

Der Handlungsgärtner.

Verantwortlicher Redakteur:

Hermann Pilz,
Leipzig, Südstrasse 33.

Handels-Zeitung für den deutschen Gartenbau.

Verlag von Bernhard Thalacker, Leipzig-Gohlis

Für die Handelsberichte und
den fachlichen Teil verantwortlich:
Otto Thalacker,
Leipzig-Gohlis.

Organ des „Gartenbau-Verbandes für das Königreich Sachsen E. G.“

„Der Handlungsgärtner“ kann direkt durch die Post unter No. 3222* der Postzeitungsliste bezogen werden.

Der Abonnementspreis beträgt pro Jahr: für Deutschland und Oesterreich-Ungarn Mark 5.—; für das übrige Ausland Mark 8.—.
Das Blatt erscheint wöchentlich einmal Sonntags. — Inserate kosten im „Handlungsgärtner“ 30 Pfg. für die fünfgespaltene Petitzelle.

XIV. Jahresversammlung

der Deutschen Dendrologischen Gesellschaft vom 7. bis 11. August in Konstanz am Bodensee.

Die jährlich in irgend einem Teile Deutschlands wiederkehrenden Jahresversammlungen dieser Gesellschaft haben gegenüber den Versammlungen anderer grosser Vereinigungen, welche auf den verschiedenen gärtnerischen Gebieten stattfinden, stets das voraus, dass man nicht zusammen kommt, um den im Laufe des Jahres etwa angesammelten streitbaren Stoff einzelner Streber möglichst breitspurig zu verarbeiten, um sich von diesen Leuten vielleicht beeinflussen zu lassen, sondern sie dienen ausschliesslich der Wissenschaft auf dendrologischem Gebiete. Diesmal ist es das am schwäbischen Meer gelegene freundliche Städtchen Konstanz und dessen Umgebung, woselbst diesen Bestrebungen Rechnung getragen werden soll.

Das Programm ist wie immer genau und ausführlich abgefasst. Jeder Teilnehmer weiss voraus, was in jeder Stunde des Tages getan wird, kennt die genauen Anfangs- und Endzeiten und ist sich auch bewusst, dass diese Einteilung auch festgehalten wird. Das Programm wickelt sich mit einer Promptheit, welche sehr wohlthuend, aber nicht ermüdend wirkt, ab. Diese Eigenschaften veranlassen auch, dass sich jedes Jahr stets eine getreue Schar Dendrologen zusammen finden, denen sich immer mehr Freunde der guten Sache anschliessen.

Laut Programm fanden sich schon am Montag, dem Tage vor dem offiziellen Beginn, die auf der Hinreise nach Konstanz befindlichen Dendrologen Mittag in Donaueschingen zusammen, um daselbst unter Führung des Parkinspektors Bernd die Parkanlagen der Fürsten von Fürstenberg zu besichtigen. Donaueschingen liegt 678 m über dem Meere, in einer ruhigen, windigen Höhe, kann daher nicht viel exotische Gehölze besitzen. Alte Laubholzbestände sind die Hauptsache, die teils schon aus dem Jahre 1770 stammen. Nach und nach ist der Park, welcher heute 55 Hektaren umfasst, vergrössert worden.

Des Abends wurde Konstanz am Bodensee erreicht. Der Präsident des Verkehrsvereins,

Hofbuchhändler Ackermann hatte schon für die nötigen Quartiere gesorgt. Die Stadt Konstanz, schon vor Christi Geburt bekannt, hat somit eine grosse Vergangenheit und liegt unvergleichlich schön. Die Wassermenge des schwäbischen Meeres von 538 Quadratkilometern macht einen überwältigenden Eindruck.

Schon früh am Morgen des ersten Tages, 8. August, besuchten zahlreiche Mitglieder vor den Verhandlungen den sehr schönen Stadtpark und die ausgedehnten alten Gartenanlagen des Sanatoriums Konstanzer Hof, wo wir verschiedene schöne, starke, exotische Gehölze finden.

Die Jahresversammlung der D. D. G. wurde im Sitzungssaale des Stadthauses vom Vorsitzenden Grafen von Schwerin eröffnet. Diesem folgte die Begrüssung der Anwesenden durch den Bürgermeister der Stadt Konstanz und den Präsidenten des Verkehrsvereins von Konstanz. Die Präsenzliste wies 54 Anwesende auf, am zweiten Tage waren es 64, bei den Exkursionen am zweiten Tage sogar 74.

