

und die gelassenen ebenfalls abgekneipt, sobald sie 8—10 cm lang wurden und zwar in der Weise, dass ca. 6 cm daran bleiben. Siehe b Fig. 16.

Das an dem sehr kurz etwa 5 cm abgekneipten Triebe gelassene Auge entwickelt sich nach 4—6 Wochen als zu frühzeitiger Trieb; letzteren lässt man 12—15 cm lang werden und entspitzt ihn alsdann auf 10 bis 12 cm über dem Punkt, wo zum ersten Mal abgekneipt wurde. Siehe b Fig. 17.

(Fortsetzung folgt.)

Die Verwertung der Aepfel und Birnen durch Obstweinbereitung.

(Fortsetzung.)

Bei ungeeigneter Sortenwahl, oder sobald Fehler in der Behandlung vorgekommen sind, ist der Wein mancherlei Krankheiten unterworfen. Die Ursachen der Weinkrankheiten sind die verschiedensten. Zu warmer oder zu kalter Keller bei der Gärung, Unreinlichkeit des Fasses, zu spätes oder zu frühes Ablassen, Krankheit des Obstes oder ungeeignete Auswahl desselben können sie veranlassen.

Wir nennen von ihnen:

1) Das Schleimig- oder Zähwerden des Weines. Bei dieser Krankheit ist der Wein trübe und zeigt sich fadenförmig oder zähe. Gewöhnlich haben zähe Weine zu viel Zuckergehalt, hervorgerufen durch unvollendete Gärung, oder es fehlt ihnen der nötige Gerbstoff und die erforderlichen Säuren.

Zur Heilung dieser Krankheit lässt man den Wein ab, und, wenn es sein kann, recht brausend ausströmen, so z. B. durch die Brause einer Giesskanne, wodurch die Fäden recht fein zerrissen werden. Weiter wird der Wein vor dem Ablassen mit einem neuen abgebrühten Reisigbesen im Fasse gebanscht (geschlagen), wodurch ebenfalls

ein Zerreißen der fadenförmigen Gebilde erreicht wird. Dieses letztere Mittel ist jedoch nur bei Obstweinen anzuwenden, welche nach der stürmischen Gärung von der Hefe abgelassen wurden.

Zuweilen half der Zusatz von 5 Liter kaltem Wasser auf 1 Hektoliter Wein oder von 5—10 gr feingepulvertem Tannin (Gerbsäure) pro Hektoliter, welche in 1 Liter heissem Wasser gelöst und nach dem Erkalten unter stetem Umrühren dem Weine zugesetzt wird.

2) Trüber Wein. Die Trübung des Weines wird entweder dadurch veranlasst, dass die Gärung desselben sich nicht vollständig vollziehen konnte, oder durch zu spätes Ablassen, wodurch bei steigender Wärme Hefenteile emporsteigen und eine Nachgärung verursachen.

Ist der Wein schon von seiner ersten Hefe abgezogen, so lasse man ihn die Nachgärung, welche seine Trübung hervorbrachte, falls er nicht gebraucht oder verkauft werden soll, vollenden, ehe man ihn abzieht, im ersten Falle ist er sofort abzuziehen.

Ein weiteres Mittel ist das Schönen.

Für diese Operation benutzt man am zweckmässigsten Hausenblase und zwar pro Hektoliter 2—4 gr. Man wäscht sie rein aus, ässt sie in Wein ordentlich aufquellen, bringt sie durch Kochen zur vollständigen Auflösung, verdünnt die Mischung mit Wein und verteilt sie durch Umrühren beim Einschütten im ganzen Fass. Die Hausenblase vereinigt sich mit dem Gerbstoffe zu festen Körpern und reisst auch andere im Wein schwebende Stoffe mit zu Boden.

Ist die Trübung durch Eiweisskörper veranlasst, die sich nicht während der Gärung zu Boden setzten, so schönt man mit Tannin, von welchem man pro Hektoliter 5—6 gr zusetzt. Hatte das Schönen Erfolg, so soll der geklärte Wein in 8—10 Tagen abgelassen werden.

Um beurteilen zu können, ob man mit Tannin oder mit Hausenblase zu schön hat, nehme man an zwei dem Fasse entnommenen Flaschen Obstwein (Most) das Schönen versuchsweise vor, und wende dann das Verfahren an, welches von Erfolg war.

Ein Trübbleiben des Obstweines ist oft die Folge einer unvollkommenen Gärung, welche, neben verschiedenen andern schon angeführten Ursachen, oft auch dadurch veranlasst ist, dass der Most in Fässer gefüllt wurde, welche zu stark mit Schwefel eingebrannt waren. Wird derartiger Most auch beim Ablassen wieder auf ein zu stark

geschwefeltes Fass gegeben, so wird die schwache Gärung nochmals gehemmt und der Wein bleibt trüb. Tritt dieser Fall ein, so ist es recht oft von grösstem Nutzen, durch Zusatz von 2—3 Kilo Zucker pro Hektoliter eine kräftige Gärung anzuregen. Je geringer der Zuckergehalt des Obstsaftes, um so weniger kräftig die Gärung, um so vorsichtiger vermeide man aber auch ein zu starkes Einbrennen der Fässer mit Schwefel.

3) Kahnenbildung des Weines. Auf der Oberfläche des Weines im nicht spundvollen Fasse wächst zuweilen ein kleiner weisser Pilz, nährt sich auf Kosten des Alkohols und überzieht die Oberfläche nach und nach mit einer immer dichter werdenden Schicht. Hervorgerufen wird die Krankheit durch starken Luftzutritt, begünstigt ist sie durch zu geringen Alkoholgehalt. Man beuge bei derartigen Weinen der Kahnenbildung durch einen Zusatz von Salicylsäurelösung, 5 gr pro Hektoliter, vor und entferne den Kahnen; ist er schon vorhanden, durch Ablassen und Filtriren des Weines, sowie auch in der Weise, dass man die Kahnenschicht unter dem Spundloche zerstösst und möglichst langsam mit anderem Moste das Fass soweit füllt, dass die Kahnenschicht mit dem überlaufenden Moste entfernt wird.

(Fortsetzung folgt.)

Die verschiedenen Verwertungsarten der Preiselbeeren (Kronsbeeren.)

Gleich der Heidelbeere ist die in unseren Wäldern wild wachsende Preiselbeere bei ihrem massenhaften Vorkommen von grösster volkswirtschaftlicher Bedeutung und würde das noch mehr werden können, wenn es gelingen sollte, sie noch mehr wie seither, gedörrt oder konservirt, zum Exportartikel zu machen, wozu die prächtig aro-

matisch schmeckende Frucht sehr geeignet ist. Aber auch für den heimischen Bedarf erfreut sie sich der grössten Beliebtheit und findet auf folgende Weise Verwendung:

Preiselbeeren in Zucker: Zu 1 Kilo rein gelesenen, möglichst reifen Beeren $\frac{1}{2}$ Kilo besten Meliszucker in $\frac{1}{4}$ Liter Wein oder Wasser, d. h. man kocht ihn

und schäumt, nachdem er sich gelöst hat, rein aus, giebt dann die Beeren hinzu, versetzt sie mit etwas ganzem Zimt und lässt sie einigemal aufwallen. Nach ihrem Erkalten füllt man sie in Einmachgläser, welche man luftdicht verschliesst.

Preiselbeeren in weniger Zucker: 3 Kilo gut gelesene, möglichst reife Preiselbeeren werden mit Wasser, welches sie bedeckt, zum Feuer gestellt und langsam bis nahe zur Siedehitze erwärmt. Hierauf giesse man das Wasser, welches viel von der Herbigkeit und Säure der Beeren hinweggenommen hat, ab, kocht die Beeren mit $\frac{1}{2}$ Kilo bestem Meliszucker und einigen Stücken Zimt weich, schäumt sie gut ab und giebt sie dann erkaltet in die Einmachgefässe, welche ebenfalls luftdicht verschlossen werden.

Preiselbeeren ohne Zucker: Man bringt gut verlesene reife Früchte mit etwas ganzem Zimt und wenig Wasser in einem irdenen oder kupfernen Gefässe zum Feuer und lässt sie so lange kochen, bis sie weich sind, aber nicht zerplatzen. Hierauf füllt man sie sofort in vorher erwärmte Einmachgläser, so dass der Saft fast dem oberen Rande gleichsteht, drückt eine vorher gebrühte, gutschliessende Korkplatte so tief in den Hals des Glases hinein, dass ein leerer Raum von 1 cm Durchmesser zwischen Glasrand und Kork entsteht, trocknet den Kork gut ab und giesst den leeren Raum mit flüssigem Paraffin voll.

Preiselbeer-Saft: 10 Liter Preiselbeeren werden mit vielem Wasser in einem kupfernem Gefässe zum Kochen angesetzt. Sobald sie alle zerkocht sind, lässt man den Saft durch einen irdenen oder kupfernen Durchschlag ablaufen und giesst soviel kochendes Wasser hinzu, dass 20 Liter Flüssigkeit entstehen. Nachdem der Saft erkaltet ist, filtrirt man ihn durch ein grobes Tuch und giebt ihn, mit 3 Kilo Zucker gemischt, auf ein Fass, welches er

bis zum Spundloch füllt, überlässt ihn der freiwilligen Gärung, während welcher man das Spundloch mit einem reinen umgekehrten Blumentopfe bedeckt, die Oberhefe entfernt und das Fass mit reservirtem Saft oder Zuckerwasser spundvoll erhält.

Sobald die Gärung vorüber ist, was gewöhnlich nach 6—8 Wochen der Fall sein wird, verspunde man das Fass möglichst fest, halte es aber immer möglichst spundvoll und lasse es lagern, bis sich der Saft vollständig geklärt hat, um ihn dann nach ca. 3 Monaten auf Flaschen, welche gut verkorkt, durch Eintauchen in flüssiges Paraffin luftdicht verschlossen, stehend im Keller aufbewahrt werden, oder auf ein anderes Fass zu ziehen.

Der Saft findet im Sommer zur Limonadenbereitung ganz ausgezeichnete Verwendung.

Preiselbeer-Wein: Die Preiselbeere ergibt bei richtiger Behandlung einen der vorzüglichsten Beerenobstweine von gutem Geschmack und ausgezeichnetem Aroma. Die vollständig reifen, gut verlesenen Beeren werden mit einer hölzernen Keule in einem geeigneten Gefässe zerquetscht und ausgepresst. Den Treestern setzt man einen Teil des später beizufügenden Wassers zu, lässt sie über Nacht stehen und presst sie nochmals rein aus. Hierauf setzt man auf 10 Liter Saft der ersten Pressung 30—35 Liter Wasser, und will man nur einen gewöhnlichen Hastrunk herstellen, 6,5 Kilo, für Tischwein 8 Kilo, für schwereren Wein 10 Kilo und für schweren Likörwein 15 Kilo Zucker zu. Der Zucker wird am besten in einem Teile des zur Verwendung kommenden Wassers über mässigem Feuer gelöst und mit Saft und Wasser gemischt. Nachdem man den so hergestellten Saft in ein geeignetes Fass gebracht, welches am besten nur zu $\frac{9}{10}$ gefüllt wird, setzt man, um den Beginn einer kräftigen Gärung zu beschleunigen, 1 bis 2 Esslöffel voll gute

frische Weinhefe zu, verschliesst das Spundloch mit der in Heft 11 Seite 166 unter Fig. 12 und 13 abgebildeten Vorrichtung, lagert es in einem Raum von $+16^{\circ}$ R. und überlässt es der Gärung, welche in durchschnittlich 6—8 Wochen vorüber sein wird. Hierauf zieht man den Wein auf ein anderes Fass, in welchem er weitere zwei Monate bei derselben Temperatur lagert. Hat sich der Wein soweit geklärt, dass er als flaschenreif bezeichnet werden kann, was dann der Fall ist, wenn ein dem

Fasse entnommenes Glas Wein, welches man 24 Stunden im warmen Zimmer stehen liess, sich nicht trübt, oder aufsteigende Blasen zeigt, so zieht man ihn auf Flaschen, taucht diese, gut verkorkt, behufs luftdichten Verschlusses in geschmolzenes Paraffin und bewahrt sie stehend im Keller auf.

Wie alle Beerenobstweine gewinnt auch dieser durch längeres Lagern und sollte darum nicht im ersten Jahre in den Handel gebracht werden.

Was uns not thut?

Von Eduard Ruff, Schloss Lindich b. Hechingen.

(Fortsetzung.)

Eine weitere, wenn auch nicht wörtlich ausgesprochene, so doch mehr durch die Sache selbst bewiesene Notwendigkeit eines deutschen praktischen Obstbau-Vereins ist zu erkennen aus dem Artikel in Nr. 27 dieser Zeitschrift in dem Artikel: „Zur XI. Versammlung deutscher Pomologen und Obstzüchter“. Während in Nr. 23 es ausgesprochen ist, dass zwar die Interessen der „wissenschaftlichen Pomologie“ durch den „Deutschen Pomologen-Verein“ ausgezeichnet vertreten, — hingegen der Praxis eine ebensolche erspriessliche Vereinthätigkeit durch einen praktischen Obstbauverein vorenthalten worden und daher das Versäumte notwendig nachzuholen sei, erscheint uns der eben genannte zur Wahrung der Interessen der „wissenschaftlichen Pomologie“ berufene deutsche Pomologen-Verein in dem genannten Artikel in Nr. 27 in einem nicht sehr günstigen Lichte. — Es heisst in diesem Artikel: „Es sind jetzt so ziemlich 6 Jahre, dass der deutsche Pomologen-Verein privatisirt; vor 3 Jahren hat man uns in Hamburg versichert, dass die Thätigkeit wieder aufgenommen werden solle . . . die 3 Jahre sind verflossen,

jedes Mitglied hat inzwischen 15 Mk. ausgegeben; wofür? — wohl nur, damit man noch weiter ausruhen kann.“ . . . Von dem Nutzen, den die letzte, in Meissen getagte Versammlung dieses Vereins aber den Teilnehmern zu gewähren im stande war, heisst es in demselben Artikel, dass es ein Ding der Unmöglichkeit wäre, mit demselben auch nur den kleinsten Fingerhut auszufüllen. — Also muss dieser Nutzen sehr klein gewesen sein, und von dem, was man seither über die Kongressverhandlungen in Meissen gehört und gelesen, darf in der That von diesem Nutzen nicht mit Unrecht gesagt werden, dass er ein sehr problematischer genannt werden muss. „Viel Gewäsch und wenig Wolle!“ Mit diesen Worten fasste unlängst jemanden in einem Gespräche hierüber sein Urteil über jenen Kongress zusammen. — Das Verkehrte, das dortselbst in mancher Hinsicht, z. B. in der Mostfrage, zu Tage trat, ist in diesen Blättern ja auch schon bereits genauer dargelegt worden, und bei diesem Stand der Sache konnte es daher auch nicht wunder nehmen, wenn das Gefühl und die Ueberzeugung von der Notwendigkeit der Organisation eines

Vereinslebens für die Förderung und Hebung des praktischen Obstbaues in jüngster Zeit nur noch lebhafter und bestimmter hervorgetreten sind. — Diesen Gefühlen und dieser Ueberzeugung finden wir aufs Neue daher auch Ausdruck gegeben in Nr. 4 und 5 dieser Blätter, in dem Artikel: „Wie ist der Obstbau in Deutschland zu heben?“ Der Verfasser, Herr Fr. Vollrath in Wesel, hat zur Realisirung der Idee eines praktischen Obstbauvereins in diesem seinem Artikel wohl den weitesten Schritt vorwärts gethan; er ist der Verwirklichung dieser Idee am nächsten auf das Zeug gerückt, indem er bereits bestimmte, konkrete Vorschläge gemacht hat, wenn auch vorerst natürlich nur nach unmassgeblichem, subjektivem und wohlgemeintem Ermessen. — Dieses alles hat mich sehr gefreut, und ich sehe manchmal schon so im Geiste aus dieser meiner Lieblingsidee ein Ding sich hervorarbeiten, das wie ein wirklicher Verein aussieht, und träume mich dabei dann in eine Zukunft des praktischen Obstbaues hinein, die zwar nicht dem goldenen Zeitalter, aber doch dem schönen, hellen und fruchtreichen Tag ähnlich sieht, den ich am Eingange dieses Aufsatzes schon prophezeit habe. — Aber, nicht bloss träumend, sondern auch wachend und besonnen denke ich mich manchmal in eine solche Zukunft hinein, die aus einem entsprechenden, richtig organisirten Vereinsleben als natürliche Folge nicht nur hervorgehen könnte, sondern in Wirklichkeit auch würde. Und diese Ueberzeugung muss es nach meinem Dafürhalten geradezu jedem, der sich anheischig macht, für den praktischen Obstbau Interesse zu hegen, zur Pflicht machen, das Seine dazu beizutragen, eine solche bessere, segensreichere Zukunft alsbald herbeizuführen. „Zeit ist Geld“, heisst es hier! Nun sagt allerdings ein anderes Sprüchwort auch: „Gut Ding will Weile

haben“; aber beide Sprüchwörter dürfen eben nicht als allgemeine Looszeichen betrachtet werden, woran das Eine alles zu beweisen, das Andere all das Bewiesene wieder umwerfen soll, sondern als Regeln, die man wohl weiss den herrschenden und obwaltenden Umständen und Verhältnissen anzupassen, und auf diese Weise wird es sich in unserm Falle eben herausstellen, dass die „Weile“ schon so lang gewesen, dass um ihretwillen das „Ding“ sehr gut werden könnte, — und dass daher ein weiteres Säumen wirklich eine Verschwendung oder Vergeudung des höchsten wirtschaftlichen Gutes, der Zeit, bedeuten müsste.“ Also:

„Wie es auch möglich sei,
Mitglieder schafft, Meng' auf Menge,
Ermuntert durch Genuss und Strenge,
Bezahlet, locket, presset bei;
Mit jeder Nummer soll es Nachricht geben,
Wie sich gestaltet des Vereines Leben.“

Mitglieder! Diese betrachten wir als das erste Erfordernis eines solchen Vereins, und zwar als solche „Praktische Obstbaumzüchter“. Und hier sind wir doch wahrlich nicht in der Lage, eines Hauptes der Volksbewegung von anno achtundvierzig. Als man von diesem Haupte nämlich stürmisch die Konstituierung einer deutschen Republik forderte, da sagte es in grosser Verlegenheit: „Dazu fehlt uns ja noch das Allerdringendste und Allernotwendigste — die Republikaner. — Unter den letztern nämlich verstand er nicht die ihn umgebenden Schreier, sondern Männer ächter Thatkraft und besonnener Ueberlegung, die ja auch unter den Formen der Monarchie dem Vaterlande zum Wohle und zum Segen gereichen. — In dieser fatalen Lage also sind wir hoffentlich nicht mehr. Es giebt doch gewiss in Deutschland Männer genug, welche sich auf dem Gebiete des praktischen Obstbaues nicht nur die erforderlichen Kenntnisse und

Erfahrungen gesammelt haben, um die Notwendigkeit der Organisation eines neuen Vereinslebens einzusehen, sondern welchen es auch nicht an lebendigem Interesse und Gemeinsinn fehlt, zu einem solchen Werke helfend und fördernd die Hand zu bieten. — Oder, sollten wir uns täuschen, in jedem Mitarbeiter, Abonnenten und Leser

dieser Zeitschrift einen solchen Mann, einen solchen „Praktischen Obstbaumzüchter“ zu haben? — Was hindert aber all diese Männer daran, an diese Zeitschrift die Erklärung einzusenden, dass sie als Mitglieder eines solchen Vereins zu betrachten seien?

(Fortsetzung folgt.)

Ein ungekannter Feind.

Von Josef Werck, Obergärtner in Ragaz.

Motto: Er sei Arbeitgeber oder Arbeitnehmer
Die Würdigen und Guten
Werden drob nicht bluten.

Ganz erschrecklich ist es, was Alles gegen Adams Kinder und besonders gegen den Züchter erschaffen worden! Da giebt es ein ganzes Heer von allerlei Sorten Läusen, Ameisen, Schmetterlingen, Raupen, Käfern, Larven, Tieren, welche saugen, nagen, ausplündern, kurz jede Art von Schaden anstiften! Allein wenn diese Tiere auch vielfach zur Landplage werden, so werden wir doch, früher oder später, mehr oder weniger mit ihnen fertig, und wenn wir mit der nötigen Umsicht zu Werke gehen, können wir die einzelnen Arten ziemlich wirksam bekämpfen. Aber es giebt noch einen viel grösseren Feind und zwar einen, der, obwohl er mitten unter uns lebt, mit uns verkehrt, stets sichtbar ist, dennoch sehr selten entdeckt wird. Was soll denn das aber für ein Feind sein? wird mancher Leser fragen. Nun, ich will ihn nicht mit Raten aufhalten, sondern es sogleich verraten. Es ist niemand anders als der Pseudo-Gärtner, ja ganz bestimmt der Pseudo-Gärtner. Beobachten Sie ihn nur beim Ausgraben der Bäume, wie er da die schönsten und besten Wurzeln zerschindet, den Baum herauszerzt und ihn herumwirft wie ein Stück altes Eisen! Merken Sie nur auf, wie er beim Schnitt ohne Sinne und Verstand darauf loshaut und die armen Triebe

wie mit einer Kneipzange abzwickt! Folgen Sie ihm in den Gemüsegarten, wie er da, anstatt sich zu bemühen, den Setzling mit seinen Wurzeln senkrecht ins Pflanzloch hinein zu bringen, die Wurzeln krümmt und hinein quetscht, den Pflanzen mit seinen Schuhspitzen Ohrfeigen giebt und sie sogar knickt und vernichtet! Sehen Sie ihn im Umgang mit Topfgewächsen, wie er da beim Giessen die Erde wegschwemmt, dass die Wurzeln nackt daliegen!

Ein solcher Mensch, den nur die grüne Schürze zum Gärtner macht, ist er nicht der Hauptfeind aller Kulturen? Aber leider ist es heute nur zu oft der Fall, dass Gärtner auf einem Dorfe 2 bis 3 Lehrlinge haben, während im ganzen Dorfe keine ordentliche Anlage existirt und noch viel weniger gut gezogene Formbäume. Die ganze Arbeit während der 2 bis 3 Lehrjahre besteht darin, in einigen Bauerngärten den Bux zu beschneiden, nebenbei Feldarbeit zu verrichten und eine grosse Zeit über den Laufburschen oder die Kindermagd zu spielen. Das ist die Lehrzeit dieser bedauernswerten Menschen. Die Zeit aber hat Flügel. Im Nu sind die zwei Jahre Lehrzeit, wenn sie dem Unglücklichen auch eine halbe Ewigkeit geschienen,

herum, und diese Kindermagd oder dieser Küchenjunge erhält einen Lehrbrief in die Hand, mit welchem er nunmehr seine Laufbahn betritt. Ist er von Haus aus gut situiert, so fängt er ein eigenes Geschäft an und führt sogleich das Prädikat „Meister“. Kommt aber ein solcher Mensch nun in die Fremde und hat nicht das Glück in ein ordentliches Etablissement einzutreten, oder ist vielleicht noch gar gleichgiltig, so wird er auch hier nicht zum Lernen angehalten. Was soll nun aber aus solchen Leuten werden! Werden? Aus denen braucht nichts mehr zu werden: sie sind ja Gärtner! Natürlich wollen diese Leute ihre Unwissenheit nie Wort haben, sie sind ihrer Meinung nach Gärtner und bleiben es, ob aber in Wirklichkeit oder nur dem Namen nach, ist ihnen gleichgiltig. Daneben giebt es noch eine andere Art Gärtner. Diese bestehen aus Leuten, welche einmal im Sommer als Tagelöhner oder als Aushelfer in einer Gärtnerei thätig gewesen sind beim Wegereinigen u. s. w. Daraufhin reisen sie ganz dreist als Gärtner. Haben nun solche Leute das Glück, als Herrschaftsgärtner anzukommen oder als Gehilfen bei einem Handelsgärtner, der sie meistens bei seiner Kundenarbeit, dem Besorgen der Herrschaftsgärten beschäftigt, wie soll ein solcher Mensch nur hier hantieren, Arbeiten verrichten, die er nie gesehen und von denen er gar keinen Begriff hat! Ist er nicht der schlimmste Feind aller Kulturpflanzen, mit denen er in Berührung kommt. Es giebt gewiss auch eine grosse Anzahl guter Gärtner, Leute, die in ihrem Fache wohlunterrichtet sind, bei denen die Intelligenz das Werkzeug leitet, anstatt, dass sie sich vom Werkzeuge leiten lassen, allein die Mehrzahl verdient diese Bezeichnung nicht, der Name Gärtner ist ein Hohn auf diese Leute.

Aber auch die Herrschaften und Hoteliers, besonders aber die letzteren, begehen

einen sehr groben Fehler, indem sie stets nach dem billigsten Gärtner greifen und einen Menschen anstellen, der fast um noch weniger denn einen Knechtenlohn arbeitet. Ja, was kann man denn von einem solchen Manne billigerweise verlangen! Soll der noch studieren? Und kann er, selbst wenn er das wollte, sich bei seinem Lumpengehalte, der kaum ausreicht, die nötigsten Kleidungsstücke zu beschaffen, Garten-Litteratur kaufen? Kann er bei dieser Existenz irgend welches Interesse für die Sache gewinnen?

Am ärgsten freilich treiben es die Hotels zweiten Ranges. Die wollen natürlich auch ihren Gärtner haben! Aber dieser Gärtner soll zugleich Hausknecht sein, soll Wäsche winden und mangen, soll Geflügel rupfen, Kutscherdienste versehen — kurz alles mögliche sein und thun. Lässt sich ein Mensch auf diese unsinnige Geschichte ein und verlangt dann der Koch nur Petersilie, und solche ist nicht nach Wunsch da, so ist die Klage fertig, dass man einen Gärtner habe und doch nicht das nötige Suppengemüse bekommen könne. Und so wird in der Regel weiter lamentirt und dabei alle Jahre zwei bis dreimal mit den sogenannten Gärtnern gewechselt. Dass dabei der Garten nicht rentiren kann, versteht sich von selber. Ein Gärtner muss vor allen Dingen, abgesehen von seinen Fachkenntnissen, auch gute Lokalkenntnisse haben, sonst kann er den Interessen seiner Herrschaft nicht gerecht werden. Denn Lage, Boden, Klima und Wasser sind für den Gärtner wichtige Faktoren. Sind diese ihm fremd, so arbeitet er nur mechanisch, und sollte er auch von dem besten Willen beseelt sein und sich in Allem, was in sein Fach schlägt, recht gut vervollkommen haben; zunächst ist ihm das wenig nütze, er muss vor allen Dingen jede einzelne Oertlichkeit kennen. Ausserdem muss er aber auch über den Verbrauch unterrichtet

sein, sonst kommt er mit seinen Sachen entweder zu früh oder zu spät. Treten nun noch ungünstige Verhältnisse hinzu, dass er an Tagen, an welchem er mit gutem Erfolge anpflanzen könnte, keine Zeit dazu hatte, weil er Hausarbeit verrichten musste; dass Witterungsverhältnisse eintreten, von denen er nicht wusste, dass sie in dieser Gegend gewöhnlich sind, dann kann es ihm trotz aller Mühe, Sorgfalt und Umsicht nicht gelingen, schöne und gute Sachen zu produziren, und zwar nicht aus Unkenntnis seines Faches, sondern aus Unkenntnis der lokalen Eigentümlichkeiten. Diese lernt man aber nicht von heute auf morgen kennen, sondern nur dadurch, dass man sich in sie hineinlebt. Es giebt ja, Gott sei Dank! eine grosse Anzahl tüchtiger Gärtner, Leute von Kopf und Talent,

die mit Leib und Seele ihrer Beschäftigung anhängen. Wer daher einen solchen hat oder findet, der halte ihn so, dass er auch existiren kann. Arbeitgeber wie Arbeitnehmer werden sich gut dabei stehen; der Gärtner, weil er um die Hälfte leichter arbeitet, wenn er von jedem Baume, jedem Strauche, jedem Beete erst das Wachstum inne hat und von diesem aus die Behandlung erfolgen lassen kann, wodurch es ihm möglich wird, schöne Früchte zu erzielen und an seiner Thätigkeit auch wirklich Freude zu empfinden; die Herrschaft, weil durch die rationelle Behandlung der Ertrag der Kulturen von Jahr zu Jahr reichlicher und üppiger wird, so dass die höchste Rente herauskommt, welche der Boden überhaupt abzuwerfen im stande ist.

Zur XI. Versammlung deutscher Pomologen und Obstzüchter in Meissen vom 29. Sept. bis 3. Okt. 1886.

(Fortsetzung.)

Vorsitzender: Wenn niemand weiter das Wort verlangt, gehen wir zu den Erdbeeren über.

Esmarch-Flensburg: Ich bin in der Lage, Ihnen eine Sorte Erdbeeren empfehlen zu können, welche von der urteilsfähigen und reichen Bevölkerung in Flensburg im hohen Norden vorzugsweise gekauft wird. Diese Sorte ist: Eugen Fürst, welche eine sehr dunkle, fast schwarzrote Farbe hat und infolge dessen im Ansehen vielen anderen voraus ist. Erwähnen möchte ich noch, dass sie gerade auf Sandboden am besten gedeiht.

Seeligmüller-Geisenheim: Die Konservfabriken am Rhein verwenden allein La Constante in grösseren Mengen.

Vollrath-Wesel: Die Empfehlung der La Constante kann ich durchaus unterstützen; ich kenne sie als eine Sorte, welche lange Dauer hat und auf jedem Boden gedeiht, namentlich auf leichtem Sandboden.

Eichler-Wernigerode: Zu der Sorte Eugen Fürst kann ich bemerken, dass sie auch auf schwerem Boden gedeiht.

Rathke-Praust: Die bei uns am meisten

beliebte Erdbeere zum Einmachen ist die Weisse Ananas, weil deren Fleisch weiss ist, und das Eingemachte infolgedessen eine viel bessere, hellere Farbe hat, als bei anderen Sorten.

(Zuruf: Ist zu weich!)

Driese-Gross-Cammin: Ich kann der La Constante nur das Wort reden. Ich schätze diese Sorte seit ihrer Einführung, seit etwa 15 Jahren, und wenn Erdbeeren zum Einmachen bei uns gefordert werden, so wird keine andere als La Constante verlangt.

Admiral Brown-Radebeul: Ich habe die Amerikanische Volltragende wegen ihrer guten Eigenschaften zum Einmachen zu empfehlen, dann Marguerite und die British Queen. Es sind dies alte bewährte Sorten, welche in England gezogen sind und vorzüglich gedeihen.

Vorsitzender: Wir kommen zu Frage 4. „Welche Apfelsorten sind in volkswirtschaftlicher Hinsicht zu empfehlen:

- 1) für Landstrassen und freie Flächen;
- 2) für Sandboden;
- 3) für rauhe Gebirgslagen.“

Der Herr Referent ist nicht gegenwärtig, und

ich meine, dass wir diese schwierige Frage nicht wohl ohne Vorbereitung behandeln können. Ich glaube, damit würden wir heute wohl schwerlich zu einem Ergebnisse kommen. Ich gebe das aber nur als einen vorläufigen Vorschlag Ihnen anheim.

Seeligmüller-Geisenheim: M. H. Auch ich bin dafür, dass man diesen Antrag von der heutigen Tagesordnung schwinden lässt und möchte vorschlagen, dessen Erledigung als eine Aufgabe für die Sektionen, deren Bildung wir gestern beschlossen haben und welche dem Pomologenvereine als Stütze dienen sollen, anzusehen. Ich möchte gerade an diese Vereine deswegen appelliren, da sie am leichtesten im stande sein werden, für ihr Klima, für ihre Lagen und für ihre Verhältnisse das herauszufinden, was sie brauchen und was für einzelne Orte sich am besten bewährt. Ich glaube, wir können von hieraus diesen Antrag schwerlich erledigen.

Driese-Gross-Cammin: Ich wollte hierüber sprechen und möchte doch dringend bitten, diesen Gegenstand aufrecht zu erhalten. Es wollen einige Herren abreisen, die bedauern würden, wenn darüber nicht gesprochen worden wäre.

Vollrath-Wesel: Ich erkläre mich dagegen. Wir sind gar nicht in der Lage, in der kurzen Zeit, welche uns noch zu Gebote steht, diese Frage für alle in Betracht kommenden Gegenden Deutschlands erschöpfend zu behandeln. Ich unterstütze also den Antrag des Herrn Seeligmüller.

(Es wird nach weiterer Verhandlung beschlossen, in die Beratung dieser Frage nicht einzutreten, mit deren Lösung vielmehr die Sektionen zu beauftragen.)

Vorsitzender Professor Seelig-Kiel: Wir gehen zur Hauptnummer 5 über: „Ueber die Verwertung der bei der Obstweinebereitung und dem Obstdörren sich ergebenden Rückstände, sowie des unreifen oder halbreif abgefallenen Obstes.“

Herr Direktor Brugger-Bautzen ist als Referent genannt.

Garteninspektor Lämmerhirt-Dresden: Herr Direktor Brugger ist abgereist, wie ich zu meinem Bedauern gehört habe.

Vorsitzender: Hat vielleicht einer der Herren aus der Versammlung die Absicht, uns hierüber einige Mitteilungen zu machen?

Seeligmüller-Geisenheim: M. H. Wenn ich mir erlauben darf, in aller Kürze hierüber einige Bemerkungen zu machen, so sollen das nur unmassgebliche Vorschläge sein. Es wurde vorgestern schon erwähnt, dass die Abfälle, die beim Dörren entstehen, nicht gut zur Geleebereitung zu gebrauchen seien. Wenn wir diese Abfälle

also dazu nicht verwenden können, so möchte ich fragen, ob es vielleicht möglich wäre, sie bei der Pastenbereitung besser zu verwerten. Ich möchte aber gleichzeitig vorschlagen, dass diese Abfälle dann nicht ganz allein verarbeitet würden, sondern, dass zu den Abfällen auch anderes Obst, Fallobst u. dergl. hinzugenommen wird, damit die Schalen und Kernhäuser nicht so für sich bleiben. Das giebt den Pasten, wenn sie trocken sind (namentlich bei Birnen) leicht etwas Steiniges, und die Folge davon wird sein, dass sie wahrscheinlich nicht gut verkäuflich sind. Also ich mache den Vorschlag, dass, wenn man die Abfälle nicht zur Geleebereitung gebrauchen kann, sie dann zum Pastenbereiten verwendet werden und zwar unter Hinzunahme von Fallobst. Auch was im allgemeinen die Verwendung des Fallobstes anbelangt, so möchte ich auch da die Pastenbereitung empfehlen, und wenn wir nur unreife Aepfel haben, so können wir unter Zuthat von etwas Zucker nach den Versuchen, die in Geisenheim angestellt worden sind, ein ausgezeichnetes Produkt erzielen. Haben wir aber nur Birnen, so möchte ich einige Zuthaten empfehlen. Ich will das an der Hand eines ganz kurzen Beispiels erläutern. Wir bekamen infolge eines Sturmes sehr viel Fallobst, welches ich, damit es nicht umkommen sollte, einkochen liess, und wozu ich, nachdem es Muss geworden, etwas vorjähriges Apfel-Gelee (ohne Zucker) oder Johannisbeer-Gelee hinzuthat, welches auf ganz einfache billige Weise hergestellt war, nicht, wie es die Hausfrauen gewöhnlich herstellen: ein halbes Kilo Saft, ein halbes Kilo Zucker, sondern mit viel weniger Zucker, nur gerade mit so viel, als nötig war, es zu erhalten, ich weiss das Verhältnis augenblicklich nicht ganz genau, auf 10 kg Mus etwa 1 kg von dem Gelee, und haben wir dadurch ein wunderschönes Erzeugnis erhalten, so dass ich diese Art der Verwertung hier ganz besonders empfehlen kann.

Kühn-Rixdorf: Ich ersuche den Herrn Vordner um Auskunft darüber, ob Pasten überhaupt in grossem Massstabe gekauft werden und zu welchem Preise sie zu verwerten sind, damit wir die nötigen Garantien haben, dass wir, — falls wir etwas Obst zu Pasten verwerten, auch unsere Rechnung dabei finden.

Seeligmüller-Geisenheim: Ich kann darüber weiter nichts bestimmtes anführen. Ich weiss nur, dass Fabriken entstanden sind, die sich mit Pastenbereitung beschäftigen. Wir haben ja auch in der Ausstellung Gelegenheit gehabt, Pasten zu sehen. Diese Pasten sind besonders

für die Marine bzw. für den Gebrauch auf Schiffen als geeignet zu empfehlen. Von unserer Anstalt aus ist bereits eine grössere Sendung an das Ministerium abgeschickt worden und ist dieselbe, soviel ich weiss, auf der See unterwegs.

Ich kann sodann noch berichten, dass die Pasten bereits bis Amerika vollständigen Widerstand geleistet haben und so trocken dort angekommen sind, wie sie hier in Deutschland eingepackt waren, dass sie also dort, sowohl roh als gekocht, noch so geniessbar waren, wie hier in Deutschland.

Weiter möchte ich bemerken, dass, wenn die Pastenfabrikation noch keinen grösseren Umfang angenommen hat, dies doch wohl nur an dem Mangel an Versuchen, an dem Mangel der Verwendung eines besseren Rohproduktes, einer besseren Obstart liegt. Nehmen wir nur Abfälle, so bekommen wir ein geringes Produkt. Wenn wir dagegen Fallobst und Abfälle zusammen

nehmen, erhalten wir ein schönes Erzeugnis, vollends, wenn wir noch, was in Obstverwertungs-Anstalten sehr leicht möglich ist, bei der Zubereitung etwas vorjähriges Gelee dazu verwenden. Dann werden wir auch einen grösseren Absatz finden.

Garteninspektor Koch-Braunschweig: M. H. Es ist ja wunderschön, solche Pasten zu bereiten, und ich glaube, dass sie einen grossen Wert haben, so lange sie als Konfitüren einen teureren Preis erzielen. Ich kann mich aber für diese Art von Pasten nicht erwärmen, solange das Produkt nichts weiter ist, als getrocknetes Apfel- und Pflaumenmus. Warum sollen wir uns grössere Produktionskosten auferlegen, wenn wir dasselbe in einer einfacheren Form zuwege bringen und billiger herstellen können? Solche billige Erzeugnisse werden, glaube ich, mehr ins Volk dringen, als die in der vom Herrn Vorredner angegebenen Weise behandelten. (Fortsetzung folgt.)

Litteratur.

Die Baum- und Rebschule. Anleitung zur rationellen Erziehung und Veredlung der Obstbäume und Reben von Fr. Heinzelmann, Obstbaulehrer am Lehrerseminar Mariaberg-Rorschach. Mit 12 lithographischen Tafeln. Aarau 1887. Verlag von Ph. Wirz-Christen. Preis M 1. 80.

Dieses Buch entspricht seinem Titel vollkommen, es belehrt in 102 Seiten Text alles, was derjenige, welcher eine Baum- oder Rebschule zu errichten beabsichtigt, zu wissen braucht. Lage, Boden, Anzucht der Wildlinge, Bepflanzung der Baumschule, das Veredeln, Erziehung der Hochstämme und Zwergbäume etc. etc. ist berücksichtigt und durch 70 gute lithographische Abbildungen veranschaulicht. Alles ist mit einer Klarheit und Gründlichkeit beschrieben, die sofort erkennen lässt, dass der Verfasser ein gewiegter Praktiker

ist und den Baumschulbetrieb genau kennt. Ausser den wirklich nachahmungswürdigen theoretischen und praktischen Belehrungen, welche der Verfasser in seinem Buche erteilt, hat er den Wert von letzteren durch Zusammenstellung und Aufnahme der besseren Obstsorten noch wesentlich erhöht.

Wer sich für den Baumschulbetrieb interessiert und die gewünschten Vorkenntnisse und Routine darin sich zu erwerben noch keine Gelegenheit hatte, dem kann das vorliegende Buch warm empfohlen werden; für Volksschulen, Seminare etc. bezeichnen wir dasselbe als höchst geeignet, weshalb wir sehr wünschen, dass es in denselben bald eingeführt, zum Unterricht benützt und unter den Schülern verbreitet wird.

Brief- und Fragekasten.

Herrn K. in R. Ausser Ihnen haben noch viele andere angefragt, warum wir nicht den Artikel über „Die zweckmässigsten Baumformen und deren Anzucht“ fortsetzen. Die Ursache hiezu haben wir der Mehrzahl der Fragenden brieflich mitgeteilt und wollen Ihnen, sowie anderen dieselbe auf diesem Wege ebenfalls bekannt geben.

Als wir uns entschlossen haben diesen Artikel

zu beginnen, hatten wir nicht die Absicht neben der Herausgabe unserer Zeitschrift auch zugleich ein Buch; das alles was der Obstbaumzüchter wissen soll bekannt giebt, zu verfassen. Letzteres zu thun wurden wir von allen Seiten aufgefordert und über 500 Personen, fast nur Leser unserer Zeitschrift haben den Wunsch geäussert dass, statt im „Obstbaumzüchter“ wir diese wichtigen

Belehrungen in Form eines Buches herausgeben sollten. Demzufolge haben wir den Entschluss gefasst, das schon länger verlangte Buch möglichst bald zu vollenden und der Öffentlichkeit zu übergeben.

Soweit keine unvorhergesehenen Hindernisse eintreten, wird unser neues Werk Anfang des nächsten Jahres im Verlag von Herrn Paul Parey in Berlin erscheinen. In demselben werden Sie die Anzucht und Pflege aller Obstbäume und Obststräucher besser und ausführlicher finden, als es in einer periodischen Fachzeitschrift der Fall sein kann. Dies ist der Grund warum oben erwähnter Artikel vorderhand nicht fortgesetzt wird, — wir können nicht alle Mücken auf einen Schlag treffen — und hoffen, dass Sie sowie unsere anderen Leser denselben billigen und durch diese Mitteilungen nicht nur befriedigt, sondern auch ganz angenehm berührt sein werden.

Herrn M. in L. bei Trier. Die Kern- und Steinobstbäume wurzellicht zu vermehren, ist schon vielfach versucht worden, jedoch ohne nennenswerte Erfolge. Die Versuche wurden in Vermehrungshäusern sowohl wie im Freien vorgenommen; in beiden Fällen und trotzdem, dass krautartige Triebe sowie gereiftes Holz verwendet wurde, ist es dennoch unseres Wissens bisher niemand gelungen, brauchbare Resultate zu erzielen.

Der uns in Aussicht gestellte Besuch freut uns sehr, da wir aber öfters abwesend sind, bitten wir Sie, Ihre Ankunft etwa 8 Tage zuvor anzukündigen.

Herrn E. E. in L. am Bodensee. Trotz der uns mitgeteilten Eigenschaften Ihres Bodens ist es uns nicht möglich, die Ursache des krebsig-werdens Ihrer Apfelbäume anzugeben; ausser den Bodenverhältnissen spielen auch die Sorten, die Lage, sowie die Behandlung eine wesentliche Rolle, erst nachdem letzteres bekannt und der Boden genau untersucht worden ist, kann es gelingen den Grund dieses Unheils zu ermitteln.

Frage 22. Hier im Elsass haben die Birnbäume auf Zwergformen sowohl wie auf Hochstämmen wenig geblüht und die Bäume, welche geblüht, haben sehr spärlich angesetzt. Ist dies anderswo auch der Fall und was ist die Ursache?

F. O. F., Gärtner in R., Elsass.

Antwort auf Frage 22. Im allgemeinen haben die Birnbäume im letzten Frühjahr wenig geblüht, überall, wo wir waren, mussten wir den Mangel an Blütenknospen konstatieren. Die Ursache hierzu lässt sich schwer angeben; die Sorten die ge-

blüht haben, stehen allerdings ziemlich leer, letzteres ist jedenfalls durch die zu nasse und kalte Witterung im Monat Mai entstanden. „Im grossen Ganzen wird die Birnen-Ernte mager ausfallen;“ so lauten die Nachrichten, welche wir bisher über dieselbe erhalten haben.

Frage 23. Ich pflanzte ein Stück Land mit einjährigen Okulanten, um sie zu Pyramiden und Palmetten zu formiren. Ist es besser, diese Okulanten jetzt oder erst nächstes Jahr zu schneiden und zu formiren? [H. R. in H., Schweiz.]

Antwort auf Frage 23. Okulanten von Steinobstbäumen wie: Pfirsiche, Pflaumen, Aprikosen und Kirschen sollen, wenn genügend erstarkt, gleich nach der Verpflanzung zurückgeschnitten werden, es ist aber jetzt noch Zeit, dies zu thun. Schwächere Exemplare lässt man dagegen lieber ungeschnitten; erst im nächsten Frühjahr wird der Schnitt ausgeführt. — Birnen und Aepfel treiben im Sommer nach der Verpflanzung viel schwächer als Steinobstbäume aus und da zur Anzucht von Pyramiden und Palmetten kräftiger Wuchs erforderlich ist, ist es ratsam, den entgeltigen Schnitt erst 1 Jahr nach der Verpflanzung vorzunehmen. Alle einjährigen Veredlungen, deren Höhe 0,80 m überschreitet, können dagegen gleich nach der Verpflanzung auf diese Höhe zurückgeschnitten werden; ist letzteres noch nicht geschehen, so empfehlen wir Ihnen in diesem Fall, — damit die unteren Augen sich kräftiger entwickeln und nächstes Jahr um so leichter austreiben, — diesen Rückschnitt jetzt noch vornehmen zu lassen.

Frage 24. Was ist in einer voriges Jahr angelegten Baumschule, in der die Engerlinge stark gehaust haben, viele angenagte Wildlinge aber jetzt schon an den beschädigten Stellen sg. ballas mit etwelchen Faserwurzeln zeigen, zu thun? Sind sämtliche am gelben Laub erkenntliche beschädigte Wildlinge durch andere zu ersetzen?

M. S. in M.

Antwort auf Frage 24. Wenn die Engerlinge ihr Zerstörungswerk aufgegeben und die Wildlinge unverletzte Wurzeln in noch genügender Anzahl besitzen, können sie sich allmählich erholen und kräftig austreiben; die stark beschädigten gehen in der Regel ein und sind natürlich durch andere kräftige zu ersetzen; dasselbe gilt für die Wildlinge, die im zweiten Jahr kein genügendes Wachstum zeigen.

Druckfehlerberichtigung:

In Nro. 11 Seite 176 2. Spalte von unten Zeile 9 soll es heissen „Werg“ statt Werk.

Der Sommerschnitt, wie und wann derselbe ausgeführt wird.

(Fortsetzung.)

II. Das Abkneipen (Entspitzen, Pinziren).

(Fortsetzung und Schluss.)

Mit der Ausführung des zweiten Pinzements ist es nicht immer genügend, bei jungen und kräftig wachsenden Bäumen kommt es vielfach vor, dass das Wachstum noch nicht nachlässt und die abgekneipten Triebe an den oberen Teilen abermals austreiben. Siehe Fig. 18 u. 19. In diesem Fall soll der neu entstandene zufrühzeitige Trieb ebenfalls abgekneipt werden; es ist aber nicht mehr notwendig, die Länge wesentlich zu vermehren und wird dieses dritte Abkneipen kurz über dem Punkt, wo das zweite Pinzement stattfand, ausgeführt. Siehe c Fig. 18 u. 19.

Das bisher angegebene Verfahren ist nur für die Triebe, welche sich direkt aus dem Stamm oder Ast entwickeln, massgebend, solche, die durch die Fruchtzweige getragen sind, können in der Regel etwas kürzer abgekneipt werden, weniger als zwei gut entwickelte Augen lässt man dennoch nicht stehen. Eine Ausnahme findet nur statt, wenn der Fruchtzweig bereits seine Normallänge besitzt und die Augen, die er trägt, schlafend geblieben sind; in diesem Fall wird dann, damit die Augen zum Austreiben angeregt werden, der Endtrieb ganz kurz entspitzt. Ausserdem sind noch eine Menge von Momenten vorhanden, welche unbedingt berücksichtigt werden müssen; wenn man einen Baum vor sich hat, ist es ungeheuer leicht, auf all die einzelnen Fälle aufmerksam zu machen, sonst dagegen sehr schwer, ja sogar unmöglich.

Eine Erklärung, warum wir das Pinziren in der beschriebenen und durch unsere Abbildungen veranschaulichten Weise ausführen, dürfte gewiss vielen angenehm sein; wir wollen deswegen nicht erman- geln, die Gründe folgen zu lassen:

Mit Ausnahme des bei Fig. 15 erwähnten Falles sind die Triebe zunächst auf eine Länge von 10—12 cm zurückgenommen worden, um überzeugt zu sein, dass an dem gelassenen Teil sich mindestens 4 Augen befinden. Lässt man sie länger stehen, so werden die Triebe zu stark und die unteren Augen, von welchen man Ringelspiesse, Fruchtspiesse und Fruchtruten erhalten will, bleiben zu schwach, wodurch ihre Entwicklung im folgenden Jahre eine sehr mangelhafte wird. Ausserdem und soweit die Entfernung der Etagen 30 cm nicht übersteigt, würde eine Verwirrung und fortwährende Beschattung der unteren Teile entstehen, die das Kahlbleiben oder Kahlwerden der Fruchtzweige zur Folge hat. Wird dagegen kürzer pinziert, so entstehen in diesem Fall folgende Nachteile:

a) Die Triebe vieler Sorten haben von ihrer Basis bis auf die Höhe von etwa 5 und noch mehr Zentimeter nur Afterblätter, d. h. solche, welche in ihrer Achsel keine Augen besitzen; wird dann nicht über dieser Höhe abgekneipt, so sind diese zu kurz abgenommenen Triebe als verloren zu betrachten. Im Laufe des Sommers behalten sie zwar ihre Blätter und sehen noch gesund aus, trocknen aber nachher allmählich ein. Die abgestorbenen Stifte, die wir an unseren Spalierbäumen antreffen, stammen immer von einem zu kurzen Schnitt im Frühjahr oder zu kurzem Abkneipen den Sommer über her.

b) Falls die untersten Blätter auch Augen gehabt hätten, wäre der angestrebte Zweck immerhin verfehlt, weil die gebliebenen 1—2 Augen statt schlafen zu bleiben und sich später in Blütenknospen umzuwandeln, austreiben und Holztriebe lie-

fern, wodurch die Fruchtbarkeit verschoben wird. | schriebenen Weise aus, das zweite und das dritte dagegen nicht; sie kneipen vielmehr



Fig. 18. a und b zeigen die Punkte, wo die Normal-Triebe zum ersten und zweiten Mal abgekneipt wurden, c deutet an, wo zum dritten Mal abgekneipt wird.

Die Mehrzahl der Baumzüchter führt | den entstandenen zufrühzeitigen Trieb kurz über seinem Entstehungspunkt, oft sogar

auf seine Beiaugen zurück. Mit diesem Verfahren sind wir nicht einverstanden, wickeln, auch die anderen Augen kräftiger geworden sind und da für den weiteren



Fig. 19. a und b zeigen die Punkte, wo das erste und zweite Abkneipen der wegen ihrem starken Wachstum streng behandelten Triebe ausgeführt wurde, c ist der Punkt, wo zum dritten Mal abgekneipt wird.

weil, während das oberste oder die oberen Saftlauf keine anderen Augen behalten Augen sich als zufrühzeitige Triebe entwurden, gar häufig alle austreiben. Um

letzteres zu verhüten, lassen wir beim zweiten Pinzement etwa 6—8 cm stehen, giebt das Wachstum nicht nach, kommen vielmehr noch Triebe zur Entwicklung, so wird man sich bald überzeugen können, dass dieselben durch den Teil, den man beim zweiten Pinzement stehen liess, getragen werden und dass diese Entwicklung der oberen Teile das Austreiben der unteren verhindert. Bei Ausführung des dritten Entspitzens ist eine Verlängerung nicht mehr notwendig, man kann den abzukneipenden Trieb kurz über dessen Entstehungspunkt zurücknehmen, da bis dahin die Wachstumsperiode nahezu vorüber ist, oder falls noch Augen austreiben sollten, es nur solche sind, welche im folgenden Frühjahr bei Ausführung des Winterschnitts so wie so wegfallen sollen. Obiges versteht sich, wie gesagt, vorwiegend für Äpfel und Birnen; Pflaumen, Kirschen und Aprikosen, die zwar ihre Blütenknospen nur auf einjährigem Holz tragen, können dennoch in ganz gleicher Weise behandelt werden. Nur für Pfirsiche und Reben wird ein anderes Verfahren angewendet, welches wir ebenfalls folgen lassen.

Das Pinziren bei Pfirsichbäumen wird folgendermassen vorgenommen.

Wenn sämtliche Triebe, welche zur Bildung von Fruchtzweigen bestimmt sind, eine Länge von 30—35 cm erreicht haben, werden sie auf ungefähr 25—30 cm zurückgenommen. Sollten wir aber bemerken, dass verschiedene Triebe stärker als ein Federkiel werden wollen, so braucht man nicht zu warten, bis sie die angegebene Länge erreicht haben, sondern je stärker sie sich entwickeln zu wollen scheinen, desto bälde und kürzer werden sie abgekneipt. Die Blätter sind bei allen Bäumen die Organe, welche die Säfte heranziehen, je mehr Blätter ein Trieb entwickelt und behalten darf, desto kräftiger wird sich auch der Teil, der sie trägt, ausbilden können.

Darum wird auch hier wie bei den anderen Obstgattungen das Pinzement um so kürzer ausgeführt, je grösser die Schwächung erzielt werden soll. Hernach entwickeln sich die gelassenen Augen, welche sich an der Basis der Blätter befinden, zu frühzeitigen Trieben, diese werden alsdann wie oben angegeben, behandelt d. h. erst wieder abgekneipt, nachdem sie etwa 30 cm lang geworden sind.

Die grösste Zahl der abgekneipten Triebe entwickelt wieder neue Triebe. Wenn die Anzahl derselben sich nur auf einen beläuft, und nur die Terminalknospe sich als zufrühzeitige entwickelt hat, wird derselbe bis auf einige Zentimeter über dem Punkt, wo zuletzt abgekneipt wurde, zurückgenommen, sollten sich aber mehrere Augen als zufrühzeitige Triebe entwickelt haben, so schneidet man bis auf den untersten Trieb zurück und kneipt den gelassenen auch ab, sobald der Gesamttrieb die Länge von 30 cm erreicht hat.

Reben werden auch wie andere Obstbäume dem Pinzement unterworfen. Diese Operation hat den Zweck, die Verwirrung in der Form zu vermeiden, das Wachstum der starkwüchsigen Triebe zum Vorteil der schwächeren Triebe zu mässigen, die Reife der Hölzer zu beschleunigen und die Entwicklung der Trauben zu begünstigen.

Diese verschiedenen Zwecke werden erreicht, wenn die Triebe, welche Früchte tragen, zwei Blatt über der letzten Traube abgekneipt werden. Diejenigen Triebe, welche nicht mit Früchten bekleidet sind und nur als zukünftiger Ersatz behalten und gepflegt werden, pinziert man, sobald dieselben eine Länge von ungefähr 60 bis 70 cm erreicht haben, auf etwa 50 bis 60 cm, die Verlängerungen werden jedoch länger gelassen und erst dann auf 80 bis 100 cm abgekneipt, nachdem sie 1 bis 1,30 m lang geworden sind. Sollte das oberste Auge sich entwickeln, so wird der neu ent-

standene Trieb, sobald er eine Länge von 20—30 cm erreicht hat, auf 1 bis 2 Blatt über dessen Entstehungspunkt entspitzt, treibt dieser Teil nochmals aus, so wird er kurz über der letzten pinzirten Stelle zurückgeschnitten. Das Entspitzen wird ebenfalls an den Nebentrieben — Geize genannt, angewendet. Bei mässiger Entwicklung der Triebe, welche die Geize tragen, können

letztere bis auf ihr unterstes Blatt pinziert werden, sonst lässt man zwei Blätter stehen. Treiben die Geize wieder aus, so kneipt man sie wieder auf ein Blatt zurück. — Durch das Abkneipen der Reben wird das Holz widerstandsfähiger, die Augen kräftiger, die Trauben grösser, schöner, besser und — was sehr wichtig — auch ihre Reife wesentlich beschleunigt.

Die Verwertung der Aepfel und Birnen durch Obstweinbereitung.

(Fortsetzung und Schluss.)

4) Der Essigstich. Ist dieser einmal eingetreten, so ist nicht viel mehr zur Rettung des Weines zu thun. Man verbrauche ihn so schnell als möglich und suche der Essiggärung dadurch Einhalt zu thun, dass man durch Salicylsäurelösung (10 gr pro Hektoliter) die weitere Gärung zu verhindern sucht und durch Pottasche oder Kalkpulver (gefällter kohlenaurer Kalk) pro Hektoliter 80—100 gr, welche man vorher mit Wein anrührt und unter fortwährendem Umrühren in das Fass schüttet, die vorhandene Säure zu neutralisiren und so den Wein zu entsäuern.

Gewöhnlich aber thut man am besten, derartigen Obstwein, wenn er nicht mehr trinkbar ist, in Essig zu verwandeln. Das Fass, in welchem der Wein erkrankte, ist als essigsäures zu behandeln, und ehe man es wieder füllt, gründlich zu reinigen, da die geringste Spur von Säure, welche zurückbleibt, auch den neu aufgefüllten Wein oder Most in Essiggärung versetzt.

5) Das Schwarzwerden des Weines. Das Schwarzwerden ist dem Obstweine aus manchen Sorten eigen, wird aber auch dadurch veranlasst, dass entweder die gemahlene Obstmasse längere Zeit mit Eisenteilen, z. B. den eisernen Messern der Obstmühlen, sowie den eisernen Spindeln der Pressen, oder der Most mit Eisenteilen der

Fässer, z. B. den Schrauben an den Fassthüren in Berührung kommt.

Der Gerbstoff des Weines verbindet sich mit dem Eisenrost zu einer schwarzen Farbe, welche sich dem ganzen Weine mittheilt.

Die längere Berührung des Trosses mit den Eisenteilen der Obstmühlen und Pressen vermeide man durch möglichst rasches Arbeiten; gegen die Berührung mit den Eisenteilen des Fasses schütze man den Wein durch Ueberziehen der inneren Flächen derselben mit Unschlitt oder Schwefel. Der Most von Birnensorten, welcher sich erfahrungsgemäss auch ohne äussere Veranlassung gern färbt, ist, soweit als möglich, vor jeder Berührung mit der Luft zu schützen.

6) Das Mattwerden (Abstehen) des Obstweines. Diese Krankheit wird hervorgerufen durch das Zersetzen, resp. Ausscheiden der vorhandenen Säuren und führt recht oft und schnell zum vollständigen Verderben des Weines. Derartiger Wein ist möglichst schnell zu verbrauchen, kann auch durch Auffrischung mit jüngerem noch eine Zeit lang gehalten werden.

Das beste Mittel zur Abhaltung all dieser Krankheiten ist die peinlichste Reinlichkeit bei der Mostbereitung, die sorgfältigste Säuberung der Geräte und Be-

handlung der Fässer. Die sämtlichen Maschinen und Geräte sind kurz vor dem Gebrauche und sofort nach demselben mit heissem Wasser zu brühen und mit kaltem Wasser nachzuspülen, denn das geringste Versehen, die geringste Unachtsamkeit kann Veranlassung werden zur früheren oder späteren Erkrankung des Weines. Jedes frisch abgezogene Weinfass soll längstens 24 Stunden nach dem Abfüllen geschwefelt werden. Bleibt das Fass ein Jahr über leer, so ist das Schwefeln drei bis viermal zu wiederholen. Die schwefliche Säure, welche sich beim Abbrennen des Schwefels bildet, verhindert das Entstehen von Schimmel und anderen Pilzbildungen. Das beste Verfahren dazu ist: Man nimmt eine Schwefelschnitte, wie sie in jedem Droguengeschäft käuflich ist, befestigt sie an einen „Schwefelspund“, d. h. einen Spund mit einer Drahtspirale, welche in das Fass hereinhängt und zur Verhinderung des Abtropfens unten ein kleines Eisenschüsselchen trägt, brennt die Schnitte an, setzt den Spund auf das Fass und steckt nach dem Abbrennen des Schwefels den gewöhnlichen Spund leicht ein.

Ist Schimmel im Fasse vorhanden, so thut man wohl, einen Boden des Fasses herauszunehmen, oder, bei grösseren Fässern hineinzuschlüpfen und den Schimmel durch kräftiges Bürsten mit einer steifen Bürste und kaltem Wasser zu entfernen.

Man hüte sich, bevor der Schimmel beseitigt ist, ein derartig vernachlässigtes Fass mit heissem Wasser auszubrühen, denn dadurch entstehen riechende und schmeckende Stoffe, welche in das Holz eindringen und nur sehr schwer wieder daraus zu entfernen sind. Sind sie eingedrungen, so suche man sie durch Anwendung von

Schwefelsäure, 250 gr auf 1 Hektoliter Fassgehalt, zu vernichten. Auch schweflig-saurer Kalk, in Wasser gelöst, hat schon gute Dienste gethan, doch müssen nach seiner Anwendung die Fässer mit kaltem Wasser gut nachgespült werden. Neue Fässer sind vor dem Gebrauch weingrün zu machen, weil das Eichenholz ziemlich viele lösliche Stoffe enthält, welche sämtlichen Weinen einen Beigeschmack geben und die weissen dunkel färben würde. Diese Stoffe lauge man durch kochendes Wasser aus, mit welchem man das Fass tüchtig schwenkt, um es hierauf einige Stunden auf demselben stehen zu lassen. Wer eine Dampfmaschine zur Verfügung hat, kann in das Fass abgelassene Dämpfe für diesen Zweck benutzen.

Hierauf werden pro Hektoliter Fassgehalt 4—5 Liter geringer Wein kochend gemacht, in das Fass eingebracht, um auf dieselbe Weise mit ihm zu verfahren, wie mit dem heissen Wasser. Dieser Wein kann zwei- bis dreimal für denselben Zweck verwendet werden.

Besser als vollständig neue Fässer sind gute reine Weinfässer, und ebenso geeignet Cognac-, Arak-, Rum- und fuselfreie Spiritusfässer zur Konservirung des Obstweines; letztere aber dürfen nicht geschwefelt werden, denn sie brennen leicht an und sind dann sehr schwer zu löschen.

Fässer, welche Essig oder riechende Liköre enthielten, sind aus naheliegenden Gründen von der Verwendung ausgeschlossen.

Konnten wir bei vorstehenden Ausführungen auch nicht allzusehr auf Einzelheiten eingehen, so glauben wir doch manchem unserer Leser durch dieselben genützt zu haben und das gerade war unser Zweck.

Die für den Obstbau nützlichen Vögel.

Von Präparator Kerz am Königlichen Naturalienkabinet in Stuttgart.

(Fortsetzung und Schluss.)

Zu einem besonderen Geschlechte gehört noch ein kleines Vögelchen, welches nicht unbekannt sein dürfte; es ist:

Der Zaunkönig, *Troglodites parvulus*. Ein äusserst niedliches Geschöpfchen von brauner Farbe, welches mit staunenswerter Geschicklichkeit und Schnelle die dichtesten Gebüsche durchschlüpft. Der Zaunkönig verträgt die strengste Winterkälte scheinbar ohne jedes Unbehagen, denn man sieht ihn nie wie andere Vögel um diese Zeit traurig und mit gesträubtem Gefieder darsitzen. Wenn anderen der Frost jede Lebenslust genommen zu haben scheint, ist der Zaunkönig immer noch bei bestem Humor; selbst an hellen Wintertagen hört man seinen Gesang ertönen, welcher sehr angenehm lautet und in hellpfeifenden, anmutig abwechselnden Tönen besteht, von einer Fülle, welche man dem kleinen Stumpschwanz nicht zutrauen sollte. Sein Nest ist kunstvoll und ziemlich umfangreich und wird an sehr verschiedenen Orten angelegt: in grossen Reisighaufen und Holzstössen, zwischen dem Flechtwerk toter Zäune, in Dornestrüpp etc. Es ist eben immer in Schlupfwinkeln der verschiedensten Art. Den Zaunkönig sieht man auch oft an Bienenstöcken, wo er Spinnen, Wachsmotten, besonders aber der Brut der letzteren nachspürt, was ihn mit Unrecht des Bienenraubes verdächtig gemacht hat.

Ein in die Familie der Paarzeher, Klettervögel, gehöriger Vogel ist:

Der Wendehals, *Junx torquilla*. Er ist auf der Oberseite licht aschgrau mit dunklen Wellenlinien und Punkten, die Unterseite ist weiss, mit spärlichen dreieckigen dunkeln Flecken; die ganze Färbung und Zeichnung erinnert an Nachtschmetterlinge. Der Name Wendehals ist sehr bezeichnend,

denn dieser Vogel kann mit seinem Halse die erstaunlichsten Verrenkungen ausführen. Er besitzt Kletterfüsse und die weit verstrekbare Zunge der Spechte, aber nicht wie diese die Fähigkeit zu klettern. Bei uns ist er Zugvogel, kommt im Frühjahr sehr spät und zieht schon während des Sommers wieder nach Süden. Seine Nahrung besteht in kleinen Insekten und Raupen, vorzüglich aber in deren Eiern (Puppen). Der Wendehals wählt zu seinem Aufenthalt mit Vorliebe Obstbaumpflanzungen und nistet in Baumlöchern.

Hiemit wären wenigstens die wichtigsten Arten der Insektenfresser, welche in Gärten oder Baumgütern mehr oder weniger häufig nisten, aufgeführt. Von den Finkenarten ist noch der Buchfink hervorzuheben, welcher sich während des Sommers ausschliesslich von Insekten nährt. Es giebt natürlich noch eine ansehnliche Zahl nützlicher Insektenfresser, doch einen grossen Teil davon sehen wir mehr oder weniger nur als Gäste im Frühjahr in unseren Gärten, so z. B. die Schmätzer, die Bachstelzen, die Pieperarten, die Lerchen u. s. w. Dass auch unsere sämtlichen Schwalben zu den nützlichen Vögeln gehören, braucht wohl nicht besonders hervorgehoben zu werden.

Im Winter sehen wir neben den verschiedenen Finkenarten und Ammern, neben Meisen und Haubenlerchen, dem Goldhähnchen und Zaunkönig hin und wieder ein Rotkehlchen und Spechte. Ferner noch zwei Vogelarten, welche ich noch kurz erwähnen will; die erste ist:

Der Baumläufer, *Certhia familiaris*. Ein behendes und harmloses Vögelchen, mit dünnem und zugespitztem, etwas gebogenem Schnabel. Oberseite dunkelbraun, weiss-

gefleckt, unten weiss, Brust rostfarbig, auf den Flügeln eine gelbliche Binde, Schwanzfedern mit starken, etwas gekrümmten Kielen. Er ist in steter Bewegung, um die Baumrinden und Knospen nach Insekten, deren Eier und Larven abzusuchen. Schaden kann ihm nicht nachgewiesen werden; er nistet hauptsächlich in Wäldern und Baumlöchern. Die zweite Art ist:

Die Spechtmeise, *Sitta europaea*. Oberseite graublau, Unterseite gelblich rostfarbig, nach hinten dunkler, durch das Auge ein schwarzer Strich. Auch die Spechtmeise ist ununterbrochen thätig an den Bäumen, um nach Insekten und deren Brut zu suchen. Zu diesem Zwecke sieht man sie bald auf-, bald abwärts klettern. Neben Insekten nimmt dieser Vogel auch Sämereien und Früchte, wie Nadelholzsamen, Hanfsamen, Blumensamen, Eicheln und Nüsse, im Notfalle auch Hafer und Gerste. Eine Liebesspeise sind ihm Haselnüsse, welche er von den Büschen holt, in Baumrinde an einem geeigneten oder besonders dazu hergerichteten Platze einzwängt und dann aufhackt.

Zum Schluss noch Andeutungen darüber, in welcher Weise den Vögeln die mangelnden Nistgelegenheiten zu ersetzen sind, und wie bei Schneefall die Not dieser Tiere zu mildern wäre. Durch fleissiges Füttern ist es möglich, diese nützlichen Vögel an den betreffenden Ort für immer zu fesseln. Es ist selbstredend, dass die Vögel während des Sommers nur da verweilen, wo ihnen Gelegenheit geboten ist, sich häuslich einzurichten. Die heutige Kultur duldet, und zwar mit vollem Rechte, keine Löcher und Höhlen in den Bäumen; dadurch ist aber einem Teile der nützlichsten Vögel, welche ihre Nester in hohle Bäume bauen, die Nistgelegenheit genommen. Es wäre daher die Aufgabe der Baumbesitzer, dieselben künstlich zu ersetzen, was für diese Vögel wenig Schwierigkeiten bietet.

Zu diesem Zwecke hängt man entweder an den Bäumen oder an den Häusern (Giebeln) passende Nistkästchen auf, wenn irgend möglich mit dem Flugloche nach Osten, weil die Vögel dieselben dann lieber benützen.

Der Verein der Vogelfreunde in Stuttgart, dessen Hauptzweck der Vogelschutz ist und welcher jährlich namhafte Opfer bringt, erlässt schon seit seinem Bestehen jedes Frühjahr einen Aufruf, der dahin zielt, den Vögeln die fehlenden Nistgelegenheiten nach Kräften zu ersetzen. Zu diesem Zwecke lässt er für die verschiedenen Höhlenbrüter entsprechende Nistkästchen anfertigen und giebt diese zum Selbstkostenpreise ab; auch wird Anleitung zum praktischen Aufhängen gegeben. Bei rechtzeitiger Anmeldung können stets alle Wünsche befriedigt werden. Anders aber liegt die Sache bei den Vögeln, welche nicht zu den Höhlenbrütern gehören und die zum Teil nur in dichtes Gebüsch bauen. Diesen Gelegenheit zum Brüten zu geben, dazu dürfte wohl einem jeden der Platz zu kostbar sein. Aber mit dem Verschwinden der als Einfriedigung der Gärten und Gütter dienenden Hecken oder Gebüsche sind auch für manche Sänger die Brutplätze verschwunden und wahrscheinlich für immer. Diese Vögel sind genötigt, sich ihren Sommeraufenthalt anderswo zu suchen.

Erwähnen will ich hier noch, dass die Katzen, die schlimmsten Feinde der in Gärten brütenden Vögel durch einen um den Stamm der Bäume, auf welchen sich Nistkästen befinden, festgebundenen Kranz von Dornen abgehalten werden können.

Die Winterfütterung bietet keine Schwierigkeiten; man streut an geeigneten Plätzen Hanf- und Haferkörner, Brot-, Küchen- und Fleischabfälle aus. Für die Meisen kann man Fleisch, Talg, Speck oder Nusskerne an Fäden aufhängen; es ist wundernett anzusehen, wie sich diese beweglichen

Vögelchen daran klammern, um ihren Hunger zu stillen. Nur bei Schnee oder anhaltendem strengen Froste ist es angezeigt, Futter zu streuen. Dabei müssen wir uns allerdings gefallen lassen, dass auch eine Anzahl von Vögeln sich einstellt, welche wir nicht gehegt wünschen, so z. B. die Spatzen. Dieses zu verhindern ist vorläufig kein Mittel bekannt.

Man hat auch besondere und sinnreiche Futtereinrichtungen konstruirt, so z. B. auf einem mannshohen Stabe ein Brett befestigt und in geringer Höhe darüber ein

Dach, wodurch Katzen und grössere Vögel (Tauben) abgehalten werden sollen und das Futter gegen Schnee geschützt ist. Praktisch ist es auch, über das im Freien ausgestreute Futter Dornen zu kreuzen.

Hiermit wäre in gedrängter Kürze das Wesentlichste angeführt. Sollte es mir gelungen sein ein Weniges zur besseren Kenntniss eines kleinen Theiles unserer nützlichen Geschöpfe beigetragen haben, so würde ich das Resultat im Interesse unserer gefiederten Welt sehr begrüssen.

Was uns not thut.

Von Eduard Ruff, Schloss Lindich b. Hechingen.

(Fortsetzung und Schluss.)

Und, wird sich der Herausgeber dieser Zeitschrift weigern, dieser Sache seine Aufmerksamkeit und sein Entgegenkommen zu schenken, die Anmeldungen resp. Angaben von Namen zum Zwecke der Konstituierung eines deutschen Obstbau-Vereines, wie in seinen Grundzügen, seinen Prinzipien, seiner Tendenz und seinen Zielpunkten nach in den vorstehenden Erörterungen dargestellt oder vorgezeichnet ist, entgegenzunehmen und event. in dieser Zeitschrift zu veröffentlichen? Wird es ferner zu bezweifeln sein, dass alle übrigen Fachschriften des Vaterlandes, die die Hebung und Förderung des praktischen Obstbaues sich als Ziel vorgesetzt haben, in derselben Weise vorgehen?

Auf diesem Wege sollte es alsdann meines Erachtens nicht mehr schwierig sein, die ganze Anzahl der angemeldeten, d. h. sich zum Beitritte bereit erklärten Mitglieder*), die ihrer Tendenz, ihren Bestrebungen nach ja schon innerlich zu einem

*) Bindend soll ja diese Erklärung noch in keiner Weise sein. D. V.

einheitlichen Ganzen verbunden sind, auch äusserlich durch ein Band des Vereines zu umschlingen und zusammenzuhalten und nach und nach alle die Einrichtungen zu treffen, die die Lebensfähigkeit, die geordnete Kraftentwicklung und die Dauer eines solchen Vereines auch äusserlich erforderlich machen, — oder mit andern Worten, nach und nach Statuten zu entwerfen und auszuarbeiten, zur Leitung des Unternehmens die erforderlichen Persönlichkeiten herauszufinden und zu bestellen und was dergleichen Erfordernisse mehr sind. — Jetzt schon auf derartige bestimmte Details Einrichtungen einzugehen, hielte ich für voreilig und sogar für schädlich. Denn nicht vergessen darf es werden: „Der Geist ist es, der lebendig macht, die Form ist nichts nutz.“ Auch möchte ich es nicht als eine Sache von entscheidender Wichtigkeit hinstellen, an welchem Orte, in welcher grossen oder kleinen Stadt die Heimat des neuen Vereines aufgeschlagen werden sollte. — Zu viele Rücksichten und Gesichtspunkte gleich von vorne herein könnten leicht zu der

im Leben oft sich darbietenden Erscheinung führen, dass man vor Bäumen den Wald nicht mehr sieht, oder auch, dass man über eine Menge Nebensachen und Eventualitäten die Hauptsache vergisst oder ausser dem Auge lässt. Möglichste Einfachheit wird überall die Parole sein, die dieser Verein schon seiner ganzen Natur nach auf die Fahne zu schreiben hat.

Doch genug hiervon, die Hauptsache ist vor allem das Zusammenschaaren möglichst vieler Mitglieder und auch möglichst vieler kleinerer und grösserer schon bestehender Lokal-, Bezirks- und Landesvereine, behufs Konstituierung eines allgemeinen Deutschen Obstbauvereins zum gemeinschaftlichen Zwecke der Hebung und Förderung des praktischen Obstbaues und der Obstverwertung innerhalb der Grenzen unseres Vaterlandes, und zu diesem Zusammenschaaren soll der vorstehende Aufsatz die Werbertrommel abgeben.

Ich zweifle aber kaum, dass der Herausgeber dieser Zeitschrift nicht das Seine dazu beitragen wird, durch Aufnahme und Veröffentlichung dieser kurzen Abhandlung und durch event. Hinzufügen seiner eigenen geschätzten Ansichten und Meinungen der in diesen Blättern bereits mehrfach angeregten Sache weiterhin förderlich zu werden. — Mich sollte es freuen, in dieser Zeitschrift in Bälde ein ansehnliches Verzeichnis von Männern, sowie auch von kleineren und grösseren Vereinen zu erblicken, welche den oben ausgesprochenen Ansichten beipflichten und sich event. zum Beitritte des geplanten Vereins der Zukunft bereit erklären. *)

*) Es ist für jedermann sehr angenehm und ermutigend, wenn man sieht, dass die gemachten Vorschläge und ausgesprochenen Ansichten sich der Gunst und des Beifalls anderer erfreuen. — Die Idee, einen deutschen Central-Obstbau-Verein zu gründen, der sich, ohne die Theorie zu vernachlässigen, zur Pflicht macht die Praxis zu

pflegen, haben wir angeregt, weil wir von jeher der Ueberzeugung waren, dass nur durch die Thätigkeit eines solchen Vereines es möglich werden dürfte, ausser seinen Mitgliedern noch die andern Obstbauinteressenten, also Millionen von Leuten der Stadt-, sowohl wie der Landbewohner unter sich zu verständigen, Verfahren zu verbreiten, die sich als gut und erprobt erwiesen haben und daher der Nachahmung würdig sind. Nur durch einen solchen gut organisirten Verein wird es gelingen die Spreu von dem Weizen rasch zu trennen und zu sorgen, dass binnen wenigen Jahren all die für den Obstbau sehr schädigenden Vorurteile, falsche Anschauungen und Belehrungen verschwinden oder doch mit Misstrauen und nicht mehr wie jetzt noch zu häufig geschieht, als bare Münze aufgenommen werden, um sich nach kurzer Zeit als zwecklos, schädlich und demütigend, ja sogar als Nonsens und Schwindel zu entpuppen. Wir wollen aber nicht verhehlen, dass wir die erreichbaren, sehr leicht erreichbaren Vorteile zwar nur durch einen solchen Verein erzielen werden, wenn es gelingt ihn gut zu organisiren und dessen Leitung Männern anvertrauen, die ihren Pflichten nachkommen und sich nicht, wie leider vielfach erwiesen, begnügen, die Ehre zu ernten, welche sich durch diese Stellung gewinnen lässt, sonst aber für den Verein dessen Gedeihen und Erreichen seiner Zwecke wenig thun! Die Leitung eines solchen Vereines erfordert grosse Thätigkeit, Geschicklichkeit, Uneigennützigkeit und Erfahrungen, ohne diese Eigenschaften wird es nicht gelingen, das edle Ziel zu erreichen. Personen, die diese Eigenschaften besitzen und statt nur für sich auch gerne und sogar sehr gerne für andere arbeiten, solche wahre Patrioten giebt es Gott sei Dank bei uns genug und erblicken darin nicht die Spur von Schwierigkeiten. Was wir wünschen und suchen ist da, wir sollen nur das Glück haben es zu finden, was bei gutem Willen und Liebe zur Sache eine leicht zu lösende Aufgabe sein dürfte.

Ohne jetzt schon ein vollständiges Programm entwerfen zu wollen und ohne, dass wir uns einbilden unsere Anschauungen seien die richtigen, wollen wir doch nicht versäumen, anzudeuten, wie wir uns eine solche Organisation, die für ganz Deutschland und für jedes Mitglied segensreich wirken müsste, denken, hier kurz zu skizziren, damit auch andere ihre Meinung hierüber äussern können und im Falle weitere Schritte zur Konstituierung gemacht werden sollten, man wenigstens mit der Hauptsache orientirt ist und zugleich weiss, welche Absichten wir haben und welchen Anschauungen wir huldigen.

Als Sitz des Vereines würden wir einer Stadt in Deutschland den Vorzug geben, welche die meisten Kräfte und geeigneten Persönlichkeiten in ihren Mauern und nächster Umgebung vereinigt. Dies erachten wir insofern für unvermeidlich als die Mitglieder des Vorstandes nur ihre Pflichten erfüllen können, wenn sie mindestens zweimal monatlich Sitzungen abhalten und die in der Zwischenzeit einlaufenden Berichte, Erkundigungen und Arbeiten prüfen und sofort erledigen. In jedem Regierungsbezirk (Kreise) würden wir eine Sektion bilden, deren Ausschuss ebenfalls die gleiche Aufgabe hätte wie der Hauptvorstand. Letzterer würde sich von den anderen nur dadurch unterscheiden, als er die Direktion und Anregung geben sollte und für die Verbreitung und Verteilung der Beschlüsse zu sorgen hätte.

Ferner ist durch Unterstützung der Regierungen des deutschen Reiches zu sorgen, dass jede Gemeinde Mitglied des Vereines wird.

In jedem Ausschuss der Vereine würden wir wünschen, dass ein Regierungs- oder Gemeindevertreter als Mitglied aufgenommen wird, dadurch wäre auf die unentbehrliche Unterstützung der Regierungen bestimmt zu rechnen und zu hoffen, dass der Verein seinen wahren nationalen Charakter erhalten würde.

Etwas Misstrauen der Regierungen wäre hierdurch auch von vorneherein unmöglich gemacht, sie hätten von vorneherein den Beweis in der Hand, dass der deutsche Obstbau-Verein ein ehrlicher, gemeinnütziger und kein Verein mit unlautern Motiven ist.

Das wichtigste Element des Vereines erblicken wir in einer Zeitschrift, welche durch Wort und Bild alles veröffentlicht was für die Mitglieder von Nutzen sein kann, diese Zeitschrift hätte mindestens 1mal monatlich zu erscheinen und müsste an alle Mitglieder regelmässig und ganz kostenfrei gesandt werden.

Den Jahresbeitrag würden wir möglichst billig stellen, kein Gewinn sollte erzielt, nur die Unkosten sollten gedeckt werden. In Anbetracht aber, dass eine Gemeinde oder sonstige Korporation viel leichter einen höheren Betrag zahlen kann wie eine Privatperson würden wir den

Wir bitten deswegen alle Obstbau-Interessenten, welche die Gründung eines Deutschen Obstbau-Vereines wünschen, um gefällige genaue Angabe ihrer Adresse. Gleichzeitig bitten wir die Vertreter der Fach- und Tagespresse, welche diesem neuen Verein freundlich gesinnt sind, durch Veröffentlichung des Geplanten und Sammlung von Unterschriften an dessen Aufkommen behilflich zu sein.

N. Gaucher.

Jahresbeitrag für die ersteren höher stellen als für letztere.

Alljährlich und immer in andern Gegenden würden wir Ausstellungen, mit Versammlungen verbunden, veranstalten.

In jedem Regierungsbezirk Musteranpflanzungen anstreben, in welchen alle für die Umgebung als empfehlenswert angepriesenen Sorten geprüft werden sollten. Die Pflege dieser Anpflanzungen hätte durch eine von dem Verein angestellte und von dem dortigen Vereins-Ausschuss kontrollirte Kraft zu geschehen. Diese Anpflanzungen, welche vorzugsweise auf Gemeinde-Eigentum herzustellen wären, sollten ausser Hochstämmen und Halbhochstämmen noch die verschiedenen empfehlenswerten Zwergformen enthalten, damit der angestellte Leiter solcher Anpflanzungen über die Anzucht und Pflege dieser hoch und niedrigen Formen praktisch belehren könnte. Dass derartige Anpflanzungen jedermann zugänglich sein sollten, betrachten wir als selbstverständlich. —

Es ist hier nicht der Ort, auf alle Einzelheiten einzugehen; die obigen Winke und die, welche wir sowohl wie Herr Vollrath und Herr Ruff veröffentlicht haben, dürften jedoch genügen, dass jeder einsieht, welch ungeheurer Nutzen für das ganze Vaterland, jede Provinz, jeden Bezirk und jede Gemeinde durch die Gründung eines solchen Vereines entstehen könnten, wir erwarten, dass ausser dem Obstbautreibenden Publikum die wohlwollenden deutschen Regierungen es für notwendig erachten werden, dieser sehr zeitgemässen Frage ihre Aufmerksamkeit zu schenken.

Letzteres wird um so bälde geschehen je mehr sich das Bedürfnis nach einem solchen Verein geltend macht und je grösser die Zahl seiner Anhänger ist.

Aus diesem Grunde und zugleich damit unser verehrter Mitarbeiter Herr E. Ruff sich überzeugt, dass wir seinem Vorschlag vollen Beifall zollen, erklären wir uns gerne bereit, die Namen und Adressen aller derjenigen, welche die Gründung eines Deutschen Obstbau-Vereines wünschen und eventuell gerne als Mitglied beitreten würden, zu sammeln und die einlaufenden Zustimmungen von Zeit zu Zeit zu veröffentlichen.

Die verschiedenen Verwertungsarten der Reineclauden.

Ist die Reineclaude eine der feinsten Tafelpflaumen, so muss sie auch als geradezu unschätzbare Konservefrucht bezeichnet werden, denn sie giebt, nach den verschiedensten Methoden behandelt, immer eine der hervorragendsten Delikatessen. Wir nennen darum ihre hauptsächlichsten Verwertungsarten:

Reineclauden in Rum, Arak oder Cognac und Zucker. Sobald die Reineclauden vollständig ausgewachsen, aber noch hart sind, pflückt man sie, durchsticht sie mehrmals mit einer Nadel bis auf den Kern, setzt sie in einem kupfernen oder irdenen Topfe mit kaltem Wasser bedeckt zum Feuer, kocht sie bei mässigem Feuer so lange, bis sie von der Nadel fallen, mit welcher man sie anspiessen will, legt sie zum Ablaufen auf ein Haarsieb und deckt sie fest zu. Hierauf klärt man die gleiche Gewichtsmenge Zucker, d. h. man setzt pro Kilo Reineclauden 1 Kilo Zucker in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser zum Feuer, schäumt ihn gründlich ab und kocht ihn darauf bis zur Syrupsdicke, so lange also, bis er am Löffel, welchen man herauszieht, Fäden ergiebt, und giesst den Zucker kochend über die in einem irdenen oder Porzellangefäss befindlichen Früchte und lässt sie 24 Stunden stehen. Hierauf giesst man den Zucker wieder ab, kocht ihn unter stetem Abschäumen auf die vorige Konsistenz ein, schüttet ihn wieder über die Früchte, kocht ihn nochmals ein und wiederholt das so lange, bis die Früchte keinen Saft mehr von sich geben.

Alsdann kocht man den Zucker zum letztenmal ein und bewahrt ihn zum weiteren Gebrauche auf.

Die Früchte setzt man in Gläser ein, übergiesst sie mit gutem Rum, Arak oder Cognac und lässt sie 8—14 Tage stehen. Nach dieser Zeit giesst man die Spirituosen

von den Früchten ab, mischt so viel davon unter den Zuckersyrup und zwar nach vorheriger Erwärmung des letzteren, dass dieser die Früchte bedeckt, giesst das Gemisch über die Früchte und verschliesst die Büchsen luftdicht.

Auf ganz gleiche Weise sind auch sämtliche anderen Pflaumensorten, Pflirsiche und Aprikosen im gleichen Entwicklungszustande einzulegen.

Reineclauden in Zucker. Sie seien ebenfalls ausgewachsen, aber noch hart. Man entfernt die Stiele, durchsticht die Früchte mit einer Nadel mehreremale bis auf den Kern und wässert sie ca. 6 Stunden in kaltem Wasser ein. Darauf legt man sie in heisses Wasser, dem man etwas guten Essig begeben kann und lässt sie ohne das in einem kupfernen oder irdenen Gefässe beim Feuer stehende Wasser zum Kochen kommen zu lassen, so lange stehen, bis sie an die Oberfläche aufsteigen, giebt sie dann mit einem Schaumlöffel in kaltes Wasser und wässert sie bis zum nächsten Tage unter mehrmaligem Wechseln des Wassers ein.

Hernach löst man auf 1 Kilo Früchte 750 g Zucker in Wasser, kocht ihn auf, schäumt ihn ab, giebt, nachdem er abgekühlt, die Pflaumen hinein, kocht sie einmal leicht auf und lässt sie nach dem Ausschütten in ein Porzellangefäss bis zum nächsten Tage kalt stehen, giesst dann den Saft ab, kocht ihn ein, giebt ihn wieder über die Früchte, lässt ihn bis zum nächsten Tage stehen, um ihn nochmals und stärker einzukochen und lässt beim letzten Aufkochen auch die Pflaumen nochmals aufsieden. Die Früchte schichtet man nun in Einmachgläser, den Saft lässt man noch stärker einkochen, giebt ihn über die Früchte und verschliesst die Büchsen luftdicht. Ist man Liebhaber eines mehr pikanten Kompottes, so kann

man beim letzten Aufsieden dem Zucker etwas feinen Rum oder Arak zusetzen.

Reineclauden in Honig. Die Reineclauden, schöne, nicht überreife Früchte werden unter Schonung der Stiele gepflückt, 10 Minuten in heisses Wasser gelegt, dann in kaltem Wasser gekühlt. Inzwischen bereitet man sich Fruchtsaft, in dem man $\frac{1}{2}$ Kilo Reineclauden, 1 Liter Wasser und 125 gr Honig stark kocht und den Saft durch ein reines leinenes Tuch filtrirt. Der Honig wird dadurch geläutert, dass man 1 Teil Wasser und 2 Teile Honig zum Kochen bringt und diese Masse so lange bis sie klar abläuft, also zwei- bis dreimal durch feuchte, aber reine Leinentücher filtrirt. Man nehme nun auf 1 Kilo Reineclauden 125 gr geläuterten Honig und $\frac{1}{2}$ Liter Reineclauden-Fruchtsaft, lasse denselben aufkochen und die Früchte einigemal darin aufwallen, bringe Früchte und Honig heiss in die vorher erwärmten Büchsen und verschliesst dieselben luftdicht.

Einlegen der Reineclauden nach der Appert'schen Methode. Die Früchte, ebenso beschaffen wie bei der zweiten angegebenen Methode, werden auch auf ganz gleiche Weise vorbereitet, d. h. wie es auch dort bis zum Aufkochen in Zuckerlösung geschah. Hierauf legt man die Früchte in Einmachgläser, giesst vorher geklärte kochende Zuckerlösung darüber (1 Kilo Zucker wird in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser gelöst und in einem reinen Gefässe so lange gekocht, bis kein Schaum mehr aufsteigt, verschliesst die Büchsen luftdicht und stellt sie in einen breiten Eisentopf, dessen Boden mit einer Lage Heu bedeckt ist, stopft auch die Zwischenräume zwischen den Büchsen mit Heu aus, füllt den Topf bis zum Rande der Büchsen mit warmem Wasser und kocht die Früchte 30 Minuten im Wasserbade, nimmt die Büchsen heraus und bewahrt sie an einem kühlen trockenen Orte zum Gebrauch auf.

Reineclauden-Gelee. Reife Reineclauden, auch wenn es nicht gerade die vollkommensten Früchte sind, werden entkernt in 2 bis 4 Stücken geschnitten, in einem kupfernen oder irdenen Gefässe mit so viel Wasser bedeckt, dass sie gerade davon bedeckt sind, zum Feuer gesetzt und weichgekocht. Während des Kochens dürfen die Früchte gerührt und gedrückt werden, damit das Fleisch den Saft möglichst vollständig abgibt. Hierauf bringe man das weiche Fruchtfleisch auf ein feines Haarsieb und lasse den Saft ablaufen — ein Auspressen des Saftes ist darum nicht anzuraten, weil dann das Gelee nicht „klar“ wird — und kocht den abgelaufenen Saft, nach einem Zusatz von 500 gr Zucker pro Liter Saft, in obigem Gefässe bis zur Geleeprobe, d. h. so lange, bis ein Tropfen Gelee, welches man auf einen kalten Teller fallen lässt, nicht abfließt und sich, ohne Rückstände zu hinterlassen, mit einem Messer abheben lässt, füllt dann das Gelee in die zu seiner Aufbewahrung bestimmten Gefässe, legt ein Rumpapier auf und verbindet dieselben luftdicht.

Reineclauden-Marmelade. Recht reife, schon etwas welke Reineclauden oder andere süsse, möglichst aromatische Pflaumen, werden geschält (um die Haut möglichst leicht abziehen zu können, halte man sie in einem Siebe einen Augenblick in kochendes Wasser), ausgekernt, mit Wasser weichgekocht und durch ein Haarsieb getrieben. Man setze auf 1 Kilo Mark 500 gr Zucker zu, bringe die Masse in einem kupfernen oder irdenen Gefässe zum Feuer und koche sie unter fortwährendem Umrühren so lange, bis sie so konsistent geworden ist, dass sie beim Rühren nicht gleich wieder hinter dem Löffel zusammenfließt, drücke sie heiss in die Marmeladegläser, und so fest, dass keine Luftblasen entstehen können und verbinde die Gläser luftdicht.

Litteratur.

Die Kultur der Zwergobstbäume mit Berücksichtigung ihrer Formen, sowie die Kultur der Beerenfrüchte nebst einem Anhang des immerwährenden Arbeitskalenders von Josef Werck, Obergärtner an der Kur-Anstalt in Ragaz. Mit 9 lithographirten Tafeln. Dritte verbesserte Auflage. Ragaz 1887. Selbst-Verlag des Verfassers. Preis 3 Fr. = 2 Mark 40 Pfg.

Der Name des Verfassers ist unsern Lesern nicht unbekannt, alle wissen wie praktisch er Alles anfasst, wie wenig die Umwege ihm behagen, und wie frei und offen er sich ausspricht. Der angewendete Ton genügt schon zu überzeugen, dass Herr Werck ein wirklicher Praktiker ist, der schon viele schöne Erfolge erreicht hat, und der wie alle seine strebsamen, arbeitslustigen Kollegen nicht recht begreifen kann, warum andere stundenlang reden, um oft weniger zu sagen als in 5 Minuten geäußert werden kann. Wer Herrn Werck kennt, weiss, dass bei ihm dem Grundsatz: Viel schaffen und wenig reden, in hohem Grade gehuldigt wird. Würde man überall neben der Zunge auch die Werkzeuge und Aërme in Aktivität setzen, so wäre es ausser Zweifel, dass der Obstbau raschere Fortschritte machen würde als durch das Reden allein, alsbald würde sich der Import von Tafelfrüchten überflüssig zeigen. Statt Zöllen ist es die Selbstproduktion, die allein den bisherigen Import verdrängen kann. Darum an die Arbeit, statt nur immer zu unterhalten und zu empfehlen soll auch einmal was geleistet werden! es soll gepflanzt, geschnitten und gepflegt werden. Die Ernten werden alsdann nicht mehr lange auf sich warten lassen und sie werden uns zeigen, dass Probieren über Studieren geht und dass, sobald die Bäume da sind, auch die Kenntnisse zur Behandlung derselben sich leicht erlernen lassen, dass ferner die Dankbarkeit der Bäume aufmunternd wirkt, die Liebe zum Obstbau erweckt und diese wieder die Ausdauer, den Mut und die Fähigkeiten erzeugt.

Durch seine Schriften hat Herr Werck unleugbar zur Verallgemeinerung und Popularisirung des feineren Obstbaues viel beigetragen, aber noch viel mehr hat er diesen Erfolg den von ihm gepflegten und von Tausenden besichtigten Obstanlagen zu verdanken. Am Fusse der Bäume könnte er beweisen, wie einfach die Anzucht und Behandlung der Formobstbäume ist und welche angenehme Beschäftigung dieselbe gewährt. Die Blüte im Frühjahr, die Entwicklung der Früchte

den Sommer über sowie die Mannigfaltigkeit der Formen-Färbung etc. überzeugten den Zuschauer, dass der Obstbaum ausser seiner Eigenschaft als Nutzbaum zugleich der schönste Schmuck eines Gartens ist und dass kein Zierbaum mit ihm wetteifern kann. Durch das Geschehene und Bewunderte wird man Liebhaber, man ist entzückt und entschliesst sich endlich, dasselbe in seinem eigenen Garten einzuführen. So würde die Mehrzahl der Obstbaufreunde gewonnen, während, durch Reden, so vollendet dieselben auch ausfallen mögen, blühen wenig erreicht wird. Darum wünschen wir, dass neben theoretischen auch praktische Vorträge gehalten werden und dass die Herren Obstbaulehrer mit gutem Beispiel vorangehen d. h. zeigen, wie man mit Messer, Scheere, Weiden, Stäben, Leitern etc. umgeht. Wir wünschen ferner, dass ähnlich wie in Frankreich und Belgien jeder Obstbaulehrer einen eigenen Formobstgarten und Baumgut anzulegen und selbst zu pflegen die Gelegenheit bekommt, alsdann wird man, so klein dieselben auch sein mögen, sich doch bald überzeugen können, in wie weit die erteilten Ratschläge und Behandlungsart der Nachahmung und Verbreitung würdig sind. Es wird dadurch für das Publikum grosser Nutzen entstehen und der Lehrer wird, während er arbeitet und züchtet, sich gewiss überzeugen, wie überflüssig viele der von ihm zuvor empfohlenen und verteidigten Verfahren wären.

So hat es Herr Werck gemacht und gerade weil er mehr zeigt als redet, zweifelt niemand an seinen Fähigkeiten und Talenten! Sehen und nicht Hören ist im Obstbau die Hauptsache!

Das Buch ist sehr populär geschrieben; in 224 Seiten Text behandelt es das Wichtigste was bei der Anzucht und Pflege der Obstbäume und Obststräucher erforderlich ist. Die Formen-Veredelungen etc. veranschaulicht es durch 6 Holzschnitte und 26 lithographirte zumeist ganz vorzügliche Abbildungen. Kurz und bündig und doch gründlich belehrt es, wie die Obstbäume in den besten und ergiebigsten Formen gezogen werden können, man braucht nicht stundenlang zu studieren, um zu wissen was der Verfasser sagen wollte, nein, in wenigen Minuten wird das Gesuchte gefunden und was die Hauptsache ist, auch verstanden! Für Laien sowohl wie für Fachleute empfehlen wir das Lesen dieses wirklich praktischen, aufmunternden und überzeugenden Buches aufs wärmste und sind wir fest überzeugt,

dass, wer unsern Rat befolgt, es nicht bereuen wird. Drei Auflagen in 6 Jahren sind für das Buch die beste Empfehlung und ein Beweis, dass wenn auch nicht [zu den umfangreichsten, es doch zu den besten und beliebtesten Büchern gehört. Möge

unsere Empfehlung nicht ohne Berücksichtigung bleiben, und jeder, der sich mit dem Obstbau befasst oder zu befassen beabsichtigt, nicht versäumen, dieses Werk zu erwerben und die darin erteilten Belehrungen zu beherzigen.

Obstbau-Kalender für den Monat Juli.

Die Hauptbeschäftigung in den Baumschulen ist, neben einem wiederholten Anheften der Leitzeige der verschiedenen niederen Formen, das Pinziren, Biegung der zu wagrechten Kor-dons bestimmten Okulanten, Vertilgung der Insekten, Lockerung des Bodens durch Felgen und Hacken, Ausputzen der zur Okulation bestimmten Unterlagen u. s. w. Mit der Okulation wird gegen Mitte dieses Monats begonnen und okulirt man zuerst die schwachwachsenden Unterlagen, sowie die, deren Wachstum am ehesten aufhört. Im Obstgarten wird das Abkneipen und Anheften der Leitzeige fortgesetzt, die Triebe an den Fruchtzweigen der Reben und Pflirsiche sind ebenfalls anzuhäften und abzukneipen, sobald sie die gewünschte Länge und Stärke erreicht haben. Die Raupen werden gesammelt, die Blattläuse durch Tabakstaub oder Tabakwasser — letzteres verdient den Vorzug — vertilgt, an den Bäumen, die zu zahlreich angesetzt haben, werden die überflüssigen Früchte entfernt, die schönsten und bestgestellten sind selbstverständlich zu schonen. Soweit als thunlich sollen die Spalierbäume bei warmer Witterung morgens und abends bespritzt werden, die frischgesetzten Bäume sind bei Trockenheit einmal wöchentlich zu begiessen und ihre äusseren Teile auch alltäglich zu bespritzen. Die

Blutläuse, welche jetzt in verschiedenen Gärten zahlreich auftreten, werden durch Zerdrücken mit dem Finger und Abbürsten der Wunden mit einer rauhen schmalen Bürste vertilgt, die aus Siam hergestellten Baumbürsten sind für diesen Zweck sehr geeignet. An den Erdbeeren werden die Ranken weggeschnitten, man lässt nur welche stehen, wenn es sich darum handelt, junge Pflanzen zu ziehen. Den Topfbobstbäumen gebe man wiederholt kräftige Dünggüsse. Will man die Steine der Kirschen und Pflaumen nicht sofort aussäen, so müssen sie gleich nach der Ernte stratifizirt, d. h. in feuchten Sand gelegt werden, da sie beim Austrocknen von ihrer Keimfähigkeit verlieren. Ausser den schon erwähnten Insekten vernichte man die Larven in den Nestern der Birngespinnstwespe (*Lydia piri*) und der schwarzen Kirschblattwespe (*Tenthredo adumbrata*). Wespen und Hornissen können in aufgehängten Gläsern, welche mit starkem Zuckerwasser oder durch Wasser verdünnten Honig gefüllt sind, gefangen werden.

Die am Ende dieses Monats reifenden Birnsorten sollen 5 bis 8 Tage, bevor sie ihre volle Reife erlangt haben, gepflückt und im Zimmer aufbewahrt werden, bis sie geniessbar geworden sind.

Brief- und Fragekasten.

Herrn A. R. in G. Wir sind jetzt genau 21 Monate alt und haben während dieser kurzen Zeit schon manche vorzügliche Ernte gemacht; für so fruchtbar hielten wir das Terrain, auf welchem der „Praktische Obstbaumzüchter“ seine Kulturen züchtet und pflegt, nicht, — um so besser — das sind Ueberraschungen, die ganz angenehm wirken, wachrufen, und uns veranlassen, sich stets noch mehr Mühe zu geben. Man schreibt nur gerne, wenn man weiss, dass man auch gerne gelesen wird.

Herrn G. H. in J. bei B., Unter-Elsass. Alle Triebe, die zur Bildung der Formäste entbehrlich

sind und nur als Tragholz Verwendung finden können, sind bei den Pflirsichen abzukneipen, sobald sie eine Länge von 25—30 cm erreicht haben, länger gewordene werden ebenfalls auf diese Länge zurückgeschnitten. Sind die Triebe verzweigt, so sollen Sie in diesem Fall nur den untersten Trieb stehen lassen, stärker als einen Federkiel soll man die zu Fruchtzweigen behandelten Pflirsichtriebe nicht werden lassen; durch wiederholtes Abkneipen, Anbinden und Rückschnitt auf die untersten Triebe lässt sich dies leicht erreichen. Diese Arbeiten sind den ganzen Sommer über auszuführen

und zwar sobald die Triebe die erforderliche Länge und Stärke erreicht haben. Wenn die abgekneipen Triebe nochmals austreiben, so wird der neue Trieb 1 bis 2 Blatt über seinem Entstehungspunkt zurückgenommen.

Herrn L. N. in B. Die 4 von uns für sich ausgestellten Formbäume, welche, wie Sie sich äussern, die Perle der Dresdener Ausstellung bildeten, sind an Herrn Bankier A. Pekrun in Dresden verkauft und am 18. Mai in seinem Garten, Villa Paulus, Weisser Hirsch bei Dresden gesetzt worden. Stämme und Aeste dieser 4 Bäume wurden alsdann, um ihr Austrocknen zu verhüten, mit einem aus Lehm, Kuhkot und Wasser hergestellten Brei übertragen, sie wurden ferner täglich mehrmals bespritzt und während der heissen Tagesstunden auch beschattet. Ueber den jetzigen Zustand dieser so sehr bewunderten Bäume berichtet uns Herr A. Pekrun unter dem 18. Juni folgendes: „Ich habe heute die Genugthuung, Ihnen die erfreuliche Mitteilung machen zu können, dass alle 4 von Ihnen am Schluss der hiesigen Ausstellung gekauften Musterbäume fortkommen und Triebe bringen.“ Diese gewiss hoch erfreuliche Mitteilung wird ohne Zweifel alle diejenigen Liebhaber, welche diese 4 vollendeten Formen zu sehen die Gelegenheit hatten, sehr angenehm berühren.

Frage 25. Wie müssen die jungen Bäume in der Baumschule behandelt werden, um daraus schöne Halbhochstämme zu erziehen?

J. G. in H.

Antwort auf Frage 25. Die Anzucht der Halbhochstämme geschieht auf die gleiche Weise wie die der Hochstämme, der Unterschied zwischen beiden besteht nur darin, dass bei den ersteren die Krone auf der Höhe von 1,30 m, während sie bei den letzteren auf 1,70 bis 2 m gewonnen wird. Haben die Okulanten oder Veredlungen die Kronenhöhe erreicht, so lässt man 5 Seitentriebe und die Verlängerung entwickeln, die andern werden durch Abkneipen den Sommer über und Rückschnitt im Frühjahr verhindert, stark auszutreiben. Die gänzliche Beseitigung der Seitentriebe hat auch, wie bei den Hochstämmen erst zu geschehen, nachdem die Stämme genügend erstarkt sind, was bei normalen Verhältnissen vom dritten Jahr an der Fall ist. Sind die Bäume für Hochstämme herangezogen worden und schon 1,70 m und darüber hoch, so werden dieselben auf 1,30 bis 1,50 m zurückgeschnitten und wenn schon ausgeputzt, auf dieser Höhe veredelt.

Frage 26. Wie müssen einjährige Okulanten

zu einem doppelt schrägen Kordon behandelt werden.

J. G. in N.

Antwort auf Frage 26. Doppelt schräge Kordons werden wie folgt herangezogen: Die Okulanten werden in der Höhe von ca. 30 cm auf ein Auge, das sich nach vorn befindet, zurückgeschnitten, das nach unten folgende Auge soll gegen die Richtung, welche der Kordon annehmen soll, gestellt sein, über diesem Auge wird, damit es sich recht kräftig entwickelt, ein Einschnitt ausgeführt. Den Sommer über wird der untere Trieb schräg und der obere aufrecht angebunden, die andern sind abzukneipen, wenn sie eine Länge von 0,15 m erreicht haben. Diese letzteren werden nur zu dem Zweck beibehalten, dass der Stamm stärker werden kann, im Herbst oder folgenden Frühjahr können sie beseitigt werden. Der zweite Arm wird dadurch gebildet, dass man den aufrechten Trieb 30 cm über dem ersten Kordon umbiegt und in paralleler Richtung wie den ersten Arm weiter leitet.

Frage 27. Woher ist Samen von Rosa pomifera, sowie Reiser von englischen Preisstachelbeeren zur Sommergevedlung zu beziehen und zu welchen Preisen?

Wer mit Obigem zu dienen in der Lage ist, wird höflich gebeten, uns seine Adresse gefälligst mitteilen zu wollen, damit wir dieselbe in unserer Zeitschrift veröffentlichen können. N. Gaucher.

Frage 28. An aufrechten Birn- und Apfelfkordons wurde letztes Jahr der Leitzweig um die Hälfte zurückgeschnitten; weil die unteren Augen mit Einschnitten nicht versehen wurden, bildeten sich dieselben zu Fruchtknospen aus und nur die oberen machten Holztriebe. Wie ist nun zu verfahren, um statt dieser Fruchtknospen Fruchtzweige herauszubringen? E. W. K. in K.

Antwort auf Frage 28. Ihren Zweck werden Sie erreichen, wenn Sie die Verlängerung zurückhalten, das Abkneipen der sich entwickelnden Triebe streng und rechtzeitig ausführen und namentlich dadurch, dass Sie über allen Augen und Fruchtspissen, deren Entwicklung eine ungenügende ist, starke dachförmige Einschnitte ausführen. Diese Einschnitte können auch jetzt (Juli) mit Erfolg ausgeführt werden.

Druckfehlerberichtigung:

In Nr. 11, Seite 168, 2. Spalte Zeile 1 von oben soll es heissen „Wiedererwachen“, statt Niederwerfen. In Nr. 12, Seite 177, 1. Spalte, Zeile 6 von oben, statt Burkhard, soll es „Burchardt“ heissen.

Der Obstbau auf der Internationalen Gartenbau-Ausstellung zu Dresden im Mai 1887.

Von Gartenbau-Inspektor Müller-Hamburg.

Der Zeitpunkt für eine „internationale“ Ausstellung auf dem umfangreichen Gebiete des Gartenbaus schien uns von vornherein recht ungünstig gewählt und es bestätigte sich denn auch unsere Vermutung, dass dem allerwichtigsten Zweige des Land- und Gartenbaus, dem Obstbau und der Obstbaumzucht, mit einer einzigen Ausnahme, nur eine äusserst bescheidene Repräsentation vorbehalten war.

Der Obstbau im Königreiche Sachsen wird doch vom Staate mit ganz besonderem Wohlwollen gefördert, so dass man annehmen konnte, dieses Gebiet aus dem engern Vaterlande recht reichhaltig beschickt zu sehen, doch sahen wir auch hierin uns gründlich getäuscht. Unserer Ansicht nach hätte diese günstige Gelegenheit nicht unbenützt vorübergehen dürfen, dem ganzen Lande und aller Welt die Fortschritte auf diesem Gebiete der Landeskultur in übersichtlicher Weise zur Anschauung zu bringen.

In der Maschinenhalle fanden wir auf den Obstbau bezügliche reichhaltige Sammlungen der Obstbauschule in Bautzen ausgestellt, für welche der Platz ein äusserst beschränkter war, so dass die wertvollen Objekte vom Publikum nicht genügend gewürdigt werden konnten. Besonderer Erwähnung verdienen die Schmetterlinge des Herrn Oberlehrer Michelsen, welche mit geradezu erstaunlicher Sorgfalt und Sauberkeit gespannt, arrangirt und konservirt waren, ebenfalls auch die Kästen mit den Käfern. Hatten diese Insekten auch nicht alle auf den Obstbau Bezug — die Schädlinge waren für sich zusammengestellt — so erwecken solche Vorbilder doch in den Schülern die Liebe zur Natur und bringen ihnen spielend die Kunde von dem grossen Reichtum der heimatlichen Insektenwelt.

Konservirtes frisches Obst war in einigen kleineren Sortimenten mit theils richtiger, theils gar keiner Bezeichnung vertreten. Neben einem Haufen Salat und Champignonsbrut lag in der Gemüsehalle eine Partie Obst wirr durcheinander, als wäre ein Korb mit Fallobst hier ausgeschüttet worden; es fehlte jegliche Bezeichnung daran. Solche Ausstellungsobjekte beleidigen das Auge und sollten lieber im Korbe oder Kasten bleiben. Aus dem gesegneten Landstrich Vierlanden, der Obst- und Gemüsekammer Hamburgs, hatte H.

Grell aus Warwisch vier gut konservirte Exemplare von „Heinemanns Schlotterapfel“ ausgestellt, die wir auf den Geschmack leider nicht prüfen konnten. Die länglichen grossen dunkelgelben Früchte hatten ein verlockendes Aussehen und dürfte diese Sorte der Beachtung sich wert erweisen.

Die geistigen Schätze des Obstbaues waren in einem Pavillon im maurischen Styl untergebracht. Unten die Obstweine und einige Fruchtkonserven, von denen die Obstpasten von Frau Louise Riss Langfuhr bei Danzig das Hervorragendste waren. (Unbekannte Feinschmecker hatten denn auch schon am zweiten Tage sich der wohlschmeckenden Konserven bemächtigt, um dieselben wohl auf ihren Wert zu Hause einer gründlichen Prüfung zu unterwerfen. Leider hatte diese unberufene Kommission vergessen ihre Adresse zu hinterlassen und gab auch das Resultat nicht bis Schluss der Ausstellung kund. Der Platz, wo die Pasten gestanden, blieb verwaist.)

Oben im Pavillon fanden wir neben den ausgestellten Ehrenpreisen einige litterarische Schätze für den Obstbau, darunter obenan N. Gauchers „Die Veredelungen“, womit der Herausgeber sich so rühmlichst in die Gartenbaulitteratur eingeführt hat. Ferner waren von dem nun im dritten Jahrgang erscheinenden „Gauchers Praktischer Obstbaumzüchter“ die zu einem Tableau vereinigten Farbendrucktafeln mit den Abbildungen der vorzüglichsten und erprobten Obstsorten ausgestellt, die stets vom Publikum dicht umringt wurden, da die Abbildungen mit ausserordentlicher Naturtreue wiedergegeben und hübsch arrangirt waren. Die einzigen lachenden Früchte der Ausstellung! — Von einem demnächst bei dem unermüdlichen Verleger für Gartenbau und Landwirtschaft Parey-Berlin erscheinenden neuen Werke Gauchers „Die rationelle Obstbaumzucht“ waren auf einem fast zwei Quadratmeter haltenden Tableau ein Teil der eigens für dieses Werk nach neuen Zeichnungen angefertigten Illustrationen dem Publikum vorgeführt. Der Verfasser hat mit seinem epochemachenden Werke „Die Veredelungen“ sowohl wie durch seinen „Praktischen Obstbaumzüchter“ und andere Schriften geringeren Umfangs bewiesen, dass er die Praxis genau kennt und übt, und somit der denkende Leser seiner Werke nicht befürchten muss, un-

ausführbaren oder phantastischen Anleitungen gegenüberzustehen. Das obstbautreibende Publikum wird auch in dem neuen Werke einen zuverlässigen Ratgeber finden, dessen Worten es in zweifelhaften Fällen unbedingt Glauben schenken darf.

Von den ausgestellten Obstbäumen waren die Arrangements hinter der Haupthalle getroffen worden, auf einem Terrain, dessen Wege eine unheimliche Weichheit und Nachgiebigkeit infolge des täglichen Regenwetters zeigten. Auch hier waren, gerade an dem einen Hauptwege, Leistungen dem Publikum vorgeführt, die man sich denn doch einfach verbitten dürfte, besonders auf einer „internationalen“ Ausstellung. Solche Leistungen — so geeignet sie auch hier erschienen, die besseren noch hervorzuheben — können unmöglich die Liebe zum Obstbau und die auf beschränktem Raum gebotene Formbaumzucht befördern helfen, sie rufen gerade das Gegenteil hervor und wirken somit durchaus schädigend. Es hätte nur gefehlt, dass bei dem reichen Preisminzenregen auch auf diese Leistungen ein Tröpfchen entfallen wäre, so würde der Schaden unberechenbar sein. Denn wessen sich das Publikum zu versehen hat, wenn es seinen Bedarf einer Firma entnimmt, die nicht davor zurückschreckt, solche verwahrloste Baumruinen als abschreckende Beispiele zur Konkurrenz einzusenden, braucht nicht des Weitern erörtert zu werden. Diesen Exemplaren gegenüber war es ordentlich eine Wohlthat fürs Auge als der Blick auf das grösste und hervorragendste Objekt der ganzen internationalen Ausstellung, den Formobstgarten von Gaucher-Stuttgart fiel. — So muss einer Seele zu Mute sein, die das Fegfeuer passirt und nun den Himmel offen sieht. — Den Lesern des praktischen Obstbaumzüchters ist aus dem sechsten Hefte vom 27. März d. J. die Grundrissform und die Abbildung der Haupteingänge bekannt. Wer die mit unendlich grossen Opfern an Zeit und Geld geschaffene Anlage in Dresden gesehen hat, wird uns bezeugen, dass dieselbe genau nach dem Plane ausgeführt war und sich durch die Eleganz und Gediegenheit der Ausführung des ungetheiltesten Beifalles von Fachmännern und Laien erfreute. Wer noch Gelegenheit hat, Dresden im Laufe des Sommers zu besuchen, wird die Anlage noch in Augenschein nehmen können, da dieselbe bis zum Spätherbst erhalten bleibt. Ausser den bekannteren künstlichen Baumformen fielen uns die nach neuer Methode gezogenen schrägen Kordons auf, bei deren Erziehung man 1 bis 2 Jahre früher, wie nach der alten Methode, zum Resultat gelangt.

Die freistehenden Spaliere erregten die Bewunderung der Spalierobstzüchter, da deren leichte und zierliche Ausführung kaum eine solche Widerstandskraft vermuten lässt, dass auch die stärksten Anstrengungen eines Mannes nicht imstande waren, die Richtung derselben um einen Zentimeter dauernd zu verändern, sie kehrten stets in die beabsichtigte vorgeschriebene Lage zurück. Zu den Spalierwänden gehört bei uns in Deutschland notwendig eine Vorrichtung um Bäume daran gegen die verderblichen Nachfröste zu schützen. Man hat dergleichen aus dem verschiedensten Material und abweichendsten Formen der Befestigungsweise hergestellt. Herr Gaucher hatte eine Schutzdecke aus imprägnirtem Segeltuch mit daran befestigten, aus offenen Doppelringen bestehenden Messingösen konstruirt, welches sich durch leichte sichere Handhabung, sowie Dauerhaftigkeit auszeichnet. Dasselbe sei allen Spalierobstbesitzern warm empfohlen. Nicht minder wie die in allen möglichen Schnittformen sich präsentirenden Bäume der Obstgartenanlage zeichneten sich ausserhalb des Gartens aufgestellte hochstämmige Kronenbäume, vorzugsweise aus Aepfeln und Birnen bestehend, aus. Unter diesen befanden sich auch 12 Exemplare, welche nach der vom Aussteller zuerst angewandten und bekannt gegebenen Methode mit ganzen Kronen veredelt waren, und die das Gelingen dieser Veredlungsart aufs Glänzendste bewiesen. Mag sich diese Monstreveredlungsmethode auch nicht zur allgemeinen Anwendung eignen, so können doch oft genug Fälle eintreten, wo dieselbe geradezu ein Helfer in der Not wird. Man hat behauptet diese Veredlungsweise sei schon vor fast hundert Jahren bekannt gewesen, auch abgebildet und beschrieben worden und doch ist trotz der mannigfachsten Aufforderung hierzu, der Beweis noch immer nicht erbracht worden. Unbegreiflich erscheint es uns fast, wie man darnach mit Fleiss zu suchen scheint, das Verdienst eines Mannes schmälern zu wollen, auf den der deutsche Obstbau mit Stolz blicken und ihn den Seinigen nennen darf. Eine ganz hervorragende Leistung in Bezug auf Formvollendung und hohen Wert der Bäume waren zur Seite des Gartens an besonderem Spalier und Kordon gepflanzte vier Formobstbäume, bestehend aus einem fast 8 m langen Apfelkordon, einem Pfirsich in doppelter U-Form, einer Kirsche und einer Aprikose als Palmette-Verrier tadellos erzogen. Solche Bäume sind Seltenheiten, es sind Unica, zu welchen man vergeblich die Pendants sucht und wer selber dergleichen je erzogen, wird die Grösse des Opfers

ermessen, das hier mit denselben gebracht war, da die Zeit für das weitere Fortkommen derselben höchst ungünstig war. Für diese gesamte noch nie erlebte grossartige Leistung auf dem Gebiete des Obstbaues wurde Herr Gaucher mit dem Ehrenpreis Sr. Majestät des Deutschen Kaisers — einer höchst kostbaren Vase mit Ansichten des Königlichen Schlosses und der Churfürstenbrücke — ausgezeichnet. — Ehre dem Ehre gebühret!

Wir lassen nun die andern Aussteller auf diesem Gebiete folgen. Aus den umfangreichen Baumschulen von Späth-Rixdorf waren recht kräftige schöne Hochstämme, besonders Kirschen ausgestellt, wofür die goldene Preismünze zuerkannt wurde; die Königl. Sächsische Staats-Medaille wurde demselben Aussteller für Spa-

liere und Pyramiden zu teil. Mietzsch-Dresden erhielt für Hochstämme und Formbäume die goldene, sowie für Stachelbeerhochstämme die grosse silberne Preismünze. Dieselbe Auszeichnung erhielt Bunzel-Niederschönweide für Johannis- und Stachelbeer-Hochstämme und eine goldene Preismünze für ausgestellte Kern- und Steinobst-Hochstämme, Beck-Dresden erhielt für ein Sortiment Obstbäume, als Topfobst, Hochstämme, Kordons und Spaliere die silberne Preismünze. Dieselbe Auszeichnung in grösster Form erhielt Geissler-Striessen für Hochstämme von Aepfeln und Birnen. Für Kirschen-, Stachelbeeren-, Aepfel- und Birnen-Hochstämme, diverse Kordons und Topfobst wurde Stöckert-Striessen, die bronzene Preismünze zuerkannt. Zwei Einsendungen blieben ohne Preise.

Antwort auf verschiedene Anfragen.

In welchem Massstabe es uns gelungen ist, unserer Aufgabe gerecht zu werden, können wir nicht wissen, immerhin darf man versichert sein, dass wir bemüht waren, dieselbe nach Kräften zu lösen. Hierbei mussten wir in böse Wespenester stechen und wir liefen grosse Gefahr, gestochen zu werden. Allein auch die Wespen und selbst die Hornissen werden lahm und mutlos, sobald sie einsehen müssen, dass sie sich im Unrecht befinden; zornig aufgereggt und nahezu verzweifelt sind sie auf uns zugeflogen und glaubten stechen zu können, aber auch zum Bösen — und das ist ein wahres Glück — genügt der Wille

nicht. Die Fähigkeiten und die Geschicklichkeit sind zu Allem unentbehrlich und gerade, weil diese zwei Hauptfaktoren bei unsern Wespen und Hornissen nicht in dem nötigen Massstabe vorhanden sind, blieben wir ganz unverletzt, und obwohl wir uns gegen diese einstudierten sowie verabredeten Angriffe ziemlich schonend verteidigten, lässt sich aus Wehklagen, die jetzt noch ertönen, annehmen, dass wir schwere Hiebe versetzt haben und dass die dadurch entstandenen Wunden sich trotz der grossen Talente der jetzigen Chirurgie nicht schmerzlos heilen lassen!

