

Zur Anlegung von Obstplantagen.

Von Garteninspektor Ph. Held.

Wie und wodurch können wir der unrentablen Obstsortenliebhaberei entgegenzutreten? Wir finden leider noch immer auf den zahlreichsten Obst- und Gartenbauausstellungen viel zu viel Sorten ausgestellt und meistens solche Sorten, deren Früchte sich durch ihre Grösse und Farbe auszeichnen und sich zwar als Schaufrüchte eignen, aber — weil diese entweder nicht haltbar sind, oder wenig Zucker enthalten, oder ungenügende Erträge liefern, für den Grosshandel wenig Wert haben.

Sieht sich das Publikum die ausgestellten Sorten an, rühmt es sicher den Aussteller des grössten Sortiments dabei und glaubt, dass doch der Landwirt H. sich um die Pomologie und die Hebung des Obstbaus grosse Verdienste erwirbt. Habe er doch allein 80 Sorten ausgestellt, und was für schöne Früchte; auch der Baumzüchter N. habe 100 Sorten ausgestellt, doch das wisse man, da dieser ja nicht einmal 30 Bäume sein eigen nenne und wenn er auch auf vielen Bäumen, um Edelreiser zu erhalten, 2 bis 3 Sorten aufgepfropft habe, — dass viele Früchte davon sicherlich gesammelt seien. Unbedingt müsste Landwirt H. mit seinen 80 Sorten und grossen Früchten den 1. Preis erhalten. — Ist diese Meinung aber auch richtig? Nein und abermals nein. Nicht dem Landwirte H. und nicht dem Baumzüchter N. gehört der 1. Preis zugeteilt, sondern dem Aussteller, der nur wenige, aber beste, haltbare Sorten, die jährlich reichlich tragen in nicht nur zwei, sondern in acht bis zwölf tadellosen Exemplaren pro Sorte ausstellte, denn von letzterem Aussteller kann man lernen, wie der Obstbau zu betreiben ist.

Wie viele, viele Besucher gibt es noch, die sich Prachtfüchte notieren, um Bäume dieser Sorten zu kaufen. Man hat z. B. Monstrosen, Pepping, Gloria mundi, Hausmütterchen, Belle Angevine, Triumph von Jodoigne usw. aufgeschrieben, doch fragt man selten dabei: Geht auch die fragliche Sorte in meiner rauhen, windigen Lage und in meinem armen, kiesigen oder sandigen Boden? Ist die Sorte tragbar? Wieviel Zuckergehalt weist der Most auf, bzw. wieviel Grad nach Oechsle wiegt er? Ist die Sorte nicht schon degeneriert und gegen Frost, Pilzkrankheiten, Krebs usw. auch ziemlich widerstandsfähig? Hält sich die Sorte auch eine gewisse Zeit, so dass man sie versenden kann, oder wird die Frucht leicht teigig, so dass sie nach der Baumreise sofort verwest werden muss? Befinden sich überhaupt viele Bäume dieser Sorte schon in unserer Bezirke, damit sich auch der Anbau als Handelsfrucht und für den Grosshandel lohnt?

Nur selten werden bei der Betrachtung der ausgestellten Früchte solche Fragen gestellt. Man staunt im Herbst die schönen Früchte an und geht achlos an dem zur Zeit noch unscheinbar aussehenden, aber wertvollen, in vielen Gegenden aber stets reichlich vorhandenen Früchten der Winterdauerobstsorten vorüber. Hierbei bedenkt man nicht, dass gerade aus letzteren Sorten im Frühjahr die höchsten Preise erzielt werden. Kostete doch im Mai in Stuttgart im Engros-Handel der Zentner Obst 25—30 Mk., das nicht haltbare Obst dagegen im Herbst 3—6 Mk. pro Zentner und

für Sommeräpfel, wie Lord Grosvenor, wollte man nur 5 Mk. geben.

Wie können nun die verschiedenen landwirtschaftlichen und Obstbau-Vereine aufklärend wirken?