Der Vorsitzende hielt hierauf seinen Vortrag über Zweck und Ziel der D. D. G. Die vor 14 Jahren gegründete Gesellschaft hat in dem kurzen Zeitraum schon sehr viel geleistet und wissenschaftliche Bestrebungen in weite Kreise getragen. Das sehr umfangreiche, äusserst mannigfaltig im Stoff gehaltene, alle Jahre herausgegebene Jahrbuch, welches zahlreiche der tüchtigsten Dendrologen als Mitarbeiter hat, wurde bahnbrechend für die Gesellschaft, ebenso fördert sie sehr die Gratsverteilung von Samen und Pflanzen an die Mitglieder. Noch weitere Kreise sollen gewonnen werden. Dann nahm Froebel-Zürich das Wort zu seiner Plauderei über einige interessante und seltene Koniferen sowie über einen neuen Sorbus. Es handelte sich um kleine Pflanzen von *Picea Omorica* mit charakteristischen Zweigen, um *Picea excelsa alpestris* und *Picea excelsa coerulea* sowie um *Sorbus cuspidata*. Die Diskussion hierüber zeitigte die Tatsache, dass da von seltenen Koniferen und neuem Sorbus kaum gesprochen werden könne, bezw. dass das Vorgebrachte den Dendrologen, speziell das über *Picea Omorica* schon lange Jahre bekannt und auch von der Firma in den Katalogen genügend publiziert sei. Es wurde vergessen zu erwähnen, dass der im Zweigstück vorgeführte *Sorbus cuspidata* schon seit 20 Jahren im Forst-

garten von H.-Münden steht, aber nicht überall winterhart ist und auf Veranlassung des Unterzeichneten Reiser davon von Zabel ins Froebel'sche Geschäft kamen und von ihm auch dort vermehrt wurden.

Hofgärtnerdirektor Gräbner in Karlsruhe hielt darauf einen sehr ausführlichen Vortrag über die in Deutschland winterharten Magnolien. Sehr reichhaltiges Demonstrationsmaterial begleitete denselben. — Dann wurden noch von verschiedenen Teilnehmern Zweige von interessanten Gehölzen vorgewiesen.

Da die Nachmittage stets den Exkursionen gewidmet waren, so ging es per Wagen programmässig nach Schloss Arenenberg und Castel, beide in der Schweiz liegend, in erhöhter Lage mit prächtigen Ausblicken auf den schönen See. Wir trafen dort herrliche Koniferen von enormem Umfang und Höhe, z. B. *Cedrus*, *Sequoia*, *Libocedrus*, *Thuja gigantea*, *Abies u. Picea* in zum Teil selteneren Arten. Der Abend vereinigte die Teilnehmer in dem prächtig illuminierten Stadtpark.

Der zweite Tag, der 9. August, begann mit dem Geschäftsbericht. Man erfährt, dass die Gesellschaft von 810 auf 1000 Mitglieder gestiegen ist und nur 6 durch den Tod verlor, was viel sagen will, da zu den Mitgliedern meistens viele alte Herren zählen. Die Schenkungen an Samen und Photographien seltener Gehölze, namentlich von Seiten überseeischer Mitglieder, nehmen erfreulich zu. Von *Magnolia macrophylla* wurden 14 Zentner Samen in Japan gekauft und an einzelne Mitglieder, welche die Pflanzen zur Verteilung anziehen wollten, abgegeben. Ebenso werden in der eigenen Baumschule der Gesellschaft viele Pflanzen zur Verteilung herangezogen. Dieselbe befindet sich auf einem vom Landrat des Kreises Teltow, von Stubenrauch, günstig überlassenen Terrain und steht unter Leitung des Kreisobergärtners Hübnert. Die Anzuchten von jungen Pflanzen machen Fortschritte. Die jährliche Verteilung derselben verursacht jedoch viel Arbeit, wenn die Wünsche des einzelnen mit dem vorhandenen Bestand in Einklang gebracht werden sollen. — Prof. Sargent in Boston und Altmeister Zabel in Gotha wurden zu Ehrenmitgliedern ernannt.

Hierauf folgte ein Vortrag von Geheimrat Prof. Pfützer in Heidelberg über *Bambasaceen* und *Arundinaceen*. Er ist der beste Kenner

dieser Pflanzengruppe und hat alle in Kultur befindlichen Arten richtig bestimmt; sehr reichhaltiges Demonstrationsmaterial begleitete ebenfalls diesen Vortrag. Was wir als *Bambusa* bei uns kultivieren heisst *Phyllostachys*. Der Geschäftsführer machte hieran anschliessend Mitteilungen über verschiedene seltene Laubbölzer, *Yucca Karlsruhensis*, ein Bastard von *Yucca filamentosa* und *glauca*, soll sehr dekorativ sein. *Akebia lobata* ist viel schöner als die bekannte *Akebia quinata*. *Ilex latifolia* hat bis 20 cm lange Blätter und ist ein prachtvoller, immergrüner Strauch. Universitätsgärtner Schelle in Tübingen berichtet über verschiedene Synonyme von Gehölzen, oder im Verkehr als falsch bezeichnete.