Frühling im Obstbau.

Von Georg Knoos, Baumgärtner in Bickenbach a. d. Bergstrasse.

Neu ergrünt sind Pomonas Gefilde,
Freudiges Leben weht durch die Natur,
Flora, die Göttin, streut lieblich und milde
Wonne und Freud' in die lachende Flur;
Alles freut sich, jauchzet und singt,
Brausender Jubel die Lüfte durchdringt,
Vögelein wiegen sich lustig auf Zweigen,
Singend den munteren Frühlingsreigen.

Bäume und Sträucher in Gärten und Fluren,
Kleidet der Frühling in liebliches Grün,
Hoffnungsvoll sehn wir die lieblichen Spuren
Welche Pomonas Gefilde durchziehn.
Blüten an Blüten vom Berge zum Thal,
Duften betäubend rings um mich zumal;
Wohin meine Augen die Blicke nur wenden,
Scheinet ein Gott uns Gedeihen zu spenden.

Augenweide hat uns Pomona gewähret,
Reichlicher Segen verspricht uns ihr Mund;
Blüten in Fülle hat sie uns bescheeret,
Ob aber Früchte, das ist niemand kund.
Kann nicht ein kalter, ein eisiger Nord
Die Hoffnung zerstören, an manchem Ort?
Kann nicht der Hagel die Früchte vernichten?
Brausende Stürme bedenklich sie lichten?

Doch auch im Obstbau ist Frühling erstanden,
Ostern durchziehet sein weites Gebiet!
Blitze der Wahrheit durchzucken die Lande;
Starrender Irrtum zerschmelzet und flieht!
Möge der Obstbau drum blühen und gedeihn,
Mit seinen Früchten die Herzen erfreun,
Mög er uns immerdar Freuden gewähren;
Aber auch Früchte der Wahrheit bescheeren.

Die Obstbaumzucht auf der Internationalen Gartenbau-Ausstellung in Dresden.

Von Julius Jablanczy.

Erfreulich ist es, zu konstatieren, dass das Interesse an dem Obstbau, an der Erzeugung schöner guter Früchte im Zunehmen begriffen ist und, dass auch die Ansprüche des grossen Publikums auf den Obstbau anregend und fördernd zu wirken anfangen.

Dieser Umschwung zu Gunsten des Obstbaues zeigt sich am deutlichsten bei unseren Ausstellungen, wo bisher der Obstbau und namentlich die Obstbaumzucht weniger beachtet war, als sie verdient, ja unbeachtet in eine Ecke geschoben wurde. Seit beiläufig einem Decenium sind in den Preisprogrammen der meisten Ausstellungen auf dem Gebiete des Gartenbaues der Obstbaumzucht hervorragende Plätze eingeräumt und bedeutende Preise für Leistungen in der Obstbaumzucht eingestellt, wodurch ein wesentlicher Fortschritt binnen Kurzem erreicht werden dürfte.

Es war daher auch bei der in der ersten Hälfte des Monats Mai dieses Jahres zu Dresden abgehaltenen internationalen Gartenbau-Ausstellung eine grössere Anzahl Preise von hervorragendem Werte für die Abteilung „Obstbaumzucht“ ausgeschrieben, sowie ein Ehrenpreis des Deutschen Kaisers „für die hervorragendste Gesamtleistung in Baumschulartikeln auf dem Gebiete der Obstbaumzucht“, wie die Widmung lautete, und es war voranzusehen, dass eine sehr rege Beteiligung von Seite der zahlreichen Baumschulen und Handlungsgärtnereien Deutschlands stattfinden würde. Es hatten sich nur sehr wenige (6) Aussteller eingefunden und dieser Teil der Ausstellung war der Menge nach einer der schwächsten zu nennen, dagegen der Schönheit des ausgestellten Materials nach eine ganz hervorragende Leistung, wenn auch hier, leider muss ich es sagen, der Sieg nur einem einzelnen Aussteller, und zwar dem Baumschulenbesitzer N. Gaucher, Stuttgart zugesprochen werden musste, dem Gewinner des Kaiserpreises; alle übrigen Aussteller konnten mit dieser Ausstellung nicht in Konkurrenz treten, sowohl was die exacte Formierung und die gesunde Entwicklung der einzelnen ausgestellten Formbäume, als die Wahl einfacher Baumformen und die der entsprechenden Obstsortimente betraf.

Die Baumschule Gaucher-Stuttgart stellte auf dem Ausstellungsplatze nahe der Haupthalle einen vollständigen Spalier- und Zwergobstgarten mit mehreren aus Holz und Eisen konstruirten Contrespaliere und Spalierwänden aus, welche beiderseitig mit einfachen und doppelten U-Formen,

mehrmarmigen Palmetten, Kandelaberpalmetten von Birnen, Aepfeln Pflirsichen und Aprikosen besetzt waren; ausserdem in breiten Rabatten freistehende Baumformen, wie Pyramiden, Flügelpyramiden, Fuseaux in grosser Zahl, sämtliche Spaliere und Rabatten mit doppelarmigen Kordons eingefasst. Als eine Spezialität erwähne ich hier z. B. die nach französischer Art mit Tuchlappen ausspaliierten Pflirsichspaliere.

Sämtliche hier zur Ausstellung und Anlage benützten Spalier- und freistehenden Bäume, meisterhaft gezogen, dürften jeder Anforderung vollkommen genügen, daher der errungene Kaiserpreis wohlverdient war.

Herr Gaucher, der, als Franzose von Geburt seine Ausbildung in der Hochschule der Obstbaumzucht in Frankreich erlangt hat, gegenwärtig in Deutschland etablirt, hat durch seine Musteranlage auf der internationalen Ausstellung zu Dresden den Obstzüchtern, Liebhabern und Gartenbesitzern ein glänzendes Beispiel vor Augen geführt, welches ebensowohl die höchste Anerkennung, wie eifrigste Nachahmung verdient und in der Geschichte des Obstbaues eine Stelle behaupten wird. Die an und für sich geringe Beteiligung — Gaucher hatte nicht einen Konkurrenten — giebt den deutlichsten Beweis, dass hier noch ein grosses Feld der Thätigkeit für die Obstbaumzucht Deutschlands zu eröffnen ist. Wir zweifeln nicht, dass die intelligenten Fachgenossen im Deutschen Reiche ihre ganze Kraft und Intelligenz einsetzen werden, um dies zu erreichen.

Gut gezogene und besonders reich bewurzelte Hochstämme stellten die Firmen Späth-Berlin, C. W. Mietzsch-Dresden aus, während die von denselben ausgestellten Formobstbäume in der Formierung weniger entsprachen; eine kleine Obstbaumzucht in Töpfen, zumeist als Pyramiden- und Säulenform, einer Hamburger Firma zeigte aber am deutlichsten, wie viel noch zu thun und zu schaffen ist, um wirklich Mustergiltiges zu ziehen und den oft gehörten Klagen des Obstbäumekaufes den Publikums über schlecht gezogene Bäume zu begegnen.

Zu bedauern war es, dass sich bei einer internationalen Ausstellung weder die französischen noch belgischen Baumzüchter beteiligten und so diese Abteilung der Menge nach, bei dem auffallenden Umstande des nicht in Konkurrenztretens der zahlreichen Obstbaumschulen Deutschlands so bescheiden und eng begrenzt auftrat.

(Wiener illustrierte Gartenzeitung).



JUNGFRAU VON MECHELN.

ad. nat. Ebenhusen

Lith. Anst. Ebenhusen & Eckstein, Stuttgart



Pfirsich: Jungfrau von Mecheln, Syn.: Pucelle de Malines.

(Tafel 19.)

Von allen Pfirsichsorten, die wir als Spalier in unserem Formobstgarten kultiviren, ist die Jungfrau von Mecheln die dankbarste; der Baum trägt alljährlich sehr reichlich und die Früchte lassen, was Schönheit und Qualität anbelangt, nichts zu wünschen übrig. Wir kennen in Wirklichkeit keine mit dieser reifende Sorte, welche sie an Güte übertrifft.

Der Baum ist von mittelmässigem Wachstum, nicht empfindlich und dauerhaft, für kleine und mittelgrosse Formen vorzüglich geeignet; sein Blütenansatz ist stets ein reicher und die Befruchtung geht — wie aus den grossen regelmässigen Erträgen zu schliessen — leicht vor sich. Als die für diese Sorte geeignetsten Formen bezeichnen wir die einfache und doppelte U-Form, sowie die Verriers-Palmetten von 3—6 Aesten; diese Formen verstehen sich für Mauern von 2,50 m Höhe und darüber. Für niedere Mauern sind es die Palmetten mit schiefen und wagrechten Aesten nebst der Fächerform, welchen man den Vorzug geben soll. Die Früchte dieser vorzüglichen Sorte reifen erst gegen Ende September und muss deshalb der Baum in einer warmen Lage gezogen werden, sonst würden die Früchte zu spät ausreifen und von ihrer Qualität wesentlich einbüßen. Die beste Lage ist die südliche, dann die südöstliche und südwestliche; zur Anzucht im Freien ist diese Sorte unbrauchbar, ausgenommen, wenn man, statt für die

Tafel, die Früchte zum Einmachen verwenden will.

Die Frucht ist gross bis sehr gross, von rundlich etwas zugespitzter Form, die flaumreiche Schale ist sehr dünn und lässt sich sehr leicht abziehen, ihre Färbung ist zur Reifezeit — Ende September — weisslich gelb, auf der Sonnenseite rötlich verwaschen und mit dunklen karminroten, netzartig verteilten Streifen versehen und gesprenkelt. Das Fleisch ist sehr fein, schmelzend, sehr saftig, erquickend und von vorzüglichem Geschmack; sie trennt sich ganz leicht vom Stein, wodurch der Wert dieser Sorte noch erhöht wird.

Trotz all diesen ausgezeichneten Eigenschaften ist die Jungfrau von Mecheln bei uns sehr wenig verbreitet und wird sehr selten in den Katalogen der Baumschulenhhaber angetroffen, ihre etwas späte Reifezeit kann umsoweniger als Grund hiezu angesehen werden, als viele andere und noch später reifende und viel geringere Sorten angeführt sind und empfohlen werden. — Obige Zeilen und unsere Abbildung werden hoffentlich für deren Verbreitung beitragen und sorgen, dass sie bald von allen besseren Baumschulen bezogen werden kann. Wer über eine Mauer mit angeführter Lage verfügt und noch gegen Ende September und Anfang Oktober köstliche Pfirsiche geniessen möchte, der pflanze die Jungfrau von Mecheln.

Der Sommerschnitt, wie und wann derselbe ausgeführt wird.

(Fortsetzung.)

III. Das Drehen.

Das Drehen wird hauptsächlich bei Äpfeln und Birnen angewendet, wenn die Triebe, welche durch die Verlängerun-

gen oder die Fruchtzweige bei den oben genannten erzeugt sind, entweder durch Vergessen oder Nichtvorhandensein eine zu

lange Entwicklung angenommen haben, um noch auf die angegebene Länge pinziert werden zu können. Wollten wir noch auf 12 cm von der Basis der Triebe an zurücknehmen, so würden wir daraus ersehen, dass alle Augen, welche in den Achseln der nachstehenden Blätter sich befinden, von denen wir Blütenknospen zu erlangen beabsichtigen, sich sogleich durch den Einfluss des Saftes, der seinen Weg gegen

nach seinem Entwicklungspunkt zurückkommt, wobei gleichzeitig die noch krautartige Spitze entfernt wird (s. Fig. 20). Diese doppelte Operation hat zur Folge, dass das Wachstum solcher Triebe aufgehalten wird und der Saft durch den gedrehten Punkt noch weiter geht, wodurch eine kräftigere Entwicklung der an der Basis befindlichen Augen bewirkt wird, ohne indessen befürchten zu müssen, dass



Fig. 20. a der in b gedrehte und in c abgekneipte Trieb.

diese Punkte genommen hat und plötzlich auf einen sehr geringen Raum beschränkt wird, als zu frühzeitige Triebe entwickeln werden; es wird also besser sein für diese 30 cm und noch länger gewordenen Triebe das Pinzieren durch das Drehen zu ersetzen. Man wird sie auf einer Höhe von etwa 12 cm drehen und zwar in der Weise, dass nach der Operation der gedrehte Trieb eine Schleife bildet und die Spitze des Triebes

sie sich als zu frühzeitige Triebe entwickeln.*)

Diese Operation benützt man auch, um

*) Dieses Drehen empfehlen wir aber nur bei solchen Trieben anzuwenden, die ein mittelmässiges Wachstum haben, bei stärkeren Trieben wird es entschieden besser sein, wenn dieselben bis auf die Länge von 15—20 cm gleich zurück geschnitten werden, diese abweichende Behandlung wird angewendet, weil es doch nicht gelingen



Fig. 21. Dieser Trieb wurde in c abgekneipt, wodurch zwei zu frühzeitige Triebe entstanden. Der obere Trieb wird in b abgeschnitten und der untere in a abgekneipt.

kann, aus solch kräftigen Trieben fruchtbare Zweige zu erzeugen, und dieselben deswegen bei der Ausführung des Winterschnittes bis auf 2—3 Augen zurückgeschnitten werden.

das Wachstum der Pfirsich- (Schmarotzer) Wasserschosse zu mässigen, aber hierbei begnügt man sich, dieselben zu drehen,

ungefähr 3 cm von der Basis an bis zur Höhe von 10 cm, ohne sie in eine andere Lage zu bringen. Durch diese Quetschung zirkulirt der Saft schwieriger, was ihre Bezähmung erleichtert. Ausser diesen zwei Fällen, in welchen man sich dieser Operationen bedient, um das Wachstum zu mässigen, giebt es noch andere, in welchen man sie ebenfalls anwendet. Erstens um mehr Regelmässigkeit in die Form der Bäume zu bringen, welche als Palmetten kultivirt werden, und zweitens um die Zwischenräume der Rebzapfen zu reduzieren.

Man weiss, dass bei allen Gattungen der Obstbäume, mit Ausnahme der Reben, die Augen nicht wechselseitig stehen, sondern spiralförmig, oder anders gesagt, auf dem ganzen Umfang der Zweige verteilt sind, es folgt daher sehr oft, dass diejenigen, welche man für die Bildung einer neuen Etage braucht, sich entweder vorn oder hinten befinden, wodurch es unmöglich wird, den Baum regelmässig formiren zu können, ausser man würde zu andern, schwerer auszuführenden und mehr Zeit in Anspruch nehmenden Mitteln greifen.

Nun, durch das Drehen beugen wir diesem Hindernis vor, weil, nachdem der Trieb, welcher den Stamm verlängert, un-

gefähr 20 cm den Punkt, an welchem wir eine neue Etage bilden wollen, überschritten hat, wir dieselbe genau ansehen und falls die Augen nicht passend gestellt wären, den Trieb drehen, bis die Augen auf dem bestimmten Punkt angekommen sind. Mittels 2 oder 3 Bändern erzielen wir diese Stellung. Die Bänder müssen fest genug angezogen werden, damit sich der Trieb nicht wieder umdreht; für diesen Zweck, sowie für das Anbinden aller Triebe den Sommer über, liefern die Steinbinsen entschieden das beste Bindematerial.

Der andere Fall wird, ausser bei stark wachsenden Reben, mit langen Zwischenknoten, welche unter schiefen und wagenrechten Formen kultivirt werden, selten angewandt. Bemerket man jedoch, dass die Augen der Reben zu grosse Entfernungen haben, um die nötige Zahl von Zapfen liefern zu können, so dreht man die Verlängerungstrieb in der Weise, dass alle Augen, welche sich am unteren Teile befinden, auf die obere Seite kommen, wobei vermittels Bändern verhindert wird, dass sie sich wieder umdrehen. Durch dieses Mittel werden nun alle Augen benützt, und wir haben am unteren Teil dieser Verlängerungen im nächsten Jahre nichts mehr auszubrechen.

IV. Der Grünschnitt.

Die vierte Operation, welche auch eine der bedeutendsten Rollen in der Spalierzucht spielt, ist der Grünschnitt, darunter verstehen wir die Rückschnitte, welche während der Vegetation vorgenommen werden.

Dieser Grünschnitt wird oft mit dem sogenannten Augustschnitt verwechselt, er hat aber mit diesem nicht die geringste Gemeinschaft. Den Grünschnitt bezeichnen wir als ganz unentbehrlich, der Juli-Augustschnitt ist für uns dagegen eine ebenso überflüssige als wertlose Erfindung. Durch

dessen Anwendung werden die gelassenen Augen in den meisten Fällen veranlasst, auszutreiben, wodurch der Baum und der Blütenansatz notleiden. Wir werden später diese Art von Sommerschnitt, welcher so häufig ihre Verehrer und Verteidiger findet, genau besprechen und zeigen, dass statt Nutzen sie nur Unheil stiften kann, man wird sehen, dass sie weder die Theorie noch die Praxis für sich hat. Für heute müssen wir auf dieses Vorhaben verzichten, sonst könnten unsere Winke über die Behandlung der Zwergobstbäume den



Fig. 22. Diese Abbildung stellt einen Trieb dar, welcher zweimal abgekneipt wurde, nach Ausführung des zweiten Pinzements sind die zwei letzten Augen ausgetrieben, der obere Trieb wurde bei dem Querstrich unter b abgeschnitten und der stehengebliebene in c abgekneipt.

Sommer über nicht mehr rechtzeitig er-
scheinen, was gewiss ein Fehler wäre.

Der Grünschnitt wird bei allen Gat-

tungen von Obstbäumen angewandt, und
zwar in den nachstehenden Fällen. Jedes-
mal, wenn wir beim Winterschnitt ver-

schiedene Organe gelassen haben, von deren Existenz wir uns irgend einen Erfolg versprochen, der jedoch durch unvorhergesehene Fälle nicht eingetreten, so werden dieselben durch die Operation des Grünschnitts zurückgenommen. Daher sagen wir: „Der Grünschnitt ist eine Verbesserung des Winterschnittes.“ Z. B.: Wir haben im Laufe des Winters die Fruchtzweige unserer Bäume auf eine gewisse Länge geschnitten, weil sie Blütenknospen besaßen. Nach der Blüte nun bemerken wir, dass eine Befruchtung [nicht stattgefunden hat, oder dass die Frucht, bevor sie ihre Reife erlangen könnte, zu Grunde gegangen ist. Diese Teile erfüllen begreiflicherweise ihren Zweck nicht mehr, und wenn wir das im Laufe des Winters gewusst hätten, hätten wir sie zweifelsohne anders geschnitten. Nun kommt die Anwendung des Grünschnitts; wir schneiden jetzt, wie wir sie damals hätten schneiden sollen. Dieser Rückschnitt wird von Mai bis September ausgeführt und am besten, sobald wir überzeugt, dass die zu entfernenden Teile überflüssig sind.

Wollte man den Grünschnitt nicht anwenden, so würden wir die grössten Nachteile bekommen, hauptsächlich bei unseren Pflirsichen und Reben. Wir wissen, wie nötig es ist, bei den zwei genannten Gattungen die Ersatztriebe so nahe wie möglich an den Mutterästen zu halten, und da wir beim Winterschnitt verschiedene Zweige wegen ihrer Blüten auf eine Länge, welche oft 15 cm beträgt, geschnitten haben, sollen wir auch wissen, dass der Saft immer mehr auf die oberen Augen wirkt, als auf die unteren. Es folgt daher, wenn das Ausbrechen und Pinzement nicht richtig ausgeführt wurde, dass die Triebe sich an der Spitze der Zweige befinden und dass die Augen an der Basis, welche wir als Ersatzzweige so dringend benötigen, schlafend bleiben oder sich zu schwach ent-

wickeln, um unseren Zwecken entsprechen zu können, deshalb, und sobald wir uns überzeugt haben, dass die oberen Teile keine Vorteile mehr bieten, schneiden wir sie bis auf die zwei untersten Augen zurück. Hierdurch zwingen wir dieselben zur Entwicklung und haben nicht mehr zu befürchten, dass wir im nächsten Jahre Triebe an Punkten bekommen, wo wir sie nicht haben wollen.

Der Grünschnitt wird ausserdem angewandt, um das Gleichgewicht unter den verschiedenen Verlängerungen zu erhalten. Haben wir Teile an unseren Bäumen, welche sich zu stark entwickeln, und so, dass ein Entspitzen nicht mehr genügend wäre, dieselben zurückzuhalten, in diesem Fall werden diese je nach ihrer Stärke auf eine gewisse Länge, und auf ein noch nicht entwickeltes Auge zurückgeschnitten, aber wenn wir es mit einer Sorte zu thun haben, welche ihre Seitenaugen als zu frühzeitige Triebe entwickelt, so nehmen wir vorzugsweise auf solche zurück, um hierdurch die zukünftige Verlängerung zu bilden. Ausserdem benützen wir noch diese Operation bei Trieben, welche wir zu Fruchtzweigen umwandeln wollen. Bei Pflirsich kommt es oft vor, dass die genannten Holztriebe und Schmarotzer gleichzeitig bei ihrer Entwicklung einen Teil ihrer Seitenaugen sofort als zufrühzeitige Triebe entwickeln. Um das Wachstum solcher Triebe zu mässigen, schneiden wir dieselben bis auf den untersten Seitentrieb zurück und wird dann (bei letzterem) die gewöhnliche Behandlung angewandt werden, da diese Operation meistens genügt, denselben in rechten Zustand zu bringen. Bei nachstehenden Gattungen: Aepfeln, Aprikosen, Birnen, Kirschen und Pflaumen kommt es häufig vor, dass infolge des Abkneipens der Triebe, welche als Fruchtzweige behandelt wurden, nicht nur das oberste, sondern auch mehrere Augen sich als zu frühzeitige

Triebe entwickelten. Da wir von denselben nichts mehr zu erwarten haben und nur machen könnten, dass der Teil, der

den wir auf den untersten entwickelten Trieb zurück (s. Fig. 21—22), den wir nun behandeln, wie wir ihn behandeln wür-



Fig. 23 zeigt uns den durch Fig. 21 veranschaulichten Trieb nach Anwendung des Grünschnittes in a. Der gelassene Trieb hat, nachdem abgekneipt in b wieder ausgetrieben und wird in c entspißt.

sie trägt, sich kräftiger und dadurch die Nachteile bekommen würde, die wir schon beim Pinziren angegeben haben, so schneiden, wenn nur ein entwickelter Trieb vorhanden wäre (s. Fig. 23—24). Sollte nach dieser ersten Anwendung des Grünschnittes



Fig. 24. Nachdem dieser Trieb in a abgeknüpft und wie Fig. 22 zeigt, in b zurückgeschnitten wurde, trieb das letzte Auge des gelassenen und in c entspitzen Triebes aus; diese letzte Erzeugung ist kurz über deren Entwicklungspunkt in d zu pinziren.

sich am oberen oder unteren Teile noch andere Triebe zeigen, so wird, sobald wir uns überzeugt haben, dass die nachkommenden sich lang und stark entwickeln wollen, diese Operation wieder bis auf den untersten Trieb ausgeführt, und so fahren wir fort, so lange sich diese Fälle wiederholen. Wir bezwecken hiermit, nicht zu stark entwickelte Fruchtzweige zu bekommen, weil, wir wiederholen es, durch Verminderung der Triebe auch die Zahl der

Blätter reduziert worden ist und infolge dessen die Zweige und Triebe schwächer geblieben sind, — Erfolge, welche wir immer mehr zu erreichen suchen. Wir vermeiden auch die Bildung der abscheulichen sogenannten Weidenköpfe, — Monstrositäten, welche wir niemals auf geschnittenen Bäumen antreffen sollten, die aber leider mit ganz wenig Ausnahmen allgemein zu finden sind und selbst auf Ausstellungen paradieren dürfen!

Die Aussteller-Preisrichter und die Aussteller-Nichtpreisrichter!

Ein Teil der bei der Dresdener internationalen Gartenbauausstellung entdeckten Fehler haben wir schon in Nr. 11 erwähnt und wollen uns heute mit anderen beschäftigen. Diese sind nach unserem Dafürhalten noch viel beklagenswerter, als die schon angegebenen, denn sie sind nicht durch die schlechte Witterung entstanden, sie wurden vielmehr aus freiem Antrieb, wohl gar mit Absicht gemacht.

Am Tage der Eröffnung (7. Mai) wurde die Prämierungsliste zugesagt*), nach Schluss der Ausstellung (17. Mai) war sie noch nicht zu haben, erst heute, — 8. Juni, also über 4 Wochen später — bekamen wir sie per Post zugesandt. Diese ungeheure, für uns unbegreifliche Verzögerung, ist für viele Aussteller von grösstem Schaden gewesen, denn auf Grund der Prämierungsliste wäre jeder Sachverständige in der Lage gewesen, die einzelnen Leistungen, für welche er sich interessirt, mit einander zu vergleichen, sich dann ein eigenes Urtheil zu bilden. Es wäre ihm aber auch zugleich möglich gewesen, nach allen

prämierten Objekten zu forschen und dieselben wahrscheinlich auch zu finden, was mit dem Ausstellungsverzeichnis um so weniger möglich war, als vieles darin Angeführte nicht ausgestellt wurde und umgekehrt. Warum dieses Ausstellungsverzeichnis, welches selbst für die Herren Aussteller 1 Mark kostete, nicht pünktlicher und praktischer geordnet wurde, ist uns ziemlich unerklärlich. Trotz unserer dreiwöchentlichen Anwesenheit in der Ausstellung, und trotzdem wir glaubten, alles Prämierungswerte und folglich alles Sehenswürdige besichtigt zu haben, finden wir in der heute erhaltenen Liste der zugesprochenen Preise mehrere Gegenstände, die wir nicht gesehen haben. Wäre die Liste rechtzeitig herausgegeben worden, so wären wir mit dieser Ueberraschung verschont geblieben. Das Preisgericht hatte seine Arbeiten schon am 7. Mai vollendet, ohne grosse Anstrengung hätte das Ergebnis der Preisverteilung 24 Stunden nachher veröffentlicht werden können und weshalb diese Pflicht nicht erfüllt wurde, ist, das was wir nicht begreifen.*)

*) In den am 7. Mai verkauften Ausstellungsverzeichnissen befand sich ein Zettel folgenden Inhalts: „Gegen Abgabe dieseszettels wird dem Inhaber des Ausstellungsverzeichnisses das gedruckte Ergebnis der Preisverteilung im Ausstellungsbureau unentgeltlich verabfolgt.“

*) Es sollen gegen 10000 Ausstellungsverzeichnisse verkauft worden sein, laut dem Wortinhalt obigen Zettels hätte jeder Käufer diese Liste bekommen sollen, wie viel werden sie jetzt noch erhalten?!

Die Zusammensetzung der Preisjury haben wir zwar in Nr. 11 schon erwähnt, wir müssen aber nochmals darauf zurückkommen und an dieser Stelle ausdrücklich betonen, dass nicht weniger als 22 Preisrichter zugleich zu den prämiirten Ausstellern gehören. Abgesehen von der dadurch entstandenen Unbehaglichkeit, ist für den Gärtnerstand insofern eine Erniedrigung entstanden, als durch ein solches Vorgehen der nicht Eingeweihte annehmen kann und annehmen darf, dass man mit urteilsfähigen Leuten so spärlich gesegnet ist, dass die Preisrichter unbedingt unter den Ausstellern ernannt werden müssen. So schlimm ist es aber glücklicherweise nicht und weder in Dresden noch sonst wo lässt sich dieses ungerechte Verfahren verteidigen! Nicht nur unser einer, sondern auch die Herren Preisrichter sind sich selbst der Nächste und da braucht man sich durchaus nicht zu wundern, wenn die Herren „Aussteller-Preisrichter“ mehr und Wertvolleres erhalten wie die Herren „Aussteller-Nichtpreisrichter“! So erhielt z. B. in Dresden ein „Aussteller-Preisrichter“ für jede einzelne Konkurrenznummer je einen Preis und ausserdem noch für **seine Gesamtleistung** noch einen extra Ehrenpreis,

ein anderer „Aussteller-Nichtpreisrichter“, welchem man ebenfalls für seine Gesamtleistung einen Ehrenpreis zuerkannte, musste dagegen auf alle andern Preise, die ihm verliehen wurden, verzichten. Diese Konsequenz war laut der offiziellen „Liste der zugesprochenen Preise“ in Dresden statthaft, ob sie auch ohne „Aussteller-Preisrichter“ möglich gewesen wäre, daran zu zweifeln dürfte doch ein wenig gestattet sein. Aber selbst, wenn derartige nicht vorgekommen wäre, würden wir dennoch ein auf diese Weise zusammengestelltes Preisrichteramt mit Misstrauen entgegennehmen und wir sind gewiss nicht die Einzigen.

Zu Gunsten künftiger Ausstellungen fanden wir für notwendig, obige Zeilen zu veröffentlichen und wir hoffen, dass selbige nicht ganz ohne Wirkung bleiben werden. Wir erwarten, dass die Ausstellungskommissionen keine sich um Preise bewerbenden Aussteller mehr als Preisrichter fungiren lassen und dass, wenn je ein Aussteller zu diesem Amt wieder berufen werden sollte, er pflichtgemäss abschlagen oder selbst die geringste Auszeichnung für seine zur Schau gebrachten Gegenstände unter keinen Umständen annehmen wird.

Verwertung der Birnen durch Konserviren.

Einlegen der Birnen in Zucker.

Kleine bis mittelgrosse, möglichst aromatische Birnen, z. B. Muskateller, Stuttgarter Gaishirtle, Leipziger Rettigbirne, Rousselet von Rheims, werden geschält, die Blüte und der halbe Stiel entfernt, in kochendes Wasser gelegt, einigemal darin aufgekocht und dann zum Abtrocknen auf ein Tuch gelegt. Hierauf läutere man Zucker und zwar pro Kilo Birnen 1 Kilo, indem man 1 Kilo Zucker in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser zum Kochen bringt,

und allen aufsteigenden Schaum sorgfältig entfernt. Hierauf gebe man die Birnen, bei welchen man an Stelle der Blüte je eine Gewürznelke einsteckte, mit 16 gr in kleinere Stücke gebrochenen Zimt per Kilo, in ein kupfernes oder irdenes Gefäss, giesse den geläuterten Zucker darüber und lasse Beides einigemal aufkochen. Zuckerlösung und Birnen schüttet man hierauf in eine Schüssel und stellt sie bis zum folgenden Tage kalt. Am anderen Tage wird der

abgegossene Zucker aufgekocht, abgeschäumt, die Birnen dann dazu gegeben und nochmals gekocht. Ganz dasselbe muss am folgenden Tage nochmals wiederholt werden. Hierauf schichte man die Birnen in Gläser, kocht den Zucker soweit ein, dass ein eingetauchter Löffel beim Herausziehen an den daran hängenden Fäden kleine Perlen zeigt, giess ihn dann über die Früchte und verschliesst die Einmachgefässe luftdicht.

Einlegen der Birnen in Essig und Zucker.

Das Einlegen in Essig mit Zugabe von Gewürznelken, Zimt und Zucker erzeugt einen sehr angenehmen Geschmack und garantirt eine lange Haltbarkeit und verdient darum die weiteste Verbreitung. Doch ist hierzu bloss guter Wein- oder Obstessig zu verwenden.

Zum Einlegen in Essig eignen sich die oben angegebenen Sorten, überhaupt jede nicht zu grosse Birne mit möglichst hohem Aroma. Man schält möglichst gut erhaltene, nicht überreife Früchte, halbirt sie, schneidet das Kernhaus heraus, wäscht sie ab und kocht sie in Wasser mit Zucker (pro Kilo Birnen 500 gr Zucker) so weich, dass sie sich mit dem Finger zerdrücken lassen, bringt sie dann mittels eines Schaumlöffels auf ein Haarsieb und kocht in demselben Wasser das ganze gewünschte Quantum. Hierauf lässt man den Saft zu einem konsistenteren Syrup einkochen, giebt so viel guten Wein- oder Obstessig zu, als zur Bedeckung der Birnen erforderlich ist und etwas ganze Gewürznelken und ganzen Zimt, lässt alles aufkochen und giesst es über die in Einmachgläser geschichteten Birnen, um sie dann sofort luftdicht zu verschliessen.

Birnen, eingelegt nach der Appert'schen Methode.

Dazu wähle man schöne, nicht überreife Früchte in den schon angeführten

oder ähnlichen Sorten, schält sie sorgfältig, schneidet den halben Stiel ab, nachdem die verbleibende Hälfte ebenfalls von der Schale befreit war und legt sie sofort nach dem Schälen, um ihnen ihre weisse Farbe zu erhalten, in ein Gefäss mit kaltem Wasser. Hierauf blanchirt man sie, d. h. man kocht sie, um ihnen eine weisse Farbe zu geben, resp. zu erhalten, in Wasser so lange, bis sich an ihrer Oberfläche der Knopf einer Stecknadel leicht eindrücken lässt, kühlt sie in kaltem Wasser ab, schichtet sie abgetrocknet in die Einmachgläser, übergiesst sie so weit mit heisser Zuckerlösung (1 Kilo Zucker in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser gekocht und abgeschäumt) und verbindet sie luftdicht. In einem breiten eisernen Gefässe bedecke man den Boden mit Heu, stelle die Gläser darauf, verstopfe die Zwischenräume zwischen sich und dem Topfrand ebenfalls mit Heu, gebe heisses Wasser dazu, welches fast bis zum Rande der Einmachbüchsen reicht, setze das Gefäss zum Feuer und koche die Früchte eine halbe Stunde im Wasserbade, nehme sie heraus und bewahre sie an einem kühlen trockenen Orte zu weiterem Gebrauche auf.

Birnen, eingelegt nach der von Jasmund'schen Methode.

Die geschälten Birnen setzt man mit etwas Wasser in einem kupfernen oder irdenen Gefässe zum Feuer und lässt sie aufkochen, aber nicht zerkochen. Hierauf nehme man das Gefäss vom Feuer, fülle die Früchte möglichst rasch in die vorher erwärmten Gläser mit engerer Oeffnung, so dass der Saft fast überfließt. Hierauf drückt man eine gut passende Korkplatte, welche man durch Brühen elastisch machte, fest in den Hals hinein und zwar, um ein möglichst festes Aufsitzen auf den Früchten, ohne eingeschlossene Luft zu gestatten, vorher mit einer Stricknadel zersto-

trockne den Kork, über welchem bis zum Glase ein Raum von mindestens 1 cm Höhe vorhanden sein muss, und giesse diesen Raum mit flüssigem Paraffin luftdicht aus. Es kommt für die Haltbarkeit der Früchte viel darauf an, dass sie sich vor dem Verschlusse nicht unter 60° R. abkühlen und sind darum alle Arbeiten mit grösster Beschleunigung auszuführen.

Senfbirnen.

Eine äusserst pikant schmeckende Obstkonserve sind die in Norddeutschland, namentlich in Hannover sehr verbreiteten Senfbirnen. Zu ihnen wähle man grosse, nicht zu saftige, aber steinfreie Früchte, nicht überreif, schäle sie, schneide das Kernhaus aus, setze sie ganz mit darüber stehendem Wasser in einem grösseren kupfernen oder irdenen Gefässe zum Feuer und koche sie so lange, bis sie sich mit einem Strohalm durchstechen lassen. Hierauf nehme man sie heraus und lasse sie in Sieben oder in Mulden auf Tafeln mit untergelegtem gewaschenem Stroh abkühlen. In demselben Saft koche man noch eine zweite Portion Birnen. Hierauf schichte man die Birnen in Einmachetöpfe, gebe auf 100 Stück ca. 500 gr gemahlene Senfkörner, giesse das Wasser, in denen sie gekocht sind, darüber, bedecke die Oberfläche durch einen Beutel mit gemahlenem Senf, welchen man mit einem Schiefer-

stück oder einem anderen platten Steine beschwert.

Nach 4 Wochen können die Birnen benutzt werden und geben ein sehr pikantes, appetitregendes billiges Kompott.

Birnen-Pasten als Konfekt verwendbar.

Die Birnen werden geschält, zerschnitten, entkernt und in Wasser weich gekocht, und durch ein Haarsieb getrieben. Man wiegt das Mark, nimmt das gleiche Gewicht an Zucker, kocht ihn mit Wasser, in welchem die Birnen gesotten sind, so weit ein, dass er an einem Löffel, welchen man nach dem Eintauchen herausnimmt, Faden zieht, nimmt dann das Mark, das Wasser, in welchem man die Früchte kochte, die zerschnittene Schale von einer Zitrone und kocht alles unter stetem Umrühren so lange, bis es sich trocken anfühlen lässt und füllt es in Formen oder in Porzellanplatten.

Nach einigen Tagen wird die Masse auf ein mit feingestossenem Kandi oder anderem Zucker bestreutes Backbrett genommen, in Scheiben geschnitten, mit einem Ausstecher ausgestochen, die Figuren mit Zucker bestreut, auf ein Sieb oder Papier gelegt und in der warmen Zimmerluft unter öfterem Umkehren getrocknet. Sie sind zwischen gestossenem Zucker eingelegt an einem trockenen Orte eine lange Zeit aufzubewahren.

Aus der Praxis.

Von F. C. Binz in Durlach (Baden).

Man sollte denn doch meinen, bei der geringen Rente, welche der landwirtschaftliche Betrieb dem Bauern abwirft, dass man auch daran dächte, denselben von unnötigen Geldausgaben abzuhalten, dass man daran dächte, denselben in seinem

wohlererbten Konservatismus zu bestärken, das heisst: die Hand für unnötige Ausgaben fest auf der Hosentasche zu halten. Gewiss, es giebt eine Reihe von Neuerungen im landw. Betriebe, welche für den Landmann segenbringend, von grossen Vor-

teilen sind; allein dieses gilt doch nicht von allen, kann nicht von allen behauptet werden, was spekulative Industrie und gewisse Klassen von Herren auf den Markt zu bringen suchen.

Ich habe seiner Zeit in einer Norddeutschen Gartenzeitung nachzuweisen versucht, wie wenig verhältnismässig der praktische Obstbau Werkzeuge und Instrumente zur richtigen Kultur seiner Pflanzlinge bedarf, und dass alle die Hunderte von Neuheiten, welche gleich der Eintagsfliegen heute erscheinen und morgen verschwinden, die nichts desto weniger immer wieder einen Herrn von der Feder finden, der sie unter seine weichen Fittiche nimmt, den grössten Wert für die Fabrikanten und ihnen nahestehende Personen haben, und dass diese nichtigen Neuheiten ihren wohlverdienten Platz — um ja kein Unglück sowohl am Geldbeutel, als auch an den Pflanzen anzurichten — in speziell dazu geschnittene, altdeutsche Kästen (nach heutiger Mode) hinter Glas und Rahmen aller jener Herren, ihre Protektoren finden möchten. Etnographische Museen würden sich wohl dazu eignen, damit auch die Nachwelt über unsere Kulturverhältnisse sich belehren lassen könnte. Ich sage noch einmal, dort gehören sie hin zu jenen Herren, welche vom Schreibtische aus ihre Pflanzen dirigiren, blühen und Früchte tragen lassen. Dort machen sie wenigstens keinen Schaden. Mit solchen Werkzeugsammlungen einer modernen Folterkammer wird gewaltig imponirt, und der Zweck ist erreicht. Machen es doch diverse Aerzte auch nicht anders, der Besuch muss gewaltige Sammlungen aller möglichen und unmöglichen Instrumente im Vorzimmer passiren, ehe er in das Heiligtum, vor das Angesicht des Hilfspenders tritt. Es möchten jedoch jene Herren lieber einen ganz anderen Titel verdienen, denn den Namen „Heilkünstler“. Unter den wirklich neueren

Werkzeugen sind **Raupenfackeln** und **Spritzpinsel** modern, und werden auch von einzelnen Gartenbau-Celebritäten sehr warm empfohlen.

Beide Artikel sind mir nicht neu und habe ich meinen Nachbarn vor Jahren schon ähnliche Werkzeuge konstruirt mit dem Unterschiede, dass sie nichts kosteten, im Uebrigen aber dieselben Dienste leisteten, wie diese beiden sehr teuren Apparate, welchen, ich stehe nicht an zu bemerken den Aufbewahrungsort wünsche, wie den oben bemerkten.

Wer kein Geld für eine Raupenfackel ausgeben will — und der ist immer der Gescheidtere — der verfähre folgendermassen: Das Ende einer einige Meter langen Stange wird mit Werg (in verschiedenen Gegenden Kuder genannt) umwickelt, so gross wie eine Kinderfaust, dieser Ball in Petroleum getaucht, angezündet und nun lustig die Nester verbrannt. Probatum est. Sollte der Ball zu stark brennen, so wird er einfach etwas auf der Erde gerieben und brennt nun durch die anhaftende Erde weniger heftig. Wer Geld ausgeben will, lasse sich vom Klempner ein zylinderartiges Gefäss machen, oben offen, unten mit reinem Boden, an welche eine Dille angelötet ist, so weit, dass der Zylinder auf einer Stange befestigt werden kann. Der Zylinder ist ungefähr 10—12 cm hoch, 6—8 cm weit und mit Werg ausgestopft, von welchem ein Teil noch über dem Zylinder vorsteht. Genügend in Petroleum getaucht, leistet diese Fackel die besten Dienste, kostet ca. 30 Pfennig. Auf die Spritzpinsel halte ich so lange gar nichts, als bis mir einer der Herren beweisen kann, dass das menschliche Auge noch auf eine Entfernung von 2—3 Meter Insekten oder die Eier, Bruten etc. wahrnehmen kann, welche teilweise hinter Bast und Rinde sitzen. Ich weiss nicht, sind

die Herren mit besonderen Gottesgaben ausgerüstet, man sollte es fast meinen, nun, ich gebe es zu, dass sie es sind. Dann ist es aber der Bauer nicht und für diesen sollen doch die Werkzeuge bestimmt sein. Oder hat vielleicht der Kreisbaumwart so viel der nötigen Intelligenz aufgenommen, dass er die kleinen Tierchen vielleicht auf so grosse Entfernungen riechen kann, wenn er sie nicht mehr sieht?

Dem sei, wie ihm wolle, für die Praxis hat das keinen Wert. Ich habe mit einem intelligenten und sehr brauchbaren Kreisbaumwart die ausgedehntesten Versuche angestellt, allein der Mann hatte die gleiche Meinung wie ich, und verwendete lieber das von jeher gebrauchte Mittel. Die übrigen Bauern, die lachten einfach den Baumwart aus mit seinem Apparat und machten ihre Glossen. Ein mässig grosser Schwamm wird auf einen höchstens $1\frac{1}{2}$ m langen Stecken gebunden, und damit an dem Stecken die Brühe nicht herunterläuft, ebenfalls Werg unterhalb des Schwammes um denselben gewickelt. Der Schwamm wird nun mit Nessler'scher Flüssigkeit in richtiger Verdünnung gefüllt und derselbe überall fest in solche Stellen eingedrückt, wo sich Insekten aufhalten. Die Flüssigkeit ist so dünn, und verteilt sich so ausgezeichnet, dass dieselbe auch überall da unter die Rinde tritt, wo keine Insekten wahrgenommen werden, wo sich nichtsdestoweniger immer wieder solche aufhalten und dadurch unser Vertilgungswerk verzögern. (Sapokarbol ist nicht zu empfehlen.) Auf einer Entfernung von einem Meter kann ich aber auch alle Stellen kontrolliren und, dass man bei Hochstämmen natürlich auf die Bäume steigen muss, ist selbstverständlich. Vom Boden aus grosse Bäume von Insekten zu reinigen, kann nur von einem Theoretiker behauptet werden. Wo bleibt die Kontrolle? Vielleicht finden dieselben auch noch Mittel und Wege, um

vom Schreibtisch weg mittels Gummischläuchen die Insekten zu töten!*)

Wer indessen einige Pfennige für einen billigen Apparat ausgeben will, der verwende den oben schon bemerkten Zylinder und stecke den Schwamm so in denselben, dass er zur Hälfte hinausragt. Noch besser aber, man lasse die Dille in der Mitte des Bauches desselben anbringen, der Zylinder steckt nun hammerförmig am Stecken, ein grosser Schwamm wird, nachdem vorher der Zylinder zur Hälfte mit einer insekten-tötenden Flüssigkeit gefüllt, fest eingesteckt, so dass derselbe noch zur Hälfte über denselben hinausreicht, und nun wird manipulirt in gleicher Art, wie oben schon angegeben. Mit diesem Schwamme leistet

*) Vor einigen Jahren war in Schlesien in einer landw. Gesellschaft ein Preis zur Vertilgung der Feldmäuse ausgeschrieben.

Die Kritik über alle eingelaufenen Mittel und Instrumente kamen auch in die Hände des Einsenders dieses Aufsatzes.

Man ging und geht vielleicht heute noch ernstlich mit dem Gedanken um, ein Mittel zu finden, welches den einzelnen Tieren eingepflanzt würde, um die anderen anzustecken und auf diese Weise einen künstlichen Massenmord einzuleiten. Vielleicht liesse sich dieses auch bei schädlichen Insekten unserer Obstbäume anwenden. Doch Spass bei Seite. Vor 40 Jahren schon wendete ein intelligenter Elsässischer Obstzüchter, der alte Baumann, ein Mittel an, das sehr gute Dienste leistete und nichts kostete. Ich lasse das Mittel hier folgen, wie es mir sein Sohn vor ungefähr 16 Jahren bei einem Besuche mitgeteilt. Den reinen Russ aus Kaminen, Oefen, Röhren etc., der, welcher so leicht ist und so gerne zum Aerger der Hausfrauen in der Wohnung sich verflüchtigt, wird gesammelt und mittels eines Besens mit Wasser innig gemischt. Damit werden die Raupennester bespritzt. Das Mittel ist ausgezeichnet und in vieljähriger Praxis erprobt.

Ich zweifle jedoch sehr, dass dasselbe Anklang finden wird, denn: keine Celebrität ist bei der Geburt desselben Pate gestanden und es kostet nichts, und das hat ja bei gewissen Leuten keinen Wert. Ich werde mir erlauben, über die weiteren, bis jetzt veröffentlichten Apparate etc. Mitteilung zu machen.

der Arbeiter mindestens das 3- und 4fache, wie mit dem Pinsel, und was die Hauptsache ist, er kontrollirt seine Arbeit. Denn dass dieses vom Boden aus in einer Entfernung von mehreren Metern möglich sein sollte, wird niemand glauben, selbst wenn man ihnen dieses glauben machen wollte. Ich habe überhaupt viel an Glauben verloren, seit ich sehr oft wahrgenommen, dass Blutläuse, Raupen, Käfer u. s. w. trotz allen möglichen Instrumenten und trotz den billigen Arbeitskräften, die in gewissen Fällen zu Gebote stehen, gerade in gewissen Etablissements sich häuslich niedergelassen haben. Ich habe da wieder meine eigenen Gedanken gemacht; Spritzpinsel ist zusammengesetzt aus **Spritz** und **Pinsel**. Das Weitere möge sich der geehrte Leser

selber denken. (Es ist eben leichter für andere zu predigen, denn für sich.)

Um zum Schlusse meines etwas sehr langen Sermones zu kommen: man wähle von zwei Uebeln immer das kleinere, wenigstens den Bauern verschone man mit jenen so vorteilhaft in die Augen stehenden Apparaten, welche oft in marktschreierischer Weise empfohlen werden von Leuten, welche in vielen Fällen keine blasse Idee von der nötigen Konstruktion eines solchen besitzen, geschweige die nötige Geduld und Ausdauer zu einer sorgfältigeren Prüfung; welche Prüfung sich oft nur nach Viertelstundendauer berechnet. Es führen viele Wege nach Rom, sagt das Sprüchwort, man wähle den kürzesten.

Notizen und Miscellen.

Von dem rühmlich bekannten Fachmanne der Obstverwertung, Herrn Heinrich Semler in San Francisco, erhielt die Salicylsäurefabrik Dr. P. von Heyden Nachfolger, in Radebeul bei Dresden, ein längeres Schreiben der Anerkennung und mit neuen Ratschlägen. Angesichts des Herannahens der Kirschenernte wollen wir zu Nutzen des deutschen Exporthandels in Kirschsaft folgende Aeusserung des Herrn Semler hierdurch bekannt geben mit Bezug auf

Versandt von Sauerkirschensaft:

„Der deutsche Sauerkirschensaft würde ein weit grösseres Absatzgebiet in der heissen Zone finden, wenn er nicht mit Alkohol präservirt wäre. Die deutschen Versender setzen ihm entweder direkt gereinigten Spiritus zu oder wenden, allerdings viel seltener, das Appertsche Verfahren an, was aber auf Eins herauskommt. Der Alkoholgehalt ist in beiden Fällen ein ziemlich beträchtlicher und das ist, was man im Süden an dem Sauerkirschensaft, dessen Versandt ja trotzdem eine beachtenswerte Ausdehnung erfahren hat, zu tadeln hat. Er dient zur Verbesserung des Trinkwassers, oder, was dasselbe ist, zur Bereitung einer Limonade, gleich dem deutschen Himbeersaft, der aber in viel geringeren Mengen exportirt wird. Wer im Süden nach einer Erfrischung lechzt, will keinen Alkohol in seiner

Limonade, der so wie so den feinen, aromatischen Geschmack des Saftes sehr beeinträchtigt. Der Nachteil des Alkoholgehalts ist dem deutschen Sauerkirschensaft um so verderblicher, als sein gefährlichster Rivale, der Zitronensaft frei davon ist. Reiner Sauerkirschensaft schmeckt zweifellos angenehmer als Citronensaft, er würde daher über diesen den Sieg davontragen, wenn er ohne Zusatz von Alkohol wäre. Dieser Nachteil würde beseitigt werden, wenn für den Alkohol ein Ersatz in der Salicylsäure gefunden würde. Darüber kann nicht der mindeste Zweifel bestehen, dass salicylirter Sauerkirschensaft nach jedem überseeischen Lande versandt werden kann, da er an und für sich haltbarer ist als Traubenmost, mit dem das Experiment noch jedesmal gelungen ist. Es fragt sich nur, wie lange dauert die Haltbarkeit im Bestimmungslande, denn der Saft wird nicht sofort nach seiner Ankunft verkauft, noch weniger verbraucht. Während eines zwei- bis dreimaligen Besitzwechsels muss er sich verkäuflich halten und darüber mag vom Tage der Absendung in Deutschland ein Jahr vergehen. Wenn die Haltbarkeit auf einen solchen Zeitraum durch Salicylsäure in nicht zu grossen Gaben möglich zu machen ist, würde das einen bedeutenden Fortschritt in Sauerkirschensaftbereitung bedeuten. Darüber möchte ich mir durch den erwähnten

Versuch Gewissheit verschaffen, doch bin ich jetzt schon überzeugt, dass eine Verbesserung durch Herabminderung des Alkoholgehaltes und Zusatz von Salicylsäure stattfinden kann, einerlei wie auch mein Versuch ausfalle, denn als eine Qualitätsverbesserung muss jede, auch die geringste Herabminderung des Alkoholgehaltes betrachtet werden."

Aus der Praxis. Um Ameisen und ähnliche Insekten von Obstbäumen abzuhalten, wird empfohlen Brumatagürtel um die betreffenden Stämme zu legen. Es scheint nun, dass man vergessen hat zu beachten, dass nur in der kühlen Stube das Gemisch auf dem Papierstreifen haften bleibt, dass dagegen bei einer Temperatur von 18 bis 20 Grad R. im Schatten der Klebstoff teilweise abläuft, teilweise verhärtet, dass er mit anderen Worten wirkungslos gegen die Ameisen ist.

Wir benützen seit vielen Jahren die Staude des Liebesapfels (*Solanum Lycopersicum*) mit grösstem Erfolge. An den Fuss unserer Aprikosen- und Pfirsichspaliere wird dieselbe ausgesetzt oder als Steckling vom Gärtner bezogen und gesetzt und wagt sich keine Ameise in die Nähe. Wo der Liebesapfel zu weit vom Stamme, wird ein Zweig darum gebunden, hie und da auch ein Zweig in die Trillagen gefügt. Dieses in Frankreich schon lange angewandte Mittel halte ich für das einfachste, beste und sicherste.

Der Klebgürtel mag seine Schuldigkeit in den Wintermonaten thun, allein da sind keine Ameisen vorhanden, ich hoffe jedoch, dass noch Mittel und Wege gefunden werden, damit auch im Winter die Ameisen auf Bäume klettern und auf den Leim kriechen! F. C. Binz.

Zur Vertilgung der Blutlaus. Die Blutläuse inkliniren in letzter Zeit und nach den neuesten Erfahrungen zu Rheumatismus, welcher unter Umständen einen akuten oder chronischen Verlauf nehmen kann. Diese Krankheitserscheinungen werden nun ausgebeutet, um den armen Tierchen das Leben noch saurer zu machen und ist anzunehmen, dass dadurch ihre Existenz ernstlich bedroht werde. Man höre und staune.

Es wurde die Erfahrung gemacht, dass trotz der Wollkleider (es sind nämlich diese kleinen

Plagegeister die reinsten Jägerianer) dieselben keine ernstliche Nässe vertragen können; wahrscheinlich wurden diese Beobachtungen im vorigen nassen Jahre und während der sechswöchentlichen Regendauer in diesem Frühjahre gemacht (unsererseits wurde zum Gegenteil konstatiert, dass dieselben durch Regengüsse die viel weicheren und durch die viel zarteren Rindenschichten sich um so leichter einbohrten und viel günstiger zur Nahrung gelangten und infolge dessen sich günstiger vermehrten).

Man überbraust nur die Aermsten, sofern billige Arbeitskräfte zu Gebote stehen, was ja bei dem Landwirte überall der Fall (?), mit viel, viel Wasser, mittels eigens dazu konstruirten Spritzen; nach einiger Zeit stellt sich nun obige Krankheitserscheinung ein, und da man nichts weiter zu thun hat, als mit konstanter Bosheit Salicyl sowohl in pulveriger, als auch in weingeisthaltiger Art zur Verwendung zu bringen, so tritt je nach Umständen in verhältnismässig kürzerer oder längerer Zeit der Tod der Aermsten ein.

Hätten die Läuse keine Wollkleider, so würde ein Massenmord wohl von den schlimmsten Folgen sein. Allein das Kleid als schlechter Wärmeleiter gewährt dann doch teilweise einen Schutz.

Man wird in kürzester Zeit wahrscheinlich davon hören, dass dieselben mit eigens dazu konstruirten Apparaten ihrer Wolldecke beraubt werden; auf welche Weise dies geschieht, ist noch tiefstes Geheimnis, jedenfalls in einem Abbürst-apparate. Ob die Wolle dadurch im Preise zurückgehen, ob den Schafhaltern dadurch eine Konkurrenz erwächst, lässt sich bei dem gegenwärtigen Stande der Angelegenheit noch nicht feststellen.

Wie man hört, werden bereits, um die Stadien der Krankheitserscheinungen näher erfassen zu können, die Kranken nach Wildbad und anderen rheumatischen Bädern geschickt; der vollständige Verlust dieser Arten Baumschädlinge wäre ein unersetzlicher wie überhaupt niemand berechtigt ist, auch das geringste in dem Naturhaushalt aufgenommene Geschöpf vollständig und aus Eigennutz auszurotten!

F. C. Binz.

Der Sommerschnitt, wie und wann derselbe ausgeführt wird.

(Fortsetzung.)

V. Das Sommerpalissiren.

(Anbinden der Triebe.)

Diese Operation wird während der ganzen Vegetationszeit vorgenommen und hauptsächlich bei den am Spalier gezogenen Bäumen angewendet; sie macht es uns mit dem Winterpalissiren (Abtheilung des Winterschnittes) allein möglich, solchen Bäumen eine regelmässige und symmetrische Form zu geben. Ohne sie ist das Genie des Baumzüchters nicht mehr genügend, um zu erzielen, dass die Spalierbäume eine bestimmte Form annehmen und den gegebenen Raum vollständig ausfüllen; ausserdem könnten wir, wenn wir die Bäume nie anbinden wollten, sehen, dass die Aeste grosse Krümmungen bilden werden, welche nicht nur ein unangenehmes Ansehen erhalten, sondern Schwierigkeiten für den Saftlauf bilden, da unten wie oben an solchen Kurven und Winkeln sich immer Wasserschosse (Schmarotzertriebe) entwickeln, welche sich schwer zu Fruchtrieben umwandeln lassen, die Verlängerung schwächen und manchmal ihr Absterben verursachen. Ferner noch, dass die Aeste, Zweige und Triebe der an Mauern kultivirten Bäume sich von denselben entfernen und grosse Verwirrung verursachen. Durch diese Verwirrung ist Licht und Luft den unteren Theilen des Baumes entzogen worden; die Aeste sind kahl, oder wenn die Seitenaugen sich entwickelt haben, bleiben sie durch Mangel der obgenannten Einwirkungen bald zurück, infolge dessen sind die Produkte nicht mehr im Verhältnis mit dem Raume, welchen der Baum einnimmt, und durch Mangel an regelmässigem Saftlauf wie auch atmosphärischer Einwirkung bleiben die Früchte kleiner, werden nicht so schön und auch nicht so schmackhaft. Um diese Umstände zu vermeiden, palissiren wir unsere Bäume

nicht nur im Winter, sondern auch im Sommer, und die Vorteile, welche wir dadurch anstreben, sind folgende:

- 1) die jungen Triebe gegen das Biegen, Abbrechen etc. zu schützen;
- 2) alle Krümmungen zu vermeiden;
- 3) den Trieben die Richtung der gewünschten Form zu geben;
- 4) die Verwirrung zu beseitigen.

Mit wenigen Ausnahmen werden nur die Verlängerungen angebunden, eine Operation, die so oft vorgenommen wird, als die Entwicklung und Richtung der Triebe es verlangt; jedoch kann es nicht ohne Unterschied ausgeführt werden, weil das Palissiren ein sehr wichtiges Mittel ist, um das Gleichgewicht zwischen allen Theilen zu erhalten oder dasselbe wieder herzustellen; deshalb wenden wir diese Operation immer mit grosser Vorsicht an, und sollte dieselbe ausgeführt werden, wie folgt: Wenn die Verlängerungstriebe eine Länge von 20 bis 30 cm erreicht haben, werden sie ein paar Zentimeter von ihrer Basis angebunden und zwar so, dass sie mit den Theilen, die sie tragen, eine gerade Linie bilden; nachher werden sie nur so oft angebunden, als es nötig ist, um unseren Zweck zu erreichen. Sollten wir aber Triebe bekommen, welche schwach bleiben, so soll man, um das Wachstum zu reguliren, die stärkeren so bald und so fest als möglich anbinden, die schwächeren dagegen so spät und so leicht wie möglich, da die Praxis den Beweis geliefert hat, dass je bald, fester und öfter die Triebe angebunden werden, sie sich desto weniger entwickeln. Wenn zwischen der Vegetation ein grosser Unterschied stattfindet, so wird das oben angegebene nicht mehr genügend sein, sondern wir

müssen die stärksten Triebe je nach ihrem Wachstum mehr nach unten und die schwächeren nach oben biegen und in dieser Stellung lassen, bis das Gleichgewicht hergestellt ist, weil der Saft vorzugsweise nach den obersten Enden der Zweige steigt. Sollte der angegebene Fall bei an Mauern gezogenen Bäumen stattfinden, so werden die zurückbleibenden Triebe noch von der Mauer entfernt, die stärkeren aber so nahe wie möglich an dieselbe gezogen, da Licht und Luft das Wachstum befördern. An allen freistehenden Formen sollen bei dem Winterschnitt an der Spitze der Verlängerung Zapfen gelassen werden, welche von grossem Nutzen sind, um die Verlängerungen anzubinden, welche dadurch eine gerade Richtung erhalten; ausserdem wird an solchen Formen das Sommerpalissiren selten angewendet.

Bei Pflirsichen und bei Reben werden die Fruchtzweige auch angebunden, um sie gegen das Abbrechen zu schützen, die Verwirrung zu verhüten und das Wachstum der zu stark wachsenden Triebe zu mässigen. Bevor die Seitentriebe unserer Pflirsiche palissirt werden, wartet man gewöhnlich, bis das erste Pinzement vorgenommen wurde oder bis sie ihre gehörige Länge und Stärke erreicht haben. Wir sollen uns hüten, zu viele Triebe auf einmal anzubinden, weil eine Saftstockung dadurch veranlasst werden könnte oder durch das lange Warten viele Triebe ihre gehörige Stärke überschritten hätten. Wir führen diese Operation bei den Seitentrieben nur allmählich aus, und erst gegen Ende Juni bis Mitte Juli findet ein regelmässiges Palissiren statt. Bis zu dieser Zeit werden nur die kräftigsten Triebe angebunden, und wenn die Hauptäste der Bäume schief oder wagrecht gezogen sind, so bindet man die oberen Teile zuerst an, weil dadurch eine Hemmung des Saftlaufs zu Gunsten der unteren bewirkt wird. Bekanntlich bleiben die letzteren gerne zurück, und viele Bäume, welche ein

gewisses Alter erreicht haben, sind auf den unteren Teilen zapfenlos geworden, was ein grosser Fehler ist, da die Produktion dadurch auf die Hälfte reduziert wird. Wir sollen unser Möglichstes thun, um dieses Uebel zu vermeiden, und wir können es, wenn wir mit Kenntnis und Vorsicht zu Werke gehen. Anstatt diese Operation symmetrisch und auf einmal auszuführen, wie man zu oft thut, soll man sich begnügen nur die gut entwickelten Triebe anzubinden und die andern so lange freizulassen wie möglich, hauptsächlich wenn sie sich an den unteren Teilen befinden. Oft nehmen wir diese Operation 3—4 mal vor und lassen die unteren Triebe mindestens 10—14 Tage länger frei als die oberen. Alle Seitentriebe bei Pflirsichen sollen so angebunden werden, dass die Triebe mit dem Mutterast einen spitzen Winkel bilden und diese Richtung in ihrer Verlängerung beibehalten, so dass sie das Ansehen eines Fischskeletts haben; man vermeidet, die Blätter in die Bänder mit einzuschliessen, sowie das Kreuzen der Triebe; als Material, wenn man die Bäume unmittelbar an der Mauer oder Wand anbinden kann, bedient man sich kleiner Tuchläppchen, welche man um den Trieb legt und mit einem Nagel an die Mauer oder Wand befestigt, sonst werden andere Materialien, wie Steinbinsen, halbvertrocknete Erdbeerranken, Blütenstengel von Wegerich (*Plantago*) etc. verwendet; aber von allen bis jetzt angewendeten sind unstreitig die Steinbinsen dazu am geeignetsten. — Die Seitentriebe sowohl als die Verlängerung der Reben sind anzubinden sobald sie eine Länge von etwa 20 cm erreicht haben, später brechen sie leicht ab und können nicht mehr so bequem in der gewünschten Richtung angebracht werden; die Seitentriebe der schiefen und wagrechten Kordons werden senkrecht und die der aufrechten Kordons schräg angebunden.

Beitrag zur Anzucht der Pfirsichsämlinge.

Von Philipp Heissner, Obergärtner in Darmstadt.

Eine bei dem Obstbau sehr einträgliche und lohnende Kultur ist die Anzucht von Pfirsichsämlingen. Dieselben sind sehr anspruchslos und verlangen keine speziellen Kenntnisse über Schnitt und sonstige Behandlung. Die Sämlinge sind wenig empfindlich und zumeist widerstandsfähiger als die veredelten Sorten. Ihre Entwicklung geht rasch vor sich und die Fruchtbarkeit tritt schon nach dem 4. bis 5. Jahre ein. Will man Pfirsichsteine stecken, so wähle man nur solche von grossen, schönen und gut ausgereiften Früchten, deren Qualität eine vorzügliche ist. Da die Steine nur ein Jahr keimfähig sind, so ist es am besten, diese gleich im Herbst zu stecken. Will man aber die Aussaat erst im Frühjahr vornehmen, so ist es gut, die Steine gleich nach der Ernte oder bis längstens im Monat November zu stratifizieren.

Zum Zweck des letzteren empfiehlt es sich, auf folgende Weise zu verfahren: Man nimmt ein Kistchen oder einen Topf, in welche abwechslungsweise eine Lage Sand und eine Lage Pfirsichsteine zu stehen kommen, hierauf giesst man das Ganze gut an und wiederholt dieses Giessen so oft als notwendig. Das Gefäss wird gut zugedeckt, damit der Inhalt vor Mäusen und Ratten geschützt wird. Betreffendes Kistchen oder Topf kann im Keller aufbewahrt oder ins freie Land eingegraben werden. Sobald im Frühjahr das Wetter es erlaubt, sollen die Steine gesteckt werden. Will man sich überzeugen, ob die Steine alle keimfähig sind, so schüttet man dieselben einige Zeit in ein mit Wasser gefülltes Gefäss; diejenigen Steine, die oben schwimmen, sind als schlecht und unkeimfähig zu betrachten.

Als Saatbeete wähle man einen lockeren

tiefgrundigen Boden und stecke die Steine 10—15 cm in der Reihe und 30 cm zwischen den Reihen; die Tiefe, in welche die Steine gesteckt werden sollen, beträgt 6—8 cm. Während der Keimung halte man die Beete von Unkraut frei, sobald die jungen Pflänzchen hervorkommen, lockere man vorsichtig den Boden und giesse bei trockener Witterung tüchtig durch. Sehr zu empfehlen ist, die Beete mit kurzem verrottetem Dünger zu belegen. Der Boden bleibt dadurch locker und bildet keine Kruste.

Im ersten Jahr erreichen die Pflänzchen eine durchschnittliche Höhe von 30—60 cm. Es ist gut, dieselben im zweiten Jahr zu verschulen, wodurch sie sich reicher bewurzeln und kräftiger entwickeln. Im dritten Jahre pflanzt man die Bäumchen an Ort und Stelle, dabei gräbt man Löcher 1—2 m breit und 60—70 cm tief. Die ausgeworfene Erde mischt man mit Komposterde und pflanzt dann die Bäumchen. Der Schnitt beschränkt sich nur auf das Entfernen der zu dicht stehenden Aeste und Zweige, vieles Schneiden würde nur ein starkes Austreiben und geringere Fruchtbarkeit zur Folge haben. Sollte der Fruchtansatz zu übermässig sein, so ist es ratsam, die kleinsten Früchte zu entfernen, die am besten ausgebildeten lässt man stehen. Die Früchte würden später ja doch nicht genügende Nahrung haben, sie müssten also nur abfallen. Die auf diese Weise gezogenen Bäumchen kann man wegen ihres üppigen Wachstums als Spalier nur an hohe Mauern, Wände u. s. w. verwenden. Auch zu Hochstämmen kann man dieselben ziehen, am einträglichsten aber ist die Buschform.

Apfel-Gelée (Apfelkraut).

Zur Herstellung dieses Fabrikates dient der Saft der Frucht, welcher durch Kochen eingedickt wird. Die Bereitung des Apfelkrautes war am Rhein schon lange üblich und dort ist dasselbe zum gern genossenen Bedarfs- und zum bedeutenden Handelsartikel geworden. Dieses Verdicken des Saftes ist grösstenteils den im Apfel befindlichen Pectinstoffen (Gallert- oder Geléestoffen) zu verdanken. Da sich diese Stoffe vorwiegend direkt unter der Schale befinden, so werden die Früchte, welche zur Geléebereitung Verwendung finden sollen, nie geschält. Das meiste Pectin enthalten von den Obstfrüchten die Quitte und der Apfel, und umsomehr, wenn sie zwar vollständig ausgebildet, aber noch nicht reif sind, und dieser Umstand, sowie der weitere, dass letztere Früchte, wenn sie durch Stürme von den Bäumen geschüttelt werden, fast nur allein zu diesem Zwecke zu gebrauchen sind, dürfte der Geleebereitung gerade im letzteren Falle die grösste Wichtigkeit verleihen.

Zur Geléebereitung sind weiter die Süssäpfel, gewöhnlich starkwüchsige, gesunde, reichtragende Bäume zeigend, recht zweckmässig zu verwenden, und geben das feinste wohlschmeckendste Fabrikat.

Die Aepfel werden zerschnitten, aber ungeschält in einen Kessel gebracht, um das Anbrennen zu verhüten, mit einer Kleinigkeit Wasser angesetzt und zerkocht. Hierauf presst man mittels einer kräftig wirkenden Presse durch einen Presssack den Saft aus, das Schalen, Fasern, Kerne, Siele etc. zurückbleiben. Der Saft wird nun in den Kessel, welcher inzwischen gereinigt wurde, zurückgebracht, und waren die verwendeten Früchte nicht süss genug mit entsprechendem Zuckerzusatz, unter fortwährendem Abschäumen, ohne welches das Produkt nie „klar“ werden kann, und

sorgfältigem Umrühren, um das Anbrennen zu verhüten, eingesotten. Hat der Saft eine grössere Konsistenz erreicht, so mache man die „Gelée-Probe“, welche darin besteht, dass man mit einem Löffel einige Tropfen aus dem Kessel nimmt und sie auf einen kalten Teller fallen lässt. Bleiben sie steif, oder lassen sie sich mit einem Messer abheben, ohne Rückstände zu hinterlassen, so nehme man den Kessel sofort vom Feuer und gebe das Gelée in die zur Aufbewahrung bestimmten Gefässe. Dieser Zeitpunkt ist von sehr kurzer Dauer und die Probe darum ziemlich oft vorzunehmen, weil nicht genügend eingekochtes Gelée weich und flüssig bleibt, zu sehr eingekochtes dagegen unangenehm hart wird und leicht anbrennt.

Bei der Verarbeitung von Fallobst zu Gelée wird ein etwas grösserer Zuckerzusatz erforderlich. So hatten wir z. B. Gelegenheit, im letzten Frühjahr ein Gelée aus Fallobst zu geniessen, welchem einige beim Zerkochen der Aepfel zugesetzte Quitten eine prachtvoll rote Färbung verliehen hatten. Dem Gelée war pro Kilo Saft 500 gr Zucker und als Gewürz eine Schote Vanille zugesetzt. Es hätte dieses Fabrikat durch seinen Wohlgeschmack jedenfalls auf der feinsten Tafel vollständig befriedigt.

In obstarmen Jahren verwendet man zur Bereitung des Apfel-Gelées (rheinischen Obstkrautes) zur Hälfte Aepfel und zur Hälfte Zuckerrüben, welche man einzeln weichkocht, einzeln oder zusammen unter eine kräftig wirkende Presse bringt und den gewonnenen Saft auf die vorbeschriebene Konsistenz einkocht. Es bedarf wohl keiner Versicherung, dass durch eine solche Mischung das Produkt nicht gewinnen kann, dass das Renommée des Fabrikates darunter leiden muss, und das ist wohl auch teilweise der Fall.

Sollen grössere Posten Gelée eingekocht werden, so ist die Verwendung doppelwandiger Kessel zu empfehlen, in welchen das Gelée im Dampfe kocht und nicht anbrennen kann, trotzdem nicht gerührt zu werden braucht.

Das Gelée wird schon längere Jahre von verschiedenen Fabriken in Massen hergestellt, so von ter Meer & Weymar in Kleinheubach am Main.

Dort wird das Obst in grosse Dämpfkübel gebracht, welche aus dem Dampfkessel beliebig mit Dampf gespeist werden. Der Dampf durchzieht das Obst, dämpft es bis zur wünschenswerten Weichheit, fiesst wasserförmig unten an einer Kübelseite ab und wird dort aufgefangen, um wegen seines Gehaltes an Extraktstoffen dem Obste entnommen, und später mit versotten zu werden.

Doppelte Böden der Kübel nehmen etwaige Unreinigkeiten des Obstes auf. Bei genügender Weichheit des Obstes wird es der hydraulischen Presse übergeben, welche in 24 Stunden 10,000 Kilo Obst mit einem Saftertrage von ca. 8000 Kilo Saft auszupressen vermag. Der ausgepresste Saft läuft in untergestellte Bütten und wird in diesen in den Vorwärmer, einen hohen kupfernen Kessel, der von unten geheizt wird, eingebracht.

Dieser steht durch ein Ablaufrohr mit drei anderen flachen Kupferkesseln in Verbindung, in welchen der Saft zu Gelée eingekocht wird. Zwei Stunden fliesst aus dem Vorwärmer immer noch Saft in diese Kessel zu, in der dritten Stunde erfolgt das Verdicken. Ist das Gelée stark genug eingekocht, so wird der zum Umlegen eingerichtete Kessel abgehoben, das Gelée in die untergestellten Gefässe entleert, in welchen es nach dem in anderen Räumen befindlichen grossen Kühlschiffe zum Abkühlen gebracht wird, um, wenn dieses erfolgt ist, in grosse Fässer abgelassen zu werden, aus welchen man es beim Versandt in kleine saubere Holztonnen umfüllt.

Der entleerte Kessel wird sofort gereinigt, um dann aufs neue mit Saft gefüllt zu werden.

Gelée von Zier-Aepfeln.

Ein ganz prachtvoll eigenartig aromatisch schmeckendes Gelée ergeben die in den Gärten gebauten Zieräpfel, für welche bis jetzt noch keine Verwendung vorhanden war, welche darum oft in ziemlich grossen Posten ungenutzt verderben. Die Bereitung dieses Gelées ist ganz der vorigen gleich. Zucker setze man pro Liter Saft 500 gr, oder, wenn man süsseren Geschmack liebt, nach Belieben zu.

Ein vorläufiger Nachtrag zu unsern „Baumschulthesen“ in Nr. 9 dieser Blätter.

Wir beabsichtigten, durch unsre Thesen in Nr. 9 dieser Blätter eine Grundlage zu geben zur weitem Debatte über einen Gegenstand, den wir für die Entwicklung des praktischen Obstbaues für sehr wichtig halten, und haben den verehrten Lesern über dieses Thema am Schlusse unserer Arbeit noch einen weitem Artikel in Aussicht gestellt, der demnächst auch fol-

gen soll. Heute aber möchten wir zuvor eine Art Beleg für die Richtigkeit unserer Ansichten in dem beregten Gegenstande hier mitteilen, ein Beispiel, welches für unsre Sache gewiss nicht aller Beweiskraft entbehren dürfte.

Im Jahre 1804 setzte der Hofrat Marquard von Berlin ein Kapital von 4000 Thalern aus, dessen Zinsen zur Anschaffung

von Obstbäumen und zur Veredlung der Obstbaumzucht in der Provinz Pommern verausgabt werden sollten. — Veranlasst wurde er zur Hergabe dieses Geschenkes dadurch, dass König Friedr. Wilhelm III. in jenem Jahre eine Revue auf dem damaligen Bollenberg abhielt, dass dieser Platz mit einem Zaun umgeben wurde und den Namen „Wilhelmsplatz“ erhielt. Eben diesen Platz bestimmten Stadt und Oberpräsidium nach den Kriegen im Jahre 1816 zur Anlage einer Baumschule, welche zur Hebung der Obstbaumzucht in der Provinz lange Zeit hindurch von grosser Bedeutung war. — Vor mehreren Jahren nun musste diese Anlage auf einen andern Platz verlegt werden, weil auf dem alten Platze das Königliche Gymnasium erbaut wurde. Diese zur Hebung und Förderung des Obstbaues gestiftete und unterhaltene Provinzial-Obstbaumschule zu Stargard ist nun durch Beschluss des Oberpräsidiums der Provinz Pommern mit dem 1. Juli a. c. aufzuheben, weil einerseits der Boden, auf dem die Bäume gegenwärtig stehen, nicht als kulturfähig befunden wurde, andererseits aber auch der Nutzen, den die Baumschule für die Hebung der Obstkultur gewähre, in keinem Verhältnisse zu den Kosten stehe, welche die Unterhaltung der Baumschule erfordert. — Das Oberpräsidium der Provinz Pommern hat durch diesen Beschluss unstreitig einen klaren und hellen Blick in die realen Verhältnisse des praktischen Obstbaues bekundet, und das diesfallsige Vorgehen dieser hohen Provinzialbehörde verdient es gewiss, in weiteren Kreisen bekannt und event. nachgeahmt zu werden. Würde andernorts auch überall mit dem gleichen Verständnisse für die Wirklichkeit und Realität der Verhältnisse, wie sie thatsächlich einmal sind, gegen unpraktische, unrentable und daher schädliche Einrichtungen, wenn dieselben auch noch so sehr den Legitimationsschein eines hohen

Alters oder langjährigen Bestehens und früheren Nutzens vorzuweisen vermögen, vorgegangen, es würde auf dem Felde des praktischen Obstbaues bald erfreulicher und ermutigender aussehen.

„Das Alte fällt, es ändert sich die Zeit,
Und neues Leben blüht aus den Ruinen.“

Dieses Wort sehen wir erfüllt in dem Vorgehen der genannten Provinzialbehörde und genau hat diese hohe Behörde dasselbe gethan, was wir in unsern Baumschulthesen vorgeschlagen haben. Sie hat nämlich alle Unterstützung dem Baumschulwesen entzogen, dadurch, dass sie die Baumschule ganz aufgehoben hat. — Einem Privaten nun mag unbenommen bleiben, an deren Stelle eine neue zu gründen und zu reussiren, wie er will und mag. — Aber noch mehr. — Die Provinzialbehörde der Provinz Pommern wird die Mittel, die sie dem Baumschulbetrieb entzogen, gerade auf dieselbe Weise verwenden, wie wir dieses in unsern Thesen ebenfalls vorgeschlagen haben, — nämlich, für den **praktischen Obstbau selbst**. Die Gebäude und sonstigen zur Baumschule gehörigen Gegenstände, Gerätschaften etc. werden nämlich sämtlich verkauft und aus dem Erlös soll ein Kapital gebildet werden, dessen Zinsen zum Ankauf junger, edler Bäume verwendet werden sollen. Bravo! möchten wir hier den Entschliessungen dieser hohen Behörde zurufen. — Wenn dann nur beim Ankauf dieser Bäume auch mit Sach- und Fachkenntnis vorgegangen und nicht abermals Schund zur Neupflanzung von Obstbäumen verwendet wird. — Diese Bäume sollen dann alljährlich an geeignete Obstbaumzüchter in der Provinz, namentlich an die Lehrer auf dem Lande verteilt werden, und auf diese Weise glaubt das Oberpräsidium am besten die edeln Absichten des Stifters jener Baumschulen, nämlich die Obstkultur zu heben und zu fördern, — auszuführen.

Bravissimo! diesem weiteren Entschlusse der hohen Provinzialbehörde.

Auch wir, und gewiss jeder, der in die Verhältnisse des Baumschulwesens und der Entwicklung des praktischen Obstbaues der Gegenwart einen vorurteilslosen Einblick hat, sind hier mit dieser Behörde ein und derselben Ansicht. — Hier ist der richtige Punkt, an welchem der Hebel anzusetzen ist, wenn der praktische Obstbau aus den eingerosteten Lagern und Fugen der Vorurteile und des Schlendrians losgerüttelt und emporgehoben werden soll. Dieses ist das Feld der Wirksamkeit besonders auch für Baumwarte und Lehrer auf dem Lande, der praktische Obstbau selbst, die Obstanlage, der Obstgarten, das Baumfeld, nicht aber die Baumschule. Diese mag, wie wir es in unsern Thesen dargestellt und bestimmt genug ausgesprochen haben, nur den tüchtigen, gebildeten und erfahrenen Fachleuten überlassen bleiben, und Geldmittel als Subvention und Unterstützung mögen aber auch von Seiten der Behörden, Vereine, Gemeinden und edel denkender Privaten nicht mehr länger dem praktischen Obstbau selbst entzogen und innerhalb der Gehege der Baumschulen verwendet und verschwendet werden. Der Baumschulunternehmer mag sich auf eigenen Füßen halten; wenn er ein tüchtiger, fleissiger und solider Fach- und Geschäftsmann ist, und ihm durch die alten verderblichen Subventionseinrichtungen aller Art, durch Protektion von Puschern und Schwindlern die Adern nicht unterbunden werden, wenn

sein Blut in dem Adersysteme der freien Konkurrenz ungehindert und frei fließen und sich bewegen kann, — so vermag er dieses auch; er wird dann immer das Bild eines gesunden kräftigen Körpers gewähren. Wo er aber dieses nicht im Stande ist, da mag er das Baumschulwesen quittiren. — Die Baumschule ist alsdann nicht das Berufsfeld für ihn. Hiegegen bedarf der praktische Obstbau sehr der materiellen Unterstützung und Aufmerksamkeit aller Behörden und Vereine. Man wird aber die Wahrnehmung machen, dass gerade herabgekommene Baumschulgründer wenn ihnen das Baumschulwesen nicht behagte und eingetrocknet ist, von dem praktischen Obstbaue selbst nichts wissen wollen. Da ist ihre Begeisterung für Gemeinwohl, für Hebung und Förderung des Obstbaues dahin, wenn es heisst:

„Begieb Dich gleich hinaus aufs Feld,
Fang an zu hacken und zu graben.“

Dieses Rezept ist ihnen nicht genehm, diese Mixtur ihrem Geschmäcklein zu scharf. Freilich, auch der Faust, nachdem ihn der Herr Mephistopheles vorerst verwöhnt hatte, wollte bekanntlich hier nicht anbeissen.

„Das bin ich nicht gewöhnt,
Ich kann mich nicht bequemen,
Den Spaten in die Hand zu nehmen,
Das enge Leben steht mir gar nicht an.“

Mephistopheles:

So muss denn doch die Hexe dran!

So ist es vielfach auch heute noch!

Notizen und Miscellen.

Der Niederrheinische Obstbauverein hat während der kurzen Zeit seines Bestehens eine lobens- und nachahmungswerte rührige Thätigkeit entwickelt, welche zu den besten Hoffnungen für das fernere Wachsen und fröhliche Gedeihen des Vereins berechtigt. So hat derselbe unter anderem

an seine Mitglieder gegen 2000 Farbendrucktafeln mit den Abbildungen der anbauwürdigsten Obstsorten verteilt, wodurch die Kenntnis derselben erleichtert und die Verbreitung derselben gefördert wird, welches Beispiel auch andern Vereinen zur Nachahmung empfohlen werden kann.

In diesem Jahre wird der Verein gelegentlich der Gewerbe-Ausstellung des Kreises Rees in Wesel eine auf den Obstbau bezughabende Ausstellung arrangiren, deren Dauer vom 3. bis einschliesslich den 5. September sein wird. Es sind für dieselben 37 Konkurrenzen ausgeschrieben, für welche die ausgesetzten Preise in Medaillen, Geldpreisen und Diplomen bestehen, dieselben umfassen die vier Abteilungen: Obstbäume, Früchte, Obstprodukte und Gerätschaften zur Verwertung des Obstes. Die Anmeldungen sind bei dem Vorsitzenden des Vereins Herrn Fr. Vollrath-Wesel zu bewirken.

Wie man's treibt, so geht's, das Dresdener Komitee versteht's! Die Dresdener Ausstellungsleitung hat an mancherlei berechtigten und unberechtigten Eigentümlichkeiten viel geleistet, doch dasjenige, was der Bericht aus einer am 14. Juli stattgehabten öffentlichen Sitzung der Stadtverordneten und des Rates der Stadt Dresden mitteilt, dürfte auch bei Anderen, als bloss bei den Vätern der Stadt, „ein allgemeines Schütteln des Kopfes“ hervorrufen.

In der beregten Sitzung wurde öffentlich ausgesprochen:

„Dass es erwiesen sei und unanfechtbar feststehe, dass die Mitglieder des Komitees der jüngst abgehaltenen, von Staat und Stadt mit erheblichen Summen unterstützten Internationalen Gartenbauausstellung von dem über 50000 Mark betragenden Ueberschusse über 20000 Mark unter sich verteilt hätten (**Bewegung!**); da habe Einer 8000, ein Anderer 2000, ein Dritter 1200 Mark bekommen und Einige hätten 1000, 600 und 300 Mark erhalten, ganz abgesehen davon, dass Der oder Jener für seine Mühwaltungen bereits vorher ein anständiges Honorar bekommen habe. Man könne nicht umhin, seiner entschiedenen Verwunderung über dieses Verfahren Ausdruck zugeben, einer Verwunderung, die um so energischer werde, je mehr man sich vergegenwärtige, dass die Spitzen des Komitees von Sr. Majestät dem Könige mit hohen Orden dekoriert worden seien und in dieser Auszeichnung und in der Ehre eine genügende Anerkennung für ihre Bemühungen hätten finden sollen!“

Undank ist nicht immer der Welt Lohn! Der Vorsitzende des Bauausschusses für die in Dresden stattgehabte internationale Gartenbauausstellung, Herr Garten-Ingenieur M. Bertram, erfreute

sich für seine Leistungen der folgenden ebenso rühmlichen, als beneidenswerten Honorirungen und Anerkennungen:

Für Zeitaufwand und Pläne Mark: 15000, Gratifikation Mark: 8000. — Von seiner Majestät dem Könige von Sachsen wurde ihm ferner das Ritterkreuz II. Klasse vom Albrechtsorden verliehen, und als Aussteller erhielt er folgende Preise:

- a) Ein Ehrenpreis von 300 Mark,
- b) Ein Ehrenpreis von 150 Mark,
- c) Ein Ehrenpreis, bestehend in einem Tafelaufsatz.

Unter solch günstigen Umständen kann man Herrn Bertram nur wünschen, dass er bald wieder mit der Leitung einer Ausstellung betraut wird.

Obsterate-Aussichten am Niederrhein. Die Hoffnungen zu einer reichen Obsternte in diesem Jahre erfüllen sich bei uns nicht. — Am besten haben Kirschen und Birnen bei uns angesetzt, in diesen Gattungen wird man etwa eine halbe Mittelernte haben. Aepfel giebt es ganz wenig, der Apfelblütenstecher hat hier dieses Jahr den weitaus grössten Teil der Blüten vernichtet, auch die grüne Blattlaus tritt hier dieses Jahr in entsetzlicher Weise auf, so dass die Bäume wie verdorrt aussehen. — Hin und wider begegnet man in gut gepflegten und gedüngten Obstgärten Apfelbäumen, die angesetzt haben und wo die Blattlaus auch weniger auftritt.

Pflaumen haben strichweise ziemlich gut angesetzt. Im allgemeinen lässt sich schon heute sagen: Ein gutes Obstjahr giebt es am Niederrhein in diesem Jahr nicht. — Vollrath.

Das Knodalin. Wir werden ersucht, Folgendes in unser Blatt aufzunehmen, was wir im Interesse der Sache gerne thun, ohne jedoch die geringste Verantwortung für das empfohlene Knodalin zu übernehmen, da wir damit noch keinerlei Versuche angestellt haben. Sollten unsere Leser dieses Mittel bereits erprobt und wirklich empfehlenswert gefunden haben, so bitten wir dieselben, die Güte zu haben, in unserem Blatte darüber zu berichten. Die Mitteilung lautet:

„Durch das warme Frühjahr begünstigt, treten die Raupen in diesem Jahre in solchen Mengen auf, dass viele Gartenfreunde durch die Gefrässigkeit dieser unwillkommenen Gäste in ihren schönsten Hoffnungen getäuscht werden. Nach Berichten aus der Schweiz hat sich im vergangenen Jahre das von Professor Mühlberg erfundene „Knodalin“ als ein wirksames Radikalmittel erwiesen, und geschah die Anwendung dieser Flüssigkeit, die vor dem Gebrauch 50fach mit Wasser verdünnt wird, in grosser Ausdehnung,

teilweise auf Anordnung der Behörde in ganzen Bezirken. Das vortreffliche Mittel, mit dem die Bäume und Sträucher einfach überspritzt werden, ohne dass die Pflanzen selbst den allergeringsten Schaden nehmen, ist jetzt auch anderen Ländern zugänglich gemacht, indem Herr Hoflieferant Schmidt in Erfurt den Alleinverkauf übernommen hat. Eine minderprozentige Verdünnung des „Knodalin“ tötet auch alle übrigen Insekten, Blatt- und Blutläuse, Schwaben, Spinnen, Schnecken, Wanzen, Fliegen etc. mit unbedingtem Erfolg.*

Konservierung von Früchten, Fruchtsäften, Most und Obstweinen durch Salicylsäure. Früchte und Fruchtsäfte können mittelst Salicylsäure in verschiedener Weise konservirt werden und lässt sich die Anwendung dieses vorzüglichen Hilfsmittels jeder gewohnten Methode der Einmachekunst anpassen. Als die einfachsten haben sich folgende Methoden gezeigt und bewährt:

1. Früchte, wie Kirschen, Johannisbeeren, Brombeeren, Reineclauden, gewöhnliche Pflaumen (Zwetschen), Pfirsiche, Aprikosen etc., werden ohne jeden Wasserzusatz in weithalsige Glasbüchsen von ca. 1 Kilo netto so gefüllt, dass immer eine Schicht Früchte mit einer Schicht Zucker abwechselt; die oberste Schicht ist schliesslich Zucker, auf welchem $\frac{1}{2}$ Gramm ca. = $\frac{1}{2}$ Theelöffel trockene, krystallisirte Salicylsäure verteilt wird. Hierauf werden die Büchsen mit Pergamentpapier zugebunden, in ein Wasserbad gestellt und das Wasser 15–30 Minuten (je nach Art der Früchte: kleine Früchte erfordern weniger Zeit als grosse, Beerenobst nur etwa 15 Minuten) im Sieden erhalten. Nach dem Erkalten wird vorteilhaft noch ein Salicylpapier (s. 9.) darüber fest aufgebunden. Solche Früchte haben und behalten stets dasselbe Aussehen wie frisch gekochte.

2. Will man grössere Früchte, wie Quitten, Melonen, Kürbis, sowie auch Hagebutten in grösseren thönernen Kochgefässen richtig „einsieden“, so setzt man dem mit Wasser verkochten Zucker eine der Fruchtmenge angemessene Quantität Salicylsäure (pro Kilo Früchte $\frac{1}{2}$ Gramm, also etwa $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll) zu. Beim Einfüllen in die Büchsen versäume man nicht, ein Papier gut schliessend, auf die Oberfläche zu legen, welches man mit einer konzentrirten Lösung von Salicylsäure in Rum durchtränkt hat.

3. Bei Essigfrüchten (Melonen, Gurken, Birnen, Pflaumen etc.) giebt man dem kochenden, mit Zucker versetzten Essig etwas Salicyl-

säure, ein wenig mehr als ad 2 angegeben, hinzu und lässt hier das Rumpapier fort.

4. Eine besonders wichtige Zugabe ist die Salicylsäure bei dem sogen. Russischen Rumkompot. Man fängt mit demselben im Frühjahr an und endet damit im Spätherbst, indem man alle Früchte frisch, wie sie nach und nach in der Jahreszeit folgen, in ein grosses Einmachgefäss legt. Beim Einmachen verfährt man folgendermassen: man legt eine Schicht frischer Früchte (Erdbeeren) mit Zucker bestreut in das Glas und giesst alsdann den Rum darüber. Da dieses Kompot aber sehr leicht in Gährung übergeht, so muss man bei dem jedesmaligen Hinzu-fallen von Früchten und Rum etwa $\frac{1}{2}$ Gramm Salicylsäure pro Kilo Früchte beifügen, worauf das Kompot sich sehr lange hält.

5. Beim Einkochen von Marmeladen (Mussen) sowohl einzelner Obstsorten als auch der sogenannten „tutti frutti“ setzt man die Salicylsäure erst zu, wenn die Einkochung ziemlich vollendet ist und zwar am besten in konzentrirter Rumlösung; man rechnet auch hier das ad 2 angegebene Mass.

6. Frisch gepresste Fruchtsäfte — mit oder ohne Zucker — halten sich mit $\frac{1}{2}$ Gramm Salicylsäure auf 2–1 Kilo Saft vortrefflich unter kühler Aufbewahrung in verpichteten Flaschen. Solche spritfreie, ohne Uebersüssung roh konservirte Fruchtsäfte sind am zutrüglichsten als Zuthat zum Trinkwasser für Kinder, Rekonvalescenten u. s. w. — Für den Grossbetrieb gelten im übrigen die Angaben sub 7 betr. Traubensaft. Rohe Beerensäfte erfordern aber in der heissen Press-Saison bis zu 50 Gramm per Hektoliter, wenn sie ohne nennenswerten Spirituszusatz im Fasse vor Gährung bewahrt bleiben sollen. Vollständiger Luftabschluss und kühles Lager sind hierfür strenge einzuhaltende Bedingungen. Auf gleichmässiges Verteilen und Vermischen ist zu achten; ist die Säure in Weingeist gelöst, so möge mit zehnfacher Menge Saft verdünnt und dann erst eingeführt werden.

7. Traubensaft bleibt in Flaschen über ein Jahr lang süss und klar, wenn 20–30 Gramm Salicylsäure pro Hektoliter (0,2 bis 0,3 Gramm = $\frac{1}{3}$ Theelöffel pro Liter) mit etwas Most zu einem dünnen, klümpchenfreien Teig angemacht und dieser der bestimmten, nicht angegohrenen Mostmenge unmittelbar nach dem Pressen beigegeben wird, welche sodann nach 14 Tagen abgezogen und später, nach Klärung auf Flaschen gebracht wird. Letztere müssen in lauter wässriger

Salicyllösung ausgespült und die Korke auch darin aufgekocht worden sein.

Auf der land- und forstwirtschaftlichen Ausstellung zu Hannover, Juli 1881, ist von der Jury für 1878er Traubenmost in Flaschen, welcher mittelst 0,2 Gramm Salicylsäure pro Liter völlig frisch und normal wohlschmeckend erhalten worden war, ein Diplom in Anerkennung der damit glänzend bewiesenen gährungswidrigen Eigenschaft dieses Konservemittels erteilt worden.

Da es ferner auch im grösseren Massstabe in den Jahren 1879 und 1880 konstatiert wurde, dass mit Salicylsäure stumm erhaltene und also versandtfähige mustergiltige Moste an beliebigen anderen Orten durch Zubringen von etwas gährendem Most oder guter Weinhefe in reguläre Gährung versetzt werden, um vortrefflichen Wein zu erzeugen, der schliesslich natürlich keine Salicylsäure mehr enthält, so ergibt sich bei den stets verschieden verteilten Weinernten die hohe ökonomische Bedeutung der Salicylsäure für alle Weinländer.

8. Apfel- und Birnenwein wird mit 10 Gramm pro Hektoliter haltbar gemacht. Wird der Most im Fasse gelagert, so gebe man nach dem Winter 5 Gramm und die anderen 5 Gramm im Sommer. Luftdichter Verschluss des Fasses ist erforderlich und bei nur teilweisem Abziehen darf die Luft nur durch einen reinen Baumwollstopfen (am besten durch Salicylwatte) nachströmen.

9. Äpfel, Birnen etc. bleiben wohl erhalten, können weithin verschickt werden, wenn jedes Stück in salicyrttes Papier eingewickelt ist. Letzteres lässt sich leicht dadurch herstellen, dass dünnes, weisses Papier (Fließ- oder Seidenpapier) in eine reine Alkohollösung von Salicylsäure getaucht und auf Faden an der Luft getrocknet wird.

Eine grosse Herbst-Ausstellung veranstaltet

der Gartenbau-Verein für Hamburg, Altona und Umgegend vom 8.—12. September 1887 auf der Ringstrasse zu Hamburg. (Programme sind kostenfrei vom Bureau des Vereins in Hamburg, Heil. Geist-Kirchhof 2 P. zu beziehen.) Aus dem Gebiete des Obstbaus sind in drei Abteilungen 35 Konkurrenzen ausgeschrieben, für welche 73 in silbernen und bronzenen Medaillen bestehende Preise und eine Anzahl Extrapreise ausgesetzt sind. Die Abteilungen umfassen:

I. Äpfel und Birnen. II. Obst-Erzeugnisse. III. Topfobstbäume mit Früchten.

Anmeldungen sind spätestens bis zum 4. September an das oben bezeichnete Vereins-Bureau zu richten. —

Jauchekarre. Beifolgende Zeichnung erläutert uns einen ebenso einfachen, wie billigen Apparat zum Transport von Jauche und Wasser etc. Das Gestelle von Eisen, der Behälter je nach Grösse 50, 75, bis 100 Liter haltend, aus verzintem Eisen und mit Deckel und Handhabe versehen.

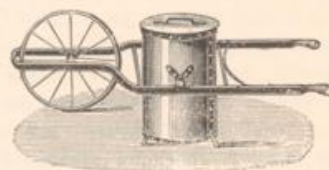


Fig. 25. Eiserne Karre zum Transport von Flüssigkeiten.

Da die Karre nur 50 cm breit ist, so kann man sehr geschickt in die schmalsten Wege fahren. Der Behälter ist sehr leicht auszuheben und man spart mit dem in der That praktischen Apparat sehr viel Zeit und Mühe.

Der Preis desselben beträgt 17, 19 und 22 Mark, je nach der Grösse der Behälter. Für grössere Gartenbesitzer ist die Jauchekarre sehr zu empfehlen. F. C. Binz in Durlach.

Obstbau-Kalender für den Monat August.

Die Obstgärten und Obstgüter fangen mit diesem Monat an ihre Dankbarkeit in reichlichem Masse zu zollen, Pflaumen, Aprikosen, Pfirsiche Früh-Äpfel frühe Birnensorten etc. reifen in diesem Monat. Das Pflücken dieser Früchte soll erst erfolgen nachdem sie ihre volle Reife erlangt haben, nur die Birnen machen von dieser Regel eine Ausnahme und sollen vorzugsweise fünf bis acht Tage vor ihrer Reife gepflückt und in

einem trockenen luftigen aber dunkel gehaltenen Zimmer, oder Kammer, aufbewahrt werden. Man legt die Früchte auf eine dünne Lage Stroh, schön nebeneinander, mit dem Stiele nach oben. Ist die Ernte sehr gross, so sollen auf dem Fussboden des Zimmers Gassen zwischen den Früchten gelassen werden, damit die reifen nach Belieben und ohne die anderen zu stören ausgesucht werden können. Die reifen Früchte erkennt man leicht an dem

Geruch, welchen sie verbreiten und an ihrer helleren Färbung. Ein anderes, wenig trügerisches Merkmal, das namentlich für die grünen Birnen fast unentbehrlich ist, besteht darin, dass man die Früchte deren Reife vermutet wird, oben unter dem Stiel, mit dem Daumen drückt; wenn das Fleisch derselben nachgiebt und sich butterartig anfühlen lässt, dann haben die Früchte ihre Edelreife erlangt und können genossen werden. Durch das frühere Pflücken verhindert man das so rasche Mehlig- und Teigigwerden der Frühbirnensorten, auch das Aroma, der Saft und Zucker werden dadurch vermehrt. Obiges ist für alle Birnensorten anwendbar, welche auf dem Baume zu reifen die Zeit haben, folglich für alle Birnensorten, welche bis Anfang Oktober reifen. —

Das Abkneipen und Anbinden, sowie der Grünschnitt wird im Obstgarten weiter ausgeführt, das Spritzen der Bäume wird noch fortgesetzt und ist es sehr trocken, so wird es gut sein, die Bäume tüchtig zu begiessen um dadurch das Zufühlabfallen der Früchte zu verhindern. Zum Einsetzen von Fruchtzweigen auf kahle Stellen,

oder auf zu wenig fruchtbare Formbäume ist die richtige Zeit jetzt herangekommen. — In der Baumschule wird die Okulation fortgesetzt und soll womöglich in diesem Monat beendigt werden. Auch die Veredlung mit Zweigen kann bei allen Obstgattungen, die Pfirsiche und Aprikosen ausgeschlossen, vorgenommen werden. Diese Veredlungen werden ganz wie im Frühjahr ausgeführt, nur mit dem Unterschied, dass die Edelreiser nachdem sie geschnitten sofort abgeblattet werden. Die Reiser wachsen auch noch an, ohne jedoch im Herbst auszutreiben, da sie aber angewachsen sind, so haben sie vor den Frühjahrsveredlungen einen grossen Vorsprung und treiben kräftiger aus wie diese. Ausserdem entsteht bei den Sommerveredlungen noch der Vorteil, dass etwa nicht anwachsende Edelreiser noch im Frühjahr erneuert werden können. — Das Bestreuen der Rebstöcke mit Schwefelblüte um sie vor den Verheerungen des Pilzes *Oidium Tuckeri*, (dem Mehlthau der Reben) zu schützen, ist in diesem Monat sehr anzuraten.

Brief- und Fragekasten.

Herrn N. Gaucher etc. in Stuttgart.

Geehrter Herr!

Seitdem ich Abonnent Ihrer Zeitschrift „Der praktische Obstbaumzüchter“ geworden bin, habe ich aus derselben schon viel des Anregenden und Belehrenden entnommen.

Doch muss ich bekennen, dass ich auch schon manchmal auf Ergüsse und Darstellungen in derselben gestossen bin, welche meinen Ansichten absolut zuwider laufen. So bringt Nr. 4 Ihrer Zeitschrift S. 53 einen Aufsatz „Winterplaudereien“ welchem Sie dann selbst eine Nachschrift beifügen, über Obstbaumschnitt, deren Behauptungen mit meinen Erfahrungen durchaus nicht übereinstimmen.

Es wird dort gesagt, „dass man dem Baum nach der Einpflanzung in ein oder zwei Jahren eine Krone anscheiden und diese dann nur durch Regulierung der Aststellung zu unterstützen brauche.“

Seit ca. 35 Jahren beschäftige ich mich mit Pflanzen von Obstbäumen und in dieser Zeit habe ich denn doch andere Erfahrungen gemacht und erlaube mir, die hier zu ihrem beliebigen Gebrauch auszusprechen.

Junge gesunde Apfel- und Birnbäume bringen in einem kräftigen Boden und bei richtiger Ein-

pflanzung und Pflege im zweiten bis sechsten Jahre, je nach den Sorten Triebe bis 60 cm und mehr.

Es ist nun selbstredend, dass, würden diese nicht jedes Jahr etwas eingekürzt, sie sich nicht einmal selbst, noch viel weniger Frucht tragen, sondern durch die Last gebogen und das Bild von Trauerweiden darstellen würden. —

Ausser der Form der Krone, welche dem Baume ja beliebig gegeben werden kann, ist es doch gewiss hauptsächlich die Stellung und die Stärke der Aeste, welche durch mehrjähriges (ich sage 4 bis 6jähriges) Beschneiden der Bäume erreicht werden kann. Gerade der Schneedruck des letzten Winters, dem so viele Obstbäume zum Opfer gefallen sind beweist das Gegenteil, was in bezüglichen Aufsatz über Baumschnitt gesagt ist. Obstbäume mit Aesten in wagrechter Stellung sind hauptsächlich durch den Schneedruck zerrissen worden, während solche mit senkrecht oder schiefstehenden Aesten verschont blieben.

Senkrecht oder schiefstehende Aeste und namentlich sehr starke, die sich selbst und die Frucht zu tragen im Stande sind, können aber nur durch mehrjähriges zielbewusstes

Schneiden der Bäume erreicht werden und auch dies nicht bei allen Apfelsorten, da viele solche, wie die meisten Reinetten, eben ihre Zweige und Aeste nur wagrecht und in die Breite treiben.

Anders ist es ja beim Birnbaum; dieser bringt mit wenigen Ausnahmen seine Aeste von selbst in senkrechte Stellung und brauchen deshalb durch den Schnitt nur starke Aeste und die pyramidale Form erzielt werden.

Auch dem Bestreben der Herren Theoretiker, zwar erst in neuerer Zeit eingeführt, den Apfelbäumen durch das zwangweise Aufbinden eines sog. Leitzweiges eine pyramidale Form zu geben, sowie auch dem „Nichteinkürzen“ der Zweige junger Obstbäume beim Einpflanzen, möchte ich keine allzulange Lebensdauer voraussagen, denn beide Verfahren sind erfahrungsgemäss wider die Natur.

Hochachtend

Haltingen im Bad. Oberland. C. Beck.

Frage 29. Bis dahin huldige ich immer dem in den meisten Lehrbüchern über Obstbaumzucht empfohlenen Zurückschneiden der jungen Kernobstbäume, während 5 bis 6 Jahren nach dem Verpflanzen.

In einer Randglosse in der Nr. 4 Seite 55 des „Praktischen Obstbaumzüchter“ sprechen Sie, Herr Redakteur, sich ganz kategorisch aus gegen diesen Schnitt. Da ich jedoch kaum annehmen kann, dass Sie das Zurückschneiden nie zur Anwendung bringen, dürfte ich Sie im allgemeinen Interesse Ihrer zahlreichen werten Leser bitten, diese Frage einer kurzen Erörterung zu unterziehen, namentlich das Wie und das Wie lange näher zu besprechen. Sollen Steinobstbäume eventuell auch nach dem Verpflanzen zurückgeschnitten werden?

N. N. in B. (Luxemburg).

Antwort auf den Brief des Herrn C. Beck in Haltingen und auf die Frage 29.

Schon öfters haben wir erwähnt, dass wir weit entfernt sind zu meinen, in allem Recht zu haben, wir belehren gerne, glauben aber, dass durch Aufnahme von Artikeln, welche unsere Meinungen kreuzen, wir den Beweis erbracht haben, dass wir uns ebenso gerne belehren lassen, als wir andere zu belehren suchen. Da wir jedoch mit unseren Behauptungen sehr vorsichtig sind und nie wagen, ohne massgebende und **sichtbare** Anhaltspunkte den bisherigen Behandlungsmodus anzugreifen, wird man uns gewiss nicht verübeln, wenn wir unsere Meinungen und unser empfohlenes Verfahren verteidigen. Dass unsere Zeitschrift auch für divergirende Anschauungen seine Spalten öffnet, ist gewiss als ein Vorteil anzusehen, welcher bei anderen ähnlichen Schriften gar zu oft vermisst wird. Wenn, wie leider fast ohne Ausnahme geschieht, für und wider geäußert werden darf, ohne dass der Redakteur dagegen Stellung nimmt und sich bemüht, klarzustellen, welche Anschauungen er für die richtigen hält, so sind die Mehrzahl der Leser — die doch zumeist sich aus unerfahrenen Leuten rekrutiren, stets schwankend und irre gemacht, sie wissen nicht, welchem Verfahren sie den Vorzug geben sollen. Wenn eine Zeitschrift heute gegen die Anwendung des Duges und morgen für dessen Anwendung auftritt, wenn in einem Artikel empfohlen wird, die Bäume nach dem Setzen stark zurückzuschneiden, in einem anderen Artikel dieser

Rückschnitt gänzlich verworfen, oder wenn heute zu Gunsten der Herbst- und Winterpflanzung, morgen gegen sie geredet, wenn das Abkneipen bald als nützlich, bald als schädlich beschrieben wird; wenn ferner in einem Artikel gesagt wird, es ist einerlei, wo die Bäume gezüchtet wurden, sobald dieselben schön, gesund und kräftig sind, man wird sie überall, wo die Sorten der bezogenen Bäume erfolgreich gedeihen, verwerten können, und wenn dann der nächste Artikel solche Angaben für ungerechtfertigt und als Märchen erklärt etc. etc.! Wenn da der Redakteur sich nicht für die eine oder andere Ansicht ausspricht, dann gilt eine solche Frage als nicht spruchreif; statt zielbewusst zu arbeiten, werden fortwährend Experimente gemacht, man stirbt, ohne Nennenswertes geleistet zu haben und ohne zu wissen, welche von den Tausenden von Meinungen die richtige ist! Nur mit wenigen Zeilen hätte der Redakteur zu verstehen geben können, dass die ventilirte Frage doch spruchreif ist und dass die Erfahrungen zur Evidenz nachgewiesen haben, dass die angeblichen Nachteile rein imaginärer Natur sind. Durch eine solche Randbemerkung wäre der Leser aus seiner Verlegenheit befreit worden, statt unschlüssig wäre er zu Gunsten des Obstbaues und der Ernten schlüssig geworden.

Als wir s. Zt. die durch Herrn C. Beck erwähnte Randbemerkung verfassten, wussten wir genau, dass sie für viele einer Revolution gleichen

würde, denn wohl niemand hatte mehr als wir die Gelegenheit sich zu überzeugen, dass Bücher, Broschüren, Flugblätter, Lehranstalten, Obstbaulehrer etc. empfehlen, die Krone der Hochstämme 5 bis 7 einander folgende Jahre zu schneiden und wir kennen einen Obstbaulehrer, welcher bei Abhaltung seiner Vorträge behauptete, dass die Zukunft des Obstbaues in der fleissigen Anwendung des Garten-(Baum)Messers zu sehen sei! Durch den Rückschnitt will man Aeste und Stamm kräftigen, das ist ein Vorhaben, welches die bisher als richtig anerkannte Theorie über Bord wirft und ganz ohne Grund; die Natur beweist zur Genüge, dass je mehr Aeste, Zweige, Triebe und Blätter sich entwickeln dürfen, um so grösser die Ausdehnung der einzelnen Teile auch sein wird; sie beweist ferner, dass je mehr man schneidet, um so kleiner die Bäume bleiben, nur durch den Schnitt ist es möglich, den Weissdorn, die Rottanne, die Weiss- und Rotbuche u. a. m. als niedere Heckenpflanzen zu verwerten, aber auch die Spaliere lassen sich nur durch den Schnitt in kleinern Formen ziehen und ihr Wachstum beschränken. Selbst die Eiche, die Platane, die Linde und die Kastanie können und werden durch den Schnitt in Zwergbäume umgewandelt. — Obiges haben wir nur erwähnt, damit jeder Nichteingeweihte sich überzeugt, dass nicht die Form, vielmehr die alljährliche Beseitigung der Nährorgane die Bäume zwingt, klein zu bleiben. Wenn eine auf Wildling veredelte Pyramide dem Schnitt nicht mehr unterworfen wird, nimmt sie — wie man sich vielfach überzeugen kann — allmählich die Gestalt eines Hochstammes in Form, Stärke und Ausdehnung an, während durch Ausübung des Schnittes der Baum um so kleiner bleibt, je mehr alljährlich geschnitten wird.

Das Angeführte sind keine Meinungen, sondern Thatsachen, die unmöglich bestritten werden können, das sind Thatsachen, die beweisen, dass **Schneiden** und **Schwächen** dasselbe ist.

Bei den Hochstämmen verhält sich die Sache kein Haar anders, durch den Schnitt, der 5 bis 6 Jahre nach einander ausgeführt wurde, wollte man die einzelnen Teile stärken, sie wurden aber geschwächt und zwar um so mehr, je kürzer der Schnitt alljährlich ausgeführt wurde. Wir haben trotzdem nie behauptet und wollen jetzt auch nicht behaupten, dass man den Hochstamm nicht schneiden solle, wir haben nur gesagt, dass die allergrösste Zahl der Kronen wie **Weiden** oder **Kugelakazien** geschnitten werden und dass, statt mit Vernunft und Umsicht, die Aeste und Zweige schablonenmässig und ganz planlos behandelt wer-

den; wir haben gerügt, dass man für eine regelrechte, zweckmässige Verteilung der Aeste nicht sorgte und betont, dass diese Behandlung oft die Schuld daran trägt, dass gar mancher wertvolle Ast durch die falsche Stellung, die er infolge des unrichtigen Schnittes annehmen musste, zu Grunde ging. Die Beweise hiefür stehen uns leider tausendfach zur Verfügung. So oft wir jüngere oder ältere, Bäume sehen, die ihre Zweige bis auf Stumpfen von kaum Fingerlänge verloren haben, sagen wir dass diese Bäume misshandelt wurden und dass es viel besser gewesen, wenn der Schnitt unterblieben wäre. Das Gleiche behaupteten wir, auch, wenn die Krone durch die vielen unzähligen Verästelungen einem **Besen** oder **Dornbusch** gleichen, wenn ausserdem die Aeste der Krone alle denkbaren Kurven, Ellbogen und Zickzacke beschreiben, in allen diesen Fällen sagen wir, dass das statt Behandlung es „Barbarei“, den man dieses unvernünftige, ganz verkehrte Verfahren heissen muss und dass für solche Leistungen eine strenge Strafe der einzig würdige Lohn wäre!

Bei den Hochstämmen verhält es sich genau so wie bei den Zwergobstformen, jeder einzelne Baum verlangt eine andere Behandlung und darum kann und darf keine Regel aufgestellt werden, ohne die vielen Ausnahmen zu erwähnen. Wir kennen die Gegenden, wo Obstbau getrieben wird, genau, und gleichviel, wie die folgenden Bemerkungen aufgenommen werden, sagen wir: dass gerade in den Gegenden, wo es nicht üblich ist, die Bäume auf die Höhe von 3 Meter und darüber so glatt wie eine Kerze auszusputzen, wo statt einem Baumpfuschler, die Bäume der Natur anvertraut werden, dass gerade in diesen Gegenden die schlechtesten Bäume nicht angetroffen werden!

Der Schnitt bei den Hochstämmen bezweckt nur die zum Kronengerüste erforderlichen Aeste, sowie die Regulierung des Wachstums unter den einzelnen Aesten; wenn nun diese Zwecke schon im dritten Jahr erreicht sind, warum soll dann noch 2 bis 3 weitere Jahre geschnitten werden? Dieses Bedürfnis leuchtet uns durchaus nicht ein.

Es ist schon lange her, dass wir verschiedene Anhänger des 5—7jährigen Schnittes eingeladen haben, vergleichende Versuche mit uns anzustellen; dieser Einladung ist nicht Folge geleistet worden, warum? wohl nur deshalb, weil man auf eine Meinung mehr Wert legt, als auf eine Ueberzeugung; weil man aus falscher Eigenliebe vorzieht, eine unbegründete Behauptung aufrecht zu erhalten, statt zuzugeben, dass man sich geirrt hat und zu Gunsten einer Methode aufgetreten ist, welche

das Gegenteil von dem Erwarteten gewährt, aber vielleicht auch weil man nicht den Schein auf sich ruhen lassen will, dass man von Anderen noch etwas lernen könnte. Liegt da nicht der Hase im Pfeffer?! — Wir schätzen und achten jeden Baumzüchter, der seine Bäume mit Geschick und Vernunft behandelt; wer genau weiss, was er anstrebt, findet sich bald zurecht und statt verkehrt, arbeitet er zweckmässig, die Ueberlegung verdrängt die Gleichgiltigkeit und der Fortschritt den Schlendrian! Das gleiche können wir nicht sagen von demjenigen, welcher nur schneidet, damit geschnitten ist, der seine Freude an dem grossen abgefallenen Holzhaufen findet. Beseitigt ist rascher wie ergänzt, nicht in der Luft, sondern nur auf den Aesten können die Früchte wachsen, weshalb doppelt überlegt werden muss, bevor ein gesunder Ast entfernt wird; nur an diese häufig vorhandenen Baumquäler und gegen diejenigen, welche es unter ihrer Würde halten, die Leistungen von Anderen zu verfolgen, richten sich unsere Mahnungen!

Ist es zu loben oder zu tadeln, wenn Obstbaulehrer und solche, die Dutzende von Baumwärtern ausbilden, es nicht für notwendig finden, die in ihrer Nähe befindlichen und mit anderer Manier behandelten Anpflanzungen von grösserem Umfang zu besichtigen? Sind solche Obsbau-Vertreter als Anhänger oder als Feinde des Fortschritts anzusehen? Wird da, statt Interesse, nicht eine grenzenlose Gleichgiltigkeit, ja Pflichtverletzung bekundet? Und ist man berechtigt, sich zu wundern, wenn die unter solchen Beispielen herangezogenen Leute auch für überflüssig finden, sich später um fremde Leistungen zu kümmern? Nein, wahrhaftig nicht! Nun genug mit alledem, allmählich und nicht auf einmal wird sich dieser sehr beklagenswerte Zustand bessern.

Nach diesen langen Auseinandersetzungen wollen wir endlich angeben, wie wir die Krone der Hochstämme, nachdem verpflanzt, behandeln: Unmittelbar nach der Verpflanzung oder bevor das Wachstum in den oberirdischen Teilen sich merkbar macht, werden alle überflüssigen Zweige gänzlich entfernt, zur Anfangsbildung einer regelrechten Krone sind nie mehr wie 4—5 Seitenäste nebst Verlängerung erforderlich; die gelassenen Seitenäste sollen spiralförmig verteilt und unverzweigt sein, die ungünstig gestellten werden, nebst etwaigen vorhandenen Verzweigungen, weggeschnitten. An den nun gebliebenen Zweigen wird nur so viel geschnitten, als notwendig, um sie im Gleichgewicht unter sich zu erhalten, die stärksten und längsten Zweige oder Aeste sollen die unteren

sein, weshalb die einzelnen Zweige desto kürzer genommen werden, je höher sie sich befinden. Dieser Schnitt ist ein provisorischer und wird nur vorgenommen, um das Anwachsen und kräftigere Austreiben der verpflanzten Bäume zu begünstigen, aus diesem Grunde und damit man ein Jahr nachher nicht gezwungen wird, schwache Zweige zur Verlängerung der Aeste zu benützen, schneiden wir immer 3—5 Augen über dem Punkt, wo der nächstfolgende Schnitt ausgeführt werden soll. Ist nun die Wachstumperiode vorbei, so wird im Herbst oder auch erst im Frühjahr der erste Schnitt ausgeführt, dieser beschränkt sich, wie schon angedeutet, auf das Zurücknehmen der gelassenen Zweige oder Aeste um wenige Augen. Als Endknospe muss bei den Seitenästen immer eine solche gewählt werden, die sich nach aussen befindet, sonst kann sich der Ast in der gewünschten Richtung nicht mehr entwickeln und es entstehen Kreuzungen, welche früher oder später Verwirrung in der Krone verursachen und verhindern, dieselbe gleichmässig zu ziehen. Etwaige Verzweigungen werden auf 2—3 Augen zurückgeschnitten, die Verlängerung kürzt man in einer Länge von ca. 50—60 cm über dem letzten Seitenast und, wenn sie sehr stark und sehr lang ist, so kann sie noch etwas länger — bis zu 70 cm gelassen werden, damit die Räume zwischen der ersten und zweiten Astserie wenigstens 50 cm betragen. Diese grossen Zwischenräume sind bei Hochstämmen erforderlich da sonst die Aeste zu nahe zusammenstehen würden und später welche davon geschnitten werden müssten. Letzteres ist aber ein grosser Fehler, der bei gut gezogenen Hochstämmen nicht vorkommen soll. — Die Verlängerung soll aufrecht sein, die Seitenäste im Winkel von etwa 45° stehen; aufrechter gezogen, vereinigen sich später Ast- und Stammverlängerung zusammen, wodurch ein leichteres Ausschlitzen ermöglicht wird; schräger gezogen, haben die Aeste die Fähigkeit, sich zu tragen, nicht und hängen gegen den Boden. Im dritten Jahr nach der Anpflanzung wird nochmals geschnitten, aber auch diesesmal nur so viel als notwendig, um das Gleichgewicht zwischen den einzelnen Teilen festzustellen und die gewünschte Verzweigung hervorzurufen; je kräftiger die Zweige und Aeste sind und je höher sich dieselben befinden, um so kürzer werden sie geschnitten. Je schwächer und niedriger sie gestellt sind, desto länger wird der Schnitt ausgeführt. Zu aufrecht wachsende Aeste werden durch Sperrhölzer, und zu schief wachsende durch aufrechteres Anbinden in die gewünschte Richtung gebracht. Bei normalem Wachstum wird es bis dahin gelungen

sein, das gewünschte Kronengerüst zu gewinnen und können die Bäume von da an ihrem Schicksal überlassen werden, im andern Fall muss natürlich fortgefahren werden, bis das Angestrebte erzielt wäre. Von dieser Zeit an wird es in der Regel genügen, wenn die Bäume alle 2—3 Jahre durchgemustert werden und man sich begnügt, die Teile zu entfernen, die Verwirrung verursachen oder verursachen würden. Ist nun, was leider infolge der Verwendung unbrauchbarer Bäume bei der Anpflanzung sehr häufig zutrifft, der Fall vorhanden, dass der Stamm seine Krone aufrecht zu tragen nicht im stande ist, so ist dies für uns doch kein Grund, die Krone 5—6 Jahre lang zu schänden, im Gegenteil, wir lassen in diesem speziellen Fall dem Baum noch mehr Freiheit und erst, nachdem die Krone eine gewisse Entwicklung angenommen hat, wird sie verjüngt, wodurch der Stamm die beabsichtigte Erleichterung bekommt. Während man nämlich die Krone wachsen liess, ist begreiflicherweise die Entwicklung der Aeste auch dem Stamm zugut gekommen, er hat sich inzwischen so stark entwickelt, dass eine einzige Abwerfung der Krone genügt, damit er die zukünftige erfolgreich tragen kann.