Vor allen Dingen dadurch, dass sie den Hauptwert nicht auf Obstausstellungen im Herbst, sondern auf solche im Frühjahr legen. Es sollten durch die Sommer-, bez. Herbstausstellungen von nicht haltbaren Früchten, Winterausstellungen und Ausstellungen, welche in die Frühjahrsmonate verlegt werden, darauf hingearbeitet werden, den Dauer- und damit den Handelswert der verschiedenen Sorten kennen zu lernen. Durch diese Teilung lernt aber das Publikum vor allen Dingen auch die Massenträger kennen. Auch sollten die Preisrichter nicht die reichhaltigsten Kollektionen mit den ersten Preisen bedenken, oder die in pomologischen Klassen eingeteilten (denn das Klassensystem hat für den praktischen Obstzüchter keinen wirklichen Nutzen), sondern die Preise oder Diplome sollten hauptsächlich den Ausstellern von kleineren, aber für den Handel ausgewählten Sortimenten zuerteilt werden. Bedingung müsste aber dann sein, dass jede einzelne Sorte im ausgestellten Sortiment 10 bis 20 tadellose Exemplare aufweist und dass Blütezeit, Tragbarkeit, Bodenart, Standort und Höhenlage über dem Meere auf der Namenskarte richtig angegeben ist. Hierdurch würden viele Beschauer auf wirklich empfehlenswerte erprobte Sorten aufmerksam gemacht; auch der wenig begüterte Obstbaubesitzer könnte sich an der Konkurrenz beteiligen und ganz sicher würden mit der Zeit nur die besten Obstsorten angepflanzt.

Ausser Einstellung der Sorten-Massenausstellungen sollte aber auch jedes Komitee auf die Ausstellung eines kleinen Normalsortiments für die betreffende Gegend unter Zuziehung von Sachverständigen Bedacht nehmen, wobei die Früchte den ausgestellten Sortimenten zu entnehmen sind. Wohl geschieht dieses schon vielfach — doch oft fehlerhaft. In manchen Gegenden pflanzt der Landwirt nur solche Sorten, die sich nicht als Tafel- oder Dörrfrüchte, sondern nur zur Obstweinbereitung eignen und dabei auch leider solche Sorten, die öfters wie die Knausbirne und Welsche Bratbirne (Kohlbirne) auf dem Baume teigig werden oder auch sehr ungleich reifen (daher oft das Bauwerden des Birnmostes bei nicht sachgemässer Behandlung) und bei vierjährigem Lager schon zu faulen anfangen.

Wenn solche Früchte auch für den Besitzer zur sofortigen Verwertung Zweck haben, sind sie jedoch für den Handel nicht brauchbar. Wer viele Bäume mit wenig haltbaren Früchten besitzt, wird deshalb aus diesen weniger Erlös erzielen, als aus guten Dauersorten. Und in 10—12 Jahren wird man (wenigstens in obstreichen Gegenden) hierfür beinahe gar keinen Absatz mehr finden. Hingegen sind Besitzer von Bäumen mit haltbarem Versandobst, sei es nun zu Tafel-, Most-, Back- oder Dörrzwecken nicht genötigt, ihr Obst sofort zu jedem Preis loszuschlagen, sie können mit dem Verkauf so lange warten, bis die Obstpreise gestiegen sind, und wenn im gleichen Orte die gleiche Obstsorte reichlich vorhanden ist, diese waggungsweise verkaufen. Jeder Grosshändler legt für einen Waggon der gleichen Sorte einen höheren Preis an, wie für einen Waggon gemischten

Obstes. Werden, was ja sehr zu wünschen ist, weitere grosse Obstplantagen angelegt, dann kann es, in obstreichen Jahrgängen, in 20 bis 30 Jahren so weit gekommen sein, dass trotz vermehrtem Obst- und Obstweingenuß ein Ueberfluss an Mostobst vorhanden ist und dadurch die Preise sehr gedrückt werden; dagegen Tafelobst noch mit guten Preisen ausgeführt werden kann, zumal insbesondere die Winterobstsorten sehr gesucht sind.

Es ist daher nur dringend anzuraten, in Zukunft nur solche Obstsorten anzupflanzen, die sich gleichzeitig zu Tafel-, Wirtschafts- und Mostzwecken eignen und sich lange aufbewahren lassen. Man bricht dann die besseren Früchte vom Baume, um sie in Lagerräumen aufzubewahren, wogegen die minderwertigen und wurmigen Früchte zur Weinbereitung verwendet werden. Solche Obstsorten lassen sich auch zur Not, wenn sie in Mieten sachgemäss aufbewahrt werden, im Frühjahr, wo schon manches Mostfass geleert ist, noch vermosten.