Hofgärtner Nohl beginnt seinen Vortrag über die Geschichte des Anpflanzens auf der Insel Mainau und Beobachtungen an den dortigen Exoten. Einiges hierüber finden wir bei Besprechung der Exkursion dorthin. Ein den Teilnehmern überreicher gedruckter Führer durch die Insel leistete dabei sehr gute Dienste.

Mit Extraschiff wurde die Exkursion des 2. Tages nach Ueberlingen und der Mainau gemacht. Ueberlingen, eine sehr aufblühende badische Stadt dicht am Bodensee, besitzt einen kleinen Stadtpark mit herrlichen Koniferen, welche dortselbst ausgezeichnet gedeihen. Es ist ein staunenswerter Wuchs darin zu verzeichnen. Der Bürgermeister wie der Stadtgärtner Hoch machten die Führer. Das Schiff brachte die Beteiligten dann nach der Mainau.

Die Insel Mainau wurde im Jahre 1853 von Sr. Königl. Hoheit dem Grossherzog von Baden erworben, von Koniferen-Anpflanzungen, wie es heute der Fall ist, war damals nichts vorhanden, ausser den jetzt noch bestehenden Exemplaren im Schlosshofe, die in 2 *Juniperus virginiana* und einigen *Cupressus sempervirens* bestehen. Die Insel Mainau, deren Park 44 Hektar hat, war vielmehr früher ein Obstgut, und unter dem Schutze dieser Bäume wurden die ersten Koniferen-Anpflanzungen begonnen, die sich nun zu den jetzigen stattlichen Exemplaren entwickelt haben.

Zu dem ausserordentlich guten Gedeihen der Koniferen hat die bevorzugte Lage und die stets mit Feuchtigkeit gesättigte Luft, welche auf der Insel Mainau herrscht, viel beigetragen. Mitten von Wasser umgeben, kann auch die

Studien über Ernte, Aufbewahrung und Verpackung unseres Tafelobstes

von Otto Wagner, Bonn a. Rhein.

II.

Wenn im vorigen Artikel namentlich der gewaltige Vorsprung, welchen der amerikanische Obstbau in bezug auf technische Behandlung des Obstes vor dem deutschen Obstzüchter gewonnen hat, besonders betont wurde, möchte ich hierbei noch näher auf einige interessante Einzelheiten eingehen. Welchen kolossalen Umfang der amerikanische Obstexport in den letzten Jahren erreicht hat, zeigt das Jahrbuch des landwirtschaftlichen Ministeriums der Vereinigten Staaten, wo im Jahre 1903 nicht weniger als 1656 129 Fässer frischer Aepfel zum grössten Teile nach England und Deutschland exportiert wurden und hat auch die Ausfuhr von Birnen, Pfirsichen und anderen Früchten in den letzten Jahren einen aussergewöhnlichen Umfang angenommen. Dieser grosse Fortschritt im Export ist hauptsächlich der Aufbewahrung des Obstes in Kühlräumen zuzuschreiben, in die das Obst sofort nach der Ernte gebracht und dadurch viel länger frisch und markfähig erhalten werden kann. Die amerikanischen Eisenbahngesellschaften führen eine scharfe Konkurrenz untereinander, die dem Obsthandel durch verhältnismässig billigen Transport zustatten kommt. Man zeigt hierbei dem Obstzüchter ein Entgegenkommen, um das sie der deutsche Obstproduzent, welcher auf die staatlichen Bahnen angewiesen ist, in vieler Hinsicht beneiden könnte. Beispielsweise stellen diese Gesellschaften dem Obstfarmer ganze Obstexpresszüge zur Verfügung, welche in rasender Geschwindigkeit die Staaten von Nordamerika durchqueren. Die einzelnen Waggons dieser Züge sind allen Anforderungen der Neuzeit entsprechend mit den neuesten Kühleinrich-

tungen versehen. Im Hafen von New York erwarten diese Züge die Dampfer, die gleichfalls mit Kühlräumen, welche auf gleicher Temperatur gehalten sind, wie diejenigen der Refrigeratorenwaggons und der Cold store, versehen sind und die Obstkisten oder -fässer wohlbehalten nach London oder Hamburg bringen. Durch diese Methode ist z. B. erreicht worden, dass Pfirsiche auf dem Londoner Markt in gleich gutem Zustande ankamen, wie in den New Yorker Markthallen. Versuche im grossen haben ergeben, dass Früchte, welche vor dem Versand in Kühlräumen gelagert haben, bedeutend vorteilhafter und widerstandsfähiger für den längeren Versand sind, wie diejenigen, welche direkt eingepackt und versendet werden.