Nach erwähnter Methode wurden nicht einzelne Bäume behandelt, es sind vielmehr Tausende, die wir auf diese Weise pflegen und pflegen lassen. Sie ist auch nicht neu, wir haben früher nie eine andere gesehen, erst als wir hierher kamen (1868) mussten wir uns überzeugen, dass während man den Schnitt der Zwergobstbäume als untauglich verwarf, man zugleich empfahl, die Hochstämme im Schnitt strenger zu halten als bei einem Topfobst erforderlich!!! Wer sich für die Erfolge, welche sich durch die von uns erwähnte Methode erzielen lassen, interessirt, braucht nur die von uns geleiteten Anpflanzungen zu besichtigen; wir werden 3—15 jährige Kronen zeigen, über deren Brauchbarkeit jeder sein Urteil abgeben kann. An Ort und Stelle werden wir in kürzester Zeit und mit wenigen Worten auf Kleinigkeiten und Einzelheiten aufmerksam machen können, die hier nicht erwähnt werden konnten, darum sagen wir nochmals, dass eine praktische Demonstration mehr Wert hat, als Dutzende von Aufsätzen und theoretischen Belehrungen. Wir wünschen deshalb, dass, soweit es thunlich, statt im Zimmer oder Saale, woselbst neben Worten nur Kreide und mangelhafte Abbildungen zur Verfügung stehen, die Vorträge im Freien neben den Bäumen gehalten werden; nur auf diese Weise wird es möglich, recht verständlich zu sein, alle Irrtümer zu vermeiden und zu sorgen, dass

binnen zwei Stunden jeder aufmerksame Zuhörer und Zuschauer erfährt, wie er sich in den verschiedenen Fällen zu verhalten hat. Wir sind zwar gegen die Beseitigung der Gipfeltriebe und folglich gegen die Anzucht der sogenannten kesselförmigen Kronen, wenn aber die Verlängerung fehlt, halten wir auch für überflüssig, dieselbe auf künstlichem Wege herzustellen, denn es sind nur wenige Sorten, die sich pyramidal ziehen lassen, und diese werden auch ohne unsere Hilfe ihre natürliche Form annehmen; die Hauptsache ist: eine geschlossene Krone, gleichgiltig ob kegel- oder kugelartig. Die älteren Luikenäpfel und andere Sorten mit schwachem Holz mögen auch geschnitten werden so lang wie sie wollen; der erste namhafte Ertrag wird schon genügen, die Aeste herunterzubringen, so dass sie nahe dem Boden zu stehen kommen; ein Blick in ältere Anpflanzungen wird dies gewiss sofort bestätigen. Unweit von Stuttgart, auf dem Burgholzhof, wo ganz prächtige Baumanlagen — Stämme wie Eichen — sich befinden, kann zu jeder Zeit wahrgenommen werden, dass, ob die Krone hoch oder tief gewonnen wurde, die Bäume ihre Aeste gleich tief ausbreiten; ein Besuch in diese prächtigen Obstanlagen wird jedermann überzeugen, wie unnötig es ist, sich zu bemühen, die Krone der Bäume recht in die Höhe zu treiben, man erreicht seinen Zweck momentan, aber nicht auf die Dauer, mindestens nicht, ohne dass Entwicklung und Ertragsfähigkeit darunter notleiden, weshalb diese Erziehungsart nur in vereinzelt Fällen anzuwenden ist.

Im Vorstehenden haben wir nur Aepfel und Birnen im Auge gehabt, da aber die Frage 29 ebenfalls wissen will, ob Steinobstbäume auch nach der Verpflanzung zurückgeschnitten werden sollen, bemerken wir noch, dass bei allen Steinobstbäumen der erste Schnitt gleich nach der Verpflanzung ausgeführt werden kann und dass für Aprikosen, Pfirsiche, Mandeln und Kirschen es besser ist, den notwendigen Schnitt nach der Verpflanzung nicht zu unterlassen; bei Pflaumen und namentlich bei Zwetschen ist es weniger von Bedeutung und kann man, wie bei Birnen und Aepfeln, abwarten, bis die Bäume angewachsen sind.

Die Länge, auf welche die Zweige geschnitten werden, lässt sich **nur** genau angeben, wenn man den Baum vor sich hat, und müssen wir uns hier begnügen zu bemerken, dass in Normalfällen, d. h. so oft die Länge der Zweige mindestens 50 cm beträgt, wir dieselben bei jedem Schnitt bis auf 20—35 cm einkürzen. Allein, wie wir bereits schon erwähnten, treten einer solchen Regel

so viel Hindernisse entgegen, dass wir es nur als Beispiel anführen können; selbst wenn wir ein Dutzend verschiedene Abbildungen zur Verfügung hätten, wäre es dennoch unmöglich, alle vorkommenden Fälle zu veranschaulichen, nur das Baumgut kann diese Lücke ausfüllen. Es ist eben schade, dass wir nicht alle unsere Leser vereinigen können, sonst würden wir dieselben auf nächsten Sonntag zu einer praktischen Demonstration einladen und denselben beweisen, dass in der Mehrzahl der Anpflanzungen der Schnitt der Hochstämme ziellos und nicht zielbewusst ausgeführt wird. — So ist es in unserem Württemberg, möge es in andern Ländern besser sein!

Frage 30. Durch welchen Zusatz kann das nach dem im „Praktischen Obstbaumzüchter“ S. 203 und 219, Jahrgang 1883 veröffentlichte Rezept zubereitet und etwas zu dünn ausgefallene kaltflüssige Baumwachs dicker gemacht werden?

E. M. in S., Elsass.

Antwort auf Frage 30. In unserem Rezept sagen wir S. 219 erste Spalte Zeile 7 von unten: „Sofort nach dem Erkalten kann man sich überzeugen, ob das Baumwachs die gewünschte Dicke erreicht hat; ist es zu dick, so giesst man, bei nochmaligem Erwärmen, etwas Spiritus zu; ist es zu dünn, so ist aus einem andern Gefässe etwas geschmolzenes Harz unterzumischen.“ Diese Verbesserung kann zu jeder Zeit vorgenommen werden, je wärmer die Witterung, desto weniger Spiritus ist erforderlich, um das Baumwachs genügend flüssig zu erhalten.

Frage 31. Wie werden die Himbeeren im Frühjahr geschnitten? J. R. in S.

Antwort auf Frage 31. Der Schnitt der Himbeeren richtet sich nach der Stärke und Länge der Zweige, letztere werden in der Regel 30–50 cm zurückgeschnitten. Alle Ruten, welche die Länge von 1 Meter nicht überschreiten, brauchen nicht geschnitten zu werden. In unseren Gärten werden die schwachen Sorten auf 80 cm, die mittelstarken auf 1 Meter und die starken auf 1,10 bis 1,20 Meter geschnitten. Es wird auch zuweilen empfohlen, die Himbeeren gar nicht zu schneiden, wir geben zu, dass dadurch die Ernte nicht vermindert wird, die Früchte bleiben jedoch kleiner und auch weniger gut. So oft ausser der Qualität der Früchte auch ihre Schön-

heit und Güte in Betracht kommt, raten wir, die Himbeeren in der von uns angegebenen Weise zu schneiden. Länger wie zwei Jahre leben die Ruten der Himbeeren nicht, weshalb die zweijährigen bei Ausführung des Schnittes gänzlich zu beseitigen sind.

Frage 32. Wie verfolgt man Ameisen an den Zwergobstbäumen, sind dieselben namentlich in Verbindung von Blattläusen schädlich?

L. S. in F., Bayern.

Antwort auf Frage 32. Die Ameisen schaden den Obstbäumen wenig, nur zuweilen greifen sie die Blätter und ganze Triebe an, anders verhält es sich aber mit den Früchten und insbesondere mit den früh reifenden Obstsorten, welche oft durch die Ameisen verdorben werden. So oft man merkt, dass die Ameisen auf den Bäumen hin und her laufen, darf man überzeugt sein, dass solche Bäume irgendwo Blatt- oder Honigläuse beherbergen. Die Ameisen pflegen die Läuse, plagen sie aber nicht, wie vielfach angenommen wird; sie ernähren sich von den süsslichen Exkrementen der Läuse, weshalb letztere als die Milchkuh der Ameisen betrachtet werden. Die Vertilgung der Ameisen geschieht wie folgt: Früh morgens, so lange die Ameisen noch vereinigt sind, wird siedendes Wasser auf die Nester gegossen, befinden sich keine Nester in der Nähe, so fängt man die Ameisen mit einem alten Schwamm, in welchen gestossener Zucker gestreut wurde, dieser Schwamm wird am Stamm herum befestigt, alle Tage in warmem Wasser ausgebrüht und nachdem ausgetrocknet, wieder mit Zucker versehen und an dem zu schützenden Baum befestigt.

Frage 33. Wie werden die Brombeeren als Spalier behandelt? J. R. in S.

Antwort auf Frage 33. Die Brombeeren werden ähnlich wie die Himbeeren behandelt. (Siehe Antwort auf Frage 31). Das alte Holz wird gänzlich beseitigt und die Zweige des vorigen Jahres je nach ihrer Stärke geschnitten, je länger und stärker die Zweige sind, um so länger ist auch der Schnitt auszuführen, alsdann werden die Zweige fächerförmig in Entfernungen von ca. 30 cm angebunden, von den neuen Trieben lässt man nur so viel entwickeln, als man zur Ergänzung der im nächsten Jahr zu beseitigenden Teile braucht.

Beilage zu „Gauchers Praktischer Obstbaumzüchter“.

Landwirtschaft und Gartenbau in der Tagespresse.

Es ist ein nicht zu unterschätzendes und unter gewissen Umständen bei der grossen Wichtigkeit des Gegenstandes auch äusserst nützlich Vorhaben unserer grossen und kleinen Tagesblätter zu Gunsten ihrer Leser in periodischen Beilagen, welche diesen Zwecken allein gewidmet sind, oder in gelegentlichen Artikeln des Hauptblattes unter bezeichnenden Rubriken über das grosse umfangreiche Gebiet der Bodenkultur zu berichten, allerlei Winke und Ratschläge zu erteilen und Neues und Interessantes zu jedermanns Nutz und Frommen zu veröffentlichen. Leider sind nur wenige Zeitungen in der Lage, für diesen Zweck solche Fachleute zur Verfügung zu haben, die aus der unmittelbarsten Praxis schöpfen und federgewandt genug sind ihre Wahrnehmungen in einfacher populärer Form wiederzugeben. Die meisten Zeitungen sind aber gewöhnlich nicht in der Lage, dieses doch immerhin kostspielige Verfahren einzuschlagen, sie begnügen sich häufig mit gelegentlichen Mitarbeitern ohne Honorar, denen es Vergnügen macht, sich auch einmal gedruckt zu sehen, oder machen Anleihen bei der Fachpresse je nach ihrem Bedarf. — Auf welche Weise eine Zeitung die betreffenden Artikel erhält, möchte einerlei sein für das Publikum, wenn nur der betreffende Redakteur des Blattes in der Lage wäre, die Auswahl derselben so zu treffen, dass das Publikum dadurch nicht geschädigt wird, dass es nicht für nutzlose Experimente sein gutes Geld gewirft und obenein Aerger und Verdruss davonträgt.

Besonders das Gebiet des Obstbaues, dieses so überaus hochwichtigen Zweiges unserer Bodenkultur, giebt häufig die Gelegenheit, dass Hinz und Kunz sich darüber auslässt und das Publikum zu belehren sucht. Gar wunderliche Vorschriften und Rezepte werden da veröffentlicht, von denen man annehmen muss, dass derjenige, welcher sie erteilt, auch nicht im geringsten den Versuch gemacht hat, sie zu probieren, sonst würde er deren Unzulänglichkeit erkannt und sich gehütet haben, dieselben in die Öffentlichkeit zu bringen.

So fanden wir kürzlich in einer Zeitung Vorschläge zur Raupenvertilgung. Die veröffentlichten Anschauungen über die Vernichtung dieser Insekten sind von solcher eigentümlichen Art, dass wir sie unsern Lesern nicht vorenthalten wollen, damit sie sich überzeugen können, wie leicht und mit welcher geringen Arbeit und Geldopfer es

möglich ist, die Raupen in den Zeitungen zu vertilgen! Der betreffende Artikel lautet folgendermassen:

D., den 22. Juni 1887.

„Da in gegenwärtiger Zeit die Raupen auf Obstbäumen in ungewöhnlicher Weise überhand nehmen, namentlich Steinobstbäume mit Raupennestern vollständig bedeckt sind, aber auch auf Apfelbäumen solche sich massenweise zu entwickeln beginnen, dürften den Baumbesitzern nachstehende Bemerkungen über deren Vertilgung zweckdienlich sein:

Das beste Radikalmittel zur Raupenvertilgung bleibt deren Entfernen von den Bäumen und nachheriges Zertreten oder Verbrennen. Die gegenwärtig noch mit Nestern zoll langer Räumchen bedeckten Zweigspitzen werden mit der Raupen- oder einer Baumscheere abgeschnitten, in Körbe etc. gesammelt und zerstört. Bereits ausgeschlüpfte, vereinzelt lebende Raupen vereinigen sich an kühlen, regnerischen Tagen, bei grosser Hitze und besonders auch in kühlen Nächten gewöhnlich in einer Astgabel des Stammfortsatzes, wo sie leicht aufgefunden und zerstört werden können, was besonders früh morgens mit gutem Erfolge der Fall sein wird. — Auch fleissiges Abklopfen oder starkes Anrütteln jüngerer Bäume und **astweises Abschütteln** stärkerer Bäume bringt eine Menge einzeln lebender Raupen und anderer schädlicher Insekten zu Fall, welche in darunter ausgebreiteten Tüchern aufgefangen und dann vernichtet werden.*) Dies Geschäft lässt sich selbst von Schulkindern leicht und erfolgreich besorgen (?! N. G.).

Raupen, Blattläuse etc. werden ferner leicht vertilgt durch wiederholtes Bespritzen mit einer Abkochung von $\frac{1}{2}$ Pfund Alaun (in den Apotheken erhältlich) in siedendem Wasser, welche zu ca. 15 Liter Wasser gemischt wird.

Ebenso kann das Ungeziefer erfolgreich durch Bespritzen mit Tabakwasser bekämpft werden. Tabakstaub wird in siedendem Wasser leicht abgekocht und mit einer entsprechenden Quantität

*) Dass die Raupen sich durch Abklopfen Anrütteln und **astweises Abschütteln stärkerer** Bäume aus ihrem Lager so leicht verjagen lassen, hatten wir bisher keine Ahnung, wir wussten auch nicht, dass es möglich sei, **stärkere Bäume astweise** zu schütteln! N. Gaucher.

Wasser vermischt. Sogenannter Pfeifensaft*) dazu gemischt kann die Wirkung nur erhöhen. Bei allem Bespritzen (mit jeder beliebigen auch selbstverfertigten Spritze) ist aber darauf zu achten, dass die Flüssigkeit auch wirklich die Nester durchdringt, resp. die Raupen trifft und nicht aussen am Gespinnst abtrüffelt, weshalb sich vielfach statt Bespritzens das Bepinseln empfehlen dürfte (im Notfall mit einem Federkiel) und darum eine Leiter zu Hilfe zu nehmen wäre.

Als ein probates Mittel wird ferner das Bepinseln der Raupen mit Leinöl empfohlen, besonders auch der nach kühlen Nächten früh morgens in den Astgabeln versammelten Kolonien.

Wer zu einem ganz gewöhnlichen Hausmittel greifen will, bereite sich starkhaltiges Seifenwasser und bespritze oder bepinsle damit seine beaupten Baumzweige. Auch dieses Mittel wird bei fleissigem Gebrauch gute Dienste leisten.

Bemerkt wird, dass die angeführten Lösungen den Bäumen in keiner Weise schaden, wie auch das Abnehmen der befallenen Zweigenden meist keinen Nachteil verursacht, sondern ein heilsames Pinzement der Baumkrone ist (?!N.G.). — Es könnten wohl noch andere durch die Apotheke erhältliche Mittel zur Raupenvertilgung angeführt werden, allein es dürften vorstehende — gewiss einfachen und wohlfeilen — vollauf genügen. Das beste Mittel zur rechtzeitigen Unterdrückung alles schädlichen Ungeziefers bleibt fleissige Pflege seiner Bäume.“

Nun fragen wir den verehrten Leser, ob einige der empfohlenen Verfahren nicht hochinteressant sind?

Bisher war zwar das Bespritzen, aber nicht das Bepinseln allgemein bekannt. Dieses Bepinseln mit Leinöl oder starkhaltigem Seifenwasser mag recht gut sein, und auch wir sind der Meinung, dass dieses Kitzeln die Raupen zwingen muss, sich tot zu lachen! Das ist eben ein Mittel, wie jedes andere auch. Denn auf welche Weise der Tod bei den Raupen hervorgerufen wird, ist dem Obstbaumbesitzer wohl ziemlich gleichgiltig. Wichtig wäre es aber immerhin zu erfahren, wie viel Raupen durch das Bepinseln tot gekitzelt werden können. Vielleicht sind die Raupen vor der Erprobung des Mittels gezählt worden und ebenso nach dem Bepinseln wieder. In diesem Falle dürfte es angezeigt sein, bekannt zu geben, wie gross der Unterschied zwischen der ersten und zweiten Zähl-

lung ausgefallen ist, um hieraus auf die Wirkung des Mittels schliessen zu können. Doch, Spass bei Seite! Wenn man bedenkt, dass die unsere Obstbäume so häufig in Massen aufsuchenden Raupen einzeln durch Bepinseln getötet werden sollen, woher sollte der Besitzer eines Obstgartens oder grösseren Raumbgutes wohl die Zeit und nötigen Kräfte zu diesem Geschäft hernehmen? Derselbe hat doch wahrlich etwas Besseres zu thun, als solche Spielereien auszuüben, die gänzlich zweck- und nutzlos sind und sich wohl an einem Paar oder halben Dutzend Raupen auf dem Schreibtisch ausführen lassen, — wenn jemand sich findet, der Zeit und Lust dazu hat — doch im Freien dieselben anzuwenden und durchzuführen, ist eine einfache Unmöglichkeit, und solche sollte doch niemanden zugemutet werden.

Was für den Formobstgarten anwendbar und empfehlenswert ist, ist oft für das Baumgut unausführbar und zwecklos und daher nicht anzuraten. Grade weil dieser ungeheure Unterschied selten gemacht wird und man dem Landmann, der Hunderte von alten Bäumen in allen Ecken der Markflur besitzt, dasselbe empfiehlt wie dem Stadtbewohner, der nur wenige sich in der Nähe seiner Wohnung befindlichen Bäume hat, braucht man sich durchaus nicht zu verwundern, wenn derartige Vertilgungsvorschläge mit Achselzucken aufgenommen werden. Ob viel bespritzt und bepinselt wurde, wissen wir nicht, auch nicht wie viel Tausende von Spritz-Apparaten verkauft wurden, immerhin ist ja zu deren'grossen Absatz genug veröffentlicht worden und wohl mehr als sie es verdienen. Wir haben nicht gerne, wenn man die Brauchbarkeit neuer unerprobter Instrumente so hoch anpreist, denn in der Regel entpuppen sich diese rühmlichen Vorteile nach kurzer Zeit als übertrieben, wenn nicht als ganz unwahr. Es geht eben bei den neuen Instrumenten wie bei den neuen Obstsorten, sie werden mit lauter pompösen Phrasen auf den Markt gebracht, die Aeusserungen: „vorzüglich“, „wunderschön“, „ausgezeichnet“, „allerliebst“, „prachtvoll“, „sehr gross“, „sehr gut“, „unübertroffen“, „für jeden Boden und für jede Lage gleich wertvoll“, „dauerhaft“ etc., werden in ausgedehnter Weise angewendet. Zehn Jahre nachher sind sie mit ihren gepriesenen Vorteilen von der Bildfläche verschwunden oder wenn es Instrumente sind, wird die Mehrzahl in der Rumpelkammer aufbewahrt. Voriges Jahr liessen wir uns einen Spritzapparat, der durch hochangestellte Leute höchst günstig empfohlen wurde, kommen. Am ersten Tage funktionirte der Apparat ziemlich gut, am zweiten Tage ver-

*) Wo ist der Pfeifensaft zu beziehen und was kostet der Hektoliter? N. Gaucher.

sagte er den Dienst **gänzlich**, wir hatten ein altes Gerümpel mehr und **sieben Mark** weniger! Darum Vorsicht Empfehlungen gegenüber und

namentlich bei Anschaffung von Instrumenten, die laut Beschreibung zu allen Zwecken verwendbar sind und **keine** Nachteile haben!

Die Raupen und das zu ihrem Nachteil geschlagene Tam-Tam.

Zum Nachteile der Raupen ist das Tam-Tam noch nie so heftig gerührt worden, wie gerade in diesem Jahre, und fast möchte man die Raupen mit neugierigen Kindern und Erwachsenen vergleichen, die in hellen Haufen, alt und jung, zusammenströmen, sobald ein Heilkünstler oder Seiltänzer sein Tam-Tam rührt. Ob dieser Einfluss auch auf die Raupen ausgeübt wurde, lässt sich zwar schwer nachweisen, doch fast sollte man es glauben, denn faktisch haben wir noch nie solche Raupenmengen auf kleinen Baumkomplexen zusammen gesehen, wie in diesem Frühjahr, und da diese Raupen so ziemlich alle auf einmal verschwunden sind, so ist man anzunehmen geneigt, dass das Getöse und das Lärmen des Tam-Tam nicht ganz vergeblich gewesen und ohne Einfluss geblieben ist.

Bei den Raupen ist es wie bei manchem andern auch, die Beharrlichkeit führt zum Ziel. Wünschen wir Regen, so kommt endlich Regen, ob hierauf der Wunsch, den man wochenlang täglich äusserte, von Einfluss war, oder ob der Regen von selbst kam, ist ganz einerlei, der Wunsch ging doch in Erfüllung und das war die Hauptsache. Bei den Raupen nun verhält es sich oft und für viele ganz ähnlich, wie bei dem Regen, man wünscht ihre Beseitigung und sucht diese auf verschiedene Weise zu erreichen. Ob die angewendeten Mittel von Nutzen waren oder nicht, von Erfolg scheinen sie doch gewesen zu sein, denn zu einer gewissen Zeit verschwinden sie alle und man glaubt, dass dieses seinen eigenen Bemühungen zu verdanken sei.

So sagte uns kürzlich ein Spritzen- und Tinkturen-Lieferant bei Anpreisung seiner Ware: „Die Erfolge, welche sich mit meinem Apparat und der von mir hergestellten giftigen Flüssigkeit erreichen lassen, sind überaus glänzende. Die Herren N. N. aus X. X. haben damit glänzende Erfolge erzielt; während vorher die Bäume ganz voll von Raupen strotzten, standen die Bäume kurze Zeit nach der Anwendung des Mittels ganz frei von solchen. Der Erfolg war, wie gesagt, wirklich ein ganz überraschender. Bei so grossen Kulturen, wie die Ihren, rate ich Ihnen, mehrere Apparate anzuschaffen und stets grössere Quantitäten meines wirkungsvollen Mittels auf dem

Lager zu halten, die Anschaffungskosten werden durch die ungeheure Zahl der vertilgten Raupen und anderen Insekten sich bald bezahlt machen. Bei der grossen Gefrässigkeit der Raupen können Ihre Anlagen stark beschädigt werden, also folgen Sie meinem Rate, er ist gewiss gut gemeint.“

Wir erklärten, hierzu keine Gelegenheit mehr zu haben, denn auch bei uns wären die Raupen, welche wir ebenfalls tausendweis hatten, auch gänzlich verschwunden und zwar ganz von selbst. „Von selbst ganz unmöglich!“ Doch, ganz von selbst. „Ja, thun Sie denn gar nichts gegen die Raupen?“ Gewiss, aber nur da, wo die Zahl der Bäume gestattet, dieses Vernichtungswerk rechtzeitig auszuführen und wo es möglich ist, die Raupen zu vertilgen, ohne an dem Baum mehr Schaden anzurichten als durch die Raupen entstanden wäre, also ohne die befallenen Triebe, Zweige und Aeste abzuschneiden oder deren Blätter zu verbrennen, resp. durch scharfe Flüssigkeiten zu töten. Im andern Fall ist das Mittel schlimmer als das Uebel, es schadet dem Baum mehr, wie die Raupen, weil es den Baum einer grösseren Anzahl Blätter beraubt, als die Raupen gethan hätten.

Wer nur wenige Bäume hat, kann ganz gut über die Raupen Herr werden. Wer aber statt einzelner, Hunderte von erwachsenen Bäumen besitzt, an welchen die Raupen der Apfelbaum-Gespinnstmotte, *Tinea* oder *Hyponomeuta malinella*, so zahlreich wie in diesem Jahre auftreten, da ist es kaum denkbar, dass man gegen einen derartigen Uebelstand erfolgreich kämpfen kann, ohne mehr zu opfern, als der Schaden es erfordert.

Wollen wir den Feld-Obstbau rentabel machen, so ist dringend nötig, bekannt zu geben, dass bei diesem, die Kultur und die sorgfältige Pflege der Luxusanpflanzungen — wo neben Ertrag noch die Zierde in Betracht kommt — nicht anwendbar seien, im andern Falle wird von Rentabilität des Feldobstbaues nicht mehr die Rede sein können. Die Grosskultur erzeugt keine Früchte, die stückweise verkauft werden, zentnerweise soll dies ja geschehen und die Preise, welche erzielt werden, gehören bekanntlich auch nicht zu den höchsten. Darum ist die Sparsamkeit sehr angezeigt; wird für die Pflege mehr ausgegeben, als die Ernte-

erträge einbringen, dann ist es mit der Rentabilität aus und statt Nutzen hat man von seinen angepflanzten Bäumen nur Schaden.

Jeder Landwirt weiss, dass wenn er den Pflanzen auf seinen ganzen Landkomplexen dieselbe Pflege wie denjenigen des Gartens angedeihen lassen könnte, er seine Erträge hundertfach vermehren würde. Trotzdem dies ihnen alles bekannt ist, thut es doch Keiner, einfach deshalb nicht, weil es nicht möglich ist. Prüft man alle Vorschläge, welche gegen Raupen, Läuse, Käfer und sonstige für den Obstbau schädliche Insekten empfohlen werden, so findet man, dass sie für die Grosskultur etwa denselben Sinn haben, als wenn man einem grossen Landwirt anraten würde, ähnlich wie der Gärtner das tägliche Begiessen und Bespritzen auf seinen Kulturfeldern anzuwenden. Schlecht wäre es freilich nicht, wo aber die Zeit, die Kräfte und das Geld dazu hernehmen? Wir sind weit entfernt davon, den Glauben aufkommen zu lassen, man solle gegen die schädlichen Insekten nichts thun, gerade im Gegenteil, man soll sie soweit als möglich dezimiren und zu verdrängen suchen. Im Gegensatz nur zu dem, was häufig gelehrt wird, haben wir durch Obiges zu verstehen geben wollen, dass alles mit Mass und Ziel ausgeführt werden soll und dass es stets unklug ist, wenn man den durch die Insekten angerichteten Schaden übertreibt. Solche Uebertreibungen schaden dem Obstbau, weil sie diejenigen, welche grössere Anpflanzungen auszuführen beabsichtigen, einschüchtern, und dass sie vor der Ausführung einer solchen Menge von Arbeiten und Ausgaben, die hierbei nötig sein sollen, ganz unnötiger Weise erschrecken und vorziehen, ihr Vorhaben nicht auszuführen.

Die Entwicklungszeit der Raupen währt nur wenige Wochen, während welcher Zeit sie sich von den Blättern ernähren, je grösser die Zahl der Raupen, um so mehr Blätter werden verzehrt und um so mehr leidet die Entwicklung des Baumes und die seiner Früchte not. Am gefräßigsten sind sie in der Jugend, später sind sie es weniger und nach dem Verpuppen schaden sie den Bäumen nicht mehr. Will man also ihre Schädlichkeit vermindern, so muss dieses in dem frühesten Zustand ihrer Entwicklung geschehen. Mancher fand es aber gewiss notwendig, trotzdem der beste Termin hierfür verpasst war, den bald ihre Entwicklung vollendet habenden Schädlingen noch zum Schutze seiner Bäume auf das Fell zu steigen und versuchte es nun in aller möglichen Weise mit Spritzen und Bespritzen, Pinseln und Bepinseln, und siehe, der herrlichste Erfolg

krönte im reichsten Masse das Werk seiner Hände, die Raupen waren allmählich verschwunden, und das verdankte er natürlich dem Spritzapparat und der Flüssigkeit, welche die in ihrem Florgespinnt geschützten Raupen nicht berührte! Hätte der eifrige Spritzer und Pinsler aber nur die Bäume seines Nachbarn angesehen, so hätte er doch bemerken müssen, dass auch hier die Raupen zur selben Zeit verschwunden waren und es gehörte dann wahrlich nicht sehr viel Scharfsinn oder Nachdenken dazu, um zu der Ueberzeugung zu gelangen, dass dieser Umstand doch wohl ausser dem „Spritzpinsel“ noch durch etwas anderes hervorgerufen sein könne. Unmöglich konnte doch angenommen werden, dass der Wind die Kraft der Wundermittel durch staubförmige Atome auf des Nachbarn Bäume übertragen oder vielleicht gar die Kraft des beim Spritzen erzeugten Winddrucks die Ursache solcher grossartigen Wirkung war. Vielleicht wanderten die Raupen auch deshalb schon vorher aus, als sie die Behandlung der nachbarlichen Kollegen wahrnahmen und in ihrer gemüthlichen und beschaulichen Lebensweise sich dadurch nicht stören lassen wollten, dass man auch ihnen ins Gesicht spritze und auf den Rücken pinsle. — Aber es geht gar häufig so, man nimmt die Wirkung wahr, ohne die rechte Ursache zu erkennen. Man giebt Anderen Ratschläge zur Bekämpfung des Ungeziefers und an den eigenen Bäumen sitzt es in behaglicher Ruhe haufenweis und lässt sich durch solche kleinen Spritz- und Pinsel-Scherze durchaus nicht stören. — Bei ruhiger Beobachtung der Natur lernen wir ihre unwandelbaren Gesetze kennen und verwenden diese Kenntnis in unserm Interesse und zu unserm Nutzen, wenn die Beobachtung eine richtige war. Falsche Beobachtungen geben aber falsche Schlüsse und diese sind dann, in die Praxis übertragen, mehr schädlich als nützlich, und deshalb müssen wir uns vor solchen hüten. Besonders sollen wir uns in der Praxis aber nur solcher Mittel bedienen, die mit äusserster Umsicht unter Berücksichtigung aller Umstände erprobt sind und deren Ausführung nicht nur möglich, sondern dass die dafür aufgewendeten Mittel auch zum erzielten Erfolge im günstigsten Verhältnis stehen. Mit aller Entschiedenheit müssen wir uns gegen solche Vorschläge und angepriesenen Mittel wenden, deren Anwendung und Ausführung eine in gar keinem Verhältnis zum Nutzen stehende Anwendung von Kräften und Mitteln verlangt. Auch diese schädigen den Obstbau und sind deshalb um so mehr zu verwerfen und jedermann vor deren Anwendung zu warnen.



DIEI'S BUTTERBIRNE.


ad. nat. Ebenhusen.

Lith. Anst. Ebenhusen & Eckstein, Stuttgart.



Diel's Butterbirne, Syn.: Beurré Diel, Beurré magnifique, Beurré incomparable, Beurré des Trois-Tours Beurré du Roi.

(Tafel 20.)

on allen bei uns eingeführten Birnen-sorten dürfte kaum eine vorhanden sein, welche sich rascher verbreitete, als die Diel's Butterbirne, sie stammt aus Belgien und wurde auf dem Gut zu Trois-Tours bei Vilvorde durch Meuris, Gärtner des berühmten Sortenzüchter Van Mons gefunden und von letzterem zu Ehren unseres grossen Pomologen benannt.

Inzwischen hat sich diese Sorte in allen Ländern massenhaft verbreitet und ist überall ebenso beliebt, wie auch geschätzt. Dieses ausgezeichneten Anklangs erfreut sie sich vermöge ihrer Schönheit, Grösse und Qualität ihrer Früchte, durch den vorzüglichen Wuchs, die ungeheure Tragbarkeit und geringe Empfindlichkeit des Baumes. Es giebt gewiss wenig Sorten, die so warm empfohlen zu werden verdienen, wie die Diel's Butterbirne, sie scheint für unsere Verhältnisse wie geschaffen zu sein, denn in ganz Deutschland gedeiht sie so ziemlich gleich gut. Für den Markt giebt es kaum eine lohnendere Frucht, die Nachfrage ist stets eine sehr grosse und nie ganz zu befriedigende.

Der Baum hat noch die hochzuschätzende Eigenschaft, dass er auf Quitten prachtvoll gedeiht und langlebig ist, zudem sind ihm die grossen sowohl wie die kleinen Formen gleich willkommen. Die Früchte halten jedoch nicht besonders fest am Baum und sind die freistehenden Formen, namentlich die Hoch- und Halbhochstämme in geschützten, starken Winden und Stürmen nicht ausgesetzten Lagen zu pflanzen, sonst wächst der Baum überall, wo die Kultur der feineren Winter-Tafelbirnen noch möglich ist. Trockene und feuchte Böden, sowie auch rauhe, kalte Lagen sollen immerhin ver-

mieden werden, weil in solchen Fällen die Früchte fleckig, rissig und folglich auch wertlos werden.

Die Frucht ist gross und sehr gross — wir haben schon welche geerntet, die bis zu 800 Gramm wogen — die Gestalt ist sehr verschieden, die bauchige, abgestumpfte Birnform trifft man jedoch am meisten. Der Stiel ist dick, oben stärker wie unten, ziemlich lang, gebogen und mündet in eine kleine Einsenkung. Die Schale ist dick und hellgrün, am Stiel und Kelch mit grossen, netzartig verlaufenden grauen Flecken versehen, die übrigen Teile haben viele ziemlich grosse Punkte von gleicher Färbung. Zur Reifezeit, November-Januar, wird die Schale schön gelb und lässt leicht erkennen, dass die Frucht die Edelreife erlangt hat und zum Genuss zeitig geworden ist. Das Fleisch ist gelblich-weiss, halbschmelzend, am Kernhaus manchmal etwas steinig, sehr saftig, sehr süss und von vorzüglichem Geschmack.

Für Palmetten aller Art, aufrechte und schiefe Kordons, ist die Diel's Butterbirne ganz vorzüglich geeignet und zu empfehlen. Auf diesen Formen ist die Tragbarkeit eine ganz vorzügliche, die Früchte werden noch schöner und grösser, ihre Qualität nimmt zu und fallen minder leicht ab, wie auf freistehenden Formen.

Von den Hunderten von Neuheiten, welche in den letzten 10 Jahren in den Kulturen eingeführt wurden und im November-Januar ihre Früchte reifen, ist uns keine einzige bekannt, welche mit der Diel's Butterbirne zu wechseln in der Lage wäre. Darum raten wir, nur bewährte, ältere Sorten statt zweifelhafte und unerprobte Neuheiten vorzugsweise anzuschaffen.

Der Sommerschnitt, wie und wann derselbe ausgeführt wird.

(Fortsetzung.)

VI. Das Unterdrücken der allzuzahlreichen Früchte.

Die Anwendung dieser Operation ist leider nicht immer notwendig, da die ungünstige Witterung im Frühjahr sehr oft und in letzter Zeit gar zu häufig für eine radikale Entfernung der Früchte sorgt. Bei normalem Verlauf sollen wir sie jedoch anwenden; weil wir immer die ungünstigste Witterung im Frühjahr zu fürchten haben, lassen wir beim Winterschnitt eine grössere Anzahl von Blütenknospen stehen, als wir gelassen hätten, wenn wir einer günstigen Witterung und Befruchtung sicher gewesen wären. Es folgt daraus, dass, wenn das Wetter günstig ist und die Befruchtung reichlich stattgefunden hat, die Formobstbäume vielmehr tragen, als ihre Kräfte erlauben; abgesehen von einer früheren Erschöpfung, werden sie noch denselben Nachteilen unterworfen, wie die nicht geschnittenen, sich selbst überlassenen Bäume. Letztere können wohl viele und gute Früchte liefern, wenn sie guten Sorten angehören. Sie richten sich dabei nach jenem grossen Naturgesetz, in Folge dessen jedes organische Wesen sich innerhalb gewisser Grenzen durch Samen fortpflanzen soll, allein die Natur selbst kümmert sich wenig darum, ob die Samen mit einem mehr oder weniger dichten Fruchtfleisch gedeckt sind oder nicht; für unseren wirtschaftlichen Gebrauch aber ist jenes Fruchtfleisch weit aus der wichtigste Teil unseres Obstes, und wir erstreben daher immer die grösstmögliche Ausbildung desselben. Ausserdem wissen wir noch, dass auf ein sehr fruchtbares Jahr, ziemlich regelmässig ein unfruchtbares folgt. Bekanntlich rührt diese unregelmässige Tragbarkeit daher, dass in den besonders fruchtbaren Jahren, beinahe aller Saft zur Entwicklung der Früchte

verbraucht worden ist und daher zur Bildung neuer Blütenknospen nicht mehr zureicht. Eine gute und verständige Ausübung dieser Operation hat daher die Folge, dass die Früchte an Umfang und Wert gewinnen, dass das Nachlassen der Fruchtbildung verschwindet und dass die Tragfähigkeit regulirt und vermehrt wird. Es ist demnach von grösstem Vorteil, wenn wir die allzu zahlreichen Früchte unterdrücken, indem der Fruchtertrag dadurch geregelt wird und die gelassenen Früchte eine grössere Vollkommenheit erreichen. Wir verlieren wohl an Anzahl, aber wir gewinnen dagegen an Gewicht, denn die gebliebenen Früchte erhalten den Saft der abgenommenen und bleiben die Bäume gesunder und langlebiger. Was die Anzahl der Früchte betrifft, welche wir auf jedem Baum lassen sollen, befolge man nachstehende Regel: Die Zahl derselben stellt sich für starkwüchsige Bäume auf 10 Stück per laufenden Meter des Astes. Ist z. B. ein Ast 4 m lang, unbekümmert, ob die Früchte auf der ganzen Länge regelmässig verteilt sind oder nicht, darf man an einem solchen Ast 40 Früchte stehen lassen. Diese Zahl von 10 Früchten pro laufenden Meter ist für Sorten von mittlerer Grösse angenommen, für kleine Sorten können 15 gelassen werden, dagegen für grosse und sehr grosse weniger; und wenn man nur bei den letztgenannten auf schön entwickelte, sogenannte Paraderfrüchte sieht, höchstens 5 bis 7 pro laufenden Meter. — Unsere Birnen, Aepfel u. s. w. haben in einer Fruchtknospe mehrere Blütenanlagen und können daher mehrere Früchte durch denselben Fruchtkuchen getragen werden. So oft als möglich soll es verhütet werden

und mit Ausnahme der Kirschen, Pflaumen und anderer kleinerer Obstarten nur 1—3 Früchte per Fruchtkuchen stehen bleiben. Diese Entfernung soll nur dann vorgenommen werden, wenn man überzeugt ist, dass die Früchte nicht von selbst abfallen werden; erst nachdem die Früchte etwa ein Drittel ihrer Grösse erlangt haben, sollen die überflüssigen beseitigt werden. Für unser Klima trifft dies gegen Anfang Juli. Die Pfirsiche und Aprikosen haben zwar nur einfache Blütenknospen und können deshalb auch nur eine Frucht per Knospe erzeugen; das Ausbrechen ist demnach auch bei diesen notwendig, zumal bei der Ausführung des Winterschnitts stets mehr Blüten geschont werden, als man Früchte zu bekommen wünscht. Bei den Pfirsichen sind aber auch oft zwei und mehr Blütenknospen (Bouquetzweige) neben einander, wodurch ebenfalls mehrere Früchte ganz nahe bei einander entstehen. Bei normalem Fruchtansatz lässt man 2—3 per Fruchtweig stehen und sorgt, dass die gelassenen Pfirsiche sich alle möglich nach vorne befinden und Räume von 5—7 cm erhalten. Dieser Raum ist notwendig, damit die Früchte sich regelmässig entwickeln können. Diese Entfernung der überflüssigen Früchte soll bei den Pfirsichen sowohl wie bei den Aprikosen erst geschehen, nachdem der Stein sich gebildet hat, da bis zu dieser Zeit die Früchte leicht ab-

fallen und man von einem zu viel leicht ein zu wenig bekommen könnte. Bei den Tafeltrauben wird auch diese Operation angewendet, statt ganze Trauben zu entfernen, begnügt man sich hier, mittels einer spitzen Scheere die zu dick stehenden Beeren und die Spitzen der Käme zu entfernen, wenn die Beeren die Dicke einer Erbse erreicht haben. Dadurch entwickeln sich die gelassenen Beeren viel vollkommener, färben sich schöner und reifen viel regelmässiger und leichter. Wir empfehlen dieses Verfahren sehr, nur durch dasselbe wird man imstande sein, die oben angegebenen Vorteile zu erreichen und die Trauben recht lange aufzubewahren.

Ferner dient uns diese Operation auch noch dazu, um das Gleichgewicht zwischen zurückbleibenden Teilen der Bäume herzustellen; hiefür werden auf dem stärkeren Teile möglichst viele Früchte gelassen, während auf den schwächeren alle oder beinahe alle entfernt werden. Bei diesem letzten Fall brauchen wir aber nicht zu warten, bis dieselben eine bestimmte Grösse erreicht haben, sondern es ist zu empfehlen, es recht bald vorzunehmen, und sogar bevor die Befruchtung stattgefunden hat. Vermöge dieser Entlastung wachsen die Triebe, Zweige und Aeste stärker, da wir ihnen den Saft zuführen, welchen die Früchte für ihre Entwicklung verbraucht hätten.

Das Baumschulwesen der Zukunft, aufgebaut auf den Erfahrungen der Vergangenheit.

„Näher gerückt ist der Mensch an den Menschen
Enger wird um ihn;
Reger erwacht, es umwälzt rascher sich
Um ihn die Welt.“

Es ist beinahe ein Jahrhundert verflossen, seitdem Schiller die vorstehenden Worte in seinem musterlichen Gedichte: „Der Spaziergang“ ausgesprochen hat. — Jenes Gedicht hat sich zur poetisch-philosophischen Prophezeiung gestaltet; den Spaziergang, auf welchem der ideale Dichtergeist auf geflügeltem Rosse seiner Zeit vorauseilte, hat inzwischen die ganze Kulturwelt mitgemacht. Aber es war kein

sophischen Prophezeiung gestaltet; den Spaziergang, auf welchem der ideale Dichtergeist auf geflügeltem Rosse seiner Zeit vorauseilte, hat inzwischen die ganze Kulturwelt mitgemacht. Aber es war kein

Spaziergang bloss zum Vergnügen, keine schattige und bequeme Parkpromenade auf bekümmerten Wegen, sondern es war eine ernsthafte Fortschrittstour, ein mühevolleres Stück Kulturarbeit, wobei es manchen Tropfen Schweiß, manchen regsamen, energischen und ausdauernden Geist und Millionen rüstiger Hände und Füße erforderte.

Je kleiner die Welt, desto grösser der Mensch! Je dichter Schulter an Schulter, in je innigerem Rapport die Schaffenden dabei stehen, um so energischer wird die segensreiche Gesellschaftsarbeit der Menschheit, die Zivilisation gefördert. — Ein hervorragender Lehrer der Volkswirtschaft sagte richtig: „Derjenige, der zwei Halme wachsen macht, wo bisher nur einer wachsen konnte, hat mehr für die Menschheit gethan, als der Eroberer, welcher zwanzig Schlachten gewonnen.“ — Und kaum ein geringerer ist derjenige, welcher den Raum, der zwischen den Menschen und dem Menschen liegt, um einen Schritt verkleinert, und die Zeit, die es zu jeder Verständigung zwischen den Menschen und dem Menschen bedarf, um eine Minute verkürzen kann. — Als der träumerische Knabe James Watt zum Verdrusse seiner fleissigen Mutter, anstatt sich nach der Ansicht der wackern Frau mit nützlicher Arbeit zu beschäftigen, stundenlang dem Spiele des vom Dampf bewegten Deckels einer Theemaschine zuschaute, denselben niederdrückte, wenn er gehoben war und die Bildung und das Zusammenrinnen der Tropfen beobachtete, die sich auf einem in den Dampf gehaltenen kalten Löffel bildeten; — da durchlebte die Menschheit einen grösseren Tag als den des glänzendsten Sieges, den je die Kriegsgeschichte verzeichnet. — An diesem Tage erhielt die Zivilisation eines der stärksten Rüstzeuge zur Lösung ihrer Aufgabe. — Die Idee J. Watts verwirklichte sich zunächst in der stehenden Dampfmaschine. Ein

Schöpfergeist fast ohne gleichen gestaltete diesen Apparat von seinen Uranfängen an bis zu der Vollendung, in der er jetzt unsere Mühlen treibt, in unsern Bergwerken Wasser pumpt und Lasten hebt, in unsern Spinnereien Millionen Spindeln schwirren macht, das Feuer unserer Eisenwerke anfaucht und ihre Walzen umtreibt, in unsern Werkstätten hobelt, bohrt, sägt und schmiedet und in gewissen Abänderungen der Form unsere Schiffe über den Ozean trägt. Mit fast gespenstischem Leben, heissem Odem und unbegrenzter Kraft ausgerüstet, ist er uns doch ein treu gehorsamer Diener, durch dessen Macht wir den Kampf mit den Naturgewalten siegreich aufnehmen können.

Es wäre nun schwer begreiflich gewesen, wenn ein Apparat von so grosser Kraftentwicklungsfähigkeit, wie die Dampfmaschine, nicht auch bald eine Gestalt erhalten hätte, in der sie dem Menschen auf noch wirksamere Weise dienen kann, nämlich die zur Fortbewegung auf fester Erde. — Die Geschichte der Dampfmaschine ist der Schöpfungswunder voll, und so wollte es der Geist der Zivilisation, dass die schnellbewegte Dampfmaschine, die Lokomotive, ebenso das Werk eines Kopfes sein sollte, wie ihre feststehende Schwester. — Zu dieser grossen That war Georg Stephenson, Sohn des Dampfmaschinenheizers Robert Stephenson auf der Kohlengrube zu Wylam, ausersehen. Er musste sich das Geld, um Lesen und Schreiben lernen zu können, mit Schuhflicken und Uhrenreparaturen in seinen Freistunden erwerben. Es war, als hätte die Menschheit auf diese grosse Erscheinung gewartet, um ihr Vermögen auf die Herstellung von Bahnen zu wenden, Hab und Gut auf ihnen zu versenden und aus den weitesten Entfernungen zusammenzueilen. Mit der schnellfahrenden Maschine auf der ebenen eisernen Bahn war das mächtigste Rüstzeug in die

Hand des Menschen gelegt, um die schweren Hindernisse, welche Raum und Zeit der Menschenbewegung, dem Nationalverkehr, der Zivilisation entgegenstellen, zu bekämpfen. — Und, wie hoch das Bedürfnis nach diesem Mittel gestiegen, wie stark der Drang nach Austausch der ideellen und materiellen Produkte, nach dem direkten Verkehr und persönlichen Zusammenkommen war, als das Eisenbahnwesen auf dem Schauplatz der Zivilisation erschien, dafür giebt redendes Zeugnis die Schnelligkeit, mit der ein eisernes Netz den Erdball umstrickte, die Masse von Kraft und Mitteln, die darauf verwendet wurden. In kaum 50 Jahren bedeckte sich Europa mit Bahnkomplexen, deren Gesamtlänge grösser war, als die sämtlichen Strassen hundert Jahre früher; — und schon bald hernach hatte Amerika mit seinen Bahnen diejenigen Europas überholt. Die Geleislänge sämtlicher Bahnen der Welt reichten mehr als zehnmal um den Erdball. Ueber hunderttausend Lokomotiven mit mehr als 25 Millionen Pferdekräften schleppen auf beinahe 2 Millionen Wagen die Güter vom Ueberfluss zum Bedarf. Noch mehr aber fällt es ins Gewicht, dass die Eisenbahnen jährlich eine Anzahl Menschen zu einander führen, die in Wort und Gedankenaustausch verkehren können, welche der Bewohnerzahl der ganzen Erde mit ca. 1000 Millionen gleichkommt. Welch riesiges Mittel also zur Förderung der Kultur!

„Näher gerückt ist der Mensch an den Menschen;
enger wird um ihn,
Reger erwacht, es umwälzt rascher sich um ihn
die Welt.“

Und dieser gewaltige Umschwung in allen Kulturverhältnissen, sollte er die Landwirtschaft und in ihr den Obstbau unberührt lassen? Was das Indu-

strielle desselben anbelangt, so wäre es geradezu Stockblindheit, hier den mächtigen und gewaltigen Einfluss dieser Kulturfortschritte nicht sofort deutlich und klar einzusehen. — Hier sei daher kein weiteres Wort hierüber verloren. — Aber der produktive Teil der Landwirtschaft und des Obstbaues, so höre ich bisweilen noch einen Leser einwenden, ist doch von diesem Fortschritte weniger berührt. Dieser Teil hat es mit der Erde, mit dem Boden zu thun, und hier ist es nun einmal leider mit dem paradiesischen Zustand zu Ende. Das göttliche Strafwort: „Dorn und Disteln soll sie dir tragen, und im Schweisse deines Angesichtes sollst du sie bauen, und wenn du sie anbauest, soll sie keine Frucht mehr geben,“ dieses Wort vermag kein Kulturfortschritt hinwegzudekretieren, es bleibt bestehen, und der Boden ist bei all den genannten Fortschritten im Grunde genommen sich gleich, durchaus konservativ geblieben. — Freilich, entgegne ich auf einen solchen Einwand, aber wer will es leugnen, dass man nicht auch hier dennoch gewaltige Fortschritte und Verbesserungen zu verzeichnen hat? Die Mühe und der Schweiss, sollten sie so ganz unbelohnt geblieben sein? Mit nichten! Was die Agrikulturchemie, was ein Liebig und andere geleistet haben, bleibt bestehen und darf sich mit obigen Fortschritten getrost Hand in Hand sehen lassen. — Und endlich das Baumschulwesen? Was hat all der errungene Fortschritt mit diesem zu thun? — Keine Voreiligkeit! mein werter Leser, und vor allem, zürne nicht der langen Einleitung. Wir sind jetzt an unserem Thema, und zwar, wie ich hoffe, nicht ermüdet, sondern ermutigt und frisch gekräftigt, mit lebhaftem Interesse und frischer Empfänglichkeit angelangt. (Fortsetzung folgt.)

Die Gaucher'schen Monstre-Veredlungen auf der Dresdener Internationalen Gartenbau-Ausstellung.

Motto: Wer einen Hund hängen will,
findet auch den Strick dazu!

Zum erstenmal haben wir oben erwähnte Veredlungen zur allgemeinen Kritik und Schau gebracht und wie wir es auch bestimmt erwarteten, ist diese Kritik in den mannigfaltigsten Arten ausgeübt worden. Obwohl wir dem Preisgericht und Vertretern der Presse gestatteten, die Veredlungsstelle bei einigen Bäumen quer durchzusägen, um sich auf diese Weise zu überzeugen, ob es auch wirkliche Veredlungen sind und wie gross der Durchmesser der Edelreiser zur Zeit der Propfung war, hat niemand für notwendig gefunden, Gebrauch von diesem unserem Entgegenkommen zu machen und jedenfalls nur deshalb, weil sie sich überzeugten, dass die von uns ausgestellten Veredlungen wirklich Stamm-, Ast- oder Kronen-Veredlungen und nicht Täusch- oder Verblendungen waren. Dessen ungeachtet ist aber doch vielfach an der Richtigkeit unserer Angabe gezweifelt worden, viele fanden für notwendig zu erklären, „es ist nicht wahr, dass der ganze Stamm und dessen Krone auf einmal gepropft wurde“, die Gegenversicherung half nichts oder wenigstens sehr wenig, und als man sie überzeugen wollte, wie ungerecht ihre Behauptung sei, liefen sie weg! Die weniger Ungläubigen, die sich aber immerhin gegen Willen überzeugen mussten, dass es sich um wahre Thatsachen und nicht um Schwindel handelte, wussten sich auch zu trösten, sie erklärten das Verfahren für wert- und zwecklos, betonten weit und breit, dass es doch nicht von Vorteil sein könne, einen Stamm, Ast oder gar eine Krone abzusägen, um das Vergnügen zu haben, dieselbe zu pflanzen. Diese letzteren ganz falschen Anschauungen würden uns durchaus nicht überraschen, wenn wir

nicht wüssten, dass sie von solchen Leuten geäußert wurden, die im Besitz unseres Werkes über „Die Veredlungen“ sind und es genau durchgelesen haben wollen. Dass dem aber nicht so ist, dürfte die Veröffentlichung des diesbezüglichen Passus aus unserem Buche „Die Veredlungen“ vollauf bestätigen, dortselbst wird Seite 139—147 gesagt:

Vorteile, welche die Veredlungen mit langen und starken Edelreisern gewähren:

1) Auf die Kronenhöhe der Hochstämme Zweige aufzupflanzen, welche die zur Bildung der Krone erforderliche Anzahl Augen tragen, und ebenso die zur Herstellung der ersten Serie der Pyramiden, Spindeln, Palmetten etc. erwünschte Menge Triebe in einem Jahre zu erhalten, wodurch wir vor den bis jetzt angewandten Methoden einen Vorsprung von mindestens 2 Jahren gewinnen.

2) Diejenigen Stämme, welche als Zwischenveredlung dienen, mit einer Krone zu pflanzen, die mit allen gewünschten Zweigen versehen ist, wodurch die Verwertung der Bäume 2—3 Jahre früher stattfinden kann. Diese Kronen werden aus den (Schmarotzer-) Wasserschossen, welche sich auf den Hochstämmen entwickeln, oder aus den beim Schnitt der Formobstbäume abfallenden, entsprechend verzweigten Teilen gewonnen.

3) Bei Pyramiden und Spindeln ein Edelreis zu pflanzen, welches alle gewünschten Seitenäste und Verlängerungen der ersten Serie trägt; bei den Palmetten eine ganze Etage nebst Verlängerung einzusetzen, bei den zweiarmigen Kordons beide

Arme in der gewünschten Höhe aufzupropfen etc.

Die hierzu erforderlichen Edelreiser werden den Sommer über hergerichtet und zwar vorzugsweise auf solchen Teilen, welche später ohne Nachteil für die Form des Baumes, der sie trägt, abgenommen werden können.

4) Das Gleichgewicht bei einem Baum wiederherzustellen, ohne wie seither gezwungen zu sein, die starken Teile desselben zu unterdrücken und sie während der Wachstumsperiode durch Abkneipen, Fester- und Schrägeranbinden, Anwendung des Grünschnittes etc. zu hindern, sich nach Belieben zu entwickeln.

Zur Erreichung dieses Zweckes pflropfen wir nahe auf die Enden der zurückgebliebenen Teile so lange Edelreiser, als zur Herstellung des Gleichgewichtes notwendig sind, oder, wenn die zurückgebliebenen Teile zur Aufnahme der Edelreiser zu schwach sind, fügen wir die letzteren auf der Seite des Baumes ein.

5) Alle fehlenden Aeste oder Zweige im Laufe eines Jahres wieder zu ersetzen, was dadurch erreicht wird, dass man Aeste oder Zweige an der Seite des Baumes an den Stellen, wo dieselben fehlen, aufpflropft. Da man auch Aeste von derselben Länge und Stärke, wie diejenigen, welche der Baum trägt, ansetzen kann, werden nicht nur die Lücken ausgefüllt, sondern auch das Gleichgewicht des Baumes sofort wieder hergestellt.

6) Die Entwicklung der Bäume zu beschleunigen, indem man auf die äussersten Teile der Aeste Verlängerungen pflropft, deren Länge ein Meter übersteigen darf.

Im Jahre 1883 und 1884 habe ich 38 aufrechte und wagrechte Kordons mit Aesten und Zweigen, welche lang genug waren,

um die noch vorhandenen Lücken auszufüllen, verlängert. Die Länge der als Edelreiser verwandten Zweige und Aeste betrug 50 Zentimeter bis 2,20 Meter; die kürzesten wie die längsten sind sämtlich prächtig angewachsen.

7) Die durch Umpflropfung künstlich gezogener Bäume verursachten Verluste abzuschwächen. Diese Operation verzögert bekanntlich die Ertragsfähigkeit um drei Jahre und darüber, und ist wohl der Grund, weshalb man sich oft nicht entschliessen kann, die Bäume, welche geringe Früchte tragen, mit einer besseren Sorte umpflropfen. Diesen Nachteil wird man gewissermassen verringern, wenn man Aeste als Edelreiser verwendet, welche vollkommen entwickelt und ertragsfähig sind. Durch dieses Mittel kann das hinweggenommene Gerüst des Baumes durch ein anderes von gleicher Stärke ersetzt werden, und dieses wird von dem Jahre an, welches auf die Umpflropfung folgt, fortfahren, Früchte zu tragen.

8) Das Leben jener Bäume zu verlängern, welche durch irgend ein Missverhältnis zu ihrer Unterlage oder zum Boden krank geworden sind und infolge dessen zu wachsen und Früchte zu tragen aufhören.

Man bewahrt solche Bäume vor dem Absterben dadurch, dass man dieselben von ihrem Mutterstamme trennt und den ganzen Baum auf eine Unterlage pflropft, von welcher man überzeugt sein kann, dass sie für denselben geeigneter ist. Dies Verfahren ist von ungeheurem Wert bei den Birnsorten, welche schlecht auf Quitte gedeihen. Bemerken wir, dass eine Sorte von Gelbsucht befallen wird, dass sie dürre, schwarze Spitzen bekommt, zu wachsen aufhört, die angesetzten Früchte fallen lässt, was bei Clairgeau's Butterbirne, Van Marum's Flaschenbirne, Andenken an den Kongress, und anderen mehr, wenn sie auf

Quitte veredelt sind, häufig vorkommt, so schneiden wir dieselben hinweg und pflropfen sie auf andere Birnsorten. Auf diese Weise ist es mir gelungen, ganze Bäume, als 1—3jährige Pyramiden, Spindeln und aufrechte Kordons, welche oben erwähnten Sorten angehörten, zu retten, indem ich sie auf Pastorenbirne veredelte, welche letztere auf Quitte gepfropft war. Diese Stämmchen, welche als unfehlbar verloren zu betrachten waren, gedeihen und tragen jetzt vorzüglich, ohne dass ihnen auch nur die geringste Spur von der früheren Krankheit anhaften blieb.

9) Die Schäden gutzumachen, welche durch Nagetiere, Gummifluss, Krebs und andere Beschädigungen verursacht wurden, Schäden, durch welche die Rinde des Baumes in grösserer oder geringerer Ausdehnung zerstört und das Absterben der oberhalb der Wunde befindlichen Teile veranlasst wurde. In solchen Fällen schneidet man das angegriffene Stück aus, und sobald man sich vergewissert hat, dass die zurückgebliebenen Teile vollständig gesund sind, pflropft man dieselben wieder aufeinander.

10) Einjährige Veredlungen, abgebrochene, abgeknickte Aeste und Bäume, oder solche, welche infolge schlechten Ausgrabens weder zum Verkauf noch zum Versetzen dienlich sind, **wieder zu verwenden**. Alle die verlorenen Teile können von August bis September wieder nutzbar gemacht werden; in dieser Zeit muss man sie abblatten und sofort pflropfen. Hauptsächlich ist die Zeit von Ende November bis in den März hinein zum Sammeln dieser Stämmchen oder Stämme und zum zweckdienlichen Aufbewahren derselben geeignet, indem man ihr unteres Ende ziemlich tief in die Erde einsteckt oder dieselben in einem Souterrain, in einem Keller, oder an

einem anderen kühlen, vor starker Kälte geschützten Ort überwintert, bis die Veredlungszeit (März oder April) herangekommen ist.

Auf diese Weise können alle die Stämmchen, welche man bis jetzt für verloren hielt, alle die schönen einjährigen Veredlungen, alle die prächtigen Bäume, welche sich infolge von Unaufmerksamkeit und Gleichgiltigkeit beim Ausgraben von ihren Unterlagen trennten, alle die schönen Verlängerungen, welche durch Ungeschicklichkeit oder Mangel an Uebung beim Beschneiden der Zapfen unter dem Schnitt des Baumessers fielen, alle mit mangelhaften Wurzeln ausgegrabene Bäume, alle diejenigen, deren Krone sich vom Stamme trennte, wieder nutzbar gemacht werden. Der Tag, an welchem man sie wiederherstellen oder die Verluste wenigstens verringern und alle diese Abfälle, welche bis jetzt für den Holzhaufen bestimmt waren, wieder verwerten kann, dieser Tag ist jetzt gekommen!

Die Praxis hat sich dieser Vorteile bemächtigt, und ebenso wie andere Gewerbe ihre Abfälle zu verwerten wissen, wie der Gold- und Silberarbeiter noch einen Nutzen aus dem Kehricht seiner Werkstatt zu gewinnen versteht, so sind die Gärtner oder Freunde der Gärtnerei auch dahin gekommen, beinahe alles wieder zu verwerten, und wir hoffen, durch vermehrte Nachforschungen, durch rastlose Thätigkeit und durch unausgesetzte Beharrlichkeit bald sagen zu können, dass bei Anzucht der für die Industrie, für die Unterhaltung und Ernährung des Menschen nötigen Gewächse, sowie derer, welche unsere Gewächshäuser, unsere Gärten und Landschaften schmücken und zieren, es keinen Abfall mehr giebt, der nicht zur Vervielfältigung und zur Wiederherstellung der Gewächse, welche jene Teile verloren haben, wieder benutzt werden könnte, wenn auch nicht gerade zu ihrem eigenen Nutzen, so doch wenigstens zu dem von ihresgleichen.

Lokale Baum-Ausstellung.

Ein zeitgemässer Vorschlag.

Von Eduard Ruff, Schloss Lindich bei Hechingen.

Das Ausstellungswesen ist seither wie in andern Zweigen wirtschaftlichen und gewerblichen Lebens auch im praktischen Obstbau als ein nützlicher und fördernder Faktor betrachtet worden. Vielfach allerdings hat man sich dabei auch leeren Illusionen hingegeben und den „Schein“ an die Stelle des „Sein“ treten lassen. Ja, es konnte sogar nicht selten konstatiert werden, dass man sich selbst auch um die Wahrung des „Scheines“ gar wenig kümmerte und, insbesondere auch was das Ausstellen junger Bäume anbelangt, Ware zur Schau stellte, die nach keiner Seite hin auch nur den geringsten Anforderungen der Mittelmässigkeit entsprachen. Jedem, der in letzter Zeit Gelegenheit hatte, sich auf dieser oder jener Ausstellung genauer umzuschauen und in der betreffenden Fachpresse auch die objektiven und wahrheitsgetreuen Berichte hierüber mit Aufmerksamkeit verfolgte, — (alle gedruckten Berichte dürfen ja leider nicht mit den Prädikaten „objektiv“ und „wahrheitsgetreu“ bedacht werden, — wozu auch sonst das altherkömmliche Sprichwort: „Gelogen wie gedruckt?“) werden diesbezügliche Thatsachen in nicht zu grosser Seltenheit vor Augen schweben und im Gedächtnisse haften. Es ist seither freilich im praktischen Obstbaue „Vieles“, wenn nicht gar „Alles“ möglich gewesen, wenn unter diesem „Alles“ dann freilich nicht das „Rechte“ verstanden werden darf, und gerade das Ausstellungswesen oder vielmehr das Ausstellungsunwesen lieferte nebst dem pomologischen Schreiberwesen oder ebenfalls Schreiberunwesen, der Fachliteratur, wollen wir aus Höflichkeit hinzusetzen, — ein nicht geringes Beweistück hiefür. Demgegenüber nun erlauben

wir uns in den nachfolgenden Zeilen mit einem Vorschlage vor die Oeffentlichkeit zu treten, der vielleicht ebenso sehr Anspruch auf Nützlichkeit und Zeitgemässheit machen dürfte, als er andererseits durchaus nicht schon zum Voraus als eine wichtige und weittragende Neuerung sich aufspielen und laut verkünden möchte. — Es ist im Obstbau schon vieles gesprochen und geschrieben, gepredigt und auch demonstriert worden, allein ebenso vielfach gilt leider auch noch das Schriftwort: „Sie haben Augen und sehen nicht, Ohren und hören nicht und einen Verstand und begreifen nicht.“ Und, sie haben Hände und greifen nicht an, möchten wir hier noch hinzusetzen. Trotz all des vielen Schreibens und Sprechens, Predigens und sogar Demonstirens ist es immer noch nicht gelungen, auch nur die allergreifbarsten und schädlichsten Vorurteile auszumerzen, und es scheinen in der That zwei innerlich sehr verwandte Wahrheiten zu sein, erstlich, dass eine gewisse Sorte von Menschen, die Dummen, nicht alle werden, und weiters, dass „kein Unkraut verdirbt.“ — Als schlimmste Unkräuter auf dem Acker unseres gesamten Kultur- und Wirtschaftslebens, also auch des praktischen Obstbaues, sind aber gewiss die „Vorurteile“ zu betrachten. Und hier denke man nicht etwa nur an den gewöhnlichen Bauern und sogenannten Ungebildeten; o nein! Vorurteile der schlimmsten Art spucken auch in den höchsten Kreisen, in den Köpfen der sogenannten Gebildeten, und es gelten hier noch sehr die Worte unseres grossen Lessing: „Es ist nicht jeder frei, der seiner Ketten spottet.“ — Bemühen wir uns, über die derzeitige Lage der Obstbaumzucht einen orientirenden Ueberblick zu gewinnen

und insbesondere auch das Auge auf die hemmenden Einflüsse und Einwirkungen auf einen gesunden und regsamen Fortschritt in diesem Fache hinarbeiten, so begegnen wir zunächst zwei bösen Vorurteilen, die sich schon an die Eingangspforte des praktischen Obstbaues stellen und für die ganze Folgezeit einen unermesslichen Schaden anrichten, indem durch sie ein gedeihliches Wachstum und Fortkommen der Neuanlagen von vorne herein unmöglich gemacht und daher auch die einstige Rentabilität, der eigentliche Endzweck des Obstbaues, sehr in Frage gestellt wird, und die überdies noch die Lust und Freude am Obstbaue in weiteren Kreisen rauben und den da und dort für dieses Fach erwachten Eifer alsbald wieder lahm legen und erkalten machen. Diese beiden, lange schon durch die Erfahrung widerlegten, dennoch aber in der Praxis vielfach noch existirenden und tonangebenden Vorurteile lassen sich kurz in folgende Worte fassen:

1) Es herrscht noch die irrigte Ansicht, dass junge Bäume nur in der Gegend, in dem Klima und in den Bodenverhältnissen künftighin gut gedeihen, in welchen sie auch von Anbeginn in den Baumschulen aufgewachsen, dass mithin bei Neuanlagen die Bäume thunlichst aus Baumschulen der nächsten Nähe zu beziehen seien.

2) Ebenso ist noch weitumher die irrigte Meinung verbreitet, dass man das Pflanzmaterial in möglichst abgehärteter, d. h. solcher Ware beziehen solle, welche möglichst viel „aushalten“ könne, und dass vor dem Ankaufe von starkwüchsigen, kräftigen, sogenannten „masten“ Bäumen abzuraten sei, indem solche an ihrem künftigen Standorte den verschiedenartigen klimatischen und Witterungsverhältnissen etc. nicht hinlänglich Widerstand zu leisten im Stande seien.

Diese beiden Vorurteile finden üppigen Dünger in dem z. Z. noch vielfach unverzeihlich miserabeln Baumschulbetriebe, insbesondere auch in den Gemeinde- und sog. Winkelbaumschulen. Für solche bilden sie in Wahrheit das Lagerstroh der Bequemlichkeit, das sich aber seither nicht selten bei den betreffenden Baumschulinteressenten zu offiziellen Lorbeerkränzen winden liess, indem ja, wie bereits bemerkt, im Obstbaue bislang Vieles, wenn nicht gar Alles möglich war. Das erstere Vorurteil sicherte diesen Baumschulen einen Absatz, es schloss die Konkurrenz der Form aus und schuf eine Art Zustand, der den früheren Zunft- oder Zwangseinrichtungen seinem Wesen nach nicht ganz unähnlich war. Das zweite Vorurteil hingegen diente der schlechten, verkrüppelten Baumware als wirksamer Legitimationsschein beim Verkaufe. Was wunder daher, wenn von dieser Seite aus diese beiden Vorurteile recht sorgsam geschützt und gehegt wurden! Der Feigling sieht nicht gern das Bollwerk zerstört, das ihn auch ohne persönliche Verteidigung und Kraftanstrengung schützt, so lange nur ein hinlänglicher Vorrat an Proviant vorhanden ist. Es ist aber leicht einzusehen, welches ein Heer von Uebeln für den praktischen Obstbau und dessen Rentabilität diese beiden bösen Vorurteile im Gefolge haben. Man denke sich die Wehrkraft eines Staates, dessen Rekruten lauter ausgetrocknete, abgestandene, verwachsene Krüppel sind! Nun sind aber die Bäume, wie sie der Baumschule entnommen und an ihren künftigen Standort versetzt werden, gerade die Rekruten für die Feldarmee oder das stehende Heer des praktischen Obstbaues. — Wozu soll es aber führen, wenn man hier einem Kontingent von Siechen und Krüppeln den Vorzug giebt vor gesunden, kräftigen und starkwüchsigen Bäumen? Wir dürfen es füglich unterlassen, die Uebel

alle aufzuzählen, welche hieraus für den Obstbau sich notwendig ergeben müssen und auch schon leider vielfach ergeben haben; dieselben sind zum Teil so selbstverständlich, zum Teil liegen sie uns so klar in Thatsachen vor Augen, dass wir von einer solchen Aufzählung hier absehen. Nur einen Hinweis auf zwei andere Gebiete der Landwirtschaft möchten wir uns erlauben, auf den Fruchtbau und die Viehzucht. Welche Sorgfalt hat man seither auf Verwendung guten Saatgutes und auf Einführung geeigneter Viehrrassen verwendet, und welche Fortschritte sind hierin im Laufe der zwei letzten Jahrzehnte zu verzeichnen gewesen? Wie weit ist aber der Obstbau nach dieser Seite hin zurückgeblieben und vernachlässigt worden, und doch muss sich gerade hier ein solches Zurückbleiben und eine solche Vernachlässigung bitter rächen. Der Bauer kann mit einer schlechten Samenfrucht schon nach Umfluss eines Jahres

wecheln; ebenso kann er eine ungeeignete Viehrasse absetzen und durch eine andere ersetzen binnen kurzer Frist. Anders aber ist dieses beim Obstbau. Hier steht der Baum ein für allemal für eine lange, lange Zukunft, und der wirtschaftliche Satz: „Zeit ist Geld“ hat hier wie nirgends seine Giltigkeit. Damit aber ist es genugsam bewiesen, dass hier in eben dem Grade eine grosse Vorsicht und Umsicht **notwendig** ist, und dass Gleichgiltigkeit in dieser Sache als ein unverzeihlicher, wirtschaftlicher Schlendrian, gleichsam als eine wirtschaftliche Haupt- oder Todsünde zu betrachten ist, aus welcher, wie aus einer Hauptquelle, noch gar viele, ja die meisten andern Sünden und Uebel entspringen; die Seele des praktischen Obstbauers wird dadurch gleichsam für alles künftige gedeihliche Leben und Wachstum abgetötet und der Obstbau dem Siechtum ausgeliefert. (Fortsetzung folgt.)

Notizen und Miscellen.

In der Einheit liegt die Stärke. Am 11. August d. J. waren die unten aufgeführten Baumschulenhäber zusammengekommen, um für die bevorstehende Geschäftssaison 1887/88 die Preise für den Detailverkauf der Obstbäume festzusetzen, welche wie folgt normirt wurden: Apfelhochstämme I. Qualität: 1 M 40 \mathcal{G} , II. Qualität: 1 M 20 \mathcal{G} . Birnenhochstämme I. Qualität: 1 M 60 \mathcal{G} , II. Qualität: 1 M 40 \mathcal{G} . Kirschenhochstämme, veredelte Bäume, I. Qualität: 1 M 20 \mathcal{G} , II. Qualität: 1 M. Pflaumen, Reineklauden, Mirabellen und Zwetschen, veredelte Bäume, hochstämmig, I. Qualität: 1 M 30 \mathcal{G} , II. Qualität: 1 M 10 \mathcal{G} . Aprikosen und Pfirsiche, veredelte Bäume, I. Qualität: 1 M 80 \mathcal{G} , II. Qualität: 1 M 60 \mathcal{G} . — Es waren in der Versammlung anwesend die Baumschulbesitzer: Hartmann-Ludwigsburg, Lucas-Reutlingen, Müllerlein-Karlstadt, Eblen-Stuttgart, Brecht-Ditzingen, Weiss-Ottenhausen, Otto-Nürtingen, Gaedertz-Feuerbach, Koppenhöfer-Neuenstein, Schächterle-Cannstatt, Aldinger-Feuerbach, Roll-Backnang und Gaucher-Stuttgart. Von Huber-

Waiblingen und Rall-Ehningen, welche verhindert gewesen sind der Versammlung beizuwohnen, war deren Zustimmung zu den gefassten Beschlüssen brieflich eingegangen.

Alle Anwesenden verpflichteten sich, keine niedrigeren Preise, als die angegebenen, in ihre Kataloge aufzunehmen und sollen dieselben im Detailhandel überall als Minimalpreise gelten.

Dank dieser schon seit Jahren bestehenden Vereinigung von Berufsgenossen ist es in Württemberg ermöglicht worden, den leider so viel angetroffenen, das Geschäft schädigenden Schleuderpreisen in wirksamer Weise entgegenzutreten. Es ist dieser Entschluss einer so grossen Anzahl von hervorragenden Geschäftsmännern, welche sich sonst als Konkurrenten gegenüberstehen, von grosser Bedeutung für die kollegialischen und Fachinteressen. Nur durch Einigkeit kann eine Besserung der ohnehin prekären Lage des Baumschulbetriebes erreicht werden und es wird diesen vereinten Kräften auch gelingen, das gesteckte Ziel auf dem betretenen Wege zu erreichen. Es ist durch sinnlose Konkurrenz schon viel geschadet

worden, und es wäre wünschenswert, wenn auch, wie hier in Württemberg, in andern Ländern gleiche Einigkeit erzielt würde, und nicht, wie es schon vorgekommen, abgewartet wird, bis der Eine seinen Katalog herausgegeben hat, damit der Andere seine Preise noch fünf Pfennige niedriger stellen kann. Durch solche von eklem Brotneid eingegebene Konkurrenzmanöver wird nichts gewonnen, sondern man schädigt sich selbst mehr als den Konkurrenten und das ganze Geschäft leidet darunter. Die Zeiten sollten doch endlich vorüber sein, wo man die vorgetragenen Lehren von der hohen Rentabilität des Baumschulbetriebes Glauben schenkte, denn die Thatsachen belehren uns eines ganz Andern. Da heisst es jetzt zusammenstehen, alle kleinliche Konkurrenz an den Nagel hängen und gemeinschaftlich dafür zu streben, dass die augenblickliche Kalamität des Baumschulbetriebes nicht zu einer drohenden Gefahr anwächst, die in ihrem Ausbruch alles verschlingt; hiervon können uns nur die Kraft der Einigkeit und deren segensbringende Folgen bewahren.

Traurig, aber wahr! Der vielgelesenen und weitverbreiteten „Preussischen Lehrerzeitung“ entnehmen wir folgende Korrespondenz: „Vor Kurzem verfügte die Königliche Regierung zu Trier, dass es wünschenswert sei, die Mauern der Schulhäuser mit Spalierobst zu bepflanzen. Wie man hört, lehnen die meisten Gemeinden diesen Antrag ab. Wer sollte auch das an den freistehenden, nicht umzäunten Schulhäusern wachsende Obst vor den Angriffen der wilden, aus der Schule entlassenen Jugend schützen, da in vielen Fällen der Lehrer nicht im Schulhause wohnt. — An einem Abend könnte die Arbeit vieler Jahre vernichtet werden.“ — Wir enthalten uns eines jeglichen Urtheiles über diese Notiz; unsern Gefühlen hierüber konnten wir nicht anders Ausdruck geben, als durch die Worte, die wir als Spitzmarke benutzten: „Traurig, aber wahr.“ Da wir aber nicht zu denjenigen gehören, welche angesichts eines solch traurigen Zustandes regungslos die Hände in den Schoss legen und sich einem geldigen Schweigen und Zusehen hingeben, — ein solches Verhalten wäre doch wohl Sünde — erlauben wir uns hier, wenigstens einen Fingerzeig zum Besserwerden nach dieser Richtung hin zu geben. Ein solches Besserwerden kann nur dadurch herbeigeführt werden, dass überall, sowohl bei Erwachsenen als auch bei der Jugend, Lust und Liebe und Interesse für den Obstbau geweckt wird. Es ist klar, dass alsdann der Obstbau nicht nur selbst vor derartigen Gefahren geschützt, sondern auch zur Veredlung und Erzie-

hung der Jugend, sowie zum Respektiren des Mein und Dein und der Arbeit und Sorgfalt Anderer beitragen wird. Trefflich finden wir diesem Gedanken Ausdruck gegeben in dem Vorworte zu N. Gaucher's Werk: „Die Veredelungen“. — Es heisst daselbst: „Es giebt keine reineren, keine andauernd befriedigenderen Liebhabereien, als diejenigen, welche mit der Liebe zur Natur verknüpft sind. — Der sinnige Naturfreund entbehrt daher auch nicht der zahlreichen Zerstreungen, Vergnügungen und Genüsse, welche so oft die Ersparnisse des Städters verschlingen, welche der Gesundheit, anstatt sie zu kräftigen, eher nachtheilig sind und doch keine eigentliche Erholung, kein gemüthliches Ausruhen von den Mühen und Lasten des Berufes gewähren. Es sollte daher auch bei der Erziehung der Jugend ein Augenmerk darauf gerichtet werden, dass der Sinn für die Natur und die Liebe zur Kultur aller Gewächse den Kindern schon frühzeitig nahe legt und gewissermassen eingepflanzt werde. Die Schulen, die höchsten sowohl als die niedrigsten, sollten einen genügend grossen Garten besitzen, in welchem die Anzucht und Pflege der nützlichsten Gewächse gelehrt werden könnte. Dann würde sich die Liebe zu den Pflanzen und Bäumen spielend entwickeln, und der Schüler würde, wenn er später mündig geworden, die Vorkenntnisse besitzen, um schön gestaltete Pflanzen und Bäume zu ziehen, welche durch ihre Form, durch ihre Schönheit und Belaubung, den angenehmen Geruch ihrer Blumen etc. unsere Gärten und Zimmer schmücken und den Geschmack entwickeln. Er würde dann nach dem Besitze eines Gartens oder Grundstückes streben, und weder Bäume, Pflanzen, noch Gemüse und Früchte entbehren wollen, geschweige denn im Stande sein, einen Baumfrevler, wie wir solche fast alltäglich zu beklagen haben, auszuführen.“ Wie weit sind wir nach der eingangs erwähnten Notiz von einem solchen schönen Ziele noch entfernt. Aber diese grosse Entfernung soll uns nicht entmutigen, sie soll uns vielmehr aneifern, nur in um so rüstigerem Marsche vorwärts zu gehen und mit um so grösserer Energie und Ausdauer dem vorgesteckten Ziele uns zu nähern. Ruf.

Der Wurzelspeiser. Seitdem die Untergrunddüngung der Obstbäume mittels Bohrlöcher immer mehr und mehr sich Bahn gebrochen, ist der intelligente Obstzüchter nicht damit zufrieden, die Blüte und den Fruchtausatz, soviel nämlich die klimatischen Verhältnisse es gestatten, durch flüssige und feste Düngung zu reguliren; er strebt auch danach, den Ausbau der Früchte selbst zu

leiten und geht dabei von dem einzig richtigen Grundsatz aus, eine schöne Frucht hat mehr Marktwert, wie drei verkrüppelte. Speziell im Spalierobstgarten haben sich unsere Wurzelspeiser, die schliesslich jeder sich selbst zusammenstellen kann, ohne sich in Unkosten zu stürzen, ausgezeichnet bewährt. Wir machen gleich darauf aufmerksam, dass es sich nicht um ein teures Gerät, sondern um ein ganz billiges handelt, das die besten Dienste leisten wird. Der Wurzelspeiser ist ein ganz beliebiger Behälter: kübel-, kasten-, mulden- oder auch kannenförmig, am Boden mit einer konischen Röhre 8—10 cm lang und 6—8 cm weit versehen. Zur Bequemlichkeit kann das Gefäss mit einem Henkel, ebenso mit drei Füßen versehen sein, beides ist aber nur Bequemlichkeitsache, wie wir weiter unten sehen werden. Dieser Behälter wird nun in der Nähe der aufnehmbaren Wurzeln in den Boden gestossen oder auf Bohrlöcher aufgesetzt, ersteres empfiehlt sich nur in lockerem Erdreiche, und mit flüssigen Dungstoffen gefüllt. Die Folge wird nun sein, dass die Flüssigkeit wegen des Widerstandes, welche die in die am Gefässboden befindliche Röhre eindringende Erde verursacht, nur langsam einsickert und sich den benachbarten Erdschichten mitteilt. An die Oberfläche gelangt keine Flüssigkeit, kann also auch keine verdunsten. Stösst man mit einem spitzen Eisen durch die Abflussröhre verschiedener Löcher nach allen Seiten, so gelangt die Flüssigkeit in verschieden tiefe Bodenschichten. Ist der Behälter nach ein, zwei, drei Tagen leer, so wird er mit der Kanne wieder nachgefüllt, oder auch auf eine andere Stelle der Wurzeln gebracht. Die Vorteile welche durch diese Wurzelspeiser erzielt werden, sind so einleuchtend, dass jeder, der schöne Früchte produziren will, sie anwenden sollte. Für denjenigen aber, der sich speziell mit Produktion von Ausstellungsobst beschäftigt, sind sie unentbehrlich, denn mit der möglichst kleinsten Mühe ist man im stande, die allergrössten und schönsten Erfolge zu erreichen.

Man soll aber nur ja nicht glauben, dass es eines komplizirten Apparates bedarf. Eine alte Blechkanne, ein alter blecherner Oelbehälter, wie man solche vom Materialwarenhändler um einige Pfennige kaufen kann, thun die gleichen Dienste. Der Blechner macht ein Loch in den Boden und lötet ein Stück Rohr an. Ein hölzerner Zapfen mit einem Stück Leinwand dichtet, wenn die Kanne getragen werden soll. Man kann sich freilich die Behälter besser herstellen lassen, allein sie kosten dann aber auch entsprechend mehr. Ich wende neben alten Oelkannen, Petroleumkübeln, thönernen

muldenförmigen Schüsseln mit bestem Nutzen, eigens konstruirte ovale Kannen, auf Dreifuss montirt, mit Gummispund und daran befestigter Eisenstange an. Eine billigere Sorte wird aus Weissblech, ohne Füße versehen, mit Nutzen angewandt und ist äusserst billig. Die Anzahl der Behälter richtet sich nach der Grösse des Gartens; es ist dieses aber nur eine einmalige Ausgabe und verwende ich einzelne aus Weissblech gefertigte Kannen resp. Wurzelspeiser schon seit 14 Jahren. Man mache nur einmal einen Versuch an einem einzigen Baume.

F. C. Binz in Durlach.

Keidel's Grude-Darre. Es ist vielleicht in manchen Gegenden wenig bekannt, was man unter der Bezeichnung „Grude“ versteht. Es ist dies ein Brennmaterial, das dem Steinkohlenkoaks ähnlich, welcher bei der Gasfabrikation, in den Braunkohlen-Theerschwelereien, die besonders im Thüringer Lande sehr zahlreich anzutreffen, als Nebenprodukt gewonnen wird. Aehnlich dem Koaks giebt auch die Grude keine helle Flamme, sondern glimmt nur und ist deshalb ein An- und Verbrennen der über Grudefeuerung getrocknet werdenden Vegetabilien fast ausgeschlossen, ausserdem hat die Grude den nicht zu unterschätzenden Vorteil der grossen Billigkeit für sich.

Der Keidel'sche Dörr-Apparat besteht aus einem schmiedeeisernen Kasten, in welchem, wie aus der Abbildung, Fig. 26, ersichtlich, die Trockenhorden



Fig. 26. Keidel's Grude-Darre.

eingeschoben sind. Unter den Horden befindet sich eine Schublade, welche mit Grude-Asche gefüllt ist, auf deren Oberfläche die Grude glimmend brennt und die unter ihr befindliche Asche in steter Glut erhält. Ist die aufgestreute Grude zu Asche verbrannt, so zieht man den Kasten heraus und streut — will man rasch trocknen — eine dünne, will man langsam trocknen, wie z. B. des Nachts, eine dicke Schichte Grude wieder auf die glühende Asche. Durch die Aschenglut-Schublade gehen Luftschlitze, in welche die Luft von

unten eintritt, sich erwärmt und unter die Horden tritt, diese dann von unten her durchströmt und dadurch das auf den Horden lagernde Obst und Gemüse trocknet.

Besonders eignet sich diese Grude-Darre für den Kleinbetrieb in den Haushaltungen, da man auf derselben den ganzen Winterbedarf an getrockneten Küchenkräutern, Gemüsen und Obst, während des Sommers herstellen kann. Auch insofern ist der Apparat praktisch erdacht und konstruiert, als man ihn während der Zeit, in welcher nicht getrocknet wird, also vom Dezember bis Juni ungefähr, als gewöhnliche Kochmaschine benutzen kann, und somit nicht ein halbes Jahr als „unnützes Möbel“ herumsteht. Der Verbrauch an Brennstoff ist mit einigen Pfennigen täglich zu bestreiten und dieses auch der Hauptgrund, weshalb sich die Grude-Feuerung in vielen Gegenden einer ausgedehnten Benutzung erfreut. — Der Preis einer solchen Keidel'schen Grude-Darre

Nro. 1 beträgt 75 Mark und ist für Deutschland zu beziehen von der Firma Keidel & Co. Berlin W., Friedenau.

Ausstellungen. Der Gartenbau-Verein Bayreuth beabsichtigt im Oktober d. J. eine Ausstellung von in Oberfranken gebautem Obst und Gemüse zu veranstalten, verbunden mit einem Markt für Obst-Gemüse etc. und eine Kosthalle in welche frisches Obst, Obstkonserven, Obstweine und Obstliköre zum sofortigen Genusse gegen Bezahlung gereicht werden. Die Wichtigkeit des Unternehmens bedarf unter Hinweis auf den umfangreichen Obst- und Gemüsebau Oberfrankens wohl keine besondere Begründung und dürfte von Produzenten und Konsumenten mit Freuden begrüßt werden. Detaillierte Ausstellungs-Programme werden demnächst vom Vereine zur Verteilung gelangen und sind Anmeldungen für sie schon jetzt erwünscht.

Litteratur.

Unter den vielen neuen litterarischen Erscheinungen auf dem Gebiete des Obstbaus verdient die folgende besondere Aufmerksamkeit:

Kleine pomologische Aufsätze geschichtlichen, sprachlichen und praktischen Inhaltes. Zusammengestellt für den Düsseldorfer Gartenbauverein von Dr. Eduard Rothert. Hierzu als Ergänzung: Verzeichnis der für Düsseldorf und Umgegend empfohlenen Apfel- und Birnensorten. Mit 3 Plänen. Düsseldorf 1887. In Kommission bei Felix Bagel. — Preis 1 M 20 S.

Wie schon der Titel sagt, ist diese Schrift in erster Linie für die Mitglieder des Düsseldorfer Gartenbau-Vereins bestimmt, um diese mit Wichtigem aus der Praxis und Interessantem aus der Geschichte der Obstbaumkultur bekannt zu machen und ihnen bei etwaigen Anpflanzungen mit bestem Rat, betreffs der Auswahl der in dortigen Verhältnissen bewährten Sorten des Kern-, Stein- und Beerenobstes und deren Bezugsquellen an die Hand zu gehen. Die kleine Schrift enthält aber ausserdem eine Anzahl der besten Grundlagen für die gedeihliche Weiterentwicklung des Obstbaues, dass im allgemeinen Interesse eine über den ursprünglich bestimmten Kreis hinausgehende,

weitere Verbreitung derselben wünschenswert erscheinen muss.

Von dem in fesselnder Weise vorgetragenen reichen und belehrenden Inhalt des kleinen Werkes mögen die folgenden Titel der einzelnen Abteilungen einen Anhalt geben: Wie entstehen die Arten? Ist eine grosse Auswahl von Obstsorten praktisch wünschenswert? Zur Geschichte des Obstbaues. Aus der belgischen Birnenkultur. Die Benennung der Früchte. Ueber den Zweck der Veredlung. Sollen wir formierte Bäumenehmen. Die gewöhnlichsten Ursachen der Unfruchtbarkeit. Düngung der Obstbäume. Ueber engste Auswahl der Sorten. — Eine Liste der ausgewählten Obstsorten mit Beschreibungen derselben macht den Schluss. Die angehängten Pläne zeigen in Düsseldorf ausgeführte Obstgartenanlagen, deren Entwürfe aus den Bestrebungen des Gartenbau-Vereins hervorgegangen sind. — Wir wünschen diesen Bestrebungen, welche in dem besprochenen kleinen Werk wieder ihren thätigen Ausdruck gefunden, von ganzem Herzen die weiteste Nachahmung und Anerkennung.

Personalien.

Herr Garten-Inspektor **Ad. Koch** in Braunschweig feierte am 1. Juli d. J. sein 25jähriges Dienstjubiläum, zu welchem dem bewährten Leiter der Braunschweigischen Landesbaumschule die aufrichtigen Glückwünsche seiner zahlreichen Verehrer und Freunde nicht gefehlt haben werden. Aus ganzem Herzen schliessen wir uns hier nochmals denselben an; hat es der Jubilar doch, wie selten jemand, verstanden, in getreulicher Erfüllung seiner Pflichten die schönsten Erfolge zu erzielen. Diese seine Erfolge sind nicht ohne Einfluss auf alle geblieben, welche dem Obstbau angehören, denn die von Koch gegebenen Beispiele fanden Nachahmung und Verbreitung zum Nutzen aller seiner Kollegen und zum Ruhme des deutschen Vaterlandes.

Dabei schmückt diesen begabten und so Hervorragendes leistenden Fachmann eine immer seltener werdende köstliche Eigenschaft, die grosse Zierde der Bescheidenheit. Der Jubilar gehört nicht zu denen, welche bei jeder Gelegenheit ihre

Person in den Vordergrund zu drängen wissen und viel von sich reden machen. Wie Koch im Umgange sich still und freundlich wohlwollend zeigte, so liebte er auch die Ruhe und Einsamkeit und fand in dieser, umgeben von den Zeugen seiner Wirksamkeit, den höchsten Genuss. Durch die guten Beispiele, welche er gab, durch seine bedeutenden Leistungen und vorzüglichen Erfolge hat Koch zur Verbreitung des rationellen Baumschnittes sehr viel beigetragen und wird mit Recht als Hauptförderer des deutschen Obstbaues anerkannt. Besonders in der Spalierzucht hat Koch Grossartiges geleistet, seine Formbäume geben davon ein glänzendes Zeugnis, sie waren und sind es jetzt noch durch ihre Grösse, Schönheit, Regelmässigkeit und Fruchtbarkeit, der Stolz ihres Pflegers, der Stadt und des Landes Braunschweig.

Möge dem Jubilar auf dem ihm liebgewordenen Gebiete zu Gunsten des deutschen Obstbaues noch eine recht lange Zeit gesegneter Wirksamkeit verliehen sein!

Brief- und Fragekasten.

Herrn **C. H.** in **F.**, Schweiz. Samen von Rosa pomifera können Sie Ende September von Herrn **Richard Zorn**, Obstbaumschulen-Besitzer in Hofheim a. Taunus, beziehen.

Herrn **L. S.** in **F.**, Bayern. Die abgestorbene und aufgesprungene Rinde der Obstbäume wird am besten mit der Baumscharre und der Baumbürste (Stahldrahtbürste) entfernt. Durch Beseitigung der abgestorbenen Rinde werden viele schädliche Insekten nebst ihrer Brut vertilgt. Diese Arbeit ist vorwiegend im Spätherbst und Frühjahr, aber auch den Winter über, jedoch nur bei gelinder Witterung vorzunehmen. Je feuchter die Rinde ist desto besser lässt sie sich beseitigen, weshalb diese Arbeit vorzugsweise bei nassem Wetter ausgeführt werden soll.

Herrn **B. W.** in **D.** Zum Kampf muss man heutzutage — leider — stets parat sein, wer seine Defensiv-Mittel vernachlässigt, läuft grosse Gefahr, überfallen und besiegt zu werden. Man muss deswegen stets auf der Hut sein, seine Gegner nie unterschätzen, ebenso die eigenen Kräfte nicht überschätzen, auf diese Weise handelt man vorsichtig, entgeht mancher Niederlage, behält Mut und sieht auch mit Freuden in die Zukunft.

Herrn **K. B.** in **R.** Sie sind sehr im Irrtum wenn Sie wirklich glauben, dass wir kleinlich

genug sein könnten um die Herren, mit welchen wir polemisirten, die Besichtigung unserer Baumschulen und Obstgarten-Anlagen zu verweigern. Dies fällt uns nicht ein, unser Gewissen ist rein, was wir thun und können, darf selbst von unserem bittersten Feind geprüft werden. Wollen sich solche aus naheliegenden Gründen die Erlaubnis nicht bei uns einholen — was wir nicht verlangen — so genügt es vollkommen wenn sie sich durch irgend jemand von unserem Personal — ob Obergärtner oder Tagelöhner, ist einerlei — melden lassen, sie werden gewiss alles ungestört besichtigen können und die gewünschten Auskünfte bereitwillig erhalten. Anders wäre es vielleicht, wenn wir mehr behauptet hätten als wir nachweisen können.

Herrn **F. R.** in **J.**, Schweiz. Bevor Sie die zwei erwähnten Bäume ausrotten raten wir Ihnen noch zwei Jahre zu warten; den Mirabellen-Baum im nächsten Winter (November - Februar) tüchtig zu düngen und seine Krone kräftig zu verjüngen, dadurch soll er aufhören läusig zu werden, besser austreiben, blühen und ansetzen. Den Kirschbaum schneiden Sie ziemlich lang und da er nach Ihrer Angabe starktriebzig ist, kann er eine Düngung entbehren, durch den langen Schnitt wird besserer Fruchtansatz bezweckt und in der Regel auch

erreicht. Sollte das aber nichts nützen, dann wird es das beste sein, wenn Sie fragliche Bäume durch andere ergänzen.

Frage 34. Ich habe eine alte Johannisbeerhecke zu verjüngen, wann und wie soll ich die Sache in die Hand nehmen?

E. B. L. in B. S.

Antwort auf Frage 34. Die Verjüngung der Johannisbeeren können Sie im Herbst nach dem Laubabfall etwa Ende Oktober oder Anfang November sowie auch im Februar-März vornehmen. Die Verjüngung selbst geschieht folgendermassen: Das alte Holz wird bis zum Boden zurückgeschnitten, nur die 1—2 jährigen Zweige lässt man stehen, sind letztere nicht in genügender Anzahl vorhanden, so empfiehlt es sich in diesem Fall die Stöcke ganz zurückzuschneiden. Im Frühjahr entwickeln die Stöcke aus den Wurzeln und Wurzelhals viele Triebe, von letzteren werden nur so viel behalten als zur Bildung der Form oder Hecke notwendig sind, die anderen überflüssigen entfernt man und zwar schon zur Zeit, wo dieselben die Länge von ca. 10 cm erreicht haben.

Frage 35. Die meisten Stämmchen meiner Baumschule waren bei eintretender Winterkälte noch im Wachstum, der Gipfeltrieb noch im krautartigen Zustande. Ist es in diesem Falle nicht etwa notwendig, vor Eintritt der Vegetation die krautartige Spitze, welche doch gewiss von der Winterkälte gelitten hat, abzuschneiden?

N. N. in B., Luxbg.

Antwort auf Frage 35. Wir nehmen an, dass fragliche Stämmchen als Hochstamm herangezogen werden sollen und ist in diesem Fall ein Rückschnitt bis auf ein gesundes Auge angezeigt. Da aber selbst nicht ausgereifte Triebe entwicklungs-fähig sind und sich während der Ruhezeit der Vegetation nicht genau ermitteln lässt wo ein zur Stammverlängerung passender Trieb sich entwickeln wird, ziehen wir in unserem Geschäfte vor, den etwaigen notwendigen Rückschnitt erst zur Zeit wo die Stämmchen bereits Triebe von 10—50 cm Länge getrieben haben, zurückzuschneiden. Auf diese Weise läuft man nicht Gefahr mehr zu beseitigen als notwendig war; in der Regel ist ein Rückschnitt nicht notwendig, der abgestorbene Teil dient als Zapfen an welchen der Verlängerungstrieb angebunden wird. Erst nachdem letzterer die Stütze von ersterem entbehren kann, wird nun dieser gelassene Zapfen beseitigt, was gewöhnlich in den Monaten August-September geschieht.

Frage 36. Vor 3 Jahren habe ich ein Dutzend auf Quitte veredelte Birn- Pyramiden gepflanzt, welche trotz guter Pflege und Düngung nicht recht voran wollen. Triebe von 10—15 cm bilden die ganze jährliche Verlängerung. 2 Stück jedoch, von der Sorte Prince Albert machen eine rühmliche Ausnahme, so dass ich zu der Annahme hinneige, die gepflanzten Sorten passen nicht auf Quitte. Es sind dies: Colomas Herbstbutterbirne, (Beurré Picquery, Urbanistes), Sparbirne, (Epargne, Beaupré), Esperen's Herrenbirne, (Seigneur Esperen), Esperen's Bergamotte, Regentin (Passe Colmar), Herzogin von Angoulême (Duchesse d'Angoulême) und Ananas-Birne. Ist meine Schlussfolgerung richtig und wenn ja, halten Sie es nicht für angezeigt fragliche Stämmchen mit andern flotter wachsenden Sorten umzupfropfen? Bitte um gefällige Angabe von 10 guten Birnsorten, welche gut auf Quitte und 10 anderen, welche nur auf Wildling gehen.

(N. N. in B., Luxbg.)

Antwort auf Frage 36. Mit Ausnahme der Sparbirne und Ananasbirne gedeihen die andern gut auf Quitte, weshalb eine Umveredlung schwerlich nützen würde, die Ursache des Nichtgedeihens, liegt jedenfalls wo anders, vielleicht waren die Bäume mangelhaft bewurzelt, zu alt oder zu schwach aufgezogen. Die folgenden 10 Sorten gedeihen sehr gut auf Quitte: Gellert's Butterbirne, Vereins-Dechantsbirne, Hofrathsbirne, Hardenpont's Winterbutterbirne, Neue Poiteau, Esperen's Bergamotte, Diel's Butterbirne, Triumph von Jodoigne, Holzfarbige Butterbirne und Amanlis Butterbirne. Weiter folgende 10 Sorten gedeihen schlecht auf Quitte und werden daher vorwiegend auf Wildling veredelt: Sparbirne, Andenken an den Congress, Grumkower Butterbirne, Liegel's Butterbirne, Six's Butterbirne, Glasbirne, Juli-Dechantsbirne, Clairgeau's Butterbirne, Giffard's Butterbirne, Seckels Birne.

Frage 37. Mit was decken Sie Ihre Pflirsiche und wann schneiden Sie dieselben?

W. G. in L.

Antwort auf Frage 37. In unserem Obstgarten werden die Pflirsich-Spalieri alljährlich im Nov. mit Tannenreisern bedeckt, die Abdeckung findet erst im April, nachdem keine starken Fröste mehr zu befürchten sind, statt. Der Schnitt wird erst zur Zeit ausgeführt, wo die Bäume in voller Blüte und sogar im Abblühen begriffen sind. Die Schönheit, Regelmässigkeit, reicher Ertrag und namentlich die vollständige Gesundheit unserer Pflirsichspaliere beweisen, dass dieser späte Schnitt in keiner Weise schadet.

Der Sommerschnitt, wie und wann derselbe ausgeführt wird.

(Fortsetzung und Schluss.)

VII. Das Abblatten oder Entlauben.

Das Abblatten wird vorgenommen, wenn wir bemerken, dass verschiedene Teile sich zu stark gegen andere entwickeln wollen, oder wenn es sich darum handelt, einen Baum wieder herzustellen, dessen Gleichgewicht gestört worden ist. Durch das Abnehmen der Blätter auf den stärkeren Teilen verhindern wir, dass der Saft in dieselben so reichlich dringt. Die Zahl der Blätter, welche zu entfernen sind, bestimmt sich immer durch den Unterschied zwischen dem Wachstum der Triebe und durch die Entwicklung der Zweige und Aeste; je grösser diese ist, desto mehr Blätter sollen auch entfernt werden; jedoch soll man das Entlauben mit sehr grosser Vorsicht vornehmen und wir raten deshalb, zu diesem scharfen Mittel nur seine Zuflucht zu nehmen, wenn alle andern nicht genügend waren, da man leicht ohne die nötige Uebung dazu durch ein zu starkes Abblatten das Erkranken des Teils, dessen Wachstum man beschränken wollte, verursachen kann. Ferner wird diese Operation angewendet, damit die Früchte durch die Einwirkung der Sonnenstrahlen sowohl an Aroma, wie an Zuckerstoff gewinnen und sich schöner und regelmässiger färben. Das Abblatten darf aber immerhin erst vorgenommen werden, nachdem die Früchte sich zu färben beginnen und ihre Entwicklung nahe beendet haben, zuvor werden sie unter dem Schatten der Blätter gelassen, da die Erfahrung gelehrt hat, dass durch die Einwirkung des lebhaften Lichtes und der Wärme die Haut der Früchte vor der Zeit verhärtet, ihre Elastizität verliert und dann nicht mehr die Fähigkeit besitzt, sich durch die Saftwirkung ausdehnen zu können. Allein es dürfte jedermann bekannt sein,

dass die Früchte, die im Schatten reifen, die so sehr ersehnte lebhaftere Färbung nicht besitzen. Deshalb werden die Blätter, welche die Früchte bedecken, sobald letztere ihre Grösse nahe erreicht haben, vorzugsweise bei trübem Wetter, allmählich entfernt.

Bei Trauben wird es gut sein, nicht nur zu warten, bis die Beeren ihre Grösse erreicht, sondern auch bis sie sich gefärbt haben. Dabei ist noch zu bemerken, dass, wenn die an der Mauer oder Wand gewachsenen Trauben auf ihrer vorderen Seite vollkommen reif geworden sind, durch eine Drehung derselben die hintere Seite nach vorn gebracht wird, wodurch auch diese der Einwirkung der Sonne ausgesetzt wird und alle Beeren die gleiche Reife und Qualität erreichen. Für welchen Fall diese Operation auch angewendet wurde, sollen wir uns hüten, die Blätter abzureissen, sie sind vielmehr so abzuschneiden, dass der Blattstiel an den Trieben oder Zweigen bleibt, sonst werden die Augen geschwächt oder gar vernichtet.

Wir sind jetzt am Schluss unseres Artikels angelangt, der verehrte Leser hat gewiss eingesehen, dass unter Sommerschnitt was ganz anderes zu verstehen ist, als gewöhnlich darunter verstanden wird, und dass zur Behandlung der Bäume den Sommer über mehr Kenntnisse notwendig sind, als manche angenommen hatten. Mit Fleiss und gutem Willen eignet man sich diese Kenntnisse gar bald an; die Ausübung des Sommerschnittes erfordert keine Kraft und kann spielend ausgeführt werden, statt Plage ist die Sommerbehandlung eine wahre Erholung. Allein so leicht die Arbeiten auch auszuführen sind, von selbst erledigen sie sich doch nicht. Es genügt

nicht, zu wissen, was zu geschehen hat, es muss auch Hand ans Werk gelegt werden. Oft wird gesagt: ja, ja, ich weiss aus dem ff, wie die Bäume zu behandeln sind, wenn ich die Zeit hätte, würden Sie sehen, dass ich alles ganz tadellos auszu-

führen verstehe, aber die Zeit fehlt mir dazu. Die Zeit, freilich die Zeit, diese hast du oft im Uebermass, lieber Freund, aber statt im Obstgarten wird sie im Wirtschaftsgarten verbraucht!

Das Baumschulwesen der Zukunft, aufgebaut auf den Erfahrungen der Vergangenheit.

(Fortsetzung.)

Viel, recht viel hat dieser Fortschritt wie mit der gesamten Landwirtschaft und dem Obstbau, so auch besonders mit dem Baumschulwesen zu thun und bereits auch schon zu thun gehabt, und sollte es auch nur das sein, dass er in die Wälle und Mauern der alten Veste schädlicher Vorurteile ganz bedeutsame Breschen geschossen hat, so dass deren gänzlicher Fall wohl nicht mehr zu fern sein wird. Diese Vorurteile sind in diesen Blättern bereits mehrfach schon erwähnt worden. Wir werden sie daher nur kurz wieder berühren. Vor allem ist es die irrige Ansicht, dass Bäume nur unter denjenigen klimatischen und Bodenverhältnissen gedeihen, in welchen sie ursprünglich gewachsen sind. Durch dieses Vorurteil würde der Obstbau sozusagen an die engumgrenzte Scholle der Heimat gefesselt. Lange Zeit hat fast allgemein diese irrige Anschauung geherrscht. Selbst der hellsehende württembergische Pomologe Dr. Lucas war um die fünfziger Jahre noch in diesem durch die Erfahrung der neueren Zeit gründlich widerlegten Vorurteile befangen. Er schrieb in dem Vorworte der um jene Zeit verfassten Instruktion für Gemeindebaumwärter folgendes: „Gewiss ist, dass da, wo Obstbau betrieben werden soll, auch geeignete Baumschulen vorhanden sein müssen, und dass die zur Anpflanzung kommenden Bäume schon von Jugend

auf an das örtliche Klima gewöhnt sein müssen.“ Dr. Lucas war dazumal noch Institutsgärtner und Vorstand der Gartenbauschule in Hohenheim. Er hat sich hernach aber als Chef seines pomologischen Privat Institutes gewiss in Bälde davon überzeugt, dass es mit obiger Ansicht nicht so genau und richtig sei, — dass die Bäume, die er in seiner dortigen Baumschule zog, und von andern bezog, nicht etwa nur, wie jene Frau aus der Steinlach meinte, „um Dusslingen oder Reutlingen herum“ gedeihen, sondern auch in ganz fernen Gegenden und in fremden Böden und klimatischen Verhältnissen. Es wäre auch um die Ausdehnung und geschäftliche Entwicklung seines Instituts gewiss übel bestellt gewesen, hätte es mit obigem Vorurteile seine Richtigkeit gehabt. Dieses Vorurteil gesprengt zu haben ist aber nicht zum geringsten Teil das Verdienst des fortgeschrittenen Verkehrswesens, hauptsächlich durch die Eisenbahnen. Man hat die leichte Gelegenheit benutzt, zuerst versuchsweise Bäume aus Baumschulen in entfernte Gegenden zu versenden und dort zur Anpflanzung zu bringen, und — siehe da! — es gelang. Die Versuche wurden nach und nach zu ausgedehnteren Geschäften, und wahrlich nicht zum Nach-, sondern zum Vorteil des rationellen Obstbaues. Heute gehört dieses Vorurteil zu den pomologischen Ammenmärchen, und es wird

nur noch geglaubt von den Unmündigen und erzählt entweder von pomologischen Ammen, oder von schlaun Winkelbauschulbesitzern, und zwar von letzteren aus leicht durchsichtigen Gründen. Dieses Vorurteil ist nämlich für sie das bequeme Lagerstroh, auf welchem sich ihre Untüchtigkeit und Untauglichkeit als Baumzüchter nicht nur fristen, sondern ihnen bisweilen auch fette Bissen zubringen und Subventionen eintragen, ja sogar noch Lorbeeren um das Haupt winden kann. Daher wird von ihnen dieses Vorurteil nicht bloss beständig aufs neue aufgewärmt und gepredigt, sondern sogar auch noch mit aller Zähigkeit verteidigt, da, wo es durch eine richtigere und nützlichere Ansicht der Dinge bedroht erscheint. Diese Baumschulbesitzer vermögen sich nur in den Untiefen und Pfützen ihrer Hofteiche zu bewegen, im offenen Meer der Konkurrenz aber vermögen sie sich nicht über Wasser zu halten, daher suchen sie ihre Häfen auch sorgfältig vor diesem offenen Meere der Konkurrenz zu schützen und abgesperrt zu halten; aber es wird nicht mehr zu lange gehen, bis die letzte dieser Sperren gefallen ist. Und hier ist der Ort, an welchem wir mit allem Nachdruck auf die Baumschulthesen in Nr. 9 dieses Blattes hinweisen möchten. Man hat Gewerbefreiheit und Freizügigkeit eingeführt; alles ist im Laufe der letzten Vergangenheit mobiler geworden. Der Freihandel hat über den Schutzzoll den Sieg davongetragen; das Baumschulwesen aber hat sich hier geschickt hinter ein scheinbar auf Naturverhältnissen gegründetes Vorurteil zu verschanzen gewusst und ist noch mancherorts dem Zuge des Fortschrittes widerstanden. Es haben sich hier unter dem Schutze dieses Vorurteiles noch recht verderbliche Zünftler-Prinzipien konservirt, welche aber der rasch und kräftig daherschreitende Fortschritt mit seinem

Stocke aus seiner alten Hülle herauszuklopfen hat. Junge, gutgezogene, gesunde und gutbewurzelte Bäume gedeihen überall, wo überhaupt Bäume der betreffenden Sorten noch gedeihen, wenn sie nicht durch den Frost beschädigt oder durch unzumutbare Behandlung und Pflege am Gedeihen gehindert werden. Dieses hat die Erfahrung bewiesen, und dem widersprechen hiesse also einer Erfahrungssache widersprechen.

Aus dem bisher besprochenen Vorurteile nun erwächst wie ein Pilz aus dem Schutt gewöhnlich noch ein anderes, nächstverwandtes hervor. Dieselben Leute, welche bezüglich des Klimas und Bodens eine so übergrosse Vorsicht an den Tag legen und so ängstlich besorgt sind, nicht so sehr, dass ihre eigenen Bäume über die Peripherie hinaus, zu welcher der Schatten ihres Kirchturmes das Mass abgiebt, ausgebreitet werden (dagegen würden sie schliesslich weniger einzuwenden haben), sondern vielmehr, dass ja keine fremden, schöneren und tauglicheren Bäume innerhalb dieses ihres Gehäges zur Verpflanzung kommen, — dieselben Leute predigen auch beständig die Weisheit, dass man namentlich auf solches Pflanzenmaterial bedacht sei, — „welches auch etwas aushalten könne“. Damit sind wir nun sehr einverstanden, nur leider, dass dieses „etwas aushalten können“ gar verschieden verstanden werden kann. Diese Lehre vom „etwas aushalten können“, die als eine Art Abhärtungstheorie bezeichnet werden könnte, dient nämlich in den meisten Fällen als Legitimationschein für lumpige, untaugliche Baumware, für solche Bäume, von denen schon zu wiederholtenmalen und von verschiedenen Seiten in diesen Blättern behauptet wurde, dass sie besser verbrannt als gepflanzt würden. Und, in der That! abermals ein herrliches Schanzwerk für den miserabeln

und untauglichen, den praktischen Obstbau so sehr schädigenden Baumschulbetrieb. Jeder ordentlich erzogene, kräftige, schön und gerade gewachsene Baum wird da als „Treibhauspflanze“ bezeichnet, als zu „mast“ für „unsern Boden“ und für „unser Klima“, und den Krüppeln und untauglichen Exemplaren, in welchen alles Wachstum bereits unterdrückt, denen das Gedärm im Leibe und der Lebenssaft eingetrocknet ist, wird das Wort geredet. — Diese Bäume können „etwas aushalten“! heisst es da. Und, was das Schlimmste ist, diese schlaue und irrtümliche Theorie wird noch vielfach geglaubt. In solchen Baumschulbesitzern, die es noch nicht vermochten, ordentliche Stämme zu ziehen, findet diese Theorie oder dieses Vorurteil die natürlichen Verteidiger und die Animosität, mit welcher sie auch die klarste und unantastbarste vernünftige Beweisführung für die Falschheit und Verderblichkeit ihrer Anschauungen zurückweisen, mit welcher sie sich gegen alle Erfahrung wenden, ist manchmal geradezu gross zu nennen. Die Thatsache, dass es wirklich eine Art künstlicher Treibhaus-Baumzucht giebt, vor welcher gewarnt werden muss und in diesen Blättern auch schon gewarnt worden ist, dient als willkommene Verteidigungswaffe des eigenen Schundes, — und als Angriffswaffe auf alles ordentliche Baummaterial, und es wird da ohne alles Bedenken das Kind mit dem Bade ausgeschüttet. Zwar bietet der praktische Obstbau hinlänglich Beweise für die Unrichtigkeit und Schädlichkeit dieser Theorie. Man sehe sich um auf Flur und Feld, da wo solche Krüppel-exemplare angepflanzt worden sind, da stehen sie seit Jahren, sind allerdings noch nicht verdorrt, aber auch noch um nichts gewachsen, bieten ein trauriges Bild des Elendes und der Leibesnot dar und sind das wirksamste Abschreckungsmittel von allen Neupflanzun-

gen, verscheuchen alle Begeisterung, Lust und Liebe zum Obstbaue überhaupt. Aber, — das Klima ist ja schuld daran! O, du Klima, du Sündenbock des Obstbaues, dass du alle Schuld der Verkehrtheit auf dich nehmen sollst und doch nur den Geruch der Gedankenfaulheit, Dummheit und Schlaueit von dir auszudunsten vermagst, — rückwärts und seitwärts, und vorwärts mit deinem Bocksgesicht in die Welt hinein meckerst! Dieses schlimme Vorurteil nun zu beseitigen, ist eine der notwendigsten Aufgaben der Zukunft. Die Thesen 4 und 5 in Nr. 9 dieses Blattes, Seite 132 bis 133 wenden sich diesem Gesichtspunkte zu. Vorurteile zu beseitigen ist aber eine schwierige Sache, besonders wenn dadurch auch noch Personal-Interessen gefährdet erscheinen. Es ist daher hier mit Besonnenheit und Vorsicht zu Werke zu gehen, an Ort und Stelle. Mit Sturm lässt sich nichts einnehmen. Man könnte eher Gefahr laufen, dass dadurch der Mantel dieser Vorurteile sich nur um so enger an den Träger anlegte, während durch den Sonnenstrahl der Klarheit und Wahrheit, also durch vernünftige Belehrung und durch ruhigen Hinweis auf Thatsachen sich die Träger des Mantels von selbst entledigen werden, wie es bei dem Manne der bekannten Fabel ergangen. Vor allem aber werden sich positive Beispiele als wirksam erweisen, d. h. solche Beispiele, welche uns nicht das Falsche, sondern das Richtige vor Augen stellen. Nur dadurch wird ein neuer Zug in das Baumschulwesen der Zukunft kommen und hier ist bereits ein guter Anfang gemacht. — An einem Orte, in welchem seit Jahren kein ordentlicher Baum zur Anpflanzung gekommen, an welchem den Leuten ein Bild von einem solchen Baume überhaupt ganz unbekannt war, weil dieselben stets nur krüppelhaftes und untaugliches Pflanzenmaterial zu Gesicht bekommen, würde eine ausgedehntere Neu-

anlage ausgeführt. Die Bäume wurden per Bahn von einer entfernteren grösseren Baumschule bezogen. Sie kamen an in schönen, kräftigen, tadellosen Exemplaren, wurden eingeladen und verpflanzt. Und siehe da! die Leute guckten und gafften, — und schauten und überlegten, und fanden Gefallen und fassten Zutrauen, — und — bestellten sich in Gemeinschaft eben-

falls einen Waggon dieser Bäume. Zwei Baumschulbesitzer des Ortes aber machten lange Gesichter und bemühten sich ihre Theorien vom „fremden Boden und Klima“ und von der „Abhärtung“ und dem „aushalten können“ so viel als möglich in Umlauf zu setzen, — und — — behielten dabei doch ihre Bäume.

(Fortsetzung folgt.)

Die Verwertung der Zwetschen.

Wohl keine andere Obstsorte hat eine so grosse Verbreitung gefunden, wie die Zwetsche und vor allen Dingen die gewöhnliche Hauszwetsche. Sie gedeiht in ganz Deutschland ausgezeichnet und ihr Anbau steigert sich mehr und mehr, ein Zeichen für ihre vielseitige Verwendbarkeit. Auch ihre hauptsächlichsten Verwertungsarten seien hier angegeben:

Eingelegte Zwetschen in Honig.

Schöne grosse Zwetschen hält man in einem Siebe einen Augenblick ins kochende Wasser, schält dieselben und legt sie in kaltes Wasser.

Man bereitet ein Honigfruchtwasser, indem man auf $\frac{1}{2}$ Kilo Früchte 125 gr Honig und 1 Liter Wasser kochen lässt und die erhaltene Flüssigkeit durch ein leinenes Tuch filtrirt. Weiter bedarf man geläuterten Honig. Man mische für diesen Zweck einen Teil Wasser und zwei Teile Honig, bringe beides in einem kupfernen oder irdenen Gefässe zum Kochen, filtrire es einigemal und so lange durch feuchte Leintücher, bis die Masse klar abläuft.

Hierauf legt man die Pflaumen 5 Minuten in kochendes Wasser, giebt dann auf 1 Kilo geschälte Zwetschen 125 gr geläuterten Honig und $\frac{1}{2}$ Liter Zwetschenfruchtwasser in ein Kochgefäss, lässt einigemal aufkochen, füllt Zwetschen und Saft

so in die Einmachgläser, dass erstere bedeckt sind, verschliesst die Gläser luftdicht und hebt sie an einem kühlen, trockenen Orte bis zum Gebrauch auf.

Eingelegte Zwetschen nach der Appertschen Methode.

Man schält die reifen Zwetschen, wie oben angegeben, schichtet die Früchte mit oder ohne Kerne in Einmachgläser, giebt kochende Zuckerlösung darüber ($\frac{1}{2}$ Kilo Zucker auf $\frac{1}{4}$ Liter Wasser gekocht und abgeschäumt, aber nicht eingesotten) und verschliesst die Büchsen luftdicht. Hierauf bedecke man den Boden eines breiten eisernen Kochgefässes mit Heu, setze die Büchsen darauf, stopfe auch alle zwischen ihnen befindlichen leeren Räume mit Heu aus, gebe kochendes Wasser bis zum Rande der noch heissen Büchsen, setze das Gefäss zum Feuer und koche die Büchsen eine halbe Stunde im Wasserbade. Hierauf nimmt man die Büchsen heraus und bewahrt sie nach dem Abkühlen an einem kühlen trockenen Orte zum Gebrauch auf.

Eingelegte Zwetschen nach dem Jasmundschen Verfahren.

Nachdem man die Zwetschen, wie vorstehend angegeben, geschält, bringe man sie in einem Topfe oder Kessel mit Wasser zum schnellen Aufkochen, ohne sie umzu-

rühren oder zu zerkochen. Hierauf füllt man sie so in vorher erwärmte Einmachgläser, dass der Saft die Früchte bedeckt und bis zum Rande des Glases reicht, nimmt eine genau schliessende, vorher gebrühte Korkplatte, drückt sie so tief in den Hals des Einmachglases, dass zwischen ihr und dem Rande ein Raum von 1 cm Höhe vorhanden ist, trocknet Hals und Kork ab und giesst den Raum über dem Korke mit geschmolzenem Paraffin aus.

Einlegen der Zwetschen in Essig.

Hierzu wird ausser der gewöhnlichen Hauszwetsche auch die italienische Zwetsche verwendet, welche unter vollständiger Schonung des Duftes gepflückt werden. Nachdem man die Stiele hälftig gekürzt hat, schäle man die Früchte roh in Einmachgläser ein und giebt etwas ganzen Zimmt und für jedes Glas einige Gewürznelken zu. Nun setze man Weinessig, pro Liter mit 375 gr Zucker gemischt, in einem gut glasirten eisernen oder irdenen Gefässe zum Feuer, schäume ihn gründlich ab, schütte ihn erkaltet über die Zwetschen, koche und schäume ihn nach einigen Tagen nochmals, um ihn wieder erkaltet über die Früchte zu geben, worauf man die Büchsen luftdicht verschliesst und an einem kühlen trockenen Orte zum Gebrauche aufbewahrt. Sollte sich später eine Auftreibung des verwen-

deten Pergamentpapieres nach oben zeigen, so löse man den Verband, um die Flüssigkeit unter Zugabe von etwas Zucker und Essig nochmals aufzukochen und erkaltet über die Früchte zu geben.

Zwetschen in Essig auf andere Art.