Würden nun durch Prämierung kleinerer tadelloser Sortimente die Obstzüchter angeregt, nur wenige, aber rentable Sorten anzupflanzen, so wäre auch der Baumschulenbesitzer in der angenehmen Lage, sein Sortiment einzuschränken, wenigstens der Baumschulenbesitzer, der nicht mit Neuheiten spekuliert und für derartige, häufig genug ganz und gar minderartige Neuzüchtungen mit hochschreiender Reklame angepriesen 6—8 Mk. pro Stück verlangt. Bei solchem Humbug ist nur der Käufer zu bedauern, denn dieser glaubt, den praktisch vollkolorierten Abbildungen nach, nur das Allerbeste gekauft zu haben und nach einigen Jahren, der ewigen Enttäuschung müde, sagt er: „Da bei mir sogar das in den Preislisten am besten Angepriesene nicht gedeihen will, ist mit den gewöhnlichen, allbekannten Obstsorten erst recht nichts anzufangen.“ Er verliert überhaupt die Lust zum Obstbau oder vielmehr dieser wird ihm gründlich verleidet.

Unsere Baumschulenbesitzer sollten sich deshalb endlich entschliessen, statt Hunderten von hochstämmigen Apfel- und Birnsorten höchstens 25, von Kirschen und Pflaumen nur je zehn beste Sorten zum Verkauf zu führen, insbesondere solche Sorten, die in ihrem Absatzgebiete gut gedeihen. Neuheiten sollten zur mehrjährigen Probe angeschafft werden, um sie genügend prüfen und beobachten zu können. Erst nach genauer Feststellung, ob die fraglichen Neuheiten wirklich zu empfehlen sind, sollten dieselben dem Publikum angeboten werden. Schenken die Baumschulenbesitzer obigen Punkten mehr Beachtung und lassen Zweidrittel ihrer Sorten eingehen, um nur das Beste bieten zu können, wäre das sowohl ihr wie auch der Obstproduzenten Vorteil; es würde allmählich der Obstbau mehr und mehr rationell betrieben werden und mit der Zeit eine Rentabilität der Anlagen nicht ausbleiben.

Was bringt die Fachpresse?

— Ueber die Verbreitung der japanischen Chrysanthemum entnehmen wir dem Organ der französischen Chrysanthemogesellschaft „Le Chrysanthème“ folgende Mitteilungen: Es sind jetzt ungefähr 16 oder 17 Jahre, dass die Chrysanthemumkollektion Neesima in Amerika eingeführt worden ist und zwar auf folgende Weise. Ein junger Japaner

hatte über die christliche Religion gewisse Schriften gelesen und suchte daraus zu lernen. Er verstliess aber dadurch gegen die damaligen Gesetze Japans und musste das Land verlassen. Er kam nach Amerika und fand in einer Familie in Boston von Alpheus Hardy Aufnahme, die ihn in einer theologischen Hochschule ausbilden liess. Als der junge Neesima später wieder nach Japan zurückkam, sandte er zum Zeichen seiner Dankbarkeit und Sympathie zur Familie Alpheus Hardy eine Kollektion seltener Chrysanthemum an Frau Alpheus Hardy. Eine weisse Varietät erhielt den Namen Mme. Alpheus Hardy und alle Chrysanthemumzüchter werden sich dieser Sorte noch erinnern können, mit der viel Reklame gemacht wurde, die aber in Europa nie recht gedeihen wollte. Die Kollektion Neesima enthielt auch Lillian B. Bird und mehrere andere, darunter das schöne gelbe Chrysanthemum Kioto, das viel bewundert wurde und eine lange Zeit sich auch in Kultur befand. An diese Sorte knüpft sich auch eine schöne japanische Sage, die einem englischen Dichter die Idee zu dem Gedicht „Die Prinzessin in Goldblum“ gegeben hat. Derartige Legenden sollen aber noch mehr mit dem japanischen Chrysanthemum verbunden sein. Unter den gärtnerischen Werken, die wir aus Japan erhalten haben, verdanken wir eins dem Entgegenkommen des Japaners Yoshida. Der Titel desselben ist Kikkwa-Meiji-Seu (Katalog der schönsten Chrysanthemum), veröffentlicht durch K. Imal in Tokio. Es enthält 25 kolorierte Abbildungen von Varietäten, die der Autor selbst gezüchtet hat und ausserdem von dem berühmten Züchter Mizumoto stammen. Diese Platten geben ein ausserordentlich treues Bild dieser Sorten und das Album ist für jeden, der Chrysanthemum liebt, von grossem Interesse. Wie charakteristisch und poetisch gehalten die befolgenden Beschreibungen der einzelnen Sorten sind, zeigen einige Beispiele: Roko-ne-nemuri, gelbe Varietät, rot punktiert; dieser Name ruft den Vergleich eines alten Tigers, der eingeschlummert in einem Tal zwischen hohen Bergen ist, hervor. Gokono-Yaki, weisse Blumen mit feinen Petalen; die Blumen dieser Varietät werden verglichen mit auf klares Wasser fallenden Schneeflocken. Furlwake-Gami mit ineinandergehenden Petalen gleich den langen Locken eines Mädchens.