Die Zwetschen werden sauber entkernt. Auf 3 Liter entkernte Früchte rechnet man $\frac{1}{2}$ Liter Weinessig, 1 Kilo Zucker, 15 gr Zimmt und 10 gr Gewürznelken. Essig und Zucker bringe man in einem gut emaillirten eisernen oder irdenen Gefässe zum Kochen, schäume ordentlich ab, lasse die Gewürze einigemal aufkochen und giesse den heissen Zuckeressig über die Früchte, welche sich in einem grösseren Porzellan- oder Thongefässe befinden und lässt sie damit zugedeckt bis zum nächsten Tage stehen. Den Saft giesst man ab und legt die Zwetschen zum Ablaufen in ein Sieb. Den noch abgelaufenen Saft giebt man zu dem abgossenen, kocht und schäumt ihn und lässt jedesmal soviel Zwetschen darin aufkochen, als in einem Einmachgefässe Platz haben, füllt diese dann in Einmachgläser und fährt so fort, bis alle Früchte aufgeköcht und in Büchsen geschichtet sind, dickt dann den Saft etwas ein, giesst ihn über die Früchte in den Gläsern und verschliesst dieselben luftdicht.

(Fortsetzung folgt.)

Lokale Baum-Ausstellung.

Ein zeitgemässer Vorschlag.

Von Eduard Ruff, Schloss Lindich bei Hechingen.

(Fortsetzung.)

Wie nun ist diesem Uebel abzuhelpen? Wie ist diesen Vorurteilen mit Erfolg auf den Leib zu rücken? — Verschiedene Mittel sind hier schon angewendet und angeraten worden. Man hat mit Recht dem Baumschulbetrieb erhöhte Aufmerk-

samkeit zugewendet; man hat die genannten Vorurteile durch Wort und Schrift bekämpft, aber noch lange nicht besiegt und ausgerottet. Ein Mittel nun zur Vernichtung dieser Vorurteile glauben wir in der Einrichtung zu erblicken, die wir in der

Ueberschrift bezeichneten und deren Zeitgemässheit und Nützlichkeit in Nachfolgendem darzulegen wir bestrebt sein werden.

Es ist Erfahrungssache, dass der Bauer und praktische Landwirtsich durch „Augenschein“ einer Sache manchmal auf den Schlag bekehren und zu richtiger Einsicht führen lässt, währenddem er sich zuvor jahrelang allem Predigen und Doziren hartnäckig verschloss. Das „Sehenlassen“ gilt, pflegt er zu sagen, und wohl nicht mit Unrecht. — Das Aufweisen von Resultaten, das Hinstellen von etwas Besserem an Stelle desjenigen Alten, das man in Wort und Schrift als schlecht und mangelhaft bezeichnet, das Bessermachen, nicht das Kritisiren und Tadeln ist der richtige Bekehrungsmissionär für ihn. — Nun ist aber in der hier beregten Sache leider die Thatsache zu konstatiren, dass praktische Landwirte und Obstbaumzüchter nicht nur ganzer Gemeinden, sondern auch ganzer Gegenden und Distrikte fast nie einen schönen, musterhaften jungen Baum zu Gesicht bekommen, dass sie ganz an den Anblick von Krüppeln gewöhnt sind, von Bäumen, deren einzig richtige Verwendung der Brennofen oder Kochherd wäre. — Und dieses Material, meist aus Gemeindebaumschulen und kleineren Privatbaumschulen des Ortes, oder auch von herumziehenden Händlern angekauft, kommt dann zur Anpflanzung. Ganz erstaunt aber waren die Landwirte und Obstbaumzüchter solcher Orte, Gegenden und Distrikte, wenn ihnen bei irgend einem besondern Zufalle anderes Pflanzenmaterial zu Gesicht kam, Bäume, die ihnen durch starken kräftigen Wuchs, Geradheit des Stammes, schöne Krone und überhaupt ein kräftiges, gesundes Aussehen gegenüber den Krüppel-exemplaren ihrer Baumschulen ganz besonders auffallen mussten. Diese Thatsache regte in uns schon seit Jahren den Gedanken plan-

mässiger Lokal-Baumausstellungen an und die Art und Weise der Realisirung dieses Planes sei in Nachfolgendem an einem kleinen Versuchsexemplar dargelegt. — Nicht vorübergehende Ausstellungen sollen dieses sein, nicht ein bloss einmaliges Vorzeigen von Bäumen, vielleicht bei Gelegenheit einer landwirtschaftlichen Besprechung, eines Vortrages über Obstbau etc., sondern permanente Ausstellungen, die sich ja gar leicht und ohne alle Unanständlichkeiten bewerkstelligen lassen, indem Bäume bekanntlich ja „kein Heu fressen“, wie sich der Bauer hier zu Lande ausdrückt. Zum Exempel:

Das hiesige Schloss wird den Sommer über viel besucht nicht nur von Fremden, sondern auch von den Landleuten der Umgegend. Vor demselben breitet sich ein mehrere Morgen grosses, mit Obstbäumen bepflanztes Wiesenareal aus. Diese Obstbäume sind nicht selten der Gegenstand der Beobachtung der Vorbeigehenden, und oft hatten wir Gelegenheit zu bemerken, wie sich an diese Beobachtungen hernach lebhaftere Gespräche über Obstbau von selbst anknüpften, die ein viel innigeres und regeres Interesse erkennen liessen, als man dies gewöhnlich bei landwirtschaftlichen Versammlungen, bei offiziellen Besprechungen über Obstbau etc. wahrzunehmen Gelegenheit hat. Bei letzteren halten die anwesenden Landwirte, praktischen Obstbaumzüchter etc. meistens mit ihren Ansichten und Erfahrungen zurtück, weil sie öfters nicht im stande sind, dieselben mit der Sprachgewandtheit auszudrücken, wie dieses gewöhnlich bei den Herrn Landwirtschaftslehrern oder sonstigen bei den Versammlungen dominirenden Persönlichkeiten der Fall ist, und dabei befürchten, sich durch ungeschickte Ausdrucksweise lächerlich zu machen. Anders ist es aber bei einem freien Gespräche über Obstbau, wie wir solches oft schon zu hören Gelegenheit

hatten. Manches vernünftige Wort bekommt man hier zu hören, das man vielleicht kaum erwartet oder vermutet hätte; manches Goldkorn der Erfahrung wird da zutage gefördert, das in gangbare Münze geprägt und in Umlauf gesetzt zu werden verdient.

„Greift nur hinein ins volle Menschenleben,
Ein jeder lebts, nicht jedem ists bekannt,
Und wo ihrs packt, da ists interessant.“

Oft schon haben wir diese Goetheschen Worte bewahrheitet gefunden. Das Leben ist der Born, aus welchem für alle Verhältnisse menschlichen Denkens und Thuns Bildung und Belehrung quillt; das Leben ist die richtige Schule, in welcher man nicht nur lernen, sondern auch lehren kann und diesem letzteren Zwecke sollen nun auch die Lokal-Baumausstellungen dienen, von denen hier die Rede ist. Die hier erwähnten Wahrnehmungen brachten uns auf den Gedanken, eine solche Baumausstellung an dem hiesigen Orte zu arrangiren und dieselbe als Demonstrations- oder Anschauungsmittel zur Bekämpfung und Ausrottung der oben erwähnten Vorurteile zu benutzen und dadurch die Verwendung von besserem Pflanzenmaterial bei neuen Baumanlagen anzubahnen. — Wir setzten uns, da wir selbst nicht über junge Obstbäume verfügen, zu diesem Zwecke mit einem tüchtigen Baumschulbesitzer der Nähe ins Benehmen und erhielten von demselben aus dessen Baumschule ca. 50 Stück Hochstämme, durchaus keine Auslese, sondern Bäume der Qualität, wie sie in dieser Baumschule durchweg zu treffen sind. — Diese Bäume liessen wir letzten Frühling dahier in ein hügelartig aufgeworfenes Rundell von ganz geringem Umfange einpflanzen, so dass eine recht hübsche Baumgruppe entstand. Ringsum wurden noch in entsprechender Entfernung von einander junge Pyramiden als Einfassung gesetzt und das Ganze des Schutzes wegen mit

einigen Pfählen umgeben und mit Draht umzogen. — So stehen die Bäume heute noch, belaubt und jedem Besucher einen recht hübschen Anblick darbietend. Jedem Stamme ist ein Etiket beigegeben, auf welchem die Sorte bezeichnet ist. — Und dieses nennen wir eine **Lokal-Baumausstellung**. Und nun die Wirkung dieser Ausstellung? Wir dürfen wohl sagen, dass noch kein Landwirt und praktischer Obstbaumzüchter, ja überhaupt fast noch kein einziger Besucher es unterliess, ohne alle Anregung, ohne allen Hinweis, diese Baumgruppe zu betrachten und einer genaueren Besichtigung zu unterziehen. — Ja selbst Frauen und Mädchen, nicht weniger als Jünglinge und Männer auch anderer Stände als der Landwirtschaft, wendeten dieser einfachen Ausstellung ihre Aufmerksamkeit zu und hatten ihre Freude daran, ohne eigentlich zu wissen, dass es sich hier überhaupt um eine absichtliche Ausstellung handelte, und wir hüten uns auch gewöhnlich, die Absichtlichkeit hierbei erkennen zu lassen und bescheiden jeden anfänglich kurz dahin, dass wir die kleine Gruppe aus Liebhaberei zu unserm Vergnügen gepflanzt. — Ebenso dürfen wir sagen, dass fast noch jedesmal nach einer solchen Besichtigung, wenn ihrer mehrere beisammen waren, ein Gespräch über Obstbau und speziell über die Qualität der zur Anpflanzung gelangenden Bäume direkt folgte und dass hierbei fast regelmässig die Frage an uns gerichtet wurde, wo solche Bäume käuflich seien. Und da sah ich dann den richtigen Augenblick gekommen, mich auch an den Gesprächen zu beteiligen, keineswegs in aufdringlicher, tonangebender Weise, sondern bloss anscheinend nebenbei, dabei aber doch aufs sorgfältigste die Rolle eines Geburtshelfers spielend, um die Ansichten, Gedanken und Urteile hervorzulocken und sie von selbst zu festen Ueberzeugungen und Entschlüs-

sen reifen zu lassen. Und siehe da! Die vorgenannten Vorurteile schwanden auf diese Weise vielfach plötzlich von selbst und es trat an deren Stelle nicht nur die vernunftgemässe Ueberzeugung, dass solche Bäume sich besser und vorzüglicher eignen als Pflanzenmaterial, als die krüppelhafte Schundware, welche noch allüberall zur Anpflanzung gelangt, und dass es eine durchaus verkehrte und schädliche Handlungsweise sei, solcher Schundware Platz, Zeit und Geld zu opfern, sondern es reifte auch in der Regel der Entschluss, sofort von den ausgestellten Bäumen zu kaufen, um sie im kommenden Herbst zum Versetzen an ihren künftigen Standort zu bringen. — Hier nun allerdings ist es unbedingt nötig, dass auf solide Weise vorgegangen wird, d. h. dass die Ausstellungs-bäume nicht bloss als Schauware, als Lockvögel dienen, sondern dass hinter denselben auch ein solider Baumschulbesitzer steht, dessen Baumschule **in der That** Bäume derselben Qualität aufweist, dass also die Ausstellung nicht den schwindelhaften Charakter eines blossen Reklamanövers annimmt. Trifft der Landwirt und praktische Obstbaumzüchter in

der betr. Baumschule, der die Ausstellungs-bäume entstammen, die gleiche Qualität von Bäumen, wie sie hier in einer geringeren Anzahl von Exemplaren vor Augen stehen, ja womöglich noch schönere, kräftigere Bäume, so ist es gewonnen. Wir haben dann den Glauben und das Vertrauen uns erworben und dadurch der weiteren Belehrung einen Boden bereitet, auf welchem jedes Wort, jeder Rat, jede Weisung ankeimt, wächst und praktische Erfolge zeigt. Und von diesem Gesichtspunkte aus betrachtet erscheinen uns diese Lokal-Baumausstellungen als der Ausgangspunkt einer ganzen Reihe von nützlichen Wirkungen und Folgen für den praktischen Obstbau der Zukunft, als eine Massnahme, die einer planmässigen Ausbreitung und Verallgemeinerung im ganzen Vaterlande, in jedem Dorfe würdig und wert sein dürfte. Wie wir uns eine solche planmässige Ausbreitung und Verallgemeinerung dieser Lokal-Baumausstellungen denken, und welche nützlichen Wirkungen und Folgen für den praktischen Obstbau wir uns auf Grund der bereits gemachten Erfahrungen und Beobachtungen versprechen, sei in den nachfolgenden Sätzen noch kurz dargelegt.

(Fortsetzung folgt.)

Welches ist die geeignete Zeit zum Abnehmen des Obstes und welches sind die geeignetsten Räume zur Aufbewahrung desselben?

Von J. Werck, Obergärtner in Ragaz.

Von allergrösster Wichtigkeit ist das richtige Pflücken des Obstes, d. h. dasselbe zur richtigen Zeit vom Baume zu nehmen. Jede einzelne Sorte hat ihre bestimmte und begrenzte Reifezeit, die einen von kürzerer, die anderen von längerer Dauer, was man in allen Fällen genau kennen lernen muss. Jedermann weiss, dass eine saure Traube ungeniessbar ist,

ebenso dass eine unreif abgenommene Frucht weder Aroma noch Zuckerstoff hat; so umgekehrt ist ein zu spätes Abnehmen der Früchte ebenfalls schädlich für das Aroma und die Würze des Fruchtfleisches, dies betrifft durchschnittlich die Sommer- und Herbstfrüchte, indem sie durch allzulanges Hängen fade und geschmacklos werden, z. B. wird der Sommergewürzappel, wenn

er überreif ist, mehlig, und der Transparentapfel wird glasig; sodann die grüne Magdalenenbirne und die Juli-Dechantsbirne verlieren an Geschmack und Aroma, wenn sie am Baum ihre völlige Reife erlangen. Genannte Früchte sind baumreif, sobald sich die Schale etwas gelblich färbt; die Kerne sind hier nicht massgebend, wie allgemein angenommen wird, dass solche braun sein müssen. Bei den meisten frühen Früchten sind die Kerne in der Regel mangelhaft ausgebildet und daher auch selten braun oder schwarz; überhaupt muss jeder, der dazu berufen ist, Obst zu pflücken, die verschiedenen Reifegrade der Früchte studieren, denn um die Sommerfrüchte zu der richtigen Zeit abzunehmen, ist eine gewisse Übung erforderlich. Es giebt bei jeder Frucht nur ein Stadium, und dieses Stadium muss von jeder einzelnen Sorte studirt werden, alle Sommerfrüchte sind kurzlebig, haben demnach ein engbegrenztes Stadium. Stadium ist der Moment, wo die Frucht ihre vollkommene Güte erreicht hat, also der Punkt, wo die Fruchtsäure sich in Zucker verwandelt hat, nebst angeborener Würze und Beigeschmack jeder einzelnen Sorte. Die Sommerfrüchte haben ein Stadium von 3—5 Tagen und nächher bekommt die Frucht einen weinartigen, wenig gewürzten, faden und widerlichen Geruch, welcher die Gährung des Fruchtfleisches vom Kernhause aus anzeigt. In diesem Moment angelangt, tritt die Frucht aus ihrem begrenzten Stadium heraus, und je nach dem Grad der vorgeschrittenen Gährung und der Beschaffenheit der Sorte ist sie für den Rohgenuss verloren. Als Hauptregel beim Obstpflücken kann aufgestellt werden: ein zwei- bis dreimaliges Pflücken, d. h. zuerst die gut besonnten und nach einigen Tagen wieder voraus die reifsten, denn alle Früchte auf einmal werden nie reif.

Die Kernobstfrüchte sind zum Pflücken

reif, wenn sich die Fruchstiele leicht vom Fruchtzweig ablösen. Um in den meisten Fällen richtig zu gehen, wird die Frucht aus ihrer hängenden Stellung wagerecht und bisweilen noch höher gehoben; löst sie sich während dieser Manipulation am Fruchtzweig leicht ab, so ist sie baumreif, der Fruchstiel darf aber an keiner anderen Stelle weder geknickt noch gebrochen werden, er darf sich bloss an der Basis, d. h. am Fruchtkuchen ablösen; im andern Falle, wenn die Frucht noch nicht so weit reif ist, kann sie aus ihrer hängenden Stellung wagrecht gehoben werden, ohne dass sie sich ablöst. Auch ein beinahe untrügliches Kennzeichen der richtigen Reifezeit ist der Geruch, der sich aus dem Innern der Frucht entwickelt. Ein mehr oder weniger würziger Geruch zeigt den Grad des Reifezustandes an, wohingegen, wie schon erwähnt, ein weinartiger fader Geruch das Teigwerden anzeigt.

Ein weiterer wichtiger Umstand beim Abnehmen der Früchte ist der, dass man dieselben, wenn immer möglich, nur bei trockenem Wetter, also nicht beim Regen oder nebligen Thauwetter vom Baume nimmt. Bisher war bloss die Rede von Sommer- und Herbstfrüchten, dass solche nicht überreif am Baume werden dürfen, sondern alle auf dem Lager nachreifen müssen, und es bilden die Williams, Beurré d'Amanlis und Grafensteinerapfel und ähnliche, in gleicher Zeit reifende Sorten den Schluss der Septemberfrüchte. Nach diesen kommen die Spätherbst- und Winterfrüchte, und vorab als der wertvollere Teil gilt das eigentliche haltbare Winterobst, z. B. der weisse Winterkalville etc., die Winterdechantsbirne. Die müssen so lange wie nur immer möglich am Baume gelassen werden, damit sie völlig auswachsen und die Zellen im Fruchtfleisch sich gehörig ausbilden können, denn wenn das nicht ist, so schrumpfen die Früchte ein

und verlieren an Aroma. Es dürfen sogar einige Fröste von 1—2° über das Winterobst kommen, ohne dass es ihnen ein Leid thut.

Eine Hauptsache beim Pflücken des Obstes ist, dass man jede einzelne Frucht mit aller Schonung vom Baume nimmt und sie in eigens dazu präparirte Körbe legt, dabei muss jeder Druck und jede Verletzung sorgfältig vermieden werden, da verletzte Stellen bekanntlich zur Fäulnis disponiren, auch soll an keiner Frucht der Stiel fehlen, denn eine Frucht ohne Stiel mindert die Freude am Produkt bedeutend. Die geeignetsten Körbe zur Aufnahme der Früchte sind die flachen mit Emballage leinen gefütterten, denn wenn sie nicht gefüttert sind, werden die Früchte, welche an den Korbwänden zu liegen kommen, von den Weiden gedrückt, namentlich wenn etwa 3—4 Lagen in einem Korbe sind.

Besonders zu bemerken ist noch, dass das Winterobst, wenn es vom Baume kommt, ausdunstet und anfängt zu schwitzen; es muss daher, so lange die Ausdünstung währt, an einem kühlen Ort dünn verlegt werden und erst nach beendigter Ausdünstung kommt das unverletzte Obst sortenweise in das Winterquartier.

Als bester Aufbewahrungsort haben sich bisher kühle Gewölbe, oder nicht tiefe, trockene und kühle Keller, auch Kammern mit einer Temperatur von 2, 4 bis 6° R. bewährt, und sind sehr geeignet, das Obst lange frisch zu erhalten. Je höher die

Temperatur in Obsträumen gehalten wird, desto schneller geht der Reifungsprozess vor sich. Um überhaupt die Lagerreife zu verzögern, wird der Ort luftdicht verschlossen und möglichst dunkel gehalten, denn Luft und Licht beschleunigen das Reifen der Früchte; der Abschluss von Luft und Licht bewirkt auch zugleich eine gleichmässige Temperatur.

Sofort oder doch einige Tage nach dem definitiven Einbringen in das Winterquartier, wo die Früchte auf durchbrochene Bretter oder Lattenstallage aufgestellt werden, lässt man den Keller tüchtig schwefeln, d. h. nach Schliessung der Thüre und vorhandenen Oeffnungen durch vorher angezündeten Schwefel einen intensiven Dampf erzeugen. Nachdem der Obstraum hierauf 24 Stunden geschlossen bleibt, wird nach 8 Tagen ein zweiter Schwefeldampf erzeugt nach den gleichen Konditionen und später alle 5—6 Wochen dasselbe Verfahren wiederholt. Das Mittel ist einfach und billig, schnell angewendet und von ausserordentlichem Erfolge. Durch die Schwefeldämpfe werden alle Organismen, welche zu Fäulnis der Früchte disponiren, zerstört, und zwar derart, dass bei intensiver Anwendung des Schwefels, sei es in Form von Schwefelblüte oder Schnitten, bereits angesteckte Früchte noch gerettet werden. Der Schwefel übt auf den Geschmack des Obstes durchaus keinen Einfluss aus.

Zur XI. Versammlung deutscher Pomologen und Obstzüchter in Meissen vom 29. Sept. bis 3. Okt. 1886.

(Fortsetzung.)

Vorsitzender: Es hat niemand weiter das Wort verlangt und wäre damit auch dieser Gegenstand wohl erledigt. Wir fahren fort in unserer Tagesordnung. Es folgt Frage Nr. 6:

„Auf welche Weise können die pomologischen

Staatsanstalten und Kommunal-Wegebau-Verwaltungen auf die Hebung des Obstbaues besonders vorteilhaft einwirken?“

Herr Inspektor Koch, der die Güte gehabt hat, das Referat zu übernehmen, lässt sich der

geehrten Versammlung bestens entschuldigen. Er wird seinen Vortrag schriftlich einreichen und zum Abdruck bringen lassen. Wir kommen zu Nr. 7:

„Mitteilungen über Entstehen, Einrichtung und bis dahin entwickelte Thätigkeit der Obst- und Gemüse-Präserven-Fabrik zu Hildesheim.“

Der Referent, Herr Inspektor Palandt, ist leider nicht in unserer Mitte. Herr Inspektor Lämmerhirt hat die grosse Güte, uns hierüber eine Mitteilung zu machen.

Garteninspektor Lämmerhirt-Dresden. M. H. Ich hatte in diesem Sommer das Glück, nach dem Rhein geschickt zu werden, und das Direktorium des Landes-Obstbau-Vereins sandte mich gleich nach Hildesheim und Braunschweig, damit ich mir die Präserven-Fabrik von Warnecke und Keidel in Hildesheim und die Konserven-Fabrik des Hoflieferanten Koch in Braunschweig ansehen könnte. Es würde viel zu lange Zeit in Anspruch nehmen, wenn ich Ihnen die grossartigen Einrichtungen schildern wollte, die ich an beiden Orten gefunden habe.

Aber Eins muss ich Ihnen zur Mitteilung bringen, und ich glaube damit den Wunsch des Herrn Keidel, der hier mit anwesend ist, auszusprechen: Die Herren sagten ja, in einigen Artikeln können wir der ausländischen Konkurrenz die Spitze bieten, bei anderen dagegen bedürfen wir unbedingt eines Schutzzolles, um einträglich arbeiten und somit dem Obstproduzenten auch einen guten Preis für seine Waren sichern zu können. Die Herren haben sich infolge dessen an das Reichskanzleramt gewendet, sind aber abschlägig beantwortet worden. Nun wissen wir aus eigener Erfahrung, wie das häufig geht. Auf den ersten Schlag fällt niemals ein Baum. Etwas ganz anderes ist es, wenn eine grosse bedeutende Körperschaft hinter einer derartigen Petition steht, und ich möchte den geehrten Vorstand des deutschen Pomologen-Vereins ersuchen, doch neben den theoretischen Fragen auch einmal eine praktische Frage anzugreifen. Ich stelle die Bitte, dass von der geehrten Versammlung das Direktorium des Pomologen-Vereins ersucht würde, eine derartige Petition auszuarbeiten und dem Reichskanzleramt zu übermitteln. Vielleicht hätte Herr Keidel die Güte, uns die Artikel zu nennen, für die ein Schutzzoll notwendig ist. Ich gebe das Weitere dem Herrn Vorsitzenden anheim.

Vorsitzender: Das gehört durchaus nicht zu unserer Nr. 7. Ich kann dazu das Wort nicht weiter geben. Es ist ein dahingehender Wunsch

ausgesprochen worden, aber eine Diskussion darüber kann ich nicht gestatten.

Wir wenden uns zu Frage 8:

„Einleitende Bemerkungen zu der Frage: Bedarf die heimische Obstproduktion eines Schutzzolles?“

Der Referent, Herr Direktor Göthe-Geisenheim, ist leider nicht da, er hat auch seine „Einleitenden Bemerkungen“ uns nicht eingesandt und ich glaube, wir müssen diesen Gegenstand von der Tagesordnung absetzen.

Eine Diskussion darüber steht ja überhaupt nicht auf der Tagesordnung, sondern es heisst hier nur: „Einleitende Bemerkungen“, dass also die Versammlung mit dem Gegenstand anzuregen und etwa einer späteren Zukunft es zu überlassen, ob bestimmte Beschlüsse gefasst werden sollen.

Dass Beschlüsse gefasst werden sollen, ist nicht in unserem Programm enthalten, und das veranlasste mich eben, diesen Gegenstand von der Tagesordnung abzusetzen, weil der Referent, der die „Einleitenden Bemerkungen“ machen soll, nicht anwesend ist. (Sehr richtig!) Es erfolgt kein Widerspruch aus der Versammlung, ich nehme also an, dass die Versammlung dem zustimmt.

Es folgt Nr. 9. Dieser Teil unserer Tagesordnung lautet:

„Bemerkungen über die Entwicklungsgeschichte der Blutlaus und über den Kampf gegen diesen Schädling.“

Referent ist Herr Direktor Göthe-Geisenheim. Ich weiss nicht, ob wir diesen Gegenstand auch von der Tagesordnung absetzen sollen. (Zuruf: Ja!) Es scheint das gewünscht zu werden. Demnach bliebe nur Nr. 10 übrig:

„Die Bedeutung, Ziele und Resultate der rationalen Beerenweinproduktion.“

Referent ist Herr Fromm-Frankfurt a. M. Derselbe ist nicht anwesend.

Hofgärtner Hoffmann-Berlin: Es ist darüber ein Schriftstück eingegangen, welches sehr umfangreicher Natur ist. Eine Verlesung desselben würde wohl zu lange dauern, aber vielleicht könnten die Hauptpunkte daraus bekannt gegeben werden.

Professor Dr. Wittmack-Berlin: Es ist bekannt, dass gerade Fromm in Frankfurt derjenige ist, der sich vor allen anderen der Herstellung von Wein aus Heidelbeeren hingegeben hat. Er betont in diesem Schreiben besonders, dass die Fabrikation von Heidelbeerwein im Haushalte sich nicht empfiehlt, weil die Sorgfalt, die dabei notwendig ist, von Privatpersonen nicht geübt

werden kann, man müsse wie ein gelernter Weinhändler die Sache behandeln, fortwährend abstechen, beobachten und prüfen, ob der Säuregehalt auch richtig ist u. s. w.

Er kommt dahin, dass er sagt: Diese Fabrikation muss nur im Grossen betrieben werden, und vor allen Dingen muss der Wein sehr lange lagern; erst nach drei Jahren wird er zu einem Tischwein, der dem Bordeaux ähnlich ist.

Das ist so die Quintessenz, und ich habe auch aus eigenen Besprechungen mit Herrn Fromm ungefähr dasselbe entnommen, was hier in diesem Schreiben gesagt ist. Die Weine des Herrn Fromm sind bekanntlich ausgestellt, vielleicht haben die Herrn schon Gelegenheit gehabt, sich davon zu überzeugen.

Hoffmann-Berlin: Ich habe den Frommschen Wein schon seit der Zeit, seit welcher Herr Fromm besondere Veröffentlichungen herausgegeben hat, probiert und muss gestehen, dass es bis jetzt das beste Fabrikat ist, welches mir als Heidelbeerwein vorgesetzt worden ist.

Dr. Schlegelmilch-Koburg: Ich muss feststellen, dass in Koburg viel Heidelbeerwein im Haushalte bereitet wird. Ich selbst habe nicht über Erfolge zu berichten, ich sehe aber nicht ein, warum es nicht möglich und geraten wäre, den Wein in kleinen Quantitäten selbst herzustellen.

Professor Dr. Wittmack-Berlin: Ich wollte nur mitteilen, dass die Behandlung des Heidelbeerweines nicht so leicht ist, wie die der anderen Beerenweine. Die Schwierigkeit liegt darin, den unangenehmen Heidelbeergeschmack zu verdrängen, und das kann nur durch vielfaches Umstechen, vor allen Dingen aber durch lange Lagerung erzielt werden. Dann ist auch nach den Mitteilungen des Herrn Fromm eine genau gleichmässige Gährtemperatur im Keller während der ersten Monate nach dem Keltern durchaus notwendig, auch sind täglich genaue Beobachtungen während des Gährprozesses zu machen, wozu sicherlich Privatleute wenig Zeit und Neigung haben. Es wäre ja sehr wünschenswert, wenn recht viele Heidelbeeren verwendet würden, aber es wird der Wein immer etwas teurer durch den Saftverlust, den man gewissermassen hat. (Zuruf 25 Prozent) — —

Von einem Teilnehmer der Versammlung wird die Mitteilung gemacht, dass die beim Heidelbeerwein vorkommende schlechte Gärung wahrscheinlich in einem Mangel an Stickstoff liege. Versuche hätten ergeben, dass der Stickstoffgehalt des Heidelbeerweines geringer sei, wie der anderer Beerenweine und dass nach Zusetzung stickstoffhaltiger Substanzen die Gärung eine bessere geworden sei. Die Versuche seien jedoch noch nicht abgeschlossen.

Dr. Schlegelmilch-Koburg: Ich will nur konstatieren, dass ich nichts zugesetzt habe, dass es allerdings Wochen gedauert hat, bis der Wein zur Gärung gekommen ist. — Um die Gärung zu beschleunigen, kann man ja Weinhefe zusetzen. Uebrigens ist auch eine hohe Temperatur zu empfehlen, etwa zwischen 16 und 24°, die man jedoch im Keller nicht erzielen kann.

Harras-Suhl: Ich habe vor 5—6 Jahren Heidelbeerwein bereitet und, wenn ich im ersten und zweiten Jahre Flaschen entkorkte, gefunden, dass das erste Glas klar war, das zweite jedoch trübe wurde. Nachdem aber 5—6 Jahre verflossen sind, ist es ein prachtvoller Wein geworden. Ich will damit nur andeuten, dass der Heidelbeerwein lange Zeit gebraucht, bis er fertig wird.

Professor Dr. Wittmack-Berlin: Es scheint die vorhin mitgeteilte Thatsache des geringen Stickstoffgehaltes des Heidelbeerweines von Bedeutung zu sein. Die Hefe ist eine gewaltig fleischfressende Pflanze; sie ist ein Raubtier unter den Pilzen, verlangt fortwährend Stickstoffnahrung, und findet sie diese nicht, dann kann sie nicht wachsen und infolge dessen die Gärung nicht von statten gehen. Es scheint mir zweckmässig zu sein, wenn stickstoffhaltige Substanzen zugesetzt werden. Es wird interessant sein, wenn diese Versuche fortgesetzt werden.

Die Diskussion über diese Frage wird geschlossen. Es geht die Versammlung zur Wahl des nächsten Versammlungsortes über und beschliesst, eine von Stuttgart durch den Vorstand des württembergischen Obstbauvereins ergangene Einladung anzunehmen, umsomehr, da die Beihilfe der königlichen Zentralstelle für Landwirtschaft und der städtischen Behörden in Aussicht gestellt wird. Die Wahl des Geschäftsführers wird dem genannten Vereine überwiesen. (Fortsetz. folgt.)

Notizen und Miscellen.

Wir hatten leider Recht! In der Beilage zu Nro. 3 unserer Zeitschrift haben wir Seite VII, erste Kolonne, Zeile 7 von unten, und Seite VIII, zweite Kolonne, vierte Zeile von unten, zu

verstehen gegeben, wie gut Herr Rudolf Göthe als Handelsgärtner in der Insektenkunde etc. unterrichtet war. Diese unsere Annahme hat sich denn, wie aus folgender Mitteilung und aus unserer heutigen Beilage ersichtlich, leider vollauf bestätigt!

Aus dem Rheingau, den 21. August, schreibt man der „Magd. Ztg.“: Die Gefahr, in der sich das ganze Weinbaugebiet des Rheingaus befindet, wächst mit jedem Tage. In Biebrich sind in den letzten beiden Tagen von den Sachverständigen wieder vier neue Reblausherde entdeckt worden. Regierungspräsident v. Wurmb hat sich gestern persönlich nach Biebrich begeben, um sich an Ort und Stelle von den Massregeln zu überzeugen, welche von den Sachverständigen und der Polizeibehörde bis jetzt gegen die Weiterverbreitung des gefährlichen Insektes getroffen worden sind. Morgen wird auch der Oberpräsident Graf zu Eulenburg aus Kassel in Biebrich eintreffen. In Wiesbaden sind vorgestern und gestern ebenfalls vier Reblausherde entdeckt worden, und zwar ebenfalls, wie in Biebrich, in Hausgärten. In allen diesen Fällen stammen die Setzlinge der verseuchten Stöcke aus der herzoglichen Hofgärtnerei in Biebrich, die einen lebhaften Handel mit Setzlingen getrieben und ihre verseuchten Stöcke sämtlich aus der Rebschule von Rud. Göthe in Cannstatt, dem jetzigen Direktor der königlichen Lehranstalt für Obst- und Weinbau in Geisenheim, bezogen hat. Wie es scheint, werden sich die Reblausentdeckungen nicht bloss auf Hausgärten beschränken. Leider hat sich gestern ergeben, dass auch eine Verpflanzung von Reben aus der verseuchten herzoglichen Hofgärtnerei in einen Weinberg der Wiesbadener Gemarkung stattgefunden hat, wodurch die Gefahr für das eigentliche Weinbaugebiet des Rheingaus eine viel grössere geworden ist. Die Untersuchung des letzterwähnten Weinberges wird morgen stattfinden, man befürchtet, dass sie ein trauriges Ergebnis haben wird. Das im herzoglichen Parke zu Biebrich wegen Reblausverseuchung abgesperrte Terrain beträgt etwa $2\frac{1}{2}$ Morgen. Das betr. Gewächshaus ist polizeilich geschlossen worden. In sämtlichen Strassen der Stadt ist durch Maueranschlag eine Warnung des königlichen Landrats Grafen Matuschka bekannt gemacht worden, der alle Besitzer und Verwalter von Rebenpflanzungen, sowie alle diejenigen Per-

sonen, welche damit in Berührung kommen, dringend ersucht, das Angraben von Rebstöcken und jede Untersuchung auf das Vorhandensein der Reblaus wegen der damit verbundenen Gefahr der Verschleppung durch Schuhwerk, Arbeitsgerät u. a. zu unterlassen und Anderen als den legitimierten Sachverständigen unter keinen Umständen zu gestatten. Die gleiche Warnung hat der Polizeipräsident von Reinbaben in Wiesbaden erlassen. Ausser dem sachverständigen Weinbaulehrer Seucker sind in Biebrich jetzt noch zwei weitere Sachverständige, Dr. Hesse aus Marburg und Apotheker Halberstadt aus Wiesbaden, thätig. Von allen Gärten, in welchen die Reblaus gefunden worden ist, wird durch Geometer Laux eine Karte angefertigt, in welcher die betreffenden Rebstücke rot eingezeichnet werden.

Biebrich, den 23. August 1887. Auf dem Rathause hierselbst fand gestern Vormittag unter dem Vorsitze des Oberpräsidenten Grafen zu Eulenburg eine Konferenz statt, an welcher Regierungspräsident v. Wurmb, Oberpräsident Potek, Landrat Graf v. Matuschka, die beiden hiesigen Bürgermeister und die Mitglieder der zur Zeit hier arbeitenden Reblauskommission Teil nahmen. Es wurde beschlossen, ganz nach der Strenge des Gesetzes zu verfahren und die sämtlichen Rebstöcke und sonstigen Pflanzen in den verseuchten Gärten und in dem im Gesetze vorgesehenen Umkreise zu vertilgen. Den Besitzern der Gärten wird hierüber eine Verfügung des Oberpräsidenten zugestellt werden und soll dann die Vernichtung, für die bereits einige hundert Fässer Petroleum um eine bedeutende Sendung Schwefelkohlenstoff unterwegs ist, sofort nach Ablauf der gesetzlichen (zehntägigen) Recursfrist erfolgen. Heute wurden hier zwei weitere Reblausherde entdeckt, ebenso fand man heute in Wiesbaden zwei neue Herde. Nach der Beratung im Rathause besichtigte der Herr Oberpräsident den Reblausherd im Herzoglichen Parke und denjenigen im Garten des Pfarrers Meyer hierselbst; die Herren fuhren dann nach Wiesbaden zurück, wo sie Nachmittags ebenfalls einige Reblausherde in Augenschein nahmen. Die Verseuchung im hiesigen Schlossgarten ist von bedeutendem Umfange; jede Wurzel der erkrankten Rebstöcke ist mit jungen und alten Rebläusen oft so dicht besetzt, dass man sie mit blossem Auge wahrnehmen kann.

Litteratur.

Der Obstbaum als Kulturpflanze. Eine Anregung zum Obstbau von G. H. Fiesser, Grossherzogl. Schlossgärtner, Baden-Baden, im Selbstverlage des Verfassers. Preis 1 Mark.

Die kleine Schrift hält was der Titel verspricht, es ist eine wirkliche Anregung zum allgemeineren und rationelleren Anbau des Obstes und zur Pflege der Obstbäume. Besonders hat der Verfasser hierbei seine ihm spezieller bekannte Gegend des badischen Landes in Betracht gezogen, wo er mit den Eigentümlichkeiten der Bevölkerung genau vertraut zu sein scheint. Ein besonderer Vorzug des Büchelchens ist, dass es nicht weitläufige Wege macht um ans Ziel zu kommen, sondern ohne Umschweife direkt auf dasselbe lossteuert und den Landmann belehrt, wie, wann und was er pflanzen, pflegen und hegen soll. Der Verfasser versteht es, unter Anwendung oft recht drastischer Beispiele, nicht nur zu belehren, sondern diese Lehren auch sofort leicht begreiflich und verständlich zu machen, es ist das ein weiterer Vorzug des Buches, dass es auf diese Weise Belehrung und Unterhaltung gleichzeitig bietet. Im Gegensatz zu andern ähnlichen Schriften giebt diese nicht erst grosse umfangreiche Anleitungen zur Vertilgung aller möglichen Insekten, und zur Heilung von Obstbaumkrankheiten, sondern sucht durch prophylaktische, vorbeugende Mittel diese Anweisungen überflüssig zu machen und durch Pflanzung tadelloser Bäume, kräftige Düngung und sonstige gute Pflege, solche Uebel schon vor der Entstehung zu bekämpfen und abzuwenden, was jedenfalls rationeller ist als die Anwendung der anderweitig empfohlenen teuren — Bäume und Böden zumeist schädigenden — Mittel. Möchte der Wunsch des Verfassers, das schöne badische Land zur Obstkammer Deutschlands zu machen und in der geschätzt liegenden Schwetzingen Flur eine Gärtnerstadt entstehen zu sehen, in nicht zu ferner Zeit seiner Verwirklichung entgegenzusehen, dieselbe würde für das ganze Land eine segensreiche Wirkung haben. Möchte es auch dem

Verfasser vergönnt sein dieses Bild oder dessen sichtbare Anfänge noch zu schauen, es würde dies für ihn die höchste Anerkennung und ein Dank dafür sein, dass er mit grossem Eifer, und vieler Lust und Liebe die Ausbreitung des Obstbaues in hervorragender Weise zu fördern bestrebt war, wie das vorliegende kleine Werk zur Genüge beweist. Zu wünschen ist, dass dieses populär geschriebene Buch auch in die Hände recht vieler Landbesitzer gelange und dessen Inhalt recht beherzigt werden möge, damit bald der alte Schlendrian sein Ende findet und statt dessen Freude und Vergnügen am Obstbau gefunden wird, dann wird dessen segensbringender Nutzen auch nicht ausbleiben! —

Der Strassengärtner. Gründliche Unterweisung zur erfolgreichen Auswahl, Zucht, Pflanzung und Unterhaltung der für die öffentlichen Strassen und Schmuckplätze in Deutschland geeigneten Nutz- und Zierbäume. Nach J. Nanot, bearbeitet von L. Beissner, Herzogl. Garteninspektor in Braunschweig. Mit 82 Textabbildungen. Berlin, Verlag von Paul Parey 1887. Preis 3 Mark.

Für Alle, welche mit der Anpflanzung und Pflege der Bäume an öffentlichen Strassen und Plätzen zu thun haben und besonders auch für Diejenigen, welche mit dem Umpflanzen älterer grösserer Bäume sich beschäftigen müssen, wie es auch im Obstbau vielfach vorkommen kann, dürfte das Werk des tüchtigen Praktikers von hohem Interesse sein. Der besonders schwierigen und zeitraubenden Arbeit des Verpflanzens grosser Bäume ist ein umfangreicher Abschnitt gewidmet und dem Texte die Abbildungen der hierzu erforderlichen, äusserst praktisch konstruirten Geräte und Vorrichtungen für die Herausnahme, den Transport und das Setzen solcher starken Bäume beigelegt, deren Bekanntsein nicht überall vermutet werden darf. Der erschöpfende und gediegene Inhalt des Buches empfiehlt sich selber mehr als alle Worte.

Obstbau-Kalender für den Monat September.

Die Hauptbeschäftigung des Obstzüchters bildet in diesem Monat die Ernte, die leider, in Folge der nasskalten Witterung im Mai und anhaltenden Trockenheit im Juli und August, in

vielen Gegenden nur gar zu spärlich ausfallen wird. Ausser Pflaumen und Pflaumen, erreichen nunmehr die Herbstäpfel und Herbstbirnsorten ihre Reife und werden die Früchte mit Behut-

samkeit von den Bäumen gepflückt, wobei auf die gewissenhafte Erhaltung des Tragholzes besondere Vorsicht verwendet wird. Zum Versandt bestimmtes Obst muss einige Tage vor Eintritt der Baumreife abgenommen werden, damit es den Transport besser überstehen kann und unbeschädigt den Bestimmungsort erreicht. Zur Obsternte wähle man einen heitern Tag, oder solche Tageszeit wo die Früchte vollständig abgetrocknet sind und ihnen keine Feuchtigkeit mehr anhaftet. Nasse oder vom Thau befeuchtete Früchte soll man nicht pflücken, sie unterliegen leicht dem Verderben auch wird ihre Schönheit und Schmackhaftigkeit dadurch beeinträchtigt. Unter den Bäumen breitet man weiche Materialien wie Heu, Stroh oder dergleichen aus, damit die herunterfallenden Früchte nicht gänzlich zerplatzen oder zerquetschen und wertlos werden.

Für die zur Versendung gelangenden Früchte soll die Verpackung eine recht sorgfältige und gefällige sein, die hierauf verwendete Mühe wird reichlich belohnt durch leichteren Absatz und höheren Preis.

Sobald die Obsternte beendet kann die Verjüngung und der Schnitt schwachwüchsiger Bäume stattfinden. Es ist von grossem Vorteil diese Arbeit besonders an erschöpften Bäumen, schon im Herbst vorzunehmen, denn die noch in den Bäumen zirkulirenden Säfte wirken günstig auf die Ausbildung der an den zurückgeschnittenen Teilen verbleibenden Augen und die Entwicklung der neuen Triebe ist dann im Frühjahr eine um so kräftigere.

Wo der Boden sehr trocken und die Möglichkeit zum Giessen vorhanden, soll man nicht versäumen, dasselbe einmal wöchentlich ausgiebig vorzunehmen; es befördert ungemein die Entwicklung der Früchte sowie die der Fruchtaugen für das nächste Jahr und das vorzeitige Abfallen des Obstes wird vermieden. Will man Obstbäume bewässern, die umfangreiche Kronen haben, so thun die Erdbohrer hierzu gute Dienste, mit welchen man in entsprechenden Abständen die Löcher in den Erdboden innerhalb des Kronenumfanges genügend tief einbohrt und dann mit Wasser füllt bis das Erdreich genügend durchfeuchtet ist; wenn das Wasser mit Gülle oder sonstigem flüssigen Dünger gemischt werden kann,

wird die Wirkung um so besser ausfallen. In Ermangelung eines Erdbohrers macht man die Löcher mit dem Spaten, dem Pfahleisen oder einem entsprechenden hölzernen Pfahl.

Zum Verpflanzen der Erdbeeren ist jetzt die beste Zeit herangekommen; auch zur Vermehrung der Stachel- und Johannisbeeren durch Stecklinge ist die Zeit noch günstig. — Das Einsetzen von Blütenknospen kann, soweit die Rinde sich noch löst, immer noch vorgenommen werden, doch ist es die höchste Zeit hierfür und muss man sich beeilen diese Arbeit zu vollenden, wenn man sich den Erfolg derselben sichern will.

In der Baumschule wird nochmals gefelgt und wo viel Unkraut vorhanden, dasselbe gesammelt und auf den Komposthaufen gebracht oder verbrannt. Das Palissiren wird zum letzten Mal ausgeführt, die Zapfen weggeschnitten und alle Hochstämme und Halbhochstämme, welche die gewünschte Stammstärke erreicht haben, ausgeputzt, d. h. alle Seitenzweige, die man zur Verstärkung der Stämme stehen liess, werden weggeschnitten. Die Okulation ist zu vollenden, die Nachokulation der nicht angewachsenen Augen vorzunehmen und soweit es nicht schon geschehen können die Herbstveredlungen noch in diesem Monat ausgeführt werden.

Die Saatbeete für die Herbstsaat werden vorbereitet und nimmt man solches Terrain dazu, dessen Boden möglichst dungkräftig, locker und auf jeden Fall unkrautfrei ist.

Will man Obstbäume anpflanzen, so verdienen die Herbstpflanzungen vor allen andern den Vorzug und man geht deshalb bald möglichst daran, den Boden auf den Pflanzstellen vorzubereiten und die Wahl der passenden Obstsorten vorzunehmen. Eine rechtzeitige Bestellung sichert eine bessere Qualität, grössere Sortenwahl und rechtzeitiges Eintreffen der Bäume, was bei der oft kurz bemessenen Zeit der Herbstpflanzung von nicht zu unterschätzender Wichtigkeit ist.

Ende dieses Monats können die abgeernteten Topfobstbäumchen verpflanzt werden, wobei man eine recht kräftige Erde verwendet. Die Bäumchen bewurzeln sich nach dieser Verpflanzung noch wieder vor dem Winter und treiben im Frühjahr ihr Laub und ihre Blüten so viel kräftiger.

Beilage zu „Gauchers Praktischer Obstbaumzüchter“.

Zur Verbreitungsgeschichte der Rebläuse im Rheingau.

Motto: Das sind Spässe — die wir uns aber
in Deutschland rundweg verbitten.
Rudolf Göthe.

Unsere verehrten Leser werden sich gewiss noch erinnern, bei welcher Gelegenheit der Direktor der Königl. Lehranstalt für Obst- und Weinbau in Geisenheim am Rhein die als Motto angeführten Worte gegen uns anwendete und welche Folgen und Nachweise sie mit sich brachten. Kaum ist das Feldgeschrei des läusigen, heftigen Kampfes verstummt, so hört man dass, wie aus folgendem Artikel, den wir dem „Rheinischen Courier“ vom 17. August dieses Jahres entnehmen, ersichtlich, der Name „Rudolf Göthe“ in der Reblausangelegenheit die gleiche bedauerliche Rolle wie in der Blutlausangelegenheit zu spielen, grosse Gefahr läuft.

Der betreffende Artikel lautet:

Biebrich, 16. Aug. (Reblaus). Mit besonderer Genugthuung dürfen wir konstatiren, dass es den eifrigen Bestrebungen der hier in Reblausangelegenheiten thätigen Herren von Lade jun. und Seucker nunmehr gelungen ist, das Dunkel, welches bisher über die Einschleppung der Reblauskrankheit in unseren Gärten gewaltet hat, zu lichten. Nachdem es sich herausgestellt hatte, dass die infizirten Reben verschiedener Gartenbesitzer unzweifelhaft aus der herzoglichen Hofgärtnerei stammen, wurden die auf dem Terrain der letzteren angepflanzten Weinstöcke seitens der genannten Herren einer Untersuchung auf die Reblauskrankheit unterzogen; letztere wurde auch bald daselbst, und zwar leider an zahlreichen Rebstöcken, konstatirt.

Nachdem die Hofgärtnerei als infiziert befunden worden war, galt es festzustellen, auf welche Weise die Phylloxera hier eingeschleppt wurde. Dass die sehr alten herzoglichen Spalierstöcke damals mit der Reblauskrankheit behaftet eingepflanzt worden sein sollten, war nicht anzunehmen, daher wurde nachgeforscht, ob etwa Reben von auswärts in die Hofgärtnerei eingeführt seien. Herr Hofgärtner Braun versicherte, dass seit Anlage dieses Terrains zum Nutzgarten nur eine

einzig Sendung von Reben und zwar von Korbreben eingegangen sei, und legte gleichzeitig sämtliche Gartenrechnungen seit dem Bestehen dieses Nutzgartens vor. Es ergab sich, dass diese einzige Sendung im März des Jahres 1871 von Rudolf Göthe in Cannstatt*) bezogen worden war. Herr Braun zeigte sogleich eine Anzahl dieser Cannstatter Rebstöcke vor und es wurde durch die sofortige Untersuchung festgestellt, dass sämtliche von Herrn Hofgärtner Braun mit Bestimmtheit als von gedachter Sendung herstammend bezeichnete Reben ohne eine Ausnahme in hohem Masse mit der Reblauskrankheit behaftet sind. Zwei Exemplare, dem Untergang nahe, sollen an ihren Wurzeln deutlich die Spuren einer sehr alten heftigen Infektion nachweisen. Da nun die aus alter, nassauischer Zeit noch vorhandenen Rebspalierstöcke unmöglich, als damals schon infiziert eingepflanzt angesehen werden können, ebensowenig wie die von denselben abstammenden jüngeren Stöcke, ein anderer Rebenbezug von aussen, als derjenige von Göthe, aber niemals erfolgt ist und die sämtlichen noch vorhandenen Cannstatter Reben als stark infiziert angesehen werden müssen, so ist es sehr wahrscheinlich, dass durch die mehrgedachte Göthe'sche Sendung die Reblauskrankheit in die Hofgärtnerei eingeschleppt wurde und sich von derselben aus in unsere Gärten, deren Vernichtung wir demnächst zu beklagen haben werden, verbreitet hat. Es ist bekannt, dass die Hofgärtnerei zahlreiche Reben alljährlich verkaufte und es werden die Geschäftsbücher eine grosse Zahl bis jetzt ungeahnter Reblausherde nachweisen. Eine furchtbare Gefahr bedroht nun alle unsere blühenden Gärten und vor allem den gesegneten Rheingau mit seinen prächtigen Rebhügeln.

*) Jetzt Oekonomierat und Direktor der Kgl. Lehranstalt für Obst- und Weinbau in Geisenheim am Rhein.

Ist eine Vermehrung oder eine Verminderung der Gärtner-Lehranstalten anzustreben.*)

Wenn man neuerdings all die Jeremiaden lesen wollte, welche betreffs der Gärtnerlei in politischen Zeitungen und in der Fachpresse angestimmt werden, so könnte man diesem Zwecke einen erklecklichen Teil seiner Zeit opfern. Sollte

alles das zutreffen, was man der Gärtnerlei nach-

*) Diesen Artikel haben wir für das „Handelsblatt“ verfasst, wo derselbe auch Aufnahme fand. Auf vielseitigen Wunsch nach weiterer Veröffentlichung geben wir ihm hier Raum in unserer Beilage. N. Gaucher.

sagt, so wäre es allerdings recht traurig um sie bestellt, dann hätte sie eigentlich gar nicht mehr das Recht zu existiren, dann müsste man sich den ausländischen Kollegen gegenüber schämen, in Deutschland zu wohnen und Gärtner zu sein.

Da rufen die Einen: Die deutsche Gärtnerei wird durch den Import ausländischer Pflanzen, Blumen, Bäume und Früchte ganz und gar erdrückt, wir müssen so hohe Schutzzölle haben, dass die Einfuhr dieser Produkte ganz und gar unmöglich wird; die Zweiten gehen noch weiter und wollen die Grenzen gegen die Einfuhr dieser Produkte ganz und gar gesperrt, also eine moderne chinesische Mauer errichtet haben, und trotzdem stellt sich nebenbei heraus, dass der deutsche Export in gärtnerischen Artikeln den Import ganz beträchtlich übersteigt!

Da sagen die Dritten: Wir müssen um den Obstbau zu heben, Staats-, Bezirks- und Gemeindebaumschulen gründen, ganz gleichgiltig dagegen, ob die Handelsbaumschulen besser und billiger zu produziren vermögen, bessere Waren billiger verkaufen können, als das derartigen Staatsinstituten möglich ist, wollen sie anders nicht das Geld des Staates oder vielmehr das der Steuerzahler zugeben, wozu Beispiele genug vorhanden sind, ganz einerlei, ob dadurch eine blühende Privatthätigkeit ruinirt wird, und unter Ignorirung der Thatsache, dass schon gegenwärtig im Baumschulbetriebe die vorhandene Ueberproduktion die Preise ganz über Gebühr heruntergedrückt hat.

Da glaubt endlich ein Vierter den Stein der Weisen gefunden zu haben und empfiehlt in herzlich eindringlicher Weise die Gründung von staatlichen Gärtnerlehranstalten, und dann — dann — soll der Gärtnerei geholfen sein! Arme Gärtnerei! wie sollte dir es ergehen, wenn die Zahl dieser Institute vergrößert würde, wenn dort noch mehr Offiziere gebildet würden, wie seither! Offiziere hast du doch schon genug, der einzige Mangel, an welchem du leidest, ist der Mangel an guten Soldaten, und diese darfst du aus diesen Instituten nun und nimmer erwarten!

Glücklicherweise aber steht es mit der deutschen Gärtnerei lange nicht so schlimm, wie es diese Herren alle meinen. Sie nimmt sogar eine sehr geachtete Stellung ein, sie hat es verstanden, in einzelnen Branchen, z. B. im Samenbau und Handel, sich die Führerrolle zu erringen; in allen Ecken und Winkeln Deutschlands sind Weltgeschäfte entstanden, die einen ganz ansehnlichen Umsatz erzielen und zugleich beweisen, dass Fleiss, Energie und Intelligenz auch in der Gärtnerei noch immer ihren Lohn finden.

Halten wir Umfrage in jenen Geschäften und wir werden hören, dass die Chefs derselben und die leitenden Beamten ihre Ausbildung, nach Erlangung einer tüchtigen Schulbildung, gewöhnlich nicht in Gärtnerlehranstalten, sondern in anerkannt tüchtigen Geschäften ihrer Branche gesucht und gefunden haben, dass sie ihre Erfahrungen durch das Arbeiten in grossen in- und ausländischen Gärtnereien vergrößerten, dass die wenigen, welche in Lehranstalten verweilt haben, von den dort erworbenen Fertigkeiten nicht besonders erbaut sind, und ihre jetzige Stellung der dort genossenen Lehre, den vorggeführten Beispielen nicht zu verdanken haben.

Das gilt aber nicht bloss in Deutschland, sondern auch im Auslande und es darf wohl angenommen werden, dass, trotzdem unsere stattlichen und privaten Gärtner-Fabriken es vermochten, schon viele Tausende von „Gartenkünstlern“ und anderen hochgelehrten Häusern in die Welt zu setzen, nicht 1% derselben es vermocht hat, die auf gewöhnlichem Wege herangebildeten Gärtner zu verdrängen und durch bessere Leistungen die Gärtnerei zu heben, dagegen dürfte wohl zugegeben werden, dass ihre frühere Lage vielfach durch diese auf der Schnellbleiche hergestellten Kräfte entschieden verschlechtert worden ist und noch verschlechtert wird!

Als Agitatoren, als Redner und in sonst bevorzugten Stellen mögen sie recht brauchbar sein, als Schaffer, als schneidige Handelsgärtner haben sich aber gar viele nicht bewährt.

Mit welch mitleidigen Blicken wird solch ein „Gartenkünstler“ oder „Pomolog“ angesehen, wenn er im untadelhaften Gesellschaftsanzuge mit Handschuh und Monocle um eine Stellung in einem derartig grossen Geschäftsbetriebe bittet, und gewöhnlich — abgewiesen wird. Und wird er wirklich aufgenommen, wie wenig schmeckt ihm die Arbeit, wie komisch erscheint es ihm, wenn er schon früh 5 Uhr mit der Arbeit beginnen und erst spät in der Nacht aufhören soll, wie sehnt er sich bei den sengenden Sonnenstrahlen im Sommer, den Unwettern des Frühjahres, Herbstes und Winters zurück in den so gemüthlichen Lehrsaal, wo ihn der Herr Direktor, Inspektor oder einer der Herren Fachlehrer einführt in die Praxis der Gärtnerei.

Wie wird er schamrot, wenn er sich vom Bauernjungen, welcher ein oder zwei Jahr lernte, zeigen lassen muss, wie man Länder und Beete umspatet, Mistbeete packt, Hochstämme, Palmetten, Pyramiden, Kordons züchtet, schneidet, palis-

sirt, abkneipt, wie man die Stecklinge bereitet, Samen reinigt etc.

Wohl ihm, wenn es seine hohe Meinung von seiner lieben eignen Person gestattet, nochmals praktisch zu lernen, dann kann er später wohl Tüchtiges leisten; begnügt er sich, in solchen Lehranstalten oder höchstens noch in Hofgärtnereien, botanischen- und Herrschaftsgärten thätig zu sein, dann glaube ich auch, dass er bei Uebernahme oder Gründung einer Handelsgärtnerei die Organisation und die jetzigen Verhältnisse derselben mangelhaft finden wird, und dass für diese künftigen Berufsgenossen, ausser Zöllen, noch viel wirksamere Unterstützungen notwendig sind, damit sie, durch die Früchte ihrer Leistungen erfolgreich bestehen können.

Es verdient anerkannt zu werden, dass die Theorie, verbunden mit der Praxis, Grosses zu leisten vermag, der Theoretiker aber ohne Praxis spielt eine gar traurige Rolle, wenn er mit Spaten und Messer sein Brot verdienen oder sich nützlich machen soll.

Es ist für diese Herren unangenehm, aber doch nun einmal nicht zu ändern, dass die gärtnerischen Arbeiten mit der Hand ausgeführt werden müssen, dass mit schönen Redensarten kein Baum gezogen, gewaschen, gedüngt etc. werden kann, dass man ausser bei Tag auch vielfach bei Nacht auf den Beinen und sogar an Sonn- und Festtagen recht thätig sein muss.

Wie würden dann wohl solch neu projektirte Staatsanstalten aussehen? Denken wir uns einige derselben, vorerst eine solche für Kunst- und Landschaftsgärtnerei, mit einigen Gewächshäusern und einen landschaftlich angelegten Garten als Unterrichtsmittel.

In den Gewächshäusern müssten, soll die Ausbildung der Zöglinge eine möglichst umfassende werden, sollen sie sich Pflanzenkenntnis erwerben und das Nötigste über die Behandlung der verschiedenen Schmuckpflanzen verstehen lernen, die verschiedenen Pflanzenarten mit ihren hauptsächlichsten Spezies vertreten sein. Da nun aber bekanntlich fast all diese Pflanzengattungen andere Ansprüche an Wärme, Feuchtigkeit, Luft und Licht stellen, so ist es in grösseren und besseren Geschäften üblich, die verschiedenen Pflanzenfamilien oder doch die, welche fast die gleichen Ansprüche machen, in besonderen Häusern zu ziehen, in welchen diesen Ansprüchen genügt werden kann, und so hat es sich aus der Praxis selbst herausgebildet, dass jeder Inhaber eines Geschäftes sich nur mit einer oder einigen dieser Familien beschäftigt, dass er Spezialist geworden ist

und auch nur als solcher Grossartiges und Einträgliches leisten kann.

Da nun nicht denkbar ist, dass in einem derartigen Staatsinstitute Häuser für die verschiedensten Pflanzengattungen, z. B. Neuholländer-Pflanzen, Orchideen, Palmen, Farren, Ericen, Dracaenen etc. etc., und für die Treiberei von Camellien, Azaleen, Rosen, Maiblumen etc. vorhanden sein können, so würde es entweder geboten sein, sich ebenfalls auf eine Spezialität zu legen (und wie sieht es dann mit den umfassenden Kenntnissen der Zöglinge aus?), oder all diese Pflanzengruppen in einigen wenigen Häusern zu vereinigen, um den Herren Zöglingen Pflanzen zu zeigen, wie sie nicht kultivirt werden sollen, oder abschreckende Beispiele! Kann man in der Vermehrung Tüchtiges leisten, ohne Jahr ein Jahr aus zu vermehren? glücklicherweise für die Gärtnerei-Inhaber nicht; keine Vorträge, keine Bücher, keine Zeitungen, keine Analyse der Pflanzen und der Erde, keine Pflanzengeographie etc. vermögen die notwendigen Kenntnisse zu verschaffen, nur durch Vermehren wird man Vermehrer. Auch in solchen Anstalten kann vermehrt werden, höre ich entgegenen und das ist richtig, aber was soll aus den vermehrten Pflanzen werden? Nachdem alle Räume vollgepfropft sind, wird man, um Platz zu bekommen, die alten Vorräte wegwerfen, verschenken oder verkaufen? Nach meinem Dafürhalten würde bald oder spät Letzteres stattfinden müssen, sonst sind diese Anstalten absolut nicht leistungsfähig, sie können ebensowenig als bisher die Früchte tragen, welche bei ihrer Gründung gehofft wurden.

Wenn aber die Gärtnerei wegen Mangel an Absatz klagt, wenn bereits mehr Gärtner als notwendig vorhanden sind, ist es dann angezeigt, durch die Vermehrung von Staatsanstalten deren Zahl noch zu vergrössern?

Kann und darf der Staat, durch Errichtung von Handelsgärtnereien, den vollkommen leistungsfähigen Privat- und Handelsgärtnereien — aus Gründen, die nicht schwer zu erraten sind — eine nicht auszuhaltende Konkurrenz machen? Ich glaube es nicht, er ist zu gerecht, um das zu thun und auch zu klug, um Wünschen, welche gewöhnlich von unerfahrener, ununterrichteter oder egoistischer Seite laut werden, Gehör zu schenken.

Was hilft es weiter, Vorlesungen über Landschaftsgärtnerei zu hören und recht schön buntgefärbte Pläne mit unausführbaren Wegen und mangelhafter Gruppeneinteilung zeichnen zu lernen?

Lässt sich das Ausstecken, Nivelliren, die Erdbewegungen, die Anpflanzung etc. im Lehr-

saal oder in einem schon angelegten Park erlernen? Kann man einen Plan zweckmässig entwerfen, ohne mit den Terrain-Verhältnissen vertraut zu sein?

Oder ein Institut für Pomologie und Baumzucht. Die Pomologie, diese sogenannte Wissenschaft, welche sich in Deutschland grösstenteils zur pomologischen Systematik entwickelt hat, erscheint mir vollständig überflüssig auf dem Stundenplane einer Lehraustalt, und nur dazu geeignet, die Zeit zu verträdeln.

Wir finden in keinem unserer Nachbarländer eine derartig entwickelte systematische Pomologie, aber tüchtige Sortenkenntnis und die erwünschte Praxis im Baumschnitt, dort wird weniger geredet, weniger Kunst getrieben, aber um so mehr geleistet und als natürliche Folge auch mehr geerntet.

Würden mit derartigen Staatsanstalten ein umfangreicher Muster-Obstgarten, ansehnliche Baumgüter verbunden sein, und wären die dirigierenden Persönlichkeiten ausser Theoretikern auch zugleich Meister der Praxis, dann wären ja vielleicht günstige Resultate zu erhoffen, jetzt aber, wo gewöhnlich auf jeden Zögling ein halber verkrüppelter Formenbaum zu rechnen ist und der vierte Teil eines fehlerhaften Hochstammes, wo jeder nicht einmal zwanzig Stück Wildlinge pro Jahr zu veredeln hat und Schnitt und Pflege der Bäume an Modellen gelehrt werden, kann davon gar keine Rede sein.

Ganz dieselben Verhältnisse würden eintreten bei Staatsinstituten für Gemüsebau und Samen-zucht. Zur Illustration dieser Abteilung genügt ein Fall aus der Praxis. Wenn es vorkommen kann, dass erst vor wenigen Jahren in einem derartigen Institute, welches auch Kurse im Gemüsebau für junge Oeconomen abhielt, Spinat zwischen Früh-Kartoffeln gesäet wurde, dann hat man schon einen Begriff von der Leistungsfähigkeit der Dirigenten und von dem Wert ihrer Lehren; — doch ich bin einmal im Ausplaudern und da mögen denn auch noch einige andere Beispiele Platz finden — wenn in einem anderen Institute an den Spalieren eine Rebe, eine Pflaume, eine Aprikose, ein Apfel, eine Birne in abwechselnder Weise mit einander gepflanzt und in derselben Reihenfolge fortgefahren wurde, weil ein gutes Gedeihen derartiger Pflanzungen darum gesichert sei, als jede dieser Obstsorten durch die Wurzeln ihrer Bäume dem Boden andere

Nährstoffe entnehme; wenn man in einem anderen behauptet, man bekomme bei Anwendung von Schnitt und Pincement des Fruchtholzes kein Obst, oder die Pflaume und Kirschen könnten nicht, wenn sie tragen und gesund bleiben sollten, in strenge Formen gebracht und darin gehalten werden, ja die ersteren dürften überhaupt nicht geschnitten werden, wenn sie tragen sollten; wenn noch ein anderes lehrt, es sei für jede Gemeinde eine besondere Methode des Baumschnittes nötig, und es nicht für angezeigt hält, seinen Zöglingen, welche sich noch dazu aus verschiedenen Ländern rekrutiren, die für die dortigen Verhältnisse passenden Methoden zu lehren; wenn eine leitende Persönlichkeit noch eines anderen in öffentlicher Diskussion es bestreitet, dass die halbhochstämmige Form des Obstbaumes bedeutende Vorzüge vor der hochstämmigen besitze, ganz unbekümmert darum, dass er dadurch den Erfahrungen in der Praxis ganz direkt ins Gesicht schlägt, dann glaube ich, dass man durchaus keine Veranlassung hat, nach einer Vermehrung derartiger Institute im Interesse der Gärtnerei sich zu sehnen, auch kein Grund vorliegt, auf ihre Leistungen und die von ihnen verbreiteten Ansichten stolz zu sein.

Es will mir scheinen, als werde den Lehrlingen und Zöglingen der Gärtnerlehranstalten eine so hohe Meinung von der Bedeutung ihrer „höheren wissenschaftlichen Bildung“ eingepflichtet, als legten sie derselben selbst einen so hohen Wert bei, dass sie es für ihrer unwürdig halten, sich mit körperlicher Arbeit zu befassen, dass sie sich — ganz ungedenken der Regel: „dass nur ein guter Arbeiter den Wert einer Arbeit zu schätzen versteht“ — für geborene leitende Personen halten, dass sie nicht arbeiten, sondern nur beaufsichtigen, nur anordnen wollen.

Aus diesen Gründen zweifle ich an dem Werte von unseren Gärtner-Lehranstalten im Allgemeinen und glaube nicht, dass die schönen Ideale, welche man sich vor ihrer Gründung machte, erreicht worden sind, oder je erreicht werden, darum habe ich mich, zu Gunsten der Gärtnerei und namentlich des Obstbaues, verpflichtet, die meinige aufzugeben, aber darum meine ich auch, dass, statt die Vermehrung solcher Anstalten, eher ihre Verminderung angestrebt werden soll und dass, sobald die Gärtnerei von diesen immer nur Hilfe schreienden unreifen Aposteln befreit ist, sie wie früher auch zukünftighin prächtig gedeihen und für ihre eigene Existenz zu sorgen wissen wird.



GELBER EDELAPFEL.

ad. nat. Ebenhausen.

Lith. Anast. Ebenhausen & Eckstein, Stuttgart.



Gelber Edelapfel, Syn.: Golden noble.

(Tafel 21.)

Diese aus England stammende und seit 50 Jahren im Handel befindliche Apfelsorte ist bei uns schon ziemlich verbreitet und verdient es noch mehr zu werden. Der Baum wächst gut, nimmt mit allen Lagen und Boden, sowie auch mit allen Formen vorlieb und ist zudem gegen Witterungseinflüsse nicht empfindlich. Als Hochstamm erzogen bildet er schöne hochkugelige Kronen, weshalb er sich ausser für das Baumgut noch für die Anpflanzung an Strassen sehr gut eignet. Im Obstgarten ist es hauptsächlich die Pyramide, als welche er Verwendung finden sollte, aber auch die andern Formen sagen ihm zu; für Palmette und wagrechten Kordon empfehlen wir diesen Apfel nur deshalb nicht, weil es, trotz seines Namens, noch edlere, sich für diese Formen noch besser eignende und lohnendere Sorten giebt. Für rauhe Gegenden und Lagen, wo das feinere Tafelobst nicht mehr so recht gedeihen will, wird der Gelbe Edelapfel noch vorzügliche Dienste leisten und Ernten liefern, welche für solche Verhältnisse nichts zu wünschen übrig lassen. Für bessere oder wärmere Gegenden wird dieser Apfel weniger als Tafel-, aber um so mehr als Wirtschaftsobst hochgeschätzt und dieserhalb auch vorwiegend als Hochstamm angebaut.

Die Frucht ist gross bis sehr gross, von sehr schöner, regelmässiger und etwas gedrungener Gestalt. Die Schale ist fein, zuerst grüngelb, dann später zur Reifezeit, Oktober-Dezember, wird sie zitronengelb, glänzend und ganz einfarbig, nur am Stiel herum ist sie etwas berostet. Der Stiel selbst ist kurz, holzig, wollig, bräunlich grün und mündet in eine regelmässig geformte Einsenkung von mittelmässiger Tiefe.

Das Fleisch ist weisslich-gelb, saftig, mürbe und von angenehmem, säuerlichem, gewürztem Geschmacke.

Obwohl, wie schon angedeutet, der Gelbe Edelapfel nicht gerade zu den Tafeläpfeln ersten Ranges gehört, ist er dennoch als solcher durchaus nicht zu unterschätzen, im Gegenteil, er ist durch seine schöne Form und prachtvolle Färbung sehr beliebt; auf dem Markt ist er sehr begehrt und erzielt dort stets sehr gute Preise, weshalb wir den Spekulanten anraten, diese Sorte noch mehr wie bisher zu bevorzugen und anzubauen. Für die Liebhaber, welche nur ihren eigenen Bedarf an Früchten zu gewinnen wünschen, wird es dagegen genügen, wenn sie einige Bäume davon anpflanzen.

Die Sommerbehandlung der Weinstöcke.

Von H. Seufferheld, Kunst- und Handelsgärtner in Weinsberg bei Heilbronn.*)

Es ist schon so viel über die Behandlung der Weinstöcke gesprochen, geschrieben und gedruckt worden, dass es fast gewagt erscheint, wenn ich in einer Versammlung von so vielen gediegenen Weingärtnern und Weinproduzenten ein Thema berühre, das genugsam behandelt

erscheint; dass ich dies dennoch thue, wollen die verehrl. Anwesenden damit entschuldigen, dass nach meiner Auffassung

*) Vortrag, gehalten vom Verfasser bei der Generalversammlung der Weingärtnergesellschaft des Oberamts Neckarsulm, Heilbronn und Weinsberg, den 21. August 1887.

trotz der vielseitigsten Behandlung dieses Thema noch nicht genügend erschöpft, noch weniger klar gestellt ist; Schuld hieran scheint mir zu sein, dass von den Meisten bei der Behandlung dieses wichtigen Teiles des Weinbaus zu viel getrachtet wurde, ein System aufzustellen, innerhalb dessen schablonenmässige Arbeit zu dem gewünschten Resultate führe.

Bei allem, was der Gärtner kultivirt, mögen die Gewächse Namen haben wie sie wollen, ist die erste Bedingung, in die Natur des Gewächses sich einzuleben, die betreffende Pflanzengattung nach ihren Bedürfnissen zu gedeihlichem Wachstum zu analysiren und kennen zu lernen und seine Bedürfnisse resp. Ernteerwartungen nach der Möglichkeit der Pflanzengattung in Rücksicht auf deren Lebensdauer zu stellen und darnach seine Kulturart zu richten.

Wer dies je gethan hat, musste zu der Ueberzeugung gelangen, dass, wie die Natur im Grossen in der Pflanzenwelt eine unendliche Mannigfaltigkeit der einzelnen Familien darbietet, so auch in der Pflanzenfamilie selbst wieder die Arten und Unterarten in Bezug auf Wachstum, Blüten- und Fruchtreichtum, Reifezeit und Qualität des Produktes mächtig variiren und zwar ist diese Eigentümlichkeit durch ein gewisses Naturgesetz derart geregelt, dass, je üppiger das Wachstum, desto geringer der Ertrag in der Jugendzeit, aber desto lebensfähiger die betreffende Art ist; während umgekehrt ein kümmerlicheres Vegetationsleben reichern Blüten- und Fruchtansatz in der Jugend auf Kosten der Lebensdauer veranlasst. Bei der ersteren Art werden die Blätter und Zweige sehr weit von einander entfernt und das Holzgerüste weitzelliger und von viel lockerem Gewebe sein, als bei der letzteren, und infolge dessen die Reservestoffe, welche durch das Vegetationsleben in den Holzteilen abgelagert werden, vielmehr verteilt sein als

bei der letzteren, wo Blätter und Zweige, auf einen kleinen Raum in verhältnismässig derselben Anzahl verteilt, ein geschlossenes Zellengebilde mit einer weit grösseren Menge von Reservestoffen erzielen.

Analog dieser unbestrittenen Thatsache hat es der Gärtner in der Hand, durch zweckmässige Unterstützung der Naturanlage jeder einzelnen Pflanze zu erreichen, dass die starkwüchsige Art zu Gunsten des Fruchtansatzes schwächeres, aber gedrungeneres Wachstum, die schwachwüchsige, sich zu Tod tragende, aber ein üppigeres Leben zu Gunsten der Dauerhaftigkeit und des gleichmässigen Ertrags auf spätere Jahre ermöglicht. Dies erreicht er einesteils, indem er die starkwüchsige Art auf magerem Boden kultivirt, ihr zu geeigneter Zeit eine Schwächung durch Schnitt, besonders während der Vegetationsperiode erteilt oder die Aeste und Zweige in eine Lage bringt, welche sie veranlassen, die Kraft der Vegetation nicht in nutzlosen Endtrieben zu vergeuden, sondern dieselbe durch gleichmässige Verteilung auf die ganze Länge der Teile nutzbringend anzulegen, oder auch, indem er im richtigen Moment eine künstliche Saftstockung hervorbringt, während er die schwachwüchsige, reichtragende, sich erschöpfende Art durch Anpflanzen auf guten Bodenarten, durch Düngung und alle mögliche Förderung des Wachstums unterstützt.

Zwischen der starkwüchsigen Art aber und der schwachwüchsigen, also zwischen den Gegensätzen in Wachstum, Blüten und Fruchtansatz, Lebensdauer u. s. w. bestehen aber so viele Nummern, dass sie schliesslich ineinander übergehen, ohne dass man bei den aneinander angrenzenden Spezies erkennt, dass sie Gegensätze verbinden, und eben deswegen ist es auch nicht möglich, ein Gesetz der Behandlung festzustellen, sondern in jedem einzelnen Falle ist

es Sache des Gärtners, zu prüfen und nachzudenken, welche Behandlung die geeignetste ist.

Wenden wir das Gesagte auf den Weinbau an, so müssen wir erkennen, dass eben von jedem Weingärtner erwartet werden sollte, dass er die Natur seiner Kulturpflanze kennt, nicht nur von Ansehen, sondern so, wie ein Vater seine Kinder nach den verschiedenen Naturanlagen kennen sollte und mit Liebe und Sorgsamkeit diesen Anlagen Rechnung zu tragen bestrebt ist. Fragen wir uns: ist der Weingärtnerstand auf diesem Grade der Erkenntnis? So müssen wir, wenn wir ehrlich sein wollen, bei der grossen Masse der Weingärtner dies verneinen und wenn wir auf Grund unsrer täglichen Beobachtungen wahr sein wollen, gestehen, dass in den meisten Weinbergen der Weingärtner wenig Unterschied in der Behandlung macht, wenig Rücksicht auf die verschiedenen Sorten hiebei nimmt, sondern im Grossen und Ganzen alles nach althergebrachter Weise über einen Kamm scheert.

Will auch der Weinbergbesitzer in besserer Erkenntnis eine rationellere Behandlung erstreben, so scheidet dies an der Zähigkeit, mit der seine Leute an dem von Jugend auf gewöhnten System festhalten, und er muss sich begnügen mit dem, was ihm Zufall und Gunst der Witterung in den Schoss wirft, und sich keine Gedanken machen, welch' weit günstigeres Resultat bei derselben Gunst der Verhältnisse mit

anderer Behandlung erzielt worden wäre. — Gehen wir nun auf die Grundzüge der Sommerbehandlung des Weinstocks ein, wie ich solche im Laufe von mehr als 30 Jahren und gestützt auf die wissenschaftlichen Forschungen und die praktischen Lehren anerkannter Oenologen kennen lernte, so muss ich vor allem den Tadel erheben, dass das wichtige Geschäft des Zwickens, Ausbrechens oder Geizens und das Ueberhauen je zu ein und derselben Zeit an allen Weinstöcken des Weinbergs vorgenommen wird; obgleich die Vegetation der verschiedenen Sorten bei gemischten Pflanzungen, wie auch bei gleicher Bestockung am Fusse des Weinbergs im Vergleich mit der Höhe oft den reinsten Gegensatz zeigt und obgleich der eine Stock kaum zu treiben begann, während der andere schon meterlang getrieben, beide gezwickt werden u. s. w., dass dies falsch ist, liegt auf der Hand; denn dem schwachwüchsigen sollte zur kräftigen Entwicklung alles oder so viel als möglich gelassen werden, während der zu üppige durch Ausbrechen der zu stark angetriebenen Ruten zur Bildung von neuen Ruten, bei denen die Kraft verteilt wird, veranlasst werden sollte oder doch durch Ausbrechen der Spitze der Saft in den unteren Holzteilen zurückgehalten werden muss, damit diese an ihren Augen den sogenannten Geiz treiben und hiermit berühre ich des Pudels Kern, den „Geiz“.

(Fortsetzung folgt.)

Das Baumschulwesen der Zukunft, aufgebaut auf den Erfahrungen der Vergangenheit.

(Fortsetzung u. Schluss.)

Nun sei damit nicht gemeint, dass man der obstbautreibenden Bevölkerung eine Abneigung gegen die Baumware in der Nähe und eine Vorliebe für die Ware aus der

Ferne beibringen soll, als ob alles Fremde besser als das Einheimische sei. Gewiss nicht das! Aber die Augen sollen der obstbautreibenden Bevölkerung aufgemacht wer-

den zum Beschauen und Vergleichen, zum objektiven Beurteilen der Ware, die sie kaufen und mit ihrem Gelde bezahlen, Gelegenheit soll ihr geboten werden zu sehen und zu erfahren, was sich im Anpflanzen von Bäumen erreichen lässt; die Möglichkeit soll ihnen dargeboten sein, nach dem Guten und Bessern, ja nach dem Besten zu greifen und das Schlechte und Untaugliche liegen zu lassen. Dieses alles aber wird ermöglicht durch die freie Konkurrenz, die daher im eigensten Interesse der obstbautreibenden Bevölkerung geboten, mit Notwendigkeit geboten ist. Unterdrückung der freien Konkurrenz hat im wirtschaftlichen Leben noch stets zu verderblichen Resultaten geführt, das Durchbrechen der Scheidewände, die einer solchen Konkurrenz entgegen waren, noch stets neue Kraft und neues Leben in jedes Gewerbe, in jeden Wirtschaftszwang gebracht. — Sollte es im Baumschulwesen anders sein? Fasse man doch von diesem, dem wirtschaftlichen, dem alleinrichtigen Gesichtspunkte die Sache ins Auge! — Im Reiche der Blinden ist der Einäugige König. Was kann dem Angebot, dem Produzenten erwünschter sein, als das Fehlen aller Konkurrenz und die Blindheit und Verständnislosigkeit, der Mangel an Urteilsfähigkeit bei dem Abnehmer oder Konsumenten? Was kann aber auch zugleich der gesunden kräftigen Entwicklung alles wirtschaftlichen Lebens gefährlicher und verderblicher, den Interessen des abnehmenden oder konsumierenden Publikums schädigender sein als ein solcher Zustand? — Kehren wir aber die Sache um. Was gestaltet sich für diesen einäugigen König im Reiche der Blinden erschreckender als das, wenn die seither von ihm beherrschten Unterthanen plötzlich an beiden Augen hell und klar zu sehen beginnen. Da wird er wohl nicht mehr so lange in Seelenruhe und Bequemlichkeit seinen Thron wie ehe-

dem behaupten können; es wird dieser Thron unter Umständen gar bald zu wanken und wackeln beginnen und der seitherige Herrscher von selbst davon herabfallen. — Sollte man ihn etwa zu halten suchen? — Das keuchende Dampfross der Eisenbahnen hat schon manch solchen König von seinem Throne herabgepustet, auch schon manches Baumschulregentlein, und manches wird noch folgen, wenn es sich nicht dazu verstehen wird, den Anforderungen der Zeit zu genügen. Das Baumschulwesen, so innig es in seinem innern Wesen noch mit dem praktischen Obstbau verbunden und verwachsen ist, so dass die Baumschule mit Recht die Trägerin des künftigen Obstbaues genannt werden darf, ist doch als Gewerbe, in seiner geschäftlichen Gestaltung, vom praktischen Obstbaue selbst durchaus getrennt ins Auge zu fassen. — So sehr die Vorzüglichkeit der Baumware mit den Interessen des praktischen Obstbaues eines ist, so sehr sind in geschäftlicher Beziehung die Interessen des letzteren und des Baumschulbesitzers getrennt. Im Geschäftsleben hört die Idealität gewöhnlich auf, und man verlange vom Baumschulbesitzer nicht, dass er, entgegen andern Geschäftsmenschen sich selbst nicht der Nächste sei. — Aber man setze ihn in die Notwendigkeit, dass sein eigenes Interesse zugleich auch dem praktischen Obstbaue förderlich ist. — Wenn es ihm die stille Befriedigung eines Wunsches ist, wenn durch elementare Ereignisse recht viele Bäume zu Grunde gehen, damit er aufrecht reichlichen Absatz behufs Wiederersatz rechnen kann, so nehme man ihm dieses nicht übel und frage auch nicht darnach; nur soll er unter allen Umständen vorzügliche Bäume produzieren, dann hat er seine Aufgabe erfüllt. — Mehr verlange man nicht von ihm. Diese Forderung sei aber auch keinem mehr nach-

gelassen, und wer dies nicht zu erfüllen im stande ist, der gebe sein Baumschulgeschäft auf.

Dieser Aufgabe aber vermag heute jeder Baumschulbesitzer, wenn er ein tüchtiger, solider und strebsamer Fach- und Geschäftsmann ist, ohne Subvention zu erfüllen, wenn andererseits die Konkurrenz von Pfuschern durch Zuwendung von Subventionen oder anderweitigen Geschäftsvorteilen ihm dieses nicht unmöglich macht und ihn nötigt, entweder selbst Pfuscher zu werden, oder bei all seiner Tüchtigkeit und Strebsamkeit sich doch zu ruiniren. — Doch, ganz abgesehen davon, gestalten sich diese Subventionen überall da, wo sie der Baumschule zugewendet werden, insofern als Feind des Guten, oder wenigstens als Feind des Bessern, als sie dem praktischen Obstbaue selbst, der sie sehr notwendig hätte, entzogen werden. — Dieser Einsicht sollte man sich an denjenigen Stellen, an welchen Subventionen verabreicht werden, nicht mehr länger verschliessen. — Man verwechsle hier nicht Mittel und Zweck. Die Baumschule ist nicht Selbstzweck; der praktische Obstbau ist nicht etwa um ihretwillen da, sondern die Baumschule ist lediglich um des Obstbaues willen da. — Die gegenwärtig vorhandene Ueberproduktion aber zeigt hier unnatürliche und ungesunde Verhältnisse an. Diese Erscheinung allein vermag es zu beweisen, dass es gegenwärtig hier „genug des Segens“ ist. Hier genügt es nicht, dass der Karren des deutschen Obstbaues neu angezogen, er muss zuvor auch noch vollständig umgewendet werden. Das Baumschulwesen der Zukunft ist in seiner „geschäftlosen Gestaltung“ sich selbst, d. h. der freien Konkurrenz zu überlassen; es ist von der Scholle der Heimat loszubinden und in keinem Falle mit Geldmitteln zu subventioniren. Hingegen ist es der strengsten

Wacht der Intelligenz oder Beurteilung der Baumware von Seiten der Abnehmer zu unterstellen, nicht bloss was die Qualität der Stämme an sich, sondern ganz besonders auch, was die Sorten der zu kaufenden Bäume anbelangt. Auch nach dieser Richtung ist die Baumschule als Trägerin des künftigen Obstbaues zu betrachten, indem durch die richtige Wahl der Sorten schon in der Baumschule der wirtschaftlichen Gestaltung des künftigen Obstbaues, der Verwendung des Obstes die Bahnen bestimmt werden. Hier berühren sich Anfang und Ende, d. h. das letzte Glied des Obstbaues, die Obstverwertung, und das erste Glied desselben, die Anzucht junger Bäume in der Baumschule. Aus diesem Grunde hat sich daher wiederum der Obstbaumzüchter oder Baumschulbesitzer in der Auswahl seiner Sorten an die vorherrschende Art der Obstverwertung derjenigen Kreise, in welchen er seine hauptsächlichsten Abnehmer sucht, anzuschliessen, wie sich im wirtschaftlichen Leben überhaupt das Angebot in seinem eigenen Interesse nach der Nachfrage oder dem Bedarf zu richten hat. Allerdings nun sind diese beiden wirtschaftlichen Faktoren wie im praktischen Obstbaue, in der Anpflanzung von Obstbäumen selbst, so auch in der Obstindustrie bis zur Zeit noch nicht scharf genug ausgeprägt und es herrscht hier vielfach noch Unbestimmtheit und Kurzsichtigkeit. Dadurch aber wird es dem Baumschulbesitzer, der, wie bereits bemerkt, nicht immer selbst ein innerliches, ideales Interesse für die rationelle Entwicklung und Ausgestaltung des praktischen Obstbaues hat und oft nur den nächsten Vorteil seiner Tasche sieht, bei der niedrigen Urteilsfähigkeit der Abnehmer noch leicht möglich, jenen höheren Gesichtspunkt dem ihm näher liegenden niedereren Spekulationsgeist aufzuopfern, und, ohne viele Rücksicht auf künftige reichlichere Obstproduktion und wirtschaft-

liche Zweckmässigkeit, sein Baumschulgeschäft eben so zu treiben, wie es für ihn am billigsten kommt, am wenigsten Kosten und Umstände verursacht und somit am reichlichsten sich rentirt und sich weder um vorzügliche Qualität der Stämmchen, noch um sorgfältige Auswahl geeigneter Sorten viel zu kümmern. Dadurch wird er denn freilich wiederum mehr zum Verderber als Förderer des Obstbaues.

Aus all dem Gesagten nun, dem sich ja noch vieles, sehr vieles beifügen liesse, dürfte es klar und deutlich erhellen, dass das Baumschulwesen der Zukunft notwendig in jene Bahnen einzulenken hat, welche in den Thesen in Nr. 9 dieser Blätter in ihren allgemeinsten Grundlinien vorgezeichnet sind. — Sache aller Freunde und Förderer des praktischen Obstbaues aber wäre es nach unserer Ansicht, hier an massgebender Stelle, vor allem bei den zuständigen

Behörden und Vereinen dahin vorstellig zu werden, dass alsbald auch planmässig und in bestimmter, zielbewusster Thätigkeit in diese Bahnen eingelenkt würde. Dem Ankauf, nicht der Anpflanzung der Baumware ist im gegenwärtigen Zeitpunkte der Ueberproduktion die regste Aufmerksamkeit, die wärmste Fürsorge und event. die disponible materielle Unterstützung zu gewähren, d. h. dem Ankauf guter, brauchbarer Ware unter Ausschliessung allen Schundes, den man gerade gegenwärtig mitzuerwerben in der grössten Gefahr ist. Das „Ob“ dürfte hier wohl bejahend entschieden, das „Wie“ dagegen allerdings erst noch zu beantworten sein. — Dass aber gerade auch hierin ein nach allen Gegenden und Orten hin verzweigtes praktisches Obstbau-Vereinswesen im deutschen Vaterlande höchst nützlich und segensreich wirken könnte, ist ausser Frage.

Die Verwertung der Zwetschen.

(Fortsetzung und Schluss.)

Zwetschen Gelée.

Recht reife Zwetschen werden mit etwas Wasser weichgekocht, der Saft aber nicht wie bei den anderen Gelée Früchten ausgepresst, da sonst das Gelée nicht klar werden würde. Darum lässt man den Saft nur in der Weise ablaufen, dass man die weichgekochten Früchte in ein Sieb schüttet. Diesen Saft kocht man nach Zugabe von 500 gr Zucker auf 1 Liter unter gründlichem Abschäumen zu Gelée ein. Das Gelée hat dann die nötige Konsistenz erreicht, wenn ein Tropfen auf einem kalten Teller nicht mehr abfließt und sich, ohne Rückstände zu hinterlassen, mit einem Messer abheben lässt. Dasselbe ist ein ganz brillantes Kompot und eignet sich neben anderen Verwendungsweisen auch sehr trefflich zum Belegen von Torten.

Zwetschen-Mus.

Für diese Art der Obstverwertung wird die gewöhnliche Hauszwetsche immer den Vorzug behalten, denn sie verleiht durch ihren eigentümlich aromatischen Zwetschengeschmack dem aus ihr bereiteten Mus einen sehr delikaten Geschmack, ausserdem besitzt es bei sorgfältiger Zubereitung eine grosse Haltbarkeit.

Das Zwetschen-(Pflaumen-)Mus ist in den mitteleuropäischen Hauptproduktionsgebieten der Hauszwetsche: dem Königreich Böhmen, in Schlesien und Thüringen, ein Hauptkonsum- und ein sehr beträchtlicher Handelsartikel geworden. In Mittel- und Norddeutschland wird es wenig bürgerliche Haushaltungen, nicht viele Handwerker- und Arbeiterfamilien geben, in denen nicht im ganzen Jahre das Mus als

Zubrot genossen wird, und in obstreichen Jahren beschränkt man sich gewöhnlich nicht darauf, sich durch Einkochen von Zwetschen mit Mus auf ein Jahr zu versehen, denn seine lange Haltbarkeit gestattet eine mehrjährige Aufbewahrung. Auch in allen kaufmännischen Geschäften, welche dort mit Genussmitteln handeln, ist das Zwetschenmus einer der gangbarsten Artikel.

Vor allen Dingen kommt es darauf an, die Zwetschen zur Musbereitung möglichst reif und am Baume fast welk werden zu lassen, in diesem Zustande zeigen sie den grössten Zuckergehalt und ergeben das süsseste, schmackhafteste Mus. Ein Nachreifen durch längeres Lagern ist nicht möglich, dazu ist die Zwetsche doch nicht dauerhaft genug, und faulig gewordene Zwetschen liefern nie ein gutes rein-schmeckendes Produkt.

Die Zwetschen werden in Wasser abgspült und unentkernt mit wenig Wasser in einem grösseren, gut gereinigten Kupferkessel zerkoht.

Ist das vollständig erreicht, so wird das Mark durch ein starkes, aber enges Drahtsieb mit zusammengezapftem, höherem viereckigen Brettrand mittels eines abgehauenen, gründlich gebrühten Reisigbesens aus Birkenruten durchgerieben, so dass Kerne, Schalen und Stiele zurückbleiben.

Das Mus aus vorher entkernten Zwetschen bekommt nie den ganz ausgeprägt aromatischen Kerngeschmack, wie das aus unausgekernten Früchten gesottene; die unausgekernten Zwetschen verlangen aber etwas längere Zeit bis zum Zerkohten, wie die ausgesteinten und auch einen grösseren Raum.

Soll ein grosser Posten Mus eingesotten werden, so zerkoht man mehrere Kessel voll Zwetschen und giebt das Mark später, wenn es der Kessel nicht auf einmal auf-

nimmt, nach und nach im Verhältnis des Einkochens zu.

Natürlich ist der Kessel vor dem Einbringen des Markes gründlich zu reinigen und wird teilweise, um das Anbrennen des Muses zu verhüten, mit frischer Butter oder Speck ausgestrichen.

Vom Einbringen des Markes ab bis zum Herausnehmen des Muses ist ununterbrochen im Kessel zu rühren, um das Anbrennen des Muses am Boden des Kessels zu verhindern, und dieses Rühren ist um so fleissiger auszuführen, je weiter das Einkochen des Muses fortschreitet.

Wird die Masse konsistenter, so spritzen, durch die beim Kochen aufsteigenden Dampfblasen mit fortgerissen, Partikel des eingekochten Fruchtmarkes umher, und würden beim Rühren mit einem geraden Werkzeuge ganz bedenkliche Brandwunden an Gesicht und Händen veranlassen. Aus diesem Grunde hat man eine Handröhre aus Holz senkrecht an einem ca. 1.50 m langen Stiele konstruirt, welche es dem Rührenden gestattet, etwas entfernt vom Kessel seiner Arbeit obzuliegen. Weiter ist auch eine an der Wand befestigte Rührvorrichtung im Gebrauch. An einer stehenden Welle sind zwei rechtwinklich sich kreuzende, durchlöcherete Bretter angebracht, welche sich der Form des Kesselbodens, auf welchem sie sich bewegen, genau anschliessen. Die Welle und so auch die Bretter werden während des Einkochens mittels einer Handhabe in immerwährender Bewegung gehalten.

Der eigentümlich aromatische Geschmack der Hauszwetsche selbst macht das eingekochte Mus schon äusserst wohlschmeckend, doch können vom Liebhaber anderer Gewürze auch diese zugesetzt werden.

So nimmt man per 100 Kilo Zwetschen z. B. 10 gr Anis, 5 gr Koriander, 5 gr gestossene Muskatblüte, 10 gr gemahlene Piment, 10 gr gestossenen Zimmt und die Schale einer halben Zitrone.

Um dem Mus eine schöne schwarze Farbe zu geben, setzt man eine Quantität reife Beeren des gemeinen Hollunders (*Sambucus nigra*) und reife Wallnüsse, mit ihren grünen Schalen versehen, zu. Die Hollunderbeeren zerkothen und auch die Wallnüsse können im Mus bleiben, sie können, stösst man auf eine Frucht, mit dem grössten Appetit verspeist werden.

Das Mus ist stark genug eingekocht, wenn an einem Gegenstande, welchen man in dasselbe eintaucht, nichts hängen bleibt.

Je grösser überhaupt seine Konsistenz, um so länger ist es haltbar, um so höher ist sein Preis beim Verkauf. Sehr viele Handelsware ist so stark eingesotten, dass sie beim Verbrauch mit Wasser verdünnt werden muss. Es ist das ein sehr grosser Vorteil, denn es ist um das verdampfte Wasser leichter, nimmt weniger Raum ein und kostet beim Versand weniger Fracht. Je stärker das Mus eingekocht wird, um so grösser wird die Gefahr des Anbrennens und um so fleissiger muss gerührt werden.

Das Mus darf im kupfernen Kessel nicht abkühlen, da sich sonst Grünspan bilden würde. Aber auch ein anderer Grund ist es, der sein möglichst heisses Einbringen in die Aufbewahrungsgefässe (für den Hausbedarf gewöhnlich irdene Töpfe) erwünscht erscheinen lässt, denn in diesem Falle bildet sich auf der Oberfläche eine schwarze glänzende Kruste, welche die Schimmelbildung möglichst verhindert. Gewöhnlich werden die Töpfe, nachdem man ein Reinpapier auflegte, mit flüssigem Rindstalg übergossen und so luftdicht verschlossen. In Jahren, wo Zwetschen mangeln, setzt man in Thüringen Mohrrüben (Möhren, gelbe Rüben) dem Zwetschenmuse zu, in keinem Falle aber dient dieser Zusatz zur Verbesserung der Qualität.

In Schlesien formt man das Zwetschenmus zu Laiben, lässt diese auf Brettern vorläufig abtrocknen und trocknet sie dann

bei nicht zu grosser Hitze weiter aus. Diese Form, welcher wir bei der Ausstellung in Potsdam im Jahre 1879 zum ersten Mal begegneten, erhöht die Haltbarkeit und erleichtert die Aufbewahrung ganz beträchtlich.

Pasten aus Zwetschen.

Zur Pastenbereitung setzt man dem Marke pro Kilo Früchte gewöhnlich 120 gr Zucker zu. Das eingekochte Mus wird zum weiteren Trocknen in kleine Hurden mit 1 cm hohem festen Rande und einem Boden mit feinstem Drahtgeflecht versehen, welcher mit einem weissen, aber nicht zu starkem Papier belegt ist, so eingestrichen, dass es, gleichmässig stark, genau mit dem Rande abschneidet. Um der oberen Seite eine möglichst glatte Fläche zu geben, wird es mit Wasser etwas glatt gestrichen.

Die Hurden kommen nun in eine Dörre oder auch nur in einen Bratofen, worin bei einer Wärme von höchstens 65° C. das überschüssige Wasser verdampft wird, bis die Masse eine gummiartige Zähigkeit zeigt. Die so weit eingetrocknete Masse wird hierauf aus den Hurden genommen und von dem anhaftenden Papiere durch Ueberstreichen desselben mit einem nassen Schwamme leicht getrennt. Dann schneide man die Pasten unter Zuhilfenahme eines Lineals, in rechteckige Täfelchen von 5 cm Länge und 2.5 cm Breite. Zur Verpackung eignen sich feine, mit Papier sauber ausgelegte Holzkistchen, welche 1 Kilo resp. $\frac{1}{2}$ Kilo aufnehmen. Diese Verpackung genügt selbst für den überseeischen Versand.

Zwetschen-Obstbutter.

Diese ist ein Mittelding zwischen Mus und Gelée, denn zu ihrer Herstellung verwendet man den Saft von Birnen oder Aepfeln, in welchen man Pflaumen zur nötigen Konsistenz einsiedet.

In obstarmen Jahren verwendet man

wohl auch den Saft von Möhren oder Zuckerrüben für diesen Zweck.

Das zur Saftgewinnung benötigte Obst oder die geputzten Rüben werden in Stücke geschnitten, in einen Kessel eingebracht, weichgekocht und dann einer starken Presse ausgesetzt.

Der Saft wird dann in den Kessel eingebracht, den er bis zu $\frac{3}{4}$ füllt. Der übrige Raum im Kessel ist für die ent-

steinten Zwetschen bestimmt. Nach dem Zerkochen des Obstes setzt man unter fortwährendem Rühren das Feuern so lange fort, bis der Brei eine musähnliche Dicke erreicht hat, nimmt dann die Masse aus dem Kessel, giebt sie in irdene oder Steintöpfe, welche man mit Rindstalg begiessen kann, um die Luft abzuschliessen. Diese Obstbutter kann an einem kühlen Orte bis zu zwei Jahren aufbewahrt werden.

Lokale Baum-Ausstellung.

Ein zeitgemässer Vorschlag.

Von Eduard Ruff, Schloss Lindich bei Hechingen.

(Fortsetzung und Schluss.)

Die Initiative zu solchen Ausstellungen wird naturgemäss sowohl von Baumschulbesitzern als auch von landwirtschaftlichen Behörden und Vereinen, Gemeinden etc. ausgehen, und es könnten nach unserer Meinung ganz besonders die genannten Behörden, Vereine und Gemeinden durch eine derartige Einrichtung sehr viel Gutes anstreben und die Geldmittel, die sie zur Hebung und Förderung des Obstbaues gar häufig in wohlgemeinter, aber übel angebrachter Weise zur Verfügung stellen, kaum auf eine bessere Weise verwenden, als zur Einrichtung solcher Lokalbaumausstellungen. — Jede Gemeinde hat wohl ein kleines Plätzchen zur Verfügung, das zum Einpflanzen von Ausstellungsbäumen benutzt werden könnte. Da stehen nun die Bäume das Jahr hindurch als lebendige und wahre Exempel dafür, was in der Anzucht von Bäumen bei rationellem Baumschulbetriebe erreicht werden kann und muss, und welcher Qualität das Pflanzenmaterial für Neuanlagen sein kann und sein soll. Wird sich angesichts solcher Musterbäume auch nur ein einziger Bauer oder Landwirt und Obstbaumzüchter dazu

verstehen, sein Geld für schlechte, mangelhafte Baumware auszugeben für Bäume, die im Vergleiche mit den hier ausgestellten offenbar als traurige Krüppel bezeichnet werden müssen? — Wir glauben es nicht! Wir glauben im Gegenteile, dass solche Baumausstellungen, im ganzen Lande verbreitet, alsbald den gesamten Baummarkt und Baumhandel von aller liederlichen Schundware säubern werden. Und dadurch wäre ohne Zweifel dem künftigen Gedeihen des Obstbaues der erste Grund und Boden gelegt. Dieses ist so klar und einleuchtend, dass es keines Beweises bedarf. Oder, sollte hier nicht das Gleiche zu erhoffen sein, was auf andern wirtschaftlichen Gebieten, in dem Fruchtbau und in der Viehzucht thatsächlich erreicht worden ist, eine Verbesserung und Veredlung des ganzen Bestandes im Stall und Feld? Kein Bauer, auch nicht der abesagteste Feind aller Neuerungen, hat sich gar bald mehr dazu entschlossen, die bisherige Viehrasse beizuhalten, sobald er beim Nachbar schönere, prächtigere, nützlichere und gewinnbringendere Tiere gesehen hat; — keiner hat die alte Saatfrucht beibehalten, sobald er

die Fruchtfelder des Nachbars, der anderes Saatgut verwendete, in reichlicherer Fruchtbarkeit, Ueppigkeit und Fülle prangen sah. — Alle haben im Gegenteile sogleich nach der Neuerung, — nach dem Besseren gegriffen, sobald es sich erprobt hatte. — Und sollte hier der praktische Obstbau eine Ausnahme machen? Mit nichten! Hier handelt es sich bloss um das Nachholen einer Versäumnis, und es werden sich die Früchte gar bald zeigen. Man versuche es einmal in einem Distrikte, in einem Bezirke oder Kreise in jeder Gemeinde eine solche „lebendige“ Lokal-Baumausstellung zu arrangiren, und die Folgen werden gar nicht lange ausbleiben. — Die Ausstellung wird sofort die Aufmerksamkeit und das Interesse aller Bewohner auf sich ziehen. Sie werden dieselbe betrachten und mustern, in den Feierstunden und an den Sonntagen; sie werden Vergleiche anstellen zwischen diesen Bäumen und denjenigen Exemplaren, welche sie seither zur Verpflanzung brachten und welche in den Gemeindebaumschulen zu sehen sind. — Sie werden sich nach den Quellen erkundigen, woher solche Bäume zu beziehen sind, und hier trete dann die Belehrung und Unterstützung ein von Seiten der hierzu berufenen Organe, der Lehrer, welche vielleicht schon einen sog. Obstbaukurs mitgemacht haben, der Baumwarte, der landwirtschaftlichen Vereine und Behörden. — Und hier werde eine genaue und sorgfältige Kontrolle geführt, eine Art Anpflanzungsregister für jede einzelne Gemeinde, welches dann als Grundlage einer künftigen Baum- und Obstbaustatistik dienen wird. — Hier ist der Punkt, an welchem zu allererst der Hebel angesetzt werden muss, wenn der Obstbau gehoben, wenn in die ganze gegenwärtige regsame Bewegung auf diesem Gebiete Umsicht und Plan gebracht werden soll, wenn man sich auf sichere Grundlage stellen und einem ebenso sicheren, bewussten und be-

stimmten Ziele entgegenarbeiten will. — Aber eine einheitliche Organisation dieser Bestrebungen ist unbedingte Notwendigkeit, wenn wirklich planmässig und zielbewusst vorgegangen werden soll. Von einem Mittel- oder Zentralpunkt muss diese Organisation ausgehen und in einem Mittel- oder Zentralpunkt müssen die Bestrebungen in ihren praktischen Erfolgen sich wieder treffen. Eine solche Organisation kann in ihrer grösstmöglichen Vollkommenheit aber nur von einer grösseren Vereinigung von Männern gleichen Sinnes, gleicher Ueberzeugung, gleicher Einsicht der Notwendigkeit, gleichen Eifers für die gute Sache ausgehen von einer Vereinigung, wie sie ein mehrfach schon geplanter praktischer deutscher Obstbauverein uns darbieten würde.

Wir haben uns über die Notwendigkeit eines solchen Vereines in diesen Blättern bereits ausgesprochen (siehe Nr. 11, 12 und 13 den Artikel: „Was uns not thut“. Wer die Notwendigkeit dieses Vereines etwa anzweifelt, wer eine solche Notwendigkeit als blose Einbildung hinstellen und die diesfallsigen Bestrebungen in den Bereich optimistischer Illusionen verweisen möchte, dem sei hier in den vorgeschlagenen Lokalbaumausstellungen ein Gegenstand vor Augen gestellt, der aus vielen andern heraus eine solche Notwendigkeit thatsächlich beweisen dürfte. Diese Lokalbaumausstellungen möchten wir als das A bezeichnen im Alphabet eines praktischen Obstbauvereines, wie wir ihn mit noch vielen andern einsichtigeren und erfahreneren Männern und Obstbaumfreunden als eine wirkliche Notwendigkeit betrachten, — als die Erstgeburt, welche aus dem Schoosse eines solchen Vereines hervorgehen könnte und vielleicht auch würde. An dieses A würde sich aber alsbald auch das B reihen und nach und nach alle Elemente oder Grundbestandteile, wie sie in

ihrer mannigfaltigsten Zusammensetzung und Verbindung die Sprache der „Thatsachen“ im Obstbaue ausmachen. Ob ein solcher Verein nun in Bälde entstehen und die hier in Vorschlag gebrachten Lokal-Obstbaumausstellungen zum Zwecke der Säuberung des Pflanzungsmaterials im Obstbau von aller liederlichen Ware und der Verbesserung dieses Pflanzungsmaterials zum Wohle und zum Gedeihen des künftigen Obstbaues organisiren wird, muss erst abgewartet werden. Jetzt schon aber möchten wir die Organisation solcher Ausstellungen allen landwirtschaftlichen Behörden und Vereinen, allen Gemeinden, Obstbauvereinen in Gemeinschaft mit tüchtigen Baumschulbesitzern aufs wärmste ans Herz legen und empfehlen. — Vielfach werden junge Bäume von landwirtschaftlichen Behörden, Vereinen, Gemeinden etc. angekauft und zum Zwecke der Förderung des Obstbaues unentgeltlich ausgeteilt. Benutze man diese Gelegenheit doch zugleich auch auf die hier vorgeschlagene Weise als Demonstrations- und Bildungsmittel; stelle

man solche Bäume auf diese Weise zuvor aus, bringe man sie auf diese Weise der Bevölkerung vor die Sinne, vor die Augen und verflechte man mit dieser absolut kostenlosen Einrichtung zugleich zweckmässige Belehrung und man wird die Freude und das Glück erleben, hier nicht umsonst gearbeitet und gewirkt zu haben. Gar bald werden sich die Früchte eines solchen natur- und vernunftgemässen Vorgehens zeigen in durchweg schönen Bäumen, die allüberall auf unsern Aeckern und Fluren, in unsern Gärten und Anlagen eingepflanzt werden. — Man bringt in die Schulen und Lehrsäle Bilder, Modelle und alles Mögliche und Unmögliches, um den Unterricht „anschaulich“ zu machen. Gut! aber liefern wir auch hier ein Stück des wahrsten, wirksamsten, naturgetreuesten und naturwüchsigsten Anschauungsunterrichtes, ein Anschauungsmittel des Lebens, für jedermann zugänglich, nämlich solche „lokale Baumausstellungen“.

Notizen und Miscellen.

Der Ursprung der Reblausinfektionen.

— Bieberich, 1. September. Es ist gewiss ein merkwürdiges Geschick, dass die Reben in der hiesigen herzogl. Hofgärtnerei, welche ein so grosses Unheil angerichtet haben — die Zahl der hiesigen Reblausherde ist heute auf 23 gestiegen, wozu noch die Herde in Wiesbaden, Höchst und Haiger kommen — sämtlich aus der Rebschule desjenigen Mannes stammen, der bisher als die erste Autorität in Reblausachen im Rheingau gegolten hat und der durch seine Stellung als Direktor der Kgl. Lehranstalt für Obst- und Weinbau in Geisenheim in erster Stelle für die gedeihliche Entwicklung des Weinbaues zu wirken berufen ist. Hier in Geisenheim unter der Leitung des vor Kurzem zum Oekonomierat ernannten Direktors Goethe wurden in den letzten Jahren regelmässig Reblauskurse abgehalten, von hier ging hauptsächlich der Kampf gegen den ge-

fährlichen Rebenfeind aus und jetzt stellt sich heraus, dass Herr Goethe selbst es gewesen ist, aus dessen früherer Rebschule in Cannstatt die Reblaus nach dem Rheingau verschleppt worden ist. Das ist unangenehm für Herrn Goethe und man kann es begreiflich finden, wenn derselbe sich als an dem Unglücke unschuldig hinstellen versucht. Verschiedene Blätter bringen von ihm eine Erklärung, worin es heisst, dass er sich persönlich nach Bieberich begeben und dort in den ihm freundlichst zur Einsicht übergebenen Büchern der herzogl. Hofgärtnerei konstatiert habe, dass ausser von ihm zu jener Zeit auch Reben aus Belgien bezogen worden seien; seine Reben seien reblausfrei gewesen, die verseuchten Rebstöcke würden höchstwahrscheinlich die aus Belgien bezogenen sein. Mit dieser Behauptung hat aber Herr Goethe kein Glück. Ganz abgesehen davon, dass Belgien das einzige Land ist, in welchem ein

Auftreten der Reblaus bisher noch nie konstatiert worden ist, lässt sich amtlich nachweisen, dass in der früheren Handelsgärtnerei von Goethe in Cannstatt eine grosse Reblausverseuchung stattgefunden hat. (Elberfelder Zeitung.)

Schwanheim a. M., 30 August. Der hiesige Fortbildungs- und Bürgerverein veranstaltet am 18. September wieder eine Ausstellung von Obst und landwirtschaftlichen Produkten, die sechste im Laufe der sechs letzten Jahre. Es war kein kleines Unternehmen seitens eines Dorfes, diese Ausstellungen ins Leben zu rufen, die beiden ersten fielen kümmerlich genug aus, wie bei der geringen Entwicklung des ferneren Obstbaues in der Gemarkung gar nicht anders zu erwarten, aber der Verein hielt fest und heute bei der sechsten Ausstellung hat er die Genugthuung, dass trotz des ungünstigen Jahres und des fast vollständigen Missratens der Aepfel das grösste vorhandene Lokal, kaum mehr genügenden Platz bietet. Der kurze Zeitraum hat genügt, um fast in jedem Hausgärtchen Formbäume mit guten Sorten einzubürgern, obschon die meisten Bewohner unseres Dorfes Arbeiter sind, die mit jedem Groschen rechnen müssen. Im vorigen Herbst allein sind aus zwei Baumschulen mehrere hundert Formbäumchen bezogen worden. Die Mittel dazu werden auf sehr einfache Weise beschafft, wer Bäumchen haben wollte, bezahlte schon von Frühjahr an, einen kleinen Betrag von einigen Pfennigen wöchentlich in die Vereinskasse, so dass er die Ausgabe gar nicht merkte. — Wer sich von dem Nutzen solcher localer, auf den engsten Kreis beschränkter und nota bene durchaus keine Kosten verursachender Ausstellungen nicht nur für die Obstzucht, sondern auch für Gartenbau, Blumenpflege und die Landwirtschaft im Allgemeinen überzeugen will, der möge uns nur die Ehre erweisen, unser Dorf, das von Frankfurt aus bequem durch Dampfschiff und Bahn zu erreichen ist, einmal zu besuchen. K.

Reblauskurse. Die durch die Reblaus bedingte, verheerende Rebenkrankheit gewinnt von Jahr zu Jahr eine immer grössere Ausdehnung. In Frankreich ist der Weinbau in seiner Existenz bereits ernstlich gefährdet und damit eine der Hauptquellen des nationalen Wohlstandes schwer bedroht. Aber auch in fast sämtlichen andern weinbautreibenden Ländern Europas hat sich seitdem das Uebel gezeigt und eine mehr oder weniger grosse Ausdehnung gewonnen. Bisher sind alle Versuche, den Verwüstungen der Reblaus wirksam zu begegnen, im Grossen und Ganzen fehl-

geschlagen und ihr Erscheinen bedeutet auch heute noch den früher oder später erfolgenden Untergang der befallenen Reben. In Ländern, wie z. B. Frankreich, welche bereits auf einem sehr grossen Flächenraume von dem verderblichen Insekt heimgesucht werden, ist es nicht mehr möglich das Uebel mit Stumpf und Stiel auszurotten. Hier bleibt nichts Anderes mehr übrig, als nach einem Verfahren zu suchen, welches ein Leben mit der Reblaus ermöglicht. Anders verhält es sich aber in Ländern, die, wie z. B. Deutschland, wohl schon eine Reihe von Infektionsherden besitzen, in denen aber der schlimme Rebenfeind innerhalb grösserer Strecken noch nicht einheimisch geworden ist. Hier wird es zunächst vor Allem darauf ankommen, einer weiteren Verschleppung der Reblaus mit allen Kräften entgegenzuarbeiten. Dieses Ziel kann aber nur dann mit einiger Aussicht auf Erfolg angestrebt werden, wenn es gelingt, jede beginnende Infektion aufzufinden und im Keime zu ersticken. Letzteres wird aber um so sicherer erreicht werden, je mehr Leute, namentlich unter den Weinbergbesitzern, Winzern, Lehrern etc. vorhanden sind, welche die Lebensgeschichte der Reblaus und die durch jenes gefährliche Insekt an den Reben verursachten Krankheitserscheinungen genau kennen. Um nun die Kenntnisse über die Reblaus immer mehr und mehr zu verbreiten, hat das Königlich Sächsische Ministerium des Innern beschlossen, alljährlich durch den Direktor der hiesigen Landwirtschaftlichen Schule, A. Endler, je nach Bedürfnis 2—3 öffentliche Reblauskurse abhalten zu lassen. Jeder dieser Kurse wird 3 Tage dauern. Der erste derselben soll Montag, den 3. Oktober seinen Anfang nehmen. Der zweite wird voraussichtlich in der ersten Woche des Januars, der dritte in der ersten Aprilwoche 1888 abgehalten werden. Der Unterricht ist unentgeltlich, um jedermann die Teilnahme an demselben zu ermöglichen. Anmeldungen für den einen oder andern Cursus sind möglichst bald bei dem vorgenannten Direktor zu bewirken, da mehr als 15—20 Personen zur Teilnahme an jedem Cursus nicht zugelassen werden können.

Gute Mostsorten. — In Ober-Oesterreich, mit Ausnahme jenes Teiles, in welchem Boden und Lage die Kultur des Obstbaumes nicht gestatten, ist der Obstmost das National- und Lieblings-Getränk und ein guter Apfelm most die Freude und der Stolz des Bauers. Strassen und Wege, die Raine der Felder und Wiesen sind mit Obstbäumen bepflanzt; — wir haben in hiesiger Gemeinde Baumgutbesitzer, welche bei einem

Grundbesitze von 40 bis 45 Hektar in guten Obstjahren 500 bis 600 Hektoliter Most einlagern und beiläufig ebensoviel Zwetschen zur Branntwein-Erzeugung einweichen. Die Baumschulen, deren es sehr viele giebt, werden grösstenteils von Händlern und Bewohnern gepflegt; der Bauer liefert Grund und Boden, das Material zur Einzäunung, den Dünger und die Pfähle zum Anbinden der jungen Bäume! — der Baumzüchter die Brut und die Arbeit; — der Ertrag wird zu gleichen Teilen geteilt. Die Birnen werden in der Regel im zweiten Jahre in der Baumschule veredelt, über der Erde in den Spalt gepfropft, die Aepfel meistens als Wildlinge verkauft. Die hiesigen Baumschulen liefern ausgezeichnet schöne Stämme, die durchschnittlich zu 1 Mk. bis 1.75 Mk. pro Stück an den Mann gebracht werden, was bei dem Umstande, dass man nur einen schönen Stamm ohne Krone und — bei Birnen — ohne Garantie für eine gute oder die gewünschte Sorte erhält, ein ziemlich hoher Preis ist. Die besseren älteren Sorten Aepfel finden sich vereinzelt nahezu alle vor, doch werden die Früchte derselben mehr gepflückt und zum Verspeisen oder zum Verkaufe während und gegen Ende des Winters aufbewahrt, als zum Most verwendet; beim Mosten selbst werden in der Regel alle Sorten durch einander gemischt, nur nicht Aepfel mit Birnen, doch wurden wiederholt die Früchte von nachstehend beschriebenen 5 Aepfel-Sorten, jede für sich, gemostet und damit sehr zufriedenstellende Resultate erzielt. — Dass man diesen Sorten vor den auch bekannten Reinetten und Parmainen zur Mosterzeugung den Vorzug gab, dürfte durch ihre überaus reiche und sichere Tragbarkeit, durch die grössere Sicherheit vor Diebstahl, wenn nicht vielleicht auch durch ihre grössere Tauglichkeit zu dem beabsichtigten Zwecke zu erklären sein.

Wiesling, Roter. Baum mittelstark, mehr breit als hoch, sehr fruchtbar; — Frucht mittelgross, rot, hält sich bis März und länger und ist ein sehr guter Kochapfel; — Most ausgezeichnet,

mit sehr viel Bouquet, traubenweinartig, reift erst im zweiten Jahre und hält sich durch mehrere Jahre.

Wiesling, Weisser. Baum mittelstark, mehr in die Höhe wachsend, fruchtbarer noch als der rote; — Frucht mittelgross, sehr haltbar und sehr guter Kochapfel; — Most ausgezeichnet, milder noch als vom roten Wiesling, sehr haltbar, fünfjähriger Wieslingmost wurde noch prämiirt.

Häusel-Apfel. Baum stark, mehr breit als hoch, sehr fruchtbar; — Frucht gelb, auf der Sonnseite rot, mittelgross, hält sich bis Februar und März, sehr guter Kochapfel. — Most im 1. Jahre reif, hat viel Bouquet, sehr angenehm, hält sich mehrere Jahre. — Beim Mosten darf man die Aepfel nicht zu lange auf Haufen liegen lassen, weil der Most dadurch an Glanz und Farbe verlieren würde. Bei heisser und trockener Blütezeit leidet der Baum leider stark durch Raupenfrass.

Hager's Wildling, Syn.: Weber-Barthel-Apfel. Baum sehr stark, mehr breit als hoch, sehr fruchtbar, blüht erst Ende Mai, Anfangs Juni, leidet daher nicht von Frühjahrs-Frösten und ist ein sicherer Trager; — dafür werden ihm frühe Winter gefährlich; — im Winter 1879 auf 1880, wo wir am 15. Nov. 18° R. Kälte hatten, gingen von dieser Sorte die meisten Bäume zu Grunde. Frucht rot, mittelgross, hält sich sehr lange und ist ein guter Kochapfel. — Most ausgezeichnet, viel Bouquet, selten im 1. Jahre reif, hält sich mehrere Jahre. Um ein feines Produkt zu erzielen, müssen die Aepfel vor dem Mosten längere Zeit auf Haufen liegen.

Gries-Apfel. Baum sehr stark, sehr fruchtbar, sicherer Trager; — Frucht klein, grün; — Most ins Grünliche spielend, hat viel Bouquet, sehr dauerhaft, verträgt viel Wasser.

E. V. in St. M., Ob.-Oest.

Brief- und Fragekasten.

Herren C. H. in F. Schweiz. W. K. in G. G. Rosa pomifera können sie ausser von der Ihnen bereits mitgeteilten Adresse, von Richard Zorn, Obstbaumschulen-Besitzer in Hofheim am Taunus, noch von Heinr. Gold, Obergärtner in Windhausen bei Hildesheim Prov. Hannover

beziehen, welcher letzterer Samen und einjährige Pflanzen davon in grösseren Posten offerirt.

Herrn E. M. in S. Es ist uns freilich nicht gegönnt zu sagen, dass unsere Leistungen sich ungetheilten Beifalls erfreuen, gerade die letzten Zeiten haben das Gegenteil bewiesen, glücklicher-

weise ist die Feindschaft, mit welcher alles rechnen muss, eine recht kleine, ihre Schäden sind bisher unmerklich geblieben und die Vorsehung wird hoffentlich dafür sorgen, dass sie in Zukunft auch nicht merkbar werden.

Frage 38. Ist Herr Direktor Göthe in Geisenheim und der frühere Handelsgärtner Rudolf Göthe nicht eine und dieselbe Person?