— Bougainvillea „Maude Chettleburgh“. Auf verschiedenen Ausstellungen während des vergangenen Sommers, schreibt „The Gardeners' Chronicle“, sind von W. Bull & Sons-Chelsea Pflanzen von dieser Bougainvillea-Varietät gezeigt worden. Sie fällt besonders wegen ihrer ungewöhnlich grossen, rispigen Blütenstände auf; sowie durch die Grösse der leuchtend gefärbten Brakteen. Die Bougainvilleen mit den verschiedenen Varietäten sind in Fachkreisen wohl bekannt, sie sind besonders dekorativ in Wintergärten und Veranden. Für solche Zwecke wird sich aber die hier genannte Neuheit noch besser eignen, als die schon bekannten besseren Sorten, da sie noch bedeutend dekorativer sein würde; über ihre Blühwilligkeit haben wir aber noch keine Erfahrungen gemacht.

Pflanzenkrankheiten und Schädlinge.

— Ueber eine Erkrankung der Phalaenopsis amabilis werden von Prof. Paul Sorauer in der „Zeitschrift für Pflanzen-

Vermischtes.

— Ueber die Pflanzengeographie in Innerchina hielt in der „Gesellschaft für Erdkunde“ Dr. Diels einen längeren Vortrag, in dem er hauptsächlich die Ergebnisse der neueren Sammlungen besprach. Das innere China gehört zu den Gegenden der Erde, die bis jetzt noch am wenigsten von wissenschaftlich gebildeten Botanikern besucht worden sind. Die grössten Verdienste um die Erforschung dieses Gebietes haben sich seit den Zeiten des R. P. Armand David (1869) die französischen Missionare Westchinas erworben. Ihre Sammlungen zeigen, dass eine überaus mannigfaltige Waldvegetation in dem Gebirgsabhang des westlichen Szechuans und namentlich in den Ländern der unabhängigen Lo-o-Stämme vorhanden ist. Die Wälder bestehen ähnlich wie in Japan aus einem ungemein reichen Gemisch immergrüner oder im Winter laubabwerfender Bäume, teils tropischen Gepräges, teils heftig an unsere europäischen Wäldungen erinnernd. Ausser den Gattungen unserer Nadelhölzer gibt es viele Arten, wie z. B. Buchen, Birken, Eichen, Ahorn, Kirschen und Prus, die dort alle in grosser Formenfülle gedeihen. Ebenso vielseitig ist auch der Uferwuchs, die Sträucher und andere Pflanzen, gestaltet. In den höheren Lagen der Gebirge wird der Mischwald durch eiförmige Nadelholzbestände, Rhododendrongebüsche und endlich blumenreiche Alpenmatten, die mit Primeln, Gentianenarten, Pedicularis etc. reich bewachsen sind und von denen viele Arten durch die Chinesen gesammelt und zu geschätzten Arzneimitteln verwendet werden, abgeköst. Durch die nordsüdliche Richtung der mächtigsten Kette und der bekanntlich nach Hinterindien hinein ziehenden Stromfäden treten in Innerchina die Tropen und ihre Pflanzenwelt mit den gemässigten Zonen in so enge

Verbindung als sonst nirgendwo auf der Erde. Der nördliche Laubwald löst sich gewissermassen aus dem immergrünen tropischen Urwald heraus, und auch sonst zeigt die Flora der dortigen Gegend, dass jener gigantische Gebirgsknoten an der Grenze von China und Tibet von einer vielleicht unübertroffenen Fernwirkung für die Vegetation der Erde und besonders die Pflanzendecke der nördlichen Halbkugel gewesen ist. Aus diesem Grunde sind jene entlegenen und noch so wenig erforschten Gebiete für den Botaniker voll von Problemen, die die wichtigsten Aufschlüsse zu versprechen scheinen.

— Ueber die Versteigerung von Gartenbauerzeugnissen in den Niederlanden bringen die „Mitteilungen der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft“ folgenden interessanten Bericht ihres Sachverständigen über das Versteigerungsverfahren durch die Gartenbau-Vereine. Das einfache, aus Brettern zusammengebaute Versteigerungsgebäude liegt unmittelbar an einer Seite des Kanals, welcher von den Booten der Gemüsegärtner passiert wird. Nach dem Wasser zu ist das Gebäude offen und in demselben sind terrassenförmig verschiedene Bänke aufgestellt, während ein kleiner Raum für den Auktionator bestimmt ist. Die Käufer nehmen dann auf den Bänken Platz und die herankommenden Kähne können leicht auf die Qualität und die Menge geprüft werden. Der Auktionator beginnt, indem er den denkbar höchsten Preis nennt und geht nun langsam rückwärts, bis einer der Interessenten sich meldet und ihm die Ware zugeschlagen wird. Die Art des Zuschlages geschieht in der Weise, dass sich auf dem Platz jedes Käufers ein Knopf, der durch elektrische Leitung mit einer beim Versteigerer befindlichen Tafel verbunden ist, befindet. Drückt der Betreffende auf den Knopf, so erscheint die Nummer seines Sitzes