Bisher war ich dieser Ansicht, allein die folgende Mitteilung des Herrn Direktor Göthe setzt mich in Zweifel und muss ich annehmen, dass der Handelsgärtner doch eine andere Person ist. Diese Mitteilung lautet: Bieberich, den 29. August 1887. „Herr Göthe, Direktor der Königl. Lehranstalt für Obst- und Weinbau in Geisenheim a. Rh. teilt mit, dass die reblaustragenden Stöcke nicht aus der früheren Rebschule von Rudolf Göthe in Cannstatt, sondern höchst wahrscheinlich aus Belgien stammen.“ Nun frage ich: ob noch möglich ist zu glauben die beiden Personen seien identisch?
K. H. in R.

Antwort auf Frage 38. Trösten Sie sich! Sie sind nicht der Einzige, welcher in Folge dieser mysteriösen Mitteilung uns seine Verwunderung ausgedrückt hat und betreffenden Zeitungsabschnitt einsendete. Wir haben dieselben dutzendweise erhalten, doch nicht ohne, dass die begleitenden Zeilen diese fast ans Lächerliche streifende Art der Berichtigung ebenso komisch finden wie wir selber. Der frühere Handelsgärtner Rudolf Göthe in Cannstatt ist niemand anders als der jetzige Direktor der Königl. Lehranstalt für Obst- und Weinbau in Geisenheim a. Rh., Herr Oekonomierat Göthe. Die eigentümliche Form, welche Herr Göthe für seine Mitteilung wählte, gestattet allerdings zwei Lesarten und Annahmen; erstens, dass der Oekonomierat Direktor Göthe mit dem früheren Cannstatter Handelsgärtner Rudolf Göthe nichts gemein hat und zweitens, dass statt letzterem, es ein Belgier war, der die reblaustragenden Stöcke lieferte. Die erstere Annahme ist falsch und die zweite dürfte nicht minder unbegründet sein, weshalb wir fragliche Mitteilung bis auf weiteres nur wie folgt lesen und verstehen: Herr Göthe, Direktor der Königl. Lehranstalt für Obst- und Weinbau in Geisenheim a. Rh. teilt mit, dass die reblaustragenden Stöcke nicht aus seiner früheren Rebschule in Cannstatt, sondern höchst wahrscheinlich aus einer Sendung stammen, die er von Belgien, oder von wo anders her, bezogen hatte.

Frage 39. Eignet sich Cludius Herbstapfel gut zur Mostbereitung? Diese Sorte, von der ich noch so wenig zu lesen bekam, kenne ich seit 6—7 Jahren, dieselbe hat bezüglich ihrer Fruchtbarkeit meine Aufmerksamkeit vor allen andern auf sich gezogen; der Wuchs hält mit den meisten andern Sorten trotzdem gleichen Schritt. In meiner kleinen Baumschule (mit ca. 1400 Stück) liefert diese Sorte sogar die kräftigsten Hochstämme von Allen.

Wenn obige Frage bejaht wird, werde ich diese Sorte nicht nur selbst vermehren, sondern auch für deren möglichste Verbreitung in unserem Obtbauverein und in weiteren Kreisen thätig sein,

Das scheint mir festzustehen, dass unsere hiesigen klimatischen und Bodenverhältnisse dieser Sorte ganz besonders zusagen.

G. M. in G., Württemberg.

Diejenigen unserer Leser, welche Erfahrungen über obige Frage zu sammeln bereits Gelegenheit hatten, werden gebeten, dieselben in dieser Zeitschrift zu veröffentlichen.

Frage 40. Welche Stachelbeersorten sind am besten geeignet zur Weinbereitung?

V. J. B. in L.

Antwort auf Frage 40. Zur Stachelbeerweinbereitung können wir Ihnen einzelne, sich hierzu besonders qualifizierende Sorten nicht namhaft machen, da unsere eigenen Versuche sich immer auf die Verwendung der Früchte verschiedener, zur gleichen Zeit reifender, Sorten erstreckten. Vielleicht hat einer der geehrten Leser des „Praktischen Obstbaumzüchters“ es mit der Weinbereitung aus einzelnen bestimmten Stachelbeersorten probiert und giebt uns darüber Auskunft welche Sorte den Vorzug verdient. Im Allgemeinen hat man gefunden, dass diejenigen Sorten, deren Früchte den grössten Zuckergehalt haben, was meistens bei den grünen und gelben behaarten, mittelgrossen dünnchaligen der Fall ist, sich zur Weinbereitung am besten eignen.

Frage 41. Auf welche Weise wird dem Engerlingsfrass in Baumschulen am besten vorgebeugt?

T. J. in B.

Antwort auf Frage 41. Ja, sehr verehrter Herr, wenn wir gegen den Engerlingsfrass ein wirksames prophylaktisches Mittel wüssten, so hätten wir es zum Besten unserer Mitmenschen schon längst bekannt gegeben, so aber müssen wir auf diesen Ruhm verzichten. Unserer Ansicht nach kann nur dann von irgend welchem

nennenswerten Erfolg eines Verfahrens gegen diese gefährlichen Schädlinge die Rede sein, wenn es gemeinsamen Vereinigungen und Anstrengungen gelingt, die, trotz aller Vertilgungsmassregeln, noch immer in so ungeheuren Massen auftretenden Maikäfer selber so rechtzeitig zu vernichten, dass die Weibchen ihr Fortpflanzungsgeschäft, das Eierlegen, nicht ausführen können, erst dann werden wir dem verheerenden Strom einen Damm entgegengesetzt haben, der dessen Uebertreten verhindert und den Lauf beschränkt.

Beschwerlich und kostspielig mag die Sache immerhin sein, unmöglich ist sie aber nicht, wenn man bedenkt, dass der Mensch im Stande war, das grosse Meer stellenweise von den unermesslich scheinenden Schaaren seiner kleinen Bewohner, den Häringen, auszuschöpfen. Die Ausdauer und Beharrlichkeit, welche hier dem Menschen den Sieg über die Tierwelt unter so ungünstigen Umständen verlieh, wird auch auf dem Lande endlich zum Ziele führen. Das alltägliche, in den frühen Morgenstunden vorzunehmende Absammeln der Maikäfer in den Flugjahren, hat sich bei uns als erfolgreich bewährt. Denn obgleich wir aus dem Parke Rosenstein, jeden Abend mit neuen Käfer-Massen überschüttet wurden, ist es uns doch durch das geübte Verfahren gelungen, dem Schaden zu wehren und haben uns inzwischen nicht mehr über Engerlingsfrass zu beklagen gehabt. Sobald keine Maikäfer mehr in Ihre Baumschule gelangen können und Sie keinen Kompost oder Dünger verwenden, in welchen sie schon ihre Eier gelegt haben und die Engerlinge in ihren ersten Entwicklungsstadien sich befinden, werden sie von den Plagegeistern verschont bleiben.

Frage 42. Zur Fruchtgewinnung beabsichtige ich grössere Komplexe mit Quitten zu bepflanzen. Gibt es ein Buch, welches die Kultur der Quitten ausführlich beschreibt und alles was bei dieser Kultur zu berücksichtigen ist, wie Boden, Standort, Pflanzzeit, Sorten, Verwertung der Früchte etc. erwähnt?

F. A. in S., Schloss W. bei S.

Antwort auf Frage 42. Ein Buch, welches in einer so eingehenden Weise die Quittenkultur behandelt, ist uns nicht bekannt geworden und hat, dem Anschein nach, die Quitte, dieses so schätzbare Obstgehölz, noch keinen Monographen gefunden. Es finden sich über die, übrigens ja nicht so schwierige, Kultur dieses Fruchtstrauches in einer grossen Anzahl von Büchern und Schriften zerstreut mancherlei Angaben und Notizen, deren Sammlung allerdings etwas schwierig sein würde.

Vielleicht geben Ihnen nachstehende Zeilen einen kleinen Anhalt für Ihre beabsichtigten Zwecke.

Die Quitte oder der Quittenstrauch gedeiht auf jedem Boden und in allen Verhältnissen, welche die Obstkultur überhaupt gestatten. Fast möchte man ihn noch genügsamer in seinen Ansprüchen nennen wie andere Fruchtgehölze, wo es sich aber um den Ertrag handelt, da ist eben der beste Boden und die schönste Lage für den Quittenstrauch gerade gut genug. Da die Wurzeln des Strauches sich nicht so sehr nach der Tiefe ausbreiten wie dies bei anderen Obstgehölzen der Fall, so braucht der Boden in dieser Beziehung keine besondere Vorzüge aufzuweisen, ein tiefgründiger lockerer und kräftiger Boden wird jedoch eine bedeutende Erhöhung des Wachstums und Ertrages veranlassen und die frühere Fruchtbarkeit der Pflanzen in der günstigsten Weise beeinflussen, die Quitte ist auch selbst für reiche Düngergaben besonders dankbar. Obgleich die Quitte in jeder Lage gedeiht, so würde die Pflanzung auf einem Terrain, welches gegen Ost bis West geneigt liegt, bei sonst entsprechenden Bodenverhältnissen, vorzüglich gedeihen und die warme geschützte Lage den Fruchtertrag steigern. Zur Anpflanzung ist der niederstämmigen Form unbedingt der Vorzug vor der Buschform zu geben und zwar aus dem Grunde, weil die erstere die Bodenbearbeitung und die Pflege der Pflanze selber ungemein erleichtert. Bei den buschigen Exemplaren kommen alljährlich eine Menge Schösslinge aus den Wurzeln, deren Unterdrückung oder Aufzucht immer Schwierigkeiten verursacht und allerlei Uebelstände im Gefolge hat, dies fällt bei den nieder- oder halbstämmigen Exemplaren aber ganz weg und da keine unnötige Kraftverschwendung eintritt, ist die Entwicklung und der Ertrag bei diesen um so günstiger. Bei guter Pflege erreicht die Quitte eine ziemliche Ausdehnung und dürfte die Entfernung der Pflanzen von einander mit drei Metern nicht zu reichlich bemessen sein. Man kann rechnen, dass der Ertrag, je nach der Stärke der zur Anpflanzung gelangenden Exemplare, mit dem dritten bis sechsten Jahre nach der Anpflanzung beginnt. Der Herbstpflanzung ist unbedingt der Vorzug zu geben. Die Pflanzen selbst bedürfen nur weniger Aufmerksamkeit während ihrer Entwicklung, man achtet darauf dass die Kronen nicht zu dicht im Innern werden und überflüssige Triebe Licht und Luft den Zutritt versperren. Der Boden wird von Unkraut im Sommer rein gehalten, wenn nötig gelockert und im Herbst vor Eintritt des Frostes umgegraben, wobei eine Düngung dem

Baum ausserordentlich zusagt. — Von den zur Anpflanzung zu empfehlenden Sorten sind die grossfrüchtigen die besten und ist besonders die Portugiesische Quitte mit den grossen birnförmigen Früchten und die Quitte von Angers zu empfehlen. -- Im Monat Oktober, auch schon Ende September, tritt die Reife der Früchte ein und kann deren Abnahme beginnen. Der den Quittenfrüchten eigentümliche Geruch, stellt sich erst 8 bis 14 Tage nach der Abnahme derselben ein und ist dann die beste Zeit zu ihrer Verwen-

dung gekommen. Kann man nicht alle geernteten Früchte im frischen Zustande verwerten, so werden sie in Konserven umgewandelt und sind besonders das Quittengelée, die Quittenmarmelade und Quitten in Zucker sehr beliebte und geschätzte Kompots und Leckerbissen, deren Verkauf nicht schwer fallen dürfte. Ueber die Bereitung der Quittenkonserven werden sie in den Oktoberheften des „Praktischen Obstbaumzüchters“ Ausführlicheres berichtet finden. —

Dem „Praktischen Obstbaumzüchter“ zum 3. Geburtstage.

Zwei Jahr' hast Du mit frohem Mut,
Gewirket und geschäft,
Den Unverstand und Dünkelmut
Bekämpft mit aller Kraft.

Du schafftest Licht, wo Dunkelheit
Und Vorurteil bestand,
Du bangtest nicht im festen Streit
Und hieb'st mit sich'rer Hand.

Du lässt die Kräfte aufersteh'n,
Die Schläfer rufst Du wach;
Die frischen Lüfte wieder weh'n,
Es wird allmählich Tag.

Umhüllte uns auch Dämmerung
Du leuchtest uns als Stern,
Du gabst dem Obstbau frischen Schwung
In Näh' und weiter Fern.

Du hält'st die Wacht im Vaterland
Im ganzen Obstbau scharf,
Dass keine unberuf'ne Hand
Ihn weiter schäd'gen darf.

Bischdorf bei Haynau in Schlesien.

Die Theorie ist grau allein
Und Graues leuchtet nie,
Die Praxis erst giebt schönen Schein,
Wenn Du verbindest sie.

Schon stehst Du da als schöner Baum,
Urkräftig, stolz und hart,
Streb'st Du empor zum Himmelsraum
Nach echter, deutscher Art.

Schön stehst Du da in Blütenpracht,
Uns süsse Frucht erfreut,
Frisch keimt der Same über Nacht,
Den Du hast ausgestreut.

Du hast gemacht, dass Jedermann
Der Obstbau Segen giebt
Und Freud' und Nutzen bringen kann,
Dem, der ihn pflegt und liebt.

So wachse fort zu unserm Heil!
Schling um uns fest das Band,
Gedeih'n und Wachstum sei Dein Teil
Zum Wohl des Vaterlands!

G. Schuch.

Gaucher's Hauptkatalog.

Unsern verehrlichen Lesern bringen wir hierdurch zur gefälligen Kenntnissnahme, dass der illustrierte, beschreibende und belehrende Kata'og unserer Obstbaumschulen in einer neu bearbeiteten Auflage erschienen ist und dass derselbe an alle, welche es wünschen gratis und franko gesandt wird.

Neue Obst-Dörre, System Zimmermann.

Unter den vielen Konstruktionen von Obst-Dörrapparaten dürfte diese von R. Zimmermann in Bautzen ausgeführte und bereits patentirte Neue Obst-Dörre die Beachtung der betreffenden Kreise verdienen, da sie allen billigen Anforderungen, welche man an einen solchen Trockenapparat stellen kann, in hohem Masse befriedigt, weshalb wir uns erlauben dieselbe den geehrten Lesern des Praktischen Obstbaumzüchters in Bild und Wortheutenvorzuführen. Das Bestreben bei Herstellung eines praktischen Dörrapparates muss darauf gerichtet sein, in möglichst kurzer Zeit und Aufwendung von billiger Bedienung, bei bester Ausnutzung des Heizmaterials ein gut und sehr gleichmässig getrocknetes Dörrprodukt zu gewinnen, welches das Aroma der frischen Frucht und ein schönes Aussehen behalten hat.

Wie das am 1. und 2. Oktober v. J.

zu Meissen veranstaltete Konkurrenzdörren gezeigt hat, kann man wohl sagen, dass

dieser „Neuer eiserner Trockenapparat für Obst und Gemüse“, wie ihn der Verfertiger

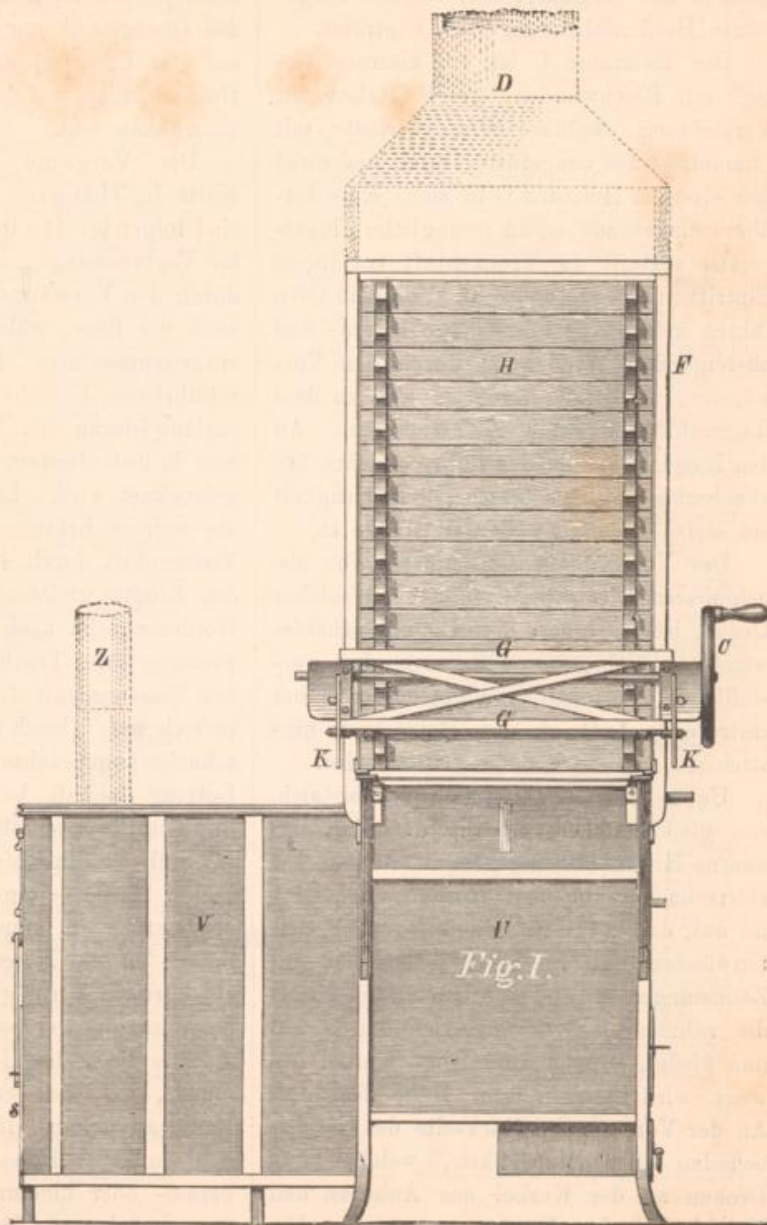


Fig. 27. Neue Obst-Dörre, System Zimmermann. (Durchschnitt.)

nennt, alle genannten Vorzüge in sich vereinigt. Es ist dieses durch folgende Kon-

struktion erreicht worden. — An ein Untergestell U — den Heizraum — (siehe Figur 27 und 28) ist ein Luftvorwärmer V angeschraubt, aus welchem die vorgewärmte Luft in das vertikale, mit Horden ausgesetzte Hordenführungsgestell F strömt.

Der Heizraum U ist ein eisernes Gestell mit Blechwänden, welche letztere zur Vermeidung unnützer Wärmeverluste mit Chamottsteinen ausgefüllt sind, und birgt den eisernen Heizofen O in sich. Eine darüber schwebende leicht bewegliche Flügelrosette verteilt die Trockenluft vor ihrem Eintritt in den Dörrschacht. Von dem Ofen führen zwei Hauptrohrstränge in auf- und absteigenden Windungen durch den Vorwärmer, an dessen Ende sie sich zu dem Rauchabführungsrohr Z vereinigen. An den Biegungsstellen der Rohre angebrachte abnehmbare Stutzen lassen mit Leichtigkeit ein stetes Reinhalten der Heizrohre zu.

Der Vorwärmer, umschlossen von abnehmbaren Blechwänden und eben solcher Decke, ist im Innern derartig mit Scheidewänden versehen, dass die von dem verstellbaren Lufteinströmungsschieber S her eintretende Luft an den Heizrohren hinstreichen muss und dabei erhitzt wird.

Ueber dem Untergestell erhebt sich, von gleichem Umfang wie dasselbe, das eiserne Hordenführungsgestell mit den den Dörrschacht bildenden Horden. Dasselbe ist auf den zwei gegenüberliegenden Seitenwänden mit Blech bekleidet und mit Zahnstangen versehen. Auf letzteren gleitet die rahmenartige Hebevorrichtung G auf und nieder, welche durch eine Kurbel bewegt wird und in jeder Höhe feststeht. An der Vorder- und Rückseite des Gestells befinden sich Hebebalken, welche beim Drehen an der Kurbel das Anheben und Herablassen der Horden vermitteln. Die Räder sind zur Vermeidung von Unfällen von einer Schutzkapsel bedeckt.

Zur Erleichterung des Hordeneinschie-

bens und Herausziehens dient eine Hordenvorlage L. Bemerket sei hierbei, dass jeder Apparat darauf eingerichtet ist, mit dem Vorwärmer nach rechts oder links aufgestellt werden zu können. Es würde hierbei das Obergestell nur in umgekehrter Lage auf das Unterteil aufzuschrauben und die Hordenvorlage auf der entsprechenden Seite einzuhaken sein.

Die Vorgänge beim Dörrprozess in einem in Thätigkeit befindlichen Apparate sind folgende: Die in dem Heizofen erzeugten Verbrennungsgase ziehen in zwei Armen durch den Vorwärmer auf- und absteigend nach der Esse, während die kalte Luft in entgegengesetzter Richtung durch den regulirbaren Schieber S an den Heizrohren entlang durch den Vorwärmer strömt und hier in bedeutendem Masse erhitzt und ausgetrocknet wird. In dem Heizraum folgt die weitere Erhitzung und streicht um die Trockenluft durch die Flügel der rotirenden Rosette gleichmässig verteilt durch den Hordenschacht nach oben und nimmt hier vermöge ihrer Trockenheit den ausdunstenden Wassergehalt der Dörrfrüchte begierig in sich auf. Durch eine über dem Hordenschacht angebrachte Dunstesse, welche den Luftzug lebhaft befördert, wird die gebrauchte Trockenluft weggeführt.

Soll die Einschiebung einer frisch belegten Horde erfolgen, so wird die Hebevorrichtung so eingestellt, dass die Hebebalken in die Nasen der untersten Horde eingreifen vermögen. Durch einige Kurbeldrehungen werden sodann die sämtlichen darüber liegenden Horden in die Höhe gehoben, um der einzuschiebenden Horde Raum zu geben. In dieser Weise vermag man in jeder Höhe eine beliebige Horde heraus- oder hineinzuschieben, indem man die zunächst darüber befindliche Horde anhebt.

Die Vorteile dieser Dörren zeigen sich ganz besonders darin, dass je nach der Art

des Dörrobstes mit sehr hoher Temperatur gearbeitet werden kann, ohne dass ein Verbrennen der Früchte zu befürchten ist. So kann man bei aufmerksamer Bedienung des Apparats beim Dörren von Apfelschnitten eine Temperatur von 130 bis 140 Grad Reaumur — entsprechend 175 Grad Celsius — anwenden. Vermöge dieser hohen Temperatur ist die Wasseraufnahmefähigkeit der erhitzten Luft eine sehr grosse, ihre Strömung durch den Apparat eine sehr beschleunigte und infolge dessen die Verdunstung eine äusserst lebhaft. Hierdurch wird aber ein schnelleres Einführen frischen Dörrmaterials ermöglicht und verbindet sich damit eine bedeutende Erhöhung der Produktion.

Innerhalb einer Viertelstunde von der Anfeuerung an ist im Apparat die erforderliche Dörrhitze erzeugt, welche sich durch ein Thermometer jederzeit kontrolliren lässt.

Die Bedienung des Apparates ist eine sehr einfache und leichte. Die Bewegung des Hebwerks erfordert wenig Kraft und Zeit, funktioniert sehr sicher und gestattet jeden Augenblick die Besichtigung jeder Horde zur Prüfung des Dörrprozesses. Auch die Hordenvorlage erleichtert und beschleunigt in sehr günstiger Weise das Einschieben. Eine einzelne Person kann bequem mit der einen Hand die Hordensäule anheben und dabei mit der andern die frischbelegte Horde einschieben.

Zur Bedienung und Verrichtung aller Vorbereitungsarbeiten bis zur Abnahme des fertigen Dörrobstes genügen zwei weibliche Personen bei einem Apparat von 65 cm Hordengrösse, wie wir uns selbst am Orte der Fabrikation überzeugt haben. Der Betrieb einer grössern Dörre von einem hal-

ben Quadratmeter Dörrfläche nimmt noch eine dritte Arbeitskraft in Anspruch, die jedoch nicht volle Ausnützung findet. Bei

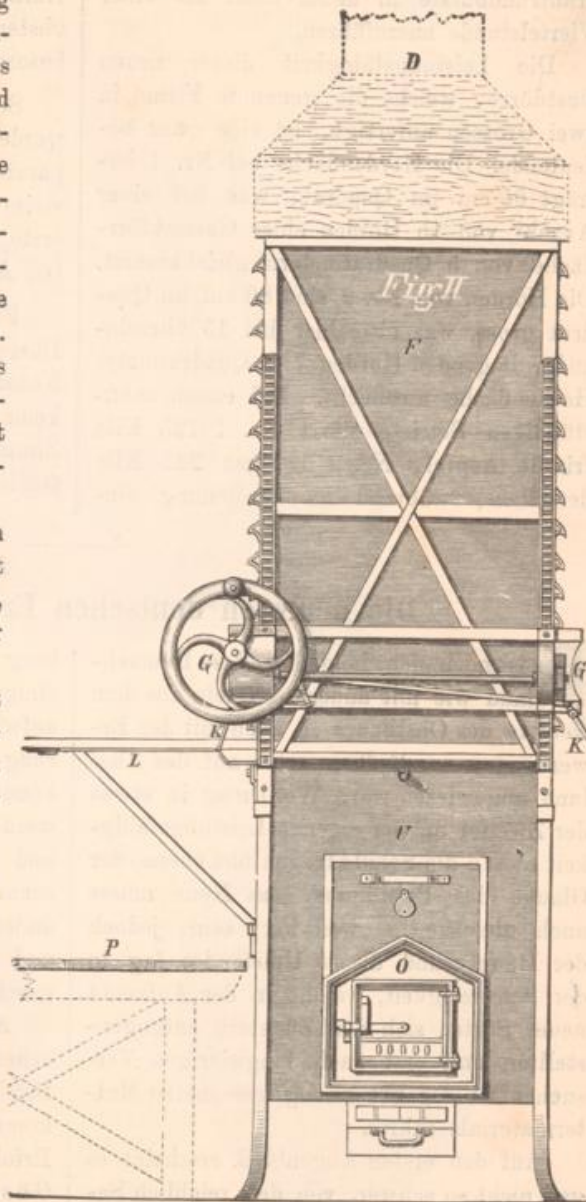


Fig. 28. Neue Obst-Dörre, System Zimmermann. (Vorderansicht.)

gleichzeitigem Betrieb mehrerer Dörren liesse sich noch eine Ersparnis von Arbeitskräften erzielen.

Bei kontinuierlichem Betriebe muss die

Reinigung der im Vorwärmer befindlichen Heizröhren mindestens allwöchentlich erfolgen und ist diese Arbeit mit einer Stahldrahtrundbürste in kaum mehr als einer Viertelstunde auszuführen.

Die Leistungsfähigkeit dieser neuen Obstdörre, welche die genannte Firma in zwei Grössen anfertigt, ist eine ganz bedeutende. Die Hordenfläche bei Nr. 1 beträgt 65 cm im Quadrat, was bei einer Anzahl von 15 Horden einer Gesamtdörfläche von 5 Quadratmetern gleichkommt. Die Horden von Nr. 2 sind 80 cm im Quadrat gross, was also hier bei 15 übereinander liegenden Horden $7\frac{1}{2}$ Quadratmeter Hordenfläche ausmacht. Bei einem zehnstündigen Betriebe dörirt Nr. 1 125 Kilo frische Aepfel, Nr. 2 dagegen 225 Kilo derselben, während die Bedienung ein-

schliesslich aller Vorarbeiten, wie Heizen, Schälen, Zerschneiden, Auflegen, Schwefeln, sowie Einschub und Herausnahme der Horden und Abnahme des fertigen Dörrobstes von zwei weiblichen Personen allein besorgt werden kann.

Soll das Dörren im Grossen betrieben werden, so stellt man mehrere dieser Apparate auf und arbeitet mit denselben paarweise derart, dass die Horden, welche die erste Dörre schnell passirt haben, im zweiten Apparat fertig gedörirt werden.

Fasst man alle Vorzüge dieser neuen Dörre zusammen, wozu noch eine solide Konstruktion derselben kommt, so dürfte keins der bis jetzt bekannten Systeme dieses Zimmermann'sche an Leistungsfähigkeit und Gediegenheit übertreffen.

Die neuesten deutschen Erdbeerzüchtungen.

Es ist noch nicht lange her, dass Deutschland wie mit andern Artikeln aus dem Gebiete des Obstbaues so auch mit der Erwerbung neuer Erdbeersorten auf das Ausland angewiesen war. Wohl mag in etwas der Zweifel an der eigenen Leistungsfähigkeit hieran die Schuld tragen und ebenso der Glaube des Publikums, das Neue müsse auch gleichzeitig „weit her“ sein, jedoch der Hauptgrund dieses Umstandes lag in der Schwierigkeit, welche in der Aufzucht neuer Sorten sich den Züchtern entgegenstellten und erst nach langwierigen Versuchen zu der Erkennung geeigneten Muttermaterials führte.

Auf den ersten Augenblick erscheint es gar nicht so schwer, von den reichlich Samen tragenden Erdbeeren neue Varietäten zu erzielen, ist die Natur doch recht verschwenderisch mit ihren Abarten fast in jeder Pflanzenfamilie, allein wenn auch zahlreiche Sämlinge überall zur Entwick-

lung gelangten, waren doch nur selten einige darunter, welche einen Fortschritt aufwiesen und als eine wirkliche Verbesserung der Stammform angesehen werden konnten, alle andern mussten unterdrückt werden, denn eine Neuheit ohne bessere und vollkommeneren Eigenschaften als die schon vorhandenen Sorten ist eben nichts anderes als eine Variation desselben Themas und sollte billigerweise nicht in die Welt geschickt werden.

Als einen der hervorragendsten deutschen Erdbeerzüchter, dessen unermüdliches Streben nach Erzielung guter und vervollkommneter Sorten endlich mit sichtbarem Erfolge gekrönt wurde, nennen wir G. Göschke sen. in Cöthen, dessen Name sich bei in- und ausländischen Erbeerkultivateuren eines guten Kluges erfreut. Seine Züchtungen haben sich die Anerkennung der weitesten Kreise errungen, weil er nicht auf die grosse Zahl der Neuheiten, son-

den auf deren hohe Vorzüge den Hauptwert legte, was um so mehr Anerkennung verdient, als die Sucht des Publikums nach

Neuheiten beschenkt, deren Eigenschaften von ihm als genügend erprobt und als ganz exquisite angegeben werden.



Fig. 29. Erdbeerneuheit, Garteninspektor A. Koch (G. Göschke).

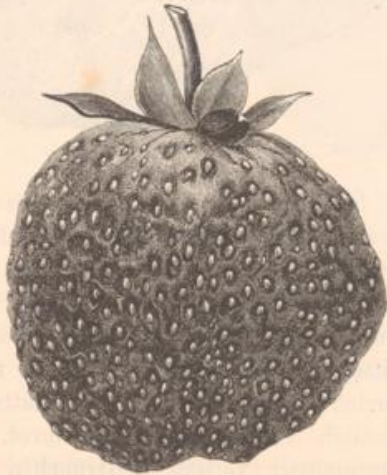


Fig. 30. Erdbeerneuheit, Schwarzer Prinz (G. Göschke).

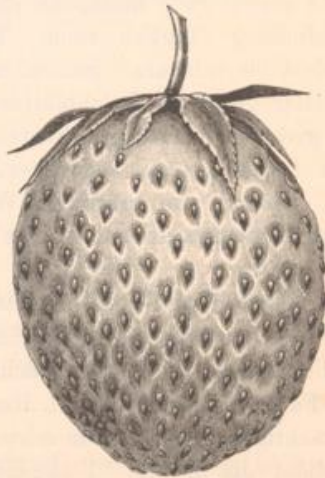


Fig. 31. Erdbeerneuheit, Weisse Dame (G. Göschke).

Neuheiten leicht den Züchter auf andere Pfade führen könnte. Auch in der vergangenen und der diesjährigen Saison hat Göschke sen. uns nur mit zusammen fünf

Wir sind in der angenehmen Lage, unsern Lesern dieselben im Bilde vorführen zu können und geben die Beschreibungen, wie sie uns vom Züchter mitgeteilt wurden.

Die vorstehenden drei Sorten sind aus der Saison 1886. Fig. 29 giebt uns die Ansicht der dem Garteninspektor A. Koch in Braunschweig zu Ehren benannten neuen Varietät. Die Frucht ist sehr gross, länglich, breit abgestumpft, fast keilförmig. Farbe hellrot. Samen in engen Grübchen liegend, zitronengelb auch bei völliger Reife. Kelch anliegend, nur wenige Blättchen etwas zurückgeschlagen, die einzelnen Blättchen lang zugespitzt.

Fleisch rosa, nach der Mitte zu heller werdend, mit eigentümlichen, regelmässig nach aussen laufenden fast weissen Adern, ziemlich fest, sehr aromatisch. Reifezeit ausserordentlich früh. Eine vorzügliche, zum Transport wie auch zur Treiberei sehr geeignete Neuheit.

Blätter hellgrün, mit spitzen Zähnen, schwach behaart. Pflanze niedrig wachsend, von ungeheurer Tragbarkeit. Extra gut.

Auffallend durch ihre Farbe ist die in Fig. 30 dargestellte Neuheit „Schwarzer Prinz“. Die Früchte sind von bedeutender Grösse, die ersten ganz breit, die spätern mehr regelmässig länglich rund. Farbe tief dunkelrot bis schwarz. Samen eingedrückt, heller gefärbt. Kelchblätter sehr zahlreich, gross und zurückgeschlagen.

Fleisch dunkelblutrot, sehr süss, fein parfümirt. Pflanze von kräftigem Wuchs und ungemein reichtragend. Reifezeit mittelfrüh bis spät.

Ausgezeichnete Tafel- und Marktsorte. Wegen ihrer vortrefflichen Eigenschaften, hauptsächlich wegen der neuen prächtigen schwarzen Farbe eine Acquisition I. Ranges.

Ein prächtiges Pendant zum schwarzen Prinzen bildet die in Fig. 31 abgebildete Sorte „Weisse Dame“. Frucht derselben mittelgross, regelmässig eiförmig, einer riesigen Stachelbeere ähnlich. Farbe rein weiss, leicht rosa angehaucht, glänzend. Samen regelmässig verteilt, flach liegend

und sehr hervortretend, rotbraun, bei völliger Reife dunkelbraun. Kelch anliegend, hellgrün.

Fleisch ganz rein weiss, nur nach dem Kelche zu etwas gerötet, schmelzend, sehr saftig, von köstlichem, aprikosenähnlichem Geschmack.

Pflanze kräftig mit sehr langen Blatt- und Fruchtstielen. Reifezeit früh. Die Früchte dieser Neuheit bilden mit denjenigen von „Schwarzer Prinz“ den angenehmsten Kontrast.



Fig. 32. Allerneueste Erdbeere, Austria (G. Göschke).

Fig. 32 zeigt uns eine erst dieses Jahr in den Handel gebrachte allerneueste Züchtung Göschke's, welcher er den Namen Austria beilegte. Die Früchte sind extra gross, die ersten sehr breit und in der Mitte meist etwas eingekerbt, die nachfolgenden mehr länglich abgeplattet oder rundlich. Farbe prächtig karminrot. Samen gleichmässig verteilt in Grübchen vertieft liegend, zitronengelb bis hellbraun. Kelchblätter zahlreich, etwas abstehend, hellgrün. Fruchtstiele sehr stark.

Fleisch weisslich rosa, pikant wenig süss, ziemlich fest, von köstlichem Aroma.

Pflanze von kräftigem Wuchs und grosser Fruchtbarkeit. Reifezeit mittelfrüh. Ganz vorzügliche Tafel- und Marktsorte.

Ebenfalls aus dieser Saison stammt die

zurückgeschlagen. Samen in Grübchen liegend, bräunlich rot, auf der Schattenseite gelblich. Fleisch dunkelrot, rosa geadert, butterhaft schmelzend, von feinstem, him-

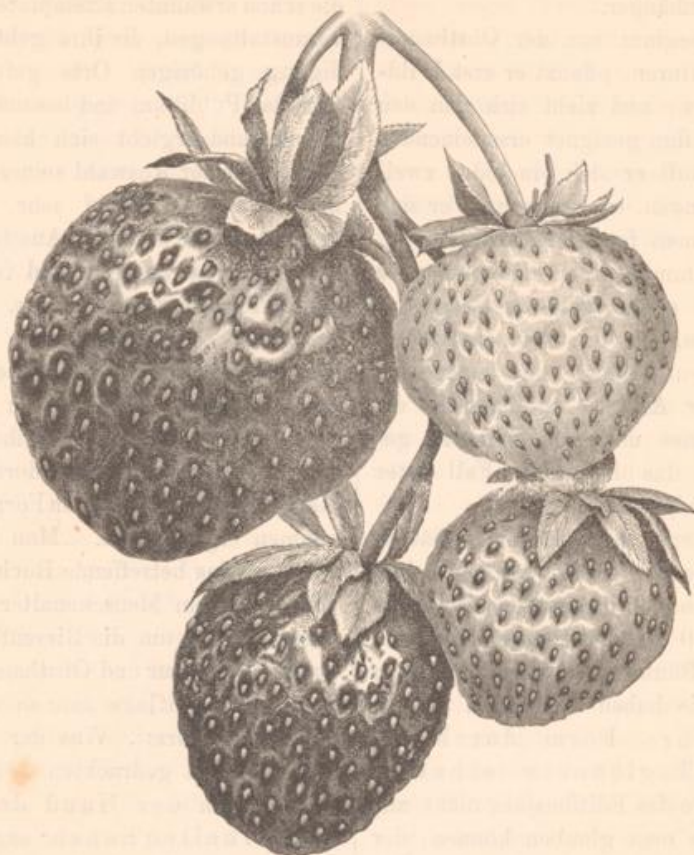


Fig. 33. Allernueste Erdbeere, Gartendirektor O. Hüttig (G. Göschke).

in Fig. 33 wiedergegebene Erdbeere „Gartendirektor O. Hüttig.“ Dieselbe bringt prächtige rundliche Früchte erster Grösse von glänzend dunkelroter Farbe. Kelchblätter sehr zahlreich, meist abstehend oder

beerähnlich gewürztem Wohlgeschmack. Reifezeit mittelfrüh.

Diese höchst wertvolle Neuheit zeichnet sich durch erstaunliche Tragbarkeit aus. Extra feine Tafel- und Versandfrucht.

Beleuchtung der geformten und ungeformten Obstbäume.

Eine der angenehmsten Beschäftigungen, besonders aber für jeden, welcher genötigt ist, den grössern Teil des Tages im Hause zuzubringen, bietet die Pflege und Zucht der Obstbäume. Sie hat denn auch

zu allen Zeiten und überall ihre Verehrer gefunden, vom kleinsten Bürger bis zum gekrönten Haupte hinauf. Kein anderes Gebiet ist aber auch so geeignet hierzu und Interesse erweckend wie das des Obst-

baues, und da die Formobstbäume gestatten, selbst auf beschränktem Raum sich dieses Vergnügens zu verschaffen, so findet dieser Zweig der Obstkultur immer mehr Freunde und Anhänger.

Aber wie beginnt nun der Obstbaumfreund seine Kulturen, pflanzt er erst Wildlinge, veredelt sie und zieht sich nun den Baum in einer ihm geeignet erscheinenden Form heran, kauft er sich ein- oder zweijährige Veredlungen, oder verschafft er sich besser gleich einen formirten Baum?

Unter bestimmten Verhältnissen wird man auch dem ersten Teil der Frage zustimmen können, den letzteren aber unter allen Umständen bejahen und empfehlen müssen. Dieser Ansicht entgegen ist ein 1884 erschienenes und seinerzeit viel gepriesenes Buch, das über diesen Fall unter Andern Folgendes sagt:

„Das Pflanzen schon formirter Bäume ist das Unglücklichste, was geschehen kann; abgesehen von ihrer schlechten Qualität, rühren 80 Prozent dieser sogenannten formirten Bäume von alten Strünken her, welche nie haben ordentlich treiben wollen und ihre Form durch die Hand des Tagelöhners erhalten haben.“ Wäre das Editions-jahr nicht angegeben, hätte man glauben können, der betreffende Verfasser habe eine kürzlich stattgefundene „internationale“ Ausstellung besucht und die Wahrnehmungen für seine Behauptungen dort an einigen Baumruinen gemacht, die allerdings einem solchen Bilde nicht unähnlich sahen, aber in unbegreiflicher Weise zur Ausstellung zugelassen waren und als Formbäume nun dieselbe verunzierten. Auf dieser Ausstellung hätte der betreffende Autor sich aber auch zugleich überzeugen können, dass es doch wohl nicht solches Unglück sein müsse, solche wie hier ausgestellten schon formirten Bäume anzupflanzen, und dass seine andern Bemerkungen barer Unsinn seien,

es hätten dann auch 80 Prozent der hier befindlichen formirten Bäume „alte Strünke“ sein müssen, das war aber nicht der Fall. Die einzige unrühmliche Ausnahme bildeten die schon erwähnten Exemplare von Monsterverunstaltungen, die ihre gebührende Würdigung gehörigen Orts gefunden haben. Für das Publikum und besonders den Obstbaumfreund ergibt sich hieraus aber die Lehre, mit der Auswahl seiner Bezugsquelle bei etwaigem Bedarf sehr vorsichtig zu sein. Auf der beregten Ausstellung konnte man sich überzeugen und ist auch durch den Erfolg erwiesen worden, dass rationell erzogene Formobstbäume nicht jenen schrecklichen Gespenstern gleichen und selbst noch in ganz beträchtlichem Alter das Anpflanzen ertragen und gedeihen, wie ebenfalls der Beweis mit den dort ausgestellten vier Prachtexemplaren von Formobst-Musterbäumen ergeben hat. Man kann nur annehmen, das betreffende Buch sei vor mindestens einem Menschenalter verfasst und unbekümmert um die Riesenfortschritte der Baumschulkultur und Obstbaumzucht in unveränderter Auflage zum so und so vielen Male aufgewärmt. Was der Verfasser mit dem gesperrt gedruckten „dass sie ihre Form von der Hand des Tagelöhners erhalten haben“ sagen wollte, ist unklar, er wollte damit wohl den niedrigen Stand und dessen Unkenntnis und Ungeschicklichkeit bezeichnen, denn dem kaufenden Obstbaumfreund kann es doch ganz einerlei sein, ob der Baum, welchen er erhält, von einem Tagelöhner, Gehilfen, Obergärtner oder dem Chef selber formirt ist. — Alle, die nicht in der Lage sind, sich nur mit der Kouponscheere und dem Zählen des Zinses zu beschäftigen, arbeiten um einen Lohn, ob derselbe nun in einem Tage-, Wochen-, Monats- oder Jahreslohn besteht und ob er Lohn, Salär, Gage oder sonstwie bezeichnet wird, ist einerlei, er bleibt immerhin nur das Aequivalent für die Ar-

beit. Weshalb soll aber ein Tagelöhner, der oft von Jugend auf in einem Baumschulbetriebe beschäftigt ist, welcher täglich alle Arbeiten, auch die des Formirens und Veredelns mitmacht und sich die hierzu nötige Geschicklichkeit aneignet, in solchen Dingen weniger Fertigkeit besitzen wie jemand Anders, vielleicht der Herr Verfasser selber, der von diesen Arbeiten wenig gesehen und sie vielleicht nur vom Hörensagen kennt.

Wenn aber der Obstbaumfreund keine formirten Bäume anpflanzen soll, so muss er notgedrungen mit jungen Veredlungen sein Vorhaben beginnen. Wie hat er es aber anzufangen, wenn er nicht die Geschicklichkeit besitzt aus diesem jungen Reize eine Pyramide, einen Kordon, oder einen Spalierbaum zu formiren. Er wird nach jahrelanger Mühe nicht viel mehr als einen Krüppel daraus erzogen haben, wenn das Bäumchen überhaupt die Prozedur aushält und nicht vorher den Weg alles Irdischen geht. Für solchen Obstbaumfreund, welcher in der Aufzucht formirter Bäume sich bisher keine Geschicklichkeit anzueignen Gelegenheit hatte, empfiehlt es sich nur, schon formirte Bäume anzupflanzen. An den älteren Theilen derselben kann er bei einiger Aufmerksamkeit, deren weitere Behandlung zur Erhaltung der Form und Erzielung der Früchte leicht ersehen und wird unter sonst normalen Verhältnissen bald Freude und Früchte von seinen Bäumen

haben, während er sonst vielleicht nur Verdruß erntet.

Wer ausserdem schnell eine Wand bedecken, einen Rasenplatz zieren oder vor allen Dingen recht bald Früchte von den Bäumen ernten will, wird ebenfalls gezwungen sein nur schon formirte, dem beabsichtigten Zweck entsprechende Bäume anzupflanzen, und je stärker und ausgebildeter er sie sich verschafft und verwendet, desto früher wird er den gewünschten Erfolg haben und seine Erwartungen befriedigt sehen.

Kommt es aber einem Obstbaumfreund nicht darauf an, schon so bald Früchte zu erlangen, ist es nicht seine Absicht solche verhältnismässig bedeutend theueren fertig geformten Bäume zu erwerben, hat er die nötige Kenntniss von den Manipulationen der Formirung solch junger veredelter Stämme und traut er sich die Geschicklichkeit zu, dieselben in die gewünschten Formen zu bringen und aufzuziehen, so mag er für seine Zwecke gern das ein- oder zweijährig veredelte Bäumchen pflanzen und an dessen Aufzucht und Gedeihen sein Vergnügen finden. Ohne die nötige Geschicklichkeit hierzu wird es aber damit seine Schwierigkeiten haben und der Erfolg etwas weit vom Ziele abbleiben, denn ein regelrecht formirter Baum ist und bleibt ein kleines Kunstwerk der Obstbaumzucht und ist selbst in Baumschulen nicht überall zu finden.

Die Sommerbehandlung der Weinstöcke.

Von H. Seufferheld, Kunst- und Handelsgärtner in Weinsberg bei Heilbronn.

(Fortsetzung.)

Was ist der Geiz? Er ist nach Meinung der meisten unserer Weingärtner nicht die Wurzel alles Uebels, aber der Zweig alles Uebels, und deshalb „weg mit ihm“, kaum, dass er neugierig in die Welt guckt, packt man den Aermsten und bricht ihn

aus, als wäre er schädlicher als die Reblaus. O wie falsch, wie unnatürlich ist das! — Ein Ueberbleibsel aus dem Mittelalter, wo er unbarmherzig durch die Folter der Thorheit gemassregelt wurde, besteht diese verwerfliche Institution jenes Zeit-

alters noch in unsrem durch die Wissenschaft hellerleuchteten neunzehnten Jahrhundert; wer im Zweifel sein wollte, dass der Geiz eine sehr nützliche Einrichtung bei der Weinrebe ist, der möge sich vergegenwärtigen, dass der Allmächtige, dessen Werke wir staunend bewundern, keinem Geschöpfe seines Haushalts eine Fähigkeit, eine Eigenschaft verliehen hat, die nicht für sein Gedeihen vorteilhaft und zweckmässig wäre, und so ist es in der That mit dem sogenannten „Geiz“ der Weinreben; derselbe hat nämlich den wohlthätigen Zweck, von den Haupt- oder Fruchtaugen den Ueberfluss an Saft zu verbrauchen, wäre er nicht, so würden viele Fruchtaugen sich in Holzaugen verwandeln, jedes Auge, an dessen Seite ein Geiz oder, wie Kecht sagt, ein Ableiter sich entwickelt, ist befähigt, im künftigen Frühjahr zwei Blütenscheine hervorzubringen und, wofern nicht Frost und andere Elemente stören, zu entwickeln. Um an den Ruten möglichst viele Fruchtaugen vorrätig zu haben, was in unseren von den Frühjahrsfrösten sehr bedrohten Gegenden von grossem Vorteil ist, soll deshalb das Hauptaugenmerk darauf gerichtet sein, möglichst vom dritten Blatte an jedem Auge einen Ableiter zu erziehen, wo die Natur nicht selbst welchen hervorbringt. Da die Augen im Frühjahr sich nie gleichzeitig rasch entwickeln, sondern meist die obersten am Bogen oder die Spitzaugen zuerst antreiben, so sind diese natürlich am meisten vom Frost gefährdet; hat nun der Frost sie getroffen, so kommen sofort die hinteren Augen zur Entwicklung und bringen eben so vollkommene Trauben, wie die ersten sie gebracht haben würden. — Jeder Weingärtner weiss aus Erfahrung, dass die sogenannten „Schnabelhölzer“ meist die vollkommensten Trauben liefern; nun das Schnabelholz besteht eben aus den mittleren bis oberen Augen der Reben, an wel-

chen die Natur von selbst Ableiter (Geiz) hervorbringt.

Schade nur, dass bei starkwüchsigen Sorten, wie Trollinger, Malvasier etc., weil eben die Reben für die Zwangsjacke des Weingärtners zu lang sind, muss abgeschnitten werden, daher diese Sorten nur in Jahrgängen reichlich tragen, denen ein trockener Sommer mit kümmerlicher Vegetation vorherging. Es ist aber durchaus nicht schwer, auch bei der starkwüchsigsten Sorte die Entwicklung von Geiz zu veranlassen, und zwar hat man sich hiebei des Naturgesetzes zu erinnern, dass der Saft stets nach oben strebt und eine gleichmässige Entwicklung aller Teile veranlassen muss, sobald die Spitze abwärts gerichtet ist oder die gewünschten Teile höher liegen als die Spitze, es sind deshalb alle zu kräftigen Ruten nicht aufzubinden, vielmehr lässt man ihnen die von der Natur schon selbst geschaffene horizontale Lage; selbstverständlich bedingt das Hervorrufen der Geize an den untern Augen, dass die zu kräftig gewachsenen Geize der oberen Augen gekürzt werden. Nach meinen Beobachtungen sind an starken Ruten meist 3 oder 4 Geize, bei denen das Ausbrechen über dem zweiten Auge nötig wird; bei den übrigen ist die Entwicklung in der Regel nicht so kräftig, dass man eine Schädigung des Hauptauges befürchten muss, haben solche starke Ruten sich sozusagen ausgetobt und ihre Geize entwickelt, so werden sie über der künftigen Rebenlänge halb oder ganz gebrochen und jetzt erst an den Pfahl gebracht, was Ende August bis Anfang September geschehen mag. Welche Form der Zucht, ob an Rahmen, Pfahl oder Draht, man auch wählen mag, so muss schon von Anfang an mit Rücksicht auf das künftige Tragholz gezwickt werden, und hier komme ich auf einen Punkt, dem von seiten der Weingärtner fast keine Beachtung geschenkt wird.

Wie schon erwähnt, ist die Entwicklung der Augen, also auch der jungen Triebe nie eine gleichzeitige, sondern fortwährende, und liegt es ganz in der Hand des Weingärtners, diejenigen Stellen, welche ihm geeignet erscheinen, für das künftige Rebholz zu bestimmen; er wird daher, sobald die Blütenscheine sichtbar sind und Frost nicht mehr zu befürchten ist, am besten über dem dritten Blatte des Scheines zwicken, und zwar immer nur in dem Masse, als kräftige Triebe sich entwickeln; durch das Zwicken erreicht man erstens eine raschere und kräftigere Entwicklung der Blütenscheine, zweitens eine Ableitung des dem erstentwickelten Auge zu reichlich zuströmenden Saftes zu gunsten der unentwickelten, drittens durch das frühzeitige Zwicken der Blütenzweige werden die 3 oberhalb der Blütenscheine stehenden Augen so kräftig entwickelt, dass die Nebenaugen austreiben, also den „Geiz“

entwickeln, dessen Blätter die Trauben später so beschatten, dass sie das sogenannte Braten verhindern, zugleich aber führt die in unmittelbarer Nähe der Trauben befindliche Blättermasse zu einer reicheren Ernährung der Trauben, weshalb sie auch zuckerreicher werden, als wenn sie so kahl stehen, dass man schon von weitem alle Trauben zählen kann, wie wir dies an den meisten Weinbergen finden.

Bei älteren Weinbergen sollte, nachdem die Blütenzweige gezwickt und die künftigen Traghölzer vorbereitet sind, nichts mehr gezwickt werden, bis die Trauben mindestens erbsengross sind, erst dann ist es Zeit, die bis jetzt durch das eigene Gewicht oft schon hängenden Ruten teilweise, d. h. nach Bedürfnis, aufzubinden und die zu stark entwickelten Geize über 1 Blatt oder auch ganz abzuschneiden.

(Fortsetzung folgt.)

Die Verwertung der Quitten.

Ist auch die Quitte zum Rohgenuss nicht geeignet, so giebt sie doch Konserven mit so eigenartig aromatischem Geschmack, dass ihr Anbau für diesen Zweck mit Recht eine immer grössere Ausdehnung gewinnt. Die Quittenfrüchte sind dann zur Konservierung am geeignetsten, wenn sich, acht bis vierzehn Tage nach ihrer Abnahme vom Strauche, das eigentümliche Aroma derselben bemerkbar macht.

Das Einlegen der Quitten in Zucker.

Die Früchte werden mit einem leinenen Tuche zur Entfernung des wolligen Anflugs gut abgerieben, geschält und der Länge nach halbirt oder gevierteilt, worauf auch das Kernhaus ausgeschnitten wird. Hierauf gebe man alles zusammen, Schale, Kerngehäuse, Kerne und geteilte Früchte in einem recht blanken Messingkessel oder irdenem Kochgefässe mit reichlichem Was-

ser bedeckt zum Feuer und lasse das Fruchtfleisch fast weichkochen. Von den mitgekochten Kernen erhält die Konserve eine schöne rote Farbe und von den Schalen das Aroma. Die Quittenschnitte lässt man auf einem Siebe abtropfen, die andern Rückstände aber noch eine Stunde weiterkochen. Man wiegt hierauf das Fruchtfleisch und giebt auf 1 Kilo desselben 500 bis 600 Gramm Zucker in den Saft, nachdem man Schalen und Kerne aus ihm entfernte, kocht beides unter fortwährendem Abschäumen ganz klar, giebt eine Kleinigkeit Zimmt und Gewürznelken dazu, legt auch die Quittenstücke wieder in den Zuckersaft und lässt sie hierin vollends gar kochen. Als dann nimmt man die Quitten mittels eines Schaumlöffels heraus und schichtet sie mit einem Stückchen kandirtem Ingwer in die Konservgläser, kocht den Fruchtsaft noch

etwas ein und giesst ihn nicht zu heiss über die eingelegten Früchte, welche er vollständig bedecken muss. Die Gläser werden mit vorher angefeuchtetem Pergamentpapier sorgfältig zugebunden und an einem kühlen Orte aufbewahrt. Einen bei Manchen beliebten, etwas säuerlichen Geschmack verleiht man der Konserve dadurch, dass beim Kochen des Quittenfleisches auf ein Kilo desselben der Saft zweier Zitronen zugesetzt wird.

Quitten-Gelée. Nachdem die Quitten wie vorhin gut abgerieben sind, werden sie ungeschält gevierteilt und in einem kupfernen oder irdenen Gefäss mit sie ebenbedeckendem Wasser vollständig gar und weich gekocht. Man giesst das Ganze auf ein Tuch oder Sieb und lässt den Saft ablaufen ohne die Masse zu pressen, da sonst das Gelée nicht schön klar wird. Zu jedem Liter Saft nimmt man $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Kilo Zucker und kocht beides unter beständigem Abschäumen bis zur Geléeprobe ein, welche darin besteht, dass ein Tropfen, den man auf einen kalten Teller fallen lässt, nicht zerfliesst und sich nach dem Erkalten, ohne einen Rückstand zu hinterlassen, leicht mit dem Messer abheben lässt. Nun giesst man das Gelée in die dafür bestimmten Gläser, bedeckt dasselbe nach dem Festwerden mit einem in Rum getauchten Schreibpapier, verbindet und bewahrt die Gläser wie vorhin angegeben.

Quitten-Saft. Recht stark duftende, vollkommen reife Quitten, werden sauber abgewischt und auf einer Reibe bis auf das Steinige zerrieben. Das erhaltene Mark wird durch ein Safttuch gepresst und der Saft die Nacht über an einem kühlen Orte aufbewahrt. Am andern Tage giesst man den klaren Saft vom Bodensatz ab, giebt ihn in passendes Kochgeschirr mit je 1 Kilo Zucker auf ein Liter Saft und kocht beides unter sorgfältigem Abschäumen bis zur gewünschten Konsistenz ein. Die Kerne wer-

den in ein loses Lämpchen gebunden und mitgekocht, um dem Saft eine schöne rote Färbung zu geben. Nach dem Erkalten wird der Saft in Flaschen gefüllt, welche man gut verkorkt und an einem trockenen kühlen Orte aufbewahrt.

Quitten-Marmelade. Vollkommen reife Quitten werden äusserlich gesäubert, halbirt und mit der Schale in Wasser weich gekocht. Das Mark wird durch ein Haarsieb getrieben, zu jedem Kilo der Masse $\frac{3}{4}$ bis 1 Kilo Zucker, sowie die feingewiegte Schale einer halben und der Saft einer ganzen Zitrone zugesetzt und nun unter fleissigem Umrühren auf gelindem Feuer so lange gekocht, bis die Marmelade nicht mehr hinter dem Rührlöffel gleich wieder zusammenfliesst. Die Konserve wird heiss und möglichst fest in die Gläser gedrückt, welche letztere nach dem Erkalten der Marmelade möglichst luftdicht mit Pergamentpapier verbunden und an einem kühlen Ort aufbewahrt werden.

Quitten-Pasten. Die sauber abgeputzten Quitten werden mit der Schale in Wasser weich gekocht, dann abgeschält und bis zum Kerngehäuse abgeschabt. Die gleiche Gewichtsmenge Zucker wird in einem saubern Messingkessel unter Abschäumen so lange gekocht, bis er Fäden zieht und nun das Quittenmark mit etwas abgeriebener Zitronenschale und Zimmt dazu gegeben und unter beständigem Umrühren das Ganze recht steif eingekocht. Hierauf füllt man die Masse in kleine flache, aus Schreibpapier gefaltete Formen, welche vorher auf ein Ofenblech gestellt wurden und lässt in einem abgekühlten Ofen die Pasten gehörig trocknen, bis sie eine zähe, gut schneidbare Konsistenz erhalten haben. Um sie aus dem Papier zu entfernen, wird dasselbe von aussen angefeuchtet. Die Pasten werden in kleinen Kistchen kühl aufbewahrt und halten sich jahrelang.

Zur XI. Versammlung deutscher Pomologen und Obstzüchter in Meissen vom 29. Sept. bis 3. Okt. 1886.

(Fortsetzung und Schluss.)

Vorsitzender: Damit wäre unser Programm erledigt. Ich frage, ob noch jemand zu dem Programm oder zu einer mit demselben in Verbindung stehenden Angelegenheit das Wort verlangt?

Garteninspektor Koopmann-Potsdam: M. H.! Ich möchte mir den Vorschlag erlauben, die Versammlung möge dahin wirken, dass das nächste Mal das Lokal etwas günstiger gewählt wird als diesmal. Wir sind hier etwas zu weit von der Ausstellung entfernt, haben den Weg viele Male hin und zurückmachen müssen und uns nicht in dem Masse mit der Ausstellung beschäftigen können, wie es erwünscht gewesen wäre. Ich wünsche, dass darauf eingewirkt würde, dies in Zukunft möglichst zu vermeiden. Sodann möchte ich mir den Vorschlag erlauben, dass die Verhandlungen nicht auf den Vormittag verlegt werden, sondern auf den Nachmittag, damit man den Vormittag der Ausstellung widmen kann; wir sind sonst nicht in der Lage, die Ausstellung zu studieren.

Vorsitzender: Ich darf mir wohl gestatten, von dieser Stelle aus zu erklären, dass ich die Worte des Herrn Koopmann natürlich so aufgefasst habe, dass nicht ein Vorwurf darin liegen sollte, dass dieses Lokal gewählt worden ist. Das hat Herrn Koopmann gewiss fern gelegen. Er hat lediglich darauf aufmerksam machen wollen, dass man, wenn es möglich ist, Lokale wählen möchte, die enger zusammenliegen. (Zustimmung.) Es hängt das ja von den vorhandenen Lokalitäten ab, ob man diesen Wunsch erfüllen kann oder nicht, und wenn es möglich ist, wird es gewiss immer geschehen.

Kühn-Rixdorf: Ich wollte auch nur die Bitte aussprechen, dass die Zeit der Versammlung auf den Nachmittag verlegt wird.

Hofgärtner Hoffmann-Berlin: Dazu wollte ich mir auch eine Bemerkung erlauben. Wir haben, wenigstens meine Wenigkeit, so viele Ausstellungen mitgemacht, dass ich es für durchaus dringend, praktisch und nötig halte, dass wir unsere Versammlungen nicht dann schon beginnen, wenn die Preisrichter noch beraten müssen. Es ist also dringend zu wünschen, dass für die beiden ersten Tage der Ausstellung unsere Versammlungen nicht anberaumt werden. Das veranlasst so ausserordentlich schwierige Zustände, dass es nicht ratsam erscheint, es wieder so zu

machen. Wir haben es diesmal gesehen. Gar nichts war dagegen anzufangen. Die Teilnehmer der Versammlung kamen zum grössten Teile hierher, und es war keiner der leitenden Herren hier, weder der Geschäftsführer, noch sonst jemand vom Vorstande. Dafür konnten die Herren nichts, das bedingten die Verhältnisse. Es ist mir erwidert worden: Wenn ich auch zehnmal zum Vorstande gehöre, und ich befinde mich in der Preisrichter-Kommission, so habe ich zunächst meiner Preisrichterpflicht zu genügen. Also es findet da immer wieder ein Kollidiren statt.

Aber ich möchte das nur als eine Ergänzung zu dem Antrage des Herrn Garteninspektor Koopmann aufgefasst wissen, dass ich es für angebracht halte, die beiden ersten Tage der Ausstellung, falls eine solche damit verbunden ist, nicht zu unserer Versammlungszeit zu wählen.

Vorsitzender: M. H.! Ich muss mir hierzu eine Bemerkung erlauben. Ich glaube nicht, dass wir in dieser Beziehung Beschlüsse fassen können, sondern nur Wünsche aussprechen, denn Beschlüsse würden Zusätze, wenn nicht Abänderungen des Statutes sein. Beschlüsse kann ich also heute nicht zulassen. Ich würde, nach meiner Auffassung, unsere Aufgabe so ansehen, als ob nur Wünsche und Direktiven ausgesprochen werden sollen.

Garteninspektor Lämmerhirt-Dresden: Ich wollte auf das Wort verzichten, da gesagt worden ist, dass kein Vorwurf hat ausgesprochen werden sollen, aber ich muss mich wundern, dass das gerade von Potsdam aus geschehen ist. (Heiterkeit.)

Dr. Schlegelmilch-Koburg: Meine Ansicht ist auch die, dass es recht gut möglich wäre, eine solche Häufung von Aemtern, die dadurch entstehen, dass der Geschäftsführer und der Vorstand des Pomologenvereins zugleich Preisrichter sind, in Zukunft zu vermeiden. Ich glaube, im Pomologenvereine sind so viel Kräfte, dass man nicht auf den Vorstand zurückzugreifen braucht, um Preisrichter auszuwählen. Dann hätten wir wenigstens das Vergnügen gehabt, den Vorstand öfter unter uns zu sehen. Jetzt, wenn wir eine Frage zu stellen hatten, da war kein Vorstandsmitglied da. Es ist das ein ebenso grosses Missverhältnis, als dass es vorkommen kann, dass von 6 Referenten nur ein einziger da ist! (Bravo!) Ist denn eine Versammlung in Deutsch-

land, wo den Mitgliedern, welche es sich Opfer an Zeit und Geld kosten lassen, so etwas geboten wird?! Das ist ein Skandal! (Allseitige Zustimmung!)

Schabert-Hamburg: Ich hätte noch einen anderen Wunsch, dass nämlich der Kongress weniger auf die Ausdehnung der Verhandlungen über mehrere Tage sieht, und wir so vielleicht mit zwei Tagen ausreichen. Das würde die Versammlung frischer erhalten, und es würde vermieden werden, dass eine Sitzung gar nicht zu standekommt.

Dem, was der Herr Vorredner gesagt, kann ich nur vollkommen beipflichten. Es ist, glaube ich, kaum noch in einer Versammlung dagewesen, dass Fragen von so grosser Wichtigkeit nicht zur Diskussion gelangten, weil die Referenten nicht zugegen waren.

Garteninspektor Lämmerhirt-Dresden: Ich wollte nur feststellen, dass einige der Herren Referenten erst zwei Tage, selbst einen Tag vorher abgeschrieben haben.

Schabert-Hamburg: M. H.! Ich will Sie nicht lange aufhalten, aber ehe wir auseinandergehen, möchte ich doch noch einige Worte an Sie richten.

Vor 3 Jahren ist auf dem Pomologen-Kongress in Hamburg die Frage angeregt worden, auf welche Art und Weise die Verwertung des Obstes in Deutschland gefördert werden könnte. Es wurde darauf die Anfrage an den Gartenbauverein in Hamburg gerichtet, ob sich in seinem Kreise vielleicht jemand fände, der die Angelegenheit zu fördern bereit sei. Man wandte sich an mich, da ich mich schon seit längerer Zeit aus Vorliebe mit dem Obstbau beschäftigt hatte. Die Frage der Verwertung war mir aber durchaus neu und es bedurfte eines gründlichen Studiums, um mich in den Stand zu setzen, nach dieser Richtung meinem Vaterlande zu nützen. Ich habe mich dann der Sache mit Hingebung gewidmet und bin zu der Erkenntnis gekommen, dass der Handel mit frischem Obste sich für den Produzenten in einem sehr traurigen Zustande befindet.

Die Obstverwertung, das muss ich zu meiner grossen Freude konstatieren, hat in den letzten Jahren recht erfreuliche Fortschritte gemacht. Ich möchte aber warnen, die Produktion auf zu viele Sorten auszudehnen. Wir sollten nur einzelne Kraftartikel in den Handel bringen und unsere Kräfte nicht zersplittern.

Da wir aber in den meisten Jahren nur eine Mittelernte in Obst zu erwarten haben, so muss unsere Hauptaufgabe darin bestehen, dem frischen Obst durch eine rationelle Organisation des Handels einen Ertrag zu geben, der dem Produzenten zum Nutzen gereicht und unsern Nationalwohl-

stand hebt. So, wie der Handel jetzt betrieben wird, ist derselbe auch nur zum Vorteil für die Grosshändler und deren Aufkäufer. Wie ich schon wiederholt erwähnt habe, ist der Handel in frischem Obst nur dadurch zu heben, dass in den obstreichen Gegenden Sammelstellen errichtet werden, durch die der Produzent sein Obst zum Verkauf in die grossen Städte versenden kann. Berlin und Hamburg konsumieren kolossale Quantitäten Obst und bezahlen gewöhnlich hohe Preise für fehlerlose, gut sortirte Früchte. Rafft man sich endlich einmal auf und folgt meinem Rate, dann wird man einsehen, dass in vielen Jahren der Verkauf des rohen Obstes lohnender ist, als der des konservirten.

Was auch von dieser Stelle häufig gesagt worden ist, daß Schlimme bei uns bleibt, dass wir noch viel zu viel Sorten haben. Wie es in Amerika und, wie wir von Professor Stoll gehört haben, in Böhmen ist, so werden dort nur einige gute Marktsorten, die für alle Zwecke taugen, gepflanzt und gepflegt, und diese kommen dort in grossen Mengen auf den Markt und sind immer gefragt; bei uns aber haben wir zu viele Sorten! Diesen Zustand können wir so rasch nicht ändern, aber das gute Obst, welches wir haben, können wir besser verwerten, wenn meine eben erwähnten Vorschläge zur Ausführung gelangen. Dieses ist Aufgabe der Gartenbauvereine!

Ich schliesse mit der Bitte, dass man dieser so wichtigen Frage bald näher treten und energisch die Missstände bekämpfen möge, die verhindern, dass der Produzent den vollen Lohn seiner Arbeit erhält. (Bravo!)

Vorsitzender: Es sind vorhin Wünsche geäussert, die für die nächste Versammlung gelten, die also dahin gerichtet sind, dass die Versammlungslokale möglichst beisammen liegen, dass die Versammlungen möglichst nicht vormittags, sondern erst nachmittags oder abends stattfinden, dass, wenn es angeht, vielleicht die ersten Tage überhaupt von den Versammlungen freigehalten und vorzugsweise dem Studium der Ausstellung gewidmet werden. Damit würde auch der zuletzt von Herrn Schabert geäusserte Wunsch, dass man die Zeit der Versammlung beschränken möchte, erfüllt werden. Wer die Ausstellung nicht so eingehend studiren will, braucht die ersten beiden Tage nicht zu kommen. Das sind, wie gesagt, alles nur Wünsche, Direktiven für zukünftige Versammlungen, worüber wir keine bindenden Beschlüsse fassen können. — Ihr Schweigen sagt mir, dass Sie mir hierin beistimmen.

Damit hätten wir unsere Tagesordnung er-

schöpft, und es bleibt uns nur noch eine ausserordentlich angenehme Pflicht übrig, die darin besteht, dass wir für den so über alle Erwartung, über alle Massen, möchte ich lieber sagen, freundlichen Empfang, der uns hier geworden ist, in der hervorragendsten Weise unseren Dank aussprechen. Ich glaube, behaupten zu können, dass Meissen sich vor allen anderen Orten, wo wir zusammengekommen sind, in besonderer Weise hervorgethan hat. (Jawohl!) — —

Es wird nach Anhörung einiger Vorschläge beschlossen, den Bewohnern der Stadt Meissen und deren Umgebung für die überaus freundliche Aufnahme den Dank des Kongresses durch eine Veröffentlichung in den Tageblättern kundzugeben und ausserdem dem Magistrate der Stadt und dem Vorstände des sächsischen Landes-Obstbauvereins in besonderen Adressen den Dank für das allseitige freundliche Entgegenkommen auszudrücken.

Amtshauptmann von Bosse-Meissen giebt zunächst seiner Freude Ausdruck, dass es den Teilnehmern des Pomologenkongresses in Meissen gefallen, richtet darauf an die Versammlung einige Abschiedsworte und schliesst: Ich rufe Ihnen ein Lebewohl zu mit der Bitte, behalten Sie Sachsen, behalten Sie Meissen in guter Erinnerung!

Oekonomierat Späth-Berlin spricht namens des Kongresses dem Vorsitzenden den herzlich-

sten Dank für die ausgezeichnete Leitung der Verhandlungen aus. (Die Versammelten erheben sich dankend von ihren Sitzen.)

Vorsitzender Professor Dr. Seelig-Kiel: Ich danke Ihnen recht sehr, m. H., wenn Sie Nachsicht gehabt haben mit der Art und Weise, wie ich die Leitung der Verhandlungen geführt habe. In der Voraussetzung, dass Sie alle von dem Gefühle der Dankbarkeit für die ausserordentlich freundliche Aufnahme, die wir hier gefunden haben, erfüllt sind, habe ich es mir vorbehalten, von dieser Stelle aus diesem Gefühle Ausdruck zu geben. Wir haben ja beschlossen, Adressen zu senden, wir haben beschlossen, durch die Zeitungen unsern Dank zu veröffentlichen, aber ich glaube, jeder von Ihnen fühlt das Bedürfnis, dass er jetzt augenblicklich seinem Herzen Luft machen muss, dass er seinen Dank ausspricht der Stadt Meissen, dass er seinen Dank ausspricht dem Landes-Obstbauverein und vor allen Dingen dem Vorsitzenden desselben, Herrn Amtshauptmann von Bosse, den wir die Freude haben, jetzt in unserer Mitte zu sehen. Ich fordere Sie also auf, dem Genannten Ihren Dank auszusprechen durch ein dreimaliges Hoch. Die Stadt Meissen soll leben hoch! — und nochmals hoch! — und abermals hoch! (Die Versammlung stimmt in den dreimaligen Hochruf begeistert ein.)

Obstbau-Kalender für den Monat Oktober.

Neben der Ernte des Winterobstes, welches möglichst lange am Baume hängen soll und seinem Einbringen in die Aufbewahrungsräume, welche, bis das Obst ausgeschwitzt hat, luftig zu halten sind, beginnt jetzt das Verpflanzen der jungen Obstbäume. Pflanzungen, welche kurz vor, mit oder gleich nach dem Blattabfall ausgeführt werden, haben in allen Bodenverhältnissen, wir betonen das ganz ausdrücklich, die meiste Aussicht eines fröhlichen Gedeihens. Auch die Pflanzung des Beerenobstes ist von jetzt ab vorzunehmen. Abgestorbene Rinde, Moos und Flechten entferne man von den starken Aesten und den Stämmen der Bäume und verbrenne diese Abfälle, in welchen sich recht viele Eier, Puppen und Larven von Insekten befinden und versehe die Stämme mit einem Kalkanstrich, der ihnen eine gesunde glatte Rinde verschafft und Schutz gegen die Winterkälte leistet. Zum Ausputzen und Verjüngen der Bäume ist die beste Zeit herangetreten, so lange der Baum noch belaubt ist, lassen sich die dünnen und kranken Aeste und Zweige besser als im unbelaubten Zu-

stande erkennen und läuft man daher weniger Gefahr, gesundes Holz zu entfernen und krankes oder abgestorbenes statt dessen stehen zu lassen. Sobald die Ernte vorbei, kann mit dem Schnitt der Obstbäume und Reben begonnen werden, namentlich für schwachwachsende Bäume und solche, welche reichlich getragen haben, ist dieser Herbstschnitt sehr zu empfehlen. In der Baumschule werden die Okulanten auf Zapfen geschnitten, die Obstkerne und Steine gelegt, die abgebarren Palmetten losgebunden und die Zapfen von den Pyramiden, Spindeln etc. vollends weggeschnitten. Das Topfobst wird nach dem Laubabfall ins Winterquartier gebracht und die Töpfe beim Eintritt der Kälte mit Laub umgeben und bedeckt, damit dieselben nicht zerspringen. Wird das Topfobst im Freien durchwintert, nimmt man es aus den Töpfen heraus und setzt die Bäumchen mit dem Ballen in die Erde. Für die in Töpfen überwinterten Bäume ist nun die beste Zeit des Verpflanzens, zu welchem man sich einer recht kräftigen Erde bedient.

Brief- und Fragekasten.

Frage 43. Da angenommen werden darf, dass Herr Direktor Goethe aus seiner frühern Gärtnerei stammende Reben in den Anstalten Brumath und Geisenheim eingeführt hat, und da bisher noch nicht offiziell veröffentlicht wurde, dass beide Anstalten gründlich untersucht und für reblausfrei befunden wurden, so vermute ich, dass diese Untersuchung noch nicht stattfand und frage an, warum sie unterlassen wurde? F. M. in W.

Antwort auf Frage 43. Positive Antwort können wir Ihnen nicht erteilen, wir haben keine Ahnung, ob die bei der jetzigen Sachlage sehr angezeigte Untersuchung stattgefunden hat, wenn nicht, sollten die Reblauskommissäre dieser Gegend entschieden veranlasst werden, dies in thunlichster Bälde zu thun und das Resultat dieser Untersuchung bekannt zu geben. Wenn es sich herausstellt, dass Brumath sowohl wie Geisenheim infektirt sind, würde uns dieses durchaus nicht überraschen. Herr Direktor Goethe ist bekanntlich derjenige, welcher zum Nachtheile der Blutläuse das Tam-Tam am heftigsten rührte, er ist derjenige, welcher uns angab, auf welche Weise man die Schäden dieser Läuse, sowie ihrer Vermehrung und weiteren Verbreitung vorbeugen könnte. Eine Zeitlang haben wir geglaubt, dass es ihm wirklich gelungen wäre, ein brauchbares und anwendbares Radikalmittel zu entdecken. Der Stand der seiner Obhut anvertrauten Apfel-Bäume und Apfel-Sämlinge haben uns eines Andern belehrt und bewiesen, wie irrig unsere Annahme war, denn als wir in Begleitung der Herren: Graf Adelmann aus Hohenstadt, Garteninspektor Koch aus Braunschweig und A. Busse aus Cannstatt die Anstalt Brumath besuchten, sind wir auf Blutlauskolonien gestossen, welche die Bäume und Sämlinge mit einem Unschuldsgewand bekleideten, die Sämlingsbeete haben ganz schneeweiss ausgesehen! Diese Thatsache genügt, damit jeder sich vorstellen kann, welchen Wert er auf die Goethe'schen Ratschläge und Belehrungen in Bezug auf die Vernichtung der Blutläuse beizumessen hat und ob am Ende die Sache den Rebläusen gegenüber sich nicht genau so wie bei den Blutläusen verhalten könnte.

Wir bitten deswegen alle Diejenigen, welche Interesse daran haben zu erfahren, ob diese zwei Anstalten reblausfrei sind, die notwendigen Schritte hierfür zu thun und uns bekannt zu geben, von welchem Erfolge dieselben gekrönt worden sind.

Die in Brumath gemachte traurige Wahrnehmung gab die Veranlassung zu den drei folgenden Passus in unserer Blutlausbroschüre*) Seite 6, Zeile 9 von oben:

*) Die Blutlaus, Populäre Abhandlung über dieselbe nebst Anführung der geeignetsten Schutzmittel und Angabe der besten, billigsten und wirksamsten Vertilgungsverfahren für den Gärtner, Baumzüchter, Baumwärter, den Landmann und sonstige Liebhaber des Apfelbaumes. Verfasst und herausgegeben von N. G a u c h e r. Stuttgart, A. Jung's Verlag. Preis 50 Pfg.

„Wir kennen gar manche, welche genau wissen wollen, wie man über die Blutlaus Meister werden kann, ob sie ihre Kenntnisse anwenden, ist uns weniger bekannt; dagegen sind wir zu der Behauptung berechtigt, dass ihre Apfelbäume als Hochstamm, Spalier, wagrechte Korons, die Wildlinge auf den Saat- und Schulbeeten mehr Blutlaussamen zeitigen, als man für die ganze Welt braucht. Dieser Umstand ist es, der uns stützig macht, warum wir so ungläubig sind und auch hier andere Ansichten vertreten, als bei vielen sonstigen Fachleuten der Fall ist“; Seite 8, Zeile 10 von oben:

„Vermöge ihrer Behauptungen will sie, (die Theorie) gegen besseres Wissen und Gewissen, plausibel machen, dass ein grosser Apfelhochstamm von seinen Blutläusen plötzlich und gründlich befreit werden könne, während sie der Blutläuse, selbst auf Zwergformen, nicht Meister wird“; und Seite 20, Zeile 8 von unten:

„Leute, welche die Blutlausgeschichte kennen, mit den gegen sie anzuwendenden Mitteln genau vertraut sind, giebt es viele, solche, die sich aber mit der Anwendung dieser Mittel befassen, scheinen rarer zu sein; es kommt uns so vor, wie wenn die Blutläuse wüssten, dass, wer sich eingehend mit ihnen beschäftigt, sie in seiner nächsten Nähe benötigt und sich deswegen, sei es aus Zuvorkommenheit, Anhänglichkeit, Zorn oder Wut, verpflichten, die Umgebung desjenigen, welcher sie beschreibt, alle Phasen ihrer Entwicklung und sonstige Familienverhältnisse entdecken und verraten will, nicht zu verlassen, denn selbst wenn er probiert, sie zu töten und seinen Zweck erreicht, ist die Nachkommenschaft doch noch geneigt dazubleiben; sie wollen nicht endgiltig sterben, aber auch nicht auswandern.

„Ob es in allen Laboratorien so geht, wollen wir nicht behaupten, es hat nicht jedermann die gleiche Anziehungskraft. Wir wollen durch Obiges nur zu verstehen geben, dass gar manche, welche die Geschichte der Blutläuse schreiben, Mittel und Instrumente aller Art in Gedanken anwenden, allen Grund haben, über dieselben erbst zu sein, sie als eine schreckliche Landplage zu bezeichnen, denn, obwohl sie sich gar machen Tag und manche Nacht damit befassen, viel darüber reden, schreiben und die Nachbarn zum Kampfe aufmuntern, die Blutläuse, diese Bösewichte, verschwinden nicht, sie sind bei denselben zu Haus und bleiben zu Haus.“ —

Durch die Anführung der drei vorstehenden Passus werden die Leser dieser Zeilen wohl erraten können, warum dass Herr Oekonomie-Rat Direktor Goethe unsere Broschüre von oben herab zu behandeln und gegen dieselbe zu warnen für notwendig fand

Beilage zu „Gauchers Praktischer Obstbaumzüchter“.

Entwurf eines Statuts

für einen in dieser Zeitschrift vorgeschlagenen

Deutschen Obstbau-Verein.

Von Eduard Ruff, Schloss Lindich bei Hechingen.

Der Gedanke der Gründung eines Deutschen Obstbauvereins, der in diesen Blättern mehrfach schon ausgesprochen wurde und dem namentlich auch in unserm Artikel: „Was uns not thut“ in Nr. 11—13 Ausdruck verliehen ist, hat vielfach Anklang und Wiederhall gefunden. Eine ansehnliche Anzahl deutscher Männer, denen auf dem Gebiete des praktischen Obstbaues bezüglich dessen, was zu Hebung und Förderung desselben not thut, gewiss ein ausgereiftes Urteil zukommt, haben die Notwendigkeit und Nützlichkeit eines solchen Vereins bestätigt und ihre Mitwirkung und Unterstützung zur Gründung desselben zugesagt. Um nun der Sache nach unsern besten Kräften noch weiter förderlich zu werden, erlauben wir uns in dem Nachfolgenden den Freunden und Gönnern dieses neuen Unternehmens den Entwurf eines Statutes vorzulegen, nach welchem der zu gründende Verein event. Gestaltung und Leben annehmen könnte. Anspruch auf Alleingiltigkeit oder Unfehlbarkeit macht dieser Entwurf nicht und wir legen denselben ohne alle Anmassung zur weiteren Erwägung, Prüfung und event. Begutachtung denjenigen Männern vor, welche im Drange ihrer Berufsgeschäfte vielleicht nicht Zeit und Muse finden, ein derartiges Statut auszuarbeiten, sonst aber an Urteilsfähigkeit und richtiger Einsicht in die Sache uns gewiss „über“ sein dürften. Der nachfolgende Entwurf schliesst sich an das Statut des „Vereins für Ausbreitung von Volksbildung“ an.

Abschnitt I.

Allgemeine Bestimmungen.

§ 1.

Der unter dem Namen:

„Deutscher Obstbauverein“

zu gründende Verein erhält seinen Sitz in einer nach den zweckentsprechendsten Gesichtspunkten und Rücksichten zu wählenden grösseren Stadt des Vaterlandes. Er verfolgt den Zweck:

Den praktischen Obstbau und die Obstverwertung nach jeder Richtung hin zu heben und zu fördern.

§ 2.

Der Verein sucht diesen Zweck, welcher sich auf den Umfang des deutschen Reiches erstreckt, zu erreichen durch:

1) Belebung des Interesses für die Aufgaben des praktischen Obstbaues und der Obstverwertung und des Sinnes für eine zeitgemässe Entwicklung desselben insbeson-

dere auch bei der heranwachsenden Generation.

- 2) Obstbau-Ausstellungen, welche mit Versammlungen verbunden und womöglich jedesmal in einer andern Stadt des deutschen Reiches zu veranstalten sind.
- 3) Anlegung von Musteranpflanzungen in allen Regierungsbezirken, Kreisen, Oberämtern etc. des ganzen Vaterlandes.
- 4) Einrichtung von Genossenschaften, besonders zum Zwecke rationeller Obstverwertung.
- 5) Besprechung von Fragen des praktischen Obstbaues und der Obstverwertung in öffentlichen Versammlungen des Vereins.
- 6) Unterstützung und naturgemässe Mitwirkung von Seiten der hohen landwirtschaftl. Behörden und Vereine.
- 7) Hinwirkung auf eine Verbindung solcher Vereine, welche sich die Hebung und Förderung des praktischen Obstbaues und der Obstverwertung bereits zur Aufgabe gemacht haben.
- 8) Herausgabe einer periodisch erscheinenden Vereinsfachschrift.
- 9) Abfassung und Verbreitung von Flugschriften, welche geeignet sind, das Interesse für den praktischen Obstbau zu heben und zu fördern und durch wirklich richtige und erprobte Grundsätze und Erfahrungen auch die fernsten Schichten der obstbautreibenden Bevölkerung zu befruchten.
- 10) Abhaltung von populären Wandervorträgen durch solche Mitglieder des Vereins, welche einerseits den vorzutragenden Stoff wirklich gründlich und allseitig beherrschen und andererseits im stande sind, in einer dem gewöhnlichen Volke zusagenden und dasselbe überzeugenden Weise zu vermitteln.

§ 3.

Innerhalb des Vereines können in Gemässheit der Bestimmungen dieses Statutes besondere Vereinsorganisationen sich bilden.

Abschnitt II.

Mitgliedschaft.

§ 4.

Mitglied des Vereins ist, wer seinen Beitritt dem Vorstande des Vereines oder eines Zweig-Vereines oder Bezirksverbandes schriftlich anzeigt und zugleich den Jahresbeitrag entrichtet oder ein für allemal eine festzustellende Summe einzahlt. Auch Frauen erwerben hierdurch die Rechte ordentlicher Mitglieder. — (Wer eine richtige, vorurteilslose Einsicht in den Belang des Obstbaues, besonders auch der Obstverwertung für

die Hauswirtschaft hat, der wird diese Bestimmung nicht belächeln).

§ 5.

Der jährliche Beitrag erfolgt nach Selbsteinschätzung; jedoch wird ein Minimalsatz festgestellt; er muss im Voraus berichtet werden. Selbstständige Vereine können dem deutschen Obstbauverein als körperschaftliche Mitglieder beitreten und zahlen dann je nach der Zahl ihrer Mitglieder und der Leistungsfähigkeit des Vereines einen festzusetzenden Beitrag, mindestens aber den Minimalsatz einer Person. — (Hier darf wohl das sichere Erwarten ausgesprochen werden, dass sich sofort sämtliche landwirtschaftlichen Bezirksvereine des ganzen Vaterlandes als körperschaftliche Mitglieder zum Beitritt bereit erklären, und dass nach und nach die Mitgliedschaft einer jeden Dorf- und Stadtgemeinde angestrebt wird.) Ausnahmsweise können durch den Zentralausschuss geringere Beiträge zugelassen, auch Personen, welche als Lehrkräfte, Sachverständige oder in ähnlicher Weise nützlich sind, ohne jeden Beitrag als Mitglieder aufgenommen werden.

§ 6.

Das Vereinsjahr beginnt, vorbehaltlich anderweitiger Beschlussfassung durch die Generalversammlung, mit dem 1. Januar. Die Mitgliedschaft hört auf:

- 1) mit dem Tod,
- 2) wenn der jährliche Beitrag nach zweimaliger Mahnung nicht entrichtet wird,
- 3) wenn der Austritt dem Vorstände schriftlich angezeigt wird.

Abschnitt III.

Zentralausschuss und Vorstand.

§ 7.

Der Verein wird von einem Zentralausschuss geleitet, der seinen Sitz in der nach § 1 zu wählenden Stadt hat.

§ 8.

Der Zentralausschuss besteht:

- 1) Aus einer festzustellenden Anzahl von Mitgliedern, welche in einer Generalversammlung nur durch geheime Abstimmung auf einen gewissen Zeitraum (2 bis 3 Jahre) gewählt werden; die ausscheidenden Mitglieder sind wieder wählbar.
- 2) Aus den ersten Vorsitzenden (bezw. Stellvertretern) der anerkannten Bezirksverbände und derjenigen Zweigvereine, welchen das Recht der Vertretung im Zentralausschusse zuerkannt worden ist.
- 3) Aus den vom Zentralausschuss gewählten Mitgliedern. Die auf letztere Weise gewählten Mitglieder des Zentralausschusses fungieren bis zur nächsten Generalversammlung, in welcher die Neuwahl der Ausschussmitglieder stattfindet.

§ 9.

Der Zentralausschuss erledigt alle Vereinsangelegenheiten, welche nicht der Generalversammlung und dem Vorstände vorbehalten sind und verfügt über die Vereinsmittel zu Vereinszwecken nach Mehrheitsbeschlüssen der in seinen regelmässig feststehenden oder in seinen ausserordentlichen, unter Mitteilung der Tagesordnung anberaumten Sitzungen erschienenen Mitglieder. Zur Beschlussfähigkeit gehört die Anwesenheit von einer zu bestimmenden Zahl von Mitgliedern. Die auswärtigen Mitglieder des Zentralausschusses besitzen dieselben Rechte, wie die am Sitze des Vereins ansässigen. Es wird ihnen eine bestimmte Zeit (etwa 8 Tage) vor jeder ausserordentlichen Sitzung die Tagesordnung zugeschickt. Alle Mitglieder können jederzeit schriftliche Anträge stellen, welche auf die Tagesordnung entweder der nächsten ordentlichen, oder, falls sie mindestens 8 Tage vor derselben eingebracht sind, der nächsten ausserordentlichen Sitzung gestellt werden müssen. Ohne Umfrage bei den auswärtigen Mitgliedern darf der Zentralausschuss nur über Summen bis zu einer zu bestimmenden Höhe verfügen. Die Mitglieder des Zentralausschusses erhalten für Reisen, die sie in dessen Auftrag machen, Entschädigung.

§ 10.

Die eigentliche Führung der laufenden Geschäfte und Ausführung der gefassten Beschlüsse überträgt der Zentralausschuss einem von ihm aus seiner Mitte gewählten und unter seiner Kontrolle stehenden Vorstände von fünf Mitgliedern.

- 1) dem Vorsitzenden des Vereins,
- 2) einem Beisitzer als dessen Stellvertreter,
- 3) einem Syndikus,
- 4) einem Schatzmeister,
- 5) einem Generalsekretär.

Der Vorstand vertritt den Verein nach Aussen in allen dessen Angelegenheiten und Rechtsgeschäften, einschliesslich derjenigen, welche nach den Gesetzen Spezial-Vollmacht erfordern, geeigneten Falles cum facultate substituendi.

Zu Geschäftsabschlüssen, welche den Verein verpflichten sollen, ist die Beteiligung, resp. Zeichnung von drei Vorstandsmitgliedern, unter welchen sich der Vorsitzende oder sein Stellvertreter befindet, erforderlich. Die Zeichnung wird durch Namensunterschrift der Einzelnen unter der Firma des Vereins mit Beifügung der Amtseigenschaft eines jeden bewirkt. Erforderlichen Falles legitimiert sich der Vorstand durch ein Attest der zuständigen Behörde der Stadt, in welcher der Verein seinen Sitz hat, — welcher zu diesem Behufe die jedesmaligen Wahlverhandlungen vorzulegen sind.

§ 11.

Der Generalsekretär führt die Geschäfte nach Anweisung des Vorstandes, ihm liegt auch die Redaktion des Vereinsorgans ob. Seine Wahl erfolgt durch den Zentralausschuss. Ueber seine Anstellung wird vom Vorstande ein Vertrag mit ihm abgeschlossen.

§ 12.

Der Schatzmeister stellt nach näherer Instruktion des Zentralausschusses alljährlich, spätestens sechs Wochen nach dem Schlusse des Vereins-Jahres, die Rechnung über die Kassenverwaltung innerhalb des Jahres auf, welche der von der vorhergehenden Generalversammlung gewählten Revisionskommission von mindestens fünf Mitgliedern, welche sich jederzeit durch Zuwahl verstärken kann, nebst den Belegen zur Prüfung mitgeteilt, und sodann mit deren Bemerkungen der Generalversammlung vorgelegt wird. In dieser Versammlung erstattet der Ausschuss zugleich Bericht über seine Thätigkeit im verflossenen Jahre und deren Ergebnis, sowie über den Stand der Vereinsangelegenheiten, welcher Bericht durch den Druck zur Kenntnis der Mitglieder zu bringen ist.

§ 13.

Der Zentralausschuss entscheidet, vorbehaltlich der Remedur durch die Generalversammlung, alle auftauchenden Fragen in der Verwaltung der Vereins-Angelegenheiten.

Abschnitt IV.**Zweigvereine und Bezirksverbände.**

§ 14.

Die an einem Orte und dessen Umgebung ansässigen Mitglieder der Gesellschaft können sich zu einem Zweigverein zusammenthun.

§ 15.

Ebenso ist es den Mitgliedern des Vereins innerhalb eines weitem Kreises, einer Provinz oder eines Landes gestattet, zu einem Bezirks-(Provinzial- oder Landes-) Verbände zusammenzutreten.

§ 16.

Diese Zweigvereine und Verbände konstituieren sich unter Wahl eines Vorstandes nach von ihnen selbst entworfenen und angenommenen Statuten und unterziehen sich der besondern Fürsorge für die gesamten Bedürfnisse des praktischen Obstbaues und der Obsterwertung innerhalb ihres Mitgliederkreises und Bezirkes.

§ 17.

Die Statuten der Zweigvereine und Bezirksverbände dürfen mit dem Statut des Hauptver-

eines und mit den Zwecken desselben nicht im Widerspruch stehen, und werden dem Zentralausschusse eingereicht, welcher wegen Wahrnehmung der Kasseninteressen mit den Vorständen desselben die nach § 18 erforderliche Vereinbarung herbeizuführen hat. Sobald dieses geschehen ist, wird der betreffende Zweigverein oder Bezirksverband als zum Hauptverein gehörig vom Zentralausschusse anerkannt und tritt in die ihm nach dessen Statut zustehenden Rechte ein. Demgemäss erhalten die Vorsitzenden der Verbände sofort Sitz und Stimme im Zentralausschuss, während dies von den Vorsitzenden der Zweigvereine nur dann beansprucht werden kann, wenn ein solcher Verein keinem Bezirksverbände angehört und mindestens eine gewisse zu bestimmende Zahl von Mitgliedern zählt.

§ 18.

Die Bezirksverbände und Zweigvereine ziehen die Hauptvereinsbeiträge von ihren Mitgliedern ein und liefern dieselben nach Abzug der ihnen zur Deckung der eigenen Bedürfnisse vom Zentralausschuss zugestandenen Quote an diesen ab. Behufs Feststellung dieser Quote machen die Vorstände der Verbände bzw. Zweigvereine dem Zentralausschuss die geeigneten Vorschläge, welche der letztere zu prüfen und nach Möglichkeit zu berücksichtigen hat.

§ 19.

Die Verbände und Zweigvereine haben die Pflicht, sogleich nach Ablauf des Vereinsjahres durch ihre Vorstände dem Zentralausschusse Bericht über den Zustand des praktischen Obstbaues und die Leistungen innerhalb ihres Kreises zu erstatten, sowie Uebersichten über die Finanzlage einzusenden und die Ausführung der Beschlüsse und Veranstaltungen des Zentralausschusses zu unterstützen.

Abschnitt V.**Generalversammlung.**

§ 20.

Die Generalversammlungen sind entweder ordentliche oder ausserordentliche. Jedes in derselben erscheinende Mitglied hat ohne Rücksicht auf die Höhe des Beitrags Eine Stimme. Die nicht erscheinenden sind an die Beschlüsse der Anwesenden gebunden. Die Beschlüsse werden in der Regel nach absoluter Majorität gefasst, nur bei den Wahlen entscheidet die relative, und wenn es sich um die Auflösung des Vereins handelt, die Mehrzahl von zwei Dritteln. Bei Stimmengleichheit entscheidet bei Wahlen das vom Vorsitzenden oder einer von demselben bestimmten Person zu ziehende Loos.

§ 21.

Jede Generalversammlung kann nur durch den Zentralausschuss einberufen werden. — Die Einberufung ist gültig erfolgt, wenn sie unter Angabe des Ortes und der Zeit, an welchem die Versammlungen statt haben, sowie unter Mitteilung der Gegenstände, über welche verhandelt werden soll, durch das Vereinsblatt veröffentlicht ist. Diese Veröffentlichung muss spätestens vierzehn Tage vor der Zeit der Versammlung erfolgen.

§ 22.

Die Tagesordnung setzt der Zentralausschuss fest. Anträge, welche von mindestens einer gewissen, zu bestimmenden Zahl bis spätestens acht Tage vor der Berufung der General-Versammlung vom Zentralausschuss eingereicht werden, müssen auf die Tagesordnung gesetzt werden; jedenfalls aber muss die Tagesordnung der ordentlichen General-Versammlung die folgenden Punkte enthalten:

- a. Bericht über die Thätigkeit und Leistungen des Vereines im verflossenen Jahr,
- b. Rechnungslegung,
- c. Ergänzung, beziehentlich im dritten Jahre Wahl des Zentralausschusses.

§ 23.

Der General-Versammlung ausschliesslich stehen folgende Befugnisse zu:

- 1) Eine gewisse Anzahl Mitglieder des Zentralausschusses und die Revisionskommission zu wählen und zu entlassen,
- 2) das Vereinsstatut zu ändern und den Verein aufzulösen,
- 3) über alle die Geschäftsführung des Zentralausschusses betreffenden Beschwerden der Mitglieder und Beamten endgiltig zu entscheiden,
- 4) die Entlastung über die Verwaltung des Vereines an den Zentralausschuss zu erteilen und über die Rechtsverfolgung von Ansprüchen der Kassenverwaltung gegen die damit beauftragten Beamten zu entscheiden. Spätestens bis zu einem zu bestimmenden Termine (etwa 15. Oktober) findet alljährlich oder alle zwei Jahre die ordentliche Generalversammlung statt, deren Ort, Tagesordnung und Datum vierzehn Tage vorher in der Vereinsschrift bekannt zu machen ist.

§ 24.

Eine ausserordentliche Generalversammlung muss binnen einer zu bestimmenden Frist (etwa 4 Wochen) einberufen werden, sobald eine gewisse, — zu bestimmende — Zahl von Vereinsmitgliedern dies durch ein schriftliches Gesuch bei dem Zentralausschuss unter Angabe der Gegenstände verlangt. Ausserdem kann eine ordentliche Generalversammlung die Einberufung einer ausserordentlichen Generalversammlung zu jeder Zeit beschliessen. Die Generalversammlung ist ferner berechtigt zu beschliessen, dass die vorstehende Befugnis einer grösseren oder geringeren Zahl von Mitgliedern, je nachdem die Gesamt-

mitgliederzahl des Vereines sich mit der Zeit gestalten wird, zustehen soll.

§ 25.

Beschlüsse wegen Aenderung der Statuten, welche den Zweck, das Domizil oder die Vertretung des Vereines nach Aussen, sowie die, welche die Auflösung des Vereines zum Gegenstand haben, bedürfen der landesherrlichen Genehmigung.

§ 26.

Im Falle der Auflösung des Vereines fällt dessen Vermögen nach Entscheidung der Generalversammlung an einen oder mehrere Vereine, deren Zwecke die Hebung und Pflege des praktischen Obstbaues ist.

Abschnitt VI. Beurkundung der Beschlüsse der Gesellschaftsorgane.

§ 27.

Der Generalsekretär oder in dessen Verhinderung ein von ihm bezeichnetes Mitglied führt die Protokolle in den Versammlungen des Zentralausschusses und des Vorstandes. Die Protokolle sind von dem Vorsitzenden und dem Protokollführer zum Zwecke der Beurkundung der gefassten Beschlüsse zu unterzeichnen. Die Protokolle in der Generalversammlung des Vereines werden von einem Notar geführt und sind von dem Vorsitzenden der Generalversammlung, sowie von wenigstens drei Mitgliedern des Zentralausschusses zu unterzeichnen.

Abschnitt VII. Vermögensverwaltung.

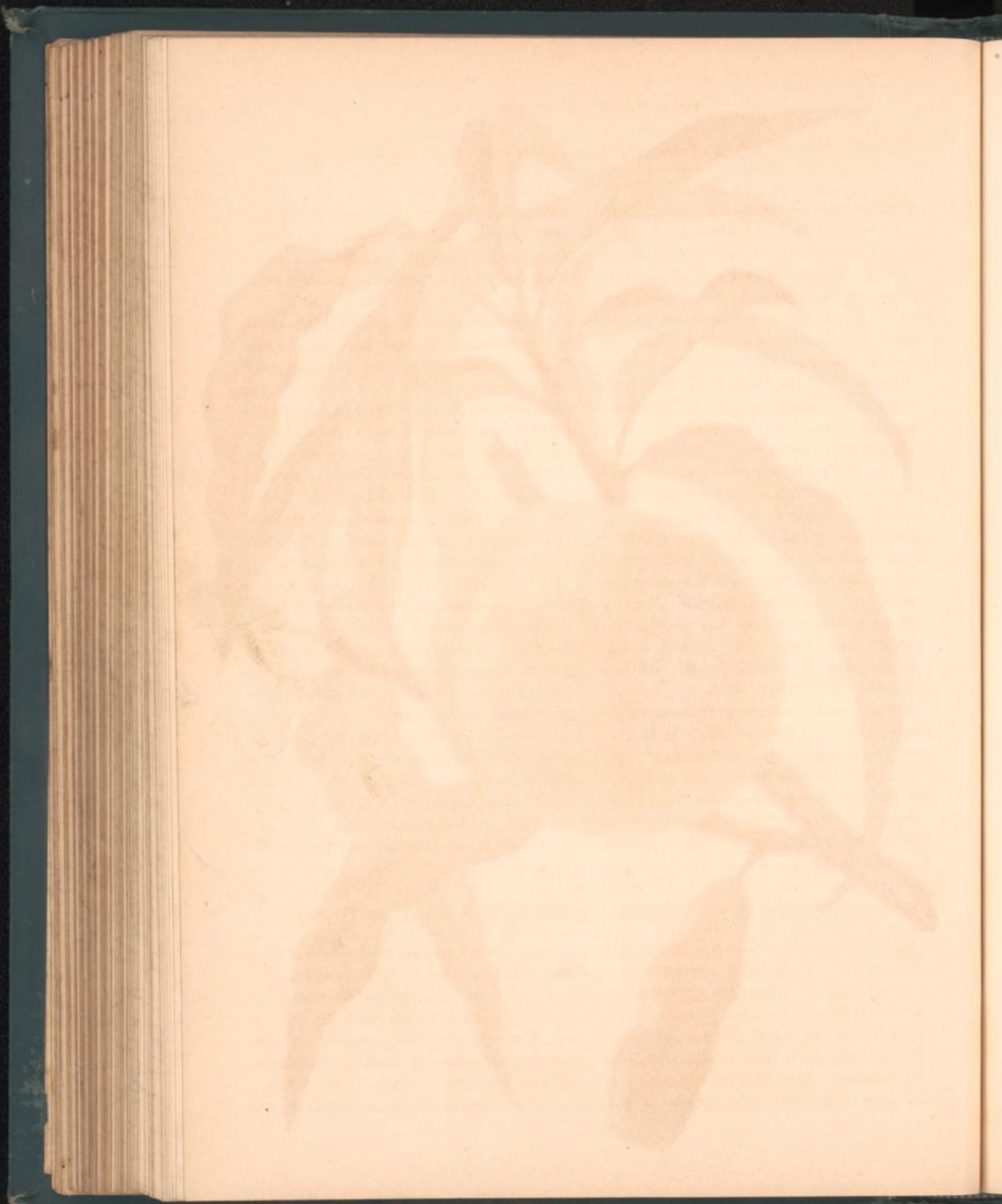
§ 28.

Das Vermögen des Vereines wird nach den Anweisungen und unter der Kontrolle des Zentralausschusses, bezw. der Generalversammlung vom Vorstande verwaltet. Der Zentralausschuss bestimmt über die feste Belegung der nicht zu den laufenden Ausgaben der Gesellschaft zu verwendenden Kapitalien. Dieselben dürfen dauernd nur in sichern, einen festen Zins gewährenden Papieren und in hypothekarischen Sicherheiten belegt werden.

Dieses dürfte vielleicht die richtige Organisation sein, nach welcher sich ein Vereinsleben auf dem Gebiete des gesamten praktischen Obstbaues recht gesund, kräftig und nützlich entfalten und entwickeln könnte. Wir legen daher diesen Entwurf allen Freunden des neuen Unternehmens zum eingehenderen Studium und zur Kritik, resp. zur Verbesserung und Ergänzung vor. — Der Verein hätte nach unserer Ansicht die „Rechte einer juristischen Person“ anzustreben und dürfte sich vielleicht als einer der lohnendsten und segensreichsten Faktoren zur Nationalbildung und Nationalwohlthätigkeit im deutschen Vaterlande gestalten! In einem demnächst folgenden Artikel werden wir uns des Näheren über die „Tendenz“ des zu gründenden Vereines aussprechen.



KÖNIGIN DER OBSTGÄRTEN.



Pfirsich: Königin der Obstgärten, Syn.: Reine des vergers.

(Tafel 22.)

Diese bei uns erst gegen Ende September reifende Pfirsichsorte ist von allen Pfirsichliebhabern gekannt und hochgeschätzt. Sie wurde in Frankreich auf der Besetzung des Herrn Joneau in Lorèze bei Doué (Maine et Loire) aufgefunden und durch die Baumschulenbesitzer Jamin-Durand in Bourg-la-Reine und Louis Chatenay in Doué im Jahre 1847 dem Handel übergeben. Inzwischen hat sie sich überall sehr verbreitet und erfreut sich einer allgemeinen Beliebtheit.

Der Baum ist starkwachsend, sehr fruchtbar und nicht empfindlich. In der Pfalz, am Rhein, sowie in den übrigen warmen, günstig gelegenen Weinbergen gedeiht er noch im Freien und liefert, in Buschform sowie als Halbstamm und Hochstamm gezogen, reiche, auf dem Markt sehr begehrte Ernten. In den übrigen Gegenden reift er jedoch seine schönen und grossen Früchte nur am Spalier und bevorzugt eine Lage von Süd-Ost bis Süd-West.

Seines starken Wachstums wegen eignet sich diese Sorte für die kleineren Formen, wie U-Form und schiefe Kordons nur, wenn man über Spaliere verfügt, deren Höhe 3 Meter und darüber beträgt, für niedere Mauern ist es die doppelte U-Form und die Verrier-Palmette von 4—6 Aesten,

welche den Vorzug verdienen; die Fächerform ist ebenfalls zu empfehlen und namentlich für alle, welche mit der Behandlung der Pfirsiche nicht besonders bewandert sind.

Die Frucht ist gross bis sehr gross, von runder, bald erhöhter, bald gedrungener Form; die Schale ist dünn, wollig, lässt sich leicht abziehen, ihre Färbung ist zur Reifezeit — Ende September — auf der Sonnenseite purpurrot und die schattigen Stellen mit Rosa verwaschen und punktiert, die andern Teile der Schale sind weisslich-gelb. Das Fleisch ist in der Nähe des Steines, von welchem es sich gut trennt, rötlich gefärbt, saftig und von angenehmem, säuerlichem Geschmack.

Im Gegensatz zu vielen andern Pfirsichsorten erreichen die Früchte der Königin der Ostgärten nur ihre volle Güte, wenn sie 3—5 Tage vom Baum abgenommen werden, bevor sie ihre volle Reife erlangt haben, sonst fallen sie mehlig, weniger zuckerreich und gewürzig aus.

Zum Einmachen, sowie für die Tafel ist diese Sorte gleich wertvoll und darf in keiner Anpflanzung fehlen. Den Schnitt der Bäume, der Fruchtzweige insbesondere soll man, um das Kahlwerden der Aeste zu verhüten, etwas kurz ausführen.

Anpflanzung der Formobst-, besonders der Spalier-Bäume.

Die Zeiten sind Gottlob vorüber, wo man glaubte, die klimatischen Verhältnisse Deutschlands würden es nicht gestatten, sich erfolgreich mit der Formobstbaumzucht zu beschäftigen. Man glaubte auch früher, die Formobstbäume bedürften schwierig zu erlernender besonderer Pflege, Schnitte etc., man fände für die erzielten

Früchte keine entsprechende Verwertung; auch würden dieselben denjenigen aus Ländern wärmerer Himmelsstriche doch an Schönheit und Güte nachstehen, und aus all diesen und vielen andern Gründen glaubte man, dass die Formobstbaumzucht bei uns nie tiefe Wurzeln fassen würde.

Dieser Glaube ist arg zu Schanden ge-

worden. Man hat sich nunmehr überzeugt, dass der Formobstbaumzucht in unserm Vaterlande nicht nur nichts im Wege steht, sondern trefflich gedeiht, und dass die Formbäume früher schon ihre schönen Früchte bringen und ertragsfähig werden, wenn hieran bei andern Bäumen von hochstämmiger Form noch nicht zu denken ist; dass die Bäume nur eine Pflege erheischen, welche besonders in der Befolgung einfacher Naturgesetze besteht, und dass französische, deutscher oder gar der neu entdeckte **Oesterreichische** Baumschnitt eitel Unsinn sind, dass die hier gewachsenen Früchte guter Lagen den aus südlichen Gegenden vollkommen ebenbürtig sind, dieselben vielfach im Geschmack übertreffen und sich ihr Absatz auch leicht bewirken lässt. Die für solche Früchte erzielten Preise sind nicht unbedeutend und bilden für Viele eine gute Einnahmequelle.

Dabei gestattet die Formobstbaumzucht selbst unbenutzten Plätzen gute Erträge abzugewinnen, und diese sonst nichts einbringenden Flächen in höchst einträgliche und nutzbringende umzuwandeln. Sie hat deshalb auch schon eine nicht unbedeutende Verbreitung nach allen Richtungen der Windrose genommen und die Zahl ihrer Freunde und Pfleger wächst mit jedem Tage.

Ueberhaupt fangen die in der Obstbaumzucht treu und unentwegt von uns erstrebten — von Gegnern viel bekämpften Reformen doch an, tiefer und immer tiefer das Erdreich des Zweifels und Unglaubens zu durchdringen und den Stein des Unwissens von der Grabespforte der Aufklärung abzuwängen. Aber noch immer weiter muss sich der Glaube von der hohen Wichtigkeit einer rationellen Obstkultur verbreiten und alles durchdringen. Ist die Schaar der Jünger — unter der auch der Ischarioth nicht fehlte — auch noch nicht eine so grosse wie diejenige Derer, welche auf den

bequemen Pfaden altväterlicher Ansichten wandeln, so mehret sie sich von Tag zu Tag und scharft sich um ihr Panier des Fortschritts, allen denen ein Greuel, welche noch den Ammenmärchen vergangener Zeiten Glauben schenken und sie verbreiten.

Für die Formobstbaumzucht sind bei den bescheidenen Ansprüchen, welche sie an Raumverhältnisse macht, noch unendlich viel passende Plätze vorhanden, leider mehr als im Interesse des Obstbaues und des durch ihn ausgeübten günstigen Einflusses auf die Volkswohlthat wünschenswert erscheint. In den Gärten und auf Plätzen, wo ein hochstämmiger Kronenbaum nicht mehr genügenden Platz zu seiner Entwicklung findet, ist für einen pyramidenförmig gezogenen Baum immer noch entsprechender Raum. Noch mehr Plätze finden sich für die breitgezogenen Formen der Spalierbäume, welche an freigelegenen Einfriedigungsmauern, Bretterzäunen und Wandflächen der Wohnhäuser und landwirtschaftlichen Gebäuden höchst geeignete Standorte finden, sobald dieselben nicht allzusehr durch davorstehende Bäume beschattet werden.

Durch das Bepflanzen mit Spalierbäumen bekommen die Gebäude, Wände oder Mauern ein freundliches Aussehen durch den vom Frühling bis spät in den Herbst währenden grünen Blätterschmuck der Bäume, welcher gleichzeitig die oft unregelmässigen und meistens unschönen Wandflächen verdeckt und wodurch dem ganzen Gewese ein angenehmer, behaglicher, Sinn für Ordnung verratender und wohlhabenderer Ausdruck aufgeprägt wird.

Ausser diesen aus ästhetischen und moralischen Gründen nicht zu unterschätzenden Vorteilen solcher Anpflanzungen erweisen sie sich auch in anderer Weise als nutzbringend für den Besitzer. An den sonst häufig der Reparatur unterworfenen Wand- und Mauerflächen fallen die oft be-

trächtlichen Unterhaltungskosten fast ganz fort, da die Bäume sowohl wie deren Laubwerk immerhin einen erheblichen Schutz gegen Witterungseinflüsse gewähren. Auch der aus dem Erlös der Früchte erzielte pekuniäre Gewinn, den eine solche Spalierbaumanpflanzung gewährt, ist durchaus nicht gering anzuschlagen, ja er kann recht bedeutend werden und eine beachtenswerte Einnahmequelle bilden. Selbst in der angenehmen Lage befindlich, dass man letztere nicht ins Auge zu fassen braucht, gewährt die Anpflanzung eine grosse Annehmlichkeit, die eigne Tafel mit den köstlichen Früchten zu schmücken und sich an deren Genuss zu laben, auch Andere damit zu erfreuen.

Es wird vielfach angenommen, dass für Spalierobstbäume eine nach südlicher Himmelsrichtung liegende Wand durchaus erforderlich sei, dies ist jedoch unrichtig. Jede Wand, wenn sie eben frei liegt und Grund und Boden gestattet es, eignet sich zur Anpflanzung von Spalierobstbäumen, es ist nur erforderlich, die Auswahl der passenden Sorten nach der Lage vorzunehmen.

So eignen sich die östlich, südöstlich, südlich und südwestlich gelegenen Wandflächen für Wein und Pflirsiche und sehr spät reifende Wintertafelbirnen, während nach westlicher Richtung Birnen, Aepfel,

Pflaumen, Kirschen und nach nördlicher Richtung noch Schattenmorellen und Frühäpfel ihre Früchte zur Reife bringen.

Wie schon gesagt, wird der Erfolg auch durch die Wahl der Sorten mit bedingt und die Missgriffe hierin haben wohl viel daran die Schuld getragen, dass die Resultate öfters so wenig befriedigten. Unsere Obstsortimente bieten aber eine so grosse Auswahl geeigneter Sorten, dass für jede Wand, mag sie nach einer Himmelsrichtung liegen, nach welcher sie will, sich eine zweckentsprechende finden lässt.

Will man die oft sehr bedeutenden Wandflächen landwirtschaftlicher Gebäude mit zum Verkauf geeigneten Sorten bepflanzen, so beschränke man sich in der Anzahl der Sorten, wähle nur wenige und solche, welche eine längere Liegezeit zum Reifen gebrauchen und sich zum Transport eignen, der während der Lagerzeit dann bequem ausgeführt werden kann; besonders eignen sich zum Verkauf diejenigen Sorten, welche wir gewöhnlich mit „Tafelbirnen“ bezeichnen, sie sind immer sehr begehrt und erzielen gute Preise. Den Verkauf erleichtert es ungemein, wenn man nur wenige Sorten, aber von diesen so viel mehr Früchte liefern kann. Viele Sorten und von jeder wenig Früchte haben im Handel keinen Wert.

Herzog's verbesserte Obst-Schälmaschine „Unicum“.

Unter den Hilfsmaschinen, welche bei der Herstellung des Dörrobstes Verwendung finden sind die Schälmaschinen neben den Dörrapparaten die wichtigsten. Sie erleichtern und verkürzen die zeitraubende Arbeit des Schälens der Früchte und führen dieselbe in einer so sorgfältigen Weise aus wie es bei dem Schälens mit der Hand durchaus nicht zu erreichen ist. Die Schale wird so fein und gleichmässig abgetrennt, dass

der Verlust an Fruchtfleisch ein äusserst geringer ist. Ausser dem Apfel als hauptsächlichster Dörrfrucht, lassen sich auch andere Früchte und Gemüse, wie Birnen, Citronen, Möhren, Rüben, Rettige etc. darauf schälen, ganz besonders aber die Kartoffeln.

Diese Apparate fanden bei den praktischen Amerikanern zuerst Anwendung im grösseren Massstabe, welche bei ihrer so schnell erblühten, schwunghaft betriebenen

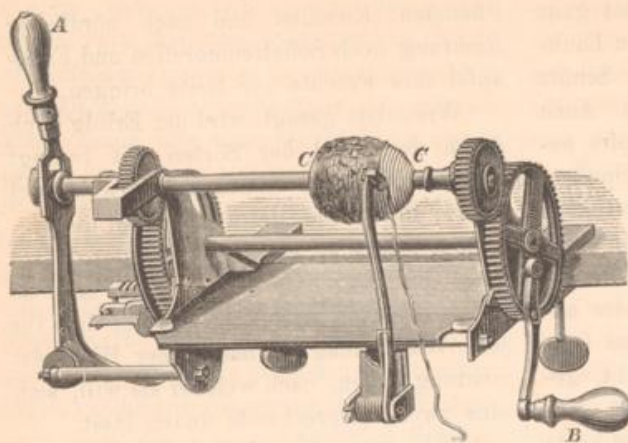


Fig. 34. Schälmaschine „Unicum“ mit 1 Schälmesser.

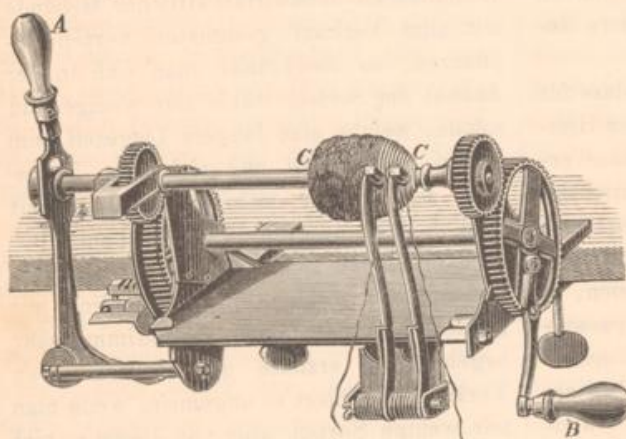


Fig. 35. Schälmaschine „Unicum“ mit 2 Schälmessern.

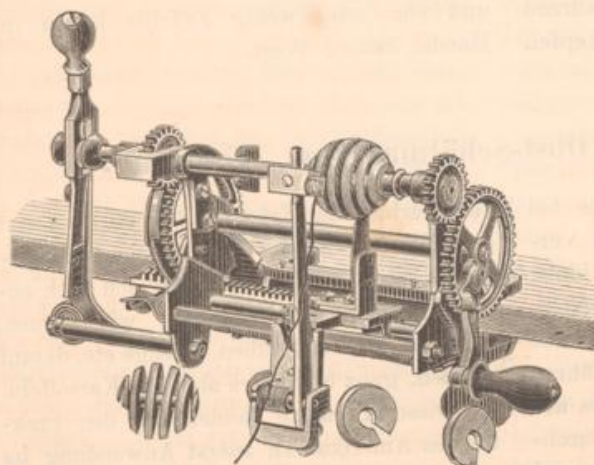


Fig. 36. Schälmaschine „Unicum“ mit Vorrichtung zum Schelbenschneiden und Kernhausausbohren.

Dörr-Obstindustrie dieser Hülfe nicht entbehren konnten, wollten sie ihr Produkt zu dem machen was es geworden ist, zu einem Welthandelsartikel. Lange geschältes Obst wird unansehnlich und deshalb mussten zur Beschleunigung der Arbeit an Stelle der Hände Maschinen treten, wie es auf andern industriellen Gebieten ebenfalls geschehen ist. Mit der Ausbreitung der Obstindustrie verbreiteten sich auch die dazu nötigen Geräte, so sind in Deutschland die Schälmaschinen mit der aus Amerika importirten Dörrobstfabrikation zu allgemeinerem Gebrauche gelangt und erfreuen sich ihrer vielseitigen Verwendbarkeit wegen in den Haushaltungen der weitesten Verbreitung.

Wer früher einer Hausfrau gesagt hätte, dass sie heute ihr Obst, ihre Kartoffeln, Rüben und Citronen, statt mit dem Messer und der Hand, mit einer Maschine schälen würde, wäre jedenfalls etwas ungläubig angelächelt worden und doch ist dieses heute schon Thatsache geworden und immer mehr lernt man den Wert der Schälmaschinen schätzen, welche die langweiligsten Arbeiten zu einer Spielerei umgestaltet haben.

Von den bisher bekannten Schälmaschinen hatten die von dem Fabrikanten E. Herzog in Reudnitz - Leipzig hergestellten durch ihre anerkannten Vorzüge sich einen guten Ruf erworben und sind nun auf dem Wege, denselben noch mehr zu erhöhen und zu befestigen. Dem unermüdlischen Bestreben des Fabrikanten,

seine Maschinen zu den vollkommensten zu machen, ist es gelungen, eine Schälmaschine zu konstruieren, welche in ihren Leistungen wirklich unübertrefflich erscheint und einzig in ihrer Art dasteht, weshalb ihr der Name „Unicum“ vom Fabrikanten beigelegt wurde. Dieselbe besitzt alle guten Eigenschaften der frühern Konstruktionen, nur dass sie bei dieser noch in erhöhtem Masse zur Geltung kommen. Leichte Handhabung, grosse Leistungsfähigkeit bei wenig Kraftanwendung und feines Schälen sind auch hier vereint.

Der Abfall bei diesen Maschinen stellt sich auf mindestens hundert Prozent geringer als bei der Handschälung, dazu kommt noch als weiterer Vorzug, dass die Maschine beim Einspannen der Frucht zum Schälen dieselbe nicht durchsticht, sondern nur mit zwei meisselförmigen Spitzen festklemmt, wodurch der Geschmack der durch das Schälmesser leicht geriefelten Früchte nicht beeinträchtigt wird.

Die Handhabung dieser Unicum-Maschine ist eine so einfache und leichte, dass sie von jedermann sofort in Betrieb gesetzt werden kann. Die Früchte werden, wie wir es an der Abbildung Fig. 34 u. 35 sehen, bei cc eingespannt, indem man den Hebel A zurückdrückt und die Frucht einschiebt, durch einfaches Drehen an der Kurbel B wird nun das Schälen der Frucht bewirkt, und da das durch eine Feder regulirte Messer sich jeder Unebenheit der Frucht anschmiegt, werden auch unregelmässige Früchte auf das sauberste geschält. Ist dieses geschehen, zieht man den Hebel A mit der linken Hand zurück, nimmt mit der rechten die geschälte Frucht heraus und setzt eine neue an deren Stelle, während ein wenig stärkeres Zurückziehen des Hebels das Messer wieder an seinen Ausgangspunkt zurückspringen lässt, das Schälen beginnt

aufs neue und geht viel schneller, als man Zeit braucht es zu beschreiben. An jedem soliden Tisch kann die Maschine festgeschraubt werden, ohne dass derselbe dadurch ruinirt wird. Vor dem Schälen sind die Früchte und Gemüse durch Waschen in reinem Wasser von allem Sand und Unreinigkeiten zu befreien, welche das Schälmesser der Maschine stumpf machen und deren Leistung beeinträchtigen.

Will man der Frucht den Stiel erhalten, wie es bei zu konservirenden Birnen z. B. oft gewünscht wird, so legt man denselben beim Einklemmen derselben in eine an der Schälstange angebrachte Vertiefung, worauf das Messer über den Stiel hinweggeht. Hält man die Maschine stets sauber und das Triebwerk gut geölt, so ist bei der soliden Konstruktion derselben auch beim ausgedehntesten Gebrauch keine Abnutzung zu erwarten. Fig. 34 zeigt uns die einfache Schälmaschine „Unicum“, die sich für jeden Haushalt vortrefflich eignen wird, selbst wenn es sich um das Schälen grösserer Mengen Obst oder Gemüse handelt, dürfte diese Maschine auch solchen Ansprüchen genügen, denn es vermag eine Person in anderthalb Stunden damit einen Zentner Obst oder Kartoffeln zu schälen. Dieselben Arbeiten verrichtet in fast der Hälfte der Zeit die in Fig. 35 dargestellte Unicum-Maschine mit zwei Schälmessern, dieselbe würde den weitgehendsten Anforderungen des Haushaltes Rechnung tragen und Fig. 36 zeigt uns die Maschine in noch vollkommener Ausrüstung, indem man bei dieser eine Einrichtung getroffen, dass alle beim Herrichten des Obstes für die Dörre nötigen Arbeiten wie Schälen, in Scheiben schneiden und Kernhausausstechen mit derselben Maschine verrichtet werden können, sie dürfte sich deshalb für die Dörrobstfabrikation besonders empfehlen.

Bedarf der deutsche Obstbau eines Schutzzolles.

Es muss unter den gegenwärtigen Verhältnissen wirklich überraschen, dass die obige Frage erst jetzt gestellt wird, nachdem alle produktiven Gewerbe, alle industriellen Branchen dieselbe schon längst in ihrem Sinne, d. h. mit Ja! beantwortet haben. Fast will es uns so vorkommen, als sei ein mächtiger Felsblock in einen spiegelglatten See gefallen! Die Wellen ziehen von der Mitte aus immer grössere und weitere Kreise, die Leidenschaft, die Selbstsucht, die Engherzigkeit fördern gleich mächtigen Cyklonen ihre Schnelligkeit, Grösse und Kraft, sie reissen alles mit sich fort, spritzen himmelhoch empor am felsig steilen Ufer und verschlingen was lebt mit nimmer zu sättigender Gier und unerbittlicher Grausamkeit, verschlingen zuletzt auch jene, welche ihre Wut entfesselt.

Es kann nicht unsere Absicht sein, den Nutzen oder Schaden, die Zweckmässigkeit oder Unzweckmässigkeit des Schutzzolles überhaupt zu besprechen, denn eher kann man ja einen Mohren weiss waschen, als einen Schutzzöllner zum Freihandel bekehren — umgekehrt scheint besser zu gehen —, so dass wir uns ganz und gar auf obiges Thema beschränken.

Man hat immer gesagt, dass Amerika uns mit seinem Obst und Obstprodukten zu überschwemmen drohe, dass wir alles thun müssten, um dieser vernichtenden amerikanischen Konkurrenz zu begegnen, und das ist denn auch geschehen, aber auf welche Weise? In allen politischen und Fachzeitungen Deutschlands wurde jene Konkurrenz zum Schreckgespenst, ganze Berge von Papier, Fässer von Drucker-schwärze fielen ihr zum Opfer, aber Obstbäume scheinen ziemlich wenig gepflanzt worden zu sein. In den Gegenden Deutschlands, in welchen damals schon ein starker Obstbau herrschte, mag sich die Zahl der

Obstbäume, aber nicht infolge jener Aufmunterung, etwas vergrössert haben, in den anderen scheint eben ruhig beim Alten geblieben zu sein.

Anders in Oesterreich-Ungarn. Dort hat man vielleicht weniger geschrieben, aber mehr gearbeitet, und die Folgen davon machen sich jetzt schon fühlbar. Die Obstgegenden dieses Reiches überschwemmen uns neuerdings mit frischem Obst und nehmen auch die Obstverwertung so energisch in die Hand, dass sie recht bald den amerikanischen Import von Dörrobst bei uns unnötig machen dürften. Wären wir ebenso vorgegangen, so würden wir in der Lage sein unseren heimischen Bedarf zu decken, und da wir fast eben so billig und sicher produziren können wie Oesterreich-Ungarn, da wir fast ähnlich günstige Verhältnisse für den Obstbau an den verschiedensten Stellen besitzen, würde schon der Frachtaufschlag den Import erschweren, wenn nicht unmöglich machen.

Das bei uns vom Auslande importirte Obst lässt sich in folgende vier Kategorien teilen: 1) getriebenes Obst; 2) feines Tafelobst an Formenbäumen gezogen; 3) Obst von hochstämmigen und halbhochstämmigen Kulturen; 4) getrocknetes oder eingekochtes Obst.

Wenn man auch zugeben könnte, dass die deutschen Schnittblumentreibereien dadurch bei einer Konkurrenz mit dem Auslande ungünstiger gestellt seien, weil sie ihre Produkte im Haus erzeugen müssen, während sie in den Haupt-Exportgegenden des Auslandes im Freien gezüchtet werden, trotzdem in den letzteren Verhältnissen unabwendbare äussere Zufälle die Produktion erschweren, so trifft das bei getriebenem Obst nicht zu, für dieses braucht man Häuser und Heizung, wo es auch produziert werden möge, so dass hier die Ver-

hältnisse fast gleich liegen, dass nur die ersten Früchte aus dem Freien, welche in südlicheren Gegenden einige Wochen früher reifen wie bei uns, die letzten Treibfrüchte etwas verbilligen werden.

Beim Treiben kommen hauptsächlich in Betracht: Pflirsiche, Wein und Erdbeeren. Dass wir in diesen Früchten mit dem Auslande zu konkurriren vermögen, dass die rationelle Obsttreiberei auch bei uns rentirt, zeigt die in grossen Dimensionen zunehmende Vergrösserung der Treibereien, zeigten zur Genüge die Resultate der letzten Frühjahrs-Ausstellungen.

Wir gaben schon zu, dass in Pflirsichen und Wein, den letzten deutschen Treibfrüchten, von den frühesten im freien Lande gewachsenen Früchten des Auslandes einige Konkurrenz gemacht werden kann, für Erdbeeren aber trifft auch das nicht zu, denn diese müssen, um einen längeren Transport zu ertragen, vor ihrer vollen Reife gepflückt werden und erhalten so nie die Süssigkeit und das Aroma, welche die heimischen frischen Früchte auszeichnen.

Bedenken wir, dass die Kosten des weiteren Transportes die ausländischen Früchte immerhin etwas verteuern, dass derselbe auch unter Umständen ihre Qualität beeinträchtigt, so müssen wir annehmen, dass die deutschen Obsttreibereien den ausländischen erfolgreich die Spitze bieten können, dass sie auch ohne Schutzzoll bestehen werden, denn sobald sie das benötigte Quantum in Treibfrüchten zu liefern vermögen, wird ganz von selbst der fremde Export aufhören.

Dasselbe würde wohl auch bei unserer zweiten Unterabteilung zutreffen, wenn wir zur gewerbmässigen Anzucht von Tafelobst nur passende Lagen benutzen, in ihnen geeignete Sorten bauen, auf die nötigen Schutzvorrichtungen Bedacht nehmen und den Bäumen eine angemessene Pflege und Behandlung zuteil werden lassen wollten.

Wir meinen, wären sämtliche Wände von Mauern und Gebäuden, an welchen dem Obstbaum ein Platz gegönnt werden könnte, bepflanzt, und würden all diese Bäume gut gepflegt, es könnte, auch ohne Schutzzoll kein ausländischer Apfel, keine ausländische Birne mehr eingeführt werden. Soll dieses Ziel erreicht werden, so ist es vor allen Dingen und zuerst erforderlich, dass der Schnitt und die Behandlung des Formenbaumes eben so allgemein bekannt werden, wie in Frankreich und Belgien, denn sonst wird man sich nie genügender Erträge schöner Früchte zu erfreuen haben.

Dass die hierzu erforderlichen Kenntnisse und Fertigkeiten nicht einmal in gärtnerischen Kreisen genügend verbreitet, in die breiteren Schichten des Volkes so gut wie gar nicht eingedrungen sind, bedarf wohl keiner weiteren Versicherung.

Es will uns fast so erscheinen, als wolle man in gewissen Kreisen die Augen diesen Thatsachen gegenüber verschliessen, um wie der Vogel Strauss bei irgend welcher, wenn auch nur eingebildeten Gefahr, den Kopf in den Sand steckend, aber die Veranlassung, die Gründe derselben sich nicht informiren zu dürfen, und, um die Welt über die eigene Unfähigkeit zu täuschen, nach Mitteln zur Rettung zu rufen, welche keine Hilfe bringen können.

So lange natürlich diese Kenntnisse in den Kreisen selbst, welche den Beruf haben, sie zu verallgemeinern, nicht zu finden sind, so lange man selbst in ihnen hört, dass in Deutschland der feine Obstbau, wie ihn unsere westlichen Nachbarn betreiben, sich durch klimatische und Bodenverhältnisse verbiete, so lange diese Herren ihre Stellungen dazu missbrauchen, auch den Privatmann, den Liebhaber durch derartige Aeusserungen vom Obstbau geradezu zurückzuhalten, so lange werden wir, selbst nicht durch Schutzzölle, in der Lage sein,

uns vom Bezug des feineren Tafelobstes aus dem Auslande unabhängig zu machen.

In Aepfeln, welche importirt werden, ist es wohl der weisse Winter-Calvill — der König aller Aepfel —, welcher den Vorzug genießt. Es ist ja Thatsache, dass dieser in Deutschland nur an besonders geeigneten Stellen gedeiht, das ist aber im Auslande ebenso der Fall, und es wird nur darauf ankommen, bei uns die Stellen zu finden, wo er gedeiht (zu diesen gehören z. B. die Pfalz, die Rheinprovinz, aber auch verschiedene Landstriche in der Nähe unserer Seeküsten), um ihn bei geordneter Pflege in Massen anzubauen.

Als Ersatz wäre der gelbe Bellefleur (Lineous Pepping, Metzgers Calvill), welcher nicht so heikel ist, recht geeignet. Auch die Canada-Reinette ist als Tafel- und Dauerapfel ersten Ranges zu empfehlen, da wo sie gedeiht.

Auch in Birnen sind wir in der Lage viele der edelsten Sorten mit Erfolg zu bauen, welche es uns sehr leicht gestatten

dürften, die in grösseren Posten eingeführten Sorten zu verdrängen.

Wollte man nebenbei auch etwas geschäftlich klug werden und es dem Kaufmann überlassen, den Verkehr mit den Konsumenten zu suchen und zu pflegen, so würde auch das von grösserem Nutzen sein, als wenn man durch Annoncen oder durch Plakate auf Ausstellungen sich bestrebt in direkten Verkehr mit dem Publikum zu treten und die Inhaber guter Geschäfte von Tafelobst dadurch sofort in eine feindliche Stellung zu drängen.

Bedächte man weiter, dass die Auswahl von Tafelfrüchten sich auf die besten und vollkommensten beschränken soll, dass nur einzelne minder gut ausgebildete eine ganze Sendung unansehnlich machen und verbilligen, wollte man mit einem Worte nur gute reelle und gleichmässige Ware liefern und durch eine sorgfältige Verpackung die gute Ankunft möglichst sicher stellen, so würde das alles mehr nützen können, als jeder Schutzzoll.

(Fortsetzung folgt.)

Die Aufbewahrung des Obstes.

Von grosser Wichtigkeit ist ohne Frage die Aufbewahrung des Obstes. Wir haben dabei besonders das feine Winterobst im Auge, denn dieses hat erst dann realen Wert, wenn wir es verstehen dasselbe in guter Qualität möglichst lange zu konserviren.

Bekanntlich erreicht das schon vor seiner Essreife abgepflückte Obst erst allmählich an seinem Aufbewahrungsorte seine höchste Reife, nach deren Erlang es nach und nach seine guten Eigenschaften verliert und an Güte abnimmt. Diesen Zeitpunkt der höchsten Reife möglichst lange hinauszuschieben und so die Früchte recht lange in guter Beschaffenheit zu erhalten,

das ist die Aufgabe für Jeden, der feines Winterobst aufzubewahren hat.

Licht, Luft, Wärme und Feuchtigkeit sind diejenigen Faktoren, welche das Wachsen und Reifen der noch am Baume hängenden Früchte gefördert haben. Dieselben Faktoren fördern aber auch die Essreife der vom Baume getrennten und in irgend einem Lokale aufbewahrten Früchte. Die Konservirung der Früchte wird also darin bestehen, die Einwirkung von Licht, Luft, Wärme und Feuchtigkeit auf die gepflückten und aufbewahrten Früchte nach Möglichkeit zu beschränken und so ihre völlige Reife noch hinauszuschieben.

Vorbedingung aller Konservirung des

Obstes ist sorgfältiges Pflücken zur rechten Zeit. Späte Winteräpfel sollten nur im Monat Oktober gepflückt werden. Erst dann haben sie ihre volle Güte erlangt und eignen sich zur Aufbewahrung, während zu früh gepflücktes Obst wie an Aussehen und Geschmack, so auch an Dauerhaftigkeit mehr oder minder zu wünschen übrig lassen wird.

Wie beim Konserviren des Obstes die Zeit, wann es gepflückt wird, von Wichtigkeit ist, so auch die Art und Weise, wie es gepflückt wird, denn nur mit grösster Sorgfalt gepflücktes Obst eignet sich zur Aufbewahrung. Darum müssen alle diejenigen Früchte, welche beim Pflücken etwa verletzte Stellen erhalten haben, die bekanntlich Brutstellen der Fäulnis sind, ebenso wie alle wurmstichigen Exemplare zurückgelegt werden. Wie manche Gartenbesitzer, die über Fäulnis ihres aufbewahrten Obstes klagen, würden weniger Ursache dazu haben, wenn sie in der Auswahl ihres in die Aufbewahrungsräume gebrachten Obstes vorsichtiger gewesen wären.

Zunächst ist also das Licht von dem gepflückten Obste möglichst fern zu halten. In Lokalen, wo intensives Tageslicht die Früchte trifft, wird bei diesen ein schneller Säfteverlust eintreten und sie infolge dessen leicht welk und zunderig werden und rasch ihrer höchsten Reife entgegengehen. Dagegen erhalten sich in Lokalen, die dem intensiven Tageslichte nicht zugänglich sind, die Früchte sowohl in ihrem oft schönen Kolorit und ihrem Geschmacke, als auch in ihrer Dauerhaftigkeit ungleich besser.

Sodann ist der Zutritt der Luft zu den aufbewahrten Früchten zu beschränken. Von dem Zutritt der Luft völlig abgeschnittene Exemplare erhalten sich in ausgezeichneter Güte und hat man dadurch, dass man Früchte in luftdichten Gefässen aufbewahrte, ganz überraschende Resultate erzielt.

Es giebt aber auch Mittel, durch welche man die Früchte, wenn auch nicht völlig, so doch teilweise von der Luft — zugleich aber auch von Licht und etwaiger Feuchtigkeit — abschliesst und sie ausgezeichnet konservirt. Ein solches Mittel ist z. B. das Einwickeln der Früchte in Papier, freilich nicht bedrucktes, das leicht einen üblen Beigeschmack hervorruft, wozu sich das feine Seidenpapier ganz besonders gut eignet. In solches gewickelte und über einander in mehreren Reihen entweder auf Regalen oder in Kisten aufbewahrte Früchte halten sich vortrefflich. Ein ausgezeichnetes Mittel, die Früchte zu isoliren und von schädlichen Einflüssen abzuschliessen, ist pulverisirte Holzkohle, ferner können als solche Isolirmittel auch mit Nutzen Holzasche und trockener Sand verwendet werden.

Freilich hat die völlige oder teilweise Abschliessung der Luft von den Früchten den Nachteil, dass letztere, wieder der Einwirkung der Luft zugeführt, schnell dem Vergehen anheimfallen. So aufbewahrte Früchte können nicht nachgesehen werden, sondern müssen bis zum Verbräuche in ihrer Umhüllung bleiben und aus letzterer herausgenommen, möglichst schnell verbraucht werden.

Praktischer dürfte es im Allgemeinen sein, die aufbewahrten Früchte nicht so ganz gegen die Einwirkung der Luft zu verschliessen. Manche halten es für ratsam, die Oeffnungen der Aufbewahrungsräume, nachdem man ein paar Wochen hindurch zum Ausschwitzen des Obstes die Luft hat hineinströmen lassen, fest zu schliessen und nur dann und wann zur Erneuerung der Luft bei geeignetem Wetter wieder zu öffnen. Wir selber haben aber auch dadurch, dass wir den ganzen Winter hindurch, sofern kein Frostwetter war, die Lucken des Obstkellers teilweise offen hielten und so ein stetiger, wenn auch be-

schränkter Luftzutritt stattfand, vortreffliche Resultate erzielt. Vor Zugluft muss das Obst aber vor allen Umständen bewahrt bleiben. Sonst braucht man unserer Ansicht nach wegen des Zutrittes der Luft nicht so besorgt zu sein.

Ferner ist bei der Konservirung der Früchte auf den Grad der Feuchtigkeit in dem Aufbewahrungslokale zu achten. Weder allzu trockene noch allzu feuchte Lokale sind empfehlenswert. Wo die Luft sehr trocken ist, wird den Früchten schnell ihr Wassergehalt entzogen, so dass sie welk und schrumpelig werden. Wo dagegen die Luft zu feucht ist, bilden sich leicht, namentlich wenn der Aufbewahrungsort nicht sehr kühl ist, Pilzsporen, die den Früchten verderblich werden.

So lange ein stetiger, wenn auch nur beschränkter Luftzutritt zum Obstlokal stattfindet, wird dieser Luftwechsel das Gemach vor zu grosser Feuchtigkeit bewahren. Wo dagegen auf längere Zeit das Lokal völlig geschlossen wird, entsteht leicht eine zu grosse und den Früchten nachtheilige Feuchtigkeit. Manche Leute bringen deshalb in ihre Obstlokale Chlorkalzium, das die Eigenschaft hat, doppelt so viel Feuchtigkeit aufzusaugen, als sein eigenes Gewicht beträgt und dadurch selber flüssig zu werden. Das flüssig gewordene Chlorkalzium kann aber abgedampft und dann zu gleichem Zwecke wieder verwendet werden.

Endlich ist auch der Wärmegrad im Obstlokal von Belang. Je grösser die Wärme war, als die Früchte noch am Baume hingen, um so schneller ging ihr Wachstum und ihr Reifen von Statten. Gleicherweise bewirkt eine grössere Wärme in den Aufbewahrungsräumen ein schnelleres Reifen der aufbewahrten Früchte. Je niedriger die Grade, die freilich niemals unter Null hinuntergehen dürfen, sind, um so langsamer vollzieht sich der Reifepro-

zess, ja derselbe kann, wenn die Temperatur nur wenig über Null ist, beinahe ganz gehemmt werden. Manche Obstzüchter wollen in Obstlokalen nur 3 bis 5 Grad Réaumur gelten lassen, andere gehen bis 8 Grad. Aber in der Praxis hat das seine Schwierigkeit, in dem Obstlokale eine so gleichmässig niedrige Temperatur dauernd zu erhalten. Wo man nicht grade eigene Obsthäuser hat, wie in Frankreich, die über der Erde angelegt, mit doppelt starken Mauern, die einen Zwischenraum von einem halben Meter haben und oben mit dicken Deckbalken, die mit Heu und Stroh belegt sind, versehen sind, oder wo man nicht sein Obst in Eisspinden aufbewahrt, ist es kaum möglich, eine so niedere Temperatur stetig herzustellen. Wir haben zwar einen schönen, den Witterungseinflüssen wenig zugänglichen gewölbten Keller, aber die Durchschnittstemperatur ist in demselben doch zumeist über 8 Grad Réaumur. Trotzdem jedoch hat sich das Obst in diesem Keller gut konservirt. Eine Hauptbedingung ist freilich, dass in den Aufbewahrungsorten keine schroffen Temperaturübergänge stattfinden, sondern dass der Wärmegrad ein möglichst gleichmässiger ist.

Nach diesen Anforderungen, die Licht, Luft, Feuchtigkeit und Wärme an ein Obstlokal stellen, wird man zu entscheiden haben, ob sich ein Lokal zur Obstaufbewahrung eignet oder nicht.

Bei uns dürfte in den meisten Fällen der Keller der geeignetste Aufbewahrungsort sein. Hier fällt zumeist weniger Licht als in andere Räume hinein, auch kann man hier am leichtesten eine gleichmässige Temperatur herstellen. Nur dürfen die Keller nicht allzu feucht, oder gar dumpf sein, auch dürfen andere, einen starken Geruch verbreitende Gegenstände, wie Kohl, Zwiebeln u. dgl., von denen das feinere Obst leicht einen Beigeschmack an-

nimmt, in demselben Raum nicht aufbewahrt werden.

Kammern und Böden, die vielfach auch als Obstlokale dienen, haben in der Regel den Nachteil, dass man bei strengem Froste das Obst nicht gut dagegen zu schützen vermag und sind uns manche Fälle bekannt geworden, wo an solchen Orten aufbewahrtes Obst durch Frost Schaden gelitten hat. Nicht frostfreie Zimmer durch künstliche Wärme zu schützen, ist nur ein schlechter Notbehelf, da dadurch eine ungleichmässige, den Früchten wenig zuträgliche Temperatur hervorgerufen wird. Von allen Aufbewahrungslokalen, sie mögen sein und heissen wo und wie sie wollen, ist übrigens grösste Reinlichkeit zu fordern.

In obstreichen Jahren hat man auch schon mit Erfolg das Einmieten der Früchte versucht, gleichwie der Landmann seine Kartoffeln und Rüben einmietet. Auch diese Obstmieten werden ähnlich angelegt. An einer trockenen Stelle im Garten wird eine starke Schicht Roggenstroh ausgebreitet, darüber die Aepfel pyramidal aufgeschüttet, so dass der Durchmesser unten etwa einen Meter, die Höhe aber noch keinen vollen Meter beträgt. Wegen der starken Ausdünstung des Obstes sollen grössere Dimensionen nicht ratsam sein. Diese Obstpyramide wird in der Weise mit einem starken

Strohmantel umgeben, dass oben die Spitze hervorragt und als Ventilator dient. Dieser Strohmantel wird dann noch mit einer etwa einen halben Meter dicken Erdschicht umgeben und bei strenger Kälte noch mit Dung oder Laub geschützt.

Zum Einmieten eignen sich aber nur Aepfel und unter diesen nur solche, die von grosser Festigkeit und Haltbarkeit sind. Ganz besonders soll hierzu der Rote Eiserapfel zu verwenden sein, der durch das Einmieten noch an Geschmack gewinnen soll, während manche andere Sorten beim Einmieten ihren Geschmack verlieren oder ganz zu Grunde gehen.

Zum Schluss sei noch erwähnt, dass schon die alten Römer, die das Obst sehr liebten, der Aufbewahrung desselben grosse Aufmerksamkeit schenkten und im allgemeinen schon für Obstaufbewahrung richtige Grundsätze aufstellten. Plinius der Jüngere erzählt in seiner Naturgeschichte: „Die Obstböden sollen an einem kalten und trockenen Orte angelegt werden, doch so, dass die Fenster gegen Norden stehen und an heiteren Tagen gelüftet werden können. Die Südwinde müssen stets abgehalten werden und dürfen nicht in das Innere der Bodenräume dringen. Aber auch starker Nordwind ist schädlich und wird Ursache, dass das Obst zusammenschrumpft.“

Die Sommerbehandlung der Weinstöcke.

Von H. Seufferheld, Kunst- und Handelsgärtner in Weinsberg bei Heilbronn.

(Fortsetzung und Schluss.)

Nicht genug kann ich betonen, dass gerade die Zeit Mitte Juli bis Ende August für die heurige wie nächste Ernte die wichtigste ist, weil in ihr den vorhandenen Traubenscheinen alle zum gedeihlichen Entwickeln nötigen Bedingungen gegeben werden können, wie auch den künftigen Tragreben die normale Ausbildung

der Augen zu Fruchtaugen möglich wird. Bei jungen üppigen Weinbergen, in denen man oft in Verlegenheit ist, das Holz unterzubringen, ist anders zu verfahren; hier handelt es sich darum, das zu üppige Wachstum zu unterdrücken, damit die jungen Loden nicht unsinnig in die Länge wachsen, wo sie dann später abgeschnitten

werden müssen, sondern kurz gedrungenes Holz bekommen; in diesem Falle wird man den schon 1' langen Trieb über dem dritten Blatte abschneiden oder brechen, wodurch er zum Austreiben von starken Geizen veranlasst wird. Sind diese Geize in der Entwicklung kurz und gedrunge, so können sie als künftige Tragreben und Zapfen belassen werden, sind sie aber ebenfalls zu schlanktriebzig, so schneidet man sie an der Basis ab, worauf sich die 2 oberen Hauptaugen ganz sicher zu kräftigen gedrungeenen Tragreben ausbilden.

Eine stehende Klage ist es, dass in alten Weinbergen, welche mit gemischtem Gewächs bestellt sind, besonders in den bessern Lagen, wo Trollinger und Elbling herrschen, so grosse Lücken entstehen, dass man dieserhalb, weil eine Neubestockung dieser Lücken nicht gelingen will, gezwungen ist, den Weinberg auszurotten, obgleich für Trollinger und Elbling gerade das Alter die reichsten Erträge erwarten liesse. Solche Lücken verdankt man lediglich dem Holz- und Laubschnitt, dem Binden und Heften, Arbeiten, die mechanisch gemacht werden auch da, wo sie entschieden schaden.

Der Weinstock ist von der Natur mit einer solchen Lebenskraft ausgerüstet, dass, wo ihm die barbarische Hand des Menschen diese nicht unterbindet, er Hunderte von Jahren alt werden kann, ohne zu kranken. Die ausgehauenen Weinberge geben hievon sprechenden Beweis, denn obgleich die Stöcke mehr als fusstief ausgehauen waren, treiben sie immer und immer wieder neue Ruten, so dass man diese nach 3 bis 6 Jahren noch im Klee abmäht. Im Winter 1879/80 sind in Mittelfranken fast alle Kammerzen bis in den Boden erfroren, es waren da Stöcke dabei, die nachgewiesen schon 60 und mehr Jahre alt waren und wo ein einziger Stock die ganze Hauswand garnirte; wo die Besitzer nicht im

Frühjahr den alten oft armdicken Stock ganz ausgruben, um an dessen Stelle einen jungen Stock zu pflanzen, sondern blos vom Boden mit der Axt oder Stockhau weggehoben, da haben sämtliche Weinstöcke wieder nachgetrieben und im dritten Jahre wieder die ganze Wand bedeckt. Wer von den Anwesenden hat nicht schon diese Lebensfähigkeit bewundert, und dennoch diese Lücken in den Weinbergen?

Dem aufmerksamen Beobachter kann es nicht entgangen sein, dass alte schwachtriebige Stöcke, welche zum Aushauen bestimmt wurden und an denen dieserhalb weder gezwickt noch sonst ein Schnitt vorgenommen wurde, weil man dieselben der Arbeit nicht wert hielt, gerade in dem Jahr, in dem sie scheinbar vernachlässigt wurden, auffallend kräftig getrieben haben, so dass es den Besitzer reute, sie auszuhauen, und er gerne noch ein Jahr Gnadenfrist gewährte. Die Ursache dieser Erscheinung liegt auf der Hand: durch den Schnitt werden alte Stöcke nur geschwächt. Was bei den jungen nötig ist, weil der Raum ein beschränkter, fällt bei den alten Stöcken weg; bei ihnen mag man nur wachsen lassen, so viel als getrieben wird und die ganze Arbeit auf das Zwicken der Blütenruten über dem dritten Blatt beschränken, und man wird sehen, dass für den Herbst- oder Frühljahrschnitt kräftiges Holz und zugleich viel schwaches Holz als Garnirung der Schenkel vorhanden ist; freilich darf man dann im Frühjahr nicht den Schenkel glatt rasieren, wie dies gebräuchlich, sondern man lässt, wo die Reben nicht enger stehen als $\frac{1}{2}$ Fuss von einander, diese zu zweiaugigen Zäpfchen schneiden, die dann im künftigen Jahre kräftig wieder austreiben, so dass der Stock, reich belaubt, fast verwildert aussieht, und das soll er, verwildern soll er! Nur die Naturkraft walten lassen, dann ist im dritten Jahr wieder ein kräftiger Stock

vorhanden, der einen bescheidenen Schnitt verträgt.

Mancher von den verehrten Zuhörern mag an der Wahrheit des Gesagten zweifeln, weil der eingewurzelte Glaube, dass der Rückschnitt die Pflanze kräftige, nicht so schnell abgelegt werden kann; allein ein Versuch an seinen schwachen Stöcken ist bald gemacht und keinem Risiko unterworfen. Mancher mag überhaupt über meine Darstellungen den Einwand bringen, dass sich derartige Aufmerksamkeit in den Weinbergen nicht ausführen lasse; hier

sage ich: „wer unverdrossen die althergebrachten Arbeiten mechanisch, aber gewissenhaft und mit Fleiss an seinen Weinbergen ausführen kann, trotz der vielen Misserfolge, der wird sich auch Zeit nehmen, Versuche zu machen, die ihm zweckmässig erscheinen, wenn er anders nicht den Vorwurf der Gleichgültigkeit auf sich laden will.“ Und so hoffe ich, dass diese meine Ausführungen, wenn auch nur Einzelne veranlassen, darüber nachzudenken und Versuche anzustellen, für deren Erfolg ich garantiren möchte.

Notizen und Miscellen.

In Biebrich ist am 5. Sept. vormittags in dem zur Besetzung des Prof. Wilhelmj gehörigen prächtigen Obstgarten das Vorhandensein der Reblaus festgestellt worden. Der Garten, der seiner zahlreichen, seltenen Früchte wegen einzig in seiner Art war, wird jetzt vollständig vernichtet werden. Auch auf der Adolphshöhe zwischen Biebrich und Wiesbaden, sowie an verschiedenen anderen Stellen der Wiesbadener Gemarkung, desgleichen in der Nähe von Nassau sind neue Reblausherde entdeckt worden.

Reglement über die Erteilung von Wertzeugnissen des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues.

§ 1. Der Verein zur Beförderung des Gartenbaues in den Preuss. Staaten hat beschlossen, Wertzeugnisse zu erteilen für neue Züchtungen oder direkte neue Einführungen von Pflanzen, Früchten und Gemüsen, die einen ganz hervorragenden Wert haben, anderweitig noch nicht prämiert und noch nicht im Handel sind.

§ 2. Bewerber um das Wertzeugnis können die auszustellenden Gegenstände jederzeit vorführen, müssen sie aber mindestens 5 Tage vorher dem Bureau des V. z. B. d. G.*) anmelden. Wünschenswert ist es, dass die Vorführung in den Monatsversammlungen oder in den Ausschusssitzungen stattfindet**).

§ 3. Zur Beurteilung der vorzuführenden Gegenstände ernennt der Vorstand 7 Sachver-

ständige (möglichst Spezialisten), von denen mindestens 5 anwesend sein müssen. Dieselben sind jedoch nicht gebunden, schon an demselben Tage Beschluss zu fassen.

§ 4. Die Abstimmung ist eine öffentliche, und ist das Urteil in einem Protokoll kurz zu motiviren.

§ 5. Die Namen der Aussteller der prämierten Gegenstände werden nebst der Motivirung des Urteils im Vereinsorgan bekannt gemacht.

Bemerkung: Auch Ausländer können sich um das Wertzeugnis bewerben.

Metz, 6. Sept. Die Metzger Mirabelle, welche wegen ihrer Schmachhaftigkeit und ihres schönen Aromas sich eines Weltrufes erfreut, hat in diesem Jahr nicht die genügende Zahl von Käufern gefunden. In den Dörfern um Metz sind die prächtigen Früchte noch massenhaft und zu Schleuderpreisen zu haben. Der Grund hierfür ist darin zu suchen, dass in diesem Jahre die französischen Händler ausgeblieben sind. Diese Leute liessen sich durch die unbedeutenden Formalitäten abhalten, welche ein Gesuch an den Kreisdirektor um Aufenthaltserlaubnis erfordert, oder haben sich durch den in Frankreich vorherrschenden Glauben täuschen lassen, dass kein Franzose mehr in Elsass-Lothringen geduldet werde. Vom nationalen Standpunkt kann man darüber nur Genugthuung empfinden, vom wirtschaftlichen dagegen zunächst nicht. So lange den hiesigen Mirabellenzüchtern keine neuen Absatzquellen eröffnet sind, werden sie dem Deutschtum noch feindlicher gegenüberstehen, als es bisher der Fall war. Zum Glück hat es den An-

*) Berlin N., Invalidenstr. 42.

***) Die Monatsversammlungen finden am letzten Donnerstag, die Ausschusssitzung am ersten und zweiten Donnerstag im Monat statt.

schein, als werde die Uebergangszeit nicht lange dauern. Die Metzter Mirabelle wird in Altdeutschland mit jedem Jahre lebhafter begehrt. Schon in diesem Jahre haben Metzter Grosshändler die prächtige Frucht in Massen nach deutschen Städten versandt. Ausserdem giebt es hier einen Konservenfabrikanten, der nicht weniger als 900 Zentner Mirabellen konservirt und später nach allen Windrichtungen versendet. Die von der Reblaus infizierten Flächen bei Ancy an der Mosel und bei Vallieres werden zur Zeit einer gründlichen Desinfektion unterworfen. Ob es gelingen wird, den gefährlichen Rebenfeind gänzlich auszurotten, ist sehr die Frage. Wenn man erwägt, dass der vor zwei Jahren in Plantieres bei Metz bestandene Reblausherd trotz der sorgfältigsten Behandlung sich nach Vallieres fortpflanzte, so wird man die Befürchtung nicht unterdrücken können, dass auch Vallieres nicht die Endstation der Phylloxera sein wird. Während in Vallieres nur ein grosser, aus ungefähr einem Dutzend Einzelherden bestehender Infektionsherd aufgefunden wurde, ist zu dem in Ancy entdeckten Herde noch ein zweiter gekommen, welcher grösser ist als der erste. — Die Weinbauern machen trotz der Phylloxera fröhliche Gesichter. Die Weinerate verspricht ja eine gute und der diesjährige Tropfen ein ausgezeichneterer zu werden. Die Weinberge sind schon zum Teil geschlossen. Der Regen hat sich auch rechtzeitig eingestellt.

S. M.

Freyburg a. U., 20. Sept. Die Reblauskrankheit wurde von Herrn Prof. Dr. Taschenberg-Halle in 7 in den sog. Prömmern und in 5 in der Nähe von Zeddenbach gelegenen Weinbergen festgestellt. Weitere Untersuchungen, die am heutigen Tage von hiesigen Sachverständigen vorgenommen wurden, ergaben, dass zwei andere Weinberge in den Prömmern ebenfalls infiziert waren. Die umfassendsten Vorbeugungsmassregeln gegen etwaige Verschleppungen sind angeordnet. Herr Landrat Frhr. v. d. Reck und ein Vertreter des Herrn Oberpräsidenten besichtigten heute die Reblausherde.

Freyburg a. U., 22. Sept. Die heute fortgesetzten Untersuchungen ergaben, dass in den Schweigenbergen 3 von der Reblaus infiziert waren. In Pödelister Flur wurden 5 Weinberge, in Döbichauer einer als reblauskrank befunden, ebenso der Dr. Keilhold'sche Garten, ferner 3 in Eulauer Flur.

Zürich. Nach dem amtlichen Generalwochenbericht (7. bis 20. August) der Züricherischen Reblauskommission breitet sich leider die Reblaus in den angesteckten Bezirken immer mehr aus.

Die zweite Untersuchung zeigte in grösserer Tiefe massenhaft Läuse!

Wie man auf der Insel Alsen Most bereitet. Ich habe neulich auf einer pomologischen Exkursion nach Alsen (Rgzb. Schleswig) Gelegenheit gehabt einen Apfelmast zu kosten, der alles, was ich bis jetzt in dieser Richtung probiert habe, bei weitem an vorzüglichem Geschmacke übertrifft. Der Besitzer einer der vielen grossen Obstgärten, der mir das Getränk kredenzte und solches in einem ziemlich grossen Quantum herstellte, hatte die Güte, mir seine Bereitungsweise mitzuteilen, welche ich mir erlaube weiterzuverbreiten, in der Hoffnung, andern dadurch Nutzen und Vergnügen bereiten zu können.

Den besten Apfelmast erhält man, wenn so viele Sorten wie möglich zusammengemischt werden, doch sind eigentliche Süssäpfel hiervon auszuschliessen, denn sie geben immer einen schlechten, nicht haltbaren Mast und verderben die Güte der andern bessern Mastsorten, denen sie beige mischt nur schaden. Es muss auf einmal so viel Mast abgepresst werden, dass nicht allein der Behälter, den man zu verwenden wünscht, auf ein Mal gefüllt werden kann, sondern auch noch so viel, dass ein kleiner Reservebehälter ebenfalls voll wird.

Allmählich, wie man das Obst abpresst, wird der gewonnene frische Saft oder Mast in ein offenes Gefäss gefüllt, bis man sicher ist, so viel zu haben, dass die Tonne oder das Fass auf einmal voll werden kann, worauf gleich fest zugespundet wird. Der frische Mast darf nur so kurze Zeit als möglich im offenen Gefässe stehen bleiben und durchaus nicht so lange, dass die geringste Spur von Gährung zu befürchten ist. Vor dem Einfüllen ist eine leichte Schwefelung des Fasses notwendig. Nach dem ersten Auffüllen bleibt das Fass 3 Tage ruhig liegen, dann wird der Mast auf ein anderes Fass umgefüllt und mit dem Moste aus dem Reservebehälter nachgefüllt, denn es ist absolut notwendig, dass das Fass immer spundvoll ist. Nach Verlauf von 5 Tagen wiederholt man dieselbe Manipulation und ebenso zum dritten Male 9 Tage später. Sollte eine beginnende Obergährung sich zeigen, was an kleinen Bläschen oder Augen, die sich an der Oberfläche entwickeln, kenntlich ist, muss das Umstechen auf ein anderes Fass so lange geschehen, bis sich keine Bläschen mehr ansammeln.

Sollte sich nach Verlauf der letztgenannten 9 Tage zu viel Bodensatz (Hefe) im Fasse finden, thut man gut, noch einmal abzuziehen, um völlig

sicher zu sein. Nicht genug ist zu beachten, dass das Fass immer spundvoll ist, wozu der im Reservebehälter befindliche Most verwendet wird. — Ausgangs März oder Anfang April muss noch eine Abziehung stattfinden; zu bemerken ist je-

doch, dass der Most nach dem letzten Umfüllen im Herbste schon trinkbar ist. Keine Spur von Zusätzen irgend welcher Art, weder Wasser noch Zucker oder sonst etwas, darf gebraucht werden.

C. M.

Brief- und Fragekasten.

Frage 44. Welche Pflirsichsorten sind für die Topfkultur geeignet und woher sind dieselben zu beziehen?

F. L. in G.

Antwort auf Frage 44. Zur Topfkultur eignen sich alle Pflirsichsorten, nur verlangt die Unterlage hierbei Berücksichtigung und wurde festgestellt, dass Pflirsiche auf Mandeln oder auf Pflirsichsämlingen veredelt sich zu dieser Zucht nicht eignen. Die einzige für diesen Zweck zu empfehlende Unterlage ist die Pflaume.

Als sehr empfehlenswerte Sorten für die Topfkultur nennen wir folgende: Amsden, Frühe Rivers, Grosse Mignonne, Prinz von Wales, Galande, Königin der Obstgärten, Rote Magdalenenpflirsich, Schöne von Doué, Schöne von Vitry, Schöne Kaiserliche (Belle impériale) Bourdine, Jungfrau von Mecheln, Prachtige von Choisy. Diese Sorten dürften Sie von allen grössern Baumschulen beziehen können, im andern Falle wollen wir gerne damit dienen.

Frage 45. Ist es ratsam, Pyramiden, welche schon 8—10 Jahre auf demselben Platze stehen, zu versetzen, auf welche Art und wann ist die beste Zeit dazu?

W. W. in K.

Antwort auf Frage 45. Alte Obstbaumpyramiden lassen sich sehr wohl verpflanzen und wachsen freudig weiter, wenn diese Arbeit mit der nötigen Umsicht und Sorgfalt ausgeführt wird. An den vielen Misserfolgen bei der Verpflanzung lange Zeit auf einem Platz gestandener Bäume ist nicht immer deren Alter und Grösse schuld, sondern meistens die Art und Weise, wie solche Umpflanzung vorgenommen wurde, indem man die gebotene Vorsicht beim Ausgraben und Einpflanzen nicht in genügender Weise anwendete.

Wir haben häufiger Gelegenheit gehabt, ältere, grössere Bäume zu verpflanzen und damit sehr gute Resultate erzielt. Das Verfahren hierbei war folgendes: In einer Entfernung von 80 bis 100 cm vom Stamm, je nach der Grösse des Baumes, wird rings um den Baum ein senkrechter Graben gemacht, welcher bis unter den Wurzelballen heruntergeht, alle Wurzeln, welche hierbei getroffen werden, schneidet man an der innern senkrechten Grabenwand ab. Ist der Graben in

gehöriger Tiefe ausgeführt, so wird der auf diese Weise entstandene Ballen unterhöhlt, die Erde mit einem stumpfspitz geschnittenen Pfahl zwischen den Wurzeln mit Schonung derselben herausgestossen und aus dem Graben herausgeworfen. Indem man dieses fortsetzt und den Baum von einer Seite zur andern zu bewegen sucht, wird man bald die Wurzeln von der Erde entblösst und freigelegt haben, hierauf nimmt man den Baum auf die Seite und schafft ihn aus dem Loche, legt ihn auf eine Schleife und führt ihn an seinen neuen Standort. Damit die Zweige beim Transport nicht verletzt werden, bringt man auf der Schleife einen hölzernen Bock an, auf den ein weiches Polster von Stroh oder ähnlichem angebracht wird, damit die Rinde des Baumes nicht beschädigt werden kann. Pyramiden und nicht zu schwere Bäume kann man auch so transportieren, dass unten am Stamm, aber oberhalb des Wurzelballens, ein starker Pfahl in der Quere befestigt wird, ebenso in der Mitte oder auf zwei Drittel Länge des Baumes, und nun an jeder Seite die nötige Mannschaft an die Enden dieser Pfähle anfasst, den Baum aufhebt und weiterträgt, etwa auf dem Boden schleifende Aeste oder Wurzeln werden durch Zusammenbinden hieran verhindert.

Die neue Pflanzgrube muss so geräumig angelegt werden, dass das Wurzelwerk bequem darin ausgebreitet werden kann und zwischen den Enden der seitwärts stehenden Wurzeln und der Umfangswandung der Grube noch ein Spielraum von 40—50 cm bleibt. Durch Abmessen ermittelt man genau, ob die Pflanzgrube von richtiger Weite und Tiefe angelegt ist, damit der Baum nicht zu tief zu stehen kommt und die Wurzeln auch Raum genug in der Breite finden.

Zum Ausfüllen der Pflanzgrube, unter und zwischen den Wurzeln soll nur eine recht nahrhafte und lockere Erde verwendet werden, dieselbe wird rechtzeitig zur Stelle geschafft und der Baum, nachdem noch alle etwa zwischen den Wurzeln sitzende Erde entfernt ist, aufrecht in die Grube gestellt. Durch das Ueberlegen einer Latte oder geraden Pfahls über die Pflanzgrube überzeugt man sich, dass der Wurzelhals des Bau-

mes sich in richtiger Höhe befindet, sonst muss dieses sofort veranlasst werden, indem noch etwas Erde unter dem Wurzelwerk aus dem Pflanzloche entfernt oder guter Boden unter die Wurzeln gebracht wird, in beiden Fällen genügt es bei nicht grosser Differenz den Baum auf die Seite zu legen, um die Arbeiten ausführen zu können. Steht der Baum in genügender Höhe, so wird die gute Pflanzerde in die Grube geworfen und sorgfältig mit der Hand oder einem kurzen stumpfzugespitzten Pfählchen zwischen den Wurzeln verteilt; sind letztere nun ganz mit Erde bedeckt, wird der Boden fest angetreten, eine Schichte guten verrotteten Düngers darauf gebreitet und nun die Grube vollständig ausgefüllt. Geschieht die Pflanzung im Frühjahr, so macht man um die Pflanzgrube einen kleinen Erdwall und giesst den verpflanzten Baum ganz gehörig an, für einen mittelstarken Baum sind 100 Liter Wasser nicht zu viel und können diese je nach dem Wetter und der Bodenfeuchtigkeit noch vermehrt werden.

Wie Sie aus diesem Verfahren ersehen, verpflanzen wir grosse alte Bäume ohne Erdballen mit ganz von Erde befreiten Wurzeln und haben uns durch vielfache Versuche überzeugt, dass wir mit unserer Methode einen viel grössern Erfolg und ausgezeichnetere Resultate erzielen, als nach der von vielen Fachmännern angewendeten Verpflanzung mit dem möglichst gross und umfangreich zu erhaltenden Erdballen.

Zweite Antwort auf Frage 41, Seite 286. Unterzeichneter erlaubt sich, zur Frage 41 „Engerlingsfraas in Baumschulen“ betreffend, seine gemachten Erfahrungen und Selbsthilfsmittel kurz mitzuteilen. Ist nun einmal das Einfangen der Maikäferweibchen, bevor sie begattet sind, versäumt (welches wahrscheinlich noch vielmals geschehen wird), so habe ich wahrgenommen, dass das Maikäferweibchen seine Eier am liebsten in frisch gelockertem Boden vergräbt. Weil es jedesmal 3 bis 5 Eier auf einmal legt, und zwar in einem Loch, welches der Käfer selbst scharrt und auch wieder zudeckt, gelangt es hier am leichtesten zu seinem Zweck, was ich durch Zufall in einem starken Flugjahre beobachtete. Nämlich, ich sah morgens gegen 10 Uhr (um diese Zeit legt das Weibchen am liebsten seine Eier), wie die Maikäfer ganz besonders nach einem gänzlich unkrautfreien Stück Land flogen, sich niederliessen, aber sehr bald wieder aufflogen, um sich in nächster Nähe auf einem weniger sauberen Acker niederzulassen und hier das Legeggeschäft sobald wie möglich verrichteten. Ich wollte die Ursache wissen, und sehr bald wurde mir klar, warum der

Maikäfer nicht auf den nackten Erdboden seine Eier unterbrachte. Es war das ein im selbigen Frühjahr rigoltes Land, welches durch den starken Regen und der darauf folgenden Trockenheit eine harte Kruste bildete, welche dem Maikäfer erschwerte, seine Eier in die Erde zu legen, während der andere Acker lockerer war und das Weibchen in den Grashalmen eine Stütze fand, um leichter ein Loch zu scharren. — Folgendes Verfahren habe ich seitdem mit recht gutem Erfolge angewendet und gebe es hier zur Nachahmung wieder: Bei Flugjahren lasse ich in meinen Baumschulen im Frühjahr nicht hacken und graben, sondern nur das Unkraut, wo solches ist, abkratzen und entfernen, dagegen suche ich mir an Stellen in der Baumschule, wo es mir weniger darauf ankommt, ob die Maikäfer ihre Eier dort legen oder nicht, oder vielmehr, wo ich diese Eier gelegt haben will, den Boden während der Flugzeit fleissig lockern, ebenso lasse ich die Unkrauthaufen und vorhandene Komposthaufen mit frischer Erde 4 bis 5 cm hoch überwerfen und mit wenigen Ausnahmen legen die Maikäferweibchen, die sich in der Nähe aufhalten, an den obengenannten Stellen ihre Eier hin. Nach vier bis sechs Wochen, wenn die kleinen Engerlinge dicht unter der Oberfläche der Erde kampiren, werden solche Legestellen durch öfteres Umkratzen, besonders an recht sonnigen Tagen, sehr leicht von diesem Ungeziefer befreit, da der Engerling in diesem Alter den heissen Sonnenstrahlen keine fünf Minuten Widerstand leistet und sterben muss. „Probiren geht über studiren!“

Franz Hohm.

Antwort auf Frage 39, Seite 286. Der Cludius Herbstapfel ist, wie in der Frage betont, auch hier ein überaus reichtragender Herbstapfel, welcher in keiner grösseren Obstpflanzung fehlen sollte, weil es eine schöne lachende mittelgrosse bis grosse Marktfrucht ist, die in der Küche ihre Hauptverwendung finden dürfte. Zur Obstweibereitung eignet sich derselbe insofern nicht gut, weil er leicht mehlig wird und in einer Zeit reift, wo andere Sorten zur Weinbereitung noch nicht die nötige Reife besitzen. Seines lockeren Fleisches halber lässt sich die Frucht nicht gut zu grösseren langen Transporten gebrauchen. Sein Wachstum ist ein normales und giebt er sehr schöne Pyramiden und besonders reichtragende Kordons, welche sich ohne besondere Kultur mit vielen seitlichen Fruchtrieben besetzen.

Gelnhausen, 30. September 1887.

Franz Hohm.

Welche praktische Mittel sind anzuwenden, um den Obstbau zu fördern.

Von G. H. Fiesser, Grossherzoglicher Schlossgärtner in Baden-Baden.

Ein praktisches Mittel, ja die Hauptsache, wäre den Leuten eine vernünftige Obstbaumpflege in Wirklichkeit vorzuführen; denn mit der Theorie kann man sich dem Bauersmann nicht nähern. Dazu ist er zu misstrauisch, und dies darf man ihm nicht einmal verbelen; denn er ist gewohnt, nur mit Thatsachen und praktischem Erfolge zu rechnen. Jede Aufmunterung zum Obstbau ist zu würdigen und hoch anzuerkennen und manches Samenkorn wird sicher durch die Vorträge in landwirtschaftlichen Vereinen auf fruchtbaren Boden fallen; aber die meisten Zuhörer kümmern sich leider um das Gesagte am andern Tage noch ebenso wenig, als sie am Sonntag Nachmittag beim Kartenspiel an ihr Seelenheil denken, obgleich sie vormittags in der Kirche andächtig den frommen Ermahnungen des Herrn Pfarrers zugehört haben. ²

Mein praktischer Vorschlag wäre folgender: Jede Gemeinde bringt durch Anlage einer Baumschule ein kleines Opfer; und da dächte ich, sollten sich die vielen Gemeinden eines Amtsbezirkes zusammethun und in der Amtsstadt, welche auch ihren Teil und zwar keinen kleinen dazu beitragen dürfte, einen Obstgarten — ich bitte aber, diesen nicht mit Baumschulen zu verwechseln — anlegen. In diesem Obstgarten dürften nur Zwergbäume in jeder Form — bei jährlicher Nachpflanzung, damit Bäume in jedem Alter vorhanden — angepflanzt werden; denn ich gehe von dem Grundsatz aus, dass jeder, der einen Baum in zweckmässiger, regelrechter Zwergform ziehen kann, auch seine Hochstämme im Felde zu behandeln versteht.*)

*) Das ist eine sehr vernünftige Anschauung, eine Wahrheit, die nicht genügend gewürdigt wird.

In diesem oder um diesen Garten müssten ferner einige hohe Mauern sein, an welchen das sich dazu eignende Obst, besonders aber der Weinstock, gezogen werden müsste, damit sich die Schüler überzeugen, wie viel schöner, edler und früher reif das Obst an Mauern wird, und dabei auch lernen, wie solche Obstarten, ganz besonders aber der Weinstock, an diesen Mauern behandelt werden müssen.

Dies zu wissen, ist für den Landmann sehr wichtig, damit nicht die liebe Sonne ihre warmen Strahlen nutz- und zwecklos an leeren Wänden und Hausgiebeln vergeudet wie bisher. Wer den warmen Winkel der Sonne nicht versteht und unaufmerksam gegen sie ist, der muss zur Strafe Wasser anstatt Wein trinken.

Man ist in letzter Zeit ganz entzückt von dem Beerenwein von Johannis- und Stachelbeeren etc. Wenn auch jede grös-

Nicht selten ist die Gelegenheit geboten zu hören; „Ja mit Formobstbäumen können sie vorzüglich umgehen, aber von der Hochstammzucht, davon verstehen sie nichts.“ Letztere Ansicht ist nicht minder unrichtig als lächerlich und doch wird derselben selbst von Fachleuten gehuldigt, von solchen, die ausser als „Obstbaumzüchter“ zugleich als „Obstbaulehrer“ auftreten. Nach unserer Auffassung ist es nicht denkbar, dass Jemand, welcher von der Formobstbaumzucht nichts versteht, imstande sein kann die Krone eines Hochstammes zweckentsprechend zu behandeln, er schneidet dieselbe nach Gutdünken und deshalb wie die zahlreichen Beispiele es beweisen zumeist grundfalsch und in höchst schädlicher Weise. Dasselbe lässt sich durchaus nicht sagen von Demjenigen, welcher mit der Formobstbaumzucht vertraut ist. Die Prinzipien sind für den hochstämmigen- sowohl, wie für den Zwerg-Obstbaum dieselben; wer weiss auf welche Art eine Pyramide oder andere Formen regelrecht oder zweckentsprechend behandelt werden, weiss auch wie er mit einem Hochstamm umzugehen hat.

N. Gaucher.

sere Verbreitung einzelner Obstarten und die Verwertung der Früchte derselben alle Anerkennung verdient, besonders auch weil gerade diese Beerensträucher in weniger günstigen Jahren und Lagen immer noch ganz Erspriessliches leisten, so sollte man doch für unsere engere Heimat mit so mildem Klima mehr für grössere Verbreitung und Pflege des Weinstocks bedacht sein. Diese Aufforderung mag sonderbar klingen, und doch ist es Wahrheit, dass besonders in Gegenden, wo keine Weinberge sind, oft auch wo solche sich vorfinden, insbesondere in der Rheinebene, diese Art der Weinkultur ganz vernachlässigt ist. Dort sind noch Tausende von Quadratmetern Wandflächen an Häusern, Scheunen und Stalungen, wo durch der Sonne Glut der beste Wein wachsen könnte; auch in manch anderen geschützten Plätzchen und Gärten wären Weinstöcke, sei es in Pyramiden oder in anderen Formen, anzubringen, damit erreicht werde, was ich anzustreben wünsche, dass jeder Bauersmann seinen eigenen Haustrunk in Trauben- und Aepfelwein in solcher Menge selbst erzeugen könnte, dass bei jeder Mahlzeit das volle Krügel auf dem Tische prangen und selbst bei wiederkehrenden Festlichkeiten, bei Hochzeit und Kindtaufen, mit grösster Genugthuung mit eigenem Gewächse aufgewartet werden könnte.

Der Wein ist eine köstliche Gabe Gottes, um das Menschenherz zu erfreuen und zur Arbeit zu stärken, und gerade deshalb wollen wir uns recht angelegen sein lassen, dem Weinstock, dem Träger dieses edlen Stoffes, die allergrösste Verbreitung in den besten Sorten zuteil werden zu lassen und nicht eher ruhen, bis auch das kleinste Häuschen des Arbeiters mit Reben umrankt ist, und auch er sich dieser Göttergabe nach des Tages Arbeit erfreuen kann. Durch die grössere Verbreitung des Weinstocks fördern wir nicht allein den

nationalen Wohlstand, sondern auch den nationalen Hausstand und den Frieden in demselben. Unser Klima hindert uns nicht, zu erreichen, dass von Konstanz bis nach Mannheim dem Ufer des Rheins entlang jeder Bauersmann seinen Wein selbst erzeugt. Es fehlt nur an den Weinstöcken und an den richtigen Sorten derselben. Und sollte der Wein auch in manchen Gegenden etwas sauer werden, so lässt er sich durch Mischung mit dem süssen Birnenwein immer noch zu einem angenehmen Haustrunk herstellen und ist dann immer noch billiger als Johannisbeer- und Stachelbeerwein, die ja erst durch Zuthaten von Wasser und Zucker trinkbar gemacht werden.

Die genannten Obstgärten wären das geeignetste Mittel, den Weinbau zu verbreiten; denn durch dieselben könnten durch praktischen Unterricht viele junge Leute herangebildet werden, welche sich in den umliegenden Ortschaften durch gutes Beispiel bald bemerkbar machen würden. Praktisch beweisender Unterricht in jeder Hinsicht müsste in einer solchen Anstalt vorherrschend sein; jeder Schüler müsste in einer solchen Anstalt das Messer selbst zu handhaben wissen und auf seine praktischen Kenntnisse geprüft werden, d. h. er müsste einen Baum von jeder Obstgattung als Prüfungsstück selbst und allein schneiden und heften können, zu welchem Zwecke eine Sommer- und eine Frühjahrsprüfung vorzunehmen wäre. Neben der praktischen Obstbaupflege müsste auch die praktische Obstverwertung gelehrt werden, woran aber auch die weibliche Jugend teilzunehmen hätte und zwar nicht vom theoretischen, sondern nur vom praktischen Standpunkte aus. Man müsste dort den Apfelwein selbst bereiten und, was am allerwichtigsten ist, tagtäglich selbst trinken, damit man den Wert kennen lernt. Es müsste gelehrt werden, den Apfel- und Traubenwein im Keller zu pflegen, die Fässer gut zu er-

halten und zu reinigen, wie oft und wann diese Weine abgelassen werden müssen; alle diese Arbeiten müssten aber die Zöglinge selbst thun. Und was würde es schaden, wenn diese Herren auch die sonstige Obstverwertung, als Einmachen der Früchte, die Zubereitung des Obstmuses, Gelées u. s. w. praktisch erlernen würden? Sie könnten, wenn sie heimkämen, ihren Eltern und Geschwistern alle diese Künste wieder zeigen. Und wenn eine solche Anstalt jährlich einige hundert Liter gut behandelten Apfelwein, womöglich mit Angabe der dazu verwendeten Obstsorten und einige Zentner sonst verwertetes Obst in Form von Gelée, Eingemachtem etc., welche zum Unterricht hergestellt werden, zu verkaufen hätte, würden sich gewiss Liebhaber genug dazu finden. Jedem Zögling aber gehört eine Mustersammlung von Eingemachtem und ein Liter Apfelwein mit nach Hause gegeben.

Ich will hier nicht näher auf die Einrichtung solcher Obstgärten eingehen, sondern dieselben ihrem Prinzip nach nur als das einzige und geeignetste Mittel zur schnellsten Beförderung des Obstbaues empfehlen.

Wenn Stadt- und Landgemeinden zusammenträten, so dürften die Anlagekosten nicht zurückschrecken; denn eine Obstgartenanlage, nützlich und zweckmässig angelegt, verbürgt nicht nur den reellen Wert, sondern gewinnt alljährlich an solchem; ja es ist anzunehmen, dass sie in 10 Jahren für das Doppelte der Anlagekosten nicht abgeben würde.

Die Hauptunterhaltungsauslage wäre durch einen wirklich praktisch geprüften Lehrer, bezw. Gärtner, veranlasst worden, diesem gegenüber steht aber auch wieder der Ertrag der Obstbäume. Wenn der Garten im Frühjahr nach dem Schnitt einmal gereinigt und gegraben ist, so wird der Lehrer mit zeitweiser Hilfe der Zög-

linge denselben den ganzen Sommer über im Stande halten können.

Möge Baden auch in dieser Richtung vorangehen, damit es der Obstgarten von Deutschland werde und dadurch die Obstbaumzucht sich auf ganz natürliche Weise hebe.

Die Bestrebungen der landwirtschaftlichen und des Landes-Gartenbauvereins sind ja vollauf anzuerkennen, da sie alles aufbieten, um den Obstbau zu heben; doch haben beide Vereine noch andere wichtige Aufgaben, durch welche sie die erforderliche Mühe und Aufmerksamkeit nicht in dem Grad der Obstzucht widmen können, wie ich es für notwendig halte.

Die Obstzucht und der Weinbau sind ein Teil der Landwirtschaft und des Gartenbaues; deshalb wäre ich der Ansicht, man solle dem landwirtschaftlichen Verein und dem Landesgartenbau-Verein diese Teile abnehmen und zu einem „Badischen Obstbau-Verein“ vereinigen. Ein Obstbau-Verein hätte bei uns noch ein grosses Arbeitsfeld schon allein dadurch, dass er sich die Gründung von Obstgärten, wie oben angedeutet, angelegen sein liesse.

Er müsste für die grösste Verbreitung guter und tragbarer Obstgattungen Sorge tragen, Erleichterungen für den Transport und Export schaffen (Bravo! N. G.) und dazu die richtigen Sorten zu verbreiten suchen, wie auch Prämien und sonstige Zuschüsse für vorzügliche Leistungen im Obstbau verteilen, ganz besonders an solche Leute, welche sich gründliche Bearbeitung des Bodens angelegen sein lassen u. s. w.

Der Verein, dessen Mitglieder auch im kleinsten Dorfe vertreten sein müssten, hätte sich auch zur Aufgabe zu machen, jedes Jahr eine statistische Aufnahme des gesamten Obstertrages zu erwirken, um zu erfahren, welche Obstsorten vertreten und wie viel sie getragen, auf welche Weise das betreffende Obst Verwendung findet,

ob es gekeltert, getrocknet oder verschickt wird, welche Obstsorten den besten, dauerhaftesten Wein liefern etc.

Auf diese Weise nur kann man herausfinden, welche Obstsorten sich für unsere engere Heimat und in dieser wieder für gewisse Gegenden am besten eignen; und die heimischen Baumschulen könnten beauftragt werden, die gewünschten Sorten zu vermehren, wobei gerade wieder die empfohlenen Sortimentobstgärten unterstützend und aufklärend zur Seite stehen müssten, da dieselben zugleich auch Versuchsgärten sein sollen.

Wenn durch einen solchen Verein die Verbreitung besserer, bezw. geeigneterer Obstsorten immer mehr Ausdehnung gewänne, wenn durch Anlage erwähnter Obstgärten die Kenntnis über die Pflege der

Bäume und die Verwertung des Obstes mehr in die Bevölkerung eindringen und allgemeiner würde, dann könnte bald auch einem Hauptfeind der Obstzucht die Spitze geboten werden. Ich meine den Obstdiebstahl oder die Geringschätzung der Feldpolizei. Die Begriffsverwechslung zwischen Mein und Dein hat schon manchen strebsamen Obstzüchter abgehalten, etwas besseres, etwas anderes zu pflanzen. Macht er aber dennoch einen Versuch mit einer aussergewöhnlich besseren Obstart und hat er die grösste Freude an dem ersten Fruchtansatz, so werden ihm die Früchte meistens schon vor der Reife gestohlen, kein Wunder dann, wenn er und andere Leute den Mut verlieren, wieder ähnliche Versuche anzustellen.

(Fortsetzung folgt.)

Bedarf der deutsche Obstbau eines Schutzzolles.

(Fortsetzung und Schluss.)

Auch den Anbau gewöhnlichen Obstes in hoch- und halbhochstämmiger Form wird man durch einen Schutzzoll nicht nennenswert fördern. Sorgte man dafür, dass die Obstweinbereitung, der Obstweingenuss in Deutschland populärer würde, sicherte man also für eine Massenproduktion auch immer den geeigneten Absatz, so dürfte unser Feldobstbau auch ohne Schutzzoll des grössten Aufschwunges fähig sein.

Weiter gilt es aber auch, darauf Rücksicht zu nehmen, dass der Massenanbau von Obst nur in Lagen stattfinde, welche ein Gedeihen in sichere Aussicht stellen, denn die Empfehlung desselben in unsicheren klimatischen und Bodenverhältnissen bezeichnen wir geradezu als ein Attentat auf den Nationalwohlstand. Zudem haben wir in Deutschland gerade genug ausgezeichnete Obstlagen, um unsichere entbehren zu können, und in guten Obstlagen bedür-

fen wir keines Schutzzolles, denn selbst die billige Massenfracht verteuert das Obst in einer Weise, dass die heimischen Anlagen konkurrieren können.

Vor 10, 15, 20 Jahren musste der grösste Teil des Bedarfes an Baumschulprodukten in Frankreich, Belgien und Holland gedeckt werden. Seitdem die deutschen Baumschulen eine genügende Qualität zu liefern vermögen, ist der ausländische Import, ohne Schutzzoll, so gut wie beseitigt.

Ganz derselbe Fall wird eintreten, wenn sich die Obstproduzenten in gleich günstiger Lage befinden, und das wird geschehen, sobald man allerorts in rationeller zielbewusster Weise vorgeht, aber nun und nimmehr durch Schutzzölle. Und sollte auch durch sie ein vorübergehender kleiner Vorteil so lange geschaffen werden, als wir noch nicht selbst in der Lage sind unsern

Bedarf zu decken, so dürften gerade durch Schutzzölle auf Obst Schäden entstehen, welche jenen Nutzen weit überwiegen.

Der Baumschulbetrieb hat in Deutschland in letzterer Zeit solche Ausdehnungen angenommen, dass die Produktion den deutschen Bedarf ganz beträchtlich übersteigt.

Trotzdem sind Regierungen, Verwaltungsverbände und Gemeinden auf den Rat jener Herren hin, welche jetzt wohl fast immer an der Spitze der schutzzöllnerischen Bestrebungen zu finden sein werden, bestrebt, durch Anlage von Obstbaumschulen den Handelsbaumschulen eine ungesunde Konkurrenz zu machen, welche dadurch allerdings weniger verderblich wirken konnte, als die Qualität der Produkte jener Baumschulen nicht immer dazu angethan war und ist, Käufer anzulocken, dennoch aber vorzüglich die Besitzer kleinerer Baumschulen, welche auf den Absatz ihrer Produkte in ihrer Umgebung angewiesen sind, schwer schädigten. Würden dazu noch, durch unsere erfolgreichen schutzzöllnerischen Bestrebungen veranlasst, die benachbarten Länder unseren Baumschulprodukten ebenfalls ihre Grenzen schliessen, dann würden Zustände entstehen können, von welchen jene Herrn wohl keine Ahnung haben, denn sonst dürften sie sich doch mehr wie einmal besinnen, ehe sie einen Schutzzoll auf Obst empfehlen würden.

Schon jetzt liest man, wie z. B. in österreichischen Fachzeitschriften, ganz konform unserem deutschen Vorgehen, an den Lokalpatriotismus appellirt wird, wie man den Konsumenten sagt, es sei patriotische Pflicht, den heimischen Bedarf in heimischen Baumschulen zu decken, wie man auch dort den Rat giebt, durch Schutzzölle auf Baumschulartikel aus dem Auslande denselben die Grenze zu verschliessen, resp. den Eingang derselben zu erschweren.

Oesterreich, die Schweiz, Russland, Dänemark, Schweden und Norwegen sind

grosse ständige Kunden der deutschen Baumschulen. Würde Oesterreich und die Schweiz in Vergeltung eines Obstzolles einen solchen auf Obstbäume und andere Baumschulartikel legen und die anderen Länder diesem Beispiele folgen, was ja mit vollster Sicherheit angenommen werden kann, dann wäre der Export unserer grossen Firmen mit einem Schlage vernichtet. Sie würden als weitere Folge genötigt sein, ihre Produkte, für welche keine Magazine gebaut werden können, in welchen sie zu lagern vermögen, um jeden Preis im Inlande zu verkaufen, wodurch die schon vorhandenen Schleuderpreise so erniedrigt werden müssten, dass noch nicht einmal von Deckung der Barauslagen durch den Verkauf die Rede sein könnte. Ein derartiger Zustand, welchen wir bei einem Erfolge unserer eigenen schutzzöllnerischen Bestrebungen sicher erwarten dürfen, bedeutet die Vernichtung des blühenden deutschen Baumschulbetriebes, in welchem Werte angelegt sind, von welchen man jedenfalls nicht den rechten Begriff hat, da man sie sonst nicht so leichtfertig gefährden dürfte.

Aber auch der deutsche Obstbau würde dann einen Schlag erleiden, von welchem er sich wohl schwerlich bald erholen könnte. Bäume erster Qualität allein lassen sichere Erträge erwarten, und derartige Bäume verstanden seither nur die Handels- und Privatbaumschulen zu erziehen. Die Vernichtung dieser Baumschulen bedeutet darum einen Niedergang des Obstbaues, und daran kann kein Schutzzoll und keine Staats-, Bezirks- oder Gemeindebaumschule etwas ändern.

Aus diesen Gründen können wir uns nicht für einen Schutzzoll begeistern und bitten, gleich uns, die auf seine Einführung abzielenden Bestrebungen zu bekämpfen, denn wir halten ihn nicht nur für zwecklos, sondern auch für unnütz und im höchsten Grade schädlich!

Es wäre viel klüger, die zu einem rationellen Obstbau erforderlichen Kenntnisse zu verbreiten, passende Sorten für die verschiedenen Obstlagen zu empfehlen, die Besitzer auf Stellen aufmerksam zu machen, an welchen Obst mit Erfolg gebaut werden kann; es wäre überhaupt zu wünschen, dass man erst so viel Obst ziehe, um den heimischen Bedarf befriedigen zu können, ehe man bestrebt ist, durch einzuführende Schutzzölle den Obstgenuss unnötig zu verteuern und den geringer Begüterten zu zwingen auf sein Obstgetränke zu gunsten des Schnapses zu verzichten. Die letzt-

veröffentlichte Statistik hat uns zur Kenntnis gebracht, dass die Mehreinfuhr von frischem Obst und Obstprodukten 539 606 Doppelzentner im Werte von 12 879 000 Mark repräsentirte. Ein besserer Beweis dafür, dass wir noch auf den Import angewiesen sind, lässt sich nicht erbringen. So lange diese sehr zu beklagenden Thatsachen sich nicht gebessert haben, glauben wir, dass man allen Grund hat, die Einfuhr zu erleichtern, und nicht zu erschweren, wie von verschiedenen Seiten beabsichtigt wird, hierzu ist wahrlich keine Ursache vorhanden.

Behandlung der durch Frost oder Trockenheit überraschten Obstbaum-Sendungen.

Nichts ist ärgerlicher als ein Misserfolg. Nicht ist es immer der Wert der Sache, sondern die getäuschten Erwartungen und das gestörte Vergnügen, was unsern Aerger verursacht. Wir glauben alles Erdenkliche gethan zu haben, um einen gewissen Erfolg voraussetzen zu dürfen, und doch ist es nichts damit, unsere Freude ist verdorben und die bitterste Enttäuschung trat an deren Stelle. So geht es häufig im Leben, so geht es auch zuweilen dem Obstbaumfreund. — Man bestellt sich rechtzeitig im Herbst bei einer als leistungsfähig bekannten reellen Firma die Anzahl Obstbäume in den gewünschten Sorten zur beabsichtigten Pflanzung und eines schönen Tages kommt die langersehnte Sendung an. Wir können kaum erwarten, bis wir die Bäume aus der sorgfältigen — mindestens sollte sie es immer sein — Umhüllung befreit haben und freuen uns schon bei ihrem Anblick, der zukünftigen Früchte gedenkend. Wird das eine Pracht sein, wenn sie alle erst angewachsen, gedeihen und mit Früchten behängt sind! Ja wenn sie wachsen. Es erscheint zwar nichts natürlicher, als

dass dieses geschieht, die Bäume kommen uns tadellos vor, wir versäumen nichts bei der Pflanzung, dieselbe geschieht baldmöglichst und — doch wollen unsere Bäume nicht wachsen. Es muss deshalb wohl irgend etwas versehen sein, was den Misserfolg verschuldet hat.

Es tritt dieser Umstand zum Glück nicht häufig ein, aber diese wenigen getäuschten Erwartungen sind genügend, einen Freund der Obstbaumzucht zu entmutigen und von neuen Anpflanzungen abzuhalten. Dies ist gleichbedeutend mit der Schädigung der Interessen des Obstbaues, welcher sich nicht genug verbreiten kann, und dem nicht nur alle alten Freunde erhalten werden müssen, sondern dem auch gar nicht genug neue erworben werden können.

Betrachten wir deshalb, was wir zu thun haben beim Empfang einer Obstbaumsendung, ob wir nicht den gemachten Fehler hierbei entdecken.

Vor allen Dingen — und dies kann nicht oft genug wiederholt werden — bestellen wir unsern Bedarf an Obstbäumen so frühzeitig als möglich. Selbst wenn

die Umstände es nicht anders zulassen, dass statt im Herbst und Winter im Frühling gepflanzt werden muss, so bestellen wir doch unsere Bäume im Herbst und beziehen dieselben, bevor der strenge Winter seinen Einzug hält. Der Beginn des Frühlings im Freien trifft meistens nicht mit dem kalendarischen zusammen und lässt uns oft eine nur kurz bemessene Frist, in welcher wir dann Bäume beziehen und pflanzen sollen, was häufig nicht mehr ausführbar ist. Da ist es von grossem Werte, die vorgerichteten, sorgfältig eingeschlagenen Bäume jederzeit zur Pflanzung bei der Hand zu haben, sobald es irgend die Witterung und andere Umstände gestatten.

Man hat bei einer rechtzeitigen Bestellung und frühem Bezug auch noch den Vorteil besserer Auswahl der gewünschten Baumformen, der ausgewählten Sorten und der rechtzeitigen Ankunft der Sorten. Alle diese Vorteile gehen bei der Frühjahrsbestellung meist verloren, weil die Auswahl in Qualität und Sorten nicht mehr eine so grosse ist. Deshalb setzen wir uns sobald als thunlich in den Besitz der Obstbaumsendung und bringen dieselbe möglichst bald endgiltig oder provisorisch in die Erde.

Ist die Sendung vom Frost überrascht worden, hüten wir uns, die Ballen hart zu werfen oder sofort auszupacken. Wir lassen sie in einem frostfreien ungeheizten Raum ruhig und langsam aufthauen, lösen

dann vorsichtig die äussersten Bande und Umhüllungen, und sollte der Frost noch tiefer ins Innere gedungen sein, warten wir, bis derselbe auch hier verschwunden und packen nun vollends den Ballen vorsichtig aus.

Wir sehen nach, ob die Rinde vielleicht an den Zweigen eingeschrumpft ist, was namentlich bei Sendungen, welche ungenügend verpackt und eine lange Reise zu machen hatten, der Fall sein kann. Ist dieser Umstand nur in ganz geringem Masse vorhanden, so schadet es den Bäumen meistens nicht, wenn wir ihre Pflanzung sofort vornehmen und alsdann tüchtig begiessen. Besser aber ist es, und in Fällen der stärkern Einschrumpfung durchaus notwendig, dass die Bäume ganz in Wasser gestellt werden, schon nach wenigen Stunden haben sich dieselben erholt, die Rinde sieht normal aus, die Augen sind wieder angeschwollen, haben ihre Entwicklungskraft wieder erlangt und können die Bäume als gerettet angesehen werden. Die Nichtbeachtung der erwähnten zwei Vorsichten trägt oft die Schuld daran, dass die bezogenen Bäume eingehen oder nur kümmerlich gedeihen, es sollte sich deswegen Jedermann verpflichten, diese sehr leicht anzuwendende Pflege zu gewähren, so oft sie durch die Verhältnisse notwendig geworden und geboten erscheint.

Der Baummarkt in der Stuttgarter Gewerbehalle.

Von B. L. Kühn, Rixdorf-Berlin.

Es ist für den mit den schwäbischen Verhältnissen nicht Vertrauten etwas ganz neues, ein derartiger Baummarkt, wie er nicht bloss hier, sondern in fast allen bedeutenderen Orten Württembergs abgehalten wird, und doch können wir, nachdem wir das zweifelhafte Vergnügen hatten,

uns den in Stuttgart abgehaltenen etwas genauer anzusehen, dem geneigten Leser leider nicht eine interessante Skizze davon entwerfen. Wir hatten in der That etwas ganz anderes erwartet und als wir der schönen Berichte gedachten, welche wir früher gelesen, sahen wir wieder, wie lei-

der so oft auch bei anderen Verhältnissen, den gar gewaltigen Unterschied zwischen Schein und Wirklichkeit. Nach dem Lokale, in welchem jener Baummarkt abgehalten wurde, der wirklich grossen und schönen Gewerbehalle, welche von der Stadtvertretung zur Abhaltung von Märkten und Messen bereit gestellt ist, brauchte man nicht lange zu suchen; denn es eilten verschiedene Männlein und Weiblein, an kleinere und grössere Handwagen gespannt, auf welche die Marktprodukte geladen waren, oder mit einem Bund hochstämmiger Obstbäume bis zu 12 Stück auf dem Kopfe, in beschleunigtem Marschtempo jenen Räumen zu und verstopften im wirklichsten Sinne des Wortes das Mittelportal, welches zur Einfahrt diente. Aus den auf diesen Vehikeln befindlichen Produkten konnte man schon schliessen, welche wunderbare Leistungen man zu Gesicht bekommen würde, und diese Erwartungen wenigstens wurden nicht getäuscht.

Es waren etwa 180 Verkäufer zur Stelle, welche ca. 3300 Hochstämme und ca. 1300 Formenbäume zum Verkauf ausgestellt hatten.

Ausserdem waren zum Verkauf gestellt ca. 4000 Stück Beerenobststräucher, 2700 Wurzelreben, 1500 Obstwildlinge, letztere in ganz respektabelm Alter bis zu 4 Jahren, also zum Verbrennen geeignet, und 300 Ziersträucher, darunter einige Koniferen.

Von den Obstbäumen blieben nur wenige unverkauft.

Unter den Verkäufern von Obstbäumen waren nur einige Baumschulbesitzer vertreten, der grösste Teil aber bestand aus Baumhändlern, zum Teil mit recht beträchtlichen Massen am Platze. Die übrigen schienen sich aus dem Stande der Weingärtner und Landleute etc. zu rekrutieren und hatten nur kleinere Posten, aber zum Teil von nichtswürdiger Qualität, zu Markte gebracht.

Obstbäume in wirklich mustergiltiger Qualität waren thatsächlich nicht Regel, sondern Ausnahme.

Wenn wir hochstämmige Kirschbäume mit 50 Pfennig pro Stück und zu demselben Preise gepfropfte Pflaumen mit einjährig veredelter Krone, und Zwetschenbäume, aus Ausläufern gezogen, handeln sahen, so mussten wir uns wirklich wundern, dass derartiger Schund, an welchem womöglich die mächtigste Kurve noch nicht einmal 10 Pfennige kostete, und welcher selbst zu diesem Preise als zu teuer zu bezeichnen ist, überhaupt Käufer fand, noch dazu in einem Lande, wo der Obstbau die grösste Ausdehnung im Vergleich mit dem ganzen übrigen Deutschland gewonnen hat, wo man also aus Erfahrung wissen sollte, dass derartige krüppelige Stämme umsonst zu teuer sind.

Auch gegen den Ankauf sonst guter Stämme, welche ja auch vorhanden waren, und in Hochstämmen bis 2 Mark und darüber bezahlt wurden, muss man immer noch sein Bedenken haben, um so mehr, wenn man an den Bahnsignaturen liest, dass verschiedene Ballots schon den Baummarkt in Esslingen geziert haben und augenscheinlich ohne jede Verpackung der Wurzeln wieder in Stuttgart zum Verkauf gestellt waren, wodurch ihre Fähigkeit anzuwachsen, nicht gerade gefördert worden sein kann.

Ein weiterer Missstand liegt darin, dass die Bäume der Händler keinerlei Etikette zeigten. Wie so mancher Wunderdoktor alle möglichen Arzneien aus einem Sack verkauft, so schienen es diese Händler mit den Sorten zu halten. Mag es auch den schwäbischen Obstproduzenten mehr darauf ankommen, einen jungen, gesunden, geraden, starken und gut bewurzelten Stamm zu erhalten, als eine bestimmte Sorte, welche er selbst in die Krone veredelt, um auch ganz sicher zu sein, sie zu haben, so

giebt es doch auch andere, welche Stämme mit einer bestimmten Sorte kaufen wollen und diese nur scheinbar erhalten.

Auch die vorhandenen Formenbäume waren zum Teil von ganz unbefriedigender Beschaffenheit. Was kann man denn auch verlangen, wenn man Birnenspindeln von 1½ Meter Höhe kauft und 5 Stück mit 6 Mark bezahlt, als unten kahle Exemplare, aus welchen höchstens noch Halbstämme erzogen werden können, oder von einer Pfirsichpalmette, welche 2etagig mit 2 Mark, oder 3etagig mit 3 M. 80 Pfg. bezahlt wurde? Gewiss nichts Vorzügliches!

Wenn die Baumschulenbesitzer zu ihren gewöhnlichen Preisen verkauften, so musste man unwillkürlich annehmen, dass sie nicht ihre erste Qualität zur Stelle hatten, da sie darauf rechnen mussten, die übrig bleibenden Stämme halb verdorben nach Haus zu bekommen, denn was von den Stämmen wächst, deren Wurzeln im Frühjahr womöglich einige Tage der Erde entnommen, den Einwirkungen von Luft und Licht ausgesetzt werden, brauchen wir wohl nicht näher auseinander zu setzen.

Auch beim Beerenobst war von einer Etikettirung nicht die Rede. Hundertweis zusammengebunden harrten die bewurzelten Stecklings- und Ablegerpflanzen der Käufer und wenn gut bewurzelte kräftige Pflanzen nur 2. 50 bis 4 Mark einbrachten, so war auch das nicht gar so wunderlich; denn jetzt, wo z. B. an die Johannisbeeren, welche zur Weinbereitung bestimmt sind, gewisse Ansprüche gemacht werden müssen, ist es ganz und gar nicht gleichgiltig, welche Sorten man erhält, so dass es uns wundert, wenn unausgelesenes Beerenobst überhaupt noch Käufer findet.

Auch in Wurzelreben entwickelte sich nicht die gewünschte Kauflust, so dass hier ebenfalls nur ein Preis von 2.50 bis 4 Mark

erzielt wurde und über die Hälfte unverkauft blieb.

So können wir denn im ganzen uns des Eindrucks nicht erwehren, als sei der Obstbau durch Einrichtung solcher Baummärkte nicht zu fördern und dies um so weniger, als ja im Königreich Württemberg Baumschulen vorhanden sind, um jeden Bedarf in kürzester Zeit und bester Qualität zu decken, ohne die Käufer der Gefahr auszusetzen, Sorten zu erhalten, deren Erwerb man nicht wünscht, und Bäume, deren halb vertrocknete Wurzeln nicht gerade ihr gesundes Anwachsen in sichere Aussicht stellen.

Auch den Baumschulen können diese Märkte nicht von Nutzen sein, denn, sind auch die dort gehandelten Stämme der Qualität nach mehr wie zu teuer bezahlt, so sind die billigeren dort üblichen Preise durchaus nicht geeignet, das legitime Geschäft zu heben; und diese Preise werden sich um so niedriger gestalten, als man, nicht geneigt, das Uebriggebliebene mit nach Haus zu nehmen, es um jeden Preis zu verkaufen versucht. Darum war es denn auch anzuerkennen, dass grosse Baumschulen nicht vertreten waren, weil sie jedenfalls für ihre ausgezeichneten Produkte genügenden Absatz haben und sich darum mit den Preisen des Baummarktes weder begnügen wollen noch können. Zur Hebung des Obstbaues tragen die Baummärkte in keinem Falle bei, und darum halten wir ihre Einrichtung nicht für so segensreich, wie sie früher geschildert wurde, und sind nicht in der Lage, ihnen eine weitere Verbreitung zu wünschen.*)

*) Die Gründung des hiesigen Baummarktes haben wir von vornherein bekämpft und als ganz überflüssig bezeichnet; es ist vollkommen richtig, dass dort meistens Schund verkauft wird und dass die Sorten mit ganz geringen Ausnahmen nicht echt zu bekommen sind. Was man auch verlangen möge, es ist zu haben, selbst wenn es nicht

Die Unklarheit über französischen und deutschen Baumschnitt.

Unter diesem Titel veröffentlichten wir im vorigen Jahrgang unserer Zeitschrift, Nr. 30, Seite 475, einen Artikel, an dessen Schluss alle Fachgenossen, welche über diese Schnittmethoden Auskunft zu erteilen im stande seien, gebeten wurden, zu gunsten der Obstbauinteressenten, den Unterschied zwischen beiden Arten des Schnittes auseinander zu setzen, oder jede Art für sich genauer zu definiren, damit endlich einmal Klarheit darüber herrsche, was mit diesen beiden uns überall begegnenden Bezeichnungen eigentlich gemeint sei.

Diesem Wunsche ist bisher leider nur von einer Seite entsprochen worden. Herr Th. Lange nämlich veröffentlicht in der von ihm redigirten Fachschrift „Der praktische Gartenfreund“ seine Anschauungen hierüber, und obwohl dieselben ganz anders ausgefallen sind als wir und gewiss viele Andere es erwarteten, wollen wir sie dennoch veröffentlichen, damit nun jedermann im stande ist zu urtheilen, ob Herr Lange das Richtige getroffen hat. Der Artikel des praktischen Gartenfreundes lautet wörtlich:

Der französische Obstbaumschnitt.

Wer A. sagt, muss auch B. sagen, diese Wahrheit gilt für unser Leben in gutem wie in bösem Sinne. Ich habe nun einmal

vorhanden ist, man erhält stets das Gewünschte, und erst, nachdem die Bäume zu tragen beginnen, sieht man ein, wie hübsch man angeführt wurde; das wissen die Käufer so ziemlich alle, denn durch Vorträge, Presse und persönliche Ratschläge ist das Publikum genügend auf die Gefahren der Märkte und Messen aufmerksam gemacht worden, und dadurch, dass es immer und immer wieder auf dem Markte kauft, beweist es, dass es absichtlich betrogen sein will und sich glücklich schätzt, wenn jemand die Güte hat, seinem sonderlichen Verlangen zu entsprechen. — Mundus vult decipi: ergo decipiatur! N. Gaucher.

in der Deutschen Gartenzeitung den französischen Baumschnitt erwähnt und dann unser Blatt anlässlich der Preisaufgabe ebenfalls, so dass ich nicht beihin kann.

Der französische Obstbaumschnitt ist dasselbe was Modes de Paris, Wiener Kaffees, Böhmisches Obsthandlungen, Italienische Makaroni, Englische Stahlwaren, Wiener Bäckereien etc. etc. ad infinitum bedeuten.

„Nur fremd, nur nicht deutsch“ heisst die Losung in unserem herrlichen Vaterlande! Wir lächeln über unsere westlichen Nachbarn, die mit Riesenschritten immer noch an der Spitze der Civilisation marschiren, aber — so a bissel französisch ist doch wunderschön! Wann wird Deutschland ganz deutsch sein!? Doch, zum Baumschnitt.

Es ist nicht zu leugnen, dass uns Frankreich in Baumkultur, ich meine in der rationellen Zuchtmethodem voranging, dass die Zwergobstzucht aus dem vom Klima so begünstigten Lande stammt und da sind denn die Leute gekommen und haben ganz á la Gressent*) Wunderdinge erzählt, wie „auf dem kleinsten Raume die herrlichsten Früchte erzeugt werden“ und zwar nur durch den Schnitt!

Ist es nun da zu verwundern, wenn spekulative Gärtner hingingen und sich die Sache ansahen, vielleicht ein Jahrlein dort studirten und dann als Marchands tailleurs — pardon, als echt französische Baumzüchter heimkehrten?! Was hatten diese Leute nun gesehen und gelernt? Baumschulen, Baumschulenschnitt und da wird mir gewiss jeder Recht geben, dass dieser in einem wärmeren Klima

*) Gressent (Titel), ein Buch, für welches viel Reklame gemacht wurde, das aber von allen deutschen Pomologen einstimmig verurtheilt wird.

etwas anders gehandhabt werden kann, ja muss, als bei uns mit unserem kurzen Sommer. Wie aber ein Baum behandelt wurde, der **Obst** bringen sollte, haben mindestens 75 Prozent der Herren nicht gesehen! Dass hierbei der Franzose geradesogut auf Standort, Boden, Klima und Sorte sieht wie wir, das haben sie nicht gesehen. Sehen es doch unsere deutschen jungen Gärtner oft nicht.

Das Publikum aber war befriedigt, es konnte seine Bäume französisch beschnitten bekommen von Einem, „der in Paris war!“ Hatte der Mann doch das Attest in der Tasche!

Es giebt noch deutsche Gutsbesitzer, die sich wirklich französische Baumzüchter kommen lassen für enormes Geld; diese Herren schneiden jedoch deutsch, sie ziehen Standort, Sorte, Jahreszeit, Klima etc. in Rechnung und erzielen Erfolge. Die deutschen Franzosen jedoch richten sich — nach — gar nichts, das Publikum wünscht französische Bäume, ergo, sie schneiden französisch, wie sie es in den Baumschulen lernten. Der deutsche Gärtner darf sich nicht erlauben, einen Baum als geschnitten zu bezeichnen, an dem man nicht den Schnitt — ich wollte sagen die Schnippelei **sieht**. Ich sehe vor mir noch zwei Bilder aus den „Fliegenden Blättern“, wo ein Stadtgärtner einen Park auf halbe Baumhöhe abkappte, um den Leuten zu zeigen, dass er was thue! Es lag hierin eine solch packende Wahrheit, dass ich versuchen möchte, die zwei Bilder für unser Blatt zu erwerben!

Der Deutsche will etwas für sein Geld sehen und sei es — der Ruin seiner Lieblinge.

Dieses, verehrter Leser, ist der französische Baumschnitt. Ich rate jedem dazu, seine Obstbäume, seien es Hochstämme oder Zwergobst, deutsch zu schneiden resp. schneiden zu lassen und vor

allem rate ich dem jungen Gärtner, welcher einen auf Obstertrag hinzielenden Schnitt erlernen will, dieses in einem deutschen Institute oder Privatgarten zu thun und zwar zwei Jahre hindurch, einmal im Süden, das anderemal im Norden unseres Vaterlandes, niemals aber den Baumschulschnitt in den Privatgarten zu bringen! Dann darf er sich Baumzüchter nennen und dann werden wir stolz sein auf den

„deutschen Formbaumschnitt!“

Dixi.

Th. Lange.

„Dixi“ (ich habe gesprochen), sagt Herr Lange, ob er aber auch richtig gesprochen hat, erscheint uns zweifelhaft, und wir irren wohl nicht, wenn wir angeben, dass unter französischem Baumschnitt etwas ganz anderes als das, was Herr Lange angiebt, gemeint wurde. „Französischer Baumschnitt“ ist nach Herrn Lange: Die planlose Behandlung und Verschneidung der Obstbäume, vulgo Verhunzung derselben.

Wie ist man denn aber hierzu gekommen, dieser gewiss nicht zu billigenden Verschneiderei den Namen „französisch“ beizulegen? Ist es, weil die Bücher, welche den französischen Baumschnitt für unsere Verhältnisse verwerfen, zugleich angeben, dass der Sinn für den Obstbau und für die richtige Pflege der Obstbäume nirgends so hoch entwickelt sei, wie in Frankreich? Wir geben gerne zu, dass nicht jeder, der in Frankreich, wenn auch ausser in Baumschulen noch in mustergiltig unterhaltenen Obstgärten, wo der Baumschnitt mit Ueberlegung und zielbewusst ausgeführt wurde, kürzere oder längere Zeit thätig war, nach dem Heimatlande als perfekter Baumzüchter zurückkehrt; dasselbe Schicksal bleibt aber ebenfalls für diejenigen, welche die von Herrn Lange erwähnten Institute besucht haben,

gewiss nicht erspart, denn kein Land, kein Institut und kein Lehrer besitzt die Fähigkeit, aus jedermann, sei es nun Lehrling, Zögling oder Gehilfe, einen Meister zu machen. Indessen und bei näherer Prüfung stellt sich bald heraus, dass die Verschneiderei im Inlande und nicht im Ausland erlernt wurde. Es ist uns in Frankreich kein als Autorität geltender Baumzüchter bekannt, welcher schriftlich und mündlich empfiehlt, die Krone der Hochstämme schablonenmässig und Jahre lang bis auf kleine, ganz kurze Stumpen zu schneiden, nicht ein einziger ist vorhanden, der für die Anzucht der Hochstämme die Dietrich'sche Methode anwendet. Wir kennen auch keinen, welcher die Verlängerung der wagerecht gezogenen Aeste ebenso kurz schneidet, als wenn dieselben aufrecht gezogen wären. Wohl nirgends mehr als bei uns wird angeraten, wachsen zu lassen und das Gewachsene bis auf wenige Augen im Frühjahr zurückzuschneiden. Es ist in Frankreich nicht üblich, die Fruchtzweige stiefmütterlich zu behandeln und sie kugelakazienartig oder lebendigen Hecken gleich zu schneiden. Alle diese Verschneidereien sind im Inlande entstanden und daher ist es ganz ungerechtfertigt, ihnen den Namen „französische“ zu geben. — Wir heissen sie anders!

Der Entdecker des deutschen Baumschnittes wollte, nach dem Wortlaut seiner ersten Vorrede zu urteilen, eine Schnittmethode einführen, die sich für deutsche Verhältnisse eignete. Da nun aber die Art und Weise, wie diese neue Methode auszuführen ist und ausgeführt zu werden verlangt, aus dem betreffenden Werke nicht ersichtlich und da unter den Dutzenden von Büchern, die wir besitzen und den deutschen Baumschnitt erwähnen, nicht ein einziges vorhanden ist, welches diese Art von Schnitt eingehender beschreibt, so fanden wir es für notwendig uns zu erkundigen

und erwarteten zuversichtlich, dass man genauere Angaben und Anhaltspunkte hierüber geben könnte, was scheinbar nicht der Fall ist!!!

So liegt daher diese Angelegenheit jetzt nicht minder im Dunkeln wie zuvor, und wir sind dadurch noch mehr als früher zu der Annahme geneigt, dass der „französische“ sowohl wie auch der „deutsche“ Baumschnitt nur Gespenster waren und auch Gespenster bleiben werden.

Statt nach einem nationalen Schnitt zu suchen, ist es der **rationelle** Schnitt, nach welchem der wahre Obstbaumzüchter streben soll. Deutsche, französische, österreichische, russische Baumschnitte etc. etc. hat es nie gegeben und ist auch sehr zu wünschen, dass es solche nie giebt! Darum erscheint es auch vollständig überflüssig, sie immer wieder zu erwähnen und den Schein zu geben, als wenn sie wirklich existirten. Es möge deswegen von nun an ein anderer als der bisherige Weg angebahnt und überall bekannt werden, dass der Baumschnitt nur ein guter sein und grossen Nutzen gewähren kann, wenn er mit Ueberlegung und Sachkenntnis ausgeführt wird. Es muss allmählich in alle Schichten der Bevölkerung verbreitet werden, dass statt Lagen und Boden es das Wachstum, der Zustand und die Beschaffenheit der **einzelnen** Bäume ist, welche uns zu ihrer Behandlung die richtigen Anhaltspunkte gewähren und, sobald wahre Kenntnisse über die Behandlung der Obstbäume vorhanden, dieselben sich überall, ob im Norden oder Süden, im Westen oder Osten, erfolgreich anwenden lassen. Geschieht dieses, dann wird der Schleier, mit welchem man seine Unkenntnisse und Verlegenheit bisher zu verdecken suchte, ganz überflüssig und alsdann, aber erst dann, werden wir auf unsern deutschen Formbaumzüchter stolz sein dürfen!

Notizen und Miscellen.

Ein praktischer Verein. Der Obstbau findet in fast allen Gegenden unsers Vaterlandes täglich mehr und mehr Anhänger, wofür die sich neubildenden Obstbau-Vereine den besten Beweis liefern. Man pflegt die höchst erfreuliche Thatsache der Neugründung eines Vereins bei ihrer Häufigkeit nicht mehr als ein ganz besonderes Ereignis zu feiern und doch muss es als ein solches angesehen werden, wenn in einer von der Natur nicht überreich bevorzugten Gegend Deutschlands sich ein Obstbau-Verein bildet, welcher sofort nach seiner Entstehung auf eine ganz hervorragende Weise seine Thätigkeit beginnt und Erfolge zu verzeichnen hat, die bis heute einzig in ihrer Art dastehen. Wohl alle Obstbau-Vereine stellen sich die Förderung des Obstbaus als ihre höchste Aufgabe, wenige dürften aber vielleicht diesen Hauptparagrafen ihres Statuts in einer so eminent praktischen Weise zur Ausführung gebracht haben, wie der in diesem Frühjahr gegründete Obstbau-Verein zu Laichingen im Königreich Württemberg.

Die Thätigkeit der bestehenden Obstbau-Vereine hat sich bisher in einer andern Richtung bewegt, mag solche nun auch für die speziellen Verhältnisse des Landstrichs, der Alb, wie sie uns bei diesem neuen Verein entgegentritt, die angemessenste sein, immerhin ist die Form, in welcher dies geschehen, eine so neue und wenig verbreitete, dass sie der vollsten Beachtung aller gleichen Zielen zustrebenden Vereinigungen aufs Wärmste empfohlen werden kann, sie verdient den ungetheilten Beifall aller Obstbaumfreunde.

Der junge Verein begann seine Thätigkeit damit, dass er drei Morgen Acker käuflich erwarb, denselben sofort mit Obstbäumen bepflanzte und jedem seiner zwölf Mitglieder ein Stück hiervon, auf welchem durchschnittlich 10 Bäume stehen, als Eigentum zuwies. Der Ankauf des Landes und der Bäume erforderte einen Kostenaufwand von rund 1000 Mark, so dass auf jedes Mitglied ca. 90 Mark entfallen. Das gemeinschaftlich angelegene Kapital wird durch die monatlich 2 Mark betragenden Beiträge der Mitglieder samt den Zinsen in etwa 4 Jahren amortisirt sein. Auf diese einfache und praktische Weise wurde es auch den Minderbegüterten ermöglicht in den Besitz eines kleinen Obstgartens zu gelangen und hat dieselbe solchen Anklang gefunden, dass sich die Mitgliederzahl des Vereins bereits vervierfacht hat. Ein weiteres 10 Morgen umfassendes Grundstück ist dazu erworben und wird bepflanzt, so dass

der Verein am Schlusse dieses Jahres schon 13 Morgen Obstbaumpflanzungen als Eigentum besitzt. — Das gute Beispiel des Laichinger Vereins fängt schnell an seine Früchte zu tragen, denn in den benachbarten Ortschaften sind nach diesem Muster angelegte Vereine im Entstehen begriffen. — Wir gratuliren dem jungen praktischen Verein von ganzem Herzen und wünschen ihm weiteres fröhliches Gedeihen. — Vivant sequentes!

Obstmarkt in Oldesloe. Der Verlauf unseres ersten diesjährigen Obstmarktes, der am 24. und 25. Septbr. abgehalten wurde, war recht günstig, bedeutende Hamburger und Lübecker Obsthändler waren schon früh morgens am ersten Markttage zahlreich erschienen, auch waren beim Marktkomitee diverse Bestellungen auf Obst von auswärts, sogar von Ulm in Württemberg und Emmerich a. Rhein eingegangen und entwickelte sich infolge dessen bald ein sehr flotter Handel und war das gute, in gleichmässigen Proben angestellte Obst zu hohen Preisen rasch vergriffen. Auffällig ungleichmässige Proben und solche, bei denen der geforderte Preis in keinem Verhältnis zur Qualität der Frucht stand, blieben dagegen unberücksichtigt, auch wurde von nachträglich am zweiten Markttage eingeliefertem Obst manches nicht verkauft, weil die grosse Mehrzahl der auswärtigen Händler nur am ersten Markttage anwesend war.

Angeboten waren im ganzen 10189 kg Aepfel, 2143 kg Birnen, 172 kg Pflaumen, 200 kg Quitten, 300 Stück Pfirsiche, 25 kg Wallnüsse, 20 kg Weintrauben, zusammen 12780 kg Obst.

Verkauft wurden hiervon 4697 kg Aepfel, 695 kg Birnen, 100 kg Pflaumen, 200 kg Quitten, 84 Stück Pfirsiche, 5 kg Wallnüsse und 2 kg Weintrauben, zusammen 5708 kg Obst zu 1220 M.

Metz. Die Arbeiten zur Vernichtung der Reblausherde in der Umgegend unserer Stadt werden eifrig betrieben. Dieselben bestehen in starkem Begiessen der verseuchten Stellen mit Petroleum, im Abhauen und Verbrennen der Reben, worauf dann der Boden mit Schwefelkohlenstoff getränkt wird. Vereinbarungen bezüglich der den Weinbergbesitzern zu Vallières, St. Julien und Ancy zu verwilligenden Entschädigungen sind bis jetzt noch nicht getroffen worden. Im gleichen Fall wurden in Plantières vor 2 Jahren 30 Mark pro Ar bezahlt.

Wiesbaden, 8. Okt. (Einschleppung der Reblauskrankheit in den Regierungsbezirk Wiesbaden.) Wie wir vernehmen,

sind die zum Zwecke der Ermittlung der Einschleppung der Reblauskrankheit in den herzoglichen und von da an in den diesseitigen Regierungsbezirk stattgehabten genauen Erhebungen kürzlich zum Abschlusse gelangt. Als Resultat derselben ist die Bestätigung der allseits gehegten Vermutung anzusehen, das der Ursprung der Seuche auf die bekannten Rebensendungen von Rudolph Göthe in Cannstatt, dem jetzigen Leiter der Königl. Lehranstalt für Obst- und Weinbau in Geisenheim a. R., Herrn Oekonomierat Direktor Göthe, zurückzuführen ist. —

Dresden, 15. Okt. Ueber die Untersuchung und Ausdehnung der von der Reblaus heimgesuchten Lössnitzer Weinberge lässt sich nunmehr Folgendes berichten: Fast sämtliche an den Bergabhängen von der Oberlössnitz bis Zitschewig sich hinziehende Weinbergsanlagen sind angesteckt, wenn auch in vielen Bergen das schädliche Tier nur vereinzelt an 2—3 Stücken vorkam. Die Weinbergsanlagen im Thale wurden meist frei von Ansteckungen befunden. Am härtesten waren die fiskalischen Berge in der Oberlössnitz betroffen; statt der grünen Flächen und Terrassen sieht man jetzt nur noch die verkohlten Haufen. Die Vernichtungsarbeiten sind in den oben bezeichneten Bezirken bei Zitschewig ziemlich beendet, und die Entschädigungsfrage wird jetzt von Seiten der Betroffenen allgemein milder beurteilt, als in der ersten Aufregung. Die meisten der Entschädigten sind mit der ihnen gebotenen Summe zufrieden, nur einige Wenige wollen den Instanzenweg betreten, um möglicherweise noch ein besseres Ergebnis zu erzielen. Es wurden unter Andern gezahlt für ca. 3000 Stücke, die zur Vernichtung gelangten, 1600 *M* und dem Besitzer gestattet, die Ernte mitzunehmen. Für die zu Friedensburg gehörigen Berge sind mit der Ernte 18000 *M*

gezahlt worden. Für Petroleum wurden bis jetzt gegen 48000 *M* verausgabt!!! S. M.

Hechingen. Um den Strassenwärtern für die Pflege der Obstbäume an den Landstrassen die erforderlichen Kenntnisse beizubringen, ist auf Veranlassung der hohenzollernschen Kommunalverwaltung unter Leitung des Landespomologen Deigendesch ein Lehrkurs angesetzt worden, woransich eine Anzahl Strassenwärter beteiligt. Der Unterricht erstreckt sich hauptsächlich auf das Versetzen, Beschneiden und Verbinden der Bäume.

Stuttgart, 11. Oktbr. Die jüngsten sonnigen Tage haben die letzte Frucht des Herbstes, die Himbeeren, soweit gefördert, dass sie in Menge auf dem Markte erschienen sind. Neben der Traube, die ziemlich zahlreich, aber zu steigenden Preisen angeboten wird, nimmt der in nie gesehener Menge eingeführte Quittenapfel auf dem Markte den grössten Raum ein; wie bisher, ist dieser Apfel zu gar verschiedenen Preisen zu haben.

Stuttgart im Schnee. Noch hängen die Trauben an den Stöcken, und diese sind noch dicht belaubt, da fällt auch schon der erste Schnee in vergangener Nacht, und heute vormittag (15. Okt. 1887) bot unsere Stadt ein völlig winterliches Bild. Nach rauhen, windigen Tagen mit vereinzelt Regenschauern hat der Winter sich heuer recht früh angekündigt. Das Thermometer zeigte heute früh 0° C. In anderen Gegenden hatte man schon in der ersten Hälfte dieser Woche Schnee, auf dem Kniebis beispielsweise in solcher Menge, dass, wie uns heute eintreffende Privatnachrichten melden, vorgestern der Schnee dort stellenweise über 1 Fuss hoch lag. Selbst bis über den Kanal hinüber reicht das Gebiet niedriger Temperatur. Am 12. ds. trat in London strenger Frost unter Schneefall ein und dauert seitdem fort.

Obstbau-Kalender für den Monat November.

Mit dem Eintritt der Vegetationsruhe ist nunmehr auch die beste Zeit zum Verpflanzen der Obstbäume aller Fruchtgattungen herangekommen. Die Bäume haben grösstenteils ihr Laub schon abgeworfen, wo solches noch nicht der Fall, müssen dieselben vor oder unmittelbar nach dem Ausgraben abgeblattet werden, damit durch die fortgesetzte Verdunstungsthätigkeit der Blätter den Bäumen kein Schaden zugefügt werde. Die Verpflanzung kann in allen Bodenarten und unter allen Himmelsstrichen der gemässigten Zone

vorgenommen werden, wir bemerken hier ganz ausdrücklich, dass zwischen warmem und kaltem, lockerm oder schwerem Boden einen Unterschied zu machen nicht notwendig ist. Früher sind wir allerdings anderer Meinung gewesen, allein die inzwischen gemachten Erfahrungen haben uns zur Genüge dargethan, dass die gegen die Herbst- und Winterpflanzung hervorgehobenen Bedenken und angeführten Gründe durchaus nicht stichhaltig sind und in allen Bodenarten, sowie in allen Lagen im Herbst und Winter, so lange

es die Witterung gestattet, die Bäume erfolgreich verpflanzt werden können. Ist man aus irgend welchen Gründen gezwungen, erst im Frühjahr zu pflanzen, so können dennoch jetzt schon die Baumlöcher ausgeworfen und die benötigten Bäume bestellt und bezogen werden, damit man sie rechtzeitig zur Pflanzzeit bei der Hand hat. Die anzulegenden Obstgärten und auch Baumschulquartiere werden jetzt rigolt und die alten Schläge, welche das erwünschte Wachstum nicht zeigen, sollen vorzugsweise mit Stallung gedüngt und derselbe gleich eingehackt werden. Der Schnitt der Formobstbäume wird fortgeführt. Das Verjüngen erschöpfter Hochstämme und das Ausputzen derselben ist fortzusetzen, sowie alle Herbstsaaten möglichst bald zu vollenden. Nachdem alle überflüssigen und trocknen Aeste und Zweige entfernt, die abgestorbene Rinde, Moos etc. von den Stämmen und starken Aesten abgekratzt und abgebürstet ist, sind die letzteren mit Kalkmilch bei trockenem Wetter anzustreichen. Lehm, Russ oder andere Substanzen dem Kalk beizumischen ist nicht ratsam, weil dadurch der letztere einen Teil seiner Wirkung verliert. — Zum Düngen aller Arten von Obstbäumen ist jetzt die beste Zeit, auch werden im Obstgarten die Rabatten und

im Baumgut die Baumscheiben umgeschort. Zum Schutze gegen Hasenfrass werden die Bäume mit Zweigen von Schwarzdorn oder Akazien umbunden und in Ermangelung der genannten Materialien oder ähnlichen mit Stroh. — Pfirsich-, Aprikosen- und Rebenspaliiere sind gegen das Erfrieren vor Eintritt strenger Kälte mit Tannenreisig, Bast- oder Strohmatte, Packleinwand etc. zu bedecken. — Die Früchte werden, nachdem sie abgeschwitzt haben, in den Obstkeller gebracht, und sobald die Temperatur hier eine genügend niedrige geworden, die Fenster oder Läden geschlossen, da sich das Dauerobst in einer reinen und nicht zu feuchten Luft und möglichst gleichmässigen Temperatur von 5 bis 8° R. unter Abschluss des Lichts am besten und längsten hält. Der Gährprozess des Obstweines nimmt bei einer Temperatur von 8 bis 12° R. den besten Verlauf, welche man deshalb in den Gährräumen zu erhalten sucht. — Die Topfobstbäumchen werden in die Ueberwinterungsräume gebracht oder im Freien bis 15 cm unter dem obern Topfrand in Erde oder Sand eingefüttert und mit Laub gedeckt. Gegen Frost empfindliche Bäume, wie Pfirsiche und Aprikosen, sind vor dem Eintritt strenger Kälte in geeigneter Weise zu schützen.

Brief- und Fragekasten.

Frage 46. Ich habe auf den Bäumchen in meinem Obstgarten sehr viel Ameisen gefunden, die Bäumchen sind mir dadurch im Wachstum zurück, was kann ich dagegen thun?

M. M. in F., Untersteiermark.

Antwort auf Frage 46. Da die Bäume frisch gepflanzt sind, so hat es wahrscheinlich denselben an irgend etwas gemangelt, vielleicht Feuchtigkeit, und ist es dann bei solchen etwas kümmernden Bäumen stets der Fall, dass sich die Blattläuse gern bei ihnen einstellen, wo diese sich aber erst einmal aufhalten, sind die Ameisen auch nicht weit, da die süsslichen Saftabsonderungen der Läuse für sie eine Delikatesse sind. Entfernen Sie daher die Läuse, so werden auch die Ameisen wegbleiben; sollte dieses wider Erwarten nicht der Fall sein, so finden sie in Nr. 15 des praktischen Obstbaumzüchters von diesem Jahre in der Antwort auf Frage 32 ein Mittel gegen Ameisen angegeben, welches, richtig angewendet, gewiss Abhilfe schafft. — Für dieses Jahr dürften Sie weder von der einen noch der andern Art der genannten Tiere mehr belästigt werden, wir ge-

ben Ihnen aber dennoch die gewünschte Antwort, damit Sie sich im nächsten Jahre rechtzeitig in der Lage befinden dem Besuch der unangenehmen Gäste vorzubeugen.

Frage 47. Welche Pfirsichsorten halten Sie für die Spekulation am geeignetsten?

Antwort auf Frage 47. Wenn für die Spekulation oder den Verkauf eine Obstsorte angebant werden soll, so ist es in erster Linie nötig, dass sie sich durch irgend eine hervorragende Eigenschaft vor ihres Gleichen auszeichnet, damit hierdurch der Absatz erleichtert und die Erzielung hoher Preise ermöglicht wird.

Bei den Pfirsichen würden wir die frühe Reifezeit für eine solche gewinnbringende Eigenschaft halten, und empfehlen Ihnen deshalb die Anpflanzung der Frühpfirsiche als für die Spekulation am geeignetsten.

Wir haben die drei nachstehenden Sorten oft beobachtet, sie sind unter den frühesten die besten, welche wir kennen und lassen wir sie nach ihrer Reifezeit auf einander folgen. Die früheste ist: Amsden, dann folgt Frühe Beatrice und

Frühe Rivers. Amsden gelangte in anderen Jahren schon anfang Juli zur Reife, heuer erst am 20. Juli, die andern Sorten folgen je vierzehn Tage später.

Die zuerst genannte Sorte Amsden hat dadurch einen bedeutenden Vorzug, als deren Reifezeit noch vor diejenige der Aprikosen fällt und deshalb vor diesen Früchten auf dem Markt erscheinend, mehr Aussicht hat höhere Preise zu bedingen wie die andern Sorten. Bei einer etwaigen Anpflanzung würde ihr daher der Vorzug zu geben sein. Das Wachstum aller drei Sorten ist ein mittelmässiges, die Fruchtbarkeit eine recht gute.

In Gegenden, welche die Pflirsichkultur noch im Freien ohne besondere Schutzmittel gestatten, gedeihen diese drei Sorten auch in busch- oder halbstämmiger und hochstämmiger Kronenform sehr gut, während im grössten Teil von Deutschland der Anpflanzung an Spalierwänden in irgend einer rationellen Form der Vorzug zu geben ist.

Frage 48. Sind irgendwo Versuche gemacht worden, die Nachteile des Sandbodens durch Zucht der Obstbäume in Buschform aufzuheben und wo kann ich Näheres darüber erfahren? Ich habe in Tunis gesehen, dass Obstsorten, die in Algerien selbst die geschicktesten Obstgärtner nicht aufbringen, Pflaumen, türkische Kirschen etc. vorzüglich in heissester Lage gedeihen ohne Bewässerung, weil man sie eben in Buschform zog, wohl noch die altmaurische Schnittweise aus Spanien. Wir haben hier ein ausgedehntes Sandgebiet in unseren Baumpflanzungen, das nach meiner Ansicht in dieser Weise ganz gut nutzbar gemacht werden könnte, in dem aber Obstbäume nach wenig Jahren absterben, weil die Rinde unter der strahlenden Hitze des Sandes zu sehr verhärtet.

Dr. W. R. in S.

Frage 49. Hat man schon erfolgreiche Versuche mit künstlichem Dünger beim Baumschulensbetrieb zu verzeichnen; wie würde man Obstokulanten, insbesondere Aepfel, durch künstlichen Dünger aufhelfen können, durch welchen Dünger, wie viel Dünger auf 1 Ar und wann wäre der Dünger zu gebrauchen und wie tief unterzubringen?

R. D. in H.

Frage 50. Kann man Wickersheimer'sches Konservierungswasser selbst zusammenstellen — aus welchen Bestandteilen? Oder um welchen

Preis kann man es bekommen? Können darin konservierte Früchte auch gegessen werden? — N. B. in Z.

Frage 51. In welcher Weise verwertet man unreife Weintrauben, die zum Teil noch sauer, auch bereits annähernd sich im Reifezustand befinden. Sind sie zum Einmachen zu gebrauchen? oder wie verarbeitet man selbige zu Weinessig, sind ähnliche Versuche hierüber gemacht worden? Bitte um freundliche Beantwortung.

T. T. i. G. K. Sachsen.

Die Beantwortung der letzten vier Fragen würde uns aus unserm Leserkreise sehr willkommen sein.

N. Gaucher.

Zweite Antwort auf Frage 40. Seite 286. Betreffs der für die Weinbereitung geeignetsten Stachelbeersorten, halte ich nach meinen Erfahrungen die allbekannte rote, längliche kleine bis mittelgrosse Früchte bringende Sorte für die beste, sie ist gleichzeitig eine der reichtragendsten. Ich pflanze diese Stachelbeere seit langen Jahren nur zu diesem Zwecke an und erziehe sie in neuerer Zeit an Drähten in Spalierform mit verschiedenen andern Sorten, als: gelben und grünen, von denen die ersteren als Tafelfrüchte, die letzten besonders in der Küche Verwendung finden. Durch diese Kulturart erzielt man möglichst lange Triebe und gewinnt nicht nur an solchen Pflanzen ebenso viel Früchte wie an den buschförmigen, sondern die Stachelbeeren sind auch von weit vorzüglicherer Qualität. —

Ich habe dieses Jahr 650 Liter Beerenwein erhalten, der gleich früher wieder vorzüglich zu werden verspricht. Zur Weinbereitung zu verwendende Stachelbeeren lasse ich am Stocke nicht vollständig reif werden, dagegen nach dem Pflücken, je nach der Temperatur, noch 2—5 Tage im Zuber stehen, worauf sie auf einer Frankfurter Obstmühle gemahlen werden. Der so erhaltenen Masse wird ein kleines Quantum Wasser zugesetzt und dieselbe nach 1—2 tägigem Stehen ordentlich ausgepresst. Dem Saft werden auf jedes Liter 1 Kilo Zucker und 2 Liter Wasser beigefügt und dieses Gemisch in einem Fasse, auf dessen Spundloch man nach der Füllung ein kleines Sandsäckchen gelegt hat, bei angemessener Temperatur der Gährung überlassen.

Kressbach, d. 15. Oktober. J. Herrmann.

Beilage zu „Gauchers Praktischer Obstbaumzüchter“.

Zur „Tendenz“ des neu zu gründenden „Deutschen Obstbau-Vereins“.

Von Eduard Ruff, Schloss Lindich bei Hechingen.

Die Idee eines allgemeinen deutschen Obstbau-Vereins darf nicht mehr als blosses Phantom betrachtet werden, dieselbe hat sich bereits ein kleines Plätzchen im Bereiche der Realität oder Wirklichkeit erobert. Die Notwendigkeit der Gründung eines solchen Vereins ist vielfach von urteilsfähigen Männern anerkannt und ausgesprochen worden, die Möglichkeit der Organisation desselben aber dürfte sich aus dem Entwurfe eines Statuts, wie derselbe in Nr. 19 dieser Zeitschrift enthalten ist, wohl ebenfalls ergeben, und so handelt es sich hier also um ein Werk, das der ferneren Beachtung, Förderung und Unterstützung sehr wohl wert sein dürfte. — Was soll der neue Verein für eine „Tendenz“ haben, mag sich nun wohl mancher fragen, zumal bei uns Deutschen bekanntlich ja alles eine Tendenz haben muss. — „Eine praktische Tendenz!“ könnte man hierauf zur Antwort geben; aber, damit wäre der Sache noch in keiner Weise gedient. Solche allgemeine Redensarten gleichen geschlossenen Schachteln, bei welchen man gut thut, sich zuvor auch nach dem Inhalte derselben zu erkundigen. — Also gestatte man uns, über den Inhalt dieser Redensart uns hier etwas näher auszusprechen.

„Dass sich das grosse Werk vollende
Genügt ein Geist für tausend Hände.“

Diese Worte unseres Dichturfürsten Goethe möchten wir als Wahlspruch dem neu zu gründenden Vereine voransetzen. — Aber nicht missverstanden dürfen diese Worte werden, etwa so, als ob wir einer geistlosen, mechanischen Arbeit dieser Hände das Wort reden wollten. Nein! dieses würde der ganzen „Tendenz“ des Vereins zuwider laufen. In demselben sollen vielmehr auch die nachfolgenden Worte unseres andern Dichturfürsten Schiller voll und ganz zu ihrem Rechte kommen und nicht minder die Bedeutung einer Devise erhalten:

„Das ist ja, was den Menschen zieret
Und dazu ward ihm der Verstand,
Dass er im innern Herzen spüret,
Was er erschafft mit seiner Hand.“

Wie ist nun dieses alles aufzufassen? Nicht anders, als dass die Thätigkeit des zu gründenden Vereins eine einheitliche, planmässige und zielbewusste werden soll, die den Impuls

stets von einem Mittelpunkte aus erhält und in ihren Resultaten auch wieder auf diesen Mittelpunkt zurückwirkt. — Und diesen Mittelpunkt stellt die Leitung des Vereins dar, nach dem Statutsentwurf also der Zentralausschuss und Vorstand. — Wie in unserm Organismus Blut und Leben auch von einem Mittelpunkte, vom Herzen, ausströmt, um in die entferntesten Gliedmassen zu gelangen und denselben Lebendigkeit und Kraft zur Thätigkeit zu verleihen, so strömt auch von dem Zentrum des Vereins aus Leben, Anregung und Kraft aus in jedes einzelne Mitglied. — Und wie jedes Glied unseres Körpers mit dem Ganzen organisch verbunden ist und verbunden sein muss, um Leben und Kraft zu erhalten, so stehen auch alle Glieder des Vereins unter sich und mit dem Ganzen in lebendiger oder organischer Verbindung. — Wie aber eine regsame, geordnete Thätigkeit all unserer Gliedmassen dem Urquell des Lebens, dem Herzen immer wieder erneute Gesundheit und Kraft verleiht, oder vielmehr dessen Gesundheit und Kraft stets erhält, so wird auch eine regsame, geordnete, besonnene und planmässige Thätigkeit die einzelnen Glieder des Vereins der Zentralleitung die erforderliche Frische und Kraft verleihen und erhalten.