auf der Tafel neben dem Auktionator. Auf diese Weise ist jeder Irrtum ausgeschlossen, da niemals zwei Nummern fallen und die Geschäfte werden sehr rasch erledigt. Das ist insofern notwendig, als oftmals in 2—3 Stunden einige Hundert solcher Kahnladungen versteigert werden müssen. Die Bezahlung der Ware geschieht gegen bar sofort nach Beendigung der Auktion im Bureau und den Gemüsegärtnern wird gegen Vorzeigung der mitgegebenen Verkaufsbescheinigung das Geld ausbezahlt.

— Zur Verwendung kupferhaltigen Wassers im Gartenbau macht Prof. Dr. Ch. Yokote im Archiv für Hygiene (Bd. 50) etwas beunruhigende Mitteilungen über die Absorption verdünnter Kupferlösungen im Erdboden. Nach ihm findet bei der Filtration einer Kupferlösung durch Erdboden eine erhebliche bis vollständige Zerlegung der Kupfersalze statt, wobei im Erdboden Kupferoxydhydrat sich abscheidet. Diese Zerlegung findet aber nicht, oder nur in geringem Masse statt, wenn die Kupferlösungen sauer sind. Sandboden und Erde, welche geringe Beimengungen von kohlensauren Erden enthalten, bewirken eine sehr vollständige Abscheidung von Kupfer, welche zugleich sehr lange Zeit andauert. Somit ist also die Befürchtung, kupferhaltiges Wasser könnte in der Nähe befindliche Brunnen verunreinigen, nicht stichhaltig, wenn die zwischen dem kupferhaltigen Wasser und dem Brunnen befindliche Erdschicht hinlänglich gross ist. Dagegen ist die wiederholte und regelmässige Besprengung von Gärten mit kupferhaltigem Wasser nicht unbedenklich, weil in Folge des Zurückhaltens des Kupfers in den oberen Schichten des Erdbodens eine Schädigung der Pflanzen eintritt.

— Der Darmstädter Vergiftungsfall mit Gemüsekonserven hat die Braunschweiger Handelskammer veranlasst, eine Er-

klärung dahin abzugeben, dass ihr noch kein Fall bekannt geworden sei, wonach durch den Genuss von Konserven in Blechdosen ein Mensch in seiner Gesundheit geschädigt oder gar getötet worden sei und dass die Weissblechdosen nach dem augenblicklichen Stande der Technik das geeignetste und preiswerteste Packmaterial sei. Alle Handelskammern, welche Interesse an der Konservenindustrie haben, werden aufgefordert, gleiche Erklärungen zu erlassen.

— Ueber Unterschiede in Obstpreisen wird im „Schweizerischen Gartenbau“ geschrieben: Als nach den ergiebigen Regengüssen im September sich die späteren Obstsorten pflüchtig entwickelten, war es zu erwarten, dass die Aussichten auf die anfänglich erhofften hohen Obstpreise zu schwinden anfangen und bald wurden die in jedem Obstjahr mit Sicherheit wiederkehrenden Klagen allgemein hörbar. „Viel Arbeit und niedere Preise“, so tönte es auf der ganzen Linie. Interessant ist es indessen, welche grossen Preisdifferenzen, namentlich bei Tafelobst, dieses Jahr beobachtet werden können. Wenn auch solche Unterschiede durch die verschiedenen Sorten teilweise bedingt sind, so ist doch zu konstatieren, dass der Hauptgrund in der mangelhaften Organisation unseres Obsthandels und in der sehr ungleichen Behandlung der Produkte liegt. Wer es sich zum Grundsatz gemacht hat, nur sorgfältig geerntetes Obst in guter Verpackung zu liefern, hat auch dieses Jahr einen ganz annehmbaren Preis erzielt und kann mit der diesjährigen Ernte wohl zufrieden sein. Einen grossen Einfluss auf den Preis übt auch das riesige Sortiment des Obstes aus und es ist als ein grosser Fehler zu betrachten, wenn das Obst, so wie es von den Bäumen kommt — gutes und schlechtes durcheinander — in den Handel kommt.