„Immer strebe zum Ganzen; und kannst du ein Ganzes nicht werden, so schliess an ein Ganzes dich an.“ — Diese bekannten Worte drücken nicht nur ein tief begründetes Naturgesetz aus, welches nicht nur in jedem lebenden, geschaffenen Wesen, sondern auch in jeder richtig organisirten Kulturveranstaltung, also auch in jedem richtig organisirten Vereinswesen getroffen wird. Dieses Gesetz soll daher auch in dem neu zu gründenden Vereine zum Fundamentalgesetz gemacht werden. — Dieses könnte man unsertwegen die „Tendenz“ des Vereins nennen.

Aber nicht auf radikal-revolutionärem Wege soll der Verein diese seine Tendenz verfolgen. — Er soll mit dem zurzeit Bestehenden nicht brechen; er soll die Formen der Gegenwart nicht sprengen oder zerschlagen. Nicht negirend und zerstörend soll er seine Thätigkeit beginnen, sondern anerkennend, aufbauend und veredelnd. Das schönste Bild seiner Thätigkeit steht uns im Obstbaue selbst vor Augen. Es ist das Bild des Baumes, der einen kräftigen Stamm besitzt, der

aber in seiner Krone jahrelang keine oder nur dürftige Früchte trug, der aber jetzt verjüngt und umgepfropft vor uns dasteht, dessen Aeste und Zweige von Jahr zu Jahr sichtlich erstarken, Fruchtholz ansetzen und uns schon im kommenden Herbste mit schönen und reichlichen Früchten erfreuen. — Dieses ist das Bild der Thätigkeit des neu zu gründenden Vereines. — Auf alte Grundlage soll er die Edelreiser erneuter Thätigkeit einsetzen, überall die richtigen Bedingungen und Bedürfnisse zuvor erforschend und erkennend, das Terrain seiner Thätigkeit untersuchend, das Feld bestellend und nur den guten, erprobten Samen der gereiften Erfahrungen einstreudend. — Und welches sind diese Grundlagen? — Wir erlauben uns, darauf folgende Antwort zu geben.

1.

Ein von unsern Vätern überkommener und in unserm Volke, besonders auch in dem Landvolke immer noch vorhandener gesunder Sinn und Menschenverstand für die Praxis der Landwirtschaft und den Obstbau und ein damit verbundener regsamer Fleiss und eine in den meisten Fällen noch zu treffende Bereitwilligkeit Belehren anzunehmen und Fortschritten sich nicht zu verschliessen, sofern dieselben nur an sich hinlängliche Garantie der Nützlichkeit und wirklichen Zweckmässigkeit tragen. — Zwar ist man vielfach gemeint, diese schönen und wertvollen Eigenschaften unserm Volke, und insbesondere auch unsern Altvordern abzusprechen, aber gewiss mit Unrecht. — Wer das Volk wirklich kennt, nicht bloss seinem Aeussern, sondern auch seinen innern Eigenschaften und Fähigkeiten nach, der wird mit uns übereinstimmen. Allerdings liegen diese wertvollen Eigenschaften besonders in der Gegenwart nicht gerade überall leicht sichtlich und erkennbar zu Tage, sie sind auch vielfach etwas verschüttet und zugedeckt durch einen Zustand, der sich nicht leicht definiren lässt, den wir am liebsten als eine Art „moderner Schulblasirtheit“ bezeichnen möchten. Aber, da handelt es sich grade darum, hier wieder die Tiefkultur des gesunden, praktischen Verstandes einzuführen auch auf dem Gebiete des praktischen Obstbaues, welcher bei unsern Altvordern jene kräftigen und imponirenden Riesen der Baumwelt entsprossen sind, die heute noch als Zeugen einer besseren Vorzeit wie achtunggebietende Ruinen vor uns stehen. Dass aber mancher moderne Förderer des Obstbaues hier nicht auf der richtigen Fährte sich befindet und mit dem besten Willen für die gute Sache falschen Anschauungen huldigt,

dies ist neuerdings wieder zu ersehen aus der Preisarbeit des „Gemeindevorstehers Vorwärts von Deutschdorf“ (Herrn Gymnasialoberlehrer Dr. Sperling von Dresden), welche in Nr. 25 bis 27 des in Frankfurt a. d. O. erscheinenden „Praktischen Ratgebers für Obst- und Gartenbau“ abgedruckt ist. — So sehr uns die Ausführungen dieser Preisaufgabe in mancher Hinsicht gefielen, so hatten wir doch entschiedene Bedenken gegen die Art und Weise, wie sich der Autor geringschätzig über die Bestrebungen unserer Väter auf dem Gebiete des praktischen Obstbaues geäußert hat. Es heisst dortselbst (Nr. 27): „Unsere Väter waren dem Obstbaue gegenüber „wenn auch nicht feindselig, so doch gleichgiltig.“ — Was war im Verhältnis zum Ackerbau und „zur Viehwirtschaft ein Baum? Gepflanzt wurde „höchstens dann ein solcher, wenn ein anderer „einmal dort gestanden hatte und die Lücke „fällig war, oder weil das Kind des Hauses konfirmirt wurde und die Sitte des Dorfes aufrecht „erhalten werden musste.

„Obwohl nun diese älteren Bäume, diese Denkmäler der alten guten Väterzeit, diese Jammergestalten und Zeugen der Nachlässigkeit und Verwahrlosung, Gott sei Dank, immer seltener werden, so ist doch ein trauriges Vorurteil geblieben, als ob der Obstbau nicht in das Bereich „der Landwirtschaft gehöre.“ Hier hätte der Verfasser nach Süddeutschland, den eigentlichen Obstgarten des Vaterlandes kommen müssen um sich eines Besseren zu überzeugen. — Das genannte Vorurteil ist wohl mehr eine Erscheinung der Gegenwart oder höchstens der jüngsten Vergangenheit, und der Vorwurf der Nachlässigkeit und Verwahrlosung würde gewiss richtiger auch an diese Adresse gerichtet worden sein, als an die Adresse unserer Väter, die nunmehr im Grabe ruhen. — Wie sehr bei diesen das Interesse für den Obstbau vorhanden, ja wie dieses Interesse aufs innigste mit dem ganzen Volks- und Familienleben verwachsen war, dieses geht gerade hervor aus dem von dem Gemeindevorsteher Herr „Vorwärts“ so geringschätzig angeführten, für uns aber höchst bedeutungsvollen und schönen Brauche, dass bei jedem Familienfeste, also z. B. bei der Konfirmation eines Kindes, bei der Taufe eines solchen u. s. w. stets ein Baum gepflanzt wurde. Damals war es noch der befruchtende Bildungsstrom einer Tradition vom Vater auf den Knaben, vom Nachbar auf den Nachbar, der das Gebiet des praktischen Obstbaues durchzog, der aber heute vielfach vertrocknet ist, und dessen Quelle wieder zu

eröffnen, diesem Strome wieder ein festes und geregeltes Bett und dem ganzen Gebiete des praktischen Obstbaues wieder ein vielverzweigtes Bewässerungssystem gesunder Volkskenntnisse und Volkstradition zu bereiten, wobei gar mancher gedruckte und mit teurem Gelde bezahlte Quark begraben werden darf, das dürfte eine der nützlichsten und segensreichsten Errungenschaften des neu zu gründenden Obstbau-Vereins sein. Hier ist es eben notwendig, dass jeder eifrige Herr „Vorwärts“ in gewissem Sinne auch zugleich ein besonnener Herr „Rückwärts“ sei, d. h. dass sich jeder Fortschritt auch auf den reellen Boden der Vergangenheit stellt und sich in diese zurück einen richtigen und klaren Blick verschafft, — getreu dem Bilde des verjüngten und umgepflanzten Baumes, das wir bereits angeführt haben. Die Gegenwart soll hier dem Stamme der Vergangenheit das Edelreis einsetzen, damit der Zukunft die Früchte daraus erwachsen. Eine erfreuliche Bestätigung dieser unserer Ansicht finden wir ausgesprochen von einem der regsamsten und besonnensten Förderer des praktischen Obstbaues der Gegenwart, dem Landwirtschaftsinspektor Rektor P. Gsell, Vorstand der landwirtschaftlichen Lehranstalt Hochburg in Baden. Derselbe schreibt in seinen Erinnerungen an seine fünfundsiebenzigjährige Berufsthätigkeit als landwirtschaftlicher Wanderlehrer folgendes: „Auf meinen zahlreichen Dienstreisen, die ich als Wanderlehrer in Baden ausführte und die mich in die entferntesten Gegenden des Landes brachten, machte ich stets die Wahrnehmung, dass der Obstbau bei uns in Baden, mit Rücksicht auf die günstigen klimatischen Verhältnisse und gegenüber dem benachbarten Württemberg noch darniederliege und der Hebung und Förderung wohl wert sei, zumal die ländliche Bevölkerung von jeher ein nicht zu unterschätzendes Interesse für diesen Zweig der Landwirtschaft an den Tag gelegt hat. Zeigen doch viele Spuren im Lande eine frühere erfolgreiche diesbezügliche Thätigkeit an.“ Was sich aber bei einer planmässigen und zielbewusstesten Arbeit auf diesem Gebiete auf einer solchen Grundlage erreichen lässt, dafür liefert einen sprechenden und thatsächlichen Beweis gerade das Land Baden. Die Fortschritte, die dortselbst in Zeit anderthalb Jahrzehnten oder erst seit recht einem Jahrzehnt im Obstbaue erreicht worden sind und die wir demnächst unsern Lesern in einem kurzen und gedrängten Bilde vorführen werden, und die Art und Weise, wie diese Fortschritte erzielt

worden sind, dürften unserm künftigen Vereine in vielfacher Hinsicht als Vorbild und Leitfaden dienen. Vor allem aber möchten wir hierbei als leitenden Grundsatz den Goethe'schen Spruch betonen:

„Was du ererbt von deinen Vätern hast,
Erwirb es, um es zu besitzen.“

2.

Als weitere Fundamentalgrundlage, auf welcher die Thätigkeit des neu zu gründenden Vereins sich aufzubauen und an ihren Formen sich der Verein auch möglichst anzuschliessen hätte, sind alle die Veranstaltungen zu betrachten, welche von den verschiedenen hohen Staatsregierungen sowie auch von den landwirtschaftlichen Vereinen des Vaterlandes seither getroffen worden sind. Der neue Verein soll durchaus mit den landwirtschaftlichen Behörden und Vereinen Hand in Hand gehen und sich an deren Bestrebungen enge anschliessen, wie er umgekehrt auch gerade von dieser Seite das erste Entgegenkommen und die wirksamste Stütze erhofft. — Als solche Veranstaltungen sind zu betrachten:

a) Die verschiedenartigen Obstbauschulen, welche zur Zeit im Vaterlande existiren. — Sie sind so recht dazu angethan, auf die Jugend einzuwirken, der heranwachsenden Generation Liebe zum Obstbaue beizubringen und in ihr den nöthigen Eifer zu wecken, diesen hervorragenden Zweig der Landwirtschaft mit Verständnis und Hingebung zu betreiben, dass dieses alles aber nur durch gut organisirte und gut geleitete Obstbauschulen möglich ist, in welchen die Jugend insbesondere auch eine ihren Kräften und ihrem Fassungsvermögen angemessene praktische Unterweisung erhält, ist selbstverständlich. Solche gut organisirte und gut geleitete Fachschulen werden aber dann auch ein wirklicher Faktor zur Hebung und Förderung des Obstbaues werden. Die der Fachschule entlassenen Zöglinge aber werden hernach im späteren Leben gerade in unserm Vereinsleben die ausgiebigste Gelegenheit finden, als Mitglieder nicht nur selbst sich im Obstbaufache weiter zu bilden und auf dem Laufenden zu halten, sondern auch ihre früher erworbenen Kenntnisse andern Mitgliedern mitzutheilen und die eigene Liebe und das eigene Interesse für den Obstbau auf sie überzutragen. — So, wie es jetzt ist, gleichen diese Obstbauschulen gewöhnlich frischen und gesunden Bildungsquellen, die eröffnet werden, deren Bildungsstrom sich aber in der Regel im nachherigen Leben planlos vergeudet oder im Sande verläuft, ohne

auf dem Gebiete des praktischen Obstbaues erfrischend und befruchtend zu wirken. Durch das zu schaffende Vereinswesen aber soll dieser Bildungsstrom gefasst und in systematischer Leitung und Verteilung in die fernsten Gebiete des Obstbaus hingeführt und denselben nützlich gemacht werden. — Welche Hoffnungen lassen sich nicht allein an diesen Gesichtspunkt knüpfen?

b) Die sogenannten Obstbaukurse für Baum- und Strassenwarte, Strassenmeister, Personen reiferen Alters und besonders auch für Volksschullehrer. — Von diesen Kursen gilt das von den Obstbauschulen Gesagte noch in höherem Masse. — Die Nützlichkeit dieser Kurse kann einestheils gewiss nicht in Abrede gestellt, — muss aber, wie die Erfahrung vielfach es lehrt, aus dem Grunde leider andererseits auch als sehr problematisch oder fraglich hingestellt werden, weil die dabei erhaltene Anregung in der Regel im späteren Leben nicht vorhält und daher auch keine praktischen Früchte zeitigt. — Die Zeit dieser Kurse ist ja in der Regel doch zu kurz, als dass während derselben von den Teilnehmern, auch bei dem besten Willen von Lehrern und Schülern, wirklich gründliche und solide Obstbaukenntnisse erworben werden können. Der Hauptmoment dieser Kurse liegt entschieden in der Anregung, in der Weckung des Interesses und der Liebe zum Obstbaue. Aber gerade hier ist es wiederum bei den bereits reiferen Jünglingen und Männern höchst notwendig, dass durch eine weitere Veranstaltung dafür gesorgt und die Möglichkeit geboten ist, das im Obstbaukursus Erworbene zu erhalten und zu vermehren. Wodurch könnte dieses aber besser erreicht werden, als durch ein einheitlich und systematisch organisirtes Obstbauvereinswesen, wie wir es in der Gründung unseres Vereins geplant haben? — Es ist hier nicht der Ort, uns eingehender über diese hochwichtige Seite des Gegenstandes zu äussern; aber, es leuchtet gewiss ein, welches wirksame Förderungs-mittel für den praktischen Obstbau auf solche Weise in gar kurzer Zeit geschaffen und in Gang gesetzt werden könnte. Alle die Teilnehmer an Obstbaukursen und alle ehemaligen Schüler von Obstbauschulen als emsige und rührige Mitglieder eines unter einheitlicher Leitung stehenden, gut organisirten deutschen Obstbauvereins gedacht, — welche eminenten Folgen liessen sich hiervon ableiten. — Welche Summe an Kraft und Befähigung geht aber hier bei dem jetzigen Zustande verloren? Ja, es darf kühn behauptet werden, dass die Fürsorge unserer hohen Staatsregierung

gen erst durch die Veranstaltung eines solchen Vereinswesens im ganzen Vaterlande von denjenigen Segensfrüchten begleitet sein würde, die dem redlichen Willen der hohen Behörden und der Grösse der gebrachten Opfer wirklich entsprechen. — Werden diese Behörden daher noch zögern, zu dem kostspieligen A, der Subvention solcher Schulen und Obstbaukurse und der Unterstützung der Teilnehmer, noch das minder kostspielige und aber noch viel nützlichere B zu sagen, d. h. die Veranstaltung der Mitgliedschaft all dieser einstigen Schüler und Kursusteilnehmer zu einem bildenden allgemeinen deutschen Obstbauvereinswesen auf diese oder jene Weise zu bewirken? — Wir haben in einem Paragraph des Entwurfes eines Statutes zu diesem Vereine bereits hierauf hingewiesen.

Diese beiden Bildungsveranstaltungen, die Obstbauschulen und Obstbaukurse, möchten wir wohl nicht ganz unpassend als eine Art Not- oder Kunstfütterung bezeichnen, wie sie bisweilen auch dem Bienenvolke gereicht wird. — Diese ist zwar zu Zeiten höchst notwendig und nützlich, ja unentbehrlich, aber, wie gesagt, nur ein Notbehelf. Das Bienenvolk soll hernach den Sommer hindurch den fürsorglichen Bienenwirt reichlich entschädigen durch die emsige Arbeit in Flur und Au, durch reichliches Eintragen des süssen Honigseimes und Zubereitung des Honigs im Bienenhaue. Hier haben wir wiederum ein treffliches Bild der Thätigkeit des zu gründenden Vereins. Als ächte Arbeitsbienen sollen sich dessen Mitglieder, besonders die früheren Besucher von Obstbauschulen und Obstbaukursen, erweisen; sie sollen ausfliegen in Flur und Au und da sammeln den Honigseim der Erfahrungen, den sie heimtragen in die Behausung des Vereins, in die zentrale Leitung, den Zentralausschuss und Vorstand, damit sie hier gesichtet, geprüft, geordnet und also zubereitet durch die Organe des Vereines, durch Zeitschriften, Flugschriften, Vorträge etc. — jedem Einzelnen des grossen Ganzen mitgeteilt, also im wahren Sinne Gemeingut werden. Auch dieses könnte man unserthalben als „Tendenz“ des neu zu gründenden Vereines betrachten.

c) Auch die Belehrung in landwirtschaftlichen Besprechungen und Versammlungen, in denen eine Einwirkung auf die Alten möglich ist, verdienen als eine nützliche Veranstaltung bezeichnet zu werden, zu welcher sich die neue Vereinsthätigkeit in enge Beziehung zu setzen hat.

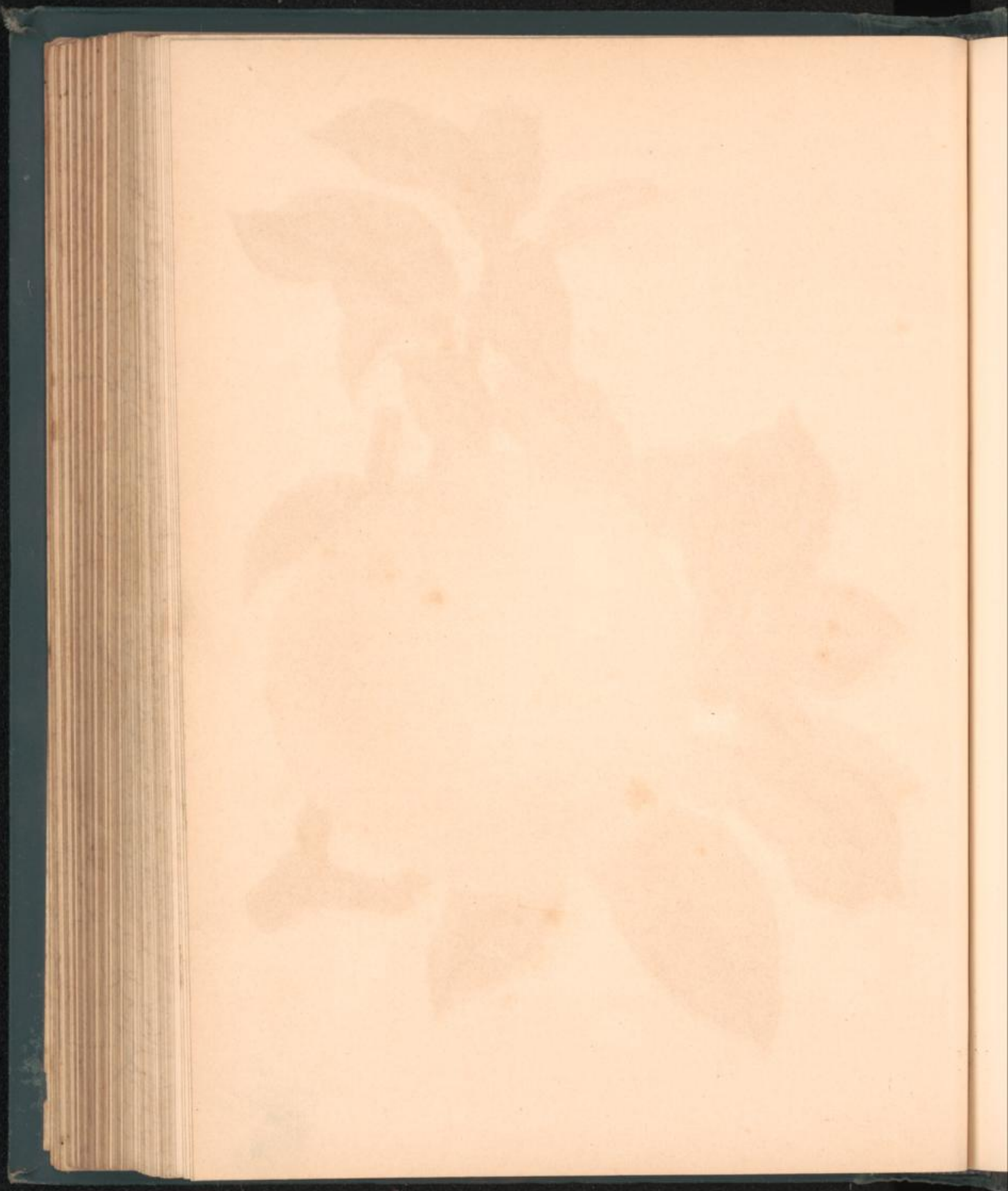
(Fortsetzung folgt.)



DEAN'S CODLIN.

ad. nat. Ebenhusen.

Lith. Anst. Ebenhusen & Eckstein, Stuttgart.



Apfel: Dean's Codlin.

(Tafel 23.)

Wir schreiten mit besonderer Freude zu der Beschreibung dieses Apfels, den wir seit mehr als zehn Jahren unausgesetzt empfehlen und nach Gebühr zu verbreiten bemüht waren. Alljährlich werden an unsere Kunden hunderte von Exemplaren in allen Formen von dieser Sorte geliefert, und alle, welche sie besitzen und bereits Früchte davon geerntet und gekostet haben, wissen dieselbe auch zu würdigen. Bei den Versammlungen der deutschen Pomologen zu Trier 1874, Potsdam 1877, Würzburg 1880, Hamburg 1883, haben wir auf den Dean's Codlin aufmerksam gemacht, aber stets ohne Erfolg. Die Herrn Pomologen kannten ihn nicht und obwohl wir Früchte zur Verfügung stellten, fand dennoch niemand für notwendig sie näher zu prüfen, sie wurden angeschaut, aber aus Gründen, die schwer zu erraten sind, wurden sie nicht geprüft und man begnügte sich zu sagen: „Das ist ein prachtvoller Apfel!!!“

Warum dass dieser Apfel, den wir ausser den pomologischen Kongressen noch privatim an verschiedene Pomologen in natura, und zwar wiederholentlich gesandt haben, bisher nirgends erwähnt wurde, ist — und wird wohl ein Rätsel bleiben. Sei dem wie ihm wolle, für uns genügt die Thatsache, dass viele Sorten, welche in allen erdenklichen Tonarten empfohlen und durch Abbildungen veranschaulicht wurden, lange, lange nicht dem Dean's Codlin ebenbürtig sind. Ausser den Pomologen verhalten sich auch die Baumschulenbesitzer apathisch dieser Sorte gegenüber, nur wenige Kataloge führen sie auf und daraus schliessen wir, dass ausser uns wenig Geschäfte vorhanden sind, welche diese ganz vorzügliche Sorte besitzen und massenhaft vermehren. Letzteres ist jedenfalls nur deshalb unterlassen worden, weil man

diesen Apfel nicht kannte und von seinen Vorzügen keine Ahnung hatte. Wir zweifeln deshalb nicht daran, dass diese Zeilen genügen werden, damit eine Aenderung stattfinde und binnen wenigen Jahren diese Sorte von allen leistungsfähigen Baumschulbesitzern zu beziehen sein wird.

Der Mutterbaum wurde durch unsern verehrten frühern Prinzipal, Fd. Jamin in Bourg-la-Reine bei Paris, in dem Garten des Engländers Dean zu Cheshunt gefunden und schon im Jahre 1844 von dem Entdecker nach Frankreich gebracht, vermehrt, getauft und in den Handel gegeben.

Der Baum wächst in der Jugend ziemlich kräftig, bildet sehr schöne konische Stämme und prachtvolle Pyramiden. Später lässt das Wachstum in Folge der ungeheuren Fruchtbarkeit nach und kann derselbe in dieser Hinsicht am besten mit der Goldparmäne verglichen werden. Alle Formen sind ihm genehm, auf Boden und Lage macht er keine besonderen Ansprüche und zudem ist er gegen die Witterungseinflüsse durchaus nicht empfindlich. Für Hochstämme und Halbhochstämme, für Pyramiden und Spindelpyramiden, für Palmetten und wagrechte Kordons etc., kennen wir keine Apfelsorte welche sich besser eignet wie diese. Wenn als Hochstamm gezogen, bedarf er nicht wie viele andere Wirtschaftssorten eines grossen Raumes, eine Entfernung von 5 Metern an, ist für ihn vollkommen genügend und kann derselbe somit auch zur Zwischenpflanzung verwendet werden.

Die Frucht ist gross, von länglich zugespitzter, aber auch von gedrungener Form, ihr sehr kurzer, fleischiger Stiel sitzt in einer wenig vertieften Einsenkung, welche letztere häufig mit grauen Flecken versehen ist. Die Schale ist glatt, fein, geschmeidig,

blassgelb, zuweilen spärlich mit kleinen grauen Tüpfeln besprengt und manchmal auf der Sonnenseite schwach geröthet.

Das Fleisch ist weiss, mürbe, saftig und von angenehmem, säuerlich süßem Geschmack. Wie bereits angeführt, betrachten wir diese Sorte als eine der besten für die Tafel, die Küche, sowie auch für

allgemeinere Wirtschaftszwecke. Die Reifezeit beginnt gegen Ende Oktober und verlängert sich bis in den Januar hinein. Den Spekulanten und namentlich denjenigen, welche nicht lange auf Ertrag bei einer Anpflanzung warten wollen, ist der Dean's Codlin als hierzu am geeignetsten aufs wärmste zu empfehlen.

Welche praktische Mittel sind anzuwenden, um den Obstbau zu fördern.

Von G. H. Fiesser, Grossherzoglicher Schlossgärtner in Baden-Baden.

(Fortsetzung und Schluss.)

Dir sind solche Fälle bekannt. Ein Bauersmann pflanzte 12 niedrige Pfirsichbäumchen an einem Bergabhang. Die Bäumchen gediehen vortrefflich und waren einige Jahre nach der Pflanzung schön mit Früchten beladen. Mit Wohlgefallen besah der Mann seine Bäumchen jeden Tag. Als er aber an einem schönen Morgen wieder kam, und zwar kurz vor der Reife, waren sämtliche Früchte gestohlen. Was hat er gethan? Vernünftig war es freilich nicht. In seiner entsetzlichen Enttäuschung und im Zorn ging er heim, holte die Axt und hieb alle 12 Bäume am Boden ab. Ein anderer Mann machte es ähnlich mit seinen Reben im Garten, weil ihm jedes Jahr die Trauben gestohlen wurden. Vor Wald- und Jagdfrevel haben die Leute eine entsetzliche Angst, vor Feldfrevel nicht, jedenfalls weil hier die Gesetze nicht so strenge gehandhabt werden.

Gegen diesen Feld- und Gartenfrevel giebt es nur ein Mittel, welches darin besteht, dass die besseren Obstarten grössere Verbreitung finden.

Wären in jedem Garten auf dem Lande Weinstöcke, Pfirsiche, Aprikosen, Mirabeln, Reineclauden, Erdbeeren etc. zu finden, so würden derartige Begriffsverwechslungen weniger vorkommen; die Leute

würden wetteifern in der Zucht besseren Obstes und sicher nicht daran denken, den Anderen zu bestehlen, weil sie ja ganz dasselbe und vielleicht noch besseres im eigenen Garten haben.

Was würde es auch hier nützen, wenn wir nur durch Wort und Schrift die grössere Verbreitung besserer Obstsorten empfehlen, wie es ja thatsächlich in so vortrefflicher Weise geschieht, ohne uns solche Verbreitung auch durch praktisches, thatkräftiges Handeln angelegen sein lassen?

Denn nur durch die Massenverbreitung einer Obstgattung kann dem erwähnten Uebelstand abgeholfen werden. Nicht allein diesem Uebelstand wird dadurch entgegen gearbeitet, sondern der Obstbau wird dadurch gerade an dem Punkte gehoben, wo er die lohnendste Aussicht hat. Ich meine die Ausnützung des Obstbaues für den Handel. Dahin müssen wir zu arbeiten suchen, dass der Obstbau bei uns handlungsfähig wird; unser Klima wird uns dieses in ausgiebigster Weise gestatten, wie es ja thatsächlich schon an einzelnen Orten bewiesen ist. Erwähnen will ich nur den grossartigen Obsthandel der Stadt Bülh in Baden. Dort ist von der ersten Frucht reife an bis spät im Herbst täglich grosser Obstmarkt; viele tausende Zentner von

Kirschen, Zwetschen, Pflaumen, Heidelbeeren, Kastanien etc. werden von dort versandt, so dass sich Händler dauernd niedergelassen haben. Und die Erdbeerkultur und der Erdbeerhandel in Stauffenberg bei Gernsbach sind ja weltberühmt.

In der Nähe von Frankfurt, am westlichen Taunusabhänge, sind grosse Flächen mit Mirabellen bepflanzt. Diese Gegend ist berühmt für diese Obstzucht; denn durch solche Massenanpflanzung einer gut gedeihenden Obstgattung werden die Gemeinden lieferungsfähig, und die Händler finden es lohnend, dort Käufe abzuschliessen. Wenn eine Gemeinde tausend Mirabellenbäume hat, ist es besser für den Handel und leichter für den Käufer, als wenn in hundert Gemeinden je 10, oder in fünfzig Gemeinden je 20 solcher Bäume wären.

Solche günstigen Verhältnisse könnten und sollten allerwärts geschaffen werden.

Dazu die Hand zu bieten, wäre wiederum Sache der Obstbauvereine und der jetzt schon bestehenden Gartenbauvereine. Aber nicht etwa so nur dürfte die Hand geboten werden, dass man an einem Vereinsabend nur allein wiederholt, was ich oben gesagt habe und die Vereinsmitglieder ersucht, doch grössere Anpflanzungen einer gut gedeihenden Obstgattung vorzunehmen, sondern der Verein selbst muss die praktische Ausführung in die Hand nehmen und den guten Rat thatsächlich zu verwirklichen suchen. Nehmen wir z. B. an, die Gartenstadt Schwetzingen, welche sich nicht allein durch ihr Klima und als Zentralpunkt eines vielverzweigten Eisenbahnnetzes zur Obstbaustätte ersten Ranges eignen würde, sondern weil auch die dortigen Einwohner unter dem ästhetischen Einflusse des prächtigen Schlossgartens sich dem Gartenbau bereits stark zuneigen und durch die grossartige Spargelzucht schon weltberühmt sind, würde sich durch ihren sehr thätigen Gartenbauverein solche Mas-

senanpflanzungen besonders angelegen sein lassen und würde, um in Wirklichkeit etwas Grosses zu schaffen, folgendermassen verfahren: Es soll z. B. die in der Frankfurter Gegend so sehr beliebte Aprikosenmirabelle für Schwetzingen und Umgegend zur Handelsfrucht erhoben werden. Der Verein empfiehlt durch Wort und Schrift diese Mirabelle und erklärt sich bereit, die Bäume zu besorgen. Aber der Verein würde wenig erreichen, wenn er nicht weiter gehen wollte.

Er lässt daher bei allen Gartenbesitzern in Schwetzingen und den zum Amtsbezirk gehörigen Ortschaften eine Liste zirkuliren, d. h. es wird ein Mann beauftragt, diese Liste von Haus zu Haus zu tragen, um von jedem Gartenbesitzer einzeichnen zu lassen, wie viele Bäume er von dieser Mirabelle anpflanzen wolle. Selbstverständlich müsste mit der Einzeichnung die Verpflichtung, die gewünschte Anzahl Bäume gegen Baarzahlung zu festgesetztem Preise zu entnehmen, verbunden, der Verein über Preis und Bezugsquelle sicher sein. Ich glaube nicht fehl zu gehen, wenn ich behaupte, dass der Amtsbezirk Schwetzingen durch solches Unternehmen in einem Jahre um 2000 Bäume der Aprikosenmirabelle bereichert würde. In den nächsten Jahren nimmt man eine Frühzwetsche, die grosse grüne Reineclaude, Williams Christbirne, die Winter-Goldparmäne u. s. w.

Durch solch greifbares Vorgehen ist die Grundlage zum Obsthandel geschaffen; denn 2000 Mirabellenbäume werden in wenigen Jahren viele Zentner Früchte bringen.

Wie viele Mirabellenbäume sind jetzt im Amtsbezirk Schwetzingen? Ich bitte um Verzeihung, wenn ich Unrecht habe; aber ich nehme an, dass er keine 300 tragbare Bäume hat.

Sollte der Verein mit solchem Unternehmen dennoch kein Glück haben, so soll

die Gemeinde selbst auf Gemeindegüter Massenanpflanzungen vornehmen.

Wie oft habe ich schon bedauert, dass wir in Baden keine eigentliche Gärtnerstadt haben, wie sie so häufig in viel nördlicheren Gegenden und mit weniger günstigem Klima zu finden sind, wozu wiederum gerade Schwetzingen sich vorzugsweise eignen würde!

Die schönen ebenen Felder vom leichtesten bis zum schwersten Boden, die Möglichkeit der Auswahl aller Kulturen, für Samen, Blumen und Obstzucht fordern zur Verwirklichung eines solchen Gedankens geradezu auf.

Wo Spargel wachsen, gedeihen Maiblumen und Hyacinthen, wo Hopfen wächst, gedeihen Obstbäume und Blumenkohl etc., und könnten wir nur den hundertsten Teil der Samenzucht von Erfurt oder Quedlinburg nach Schwetzingen, bezw. nach Baden verlegen, oder würden wir nur so viel ziehen, als in unserer engeren Heimat verbraucht wird, so würden wir nicht allein viel Kapital selbst behalten, sondern wir hätten auch die Genugthuung und Befriedigung, unser Klima und Lage entsprechend ausnützen zu können.

Und wenn eine Stadt wie Schwetzingen erst einmal den Anfang machen würde mit einem Obstgarten, wie ich ihn empfehle, eine Stätte zur Pflege der Bäume und der Sortenprüfung für die Gegend oder gar eine praktische Gartenbauschule für Samen- und Blumenzucht gründen würde, wer weiss, ob dadurch nicht der Grundstein zu einer künftigen Gärtnerstadt gelegt würde; denn unsere Verhältnisse drängen immer mehr daraufhin, aus einem Morgen Land durch bessere Kulturen so viel zu erziehen, als bei der althergebrachten Landeskultur mit vielen Morgen erzogen wird.

Der Obstbaum ist ganz besonders die Kulturpflanze der Zukunft. Mögen auch durch die immer günstiger werdenden Ver-

hältnisse die südlicheren Gegenden oder unsere wachsenden Kolonien bringen, was sie wollen, sollten die Zigarren in Zukunft aus Kameruner-, anstatt Pfälzer-Deckblatt mit Kongo-Einlagen bestehen, der Obstbaum wird uns bleiben; denn er liebt, wie wir, ein gemässigttes Klima. Wer ein kleines Kapital zu hundert Prozent anlegen will, der pflanze Obstbäume.

Ein Apfel- oder Birnbaum wird geschätzt, vom Setzen an gerechnet, vom 10. bis 20. Jahre 15 bis 20 Mark, vom 21. bis 30. Jahre 25 bis 40 Mark, vom 31. bis 60. Jahre 40 bis 120 Mark, also ein Apfelbaum zu einer Mark ist in 10 Jahren 15 Mark wert, wer kann ein Kapital günstiger anlegen? Bei einer Bahnhoferverweiterung in Niederlahnstein musste ein Kirschbaum entfernt werden; der Besitzer verlangte 2400 Mark und erhielt wirklich 1800 Mark dafür; wahrscheinlich konnte er nachweisen, dass sein Baum die Prozente vom verlangten Kapital brachte.

Darum versäume es nicht:

Im kleinsten Raum
Pflanz' einen Baum,
Und pflege sein;
Er bringt Dir's ein.

Dieses schöne Sprüchlein sollte in jeder Schule mit goldenen Buchstaben zu lesen sein. Aber im kleinsten Raum verlangt der Baum auch sorgfältige, verständige Pflege. Darum noch einmal, nicht in der Lehre von der Anzucht, des A-B-C's der Obstzucht, sondern nur allein in der Pflege und Behandlung der Bäume, und obenan in der vielseitigen, richtigen Verwertung des Obstes liegt der Schlüssel zum Geheimnis der Obstzucht, und so lange wir nicht ganz fest an dieser Grundregel halten, werden alle Bemühungen umsonst und erfolglos sein. Ein halbes Hundert Gemeindebaumschulen und ebenso viele Lehrer mit Okulier- und Pfropfmethode werden, trotzdem deren Bemühungen hochzuachten sind, niemals

so viel nützen, als eine einzige Anstalt für Pflege der Bäume und Verwertung der Früchte derselben. Von Herzen schliesse ich mich der Meinung eines alten Baumzüchters an, welcher in seinem Okuliermeister sagt:

„Es wäre gleichsam umsonst, wenn mit aller Genauigkeit die Natur der Bäume betrachtet und wie sie aufgepflanzt werden sollen, umständlich beschrieben worden wäre, wenn nicht noch zum Beschluss folgendes gesagt werden würde: Dass man keine schönen Bäume haben kann, wenn man nicht auch Lust und Liebe zu ihnen hat; denn es kommt nicht immer bloss von der Güte des Erdreichs oder von der Gegend, noch von der Menge des Mistes her, dass die Bäume gut wachsen, sondern die gute Pflege und Behandlung ihres Herren, dem sie zugehören, belebt sie und bewirkt ihr gutes Wachstum. Wir sehen oft, dass die Bäume, wenn ihnen Neigung und Liebe mangelt, wenn sie nicht recht gehandhabt werden, ob sie gleich in gutem Erdreich gepflanzt sind, dennoch unfruchtbar und schwach bleiben. Die Menschen leben nicht mehr im irdischen Paradies, wo sie die alleredelsten Früchte haben essen können ohne Mühe. Die Erde muss jetzt gebaut und die Bäume müssen gepflegt werden, wenn wir ihre Früchte geniessen wollen.

Die Natur giebt nichts mehr von sich selbst: sie muss gleichsam geschmeichelt und geliebkostet werden, damit man von ihr etwas erlange, und muss geliebt werden, damit sie uns liebe. Und eben durch diese gute Zuneigung und Liebe habe ich die Wissenschaft im Pflanzen erlangt. Sie entdeckte mir die Fehler, welche ich anfänglich begangen hatte. Sie trieb mich an, den Ursachen der begangenen Fehler nachzuforschen und liess meinem Geist keine Ruhe, bis ich alles eigentlich ergründet hatte. Wenn aber der Herr, Meister oder Gärtner keine Lust zum Pflanzen hat, so rate ich ihm auch nicht, dass er pflanze, indem seine Arbeit vergeblich und ohne Frucht bleibt.

Diese Anleitung habe ich für diejenigen gegeben, welche Lust und Liebe zum Pflanzen haben; denn mit dieser Liebe dürfen sie nur ein wenig Mühe verknüpfen, so können sie gleichsam Wunder thun. Und ob ich gleich gestehe, dass diese meine Arbeit gering ist, so hoffe ich dennoch, dass sie manchem dienen wird, mehr zu erforschen, und dass rechte Gärtner sich derselben gleichsam als eines Wildfangs (Wildling) bedienen werden, um gute Zweige darauf zu zweigen und edle Früchte davon einzusammeln.“

Soll in Deutschland mehr Obst gebaut werden? *)

Von H. Falkenstein in Baden-Baden.

Die sich stets steigende Anzahl der einlaufenden Kataloge über Obstbäume giebt den sichersten Beleg dafür, dass neuer Zeit in Deutschland eine Menge Baumschulen gegründet worden sind und die älteren sich immer neue Absatzgebiete suchen. Ja, es hat fast den Anschein, als ob noch mehr entstehen sollten. Aus wel-

chen Utilitätsgründen ist nicht ersichtlich. — Angesichts dieser Sachlage darf man keck die Frage stellen: liegt in der That hierzu eine Notwendigkeit vor, hält eine eventuelle Erweiterung des gegenwärtigen Obstbaumbestandes auch wirklich gleichen Schritt mit einer zweckmässigen Verwendung der Fruchterträge?

Oder: steuern wir auf diesem Wege

*) Aus der „Deutschen Garten-Zeitung“.

nicht etwa einer schädlichen unvernünftigen Ueberproduktion entgegen, wie in den vierziger Jahren in Frankreich, wo unter Anderen in den grossen Baumschulen in Bollwiller im Elsass die wegen mangelnder Abnahme überständig gewordene Ware als Prügelholz starweise verkauft werden musste.

In der bäuerlichen Sprache unterscheidet man so gemeinhin gute, mittelgute und schlechte Obstjahre. Schlechte giebt es im eigentlichen Sinne des Wortes schon darum nicht mehr, weil alljährlich etwas Obst wenigstens distriktweise gerät und Dank der heutigen Transportmittel rasch überallhin gelangen und dadurch ein nützlicher Ausgleich stattfinden kann.

In mittelguten Jahren kommt die Ernte bis auf die letzte Frucht willig und preiswürdig an den Mann, dagegen in guten und reichen sieht es mit der Sache nicht so glänzend aus, sehr niedere und gedrückte Obstpreise vermögen die viele Arbeit und Mühe entfernt nicht zu ersetzen, und das Ende vom Liede ist, dass eine Ueberflussernte fast eher missachtet als geachtet wird.

Wenn unter solchen Verhältnissen der Obstproduzent nicht gleich bereitwillig in den Beutel greift und sich nicht so ohne Weiteres ans Werk macht, um seinen Baumbestand zu vergrössern, so braucht man sich keineswegs zu verwundern.

Es heisst, und es wird auch Land auf und Land ab überall mit Nachdruck verkündigt, dass vom heutigen volkswirtschaftlichen Standpunkte aus betrachtet, Obst eine unumgängliche Notwendigkeit geworden und dass nicht genug geschehen könne, gerade den Landmann zu einer wesentlichen Obstvermehrung aufzumuntern.

Mag ja sein, und wir wollen es von Herzen wünschen, dass sowohl dieser Lehrsatz wie das lobenswerte Bestreben zur Aneiferung im Laufe der Jahre sich voll auf bewähren möge. Allein, bis es dazu

kommt, wird nach den jetzigen Aussichten wohl noch mancher Tropfen Wasser ins Meer fliessen. Sollen sich diese beiden Begriffe in ihrem ganzen Umfange bewahrheiten, so müssen vor allen Dingen die Verwendungsarten unserer verschiedenen Obstsorten gewaltige Veränderungen erleiden. Dies ist aber keinesfalls von der bürgerlichen oder ländlichen Hauswirtschaft zu erwarten, sondern einzig und allein nur von der Grossindustrie und dem Kapital.

Allerdings hat die Industrie schon jetzt einen schwachen Anlauf dazu genommen, sie verarbeitet bereits mehrere Obstgattungen nach verschiedenen Rezepten in haltbare Formen und man muss ihr sogar das lobende Zeugnis ausstellen, dass sie sich ihrer Aufgabe in technischer Beziehung — einstweilen aber auch nur in dieser — vollkommen gewachsen zeigt. Uebrigens, so lange ihre Artikel, wie bis vor Kurzem, fast durchweg nur allein dem Konditor, als dem stärksten Abnehmer, ausserdem einige hundert Gläser voll konservirter Kompotfrüchte nur dem Luxustisch der reichbemittelten Klasse dienen sollen, so lange nicht sämtliche Obstpräparate für ein billiges oder geringes Geld aus der Hand des Industriellen in die der Gesamtbevölkerung übergehen, erwächst auch gewiss für eine vermehrte Obstproduktion kein besonderes Heil.

Bei näherer Betrachtung der Sachlage ist es geradezu unverständlich, wie sich die sonst unternehmungslustige Industrie auf alle erdenklichen Gegenstände und zwar mit Eifer und Zähigkeit wirft, während sie die unbestritten mögliche Obstverarbeitung kaum beachtet. Sie scheut sich nicht Millionen Zentner Rüben zu verarbeiten auf Zucker, der schon seit Jahren um einen Spottpreis abgegeben werden muss, sie scheut sich auch nicht, bei Staat und Regierung um Ausfuhrprämien nachzusuchen, um sich über Wasser zu halten, dagegen

verhält sie sich im höchsten Grade gleichgiltig, ja fast lethargisch gegen die jedenfalls eben so einträgliche, aber wichtigere Massenverarbeitung von Obst, sie rührte bis vor Kurzem fast keinen Finger, um billige und wohlschmeckende Waren zu verfertigen, die dem gemeinen Mann und sogar der misera plebs als Speise für sich oder als Zuthat, oder selbst einmal — horribile dictu — als Leckerbissen dienen könnten.

Alle Einwände, die gegen eine Gross-Obstindustrie aufkommen wollen, und die ja auch grösstenteils so ziemlich bekannt sind, überzeugen nicht, es glaubt auch niemand im Ernst daran.

Gesetzt den Fall, es kämen solche Etablissements in Bälde in Aufnahme, sie zielten darauf ab, in liberaler und loyaler Weise dem grossen Publikum Gutes, Haltbares und jedem Beutel Zugängliches zu bieten, so bliebe das sicher nicht ohne fühlbare Reaktion auf den oft unmässigen und für Manche so schädlichen Genuss von rohem Obst, und eintretenden Falles wäre dies auch kein grosses Unglück.

Nicht viel besser und in ähnlich schlep-

pender Weise geht es auch mit dem Obsthandel. Wo Obstwein gemacht wird, da hat es mit den ordinären Kernsorten seine guten Wege, auch Steinobst findet zur Branntweindestillation immer leicht Käufer. Ganz anders verhält es sich indes mit edlerem, feinerem, sogenanntem Tafelobst. Beim Hergang des Verkaufs dieses Artikels wird einem so recht deutlich, in welchen Irrtümern und in welcher altherkömmlichen Ansichten heute noch diese Sorte von Leuten befangen ist. Tafelobst wächst nach ihrer Auffassung ein für allemal nur für eine ganz bestimmte Klasse von Menschen, nur für solche, die viel, sehr viel Geld haben. Kommen nun zufällig zu unserem hochgeschraubten Tafelobst-Produzenten Käufer genug, die gut und teuer bezahlen, dann ist selbstverständlich alles in der Richtigkeit und der Mann wohl zufrieden, mangelt es aber einmal an willigen Abnehmern, dann tobt und schimpft er wettlich, es soll Obst züchten wer es will, nur er nicht, er lasse lieber seine Aepfel und Birnen verfaulen, als dass er sie zu einem billigeren Angebot abgäbe.

(Fortsetzung folgt.)

Zur Klärung der Reblausfrage.

Von W. v. Reichenau in Mainz.

Wenn der Feind vor den Thoren ist, — kein Wunder, dass man von ihm spricht! Die vielen Anfragen, welche mir von Interessenten in dieser wichtigen Angelegenheit wurden, veranlassen mich, den Versuch zu wagen, auch durch einige Worte zur Klärung der Reblausfrage beizutragen.

Reblausfrage? — Man sollte doch denken, dass die Sache der Reblaus, nachdem ungeheure Landstrecken durch sie verödet und verarmt sind, eine klarliegende wäre. Man sollte meinen, dass Zweifel an der Verderblichkeit des minirenden heimtücki-

schen Insektes, nachdem etwa 20,000 Menschen seinethalben aus Frankreich nach Algier ausgewandert sind, nicht mehr bestehen könnten!

Und doch giebt es solche Zweifel. Unser benachbartes Biebrich wird fast von einer öffentlichen Meinung bewegt, als bethätige sich die Vorsorge der Regierung allzu schneidig, als verführe die Vertilgungskommission mit unnützer, ja gemeinschädlicher Strenge. „Etwas muss doch d'ran sein,“ an dieser fast allgemeinen Ansicht, so sagt sich wohl auch mancher

rheinhessische Landsmann — und, wahrhaftig, die Leute haben auch Gründe gefunden, in die Augen fallende, nicht wegzuleugnende Thatsachen, welche ihnen geeignet dünken, das „rücksichtslose“ Vorgehen in der Reblausangelegenheit unnötig zu finden. Es ist eine allgemeine Eigenschaft des gesunden Menschenverstandes der Menge, auf einige klarliegende Gründe hin sein logisches Urtheil zu fassen, — so auch hier. Sache des Fachmannes, des Forschers ist es dagegen, alle bezüglichen Thatsachen zusammenzustellen und nach ruhigem, objektiven Abwägen seinen Schluss zu ziehen. Jenes Kind der flüchtigen Betrachtung, die Uebereilung, welche wir so häufig antreffen, vermeidet der Forscher dabei, dass es nicht späterhin mit Bezüglichkeit heisse:

Vorgethan und nachbedacht
Hat Manchen in gross' Leid gebracht.

Doch zur Sache! In Biebrich sind unverantwortlicher Weise vor etwa 18 Jahren, also zu einer Zeit, da man die Reblaus und ihre furchtbare Zerstörung in Europa genügend kannte oder doch in einem renommirten Institute kennen musste, Rebläuse eingeschleppt worden. Die infizirten Reben wurden aus einer Anstalt von Cannstatt bezogen, welche letztere die ganze Schuld der Fahrlässigkeit trifft.

Die Reblaus verbreitet sich nämlich, so viel bis jetzt festgestellt werden konnte, nur sehr langsam und in nächster Nachbarschaft des Herdes von selbst; auf Entfernungen wird sie stets durch den Rebenhandel verschleppt. Man kann daher getrost den Ausspruch thun: Seit der Bekanntwerdung ist die Reblaus durch die Fahrlässigkeit des Rebenhandels oder der Rebschulen verbreitet und eingebürgert worden. Im Biebricher Park lebte die Reblaus ruhig weiter, vermehrte sich entsprechend und wurde durch Verkauf von Reben

in verschiedene Gärten Biebrichs und Wiesbadens versetzt.

Zwei auffallenden Thatsachen begegnen wir nun hier:

1) die grossen und kräftigen Rebstöcke, meist Spalierreben, litten durch jahrelange, ja jahrzehntlange Infektion mit der Reblaus keine Einbusse, sondern hängen voll des schönsten Laubes und der schwersten Trauben — allen seitherigen Erfahrungen in den Weinbergen zum Trotz;

2) verbreitet sich die Reblaus, wie ich mich gleichfalls durch Augenschein überzeugte, nur sehr langsam oder — gar nicht durch eigenes Zuthun. Stöcke nämlich, welche nur einige Meter zwischen inficirten Stöcken vier, fünf und mehr Jahre lang gestanden haben, Stöcke, deren Wurzeln fast bis zu denen der Nachbarn hinkriechen, wurden frei von dem Insekten gefunden, obwohl sie in demselben Boden stehen und derselben Rebsorte angehören.

Demnach scheint dem oberflächlichen Beschauer: 1) die Reblaus bei uns ein nahezu ganz unschädliches Tier, welches 2) nicht die Fähigkeit hat, sich auszubreiten.

Für die Biebricher Spalierreben wollen wir selbst die eben citirten Sätze bedingungsweise gelten lassen, bedingungsweise, da wir nicht wissen können, wie sich die Sache in einem Vierteljahrhundert ausnehmen würde.

Untersuchen wir aber die Lebensverhältnisse der grossen Biebricher Rebstöcke im Vergleich mit denen unserer Wingertreben, so ergibt sich das Folgende:

Spalierreben oder grosse Rebstöcke überhaupt haben weit grössere Zweige, als die Wingertreben; da nun die Blätter, die sehr zahlreich an den langen, weit verzweigten Aesten der Spalierreben vorhanden sind, bekanntlich jene Fabrik bilden, welche unter der treibenden Kraft des Sonnenlichtes aus der Kohlensäure der Luft und dem

Wasser des Erdreichs alle Pflanzenstoffe, wie Zucker, Gummiarten, Stärke u. s. w. herstellt, so leuchtet ein, dass für zahlreiche Blätter, d. h. für eine grosse Fabrik, mehr Material, also auch mehr Wasser in unserem Falle, erfordert wird. Die paar Dutzend Blätter einer Wingertrebe verbrauchen natürlich nicht so viel Wasser, als die so und so viel Hunderte Blätter der Spalierrebe.

Die Spalierreben müssen also eine grosse Wasserleitung, d. h. umfangreiches, weit verzweigtes, tiefgehendes Wurzelwerk haben, um die Fabrik mit Wasser speisen zu können. Dies ist thatsächlich bei den Reben ebensowohl, als bei allen übrigen Pflanzen der Fall; die Grösse der Krone eines Baumes stimmt durch die Zahl und Grösse der Blätter, d. i. durch den Wasserbedarf, die Grösse des Wurzelwerkes. Nun, und die Reblaus?

Wird die Reblaus weit verzweigtem, ihr gleichsam vor dem Maule weg wachsendem kräftigen und vielfach stark berindeten Wurzelwerk etwa so schaden können, wie ein paar armseligen Tagwurzeln der Wingertrebe? Nein, der Stock hat Wasser genug! Die Wingertrebe dagegen hat nur ein sehr beschränktes Wurzelwerk, doppelt beschränkt in den besten Weinbergslagen, wo die Bodenkrume dünn ist und auf schieferigen oder kalkigen Felsen ruht, ja nach heftigen Regengüssen oft wieder hingetragen werden muss, wie jedem Rheinländer bekannt.

Die Wingertrebe braucht auch nur ein solches beschränktes Wur-

zelwerk für die paar Blätter, welche im Sommer den Zucker für die Beeren herzustellen haben — natürlich mittelst Wasser aus dem Boden. — Wir wollen nun fragen: Werden die paar zarten Tagwurzeln der Wingertrebe den Angriffen der Rebläuse, welche letztere in dem wiederholt umgehackten, daher eine vortreffliche Passage bildenden Wingertboden, ferner bei dem engen Zusammenstehen der Stöcke und dem dabei vorkommenden Sichkreuzen und Berühren der Nachbarwurzeln ungenirt binnen Kurzem ein grosses Gebiet völlig besetzen können, widerstehen — oder werden die Reben aus Wassermangel zu Grunde gehen? Ein Blick auf Frankreich giebt die Antwort: Zu Grunde gehen und zwar, je weniger Wasser den Wurzeln geboten ist, also zunächst in den besten, heissesten Lagen und im trockenen Flugsande und je schwächer die Wurzeln sind, also je weniger Düngung verwendet wird.

Selbstverständlich wäre die nächste Folge einer Reblaus-Invasion in den Weinbergen, dass die Trauben wegen mangelnder Herstellung des Zuckers bei mangelnder Wasserleitung sauer, also wertlos würden — erst einige Jahre später würden die Reben selbst absterben.

Also Vorsicht! Wohl dem konservativen Winzer, der sich vom Experimentiren mit fremden Stöcken weggelassen hat — bei äusserster Vorsicht wird er noch in ferner Zeit den edlen Trank, der Leib und Seele labt, den rheinischen Feuerwein rein und lauter haben!

Die Section Obstbau auf der Provinzial-Ausstellung zu Neuwied.

Von Fr. Vollrath-Wesel.

Trotz des ungünstigen Jahres war der Obstbau auf der Ausstellung in ganz vorzüglicher Weise vertreten. — Prächtige

Früchte aller Obstgattungen brachte besonders Herr P. Hoppen-Neuwied zur Schau, welcher hierfür mit 2 silbernen Me-

daillen ausgezeichnet wurde. Die einzelnen Exemplare dieser Obstkollektion zeigten eine Vollkommenheit, wie solche nur in guter Lage und kräftigem Boden bei sachgemäßem Schnitt erreicht wird. Unter den in dieser Sammlung befindlichen neueren Apfelsorten zeichnete sich die Reinette „Evagil“ durch ganz hervorragend schöne Früchte aus. Das Pflaumensortiment war geradezu brillant und übertraf in Güte und Schönheit der Früchte alles, was wir in den letzten Jahren auf den hervorragendsten Ausstellungen gesehen haben. Herr Hoppen ist nicht allein ein ausgezeichnete Obstzüchter, sondern auch mit gutem Erfolge eifriger Pomologe, und war es uns ein Genuss, dessen Anlagen zu besichtigen.

Tüchtige Leistungen waren ferner die Obstausstellungen von Ant. Schlösser-Ehrenfeld (ausser Konkurrenz), Kurth-Brühl (silberne Medaille), dem Obst- und Gartenbau-Verein Zulpich (silberne Medaille) und Louis Stiegler-Andernach (silb. Medaille). Fr. Vollrath-Wesel erhielt für hervorragende Leistungen im Obstbau an Eisenbahnen, bezw. für 25 Sorten Birnen, gezüchtet in Spalierform an Eisenbahnböschungen*) ebenfalls die silberne Medaille. — Die bronzene Medaille erwarben: C. Rein-

*) Schon vor Jahresfrist ersuchten wir den Herrn Referenten im „Praktischen Obstbaumzüchter“ seine ganz eigenartige Kulturmethode an Eisenbahnböschungen bekannt zu geben. Herr Vollrath glaubte dieses damals vorderhand noch hinausschieben zu müssen, da die angewandten Kulturmethoden, besonders mit Rücksicht auf die Originalität, sich erst bewähren müssten und die bis dahin erfolgten Anpflanzungen, welche lediglich als eine Versuchspflanzung anzusehen seien, die Durchführbarkeit der Idee möglich erscheinen liessen. Wenn unser verehrter Herr Mitarbeiter nunmehr von einer erst dreijährigen Anpflanzung 25 Sorten Birnen ausstellen konnte und dafür gebührend belohnt wurde, dann dürfen wir das baldige Heraustreten desselben aus seiner reservierten Stellung im Interesse des Obstbaues wohl erwarten.

N. Gaucher.

hard-Neuwied, Merckens-Rhöndorf, G. Glöckner-St. Goar für Trauben, A. Piel-Weissenturm, P. Ackermann-Magen und E. Blanc-Leutersdorf.

Die Abteilung Jungstämme und Formbäume war ebenfalls sehr gut beschickt. Die Firma Lambert & Reiter-Trier hatte vorzügliche Alleebäume und Obsthochstämme ausgestellt, verzichtete jedoch auf einen Preis, weil einer der Herren Firmenteilhaber als Preisrichter fungierte. Müller-Langsur bei Trier erhielt 2 silberne Medaillen für schöne Hochstämme und gute Formbäume, Haack Witwe-Trier für gutgezogene Alleebäume und Hochstämme die silberne und für Formbäume die bronzene Medaille. P. Hoppen-Neuwied wurde für gute Hochstämme und Beerenobstbäumchen die silberne und für Topfobst die bronzene Medaille zuerkannt, Lans-Loosen bei Wesel für vorzüglich kultivierte hochstämmige Obstbäume und der Darstellung ihrer Anzucht die silberne Medaille. Kurth-Brühl erhielt für Hochstämme und einige regelrecht formirte Zwergbäume ebenfalls die silberne Medaille. — Bronzene Medaillen erwarben ferner: Herr Keymer-Moers für Hochstämme und Alleebäume, Traulsen-Bendorf für diverse Obstbäume.

Die Leistungen der Aussteller, besonders in gut kultivierten Hochstämmen, verdienen das höchste Lob. Die rheinischen Gärtner haben es verstanden durch rationelle Zucht ihrer Bäume sich eine geachtete Stellung unter den deutschen Obstbaumzüchtern zu erwerben. Die starke Konkurrenz, welche, wie auf allen Gebieten, sich auch heute in dem Obstbauschulbetriebe geltend macht, zwingt die Baumschulenbesitzer zur vollendetsten Ausbildung ihrer Bäume, um sich dauernd das Wohlwollen der Abnehmer zu erhalten.

Doch wo Licht — ist auch Schatten! Einzelne Aussteller — die natürlich mit leeren Händen ausgingen — brachten ein

Baummaterial zur Ausstellung, was dieselben in ihrem eigenen Interesse besser zu Hause, oder wohl noch besser auf dem Scheiterhaufen gelassen hätten. Ein so abfallendes Urteil ist hart für den davon Betroffenen, aber wer durch Schaden sich belehren lässt, hat schon Gewinn.

Eine Frage soll, bevor dieses kurze Referat zum Abschluss kommt, noch zur Erörterung gelangen, das ist: Die Wichtigkeit der kräftigen Bäume in der Baumschule!

Selbst namhafte Baumzüchter sind heute, wie wir aus den Zwiegesprächen entnommen, mit ihren Ansichten nicht im Klaren darüber, inwieweit eine Düngung der Baumschulen zulässig ist, bezw. ob stark in der Baumschule gewachsene Bäume zur Anpflanzung sich besser eignen als jene, die durch langsameren Wuchs eine längere Zeit bedürfen, bevor sie abgebar sind.

Wir für unsern Teil sind durchaus derjenigen Ansicht, wie dieselbe durch den Herausgeber des „Praktischen Obstbaumzüchters“ wiederholt auf das Entschiedenste ausgesprochen ist. Schnell in der Jugend gewachsene Bäume gedeihen beim Umpflanzen freudig weiter und geben gute Erfolge, insbesondere gilt dieses vom Kernobst. In der Jugend kräftig entwickelte Bäume bedingen die günstigen Resultate in der Obstkultur, je stärker das Wachstum, je lieber ist es uns, und wenn uns freigestellt wird zwischen Obstbäumen zu wählen, wovon der eine in drei Jahren 9 cm Umfang, der andere nur 7 cm Umfang im Stamm erreicht hat, greifen wir unbedingt nach dem Ersteren, und wer uns nachahmt, wird sich gewiss überzeugen, dass es nicht mit Unrecht und ohne Vorteil geschieht!

Das Auftreten der Reblaus in Sachsen.*)

Von Otto Laemmerhirt in Dresden.

Zur weiteren Ausführung des Reichsgesetzes vom 3. Juli 1883, die Abwehr und Unterdrückung der Reblauskrankheit betreffend, wurde durch Verordnung des Königl. Sächs. Ministeriums des Innern das sächsische Weinbauggebiet in 4 Aufsichtsbezirke geteilt und Unterzeichner als Sachverständiger des ersten Weinbaubezirkes, umfassend die Amtshauptmannschaften Dresden-Alt- und Neustadt elb- abwärts, ernannt, während die übrigen Bezirke in gleicher Eigenschaft die Herren Direktor E n d l e r-Meissen, Weinbergsbesitzer Müller-Meissen und Baumschulenbesitzer T u b e-Niedersedlitz erhielten.

Eine der Hauptaufgaben der gedachten

Sachverständigen besteht darin, mit der Lokal-Beobachtungskommission alljährlich die Weinberge und Weingärten des ihnen zugeteilten Bezirkes zu begehen, um bei auffallenden Erscheinungen die Untersuchung auf das Vorhandensein der Reblaus vorzunehmen.

Zu dem Zweck begab sich Unterzeichner am 18. August d. J. nach der Lössnitz, um in einem grösseren Weinbaugebiete seine Arbeiten zu beginnen, und traf im Albertschlösschen mit dem Vorsitzenden der Lokal-Beobachtungskommission, Herrn Gutsbesitzer Kirchner, zusammen. Nach Besichtigung eines Weinberges in Serkowitz Flur, der zu keinen Bedenken Veranlassung bot, begaben sich beide nach den fiskalischen Weinbergen in der Hoflössnitz, trafen den Bergvoigt Herrn

*) Aus der „Zeitschrift für Obst- und Gartenbau.“

Rüdiger dort an und frug Unterzeichneter denselben, ob sich verdächtige Krankheitserscheinungen in den ihm unterstellten Weinbergen befänden. Seine Angaben gingen dahin, dass er allerdings seit Jahren solche bemerkt, eine Untersuchung des Herrn Bergverwalter Klinger aber ergeben habe, dass dieselben von der Made herühren und sie sich deshalb durch Verjüngungen des Stockes mittels Senken hälften. Insbesondere zeigte sich eine Stelle unterhalb des Spitzhauses als stark verdächtig und die erste herausgenommene Wurzel zeigte, dass der furchtbarste Feind des Weinstockes, die Reblaus, seinen Einzug in unser sächsisches Weingebiet, und zwar in demjenigen, welches früher als die beste Lage gegolten, gehalten hatte.

Weitere vorgenommene Untersuchungen ergaben, dass sich das infizierte Gebiet weit über die Grenzen der Königl. Weinberge hinaus erstreckt, denn nachdem nun die Weinbergsbesitzer die erschreckende Kunde gehört, begann sich bei ihnen ein Eifer zu regen, der schon vor Jahren am Platze gewesen, krankhafte Erscheinungen in ihren Bergen der Behörde zu melden, und so ergaben die vorläufigen, noch im Gange befindlichen Untersuchungen, dass sich die Grenze nördlich bis in die Weinberge der Flur Wahnsdorf hinzieht, und sind es hier besonders der sogenannte Pfeiferberg und andere um diesen liegenden Weinberge, die total von dem Zerstörer vernichtet sind. Von Ost an bildet vorläufig die Grenze die Schlucht, durch welche der Strakenweg in Oberlössnitz führt, und im West ist durch Unterzeichneten amtlich die Anwesenheit der Reblaus in den zur Friedensburg gehörenden Weinbergen festgestellt worden, doch muss leider bemerkt werden, dass hierbei die Grenze der Verseuchung noch nicht gefunden werden dürfte, dies vielmehr erst einer genauen Untersuchung vorbehalten bleiben muss.

Fragt man nun, wie ist es möglich, dass unseren Winzern und Weinbauverständigen so lange die Gefahr hat verborgen bleiben können, so ist dies nur dadurch zu erklären, dass erfahrungsgemäss nicht nur bei uns, sondern auch in anderen Weinländern die Winzer fest am Alten hängen, und leider kann hierbei nicht verhehlt werden, dass sich in diesen Kreisen ein gewisser Schlendrian eingebürgert hatte.

Wie es nun im Leben häufig vorkommt, dass derjenige, welcher stets in der Umgebung eines Kranken ist, nicht derart dessen Hinfälligkeit beobachtet, wie jemand, der ihn selten sieht, so mag es auch den Winzern mit ihren kranken Weinstöcken ergangen sein.

Der Vorwurf kann unseren Weinbergsbesitzern nicht erspart bleiben, dass sie die Gelegenheit, die ihnen vom königl. Ministerium des Innern vor einer Reihe von Jahren geboten wurde, das Wesen des Schädlings und die Merkmale der durch die Anwesenheit desselben hervorgerufenen Krankheit kennen zu lernen, verabsäumt haben, indem Unterzeichneter auch in hiesiger, jetzt von der Krankheit betroffener Lage, Vorträge gehalten hat. In denselben hat er die jetzt hier zu beobachtenden äusseren Merkmale der Reblauskrankheit so deutlich gekennzeichnet, dass hiernach jeder Laie im stande gewesen, die Anwesenheit der Reblaus in dem ersten Stadium zu entdecken, um so mehr, da, wie jetzt verschiedene Weinbergsbesitzer versichern, der Rückgang der verseuchten Weinstöcke weit schneller geschehen, als dies in anderen Gegenden beobachtet worden ist.

Die Krankheitserscheinungen machen sich in der Weise bemerklich, dass die von der Reblaus befallene Rebe äusserlich zu kränkeln beginnt und eine von Jahr zu Jahr fortschreitende Verkümmern der Triebe und Blätter zeigt; es findet eine

immer mangelhaftere, schliesslich gar keine Traubenbildung mehr statt und dann stirbt der Stock ab.

Das völlige Absterben des Stockes geht je nach den Bodenverhältnissen und der verschiedenartigen Widerstandsfähigkeit des Stockes bald schneller, bald langsamer vor sich, ja vielfach haben Besitzer versichert, dass dies in einigen Fällen innerhalb drei Jahren geschehen sei, obschon sonst 4 bis 5 Jahre dazu angenommen werden. Von dem zuerst befallenen Weinstocke an verbreiten sich nun die Wurzeltriebe strahlenförmig im Boden weiter, wodurch kesselförmige Stellen innerhalb ganz gesunder Rebgebiete entstehen, deren Mitte von abgestorbenen Reben gebildet wird, um die sich eine zweite Zone verkümmelter Weinstöcke befindet.

Oft trifft man hier auch kümmerlich aussehende Weinberge, denen die nötige Pflege, insbesondere Düngung, fehlt, die dem Auge des Laien den Eindruck machen, dass der Zustand von der Reblaus herführe, aber man findet keine Stelle mit toten Reben darin, so dass der Sachverständige leicht den wahren Grund beurteilen kann.

Nachdem so von dem Unterzeichneten das Auftreten der Reblaus amtlich festgestellt worden, musste nun nach dem Reichsgesetze über Abwehr und Unterdrückung der Reblauskrankheit vom 3. Juli 1883 verfahren werden und galt es zunächst, in dem verseuchten Gebiet die infizierten Stellen, die sogenannten Herde, durch vorgenommene Untersuchungen feststellen zu lassen. Es war nicht leicht, sogleich ein genügend grosses Personal von Hilfssachverständigen zu bekommen, dank aber dem Entgegenkommen der Landwirtschaftsschulen, der königl. Forstakademie zu Tharandt und anderen Instituten, sowie der Unterstützung hiesiger Landwirte und Gärtner,

ist Unterzeichneter als leitender Sachverständiger jetzt schon in der Lage, mit 30 Herren Hilfssachverständigen und einem über 300 Mann starken Arbeiterpersonale arbeiten zu können.

Ausserordentliche Unterstützung gewähren uns auch die langjährigen praktischen Erfahrungen des als Reichskommissar entsendeten Herrn Oberförster a. D. Koch aus Trier, so dass die Untersuchungs- wie die Vernichtungsarbeiten energisch ihren Fortgang nehmen.

Es ist den Kalamitosen gewiss nicht zu verdenken, wenn sich ihrer zu Anfang, man kann fast sagen, eine gewisse Verzweiflung bemächtigte, allein dieselbe ist dank der Einsicht gewichen, dass nur eine energische Bekämpfung des furchtbaren Feindes den seither noch gesund erhaltenen Teil unseres Weingebietes schützen kann. Ueberdem haben die im ersten Termine veröffentlichten Taxen bewiesen, dass unsere hohe Staatsregierung bestrebt ist, den Kalamitosen nach Möglichkeit entgegenzukommen und wenn auch Unzufriedene dabei nicht ausbleiben werden, so lässt sich doch voraussehen, dass der allergrösste Teil der betroffenen Weinbergsbesitzer, sofern sie sich später dazu entschliessen können, durch gemeinsames Handeln vorzugehen und die dafür geeigneten Teile der Berge mit Beerenobstkultur und einer rationellen Obstkultur auszunützen, nach den Vorgängen, wie uns die Obstkammer Berlins, die Havel-Insel Werder, dies bestätigt, es als ein Glück ansehen werden, von einer grossen Sorge befreit worden zu sein, denn darüber hört man hier nur eine Stimme, dass der Weinbau im letzten Jahrzehnt ein Schmerzenskind für die Besitzer gewesen sei.

In welcher Weise dies zu geschehen, darüber sei es gestattet, später eine Meinungsäusserung anzuregen.

Notizen und Miscellen.

Die Reblaus in Württemberg. (Unter obigem Titel entnehmen wir dem „Neuen Tagblatt“ folgende zwei Berichte.) Stuttgart, 6. Novbr. Wie bekannt, wurde zu Ende September durch den Oberforstrat v. Nördlinger in Neckarweihingen, Oberamts Ludwigsburg, das erstmalige umfangreichere Auftreten der Reblaus in Württemberg konstatiert. Sofort wurden die zur Vertilgung derselben erforderlichen Massregeln getroffen und der neuernannte Minister des Innern v. Schmid begab sich selbst zu diesem Zwecke an Ort und Stelle. Seit einigen Tagen sind die angeordneten Vertilgungsarbeiten vollendet, wozu bei dem Mangel an geeigneten Arbeitskräften über den Herbst 25–30 weinbaukundige Soldaten aus der Ludwigsburger Garnison gegen Bezahlung verwendet wurden. Die von der Reblaus angesteckt gewesenen und nunmehr desinfizierten Weinberge zu Neckarweihingen umfassen ein Areal von etwa 130 württ. Morgen (etwa 40 ha), gelegen in dem schönen Rebgele, welches sich rechts dem Neckar entlang von Poppenweiler abwärts bis unterhalb Neckarweihingen in einer Länge von etwa 4 Kilometer bis zu dem gegenüberliegenden Orte Hoheneck, oberhalb Marbach, hinzieht. An dieser Stelle, unterhalb Neckarweihingen, nahm nach sachverständiger Ansicht die Reblausseuche schon vor 3–4 Jahren ihren Anfang; denn hier waren die angefressenen Rebstöcke zerstört und trieblos, während diese in der weiter aufwärts gelegenen Gegend, je weiter um so schwächer, kränkelten. Zwischen den verseuchten Weinbergen fanden sich immer wieder 3–5 solcher unverseucht. Auf 2 Meter Abstand rings um die reblauskranken Weinstöcke wurden alle Reben ausgegraben und samt den Pfählen verbrannt; ausserdem wurden hohle und durchlöchernde eiserne Keile bis zur Tiefe von 60 Centimeter — nur bis zu dieser Tiefe fand sich die Reblaus vor — in je 1 Meter Abstand in den Boden eingetrieben und durch diese Röhren hindurch der Boden mit einer Mischung von Erdöl und kohlenurem Kalium behufs Desinfektion getränkt. Hiezu wurden 5 Wagenladungen Erdöl verwendet. Die der württ. Staatskasse zur Last fallenden Desinfektionskosten werden auf 35–40,000 M geschätzt. Für kranke Reben erhalten die Eigentümer keinen Schadenersatz, für die mitzerstörten gesunden ist die Entschädigung auf etwa 2000 M festgestellt. Die mit blossen Auge kaum sichtbaren Rebläuse sassen millionenweise zusammen an den Reben-

wurzeln, durch deren Abfressen dem Weinstocke der Saftzufluss entzogen wird, so dass er allmählich absterben muss. Vor Ablauf von 5 Jahren dürfen an den desinfizierten Stellen keine neuen Reben eingelegt werden. Sachverständige sind der Ansicht, dass dem Umsichgreifen der Ansteckung leicht hätte vorgebeugt werden können, wenn vor 3–4 Jahren ein sachverständiger Mann in Neckarweihingen die Krankheit erkannt hätte; es soll deshalb künftighin zur Kontrolle in jedem Weinbaubezirk ein solcher bestellt und in jeder weinbaubetriebenden Gemeinde eine Kommission hiefür ernannt werden, um der Verbreitung der Krankheit rechtzeitig Einhalt zu thun. Die Leitung der Desinfektionsarbeiten war dem Landwirtschaftsinspektor Rindt von Schw. Hall, die Abschätzung des Schadens dem Oekonomierat Mühlhäuser von Weinsberg und Gemeindepfleger Warth von Untertürkheim übertragen.

Ludwigsburg, 7. November. Ueber das Auftreten der Reblaus in den Weinbergen von Neckarweihingen geht uns heute ein längerer Bericht zu, dem wir in Ergänzung unserer vorgestri- gen Ausführungen noch folgendes entnehmen:

Zum Schrecken der vaterländischen Weingärtner ist die Reblaus in den zum Bezirke Ludwigsburg gehörenden Weinbergen von Neckarweihingen und Hoheneck aufgetreten. In ziemlich umfangreicher Weise hat dieses verderbliche Insekt sein Verheerungswerk an den Neckarge- länden begonnen. Von den 110 Morgen, die auf der Markung Neckarweihingen mit Weinreben bestockt sind, hat dasselbe die Reben von mehr als fünf Morgen Weinbergfläche zu Grunde gerichtet; auch in Hoheneck hat es in einem kleineren, ein Viertel Morgen grossen Weinberg und an einer Kammerz seine Herrschaft bemerkbar gemacht, und zwar gehören beide dort angeseuch- ten Stellen der Witwe des † Dr. W. Ebel daselbst. Ueber die Entdeckung des Uebels ist in- dessen folgendes bekannt geworden. Mitte des Monats September kam der Weingärtner Lökle in Neckarweihingen mit einigen zweijährigen Setz- lingen zu seinem Nachbarn, dem Gemeinderat und Löwenwirt Brand, und klagte ihm und zeigte an denselben, wie ein junger Weinberg statt der ge- hofften schönen Geschosse nur krankhafte, magere, kaum 10 cm lange Reiser geschoben habe und die meisten Reben in seinem Weinberge auf klägliche Weise dahinsiechen. Gemeinderat Brand nahm die Rebwurzel unter die Lupe und glaubte an derselben Eier von allerlei Ungeziefer in Haufen

zu bemerken. Die Sache gelangte vor den Ortsvorstand, welcher alsbald an das K. Oberamt berichtete. Sofort wurden hierauf die betreffenden Weinberge durch den ersten Sachverständigen der K. Zentralstelle, Oberforstrat Dr. v. Nördlinger aus Tübingen, untersucht, welcher konstatierte, dass die Reblaus daselbst bereits zu verderblicher Herrschaft gelangt war.

Die K. Regierung liess es nunmehr an nichts fehlen, mit allen ihr zu Gebot stehenden Mitteln das verderbenbringende Insekt gründlich zu bekämpfen und gänzlich zu vertilgen. Nachdem die angeseuchten Weinberge abgesperrt waren, ging es an die sorgsame Aufsuchung aller reblauskranken Stöcke und an die schonungslose Vernichtung der erkrankten, oft recht ausgedehnten Bestände. Wo in einem Weinberg auch nur ein einziger Rebstock mit der Reblaus behaftet getroffen wurde, wurden auch die gesunden Rebstöcke im Umkreis von 3 Meter vollständig vernichtet. Von der Obrigkeit wurde das Betreten der sämtlichen auf der Markung gelegenen Weinberge, sowie die Entnahme von Reben, Rebteilen, Weinstockpfählen und Erzeugnissen des Weinstocks oder von anderen Pflanzen und Pflanzenteilen aus denselben streng verboten. Zur Ausführung der umfangreichen Arbeiten wurden etwa 25 Infanteriesoldaten und etwa 30 Arbeiter aus Neckarweihingen verwendet, welche volle 6 Wochen hindurch vollauf zu thun hatten. Je zwei Arbeitern war ein Praktikant der Landwirtschaft beigegeben, welche, aus allen Teilen des Landes und Reiches herbeigerufen, nähere Weisungen über die auszuführenden Arbeiten gaben. Das ganze Vernichtungswerk wurde anfänglich von Oberforstrat Dr. v. Nördlinger geleitet, an dessen Stelle später Landwirtschafts-Inspektor Rindt aus Hall trat. Da die Zeit der Traubenreife immer näher heranrückte, so war die K. Regierung sorgsam darauf bedacht, die Arbeiten wenigstens so weit zu Ende zu führen, dass die Weingärtner in Neckarweihingen bis zum Beginn der allgemeinen Lese die Erträge ihrer Weinberge ernten konnten. Die Zahl der Arbeiter und der Praktikanten wurde zu diesem Zwecke auf eine Zeit lang vermehrt und am 20. Oktober konnten die Weinberge freigegeben und die Lese eröffnet wer-

den. Obwohl die Lage der Weinberge Neckarweihingens zu den besseren des Landes gehört, wurde anfangs dort der Eimer per 300 Liter zu 125 *M* verkauft; in wenigen Tagen stiegen aber die Preise auf 165—170 *M* per Eimer, was den unglücklichen Weingärtnern daselbst um so mehr zu gönnen ist, als sie wohl für die ausgehauenen gesunden Stöcke, nicht aber für die kranken eine Entschädigung bekommen werden.

Nachdem die Rebläuse an den Wurzeln, an denen sie sich zeigten, sofort vernichtet und die ausgerotteten kranken und gesunden Reben samt den Weinbergpfählen aufs sorgsamste verbrannt worden waren, ging es an die Tränkung des Bodens mit grossen Mengen von Petroleum und Schwefelkohlenstoff. Nicht weniger als 6 Wagenladungen Petroleum à 200 Ztr. und das entsprechende Quantum Schwefelkohlenstoff soll hierzu verwendet worden sein. Durch metertiefe Löcher, die in den Boden hart nebeneinander geschlagen wurden, ist das Gift den Läusen zugeführt worden. So wurde allem aufgeboden, den Boden von diesem verderblichen Ungeziefer gründlich zu reinigen. **Nicht weniger als 60,000 *M* soll dem Vernehmen nach dieser Vernichtungskrieg bis jetzt an Unkosten verursacht haben.** Die da und dort aufgeworfene Frage, ob diese Unkosten vom Lande oder vom Reiche bestritten werden, scheint durch das Reichsgesetz vom 9. Januar 1875 klar gelöst zu sein, dessen 3. Artikel wörtlich lautet: Die durch die Ausführung des (Reblaus-) Gesetzes erwachsenden Kosten einschliesslich der nötigenfalls im Rechtswege festzustellenden Ersatzleistungen für etwa zugefügte Schäden werden aus Reichsmitteln bestritten.

Schliesslich sei hier noch bemerkt, was durch die K. Kommissionen ermittelt worden ist, dass die Reblaus in Neckarweihingen durch von auswärts bezogene Wurzeln und Schnittreben eingeschleppt wurde.

Die Untersuchungen über das Auftreten der Reblaus im Gebiete der Unstrut ergaben nicht weniger als 22 590 Stöcke als reblauskrank. Ausser diesen mussten 57 484 Stöcke, die sich innerhalb des vorgeschriebenen Sicherheitsgürtels befinden, ausgehauen und vernichtet werden. **Dies ergibt einen Gesamtverlust von 80 074 Stöcken!!!**

Brief- und Fragekasten.

Die Redaktionen, welche die Wünsche ihrer Leser sofort und ohne Ausnahme befriedigen, sind einfach zu bedauern, das ist der Beweis, dass

es im Redaktionsbureau an Stoff mangelt. In dieser Lage sind wir glücklicherweise nicht, an Material fehlt es nicht und die Wünsche laufen

so zahlreich ein, dass vor Jahren allen gerecht zu werden, einfach unmöglich ist. Der Raum unseres Blattes ist mindestens ein viertel Jahr im voraus fest belegt, soweit als thunlich wird jeder einzelne Wunsch möglichst bald berücksichtigt, im allgemeinen können wir aber derartige Angelegenheiten nur der Reihe nach erledigen und sind nur in vereinzelten Fällen in der Lage, anzugeben, bis wann die Aufnahme eines bestimmten Artikels erfolgen wird. Es ist richtig, dass einige andere Fachblätter mehr Illustrationen bringen wie wir, allein dieselben haben keine Farbendrucktafeln und da die Herstellung einer solchen mehr kostet als die von 20 Holzschnitte, so kommen sie demnach und trotz ihrer Illustrationen — die oft gar keinen anderen Wert haben als den Textraum auf ganz behagliche Weise auszufüllen — viel billiger weg wie wir. So lange wir keine Farbendrucktafeln beilegen, haben wir auch mehr Holzschnitte im Text aufgenommen, beides zu gewähren ohne den Abonnementspreis zu erhöhen, ist geradezu unmöglich, da selbst ein „Rothschild“ dies auf die Dauer nicht aushalten könnte.

Wie schon gesagt sind bereits Wünsche auf Jahre hinaus geäußert worden, wenn nun jeder wie Sie schreiben würde: „Falls Sie den gewünschten Artikel in der nächsten Nummer nicht aufnehmen, so werde ich mein Abonnement kündigen,“ dann wäre es mit dem „Praktischen Obstbaumzüchter“ bald aus, er würde bald sanft ruhen. Viele hätten allerdings die grösste Freude daran und würden seine Abberufung auf dieser Welt mit einem Festessen und den lustigsten Trinksprüchen feiern. Allein so streng sind nur wenige und mit der Gewährung dieser Freude dürfte es um so weniger

Eile haben, als die Zahl unserer Abonnenten sich auch heuer wesentlich vermehrte. Wir sind sehr gerne bereit alle gerechte Wünsche nach Kräften zu berücksichtigen, aber auf Kommando zu tanzen ist uns nicht gegeben und wegen 6 Mark pro Jahr diese Fähigkeit zu erwerben, haben wir — nehmen Sie es uns nicht übel — vorderhand auch keine Lust.

Zweite Antwort auf Frage 43. Seite 304. Auf Veranlassung des Herrn Ministers für Landwirtschaft, Domänen und Forsten hat im Laufe dieses Monats eine wiederholte gründliche Untersuchung aller der Königl. Lehranstalt für Obst- und Weinbau zu Geisenheim gehörigen Rebplantagen in Bezug auf das Vorhandensein der Reblaus durch den in langer Praxis bewährten anerkannten Reblaus-Sachverständigen Kreisschulinspektor D o s c h zu Worms und den Dr. Droyson stattgefunden, wobei in der eigentlichen Anstalt selbst jeder Stock, in den Weinbergen bei Geisenheim und Eibingen jede einzelne Traubensorte und je der dritte bezw. zehnte Stock untersucht und wobei noch besonderes Gewicht auf die Untersuchung fremder Rebsorten gelegt worden ist. Hierbei hat sich das erfreuliche Resultat ergeben, dass sämtliche zur Lehranstalt gehörige Reben als vollständig reblausfrei befunden worden sind. Ebenso hat sich die Annahme, dass die Anstalt in Geisenheim Reben aus verseuchten Rebschulen oder Anlagen bezogen oder angepflanzt habe, als durchaus unbegründet erwiesen. Die meisten Rebstöcke der Anstalt sind übrigens schon seit 10 Jahren auf das Vorhandensein der Reblaus jährlich untersucht worden.

Wiesbaden, den 28. Sept. 1887.

Der Königliche Regierungs-Präsident:
v. Wurmb.

Zur Reblausfrage.

Mit Absicht haben wir in letzter Zeit die Berichte, welche über das Auftreten der Rebläuse und die dadurch bedingten Ausgaben veröffentlicht wurden, aufgenommen, wir haben es gethan damit unsere Leser sich vergegenwärtigen können, welche ungeheuren Summen in diesem Jahre durch die Vernichtung der Rebläuse in Anspruch genommen wurden, aber auch damit man nicht unvorbereitet ist und eher in der Lage sein wird, unsere Anschauungen über die bisher angewendeten Massregeln — die, wie wir es leider richtig prophezeit haben, ganz erfolglos blieben — zu beurteilen. Diese unsere Ansichten werden wir in der nächsten Nummer zur Kenntnis bringen.

Die Wirkungen der Reblausmassregeln und deren Kostspieligkeit.

Motto: Ob Petroleum, ob Läuse, ob schneller oder langsamer Weise,
Ob mit Kummer und viel Geld, die Vernichtung hergestellt;
Welches ist die kleinste Plage von den beiden? ist die Frage.
Und wer ehrlich reden liebt, stets der Laus den Vorzug giebt.
Sie that's umsonst und lässt am Wein uns lange noch erfreuen,
Dram lieber Reblaus und Wein, als von den beiden
keinen Schein!

N. Gaucher.

Unsere geehrten Leser werden aus den über das Auftreten der Reblaus und die dagegen ergriffenen Massregeln von uns in dieser Zeitschrift gemachten Mitteilungen ersehen haben, dass wir dieser Angelegenheit fortwährend unsere Aufmerksamkeit gewidmet und durch alle Stadien der Entwicklung bis jetzt gefolgt sind. Wir haben dieses aus dem Grunde gethan, damit immer weitere Kreise sich davon überzeugen sollen, wie wenig mit den immensen für diesen Zweck verwendeten Summen erreicht wurde und wie die Vernichtung der Reblaus auf diesem Wege nur eine schöne Illusion bleiben, dagegen die Ausrottung unserer Weinberge sich zu einer immer mehr in die Erscheinung tretenden traurigen Wirklichkeit gestalten wird.

Diese Thatsachen können dem aufmerksamen Beobachter nicht entgehen, es muss sich diesem die Ueberzeugung von der Nutzlosigkeit des bisher eingeschlagenen Verfahrens notwendig aufdrängen und ist nur zu bedauern, dass solcher Ueberzeugung bisher kein Ausdruck gegeben wurde. Wir haben das Aussprechen derselben mit Gewissheit erwartet, doch bis jetzt vergeblich und da wir es länger nicht ruhig mit ansehen können, wie das Verderben seinen Lauf nimmt, so halten wir es für unsere heiligste Pflicht darauf aufmerksam zu machen und unsere aus wahrer Ueberzeugung entspringende Meinung frei und offen zu äussern. Diese uns gestellte Aufgabe ist wahrlich keine leichte, sie kann sogar den Schein erwecken, als wären wir schwer in solchen Dingen zu befriedigen und als ob keine derartigen Einrichtungen nach unserem Wunsche zu treffen und uns zu

Dank zu machen wären. Dem ist aber nicht so, wir erkennen bereitwilligst die Fürsorge des Staates auf wirtschaftlichem Gebiete an, wo diese Fürsorge in der rechten Weise zum Ausdruck gelangt, öffentliche Mittel an der richtigen Stelle angewendet werden und der Erfolg dem Aufwande derselben entspricht und nutzbringend für das Allgemeinwohl ist. Sobald wir aber sehen, dass, wie bei der Reblausjagd, ungeheure Summen der öffentlichen Fonds für ein Phantom geopfert werden, halten wir jede zaghafte und scheue Zurückhaltung für ein Unrecht und für angemessener zu erklären, dass wir mit solchen Verwendungen nicht einverstanden und dem bisher beliebten Verfahren unsere Zustimmung zu versagen gezwungen sind.

Trete man der Sache doch einmal näher und versetze sich in die Lage eines Weingärtners, der von dem Unglücke betroffen wird, dass irgend ein Stock seiner Pflanzungen von Rebläusen befallen wird und solches zur Kenntnis der betreffenden Behörde oder Reblauskommissäre gelangt, der „Reblausherd“ bei ihm offiziell „entdeckt“ oder die „Infizierung konstatiert“ wird. War der Mann schon durch die verschiedenen ungünstigen Herbste durchaus nicht auf Rosen gebettet, und ohne die Läuse so wie so schon zu beklagen, so ist er aber mit den Rebläusen in seiner Pflanzung vollends zu bedauern, denn die nun über ihn verhängt werdenden Massregeln sind für seine Existenz von der tief einschneidendsten Wirkung, ja sie können dieselbe geradezu in Frage stellen. Sein Eigentum wird mit dem Banne belegt, er darf dasselbe nicht betreten, seine Reben

werden von fremden Menschen vernichtet, er steht diesem Verfahren machtlos gegenüber und muss einem Verbrecher gleich, alles ruhig über sich ergehen und auf Jahre hinaus seinen Grund und Boden verwüsten lassen. Und alle Sorgen und aller Kummer, die im Gefolge dieser Massregeln unausbleiblich sind, für was sind dieselben gebracht? Wir wünschen, dass uns die Scham erspart bleiben möge und man der einst nicht sagen muss: „für nichts und wieder nichts sind die Opfer des Einzelnen sowohl wie die der Gesamtheit gebracht worden, sie waren vollständig zweck- und nutzlos.“

Die jetzige Situation ist für den Weinbergbesitzer eine recht fatale, er hat allen Grund, darüber zu weinen, während andere darüber lachen! Und gerade weil dieses geschieht, weil sich beides die Wage hält und die Einen gewinnen, wo die Anderen verlieren, stehen sich die verschiedenen Meinungen über den Wert oder Unwert der Reblausmassregeln ganz gleich gegenüber, und weil die Interessen durchaus entgegengesetzte sind, ist gar nicht zu erwarten, dass eine Vereinigung und Verständigung der gegenteiligen Ansichten schon in nächster Zeit erfolgen könnte. „Lieber keinen Wein als reblausbesetzte Reben!“ ist die Losung der einen Partei, „Lieber Reben mit Rebläusen als keinen Wein!“ das Feldgeschrei der andern, und dieser letzteren Partei schliessen wir uns ebenfalls an, denn sie hat nach unserer Ansicht Recht! Woher kommt nun diese Nichtübereinstimmung der Ansichten, warum ist das Losungswort nicht in beiden Lagern das gleiche? Weil, wie schon gesagt, die Interessen der beteiligten Personen sich diametral gegenüberstehen. So gereicht es z. B. dem „Weinfabrikanten“ zur grössten Freude, wenn er erfährt, dass dem Weinbauer eine Miss-

ernte in Aussicht steht, und in einem Meer von Entzücken schwimmt mit vollen Segeln das Schiff seiner Hoffnung auf ein vorzügliches Geschäft, wenn er hört, dass ungünstige Witterung die Aussicht auf eine, wenn auch nur geringe Ernte vollständig vernichtet und die Rebläuse durch ihr Erscheinen auch die letzten Reben eines Distrikts der sichern Vernichtung in die Hände liefern. Dem Weinfabrikanten gleich an Interesse der Reblaus gegenüber steht der Petroleumhändler; derselbe erblickt in der Reblaus seinen besten Geschäftsfreund, durch dessen Vermittlung er die brillantesten Geschäfte mit seinem Beleuchtungsstoffe macht und oft in wenigen Tagen nach ganz unbedeutenden kleinen Orten mehr von demselben absetzt, als er sonst in Wochen und Monaten nach den grössten Städten zu liefern hat. Schade nur, dass trotz all dieser verwendeten Beleuchtungsflüssigkeit es noch immer nicht Licht werden will und die herrschende Dunkelheit unaufgeheilt bleibt! Als dritter im Bunde mag noch der Schwefelkohlenstofffabrikant sich über die Existenz der Rebläuse freuen, sie haben seinem Stoffe eine nie geahnte Absatzquelle erschlossen, die unerschöpflich zu sein scheint. Wie viele Millionen Zentner können noch in den Schoss der Erde versenkt werden, bis alle rebenbewachsenen Ländereien damit durchtränkt sind, und dass sie es werden, bezweifelt er gewiss nicht, denn so lange es Reben giebt, werden auch die Rebläuse vorhalten, ja vielleicht treten sie noch zahlreicher auf, wenn ihr natürliches Verbreitungsgebiet beschränkt wird. Weinfabrikanten, Petroleum- und Schwefelkohlenstofflieferanten können lachen, die betroffenen Weinbergbesitzer haben aber gerechten Grund zu verzweifeln und zu klagen, dass ihre Weinberge nicht für sie, sondern nur

noch für andere als Erwerbsquelle da zu sein scheinen!

Wir haben kein Recht gegen die angewendeten Massregeln zu protestiren, aber wir **prophezeihen**, dass die Zeit nicht mehr fern ist, wo man minder eifrig vorgehen wird und wo man die Vernichtung unserer herrlichen Rebengelände für ebenso barbarisch halten und unbegreiflich finden wird, wie wir heute die Folter der Inquisition und die Hexen- und Ketzerverbrennung der „guten alten Zeit“, als überwundenen Standpunkt betrachten. Wir **prophezeihen**, dass man bald zu der Einsicht gelangen wird, dass die bisher zur Ausführung gekommenen sog. Sicherheitsmassregeln viel schneller unsere Reben vernichten, als die Rebläuse dies zu thun vermögen, und dass Mittel, die nur vernichten, nicht geringer, sondern viel schlimmer als das Uebel angesehen werden, da sie jede Heilung ausschliessen und wie eine gefährliche Seuche unbarmherzig das Gute mit dem Bösen zusammen hinwegraffen.

Ebenso alt wie der Weinstock selber sind ohne Zweifel auch die Rebläuse, man hat sie früher nur nicht gefunden und von ihrer Existenz Notiz genommen, weil man sie nicht suchte und nicht kannte und ihnen deshalb auch keinen verderbenbringenden Charakter beilegen konnte. Man hatte daher an ihrer Entdeckung und ihrem Dasein kein Interesse und dieses fehlende Interesse mag der Grund gewesen sein, dass man sich ohne Weiteres darein fand, wenn Rebstöcke und Weinberge eingingen! Die Rebenkultur wurde eine Zeit lang durch eine oder mehrere Zwischenkulturen abgelöst und erst, nachdem der Boden sich ausgeruht und gekräftigt hatte, wurden wieder aufs neue Reben gepflanzt, welche prächtig wuchsen und ihre kostbaren Erträge wie zuvor lieferten. Dass nicht früher schon Tausende von Hektaren Rebflächen zu Grunde

gingen, kann von den Eingeweihten nicht bestritten werden, nur die Ursache ist eine unbekannt geblieben (wie auch früher die Menschen schon an Trichinen starben, ohne dass man die Tiere kannte, also in diesen die Ursache nicht suchen konnte). Man gab irgend welchen Naturereignissen die Schuld an diesem Zurückgehen der Reben, böser Nebel und vor allen der Mond sollte in bestimmten Phasen seiner Erscheinung bedeutsamen günstigen oder ungünstigen Einfluss auf die Reben ausüben und gar mancherlei Regeln sind hierüber beim Volke bis auf den heutigen Tag erhalten worden, welche mit den Entwicklungsphasen des Mondes zusammenhängen. Der Neuzeit konnte eine solche Anschauung natürlich nicht genügen, wie jeder Glaube jetzt secirt wird und, in einzelne Teile zerlegt, kein Bild mehr von dem giebt, was er in seinem Gesamtbegriff für Wunder zu wirken im stande war, so kam auch im Gebiete des Land- und Gartenbaus die Zeit der Aufklärung und Forschung. Die Wissenschaft, das Bedürfnis nach Erwerb und Gewinn, die Erfindung des Mikroskops und Sucht nach Ruhm, sowie ähnlichen Dingen, haben auch hier eine Aenderung gebracht und zur Entdeckung der seit Noahs Zeiten unbehelligt gebliebenen Rebläuse geführt und man darf wohl mit Recht sagen, dass sie auch weidlich für die verschiedenen Zwecke haben herhalten müssen. Gar bald hatte man herausgefunden, dass sie die Ursache des Absterbens der Reben seien und diese vernichteten, doch scheint ihre Zerstörungskraft noch zu langsam gewirkt zu haben, denn wozu die Läuse Jahrzehnte gebraucht, das besorgt der Mensch in seinem Eifer heuer in wenigen Tagen, unbekümmert um die Folgen desselben und wie es den Anschein hat auch ohne daran zu denken, dass blinder Eifer nur Schaden bringt! Wenn man die vielen Hunderttausende von Mark, welche bisher für

die Reblausvernichtung und gleichzeitige Rebenzerstörung hergegeben wurden, dazu verwendet hätte, die Reben besser zu pflegen, die erschöpften Stöcke durch neuere kräftigere Sorten zu ergänzen und den Boden zu verbessern, so würde man nach unserer Ueberzeugung der Verbreitung der Reblaus besser vorgebeugt haben, als durch die bisher angewendeten Mittel und Vorsichtsmassregeln. Versuche man es doch einmal ernstlich, ob die Reben trotz guter Pflege und guter Düngung dennoch von der Reblaus befallen werden. Mache man doch die Probe, der Vorsicht halber in einer weniger der Rebenkultur dienenden Gegend, mit einer Anpflanzung wohlgenährter und gepflegter Reben, infiziere sie künstlich mit Rebläusen und beobachte nun, wie lange bei weiterer guter Behandlung der Stöcke die Rebläuse gebrauchen um die Pflanzen zu verderben, man wird sich dann überzeugen, dass dieses eine sehr lange Zeit erfordert und vielleicht die Läuse vorziehen das Feld zu räumen, bevor die Reben unterliegen.

Wäre es nachgewiesen, dass die bisher angewendeten Massregeln einen Zweck haben, würden wir uns mit ihnen einverstanden erklären, aber so lange diese Beweise fehlen, können wir dieselben nicht gutheissen, im Gegenteil, wir müssen so lange unsere Ansicht aufrecht erhalten, dass man sich auf dem verkehrten Wege mit der Ausführung dieser Massregeln befindet und dass bei deren weiterer unbeschränkter Anwendung wir viel schneller von unsern Rebenpflanzungen befreit werden, als wenn man die Rebläuse vollkommen in Ruhe gelassen hätte. In Frankreich sind für denselben Zweck Milliarden ausgegeben worden, dort ist alles geschehen, was im Bereiche der Möglichkeit lag und dennoch — alles ohne Erfolg. Die öffentliche

Meinung dieses Landes neigt sich vollkommen unserer Ansicht zu, die wir vor zwei Jahren ausgesprochen haben (siehe Gaucher's „Die Veredelungen“ Seite 254—262), man hat sich nunmehr dort von der Zwecklosigkeit des Umpfropfens auf amerikanische Reben überzeugt und eingesehen, dass dieses Verfahren nicht imstande ist, die Rebstöcke reblausfest zu machen. Man gesteht offen ein, dass die bisher angewendeten Vorsichtsmassregeln und Mittel nutzlos waren und von diesen keine Linderung des Uebels zu erwarten ist, ja im Gegenteil, man behauptet dort, dass die an die mit der Ueberwachung der Reblaus betrauten Beamten erteilten weitgehenden Befugnisse und Rechte zur Verschlimmerung des Uebels wesentlich beigetragen haben und dass **ohne Reblauskommission eine stattliche Zahl der auf Staatskosten vernichteten Weinberge jetzt noch existiren und ihre Produkte liefern würden.**

Warum wird denn bei uns von der im Nachbarlande erkannten Erfolglosigkeit aller bisher angewendeten Massregeln keine Kenntnis genommen und derselben Rechnung getragen? Glaubt man vielleicht, dass, was dort vergeblich ausgeführt wurde, bei uns von einem bessern Schicksal gekrönt wird? Letzteres muss man fast glauben, sonst könnte doch kaum angenommen werden, dass man trotz der Beweise ihrer Unzweckmässigkeit sie dennoch anwenden würde. Ernst wird die Sache freilich betrieben, an Vorsicht lässt man es bei uns durchaus nicht mangeln, selbst die Stiefel der mit der Rebenvernichtung und Desinfektion betrauten Mannschaft werden ja bekanntlich auch in Petroleum getaucht, damit etwa anhaftende Läuse nicht durch das Wandeln weiter verschleppt werden können. Das alles wäre schon recht, allein einen praktischen Wert kann

man solchen Massnahmen doch nicht bemessen, denn wenn es auch gelingt, durch strenge Verbote die Besitzer von ihren Weinbergen fernzuhalten, wenn aufgestellte Posten das Betreten derselben durch unbefugte Personen verhindern, wie will man dieses den Vögeln und Vierfüsslern gegenüber durchführen? Werden die Pfoten der Hunde, Katzen, Hasen und Füchse, die Fänge der Krähen und Raben, die Füsse der Drosseln und Staare, die Mäuse, Ratten und Maulwürfe **auch in Petroleum gesteckt?** ...! — Wenn die Pedale der verschiedenen Tiere auch nur wenig umfangreich, sind sie immerhin gross genug, damit über, unter oder zwischen denselben sich Rebläuse hängen können und dass letztere nicht so schwer wiegen, um durch ihr Gewicht den Transport zu hindern, hierüber kann wohl bei niemanden ein Zweifel obwalten.

Bei Tieren und Menschen sehen wir bei dem Auftreten solchen Ungeziefers, dass Mangel an Reinlichkeit, ungenügende Ernährung und Alter dasselbe begünstigen, bei normalen Verhältnissen und gehöriger Pflege des Körpers gehört ihr Vorkommen zu den grössten Seltenheiten. Verhält sich im Pflanzenleben die Sache nicht ähnlich? Wird Jugend, gute Ernährung und Pflege der Reben diesen einmal auf sie angewiesenen Tieren nicht das Handwerk legen und ihre Verminderung bewirken können? Man kann nach den Erfahrungen mit andern Pflanzen hiervon wohl fest überzeugt sein und braucht nicht, wie es bei der Bekämpfung der Rebläuse bis jetzt geschieht, das Kind mit dem Bade auszuschütten. Es hat wahrlich wenig Erfreuliches, wenn man sieht, wie die Reben vernichtet und die Grundstücke infolge der angewendeten Desinfektionsmittel auf Jahre hinaus entwertet werden, und man begreift nicht recht, warum

man noch nicht zu der Einsicht gelangte, dass ein solches strenges Verfahren den Staat und namentlich den Weinbautreibenden ernstlicher schädigt, als die Rebläuse selber!

Diese unsere Meinung ist keine neue, wer mit uns verkehrt, weiss, dass wir seit mehr als 10 Jahren unaufhörlich erklären, dass die gegen die Verbreitung der Rebläuse getroffenen Massregeln viel Geld kosten, viel Schaden mit sich bringen und so gut wie gar keinen, sagen wir auch nicht den geringsten Nutzen gewähren. Wie allen Gartenbautreibenden bekannt, wurde der Handel mit sämtlichen Produkten ungemein erschwert, die Gärtnerei speziell ernstlich geschädigt und dies alles, wie jetzt erwiesen, gänzlich umsonst, ganz ohne das geringste greifbare Resultat eines Nutzens, nicht einen blassen Schimmer nur davon. Die Rebläuse sind in allen Weingegenden entdeckt worden, und wo dieses noch nicht geschehen, wird man sie — wir befürchten es — bald entdecken, man wird in Gärten und Weinbergen stets neue „Herde“ auffinden, und wenn man wie bisher verfährt, wenn man alles, was verdächtig erscheint, vernichtet, dann wird es mit der Rebzucht und dem Weinbau rasch zu Ende gehen und nur öde kahle Flächen dem Auge entgegenstarren, wo sonst die grünen Rebenhügel der Landschaft ein freundliches Gepräge verleihen, ein Glas deutschen Weins wird zu den Seltenheiten gehören und vielleicht kostbarer sein als ein Tropfen ächtes Rosenöl. Man vergegenwärtige sich doch, dass es uns z. B. gegen die Blutläuse, diesen sichtbaren Feinden des Apfelbaumes, trotz der mit grösster Energie geführten regelrechten Bekämpfung nicht gelingen will, sie auf die Dauer zu entfernen, dass alles, was man gegen dieselben angewendete, wohl Erfolge, aber nur Erfolge von sehr

geringer Dauer ergab, sie treten plötzlich an andern entfernten Orten auf und zeigen sich auf Bäumen, welche bisher von ihnen verschont blieben, um ebenso plötzlich wieder auf viele Jahre zu verschwinden und erst nach Ablauf einer unbestimmten Zeit noch zahlreicher zurückzukehren. Wenn man angesichts dieser Thatsachen zugeben muss, dass man über diesen sichtbaren Feind unserer Apfelbäume nicht Herr zu werden vermag, wenn jeder eingesteht, dass deren gänzliche Ausrottung unmöglich ist, wie will man denn noch hoffen, gegen die nicht sichtbaren Feinde der Reben, den an den Wurzeln sitzenden, in der Erde versteckten Rebläusen, mit besserm Erfolge den Kampf zu führen? — Wie geht es denn bei solchen Reblausheraufundungen her? Die Rebläuse werden meistens, sagen wir „per Zufall“ entdeckt und nun vernichtet man die infizierten Reben und in einem kleineren oder grösseren Umkreise davon alle vorhandenen Rebstöcke, wo ist da nun mit Bestimmtheit eine Grenze zu ziehen? Wo ist der Beweis, dass nicht unweit der Vernichtungslinie ebenfalls noch Rebläuse auf den dort befindlichen Reben vorhanden sind? Selbst wenn dieser Beweis erbracht werden könnte, würden wir keinen Wert darauf legen und zwar deshalb nicht, weil nicht zu ermitteln ist, **wo** die geflügelten Weibchen ihre **Eier** gelegt haben und man nicht annehmen kann, dass diese Eierablage nicht an Orten stattfand, welche ausser Metern, ebensogut Kilometer, ja Meilen von der aufgefundenen Ansiedlung entfernt liegen können. Auf diesen Umstand ist scheinbar bisher wenig Gewicht gelegt, sonst dürfte mit Recht erwartet werden, dass man minder streng in der Ausführung der anzuwendenden Massregeln vorgehen und mit den

krüppeligen und abgängigen Stöcken nicht zugleich auch die kräftigsten und gesunden derselben vernichten würde. Nehmen wir ein Beispiel aus der unmittelbarsten Praxis, so haben wir für das Angeführte den Beweis sofort zur Hand. Bekanntlich wurden die Rebläuse auf dem zur Königl. Villa Berg bei Stuttgart gehörenden Territorium vor zehn Jahren aufgefunden, alle infizierten Rebstöcke vernichtet und der Boden, wo dieselben gestanden, desinfiziert. Voriges Jahr ist, wie bekannt, dort wiederum, aber an einer von der frühern Reblausansiedlung entfernt gelegenen Stelle, ein neuer Reblausherd entdeckt worden, was zur Folge hatte, dass der betreffende Weinberg von 16 Ar Flächeninhalt (auf Staatskosten) ganz ausgerottet wurde. Also die erste Desinfektion half nichts, denn wenn wir auch annehmen, dass alle auf dem Terrain befindlichen Rebläuse dadurch zu Grunde gerichtet wurden, berechtigt der angeführte Fall doch zu der Annahme, dass vor der Reben- und Lausvernichtung die Tiere schon ihre Eier wo anders gelegt und somit für ihre weitere Erhaltung gesorgt hatten, oder aber dass diese erst im Vorjahre entdeckten Lausherde schon existirten, als man die andern vernichtete. Gerade weil hierüber genaueres zu erfahren nicht möglich ist, gerade weil Entomologen, Reblauskommissäre, sowie andere Leute nicht wissen, durch was dieses neue Auftreten verursacht wurde, weil man über die Lebens- und Verbreitungsweise dieser Läuse nur notdürftig unterrichtet ist, sagen wir nochmals: alle bisher angewendeten Vorsichten riechen sehr nach Theorie, sie mögen recht klug erdacht sein und vorzüglich erscheinen, aber ihr praktischer Zweck wird durch die jetzige Sachlage auf Schritt und Tritt verneint, **sie beweist, dass durch die**

Ausrottung der entdeckten Herde die benachbarten Grundstücke auf keinen Fall von der Reblausgefahr gesichert sind.

Wir betrachten deswegen das bisher angewendete Vernichtungsverfahren als durchaus ungeeignet und glauben nicht, dass es die Früchte tragen kann und tragen wird, welche man sicher sich davon versprach und auch sicher erwartete, wir betrachten die hierfür aufgewendeten Fonds als gänzlich verloren, die verursachten Schäden als heillose und die angewendeten Bemühungen als durchaus vergebliche. Es will uns wünschenswert erscheinen, dass man sich die Frage ernstlich vorlegt, wohin die **Diäten, Entschädigungen und Desinfizierungen** schliesslich führen werden und ob am Ende nicht die Befürchtung sehr gerechtfertigt erscheint, dass diesen Entschädigungs- und Desinfizierungssummen zu lieb dem Auftreten und der Verbreitung der Rebläuse ein bedeutender Vorschub geleistet wird. — So lange wir kein Mittel besitzen, welches die Rebläuse vernichtet, ohne dass die Rebstöcke gleichzeitig geopfert werden müssen, so lange dürfte es das beste sein, die letzteren ihrem Schicksal zu überlassen und durch gute Pflege deren Kräftigung und Widerstandsfähigkeit gegen Insekteninfektionen zu vermehren suchen. Dass die Rebläuse infolge von Rebenverjüngung, guter Bodenbearbeitung und kräftiger Düngung die Vernichtung der Reben einstellen, ist schon andrerseits verneint worden; allein die zur Prüfung dieses Umstandes notwendigen Versuche scheinen noch nirgends angestellt und mit der notwendigen Konsequenz durchgeführt zu sein, weshalb nicht möglich ist einen Wert darauf zu legen und sind wir zuvor der festesten Ueberzeugung, dass nur durch Bodenverbesserung, sorgfältige Pflege der Re-

ben und namentlich durch Wechselkultur das Auftreten der Rebläuse erschwert und ihr Schaden vermindert werden kann. Hätte man in den Gegenden, wo die Rebläuse heuer entdeckt wurden, statt Petroleum und Schwefelkohlenstoff für den **gleichen Betrag**: Mist, Mergel, Keuper- oder Schieferboden, Kalk, Gips, Guano, Kali, Magnesia, Phosphorsäure etc. erworben und mit Hilfe der für die Ausrottung der Rebstöcke und Verteilung des Erdöls etc. in Anspruch genommenen Mannschaft in die verdächtigen Weinberge geschafft, dann — wir wetten es — hätten sich die Reben erholt, ihr Wachstum und ihre Tragbarkeit wieder erlangt, sie hätten sich von ihren Läusen selber befreit, die Ausgaben wären dieselben geblieben, **aber die Weinberge auch!**

Solche Versuche sind, wir wiederholen es, noch nirgends gemacht worden, es ist deswegen auch niemand berechtigt, ihre Brauchbarkeit und Erfolge zu verneinen und zu behaupten, dass auf diese Weise die Gelder nicht zweckmässiger angewendet wären als in Petroleum und Schwefelkohlenstoff. In Anbetracht, dass weder dem Staat, noch viel weniger den Bürgern daran gelegen sein kann den Weinbau zu ruinieren, in Anbetracht, dass die in den letzten Jahren und namentlich in jüngster Zeit angewendeten kostspieligen Desinfektionsverfahren auf die Dauer **kaum** fortgesetzt werden können, in Anbetracht ferner, dass an der Zweckmässigkeit dieser Ausgaben zu zweifeln jedermann gestattet ist, — erscheint es uns durchaus ratsam, dass sie inzwischen und bis auf weiteres aufgegeben werden und die

Gelder, welche für diesen Zweck ausgesetzt sind, in anderer geeigneterer Weise Verwendung finden.

Wir sind weit entfernt davon, zu glauben, dass wir in dieser Sache vollkommen kompetent sind, allein **wer** befindet sich nicht in derselben Lage? Vor kaum mehr als 10 Jahren haben die Mehrzahl der angestellten Sachverständigen die Rebläuse nicht gekannt und die Erfahrungen, welche sie inzwischen zu sammeln die Gelegenheit hatten, dürften kaum genügen, dass sie glauben können, sie befinden sich uns gegenüber in günstigerer Situation. Es muss deshalb **jedermann** an seiner Kompetenz zweifeln und zugeben, dass die Reblausangelegenheit in einer Art und Weise gehandhabt wird, die einem Vabanque-Spiel nicht ganz unähnlich sieht und dass sie auf Hypothesen beruht, deren Lösung bisher leider niemand gelungen ist. Meinungen, aber nicht Thatsachen sind das, was die Sachverständigen anbieten, sie haben deswegen ebensowenig Berechtigung zu glauben, dass sie richtige Anschauungen haben als unser einer selber, darum sagen wir: „Prüfe alles und das Beste behalte, vergegenwärtige Dir, dass Probieren stets über Studieren gegangen ist.“ — Im Vorhergehenden haben wir keine Animosität irgend welcher Art verfolgt, wir haben nur durch diese Zeilen unsere Meinung bekannt geben wollen, damit man erfährt, wie wir über diese wichtige Frage denken, wir haben nur unser Möglichstes dazu beitragen wollen, dass die weitere Anwendung solcher Massregeln und Mittel sistirt werde, welche nach den bisher gemachten Erfahrungen durchaus nicht im stande sind die Gefahren in genügender Weise zu beseitigen, wie es ihre grosse Kostspieligkeit auf

das Entschiedenste zu erwarten berechnete. —

Nachschrift: Wie wir diesen Artikel niedergeschrieben, fanden wir im „Schwäbischen Merkur“ vom 22. Oktober folgende Notiz: „Der Französische Abgeordnete de Janzé verlangt im „Volltaire“, dass die Kammer die Mittel zur Bekämpfung der Reblauskrankheit nicht mehr bewillige, denn die aus diesen Mitteln unterhaltenen und mit den weitgehendsten Befugnissen ausgestatteten Beamten **drangsalirten** die Weinbauern weit **mehr, als es die Rebläuse thäten.**“ — Diese Notiz entspricht ganz und gar unsern Intentionen, sie beweist, dass noch andere wie wir denken und dass man in Frankreich den zweifelhaften Nutzen der Reblauskommissionen in hohen Kreisen zu würdigen anfängt und sie deshalb nicht mehr auf Staatskosten zu honoriren gewillt ist. Wir wünschen Herrn de Janzé Glück zu seinem Auftreten und hoffen, dass es ihm gelingen möge, seine Abgeordnetenkollegen davon zu überzeugen, dass die Millionen, welche der französische Staat für die Reblausbekämpfung ausgegeben hat, zum Fenster hinausgeworfen sind und deswegen kein Grund mehr vorhanden ist, noch weitere Staatsmittel zu diesem Zwecke zu vergeuden, welche nur dazu dienen, den Weinbauern noch mehr zu plagen und zu schädigen, als dies durch die Rebläuse geschieht. Wir wünschen aber auch, dass dieser Wink bei uns nicht unberücksichtigt bleibt und dass wir klug werden, bevor der Weinbau ruinirt, der Weinbauer an den Bettelstab gebracht und die Staatskasse zu sehr erschöpft ist!

N. Gaucher.

Das Reinigen der Obstbäume.

Von G. H. Fieser, Grossherzogl. Schlossgärtner in Baden-Baden.

Das beste Mittel, Pferde rein und glatt-haarig zu halten, sagte mir ein Bauersmann, der, nebenbei bemerkt, nicht gerne Pferde geputzt hat, sei, dass man denselben mit dem Hafer, welchen sie in der Krippe liegen lassen, über den Rücken fährt, mit anderen Worten, dass man ihnen gute und genügende Nahrung giebt. Wenn sich die jungen Rinder mit den Hinterbeinen hinter den Ohren kratzen, ist das auch kein Beweis, dass sie sich über ihre Zukunft schwere Gedanken machen, sondern dass sie Läuse haben. Und warum haben sie solche? Weil sie schmutzig und struppig sind, lange Haare haben, überhaupt körperlich vernachlässigt sind. Dafür gäbe es freilich auch kein besseres Mittel, als ihnen mit dem Heu, welches sie in der Raufe stecken lassen, über den Rücken zu fahren; sonst aber wird gewöhnlich Tabakwasser angewendet.

Gerade so ist es mit den Obstbäumen. Ein verhungertes, verarmtes und vernachlässigter Obstbaum hat mit allen Unbilden des Daseins zu kämpfen. Die Rinde verhärtet, wird krank, bedeckt sich mit Moos und sonstigen Schmarotzern. Kurzum, er führt ein verkümmertes Leben und geht mit Riesenschritten dem Verfall entgegen.

Wer seine Obstbäume von Jugend auf pflegt, dieselben jeden Herbst mit Kalk und Blut anstreicht, der wird wenig oder gar keine alte Rinde und Moos zu entfernen haben; alles Ueberflüssige fällt dann von selbst ab. Kalkanstrich allein thut freilich auch.

Wer aber seine Bäume jahrelang nicht gereinigt hat und endlich einmal Gewissensbisse bekommt, das Versäumte nachzuholen, der breite um den zu reinigenden Stamm ein Tuch aus, damit sämtliche Ab-

fälle darauf fallen und verbrannt werden können; denn gerade in und unter dieser toten Rinde sind die Brutstätten allen Ungeziefers. Ist der Baum gereinigt, so wird er mit Kalkmilch angestrichen.

Allen denjenigen, welche mit dem Ertrag ihrer Obstbäume nicht zufrieden sind, möchte ich wiederholt ans Herz legen, dass dieselben, ehe sie über das Wetter, Klima, Lage und Sorte schimpfen, erst die Bäume von überflüssigem, zu dicht stehendem Holze befreien — damit Licht und Luft genügend Zutritt haben, — dann Stamm und Aeste recht sauber und sorgfältig reinigen und anstreichen, sowie die Bäume einige Jahre hinter einander gut düngen. Helfen diese Mittel nicht, dann ist es immer noch Zeit, es mit dem Verjüngen bzw. Abwerfen der Bäume zu probieren, was aber jedenfalls nur selten notwendig sein wird. Der Baum behält einige Zugäste; alle übrigen werden auf eine gewisse Länge in einer gefälligen Baumform berücksichtigenden Weise zurückgeschnitten.

Die Aeste werden von unten angesägt, dann erst von oben durchgeschnitten, damit dieselben nicht abschlitzen können. Die Sägewunden werden mit einem scharfen Messer glatt geschnitten und mit Holztheer oder Baumwachs bestrichen. Ich wiederhole aber: erst düngen und reinigen, und dann erst sägen. Wenn so ein alter Grosspapa von seinen Enkeln gehätschelt und mit allen möglichen Aufmerksamkeiten überrascht wird, wie gerne kommt er dann all den kleinen Wünschen nach. Gerade so ist es mit den alten Obstbäumen. Da kommt man mit guten Worten auch weiter als mit brutalen; unter ersteren verstehe ich die richtige Pflege und unter letzteren das Sägen.

Soll in Deutschland mehr Obst gebaut werden?

Von H. Falkenstein in Baden-Baden.

(Fortsetzung und Schluss.)

Ganz der nämlichen einfältigen Geschäftspraxis huldigt auch der Detailverkäufer. Dieser Kleinhändler im offenen oder geschlossenen Stand glaubt fest an das gewinnbringende Evangelium des Züchters, er befolgt treu seine vortreffliche Maxime, indem er einen solchen Preis auf seine Waren setzt, dass Käufer aus mittleren oder niederen Ständen sich schon gar nicht in seine Nähe trauen, geschweige denn einen ernstesten Kaufversuch wagen. Dergleichen pffrige Obstbontikiers würden bei einiger merkantiler Gewandtheit und klügerer Berechnung an manchem Tage zehnmal mehr Ware absetzen können, sie bleiben aber getrost, ungeachtet des geringen Absatzes, bei ihrem kleinen engherzigen Verfahren. Sie eines Besseren belehren zu wollen, käme einer schön an, er riskirte allenfalls die nämliche Bemerkung hören zu müssen, wie sie dem Schreiber dieses von einer Obstfrau gemacht wurde: „Nein, lieber Herr, das sind keine Leute für meine Reinetten.“ Wer etwa noch glaubt, starke Konkurrenz sei das beste Mittel, einen so beschränkten Obsthändler allmählich zur Einsicht zu bringen, der irrt sich gewaltig. Es bestehen am hiesigen Ort seit langer Zeit an die zwanzig oder noch mehr grosse Obstbuden, deren Inhabern nicht im Traume einfiele, je einmal eine hübsche Butterbirne unter zehn Pfennigen wegzugeben. Niedrere Angebote würden unfehlbar von oben herab verwiesen werden: „Von das erhält man nicht für einen Groschen.“

Eine der vorzüglichsten Verwendungsarten namentlich unseres Kernobstes ist unbestritten die von Wein. Sie geschieht schon seit undenklicher Zeit in einigen Gegenden des südwestlichen Vaterlandes, aber leider müssen wir sagen, noch nicht über-

all im ganzen deutschen Umfang. Weshalb die Gegend, wo Obstwein getrunken wird, eine so eng begrenzte geblieben, dafür ist offenbar kein ausreichender und vernünftiger Grund beizubringen, denn, dass man behauptet, der Genuss desselben sei eben bloss regionale Gewohnheit, oder er sei vermutlich nicht nach jedermanns Geschmack, wäre gleichlautend mit leerer Ausrede.

Ist denn etwa Bier nicht auch ein Gewohnheitsgetränk, und welche Vorzüge hat es aufzuweisen gegenüber dem Obstwein, der, wenn gut, sauber und kellerrecht besorgt, ohne Zweifel das einfachste und nächstliegende Getränk repräsentirt. In der Stärke, d. h. im Gehalt an Geist, stehen bekanntlich beide, Bier wie Obstwein, so ziemlich auf derselben Stufe, der durchschnittliche Gehalt von Alkohol schwankt zwischen 4 und 5 Prozent und was ihre Bereitung anbelangt, ist die des Obstweines wahrlich eine ungleich einfachere und leichtere, von der wenig umständlichen Aufbewahrung im Keller gar nicht zu reden. Und hätte selbst der Obstwein vor dem Bier keinen anderen Vorzug als den, dass er zum Trinkbarmachen keinen Zusatz von Hopfen braucht, so wäre der schon überwiegend genug, denn das verhehlen sich weder Mediziner noch intelligente Laien, dass auf die Länge die narkotisirende Wirkung des Hopfens nur schädlich sein kann und dass sie an unsern Nachkommen nicht ungestraft vorbeigeht. Millionen von Mark wandern alljährlich für Braugerste ins Ausland und unsere statistischen Ausweise rühmen sich ob der riesigen Quantitäten von Bier, die im eigenen Lande darauf gehen. Nun, das Erstere könnten wir wohl teilweise sparen, des Letz-

teren dürften wir uns, vom sittlichen Standpunkte aus besehen, vielmehr schämen. Kann, nach der Ansicht einiger Gelehrter, angestrengte geistige oder physische Arbeit ohne Reizmittel, d. h. ohne Zufuhr alkoholischer Getränke in erforderlichem Masse, nicht geleistet werden, ei, so trinken wir fortan Obstwein statt Bier, von dem ja doch neunzehntelmal niemand weiss, aus was es besteht und das wahrhaftig nicht besser ist als der gepfuschteste Obstwein.

Wären wir einmal so weit, würden wir überall in Deutschland Wein aus unserem eigenen Obst konsumieren, dann wäre es der Mühe wert, mit Leibeskräften an gehörige Erweiterungen der Baumbestände zu denken, dann würde der Ruf verlauten: Nur Bäume her, so viel ihrer in den Schulen sind. Auch dem Bauer ginge nachher ein Licht auf, er bedürfte keiner besonderen Ermunterung mehr, denn sobald er merkt, dass ihm mühsame Arbeit abgenommen wird, wenn er sein Schüttelobst leicht verkaufen kann, geht er aus eigenem Antrieb an die thunlichste Vergrösserung seines Obstbestandes. Und sollte selbst, angesichts einer verbesserten Sachlage, da

oder dort Einer oder der Andere sich dennoch stören lassen, weil ein Obstbaum bis zu seiner vollen Tragbarkeit gar so viele Jahre braucht, so hätte das nichts weiter auf sich und er würde nach und nach auch von dieser Taktik abkommen, falls er einigemal zu sehen Gelegenheit hätte, wie durch neuere Methoden, die für ihn so unendlich lange Zeitdauer um ein Namhaftes abgekürzt werden kann.

Rekapituliren wir kurz: Ganz gewöhnliche und oft wiederkehrende Mittelernten reichen für unsere hauswirtschaftlichen Bedürfnisse hinlänglich aus, reiche und überreiche Obsternten bringen der Allgemeinheit keinen wesentlichen Vorteil, so lange die Industrie hinsichtlich der Massenverarbeitung von Obst in ihrer bisherigen Schläfrigkeit verharrt und schliesslich, so lange nicht Obstwein nationaler Handels- und Konsumartikel geworden ist. Auf Grund dieser oben angeführten Thatsachen hätte eine numerische Vergrösserung unseres Obstbaumbestandes keinen verständigen Sinn und Neugründungen von Baumschulen wären weiter nichts als gewagte Spekulationen.

Der Obstbau und die Obstverwertung.

Von E. von Uslar, Kunstgärtner in Hildesheim.

Es ist eine allgemein bekannte Thatsache, dass unser Obstbau allen übrigen Gewerben gegenüber, welche besonders in den letzten Jahrzehnten grossartige Fortschritte gemacht haben, fast gar keine Fortschritte gemacht hat, sich sogar in einem trostlosen Zustande befindet. Fragt man nach den Ursachen dieser seltsamen Erscheinung, wie es überhaupt möglich ist, dass in unserem intelligenten Vaterlande ein äusserst rentabler Kulturzweig ganz zurückbleiben kann? so giebt es eigentlich nur die eine Antwort darauf, dass weder die breiten Schichten der Be-

völkerung, noch die Grossgrundbesitzer, ebenfalls auch unsere Kapitalisten eine Ahnung davon haben, wie einträglich sich die Obstkultur gestaltet. Die bisherige Methode Obst zu bauen, besteht darin, dass man sich die billigsten und daher die schlechtesten Bäume, am liebsten von einem Hausirer kauft, dann ein Loch in den Boden wühlt, kaum so gross, dass die Wurzeln hineinpassen, dann etwas Erde, Rasenstücke etc. daran wirft, die Erde recht festtritt, vielleicht auch noch eine Stange oder auch einen hölzernen Ständer dabei hineingräbt und damit ist die Kultur für

alle Zeit beendet. Wächst der Baum bei dieser Kultur nicht an und kehren die Misserfolge öfter wieder, so heisst es einfach: „Bei uns gedeiht kein Obst“, oder „in unserem Boden wollen die Obstbäume nicht anwachsen“. Es ist dieses leider eine deutsche Modekrankheit, dass man über alles abfällig urteilt, was einem einmal misslungen ist, dann aber im tiefsten Klage-ton die schlechten Zeiten, die niedrigen Preise und hohen Löhne ins Feld führt, statt sich bei einem Sachverständigen Rat zu erholen.

Ein fernerer Krebschaden an unserem Obstbau ist die grosse Auswahl von Obstsorten, welche wir besitzen, die in ihrer Vielseitigkeit den Obsthandel hemmen. Jeder pflanzt darauf los, ohne sich darum zu bekümmern, ob die Obstsorte auch einen reellen Nutzungswert besitzt oder nicht. Es sollten deshalb für eine bestimmte Gegend einige gute Sorten ausprobiert und diese erprobten Sorten meistens dann in grossen Massen angepflanzt werden, damit später grosse Mengen einer gesuchten Sorte auf den Markt gebracht werden können.

Ohne ein besonderes Verwertungsziel zu verfolgen, wird ebenfalls augenblicklich angepflanzt. Auch dieses ist ein grosser Fehler, denn einen Artikel anbauen und die Verwertung desselben nicht zu kennen, ist ebenso verkehrt, als Zuckerrüben bauen und keine Zuckerfabriken anzulegen.

Dann ist aber auch unbedingt nötig, dass der Obstbaum als Kulturpflanze betrachtet wird. Leider kann man das heute grösstenteils noch nicht behaupten, denn die Obstbäume werden weder in schöne Baumformen gebracht, noch kümmert man sich um das Ausputzen der Krone; man reinigt die Stämme und Aeste nicht von Moos und Flechten; man kümmert sich nicht um Heilung von Wunden und Krankheiten; man vertilgt das schäd-

liche Ungeziefer nicht und schützt auch dagegen die nützlichen Tiere nicht; man erntet das Obst entweder zu früh oder zu spät; man erntet dasselbe auf die roheste Weise und transportirt es auf noch rohere Weise. Nachdem das Obst dann noch schlecht aufbewahrt wird, isst man den ganzen Winter hindurch nur beschädigtes Obst, welches durch die mangelhafte Ernte bald in Fäulnis übergeht und damit hören die Kenntnisse in der Verwertung auf.

Ausser diesen angeführten groben Fehlern giebt es noch eine Menge kleinerer Fehler, deren Beschreibung zu unbedeutend ist und welche durch Einführung einer rationellen Obstkultur von selbst mit beseitigt werden.

Rationelle (oder zu deutsch vernünftige) Obstkultur, welche nach einem gewissen, ertragsfähigen System betrieben wird, würde für Deutschland, hauptsächlich für Norddeutschland, besonders aber der Landwirtschaft zur Goldgrube werden. Norddeutschland ist für Obstbau im allgemeinen das gesegnetste Land der ganzen Welt. Nicht allein, dass Deutschland das schönste, haltbarste und aromatischste Obst der ganzen Welt liefert, sondern in Deutschland können alle Obstarten angebaut und nach der Güte der Früchte streng ausgewählt werden.

Während in Amerika die Aepfel und Pflirsiche zu einer besonderen Vollkommenheit gelangen, sind die Erträge der Birnen, Kirschen, Pflaumen, Zwetschen und Wein von nur untergeordneter Natur. In Deutschland erlangen diese Früchte ihre grösste Vollkommenheit und würden in Amerika gesuchte Handelsartikel geben, wenn wir Deutschen uns nur erst dazu entschliessen könnten, auf vernünftige Weise mehr Obst anzupflanzen. Das beredteste Zeugnis von dem hohen Werte des Obstes liefert Soltau selbst, denn welche grossen Summen werden nicht jährlich nach Soltau eingeführt,

für ein Produkt, welches freilich erst im Entstehen, doch schon ein grosses Absatzgebiet gefunden hat? Es ist dieses die Fruchtweinkelerei des Herrn Kommerzienrat Röders, dessen Produkte nach allen Richtungen der Windrose versendet werden, um einestheils in Krankenhäusern Verwendung zu finden, da die gesunden Wirkungen der reinen, unverfälschten Fruchtweine viel bedeutender sind, als die sog. Tokayer Medizinalweine; andernteils auch wieder, um das eingefleischte Vorurteil gegen die Fruchtweine zu überwinden. Die grösste Modekrankheit unserer Landsleute besteht darin, nach der aufgeklebten Etikette den Wein zu beurteilen und nicht nach seiner Zusammensetzung. Unsere Fruchtweine wandern in grossen Massen nach Frankreich, werden dort mundgerecht gemischt und kommen dann, mit hoher Steuer belastet wieder zu uns, um dann mit Hochgenuss getrunken zu werden. Oder braucht man in Frankreich die grossen Massen von Apfelwein selbst zum Trinken oder verspeist die grossen Massen von Heidelbeeren, die dort verbraucht werden, nur zum Essen? Die wirksamste Bekämpfung des Schnapsgenusses ist die Einführung des Apfelweines und um diesen in grossen Massen und zum billigen Preise zu bekommen, müssen noch Millionen von Obstbäumen angepflanzt werden.

Die zweitwichtigste Verwendungsart ist das Dörren des Obstes. Auch hierin hat Amerika gezeigt, was aus Obst für appetitliche Ware hergestellt werden kann. Auch in diesem Punkte wird noch Vieles verkehrt gemacht. Statt Obstbäume in grossen Massen und geeigneten Sorten anpflanzen zu lassen, werden allenthalben Dörrenkonkurrenzen veranstaltet und dann nach mathematischen Berechnungen die Güte des Dörrapparates beurteilt. So hat z. B. die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft im Oktober d. J. in Frank-

furt a. M. ein grosses Konkurrenzdörren abgehalten, zu welchem böhmisches Obst, in der Art der geernteten Kartoffeln, angekauft wurde, weil hier in Deutschland das nötige Quantum nicht anzuschaffen war! Was nützt ein solches Verfahren der deutschen Landwirtschaft? Bis dahin, dass wir Obst zum Dörren in grösseren Massen angezogen haben, werden auch wohl die Verbesserungen an den Dörrapparaten ganz andere sein, als heute. Dieses Verfahren ist zu vergleichen mit Bestimmungen über Kinder, welche man noch nicht besitzt.

Wie nötig es ist, dass Deutschland an eine rationelle Obstkultur denkt, das beweisen die hohen Summen, welche Deutschland alljährlich für Obstprodukte an das Ausland zahlt. Während die Ausgabe für Obstprodukte, besonders Dörrobst, im Jahre 1879 260 000 *M* betrug, hat sich diese Ausgabe im Jahre 1886 auf rund 17 Mill. Mark erhöht und diese Ausgabe wird sich noch von Jahr zu Jahr vergrössern, wenn nicht mit angestregten Kräften gegen die Konkurrenz angekämpft wird. Können derartige Summen der einheimischen Landwirtschaft erhalten bleiben, dann wird die Notlage der Landwirtschaft bedeutend vermindert werden. Rechnet man zu dieser Ausgabe, welche erspart werden kann durch eigene Erzeugung, noch den doppelten Export an gedörrten Birnen, Zwetschen, Pflaumen, Kirschen, Waldbeeren und Gemüsen, so müsste unsere Landwirtschaft wieder emporblühen. Ohne den kaum rentablen Körnerbau, der die besten Ländereien einnimmt, verdrängen zu wollen, giebt es noch grosse Flächen, welche mit Obstbäumen bepflanzt, ein grosses Quantum Obst aller Art liefern können. Hierzu gehören die Eisenbahndämme und Einschnitte, welche, stets im Schutz, das köstlichste Obst liefern könnten. Ferner könnten alle Landstrassen und Koppelwege, vorausge-

setzt, dass sie nicht zu frei liegen, mit Obstbäumen bepflanzt werden. Es giebt ferner grosse Flächen Ackerland, welche kaum die aufgewandten Kulturkosten aufbringen, auf diesen Flächen könnten die rentabelsten Obstbaumpflanzungen, mit oder ohne Schutzvorrichtungen ausgeführt werden. Stellt man den Ertrag einer Hannoverischen Quadratrute Getreide dem Ertrage eines einer Quadratrute grossen Obstbaumes gegenüber, so beträgt die Einnahme aus dem Obste fast ebenso viel Mark, wie das Getreide Pfennige aufbringt. Stellt man dagegen die Kulturkosten des Getreidebaues den Kosten des Obstbaues ge-

genüber, so ergeben sich für letzteren wieder fast so viel Pfennige, wie beim Getreidebau an Mark.

An eine Ueberproduktion ist für ein Menschenalter noch nicht zu denken, denn bislang ist der Obstgenuss noch Luxus, wird dasselbe aber erst Volksnahrungsmittel, dann werden noch bedeutende Massen von Obst gebraucht werden und manche Krankheit, welche durch zu schwere und ungeeignete Ernährung erzeugt ist, wird schwinden, denn es giebt neben den frischen Gemüsen kein gesunderes Nahrungsmittel als gutes reifes Obst.

Darum pflanzt Obstbäume!

Notizen und Miscellen.

Ahaus, 30. Okt. Heute Vormittag 11^{1/2} Uhr fand in Gegenwart des Vorstandes, vieler Mitglieder und Aussteller, sowie eines zahlreichen Publikums im Garten des Herrn Tenrich die feierliche Eröffnung der Obstbau- und Geflügel-Ausstellung statt. Die Eröffnungsrede hielt der Vorsitzende des Vereins, Herr Landrat Gärtner. In derselben feierte er die höchsterfreuliche Tatsache, dass der Verein seit seines kurzen Bestehens schon so bedeutende Fortschritte gemacht. Der Hauptzweck der diesjährigen Ausstellung liege im Wesentlichen darin, nicht blos den Obstzüchtern, sondern auch den Obstliebhabern einmal Gelegenheit zu bieten, sich von den mannigfachen Erträgen der Ernte unseres Kreises zu überzeugen und manche lehrreiche und praktische Nutzenanwendung für sich zu erzielen. Die Ausstellung sei über alles Erwarten äusserst reichhaltig beschiekt. Redner gab dem Wunsche Ausdruck, dass es auch fernerhin das eifrigste Bestreben des Vereins sein möge, nach besten Kräften die Pflege des Obstbaues zu fördern. Er schloss mit einem Hoch auf unseren Kaiser, den Förderer der Landwirtschaft, das bei den Anwesenden begeisterten Widerhall fand. Das Arrangement der Ausstellung ist wahrhaft herrlich und übertrifft die Reichhaltigkeit des Gebotenen die kühnsten Erwartungen. Auf langen Tischen sind in über 700 Fruchtschalen alle nur denkbaren Obstsorten aufgestellt und zum grossen Teil auch bestimmt, was dem Vorstände zur besonderen Anerkennung gereicht. Täuschend nachgemachtes Obst in Pa-

pier-Maché und Porzellan, sowie Instrumente zur Pflege des Obstbaues fesseln das Auge des Besuchers der Ausstellung. Die Dekoration des Lokales ist einfach und geschmackvoll.

Nach Eintritt in den Garten präsentirten sich den Besuchern zunächst die ausgestellten Obstbäume. Es waren ca. 250 Stück ausgestellt, und zwar von den Herren G. Schmitz aus Münster, als Vertreter der Gaucher'schen Obst- und Gartenbau-Schule in Stuttgart, dann C. Coers und Sohn aus Dortmund, J. H. Dülfer und Zonen aus Winterswyk, P. Focke aus Münster und Gesing aus Wüllen. Die Collection des Herrn Schmitz (Gaucher) zeichnete sich vorzüglich durch die wohlgepflegten und gezogenen Formbäume, ein- und zweiarmige Cordons, Palmetten und Pyramiden sowie durch kerzengerade Hochstämme mit schönen regelrechten Kronen aus. Die Herren C. Coers und P. Focke hatten den Obstbaum in seinen verschiedenen Entwicklungsstufen zur Anschauung gebracht. Die Firma Dülfer und Zonen hatte neben ihren Obstbäumen eine reichhaltige Collection von Zierbäumen und Ziersträuchern zur Ausstellung geschickt. Eine bessere Gelegenheit konnte dem Obstfreunde zum Ankauf von Obstbäumen wahrlich nicht geboten werden, zumal er nach den ausgestellten Obstfrüchten die Wahl der Sorten treffen konnte. Gar mancher hat auch diese Gelegenheit nicht unbenutzt vorüber gehen lassen; denn eine Firma allein hatte nicht weniger als 376 Obstbäume an einem Tage verkauft. An Früchten aller Art war eine solche Menge aus-

gestellt (ca. 750 Schälchen), so dass man hätte glauben sollen, es wäre das heurige Jahr ein aussergewöhnlich obstreiches gewesen.

Nachmittags 4 Uhr fand eine General-Versammlung des Kreis-Obstbau-Vereins im Hôtel Tenrich statt. Der Vorsitzende des Vereins, Herr Landrat Gärtner, gab einen Ueberblick des Vereins seit seines noch nicht $\frac{3}{4}$ jährigen Bestehens. Im Allgemeinen kann der gewissermassen noch in der Entwicklung befindliche Verein mit dem bis jetzt schon Erreichten voll und ganz zufrieden sein. In der constituirenden Versammlung am 9. März d. J. zählte der Verein 70 Mitglieder, während die Zahl derselben heute schon auf 166 gestiegen ist. Den Bemühungen des Vorstandes ist es auch gelungen, in den Ortschaften des Kreises Vertrauensmänner zu gewinnen, deren Zahl sich bis jetzt auf 27 beläuft. Hierdurch sei es auch ermöglicht worden, die heute eröffnete Obst-Ausstellung über alles Erwartete vielseitig und interessant zu gestalten. In einer längeren Erörterung entwarf der Vorsitzende ein klares Bild über die Organisation des Vereins und die angestrebten Ziele und gab der Hoffnung Ausdruck, dass der Verein im nächsten Jahre noch bedeutendere Fortschritte in der Verwirklichung der gestellten Aufgaben gemacht habe. Er schloss mit einem Hoch auf den Obstbau-Verein des Kreises Ahaus. Herr Kreis-Schulinspektor Rhein dankte den Vorstandmitgliedern für ihre grosse Mühewaltung bei dem Arrangement der Ausstellung. Der Vorsitzende des Vorstandes, Herr Landrat Gärtner, wies darauf hin, dass dieser Dank vornehmlich den Vertrauensmännern gebühre, von deren rastlosen Thätigkeit das Gelingen des Ganzen abhängig gewesen.

Schleswig-Holsteinsche Gartenbauausstellung.

Die Schleswig-Holsteinsche Gartenbauausstellung wurde am 30. September, mittags 11 Uhr in den Räumen des Badehotels zu Kappeln eröffnet.

Diese sich in der Regel alle Jahre wiederholenden, vom Schleswig-Holsteinschen Gartenbauverein ins Leben gerufenen und geleiteten Ausstellungen wandern; die vorjährige fand in Itzehoe statt. Man will eben durch diese Ausstellungen in den verschiedenen Gegenden der Provinz das Interesse für die einzelnen Zweige des Gartenbaues wecken und fördern. In der Regel finden die Ausstellungen um die Mitte des Sommers statt; es kommt alsdann die Zucht der Blumen und Zierpflanzen hauptsächlich zur Geltung, weniger die Gemüse- und Obstzucht, die um letzterer zu ihrem Rechte zu verhelfen, ist

für dieses Jahr eine Herbstausstellung beschlossen worden und in der That, ein Blick in die Ausstellung lehrt uns, dass diesmal der Schwerpunkt des Unternehmens in der Obstausstellung liegt. Es ist das um so erfreulicher, als auf dem Gebiete der Obstzucht für unsere Provinz noch ein gutes Stück Arbeit erübrigt, eine Arbeit, die während und nach der vor mehreren Jahren in Kiel stattgehabten grossen Obstausstellung aufgenommen wurde, ohne bis heute zum Abschluss gebracht zu sein. Es handelt sich dabei nämlich um die Ermittlung und Feststellung der in der Provinz vorhandenen Obstsorten und weiter um die Auswahl dessen, was unter dem Vielen wirklich anbaufähig und anbauwürdig ist. Im allgemeinen pomologischen Interesse, wie in dem unseres Landes ist es nun im hohen Grade wünschenswert, dass die in unserer Provinz eigentümlichen Obstsorten auf der Ausstellung möglichst vollständig und zahlreich vertreten sind. Ein allgemeines Interesse dafür ist insofern vorhanden, als der deutsche Pomologen-Verein eben damit beschäftigt ist, ein neues illustriertes Handbuch der in Deutschland verbreiteten Obstsorten herauszugeben. Es ist notwendig, dass in diesem neuen deutschen Obstbuche auch die unserer Provinz eigentümlichen Sorten, soweit sie wertvoll sind, Aufnahme finden.

Aber auch das unmittelbarste eigene Interesse ist bei einer solchen Schauausstellung unserer Lokalsorten beteiligt. Es hat sich in den letzten Jahrzehnten auf dem Gebiete der Blumenzucht nicht allein, sondern auch auf dem der Obstzucht ein Streben nach Einführung von Neuem kund gegeben; das ist nun an sich allerdings nicht zu tadeln, aber es bleibt immerhin sehr wünschenswert, dass unsere alten Obstsorten nicht durch neue, oft von zweifelhaftem Wert, verdrängt werden. In den letzten Jahren, die meist nur geringe Ernten brachten, ist vielfach die Erfahrung gemacht worden, dass gerade unsere guten alten Sorten, wie z. B. Melonenapfel etc., die besten Ernten lieferten. Endlich spricht auch ein praktischer Grund für unsere Lokalsorten: Wir suchen durch Erweiterung des Absatzgebietes unseres Obstes seinen Wert zu erfahren, den Anbau lohnend zu machen. Dazu ist es notwendig, dass wir wenige Sorten in grossen Massen bauen. Nun ist von unseren älteren Sorten zweifellos der grösste Baumsatz bereits vorhanden. Die unter diesen befindlichen guten Sorten müssen also den Stock für die Ausdehnung des Obstbaues bilden. Das sind die Hauptgesichtspunkte, welche für Zweck und Bedeutung der diesmaligen Obstaus-

stellung in Betracht kommen und nach welchen der Wert derselben bemessen werden muss.

Budapest, 17. Oktbr. Das ungarische Ministerium für Ackerbau, Handel und Industrie hat durch Einbeziehung der Gartenbauprodukte in das Handelsmuseum einen sehr bedeutenden Impuls zur Förderung des Obstbaues in Ungarn gegeben. Die seit Anfang Oktober im Handelsmuseum veranstaltete Obstausstellung ist in manichfacher Beziehung von Interesse. Da sehen wir z. B. welch riesigen Fortschritt ungarische Städte im Alföld während den letzten Jahren gemacht haben. Als Bürgermeister Vári Szabo Josef die Baumschule in Halas vor etlichen Jahren anlegte, war der ganze 116 000 kat. Joch betragende Hotter dieser alfölder Stadt fast ohne Baum und es kostete ihm viel Ueberredung, die Leute zum Anpflanzen von Obstbäumen zu veranlassen. Er selbst bepflanzte einen Garten von 40 kat. Joch. Aber als die erfreulichen Resultate bald an den Tag traten, verlegten sich sehr Viele mit einem Feuereifer auf den Obstbau. Und heute ist Halas im ungarischen Handelsmuseum am reichlichsten vertreten, hat über zweihundert Sorten Aepfel, Birnen etc. ausgestellt und exportirt Tausende Zentner Obst jährlich ins Ausland. Aehnliches liesse sich von manch anderer ungarischen Stadt sagen, als da sind: Kecskemét, Körös, Czegléd, Szabadka, Szolnok etc. Alle diese alfölder Städte haben riesige Hotters und wenn solch eine Stadt sich ernst dem Obst-

bau widmet, ist auch das Resultat sehr in die Augen springend und die Folge ist, dass in jener Stadt die Bodenrente progressiv in die Höhe geht.

Ein anderer Moment von Wichtigkeit ist die Thatsache, dass bei so massenhafter Produktion einzelne Obstarten in einer bestimmten Gegend den Vorzug über andere Arten erlangen und von der betreffenden Stadt benannt werden. Es giebt jetzt schon eine ganze Reihe ungarischer Aepfelarten, die als Exportware eine gewisse Berühmtheit erlangten, so z. B. unter den Aepfeln: Halascher Szeresika und Halascher Rosmarin, Szabadkaer Gross-Szeresika, Kecskemeter eperalma, Török Balinter, Sövárer, Nagybángaer Lángéralma, Jász vadóka etc.

Die Gartenbau-Sektion des ungarischen Landes-Agrikulturvereines entfaltet eine sehr lebhaftige Thätigkeit zur Hebung der Obstbaumzucht auf wissenschaftlicher Grundlage und in der Nähe der Hauptstadt sieht man eine grosse Gartenanlage nach der andern entstehen, die meistens der Thätigkeit der Gartenbau-Sektion ihren Ursprung verdanken. Auch der ungarische Landesindustrie-Verein hatte eine Gartenbau-Sektion; diese hat sich aber unlängst als vollständiger Gartenbauverein konstituiert, doch ist die materielle Lage des Vereines seitdem eine viel ungünstigere und bleibt der Einfluss desselben bei weitem hinter der Gartenbau-Sektion des Landesagrikultur-Vereines zurück.

P. M.

Obstbau-Kalender für den Monat Dezember.

Die Arbeiten des vorigen Monats werden, soweit die Witterung es gestattet, fortgesetzt, Erdarbeiten zur Vorbereitung von Baumpflanzungen, und wenn der Boden noch offen und es nicht friert, diese selbst ausgeführt. Die Baumscheiben werden umgespatet, die Bäume verjüngt, ausgeputzt, von alter Rinde, Moos und Flechten gereinigt und alsdann mit einem Kalkanstrich versehen. Raupennester sind sorgfältig zu vernichten, die jungen Bäume durch eine Umbüllung von Dornen oder Einfetten der Stämme vor Hasenfrass zu schützen etc. In der Baumschule werden die okulirten Unterlagen und Stämme auf Zapfen zurückgeschnitten, das Holz herausgelesen und nachher die Quartiere gehackt. Für das Zudecken der Pflirsiche, Aprikosen, Reben und Feigen ist es die höchste Zeit und soll in allen Gegenden, wo ein solcher Schutz erforderlich ist, diese Arbeit nicht länger verschoben werden. Bei milder

Witterung wird der Schnitt der Formobstbäume fortgesetzt und alles was zur Kräftigung eine Düngung erfordert, soll diese, soweit als thunlich, noch in diesem Monat vorgenommen werden und namentlich bevor das Erdreich gefriert. Letzteres gilt besonders für die Düngung mit Latrinen und Gülle, welche vorzugsweise auf offenen Boden zu verteilen sind; ist Schnee vorhanden dann um so besser, das Schneewasser wird den Dung in die Tiefe leiten und jede Verdünnung überflüssig machen. Die Früchte auf dem Obstlager sind nachzusehen und anbrüchige zu entfernen. Der Obstkeller selbst ist möglichst dunkel und durch zeitweise Lüftung geruchlos zu halten. Die Einzäunungen sind zu revidiren und nötigenfalls auszubessern, die Spaliere in Ordnung zu bringen, Baumpfähle vorzubereiten, Geräte zu repariren, überhaupt alles so herzurichten, dass im neuen Jahre die Arbeit ohne jeden Aufenthalt beginnen kann.

Beilage zu „Gauchers Praktischer Obstbaumzüchter“.

Zur „Tendenz“ des neu zu gründenden „Deutschen Obstbau-Vereins“.

Von Eduard Ruff, Schloss Lindich bei Hechingen.

(Fortsetzung und Schluss.)

Die vorteilhaft und der guten Sache förderlich aber würde sich hier wiederum ein einheitlich organisirtes Vereinswesen erweisen, dem sich die verschiedenen landwirtschaftlichen Vereine in ihrer obstbaulichen Thätigkeit anschliessen könnten! In unserm Entwurf eines Statutes ist die Mitgliedschaft nicht nur persönlichen, sondern auch körperschaftlichen Mitgliedern gestattet, und wir wagen es offen und laut auszusprechen, dass es ganz ohne Zweifel als ein für die Entwicklung und Förderung des deutschen Obstbaues höchst segensreicher Schritt zu betrachten wäre, wenn sämtliche landwirtschaftliche Bezirksvereine aller deutschen Staaten ohne Ausnahme dem neuen Vereine als körperschaftliche Mitglieder beitreten würden, — und dass ein Verabsäumen dieses Schrittes als eine Unterlassungssünde in dem grossen und herrlichen Werke der Hebung und Förderung unseres Obstbaues bezeichnet werden müsste.

Und dem Beispiele dieser Vereine hätten sich mit eben der Notwendigkeit auch sämtliche Amtsbezirke, Oberämter, Kreise, oder wie diese niedersten Gliederungsformen der Verwaltung in den verschiedenen deutschen Staaten heissen, anzuschliessen und dafür zu wirken, dass die körperschaftliche Mitgliedschaft des Vereines sich nach und nach auch über jede einzelne Gemeinde erstrecken würde. — So könnte dann von einer Art praktischer „Hierarchie“ im Obstbaue die Rede sein, die in sich als Seele die ungehemmte Thätigkeit eines freien Vereins tragen würde. — Und einen derartigen Zustand möchten wir uns durchaus nicht in das Gebiet optimistischer Illusionen verweisen lassen. Die Realisirung dieses Gedankens ist so leicht möglich und mit so unerheblichen Umständen und Kosten verbunden, und die Nützlichkeit dieser Einrichtung so in die Augen fallend, dass wir an einer alsbaldigen Verwirklichung der diesfallsigen Vorschläge in der Form unseres Statutentwurfs beinahe keinen Zweifel mehr hegen.

3.

Nebst den Bildungsveranstaltungen der hohen Staatsregierungen, Behörden und landwirtschaftlichen Vereinen, die wir vorstehend kurz skizzirt

haben, ist es auch das, was seitdem von Privaten und grösseren und kleineren Vereinen auf dem Gebiete des praktischen Obstbaues geleistet wurde, woran sich die Thätigkeit des neuen Vereins anzuschliessen, worauf dieser Verein weiter zu bauen hat. — Das Interesse für den praktischen Obstbau ist in die weitesten Kreise eingedrungen und die Liebe zu diesem schönen Zweige der Landwirtschaft treffen wir in allen Klassen unseres Volkes; Hoch und Nieder wendet sich dem Obstbaue gerne zu und es darf gar nicht bezweifelt werden, dass in Bälde gar manche Kraft in der Mitte unseres Volkes erstehen und sich ausbilden und regsam bethätigen würde, dass ferner auch manchenorts materielle Unterstützungsmittel flüssig würden, sobald nur ein richtig organisirtes Vereinswesen hierzu Anstoss und Gelegenheit darböte. — Grössere und kleinere mehr und minder zweckmässig organisirte und gut geleitete Obstbau-Vereine im Vaterlande, Obstbau-Ausstellungen und ähnliche Veranstaltungen, welche sich häufig der reichlichsten Unterstützung nicht nur von Seiten der hohen Behörden, sondern auch durch vermögende und edel denkende Private zu erfreuen haben, liefern den Beweis hiefür. Solchen vermögenden und edel denkenden Privaten aber wäre gerade durch unsern Verein das reichste Feld der Wirksamkeit geboten. Durch ihre Mitgliedschaft und durch Zuwendung etwaiser materieller Hilfsmittel würden dieselben zu den ersten Stützen des Vereines und zu wahrhaften Förderern der guten Sache, des praktischen Obstbaues, werden. — Was nun das Bestehen und die Thätigkeit der genannten grösseren und kleineren Obstbau-Vereine des Vaterlandes anbelangt, so würden dieselben im eigensten Interesse der Sache, deren Hebung und Förderung sie sich als Zweck vorgelegt haben, gar bald dahin streben, sich der Organisation und Thätigkeit des neuen Vereins in der Weise einzuordnen, wie dieses in unserem Statutenentwurf bereits angedeutet ist. — Der Hauptverein aber würde ebenfalls sein Streben dahin richten, zu diesen Vereinen in besagter Weise in organische und einheitliche Beziehung und Verbindung zu treten, und hierin käme ebenfalls wieder eine Richtung oder „Tendenz“ des Vereines zum Ausdruck, an

deren Nützlichkeit und Zweckmässigkeit wohl kaum im geringsten zu zweifeln sein dürfte. — Ganz besonders aber wird der neue Verein auch das, was seither durch den deutschen Pomologen-Verein wirklich Gutes und als richtig und aushältig sich Erprobtes geleistet wurde, als theoretische Grundlage seiner praktischen Thätigkeit sich erwählen nach den Goethe'schen Worten;

„Grau, teurer Freund, ist alle Theorie,

Doch genies des Lebens goldnen Traum,“

welche ja gewiss für Theorie und Praxis gleich ehrend sind und beide als gleich wichtig und notwendig erscheinen lassen. — Der neu zu gründende Verein soll daher nicht kommen, den deutschen Pomologen-Verein, sowie Satzungen und Propheten aufzuheben, sondern sie zu — erfüllen —. Dabei wird er sich allerdings erwehren gegen einen Autoritätsglauben gegenüber diesem Pomologen-Vereine, wie er, wie es scheint da und dort beansprucht und getroffen wird, und wie er sich neuerlich auch wieder in einem Aufsätze des Herrn Bertog, sen.-Magdeburg in den „Pomologischen Monatsheften“ von Lukas, (Heft 8 dieses Jahres) betitelt: „Der deutsche Pomologen-Verein in wissenschaftlicher und praktischer Hinsicht.“ Der betr. Aufsatz ist eingeleitet durch den Satz: „Der deutsche Pomologen-Verein ist seit dem Jahre 1860 der leitende Faktor des ganzen deutschen Obstbaues,“ und weiter ist dann von dessen „allseitig anerkannter Autorität“ die Rede, welche es die Zeit her bewirkt habe, — dass die durch diese Autorität approbirten Sorten in den meisten Baumschul-Katalogen durch **fette Schrift** bevorzugt, — ja sogar in einigen allein aufgeführt und empfohlen seien! — Allen Respekt vor dieser grundlegenden Arbeitsleistung des deutschen Pomologen-Vereins. In guter Freundschaft und wahrhafter Sorge für die Weiterförderung der guten Sache aber wird es sich der neu zu gründende Verein zur Pflicht machen, mit aller ihm zu Gebote stehenden Kraft und mit allen ihm darzubietenden Mitteln dahin zu streben, dass sich diese Sorten nicht nur durch **fetten Druck** in den Baumschulkatalogen auszeichnen, sondern dass sie in diesen Baumschulen auch wirklich zur Anzucht und, — was noch wichtiger, und allein von wahren praktischem Belang und wirklichen Nutzen ist, — hernach auf unsern Feldern, Aeckern, Wiesen und Gärten auch zur Anpflanzung kommen, und sich alsdann auch hier, — wie in den Baumschulkatalogen durch **fetten Druck**, — durch **fetten, kräftigen Wuchs**, durch **blühende Gesundheit** und durch **reichliche, saftige**

Früchte, Aepfel, Birnen, Pflaumen etc. hervor- thun oder auszeichnen. — Dieses anzustreben, soll Aufgabe des neu zu gründenden Obstbau-Vereins werden und von den diesfallsig erreichten Resultaten dürfte dann gewiss seiner Zeit behauptet werden:

„Das Letzte wäre das Höchsterrungene.“

Auf plastische und herrliche Weise käme aber dann auch das vorerwähnte Goethe'sche Bild zum Ausdrucke:

„Grau, teurer Freund ist alle Theorie

Doch grün des Lebens goldner Baum“,

welches Bild, wie bereits einmal früher schon es ein Mitarbeiter betont hat, charakteristisch dem Fache des Obstbaues entnommen ist. — Und dieses könnte dann unsertwegen wiederum als „Tendenz“ des neuen Vereins bezeichnet werden, als Tendenz, die uns dann direkt auf unsern Obst-Speicher, und in unsern Mostkeller, in unsre Speisekammern und an die Dörrobst-Tröge, an unsre Conserve-Töpfe und zum Obstdessert unserer Mahlzeiten hinführt, und wie wir sie daher eingangs unserer Abhandlung gewiss nicht mit Unrecht eine „**praktische Tendenz**“ genannt haben.

Aber nicht bloß eine praktische und wirtschaftliche, sondern auch eine noch höher liegende, ethische oder sittliche Tendenz würde der neu zu gründende Verein verfolgen, und einige kurze Erörterungen hierüber sollen den Schluss unserer heutigen Abhandlung, — unseres Tendenzartikels — bilden. — Diese ethische oder sittliche Tendenz würde und müsste sich von selbst ergeben, ganz so, wie auch zwischen dem nützlichen Wirtschaftsgrase unserer Wiesen die Wiesenblumen aufspriessen und so die Wiese zur herrlichen, blumigen Au machen, oder, wie mitten im Kornfelde auch die schöne Kornblume uns entgegenlacht. —

Welches Feld nützlicher und segensreicher Anregung und erziehlicher Einwirkung auf das gesamte deutsche Volk würde hier der Thätigkeit eines Vereines sich darbieten, wie er in dem neu zu gründenden deutschen Obstbau-Vereine hier vor unserem geistigen Auge steht! Welche Erfolge z. B. könnte dieser Verein nach dieser Richtung hin gar bald erzielt haben dadurch, dass er die Einführung des Obstmostes als Hausgetränke der Zukunft im ganzen deutschen Vaterlande sich zur Aufgabe machte, im Norden, wo der Schnapskonsum in manchen Gegenden und Volksklassen wie eine verheerende Seuche wirkt und im Süden, wo ein erschlaffendes und den Niveau körperlicher, geistiger und sittlicher Gesundheit, Kraft und Stärke keineswegs haben

den Bierphilistertums sich breit macht! Gross sind die Hoffnungen, welche sich hier auf eine regsame Thätigkeit eines ganz Deutschland durchziehenden Vereinswesens, bauen lassen, und wir glauben, dass sich auf diese indirekte und so zu sagen unabsichtliche Weise ganz von selbst viel mehr Erfolge erzielen liessen, als durch die Wirksamkeit von Mässigkeitsvereinen und dergleichen Veranstaltungen, wodurch den leider vielfach in allergrösster Ausdehnung und Allgemeinheit noch vorkommenden Alkoholexcessen und deren verderblichen Folgen vorgebeugt werden soll. — So könnte sich dieser Verein zum nützlichen und segensreichen National-Bildungsfaktor auch nach dieser Seite hin gestalten und selbst auch das grosse deutsche National-Problem im engeren Sinne, die nationale Einheitsidee würde durch denselben ganz erheblich gefördert werden. — Diese hohe nationale Einheitsidee ist im Bildungsleben des deutschen Vaterlandes die herrschende geworden. Süd und Nord — Hand in Hand! Welches Herz schlägt nicht höher im Gefühle dieser neuerwachten Einigkeit, Kraft und Stärke, wenn es wirklich ein treues, deutsches Herz ist! Aus der Hauptstadt des deutschen Reiches gingen uns von hochgeschätzter Seite im vorigen Jahre einmal brieflich folgende Zeilen zu: „Recht nützlich dürfte eine Richtung der schriftstellerischen Thätigkeit der Gegenwart sein, welche dahin gehen würde: die Einheitsentwicklung des deutschen Staates, wie sie im heutigen deutschen Reiche feste Gestaltung angenommen hat, dem Volke immer tiefer und kräftiger zum Bewusstsein zu bringen. Der Gegensatz von Nord und Süd müsste da innerlich und äusserlich, als politisch, geistig, sittlich und auch wirtschaftlich überwunden dargestellt und erklärt werden zum Pflichtbegriff.“

Hier ist das Gebiet, auf welchem sich alle politischen und Stammesunterschiede und Gegen-

sätze ausgleichen; hier reichen sich alle Bewohner des Nordens und Südens, alle Konfessionen, alle Parteien und Parteischattirungen friedlich und freundlich die Hand.

So wagen wir denn auch es auszusprechen, dass wir in dem neu zu gründenden deutschen Obstbauvereine uns einen der herrlichsten und segensreichsten Vereine im ganzen deutschen Vaterlande denken. — Er soll einwurzeln auf diesem Gebiete des Friedens und sich entfalten als der herrlichste Nationalbaum im deutschen Vaterlande, der alsbald seine Krone ausbreitet über alle deutschen Länder und Provinzen und seine Aeste und Zweige hinsendet in alle Gauen, ihnen angenehmen, kühlenden Schatten spendet und die süßen Früchte der Sorgfalt und des Fleisses in den Schoss schüttet. Darum, auf deutsche Brüder und Freunde, zur Gründung dieses Vereines. — Wir haben anfangs dieser Abhandlung des schönen Brauches erwähnt, an Familienfesten, Geburtstagen u. s. w. jedesmal als bleibendes Angedenken einen Baum zu pflanzen.

Lasset uns auch an dem herrlichsten deutschen Nationalfeste, dem Geburtsfeste unseres innigstgeliebten, gottbegnadeten Kaisers diese Sitte wahren und üben. — Wir haben es im neunzigsten Lebensjahre unseres greisen Heldenkaisers unternommen, das Erdreich zum Einpflanzen eines solchen Baumes zuzubereiten; gut! so lasset und diese Mühe und Redlichkeit nicht vergeblich sein! Lasset uns diesen herrlichen Nationalbaum, den deutschen Obstbauverein, wie er hier im Kleinen vor uns liegt, am kommenden einundneunzigsten Geburtstage unseres innigstgeliebten Kaisers wirklich pflanzen, dass er, vom patriarchalischen Segenstaue, dieser hehren und glanzvollen Erscheinung auf Deutschlands Kaiser-treue, angesetzt, für die fernsten Zeiten zum Segen und zum Heile der Nation wachse, blühe und gedeihe!

Eins ist Not. *)

Ein lieber Herr Kollege, oder wie mir einer der sich jetzt breit machenden Gärtnerstellenvermittler einst schrieb: „Herr Colegio“, da wettern Sie gegen die Lehranstalten los, dass weiss Gott kein gutes Haar an ihnen bleibt. Sie

*) Antwort auf unsern Artikel: „Ist eine Vermehrung oder eine Verminderung der Gärtner-Lehranstalten anzustreben.“ Siehe Beilage zu Nr. 17, Seite XXXIII.

N. Gaucher.

haben ja so recht, dass ich auch nicht einen Jpunkt Ihrer Worte, Herr Gaucher, missen möchte — aber — vom Standpunkte des „Handelsgärtners“ aus! Ist es Ihnen denn nicht möglich, sich auf den erhabenen Thron eines deutschen Hofgärtners zu schwingen und von hieraus die Gegend zu überblicken? Fragen Sie die Zöglinge der Staatslehranstalten, welches Ziel ihnen vorschwebt? „Hofgärtner!“ Es geht ihnen wie den Studenten (was sie auch gern sein möchten), sie

quälen sich ab, um nach endlosem Harren und Warten zum Obergärtner befördert zu werden und dann wie die Wölfe auf den Tod irgend eines Hofgärtners zu lauern. Wie die Kandidaten sich als Hauslehrer herumquälen, bis an sie die Reihe im Staatsdienst kommt, so fristen die Anstaltszöglinge als Herrschaftsgärtner ihre Wartezeit, geben sich hierbei zu allen möglichen und unmöglichen Hausdiensten her, weil dieses nun einmal zum Gärtner gehört, immer den Berechtigungsschein zum Hofgärtner in der Tasche. Freilich, mit etwas „Protektion“ geht's oft verzweifelt schnell!

Doch wieder dürfen wir nicht alle Lehranstalten in einen Topf thun. Es sind immerhin tüchtige Institute dazwischen. Wollte ich überhaupt einem jungen Manne raten, „Gärtner“ zu werden (lieber mag er sich gleich begraben lassen), so würde ich ihn ohne Bedenken in die Anstalt nach Sanssouci senden. Hier ist Gelegenheit, Tüchtiges zu sehen und zu lernen, sei die Branche, welche sie wolle, aber, und hier, mein lieber Colegio, liegt der Hund begraben (auf rein deutsch gesagt) — der Schtler, sei er Anstaltszögling oder Lehrling in einer Handelsgärtnerei, muss — lernen wollen! Eins ist Not, was vielerorts fehlt, was vielerorts getötet wird, getötet um des Geldgewinnes willen, das Interesse am Lernen! Schauen Sie sich um unter den Lehrlingen, fragen Sie, ob die reine Lust und Liebe zur Sache vorhanden ist, beobachten Sie die Lehrlinge in den wenigen Musestunden, die man ihnen lässt, im Umgange mit ihresgleichen, vielleicht auf den Blumenmärkten! Ich habe nicht nötig, Ihnen die Bilder auszumalen, welche Sie dort sehen. Sie sehen dasselbe, was Sie in jeder Handwerker-Werkstätte zu beobachten Gelegenheit haben, ein stumpfsinniges mechanisches Abhaspeln der Arbeit, ohne Interesse, ohne Liebe zur Sache! Keine Regel ohne Ausnahme, aber im grossen Ganzen ist die Behandlung der Lehrlinge derart, dass das Interesse verloren gehen muss. Eins ist Not und dieses Eine ist, dass die Prinzipale inne werden: „Die Gärtnerei ist kein Handwerk, sie verlangt, um durchs Leben zu kommen vielseitigster Kenntnisse und diese kann der Lehrling sich nicht des Nachts aneignen, auch nicht mit todmüde gearbeitetem Körper. Arbeit ist in der Gärtnerei unerlässlich und gerade in der Lehrzeit soll sich der junge Mann an praktisches Thun gewöhnen, aber ein Ausnutzen jugendlicher Arbeitskraft tötet das Interesse am

Beruf! Gebt dem Lehrling Gelegenheit und Zeit, neben den eigenen Kulturen auch diejenigen anderer Gärtner zu studiren, grosse Baumschulen und öffentliche Gärten kennen zu lernen, führt sie in Obsttreibereien und dergleichen Anstalten, mit einem Worte, bildet keine einseitigen Arbeitsgärtner aus!

Ich erwähnte früher einmal der humanistischen Bildung, wohl ist dieselbe für alle Jünger unseres nun einmal etwas simplen Berufes unmöglich. Eins aber ist möglich, die Fortbildung in den Schulfächern. Gebt den Lehrlingen Zeit, ihre wenn auch geringen Fertigkeiten und Fähigkeiten weiter zu bilden. Es bedarf hierzu keiner Fortbildungsschulen, im Hause, in der Familie übt's sich am besten, und so komme ich zum Dritten und Letzten, was not thut: Achtet auf den Umgang und Verkehr der Lehrlinge. Hier ist ein grosses Feld der Menschenliebe zu bebauen. Das Wie muss ich jedem Einzelnen überlassen, aber hier hat Vieles zu geschehen, denn gerade unser Beruf bringt seine Jünger mit Menschen in Berührung, denen gegenüber Vorsicht geboten ist. Hütet das unverfälschte jugendliche Gemüt vor Rohheit, Lüge und wie die Laster des täglichen Umganges alle heissen. Unkrautsamen keimt sicherer als Palmensamen! Eins ist not, soll unser Stand sich aus dem Schmutz heben, in dem er steckt. (Die wenigen Grössen heben den Stand im Allgemeinen nicht.) Es ist das Bewusstsein, dass die Gärtnerei kein Handwerk ist, dass sie eine Kunst, eine Wissenschaft, ein Weltgeschäft ist. Dieses muss Meister und Lehrling inne werden. Die Kunst verlangt ein reines, makelloes Gemüt, eine wahre Religiosität! Die Wissenschaft verlangt ächtes Interesse, dauernde Hingebung an die Sache, Liebe zur uns umgebenden Natur! Das Weltgeschäft verlangt Arbeit und Ordnung, kaufmännischen Geist und gesellschaftliche Bildung! Pflegen wir alles dieses in unseren Lehrlingen, dann, aber auch nur dann wird der Gärtnerberuf sich vom Kutscher- und Hausknechtsberuf trennen und zu der Höhe emporklettern, die ihm vorschwebt, die Kunst aller Künste zu werden! Zeigt, dass Ihr die Lehranstalten nicht nötig habt, ehe Ihr sie verdammt, übernehmt es selbst die Jünger unseres Berufes zu tüchtigen Männern heranzuziehen, nicht sie als Lasttiere auszunutzen und das Lernen der Gehilfenzeit aufzubürden, dann wird's besser werden.

Th. Lange, Kunstgärtner aus Oldenburg,
z. Z. Gohlis-Leipzig.



GALANDE PFIRSICH.

ad. nat. Ebenhusen.

Lith. Anst. Ebenhusen & Eckstein, Stuttgart.



Galande-Pfirsich, Syn.: Galande, Noire de Montreuil, Belle Garde.

(Tafel 24.)

Die Pfirsichzucht ist in Deutschland lange nicht so verbreitet, wie sie es verdient, es rührt dies zumeist daher, dass viele der irrigen Meinung sind: der Pfirsichbaum sei schwer zu behandeln und gedeihe nur in den südlichen Gegenden. Dem ist aber nicht so, die Behandlung ist entschieden eine leichtere als die des Birn- und Apfelbaumes und mit Hilfe der Wandflächen an unseren Wohnungen, Gartenmauern etc. giebt es in Deutschland so gut wie keinen Ort, wo die Pfirsichzucht unmöglich wäre. Mit wahren Mitleid ersehen wir bei unseren jeweiligen Reisen, dass die schönsten Mauern mit ihren von Süd-Ost bis Süd-West gerichteten Lagen ganz unbenutzt bleiben, dass statt die schönsten und köstlichsten Früchte daran zu ziehen es nur das Unkraut, Schwarzdorn, Wilde Rosen etc. sind, welche diese vorzüglichen Lagen in Anspruch nehmen. Deutschland hat in letzter Zeit auf dem Obstbaugelände unleugbare Fortschritte gemacht, allein diese Fortschritte erstrecken sich fast nur auf den Feldobstbau, die Zwergobstkultur und namentlich die Verbreitung der Wandspaliere (Palmetten) erfreuen sich immer noch nicht des Anhangs, den sie haben sollten, es wird zu wenig hiefür gethan, ja sogar eine Art Furcht eingeflösst und statt auf ihre Vorteile, sind es die Nachteile, auf welche man aufmerksam macht! Also auch hier wird der Karren oft verkehrt geschoben, auch hier wird die Aufgabe falsch aufgefasst, auch hier wird der Obstbau infolge der preisgegebenen unrichtigen Lehren ernstlich geschädigt. Der deutsche, schweizerische und österreichische Obstbau wird nur blühen und gedeihen, wenn er neben Wirtschaftsobst auch zugleich das beste und schönste Tafelobst erzeugt, dieses Tafelobst kann vielfach

auf freistehenden Formen nicht gezogen werden, nur die Spalierzucht gestattet es und nur wenn wir alle warm und geschützt gelegenen Mauerflächen ausnützen, wird es gelingen, konkurrenzfähig zu werden, den Import zu verdrängen und die ausländischen Märkte zu erobern. Darum ist es Pflicht aller Obstbauvertreter, die Zucht und Pflege der Spalierbäume zu verallgemeinern und zu sorgen, dass alle hiezu geeigneten Mauerflächen nicht mehr unverwertet bleiben.

Mit wenig Ausnahme gedeihen die Pfirsiche nur an Spalier, d. h. nur dort wird man Früchte ernten, welche Schönheit und Qualität vereinigen und alle Ansprüche, welche an Pfirsiche gemacht werden, gewähren. Wer je eine gute Pfirsich zu kosten die Gelegenheit hatte, muss zugestehen, dass keine andere Frucht so vorzüglich schmeckt, wie diese. Und warum sollen wir uns diesen wahren Genuss nicht gönnen? Man predigt zu Gunsten der Mässigkeit, man will manche schlechte Gewohnheiten und Genüsse abschaffen, dieses edle Streben wird sich nach unserer Auffassung um so leichter erzielen lassen, wenn der bekämpfte Genuss durch einen anderen ergänzt wird. Biete man dem Arbeiter ausgezeichnete Pfirsiche, vorzügliche Birnen und köstliche Trauben zu seinem Brot an, alsbald wird man sich überzeugen, dass er nach Käse und Wurst, nach Schnapps und Schmalz etc. nicht mehr so viel fragen wird, und was die Hauptsache: der Magen, der Geist und der Beutel werden sich wohler dabei befinden. Schlecht wird gerne mit Besserem und Teuerem mit Billigerem verwechselt, aber wir wiederholen, ein Genuss wird in der Regel nur zu Gunsten eines andern entbehrt, der Schnapps wird gewiss sich abschaffen lassen, sobald wir etwas anderes Besseres und

Billigeres dafür bieten. So lange wir aber nur unser Wirtschaftsobst erzeugen und es als Tafelobst anpreisen, so lange werden wir auch begreifen, warum die Nachfrage nach dem Obst eine sehr kleine ist und warum statt Aepfel und Birnen, Pfirsiche und Trauben man sich zum Frühstück und Vesper sowie zum Nachtschiff lieber etwas anderes kauft und mit etwas anderem als mit Obst seinen Durst stillt. Die Spalierzucht muss sich unbedingt Bahn brechen, nur mit deren Hilfe wird das feine Tafelobst für reich und arm produziert werden können. Italien und Frankreich liefern uns eine Menge von Pfirsichen, das muss aufhören, die Gelder, die dafür ausgegeben werden, können wir im Lande behalten, wir können ebenso gut und ebenso schön, ja noch Schöneres und Besseres erzeugen, sobald wir unseren Gebäulichkeiten, Mauern und Planken die Erträge abgewinnen, die sie durch Bepflanzung mit den besten Obstsorten abzuwerfen in der Lage sind.

Unter den Pfirsichsorten ist die durch Tafel 24 veranschaulichte sehr dazu ange-
 than, die Erreichung dieses Zweckes zu erleichtern. Die Galande-Pfirsich ist eine sehr gute, sehr schöne und sehr tragbare Sorte, der Baum hat nur ein mäßi-

ges Wachstum, ist für kleinere Formen als U-Form und Palmette-Verrier mit 4 bis 6 Aesten, sowie für doppelte U-Formen vorzüglich geeignet; als Lage sind die von Südost bis Südwest die besten und empfehlenswertesten. Die Frucht ist gross bis sehr gross, sehr schön, oben und unten, etwas abgeflacht und mit einer starken Furche versehen. Die Schale ist dünn, wollig, lässt sich leicht abziehen; der Grundton ist weisslich gelb und sind die durch die Sonnenstrahlen beschienenen Teile zur Reifezeit — Mitte bis Ende September — purpurrot gefärbt. Das Fleisch löst sich gut vom Steine, ist weiss, schmelzend, um den Stein herum rötlich gefärbt, sehr saftig und von vorzüglichem Geschmack. Die Galande-Pfirsich ist bei uns schon ziemlich stark verbreitet und infolge ihrer unleugbaren Vorzüge auch hochgeschätzt, sie verdient es aber noch mehr zu werden und sollte in keiner Anpflanzung fehlen. Wer über ein paar Quadratmeter gegen die erwähnte Himmelsrichtung gelegene Mauerfläche verfügen kann, soll sie mit der Galande-Pfirsich bekleiden, der erste Ertrag wird ihm gewiss bestätigen, dass es Delikatessen giebt, von deren Vorhandensein er keine Ahnung hatte.

Welches Obst eignet sich am besten zur Mostbereitung?

Von J. A. Baur in Wirgetswiesen O/A Tettngang.

Die obige Frage ist in jüngster Zeit wiederholt aufgeworfen worden, weshalb ich mir erlaube in Nachstehendem meine in der Obstweibereitung gemachten Erfahrungen mitzuteilen.

Im Allgemeinen nimmt man an und namentlich ist in Württemberg die Meinung verbreitet, dass zur Mostbereitung das gewöhnlichste und rauheste Obst verwendet werden muss, um ein haltbares und wohl-schmeckendes Getränk herzustellen. Diese

Ansicht hat sich aber nach den von mir angestellten Versuchen, welche auch von anderer Seite Bestätigung fanden, als eine vollkommen irrig erwiesen und bin ich der festen Ueberzeugung, dass aus einem rauhen und ungeniessbaren Obste sich ebenso wenig ein guter Most herstellen lässt, als aus halbreifen und harten Trauben ein guter und milder Wein. Wir sollen uns aber die Erzielung eines möglichst guten, rein schmeckenden, klaren und haltbaren

Mostes angelegen sein lassen, und je besser uns diese Aufgabe gelingt, um so mehr wird sich der Obstwein im In- und Auslande Anerkennung erwerben und sein Genuss verbreiten.

Wohl in keinem Lande ist die Bereitung des Obstmostes eine so allgemeine, wie in Württemberg, fast jeder Bauer weiss, wie man den Most fabrizirt und vermostet jährlich ein Quantum Obst für seinen eigenen Bedarf, aber trotzdem findet man sehr selten einen guten, feinen und aromatischen Most, welcher auch nicht daran gewöhnte Gaumen sehr gut munden würde. Das Vorhandensein so wenig guten Obstmostes hat in der landläufigen Bereitungsweise desselben seinen Grund, bei welcher die Mehrzahl der Mostproduzenten in dem erforderlichen Wasserzusatz des Guten zu viel thut und auf die Qualität des Obstes zu wenig Rücksicht nehmend, rauhes, halbreifes und angefaultes Obst verwendet, welches sicherlich kein gutes Produkt ergeben kann. Anerkannt ist freilich, dass die in dem rauhen Obst, besonders dem Wildobst, reichlich enthaltene Gerbsäure zur Klärung und Haltbarkeit des Mostes besonders beiträgt, doch haben diese Früchte auch nebenbei einen ziemlichen Gehalt an Essigsäure, durch welche der aus solchem Obst hergestellte Most leicht einen herben Geschmack bekommt. Solcher Most mag wohl geeignet sein eine zerrüttete Blau-Montags-Natur wieder aufzufrischen, resp. einen Katzenjammer zu vertreiben, kann aber durchaus nicht als angenehmes Getränk gelten.

Eine bessere Mostqualität würde sich erzielen lassen, wenn nur gutes Wirtschaftsobst zur Verwendung gelangt und zwar in einem nicht zu gering vorgeschrittenen Reifegrade, da das Obst dann mehr Zucker enthält und aus diesem durch den Gährungsprozess Weingeist entsteht, welcher den Most kräftiger und gehaltvoller macht.

Faules Obst muss gänzlich von der Verwendung zum Mosten ausgeschlossen werden und etwaige an den Früchten befindliche Faulstellen sind durch sauberes Ausschneiden zu entfernen, denn die bei der Fäulnis des Obstes sich bildenden Stoffe werden bei der Gährung des Saftes aufgelöst und geben dem Most einen schlechten Geschmack, durch die Einwirkung der Luft gehen sie wieder in einen unlöslichen Zustand über und sind die Ursache, dass der Most sich später braun und blau färbt und trübe wird.

Eine Mischung von einem Drittel herben oder sauren Obstes und zwei Dritteln süssen Früchten ergiebt einen guten und wohlschmeckenden Most, den feinsten aber wird man erhalten von den besseren Tafeläpfelsorten, die neben hinreichendem Zucker eine genügende Menge feiner Apfelsäure enthalten, welche letztere dem Most nicht wie die Essigsäure einen herben, sondern feinen Geschmack verleiht.

Die wesentlichsten Bestandteile des Mostes oder Obstweines sind nach den analytischen Untersuchungen neben dem Wasser als Hauptbestandteil Alkohol, Säure, Glycerin, Salze, geringe Mengen von Zucker und Aetherarten und ausserdem noch verschwindend kleine Mengen anderer Stoffe, welche aber auf die Güte und Haltbarkeit des Mostes ohne Einfluss sind, während die Aetherverbindungen das Aroma oder Bouquet des Obstweines hervorrufen.

Je süsser der Most, um so gehaltvoller wird er, da die Gährung den Zucker in Weingeist und Kohlensäure umwandelt. Bei grossem Zuckergehalt des Mostes kann es vorkommen, dass die Gährung unvollendet bleibt und sich im fertigen Obstwein noch einige Prozent Zucker vorfinden. Es hat dies seinen Grund darin, dass der Weingeist, sobald er in entsprechender Menge vorhanden ist, der Gährung entgegenwirkt. Man setzt deshalb dem Moste

mit geringem Zuckergehalte eine entsprechende Menge Weingeist nachträglich zu, um seine Haltbarkeit zu erhöhen und eine Nachgärung gänzlich zu verhindern. Mit hohem Weingeistgehalte versehener Obstwein sollte eigentlich als Medikament nicht angepriesen werden und doch dürften die günstigen Wirkungen des Weines gerade durch den Gehalt an Alkohol hervorgerufen werden und hierfür von Bedeutung sein. Der Weingeist bewirkt eine gesteigerte Thätigkeit der Respirationsorgane, einen rascheren Kreislauf des Blutes und damit eine kräftigere Wiederbelebung desselben durch den Sauerstoff der Luft. Neben dem Alkohol üben auch die andern in dem Obstwein enthaltenen Stoffe auf den Organismus des menschlichen Körpers einen heilsamen Einfluss aus, hauptsächlich gilt dieses von den mineralischen Substanzen und unter diesen wieder besonders von den Kalisalzen; es können deshalb Kranke ohne Nachteil den Wein geniessen und wirkt er besonders stärkend auf die Nerven.

Wollen wir nun einen Obstwein herstellen, welcher alle guten Eigenschaften besitzen soll, so müssen wir auch statt des geringen herben Obstes mehr die feineren Obstsorten zum Mosten verwenden, wozu sich die meisten Reinetten, der Borsdorfer, Goldpippin, die Goldparmäne und der Taffetapfel ganz besonders eignen, ja selbst die Süssäpfel liefern einen hellen zuckerreichen Most, welcher sich bei genügendem Gehalt an Alkohol sehr gut hält. Wir treffen hiermit auf entgegengesetzte Ansichten, wonach kein Süssobst allein, sondern nur saures zur Mostbereitung zu empfehlen. Unserer Meinung nach läuft aber diese Behauptung nur auf eine Geschmacksrichtung hinaus; so liebt der Württemberger einen säuerlichen Most, während dem Norddeutschen der süsse besser mundet, also ein ganz entgegengesetzter Geschmack, über den sich bekanntlich eben nicht strei-

ten lässt. Immerhin ist der Mostproduktion aus den oben genannten besseren Obstsorten der Vorzug zu geben, denn das aus geringwertigem rauhem Obste erzielte Produkt lohnt in manchen Jahren kaum die darauf verwendete Mühe. Um aber das nötige Quantum besseren Mostobstes zu produziren, muss mit der Anpflanzung der geeigneten Sorten ohne Aufenthalt vorgegangen werden, namentlich empfiehlt es sich, in den dem Obstbau günstigen Gegenden die besseren Sorten im grössten Massstabe anzubauen. Die Früchte der ersten Auswahl werden als Tafel- und Dörrobst, die zweite Qualität zu einem vorzüglichen Obstwein Verwendung finden können und somit sich einer grossen Nachfrage zu erfreuen haben und gute Preise erzielen.

Wir haben es besonders dem Herausgeber dieser Zeitschrift zu danken, dass wir Württemberger auf die Vorzüge des feineren Obstes aufmerksam gemacht wurden und sich nun langsam ein Umschwung zum Bessern bei uns geltend macht. Er hat uns bewiesen, dass die besseren Obstsorten im Ertrage keineswegs dem Wirtschaftsobste nachstehen, wenn Klima, Lage, Bodenbeschaffenheit, Sorten und Unterlagen genügend berücksichtigt werden und der Obstbau auf keine bessere Weise zu einer höhern Rentabilität zu bringen ist, als wenn wir uns bestreben, den erprobten feineren guten Obstsorten mehr Eingang und Verbreitung bei uns zu verschaffen, auch dass es ein Nachteil für die Bewohner günstig gelegener Landstriche sei, wenn sie noch weiter der Anpflanzung des gewöhnlichen Obstes den Vorzug geben. Selbst hochgelegene Gegenden gestatten den lohnenden Anbau besserer Obstsorten, wie die Umgebung des Bodensees beweist, wo dieselben trefflich gedeihen und die Obstbäume fast alljährlich sichere Ernten bringen; ganz besonders im letzten Jahr

erfreute sich die Seeegend eines reichen Obstsegens, so dass ausser dem für den eigenen Gebrauch der Produzenten verwendeten nicht unbeträchtlichen Quantum noch über 400 Waggons ausgeführt werden konnten. Wie günstig diese Lage trotz ihrer bedeutenden Höhe über dem Meeresspiegel für den Obstbau ist, mag daraus hervorgehen, dass im Oberamt Tettwang die Gemeinden Ailingen, Ettenkirch, Hirschlatt, Schnetzenhausen und Friedrichshafen bis jetzt keinen Jahrgang zu verzeichnen hatten, in welchem die Obsternte gänzlich fehlgeschlagen wäre, und Besitzer von kleinen nur 40—50 Morgen grossen Gütern verkauften im verflossenen Jahr 3—400 Zentner Obst und füllten ausserdem ihre Fässer noch reichlich mit gutem Most, ohne Branntwein zum Auffüllen desselben benützen zu müssen, wie dieses in vielen Gegenden des Unterlandes geschieht, doch kann ein solcher „gespriteter“ Most nicht mit dem Prädikat „gut“ bezeichnet werden.

Für die Anpflanzungen in den einzelnen Landstrichen lassen sich keine Regeln aufstellen und keine speziellen Sorten namhaft machen, dieselben müssen für jede einzelne Gegend durch Selbstprüfung ermittelt werden, indem die Gemeinde oder mehrere Grundbesitzer gemeinschaftlich eine Versuchspflanzung anlegen und nach den Resultaten derselben die Auswahl geeigneter Sorten zu weitem Baumpflanzungen treffen. Ein besonderes Gewicht ist auf die Blütezeit der Obstbäume zu legen, da die im Frühjahr auftretenden Nachfröste leicht die Ernte eines Jahres vereiteln können, wenn sie über die geöffneten Blüten gehen. Nicht erschlossene Blüten widerstehen besser dem Frost, wie ich es im Frühjahr 1886 bei Pirna an der Elbe beobachtete. Das Thermometer zeigte am 4. Mai morgens 4 Grad Kälte und waren die offenen Blüten an den härteren sowohl

wie an den feineren Sorten total erfroren. Zum Glücke waren noch nicht viele Knospen geöffnet, so dass im genannten Jahre dennoch die Obsternte, besonders in den feineren Sorten, eine recht ergiebige war.

Wenn dieses günstige Resultat in einer Gegend mit wenig bevorzugter Lage sich ergab, warum sollten wir denn in Württemberg auf den Anbau der feineren Obstsorten verzichten und uns mit schlechtem begnügen? Es dürfte doch die allerhöchste Zeit sein mit dem Vorurteil, dass bei uns kein besseres Obst gedeiht, zu brechen und durch eigene Prüfung und Versuche sich vom Gegenteil zu überzeugen. Wir sind zu solchen Versuchen geradezu gezwungen, denn mit der Obstverwertung sieht es bei uns noch recht traurig aus. Ausser unserer Obstweinproduktion haben wir nicht viel aufzuweisen, und besonders Dörrobst, Obstkonserven und feineres Tafelobst müssen wir noch mit vielen Millionen Mark dem Auslande bezahlen. Mit unsern geringen Wirtschaftsobstsorten kommen wir nicht weiter wie wir sind, es ist längst erwiesen, dass sie ein wenig beehrtes Marktobst liefern, welches nur zu geringen Preisen Absatz findet, da es fast ausschliesslich zur Mostbereitung verwendet wird und zu andern Zwecken ungeeignet ist. Ueberall hat sich in der Obstverwertung die Erfahrung bestätigt, dass sich nur aus gutem Obst ein gutes Produkt erzielen lässt, wollen wir deshalb ernstlich an der Hebung des Obstbaues mitwirken, damit seine Erträge gesteigert werden, so müssen wir unsere ganze Aufmerksamkeit der Anpflanzung besserer Obstsorten zuwenden, wo solche überhaupt nur gedeihen wollen. Die Produktion des rauhen Obstes muss auf solche Gegenden beschränkt werden, welche durch ihre Lage den widerstandsfähigeren Bäumen dieser Art nur allein noch das Fortkommen und Gedeihen sichern.

Woher? Eine Sylvesterbetrachtung.

Von F. Treumuth.

Woher? — Diese Frage wird gar häufig an den rüstig daherschreitenden Wanderer gestellt, sei es in neugieriger oder in teilnehmend freundlicher Weise, aus Interesse oder aus blosser Gewohnheit. — Und je nachdem die eine oder andere dieser Absichten dem Frager auf dem Gesichte abzulesen ist, wird die Antwort des rüstigen Wanderers erfolgen. — Auch der praktische Obstbaumzüchter gleicht einem solchen rüstigen Wanderer und wenn auch an ihn diese Frage „Woher?“ gerichtet wird, so darf er sich darob nicht sehr verwundern. — Ein Freund vom vielen Ausfragen nun ist der praktische Obstbaumzüchter nicht, sonderlich wenn er sieht, dass das Fragen nur ein müßiges, unüberlegtes oder gewohnheitsmässiges oder gar ein verfängliches ist, wie dies z. B. von einer gewissen sich bevorzugt dünkenden Klasse, — den Pharisäern — um die Zeit Christi geschah und wohl da und dort auch heute noch zu geschehen pflegt. — Aber da, wo er wirklich gute, reine Absicht, freundlich teilnehmendes Wesen und reges, vernünftiges Interesse vom Angesichte der Frage ablesen kann, — da ist er dann auch gerne bereit und es entspricht bei ihm sogar einem Herzensbedürfnis, Red und Antwort zu stehen, ja, bei ganz besondern Veranlassungen hie und da noch sinnige und innige Betrachtungen anzustellen, aber bisweilen auch „ritzende“ und „schlitzende“ Wahrheiten auszusprechen, ganz unbekümmert darum, welches Urteil oder Dank ihm dafür angedeiht oder bekundet wird. — Und so lässt denn der praktische Obstbaumzüchter sich auch heute zu einer kurzen Betrachtung herbei, zu einer Sylvesterbetrachtung, — die allerdings mehr ein sachlicher Rückblick auf das verflossene Jahr als ein Ausfluss

subjektiver Gefühle und Empfindungen ist, denn er hat sich gar wohl gemerkt die Worte des alten Goethe, welche im Laufe dieses Jahres einmal in seinen Blättern citirt worden sind und so recht ein passendes Motto für eine Sylvesterbetrachtung abgeben könnten:

Liegt Dir gestern klar und offen,
Wirkst Du heute froh und frei,
Darfst auch auf ein Morgen hoffen,
Das nicht minder glücklich sei.

Also, werfen wir einen kurzen Blick auf das „Gestern“ — auf das verflossene Jahr 1887 zurück. — Die Arbeit des praktischen Obstbaumzüchters stellt sich uns dabei als eine recht ansehnliche, respectable, nützliche und gewiss auch segensreiche dar. — Nicht aber ausschliesslich die Arbeit des „Fachmannes“ ist es, die uns da vor Augen liegt, nicht die wegsamen Pfade eines rationell bearbeiteten Wirtschaftsgebietes sind es, die er durchgängig zu beschreiten hatte; nein, so weit hat es der „praktische Obstbaumzüchter“ noch nicht gebracht, oder richtiger, so weit haben es ihn die Zeitverhältnisse der Gegenwart leider noch nicht bringen lassen. Freilich, da wäre er gut daran und hätte es dabei vielleicht auch schon zu einiger „wohllöblichen Wohlbeleibtheit“ oder auch noch zu etwas mehr gebracht. Der praktische Obstbaumzüchter hat auch in diesem Jahr nebst der Arbeit des „Fachmannes“, die Arbeit des „Pioniers“ versehen und neben dem regelrechten Gebrauch seiner Fachwerkzeuge bisweilen die blanke und scharfe Seitenwaffe ziehen und gebrauchen müssen, um einesteils unnütz Wildholz und Gestrüpp auf dem Felde seiner Thätigkeit zu entfernen, andernteils durch eine noch immer üppig wuchernde Schmarotzvegetation vernünftige Bahnen zu hauen und

der jung anstrebenden Saat Luft und Licht zu geben. — Und es fragt sich, welche Richtung seiner Thätigkeit, die sachliche oder die kritisch säubernde die schwierigste und erspriesslichste genannt zu werden verdient. Die Zukunft wird es lehren.

Wir werden hier nun nicht die ganze Thätigkeit des „praktischen Obstbaumzüchters“ rekapituliren; nur in Gedanken wollen wir seine zurückgelegte Marschroute nochmals verfolgen und auf einigen Hauptstationen kurz verweilen. — Wir betrachten als solche besonders einige höchst belangreiche Anregungen, die im Laufe dieses Jahres gegeben worden, nämlich bezüglich des Baumschul- und des Obstbau-Vereinswesens. Dass es sich in ersterer Hinsicht um die in Nr. 9 dieser Blätter enthaltenen „Thesen“ über den Baumschulbetrieb und um die nachfolgenden diesen Gegenstand betreffenden Artikel handelt, braucht nicht erst erwähnt zu werden. In zweiter Hinsicht ist es die Anregung zur Gründung eines allgemeinen deutschen Obstbau-Vereins, die wir ebenfalls als eine höchst belangreiche bezeichnen müssen. Diese Anregung ging zunächst von drei Männern, Herrn Vollrat-Wesel, Herrn Ruff-Lindich und dem Herausgeber des praktischen Obstbaumzüchters, Herrn Direktor N. Gaucher, aus, welcher letzterer nicht nur die ersten Keime zu dieser Idee ins Erdreich des praktischen Obstbaues gelegt, sondern dem weitern Verfolg der Sache auch zum grössten Teil seine Privatmittel, d. h. die Beilage seiner Zeitschrift zur Verfügung gestellt hat. — Dass es daher nach solchen Anfängen gewissermassen Ehrenpflicht für alle Leser und Mitarbeiter dieser Blätter ist, das Werk weiter fördern zu helfen und ungesäumt dem Vereine, der sich wohl demnächst konstituiren wird, beizutreten, darf gewiss behauptet werden. — Dieses sei

die Weihnachtsgabe, die wir auf dem Redaktionstische niederlegen, eine Postkarte mit Namen, Wohnort und Beitrittserklärung zu dem geplanten „Deutschen Obstbau-Vereine“!

Für die treue Arbeit ist dem „praktischen Obstbaumzüchter“ im verflossenen Jahre in Dresden gebührende Anerkennung zuteil geworden, was gewiss alle Leser und Mitarbeiter mit Freude erfüllt und zu neuen Mitthaten an dem begonnenen Werke aufgemuntert hat. — Unser Heer hat sich auch um eine hübsche Anzahl tüchtiger Soldaten vermehrt; aber es muss immer noch in zunehmenden Progressionen wachsen. — Und nun noch eines. Es wurde in Nr. 7 des laufenden Jahrgangs dem „praktischen Obstbaumzüchter“ das Kompliment, — wenn wir es so nennen dürfen einer „Scherr'schen Redaktionsmanier“ gemacht. — Uns dünkte damals dieses Prädikat den Wert einer Medaille, einer silbernen oder wohl gar goldenen zu besitzen, denn:

**„Was wahr ist allerorten
Sag ich mit ungeschminkten Worten“,**

diese Worte Goethe's, die der wohlbekannte nunmehr heimgegangene Johannes Scherr seiner „Deutschen Kultur- und Sittengeschichte“ als Motto vorangesetzt hat, hat sich der „praktische Obstbaumzüchter“ ebenfalls schon seit der Zeit seines Bestehens durch die That auf seine Fahne geschrieben, und diese Worte wollen etwas sagen. — — Aber, freilich ist es dem „praktischen Obstbaumzüchter“ noch nicht gelungen, sein Werk der Wahrheit und, was dasselbe ist, der Vernunft zu vollenden. Es befindet sich hier noch in der Lage eines andern grossen deutschen Mannes, des treuen Forschers Jakob Grimm — (wir wollen den Sylvester diesmal klassisch begehen) —, der da sagt: „Nun hab ich Haft und Band genommen,

manchen Strich gezogen, manche Falte gelegt, und mich doch gehütet, es auf einen Abschluss der Ergebnisse abzusehen; denn, wer mag das, so lange bald der

Stoff gebricht, bald die Hände des Herbeiholens voll sind? Ich will wohl deuten was ich kann; aber ich kann lange nicht alles deuten, was ich will.“

Die Wichtigkeit des Obstbaues auf der Alb.

Von Fr. Koch in Auingen.

Leider ist die Liebe zur Kultur des Obstes keine hervorragende Eigenschaft des Aelblers. Diese Gleichgiltigkeit oder Abneigung für eine der lohnendsten Kulturen ist um so verwunderlicher, als auch unsere Alb so manche bemooste Häupter hundertjähriger Obstbäume, die von unseren einsichtsvolleren Vorfahren einst gepflanzt wurden, als Zeugen aufzuweisen hat, dass auch auf der als zweites „Sibirien“ verschrienen Alb gar viele Obstsorten nicht nur vegetiren, sondern noch recht wohl gedeihen und meist auch reichen Ertrag liefern. Ja, diese hundertjährigen, allerdings meist einsam stehenden Obstbaumriesen rufen als lebendige Zeugen mahnend uns zu, nicht stille zu stehen, sondern fortzufahren und frisch ans Werk zu gehen mit Obstpflanzungen.

Bedenke man doch, wie viele Millionen Mark allein aus unserem sonst so gesegneten Württemberg, das vielfach ein Garten Gottes genannt wird, in den letzten Jahren und auch heuer wieder für Obst ins Ausland gegangen sind. Oder lassen wir die Einfuhrstatistik des Gesamt Vaterlandes reden. Da erfahren wir, dass im Jahr 1882 über 32 Millionen Pfund und im Jahr 1883 nicht weniger als 36 Millionen Pfund Dörrobst zumeist aus Amerika in den freien Verkehr eingeführt worden sind, was die respektable Summe von nahezu 70 Millionen Mark in zwei Jahren repräsentirt, abgesehen von den Millionen, welche in die Schweiz und nach Oesterreich-Ungarn für Obst- und Obstprodukte geflossen sind.

Und nun speziell unsere Alb. Lasset doch alle Ausreden weg von „Nichtgeraten“! Wo der feinste Hopfen gedeiht, wie in Münsingen auf einer Höhe von 2200', Hopfen, der alle Jahre fast den höchsten Preis erhält, da gedeihen auch die recht gewählten Obstsorten, und wo, wie im hiesigen Orte, die aromatisch-saftigen Geishirtlen geraten — sollten da nicht auch die richtigen Apfelsorten gedeihen, wenn die Natur nur einigermaßen günstige Witterung in der Blütezeit spendet. Wählet nicht eine bunte Musterkarte aller möglicher Obstsorten, sondern wenig, aber die erfahrungsgemäss besten im Ertrag und diese dann massenhaft angepflanzt! In alter Zeit, vor 50 und 100 Jahren war der Obstbau einfacher, man künstelte nicht mit allerlei Sorten, sondern man nahm die für Klima, Lage und Boden erprobtesten und das müssen wir gerade auf der Alb nachmachen. Wir dürfen nicht mehr lange probieren und allenfalls auf einen Baum verschiedene Sorten, okuliren, um zu erfahren, welche am besten gedeihen; das würde zu lange dauern und wir habens, wie schon angedeutet, nicht mehr nötig, denn die Proben sind ja da, man kann sie in jedem Orte an einzelnen Bäumen sehen, die fast alle Jahre reichlich tragen, wofern sie nur gepflegt und gedüngt werden. Auch haben die Versuchsstationen längst genug erprobt, welche Sorte für jede Gegend am besten taugt. So hat sich, wie kein anderer Apfel, die Goldparmäne am ertragreichsten und sichersten nicht nur in ganz

Deutschland, sondern namentlich auch auf der Alb gezeigt selbst in geringeren Obstjahren. Im vorigen Jahre z. B. erntete ein hiesiger Bürger von einer 25 bis 30 Jahre alten Goldparmäne 6 Zentner Aepfel. Der Baum lieferte also einen Ertrag von mindestens 36 Mark. Welcher Acker trägt solche Zinsen? Nun, es fängt an zu dämmern und schon bilden sich da und dort Vereine und Gesellschaften, wie z. B. in dem benachbarten Laichingen, um grössere Obstkulturen anzulegen. Möchten doch viele Gemeinden und Privaten folgen!

Sollten wohl solche Zahlen und Summen uns nicht zu bedenken geben, was wir zu thun haben? Dürfen wir da noch fragen, wo unsere Gelder hinkommen? Sollten wir nicht sogleich, jeder, wer nur Zeit, Raum und Gelegenheit hat, anfangen, Obstbäume zu pflanzen?

Immer aber müssen wir dem bedächtig fortschreitenden Aelbler zurufen, was schon unsere Schulrekruten in ihrer Fibel lesen:

Auf jeden Raum pflanz einen Baum,
Und pflege sein; er trägt dir's ein!

Was die Gönner des Obstbaumzüchters thun sollen.

Ein offenes Wort von einem Abonnenten.

Der die Leistungen des „praktischen Obstbaumzüchters“ seit der kurzen Zeit seines Bestehens genauer verfolgte, und wie sie in ihrer Gesamtheit hinter uns liegen, näher ins Auge fasst, der wird sich eines inneren Respektes vor dieser Arbeit nicht erwehren können. — Der „praktische Obstbaumzüchter“ hat in der That auf dem Gebiete des Obstbaues eine gründliche Bearbeitung“ unternommen und bereits zu einem guten Stück begonnen. Es hat angefangen, dieses Gebiet zu „rigolen“, um eine segens- und erfolgreiche Kultur vorzubereiten. — Aber diese Arbeit ist, obgleich sich schon eine ansehnliche Zahl Gehilfen zu ihm gesellt hat, doch erst **begonnen** und muss fortgesetzt werden, und eine noch viel grössere, eine verdoppelte und nach und nach vervielfältigte Anzahl von Gehilfen ist nötig, wenn das Werk gedeihen soll in **Deutschland**, sowohl in Süd- als Norddeutschland, in **Oesterreich**, welches dem praktischen Obstbaue in letzter Zeit so rege Aufmerksamkeit zuwendete, und in der praktischen **Schweiz**. Angesichts dieser Notwendigkeit nun glauben wir es als eine Art Ehren- und Be-

rufspflicht hinzustellen, dass jeder Leser und Freund des „praktischen Obstbaumzüchters“ zur Fortsetzung des begonnenen Werkes dadurch beiträgt, dass er mit dem kommenden Jahre nicht nur das eigene Abonnement erneuert, sondern der Zeitschrift auch neue Freunde und Abonnenten zuführt. Wir haben es hier zunächst gewiss nicht auf ein „Reklamanöver“ abgesehen und haben von einer wachsenden Zahl der Abonnenten des praktischen Obstbaumzüchters durchaus keinen persönlichen Vorteil. — Aber wir haben es auf das Gedeihen und auf die möglichste Ausbreitung des bereits begonnenen Werkes abgesehen, und dieses Gedeihen, diese Ausbreitung und Verallgemeinerung wird naturgemäss gefördert durch ein zu nehmendes Abonnement der Zeitschrift. — Der „praktische Obstbaumzüchter“ ist kein „Dilettantenmacherwerk“, das bei dem herrschenden Zuge der Zeit nach Oberflächlichkeit sich so leicht und so bald im grossen und weiten Publikum einnisten und festsetzen kann. — Er ist ein tüchtiges Fachblatt und hat demgemäss auch nur in Fachkreisen

seine Stütze zu suchen. — Diese Stütze soll er aber auch finden dadurch, dass jeder Abonnent bemüht ist, die möglichste Ausbreitung der Zeitschrift zu bewirken. Wenn z. B. mit dem neu beginnenden Jahres-Abonnement es sich jeder zur Pflicht machte, neben seinem eigenen Abonnement nur noch **einen** weitem Abonnenten zu gewinnen, so wäre unser Heer mit einem Schlage verdoppelt; und dies wäre doch

gewiss sehr leicht. — Wenn aber noch über dieses Mass hinausgegangen würde, so würde sich unser Heer gar bald vervielfachen und unsere Erfolge würden auf dem Felde des praktischen Obstbaues in eben dem Masse wachsen. Darum, die Hand ans Werk mit dem beginnenden neuen Jahre. — Jeder erscheine mit einem Mann an seiner Seite.

Ein Abonnent.

Notizen und Miscellen.

Dresden, 3. Dez. Von Interesse auch für aussersächsische Kreise war die gestrige Sitzung der Kammer, in welcher eine Interpellation des Abg. Bramsch, Abänderung des Gesetzes über die Massregeln gegen die Reblauskrankheit betreffend, zur Besprechung kam. Der Interpellant wies darauf hin, dass durch die Ausrodung von 40 ha Weinbergland in der Lössnitz einmal der Staatskasse eine Ausgabe von 450 000 \mathcal{M} erwachsen, dann aber die in der Lössnitz viel mehr als der Weinbau betriebene Zwischenkultur, Beerenobst, Gemüse und dergl., um so mehr geschädigt sei, als bei Erlassung der Reichsgesetze über die Reblaus die sächsischen Verhältnisse nicht berücksichtigt worden seien. Er fragte deshalb an, ob die Regierung wegen Abänderung der Reichsgesetze beim Bundesrat vorstellig zu werden beabsichtige. Staatsminister von Nostitz-Wallwitz erklärte, dass das Vorgehen der sächsischen Regierung nicht nur nicht zur Verarmung der durch die Reblaus betroffenen Gegenden führe, sondern ihnen sogar von Nutzen gewesen sei. Es komme vielmehr in Betracht, ob die Staatskasse im Stande sei, in der bisherigen Weise die Reblauschäden zu decken, da für die Hälfte der 40 ha bereits 380 000 \mathcal{M} verausgabt seien. Was die einschlagenden Reichsgesetze anlange, so könne doch Sachsen mit seinen 900 ha Weinland nicht auf eine Aenderung der Konvention dringen, so lange die andern Ländern mit ihren Millionen Hektaren ausgezeichnete Weinberge mit derselben zufrieden seien. Abg. von Bosse betont ebenfalls, dass der gemachte Kostenaufwand von 10 000 \mathcal{M} für den Hektar viel zu hoch sei, zumal man ja gar keine Gewissheit dafür habe, dass die bisher noch nicht verseuchten 40 ha von der Reblaus nunmehr befreit bleiben würden. Am besten wäre es wohl, in der Lössnitz den Weinbau ganz aufzugeben.

Mit dem Weinbau werde denn auch die Reblausgefahr verschwinden. Diesem ebenso einfachen als gründlichen Verfahren stimmten die Abgeordneten Starke und Philipp sowie Minister von Nostitz-Wallwitz selbst bei, der es dahin erweitert dass man jedem Weinbergbesitzer, welcher binnen einer gewissen Frist seine Weinstöcke ausrode, eine Prämie anbieten könne. Einen Zwang dürfe man freilich nicht üben.

Stuttgart, 2. Nov. Der Baummarkt hat sich gestern bis zu seinem Schlusse in recht bescheidenen Grenzen gehalten. Bezüglich der Gründe dafür ergeht man sich in Vermutungen. Für die nähere Umgebung von Stuttgart ist der Markt nur wenig Bedürfnis; hier kann man sich stündlich und nach Bedarf mit Bäumen und Sträuchern in muster-giltiger Ware versehen. Ganz ähnlich sieht es in verschiedenen Oberämtern aus. Vielfach wird angenommen, dass der Baummarkt nur als eine Art Ausstellung anzusehen ist; der Kaufliebhaber sieht sich um und wendet sich dann nach der Quelle selbst. Dass auch die Nähe von Martini, dem grössten Zahlungstermin des Jahres, von Einfluss sein sollte, könnte doch bloss bei den kleinsten Verhältnissen zutreffen. Wichtiger dürfte die Annahme sein, dass man bei uns immer noch dem Frühjahrsbaumsatz den Vorzug vor dem Herbstsatz zu geben pflegt. Wenn dem so sein sollte, so ist jeder Sachverständige bereit, die Verkehrtheit des Satzes nachzuweisen.

Obsthandel in Stuttgart. Der Obsthandel hat sich auf dem Güterbahnhof bis zur Stunde (seit Ende Sept.) nicht bloss auf gleicher Höhe gehalten, er scheint sich zu beleben, wie die letzten Zahlenausweise erkennen lassen. Wenn man die bisherige Zufuhr zu 1200 Wagen und den Durchschnittspreis zu 7 \mathcal{M} für den Ztr. annimmt, so mag die Rechnung etwas unter der Wirklichkeit

bleiben. Es ergibt sich damit, den geschlossenen Wagen zu 200 Ztr. angenommen, eine Zufuhr von 240 000 Ztr. für den hiesigen Bahnhof allein. Berechnet man den Durchschnittswert eines Zentners zu 7 *M.*, so dürfte man wieder unter der Wirklichkeit bleiben. Allerdings wäre noch zu bemerken, dass einzelne Sendungen von geringwertigem belgischem Obst in offenen Wagen anlangten, welche nicht volle 200 Ztr. aufgenommen. Dieser Abmangel kann im Grossen und Ganzen kaum in Betracht kommen. Die Gesamtumsatzsumme wird sich zu 1 700 000 *M.* bis 1 3/4 Mill. *M.* für Stuttgart allein berechnen lassen. Der Verkehr in Obst wurde sorgfältig geleitet, die Zufuhren waren niemals so gross, dass die Menge durch sich selbst auf die Preise zu drücken vermocht hätte. Das belgische Obst stand allerdings erheblich tiefer im Preise als das österreichische; das steiermärkische Obst war zum Teil von einer Schönheit, dass es sich zu Kellerobst, wenn nicht gar gossenteils zu Tafelobst, geeignet hätte. Bis zur Stunde beträgt der heurige Umsatz in Obst etwa die Hälfte des Umsatzes, wie er sich vergangenes Jahr berechnete. Auch der Spar- und Konsumverein beteiligte sich für seine Mitglieder an der Bereitung eines Haustrankes, der in neuerer Zeit eine Verbreitung gefunden, von der vor 20 Jahren kein Mensch eine Ahnung gehabt. Wir hatten zwei Fehljahre in Obst; viele Millionen Mark sind ausserhalb Landes gegangen; man wird kaum fehlgehen, wenn man für die beiden Jahre für Stuttgart allein 5 1/2—6 Mill. Mark annimmt. Der Verbrauch ist so hoch gestiegen, dass die Heimat ihren eigenen Bedarf nicht zu decken vermag, selbst wenn das kommende Jahr eine Obsternte wie das gesegnete Jahr 1847 bringen sollte. Deshalb hat man mit einiger Besorgnis von dem mageren Ausfall des jüngsten Baummarktes Kenntnis genommen. Möge das Beispiel von Laichingen weitere Kreise daran erinnern, dass im Obstbau noch ein sicheres und schönes Geld zu verdienen ist und dass es im Lande noch grosse Flächen giebt, welche sich für den Obstbau eignen. In der Umgebung von Stuttgart steht der Satz: dass ein gut geleiteter Obstgarten in Beeren, in Tafel- und Kellerobst mehr Gewinn bringt als ein geringer und mittelmässiger Weinberg, felsensfest. Daher das stetige Verschwinden niedrig gelegener Weinberge in den umliegenden Dörfern, insbesondere im Neckar- und im Remsthal; aus ihnen werden ertragsreiche Fruchtgärten.

Ravensburg, 6. Nov. Die heutige Monatsversammlung des Obstbau-Vereins war sehr zahlreich besucht. Die erste Frage der T.-O. lautete: Wann und wie kann die Unfruchtbarkeit der Obstbäume beseitigt werden? Hierüber berichtete Hr. Amann aus Oberweiler, ein erprobter Obstzüchter. In seinem populären Vortrage führte der Redner aus, dass die Unfruchtbarkeit des Obstbaumes entweder in der Natur der Sorte selbst begründet sei, oder dass sie von zu nassem Untergrund, zu tiefem Satze, zu grosser Fette oder Magerkeit des Bodens herrühre. Diese Fehler habe man zu beseitigen oder durch entsprechende Düngung, Abscharren von Moos und Unkraut durch richtigen starken Schnitt und, hilft dies nichts, durch Abwerfen und Umpfropfen und Aufsetzen solcher Sorten, welche sich als gut erprobt haben und bald reichlich tragen, Hilfe zu schaffen. Die zweite Frage der T.-O. betraf den Herbst- und Frühjahrssatz, Berichterstatter der sachkundige Schriftführer Lehrer Egger von Baienfurt. In längerem Vortrage sprach sich der Redner entschieden für den Herbstsatz aus, obwohl er den Frühjahrssatz auch nicht ganz verwirft, die Vorteile des ersteren aber als überwiegend bezeichnet.

Vom Heurigen. In humorliebenden Kreisen Kreuznacher Weinbergsbesitzer hat man den Heurigen als Gegenstück zu dem 10 Jahre älteren „Schipka“ kurzweg „Schnäbele“ getauft. Daraufhin geht dem Kreuznacher Tagblatt folgende Reimerei zu:

Das 87er Weinerle,
 Das will mir nicht recht scheinerle,
 Zu trinken wär's ein Wonnerle,
 Doch fehlte ihm das Sonnerle.
 Dann kam dazu ein Fröstele
 Und gab ihm noch das Restele.
 Die Beeren, hart wie Klickerle,
 Haut auf man mit dem Piekerle
 Und thut sie dann ins Kelterle
 Mit einem derben Scheltherle.
 „Komm her, du kleiner Lumpelerle,
 Ich halt dich unters Pumperle,
 Dann kriegst du etwas Zuckerle
 Und durchgebläut das Buckerle.“
 Du unschuldsvolles Tränkerle,
 Wir wollen dich nicht zänkerle,
 Kannst Deutschland nicht benebele,
 Drum nennen wir dich Schnäbele!

Brief- und Fragekasten.

Herrn J. in Z., Elsass. Zur Anpflanzung Ihres Grundstückes mit Hochstämmen empfehlen wir Ihnen: a) Aepfel: Muskat-Reinette, Winter-Goldparmäne, Deans Codlin, Gelber Bellefleur, Kanada-Reinette, Kasseler-Reinette, Baumanns Reinette, Oberdiecks Reinette; b) Birnen: Diels Butterbirne, Hardenponte Winter-Butterbirne, Gellerts Butterbirne, Gute Luise von Avanches, Williams Christbirne, Regentin, Neue Poiteau, Esperens Herrenbirne; c) Deutsche Hauszwetsche (gewöhnliche), Italienische Zwetsche, Grosse Englische Frühzwetsche. — Zur Bildung nützlicher Hecken empfehlen wir Ihnen Weiden, Himbeeren, Rosa pomifera, Stachelbeeren, Mirabellen, Kirschen-Weichsel, Haselnüsse, Quitten, Zwergnüsse, Kornelkirsche (*Cornus mascula*), Mispeln (*Mespilus germanica*), sowie folgende Birnensorten; Esperens Bergamotte, Olivier de Serres, Josephine von Mecheln, Hardenponte Winter-Butterbirne, Dechantsbirne von Alençon und Katzenkopf. — Die Früchte dieser Sorten sind alle grünschälzig und von den Bäumen weg nicht geniessbar, daher dem Diebstahl auch wenig ausgesetzt.

Antwort auf Frage 51, Seite 336. Aus allem unreifen Kern-, Stein- und Beerenobst lässt sich ein sehr guter brauchbarer Fruchtessig herstellen und ein besonders wohlschmeckender kann aus den unreifen Weintrauben gewonnen werden. Ob die Trauben nicht die völlige Reife erlangt, etwas angefault, vom Frost beschädigt etc. sind, ist ganz einerlei, man entbeert sie, zerquetscht die Beeren und lässt den erhaltenen Saft mit den Schalen zusammen in offenen Glasballons oder irdenen glasierten Krügen 3—4 Tage lang stehen. Darnach entfernt man die Hülsen, übergiesst dieselben mit Wasser, presst die Trester nach zwei Tagen aus, mischt die erhaltenen Saftmengen zusammen und überlässt sie in einem Fasse oder irgend einem andern Gefässe, in einem Raum, dessen Temperatur nicht unter 8 und nicht über 30 Grad Réaumur betragen darf, der Gährung. Die Gefässe dürfen nicht fest verschlossen werden, Steinguttöpfe überdeckt man mit einem Tuche, bei Fässern wird der Spund nur lose aufgesetzt oder ein Leinwandlappen über das Spundloch gelegt. Bei der nun stattfindenden Gährung bildet sich aus dem im Saft enthaltenen Zucker Alkohol und aus diesem durch die Einwirkung des Sauerstoffs der Luft und Hinzufügung eines sauren Fermentes der Essig. Der Traubensaft muss zur Alkoholentwicklung mindestens 8—10 Proz. Zucker

enthalten, ist dieses nicht der Fall, muss derselbe dem Most zugesetzt werden, ganz einerlei in welcher Form, ob in Gestalt süssen Fruchtmostes, irgend einer Zuckerart oder zuckerhaltigen Stoffes. War der Most aber so süss, dass sich mehr als 10 Prozent Alkohol entwickelte, muss derselbe noch mit Wasser verdünnt werden, denn ein höherer Alkoholgehalt verhindert die Essigbildung. Letztere geht um so schneller vor sich, je mehr sich die Temperatur dem oben angegebenen Maximum nähert. Als Ferment zur Säureerzeugung (Essigmutter) benutzt man bei grossen Quantitäten Most reinen guten Holzessig, hat man nur einige Töpfe oder Krüge voll, welche in Essig umgewandelt werden sollen, legt man in jedes Gefäss ein mit gutem Essig getränktes Stück Schwarzbrottrinde und überlässt jetzt den Most gegen einen Monat lang seinem Schicksal. Die in dem zugesetzten Essig enthaltenen Keime des Essigpilzes, *Mycoderma aceti*, verwandeln die alkoholhaltige Flüssigkeit während dieser Zeit in den schönsten Weinessig, der nach vorheriger Filtration auf Flaschen gezogen und gut verkorkt aufbewahrt wird. — Zwecks anderweitiger Verwendung der halbreifen Weintrauben zum Einmachen empfehlen wir Ihnen aus denselben Gelée zu bereiten. Um dieses herzustellen nimmt man die besten Trauben, säubert sie von allen faulenden Beeren, presst die guten in einer Saftpresse aus, oder zerreibt sie auf andere Weise und zwingt den Brei durch ein Safttuch. Auf zwei Liter Traubensaft nimmt man 1 Kilo weissen Hut-zuckers und kocht beides, am besten in einem sauberen, blanken Messingkessel unter fortwährendem Abschäumen bis zur Syrupsdicke ein, worauf das Gelée warm in die Konservgläser gefüllt wird. Nach dem Erkalten des Inhalts wird derselbe mit einem passenden in Rum, Arak oder Salicylsäurelösung getauchten Papier bedeckt, die Gläser verschlossen und an einem trockenen, luftigen und frostfreien Orte aufbewahrt.

Zweite Antwort auf Frage 51, Seite 336. In Bezug auf Ihre letzte Aufforderung zur Beantwortung der Frage, wie verwertet man unreife oder halbreife Weintrauben, will ich gerne meine Massnahmen hierdurch zum Besten geben. Ich habe die Trauben entbeeren lassen, in einem grossen Zuber mit dem wohlgereinigten Stampfeisen bearbeitet und dann mehrere Tage so stehen lassen. Sobald ich am Geruch merkte, dass Gährung sich einstellte, gab ich die Masse in Säck

chen unter die Presse, setzte auf 18 Liter Saft 2 Kilo Rohrzucker (in warm Wasser aufgelöst) hinzu und that unter weiterem Zufüllen von reinem Wasser alles ins Fass und behandelte diesen Extrakt nun ganz wie Beerenwein (Obstwein). Sollte wider Erwarten der Wein nicht trinkbar werden, so ist immer noch Zeit, Weinessig daraus zu machen.

F. W.

Antwort auf Frage 49, Seite 336. Ungenügendes Wachstum der Bäume wird dadurch befördert, dass man im Frühjahr, sobald der Boden ziemlich abgetrocknet ist, Chili-Salpeter über den Boden streut und ganz leicht unterhackt (nur damit ihn der Wind nicht fortweht). Es wird per Hochstamm 1 Kilo angewendet. Für die Baumschule, wo die Bäume dichter zusammen stehen, werden 20 Kilo pro Aar berechnet. Wenn statt Wachstum es der Ertrag ist, den man zu erhöhen wünscht, mischt man gleiche Teile Chlorkalium und 20 Prozent Superphosphat dem Stalldünger bei, welcher dann im November unterhackt wird und zwar je 1 Kilo der Mischung pro Baum.

W. in D.

Antwort auf Frage 50, Seite 336. Die Wickersheimer'sche Conservirungsflüssigkeit besteht nach dem Recepte, welches s. Z. vom Reiche angekauft und veröffentlicht wurde, aus folgendem, bezw. wird folgendermassen bereitet: „In 3000 Gramm kochenden Wassers werden 100 Gramm Alaun, 25 Gramm Kochsalz, 12 Gramm salpetersaures Kali, 60 Gramm kohlen-saures Kali (Pottasche) und 10 Gramm arsenige Säure (weisser Arsenik), aufgelöst. Die Flüssigkeit muss dann neutral, farb- und geruchlos sein. Zu je 1 Liter derselben, nachdem sie erkaltet und filtrirt worden, werden noch 0,4 Liter Glycerin und 0,1 Liter Methylalkohol zugesetzt.“ Nahrungs- und Genussmittel kann man selbstverständlich in dieser Flüssigkeit, welche Arsenik enthält, nicht conserviren.

Haltingen (Baden) 16. Nov. 1887.

Carl Beck jr.

Frage 53. Als eifriger Leser Ihres gediegenen prachtvollen „Praktischer Obstbaumzüchter“ erlaube ich mir, Sie mit einer Frage zu belästigen. — Die Ihnen jedenfalls auch bekannte Schildlaus (Kommalaus) nimmt in einigen hiesigen Gärten, besonders an Mauerspaliere von Apfel- und Birnbäumen in solcher Weise zu, weshalb ich die grösste Besorgnis habe, dass daselbst die Obstbaumzucht aufgegeben werden muss. Das Insekt ist nicht grösser als ein Komma (,) und bedeckt die ein- bis dreijährigen Triebe fast vollständig,

es haftet so fest, dass es nur mit einem Messer abgekratzt werden kann, wobei man aber die junge Rinde der Bäumchen so stark beschädigt, dass der Schaden durch das Abkratzen noch grösser wird. Alle bis jetzt angewendeten Mittel, Kalkanstrich, Abwaschen mit Schmierseife und Schwefelkalium haben nicht geholfen. Wäre Ihnen vielleicht eine Methode zur Vertilgung des Insekts bekannt, so würden Sie jedenfalls allen Lesern des „Praktischen Obstbaumzüchter“ einen grossen Gefallen erweisen durch diesbezügliche Belehrung.

Ein weiteres Insekt von fast schwarzer Farbe, 1 Zentimeter lang, halb Raupe, halb Schnecke, zerstört schon mehrere Jahre im September die Blätter der Kirschbäume und dieses Jahr auch der Birnbäume. Ich habe versucht, mit oben erwähnter Mischung durch Ueberspritzen zu helfen und glaube, dass hier bei öfterer Anwendung geholfen werden kann, NB. wenn jeder Nachbar sich auch die Mühe giebt.

G. B. in Z.

Antwort auf Frage 53. Die bei Ihnen so zahlreich auftretende Schildlaus ist uns wohl bekannt, wissenschaftlich wird sie mit *Aspidiotus linearis* oder *Coccus conchaeiformis* bezeichnet, auch noch *Miessmuschelschildlaus* oder *Schildträger* genannt. Das kommaförmige Tierchen ist ein recht hartnäckiger Geselle, dessen massenhaftes Vorkommen auf den gegen Norden und Osten gelegenen Spalierbäumen am meisten beobachtet wird, da diese Lage die Vermehrung der Insekten ungemein begünstigt und zwar weil die Bäume hier dem Regen und Thau weniger ausgesetzt sind, wie die nach anderen Himmelsrichtung entstehenden. Ein fleissiges Spritzen während der heissen Jahreszeit sowie gute Pflege und reichliche Nahrung sind die besten Abwehrmittel gegen die zahlreich auftretenden Läuse, denen man im Winter eine gehörige Säuberung der Bäume folgen lässt. Zu dieser verwendet man eine warme Sodalösung, welche aus 10 Litern Wasser und 1 Kilo Soda im Verhältnis hergestellt wird, und eine scharfe Bürste aus Siamfasern, weicht die Bäume gehörig mit dem Sodawasser ein und beginnt nach kurzer Zeit mit dem Abbürsten. Nachdem die Bäume auf diese Weise ordentlich gereinigt, giebt man ihnen einen Kalkanstrich, welcher die etwa noch entwischten Eierchen tötet und das Festsaugen ausgeschlüpfter Jungen verhindert.

Das zweite auf den Kirsch- und Birnbäumen sich im Skelettieren der Blätter übende Tier ist die Larve der schwarzen Kirschenblattwespe *Tenthredo adumbrata* oder *Eriocampa adumbrata*. Sie finden darüber im Jahrgang 1886 Seite 458

aus der Feder unsers geschätzten Mitarbeiters Herrn Binz-Durlach interessante Mitteilungen, welche seine Versuche betreffs der Vertilgung dieses Blattschädling enthalten. Als das am leichtesten anzuwendende und wirksamste Mittel gegen diese Wespenlarven empfehlen wir Ihnen das Bestreuen der befallenen Blätter mit pulverisirtem gebranntem Kalk, den man am besten mittels einer Schwefelmaschine oder feinem Siebchen verteilt. Die ätzende Wirkung des Kalkes tötet die nackte Larve sehr bald, während der Kalk den Blättern nicht schadet.

Frage 54. Welches sind die besten Dörrapparate?

Antwort auf Frage 54. Eine bestimmte Antwort auf diese Frage zu geben ist sehr schwer, wenn nicht ganz unmöglich, denn die Grössenverhältnisse der verschiedenen Dörren, ihre Leistungsfähigkeiten in bestimmten Zeiträumen, ihr Preis, ihr Kohlenverbrauch und die benötigte Arbeitskraft beim Betriebe sind so verschiedene, dass auch bei genauester Aufstellung der Rechnung zwecks ihrer Prüfung sich immer Fehler mit einschleichen und nach unserer Ansicht unvermeidlich bleiben werden. Dennoch taucht diese Frage nach den besten Dörrapparaten immer wieder auf und keine irgendwie belangreiche Obst-, Gartenbau- oder landwirtschaftliche Ausstellung findet mehr statt, auf welcher nicht ein „Konkurrenzdörren“ mit verschiedenen Apparaten stattfände, um sie ihrer Lösung näher zu bringen. Da es nun wohl selten vorkommen wird, dass alle Erbauer und Erfinder von Obstdörren sich mit ihren Systemen zusammen an einer Konkurrenz beteiligen, so kann es gar nicht ausbleiben, dass fast alle Konkurrenten, der eine hier, der andere dort, auf dieser oder jener Ausstellung einen Preis davontragen und jeder nun mit Recht seine Dörre als die vorzüglichste und preisgekrönte empfiehlt. Wir haben unsern Lesern

im Jahrgang 1886 Seite 249 u. f. den Ryder'schen Apparat und kürzlich in Heft 19 Seite 289 u. f. die Zimmermann'sche Dörre vorgeführt, ausserdem auch noch die Keikel'sche Grude-Darre Seite 253 und freut es uns mitteilen zu können, dass die im „Praktischen Obstbaumzüchter“ besprochenen grössern Dörren sich auch weiterer Anerkennung und Auszeichnung in diesem Jahre erfreuten, wie ja bei dem heutigen hohen Stande der Technik es nicht überraschen darf, dass jedes System seine Vorzüge aufzuweisen hat und man solche zur Geltung zu bringen weiss. Die Zimmermann'sche Dörre Nr. 2 trug auf der Ausstellung des Märkischen Obstbauvereins zu Prenzlau am 19. Septbr. d. J. den Sieg mit dem Ersten Preise, der Grossen Silbernen Staatsmedaille, davon, wie sie auch auf der vom 7. bis 14. Septbr. d. J. stattgefundenen Landwirtschaftlichen Landesausstellung zu Bautzen einen Ehrenpreis erhielt. Bei dem Konkurrenzdörren gelegentlich der Landwirtschaftlichen Ausstellung zu Frankfurt am Main vom 4. bis 7. Oktober d. J. erhielt der Ryder'sche Dörrapparat für Gross- und Mittelbetrieb den Ersten, einen gleichen die transportable Obst- und Gemüse-Dörre von Val. Waas in Geisenheim. Auch die von uns Seite 307 u. f. besprochene Herzog'sche Obstschälmaschine „Unicum“ erhielt bei dieser Gelegenheit einen Ersten Preis. — Nach diesen ehrenden hohen Auszeichnungen zu urteilen sind wir nun in Deutschland mit guten Obst-Dörrsystemen überreichlich versehen, so dass auch den weitesten Ansprüchen genügt werden kann. Eins fehlt aber noch, nämlich das Obst, weshalb sehr wünschenswert ist, dass nunmehr das Augenmerk auf umfassende Obstanzpflanzungen gelegt wird, damit für die vielen Dörren das nötige Obst erzeugt und sie in allen Gegenden ihre erspriessliche Thätigkeit im flotten Betriebe entfalten können.

Zum Jahreschlusse.

Wenn diese Zeilen in die Hände des freundlichen Lesers gelangen, wird uns nur noch eine kurze Spanne Zeit vom Schluss des alten Jahres trennen, bald wird der eherne Glockenmund vom hochragenden Turme den Ablauf desselben verkünden und mit dem letzten Schlag der Mitternachtsstunde des Sylvestertages wie-

derum ein kurzer Zeitabschnitt dieses Säkulums in das unergründliche Meer der Vergangenheit versunken sein. Unaufhaltsam rauscht der Zeiten Flügelschlag über Menschen und Dinge dahin, der rastlos über das Gestade rollenden Meereswege vergleichbar, hier ausgrabend, dort aufbauend, ewig neubildend und schaffend und in wech-

selvoller Gestaltung Vergangenheit und Zukunft durch die flüchtig dahineilende Gegenwart verbindend. Dasselbe Spiel wiederholt sich ja jede Sekunde, aber es hat für uns nicht die Bedeutung wie in dem Augenblicke, der durch den Kreislauf der Gestirne bestimmt mitten in der Ruhe der Natur uns mit dem Anfang des neuen Jahres auch den Beginn neuen Lebens verkündet. Wenn ein Jahr dahingegangen, versetzt der Abschied von demselben das Menschenherz in eine wehmütige Stimmung, man trennt sich so ungern von ihm, wie von einem alten Freunde, mit dem man Freude und Leid so manchen Tag geteilt und in trüben und heitern Stunden über des Lebens Elend und Sorgen die frohe Zuversicht und den Humor nicht hat ausgehen lassen. Man gedenkt in der Abschiedsstunde aller glücklichen und auch weniger freudigen Ereignisse während des dahingeschwundenen Zeitraums und die Erinnerung zaubert die Vergangenheit als köstliche Bilder vor unser geistiges Auge. So sehen wir den „Praktischen Obstbaumzüchter“, der heute am dritten Jahresschlusse seit seinem Erscheinen steht, beim ersten als drei Monate altes, kleines schwaches Reis, das kaum im Boden Wurzel gefasst, am zweiten zeigte er sich bereits als ein kräftig entwickeltes Bäumchen und nunmehr beim dritten ist aus diesem Bäumchen schon ein Baum geworden, der seine weitragenden Aeste und dichtbelaubten Zweige über viele Länder breitet. In seinem Schatten ruhen die Praxis, der Fleiss und die Wahrheit, aber das Vorurteil und die Thorheit, Lüge und Faulheit finden an dieser schlichten Stelle keinen Platz, sie müssen sich eine andere Heimstätte suchen, denn hier werden sie vertrieben und verfolgt, damit sie keinen Schaden anrichten können, wie sie es bisher so reichlich gethan. Mit Freude und Stolz sehen wir auf dieses fröhliche und

kräftige Gedeihen des „Praktischen Obstbaumzüchters“ zurück und dies um so mehr, als uns unsere gerechte und unbeeinflusste Kritik, unser schonungsloses Blosslegen von erkannten Missständen, gar manche Neider und Feinde geschaffen hat, welche den jungen Stamm gerne abgehackt und den Flammen überliefert hätten. Aber trotz aller Anfechtungen, trotz „Blutlaus“ und „Reblaus“, trotz „Raupen und anderem Geschmeiss“, trotz „Spritzpinsel“ und „Preisbaumschneiden“, trotz oder gerade wegen allem diesem ist seine Gesundheit, Gottlob! eine gute geblieben und sein Wachstum hat bedeutend zugenommen. Wir hegen auch die frohe Zuversicht, dass dieses in Zukunft so bleiben werde, weil aus den uns im abgelaufenen Jahre zugegangenen Anerkennungen ein so reges und warmes Interesse spricht, mit dessen Hilfe die gute Weiterentwicklung nicht zweifelhaft sein kann. Es ist uns deshalb wirklich ein Bedürfnis, allen unsern geehrten Lesern, allen treuen Mitarbeitern und Helfern und allen denen, welche in der mannichfachsten Weise ihre Gunst und ihr Interesse für den „Praktischen Obstbaumzüchter“ bezeugten, unsern aufrichtigsten und herzlichsten Dank an dieser Stelle öffentlich auszusprechen. Nur mit solcher Zustimmung und Aufmunterung, nur mit dem sich Geistigeinswissen so vieler hervorragender Männer aller Berufskreise, denen die wahre Förderung des deutschen Obstbaues am Herzen liegt, wird es uns leicht, das schwierige Amt eines Obstbau-Apostels durchzuführen und so lange unsere Kraft reicht, in demselben zu verharren. Tiefeingewurzelte Vorurteile trüben noch den Blick Derjenigen, welche gerade berufen sind, dem Obstbau eine sichere, ja die beste Heimstätte zu gewähren, diese Trübung zu vertreiben, den Blick wieder frei zu machen, dem Auge Klarheit zu verschaffen, das ist eine auch

der edelsten des Volkes würdige Aufgabe, und wir verbinden hiermit unserm Danke die wiederholte Bitte und den Wunsch, dass sich an der Lösung derselben immer weitere Kreise beteiligen möchten, damit das vorschwebende ideale Ziel der Ausbreitung des Obstbaues, soweit es Menschenwillen und Menschenkraft vergönnt sein kann, in nicht allzu ferner Zeit erreicht werden möge. Der Anfang hierzu ist gemacht, es regt und bewegt sich schon aller Orten, nun heisst es den aufspriessenden Keim pflegen und hegen, damit er erstarke und kräftiglich gedeihe und nicht vom Unkraut überwuchert werde und verderbe. Zu dieser Pflege und sorgsamem Hut ist aber jedermann berufen, und niemand schätze sich zu gering oder achte sich zu hoch, diesem Rufe aus freiem Antriebe Folge zu leisten, niemand wird seinem Lande besser dienen und seinen Patriotismus in würdigerer Weise bezeugen können, als durch diese freiwillig entfaltete Thätigkeit. Gar manchen treuen Freund und allzeit hilfsbereiten Kameraden hat das alte Jahr leider von unserer Seite genommen, kühler Rasen deckt die körperliche Hülle des schaffensfreudigen Geistes, der nun in jenen lichten Höhen weilt, wo aller Kampf und Streit ein Ende hat. Vergessen wir dieser treuen Toten nicht und schmücken ihre Urne mit dem Frieden und Sieg kundenden Palmenzweig und Lorbeerreis. Friede ihrer Asche! Ehre ihrem Andenken!

Wie aber aus allem Vergangenen immer neues Werden entspringt, so belebt uns bei der Trauer doch neue Hoffnung,

freudig wächst die junge Saat schon heran, welche zur Ergänzung der gelichteten Reihen wackerer Bundesgenossen bestimmt ist, möge sie mit nicht geringerer Begeisterung, nicht mit weniger Ausdauer gewappnet in die Schranken treten und sich der Väter würdig erweisen! — Wenn aber die dampfende Sylvesterbowle vor uns steht, lassen Sie uns im Geiste vereint die Gläser erheben und anklingen auf das herrliche Gedeihen des Obstbaues! auf alle wahren Freunde desselben! Allen diesen rufen wir im Geiste zu ein herzliches **Prosit Neujahr!!!**

So klinge denn das volle Glas,
Mit lautem hehren Klang,
Weittönend über Berg und Thal
Schall es die Welt entlang:
Ein Hoch dem Obstbau allezeit!
Ein Hoch den Freunden hilfsbereit!
Die wacker stets und unentwegt
Den Sauerteig mit ausgefegt,
Ein Hoch so brausend und so laut,
Dass es in fernste Weiten schallet,
Und erst nach langer Zeit verhallt,
Wie Gletschereis von Firnen thaut.
Und nun noch einen Druck der Hand,
Zum treuen Gruss und inn'gen Dank!
Im neuen Jahre, wie im alten,
Lasst treulich uns zusammenhalten.
Schafft neue Freunde in die Reih'n,
Heisst herzlich sie bei uns willkommen,
Dass sie im Eifer hell entglommen,
Dem gleichen Ziel mit uns sich weih'n.
Dass unser Thun und unser Streben,
Dem Vaterlande möge Segen
Und Früchte bringend sich gestalten,
Das wolle Gott im Himmel walten!

Stuttgart, Ende Dezember 1887.

N. Gaucher,

Herausgeber d. „G. Praktischer
Obstbaumzüchter“.

An unsere geehrten Abonnenten.

Das Sachregister und Titelblatt zu „Gauchers Praktischer Obstbaumzüchter“ für 1887 wird mit der nächsten Nummer an alle Abonnenten zugehen.