Für den deutschen Obstbau liegt eine grosse Gefahr in diesem amerikanischen Massenexport mit seinen so vorzüglichen Versandeinrichtungen, da dadurch die weiten Entfernungen keine Rolle mehr spielen und es bedarf grosser Anstrengungen, um das eine Ziel zu erreichen, dass wenigstens unser deutsches Obst in ebenso gutem Zustande auf den deutschen Markt kommt, wie die Tausende von Meilen entfernter in Amerika und Australien geernteten Früchte. Es ist für uns geradezu beschämend, dass in dieser Beziehung so wenig Fortschritte im Vergleich mit anderen Ländern zu verzeichnen sind.

Die verschiedenen Versuche in bezug auf den richtigen Wärmegrad, welcher am zuzugewandten dem aufbewahrten Obste in den Kühlräumen ist, haben ergeben, dass nichts schädlicher ist, wie Temperaturschwankungen. Diese verursachen das Schwitzen des Obstes, wodurch es an Frische und Wohlgeschmack verliert, und es ist daher Grundbedingung, dass man bei Anlage solcher Kühlräume sein Augenmerk darauf zu richten hat, dass man in dem Zustande ist, eine möglichst gleichmässige Temperatur ohne grosse Schwierig-

keiten einzuhalten. Das lässt sich auch hauptsächlich durch Isolieren der Wände erreichen, damit die äussere Witterung durchaus keinen Einfluss auf die innere Temperatur ausüben kann. Wie schon oben gesagt, ist es vom grössten Vorteil, wenn das Obst direkt nach der Ernte, sobald dasselbe etwas ausgedunstet ist, in Kisten oder Fässer gepackt und sofort in diese Kühlräume gebracht wird. Je nach den früheren oder späteren Sorten hält sich das Obst verschieden lange in diesen Räumen. Es kann als sicher angenommen werden, dass durch Lagern in diesen gekühlten Räumen die Haltbarkeit des Obstes um 2—3 Monate verlängert werden kann, bei sehr spät reifenden Sorten wohl noch um ein beträchtliches mehr. Selbstverständlich muss alles fleckige und beschädigte Obst vorher genau herausortiert werden, da ja dieses auch in den Kühlräumen nicht besser wird. Weiter ist noch zu beachten, dass bei Entnahme von Kisten aus den Kühlräumen dieselben nur allmählich an einen höheren Wärmegrad gewöhnt werden dürfen, da sonst die Früchte leicht unter zu grossen Temperaturwechsel leiden würden. Obst, welches bei 0° bis 2° Celsius aufbewahrt wird, hält sich bedeutend länger, als bei höheren Wärmegraden, ausgenommen Pfirsiche, welchen eine Temperatur von 4—5° Celsius am besten zusagt.

Meine Ausführungen bei der Verpackung von Obst sollen sich hauptsächlich auf Tafelobst und besseres Wirtschaftsobst beziehen. Wie Mostobst versandt wird, ist ja keine grosse Befahrung nötig. Allerdings kann man sich zur Herbstzeit auf jedem schwäbischen Bahnhof überzeugen, wie es nicht gemacht werden soll. Die Aepfel werden aus dem häufig offenen Eisenbahnwaggon mit breiten Schaufeln ähnlich wie Kohlen ausgeladen, mit genagelten Stiefeln wird darauf herumgelaufen und es ist oft bei

einer ganzen Waggonladung nicht eine unbeschädigte Frucht. Wie alles, so rächt sich auch solche Behandlung des Obstes, da dasselbe sofort an den gequetschten Stellen in Fäulnis übergeht und dadurch der daraus gewonnene Mostobst lange nicht so wohlgeschmeckend und haltbar ist, als wenn bei der Ernte und dem Transport sorgfältiger mit dem zum Mosten bestimmten Obste umgegangen würde. Auch in Würtemberg sollte man, so wie das vielfach im Rheinland der Fall ist, selbst bei Waggonladungen das Mostobst nur in Säcken verladen. Dazu kann eine derbe grobmaschige Jute benutzt werden, doch lassen sich die Früchte viel schneller verladen und leiden nicht halb so sehr, wie bei offener Schüttung. Die Anschaffungskosten der viele Jahre zu benutzenden Säcke werden durch einen höhern Preis für das Obst zweifellos bald ausgeglichen.

Bei der Ernte von feinerem Obst ist es Hauptbedingung, dass die nötige Sorgfalt vom Pflücken an beobachtet wird, namentlich ist auch der richtige Zeitpunkt bei der Ernte einzuhalten und es gilt als allgemeine Regel, dass bei Kernobst, wenn sich der Stiel leicht von der Ansatzstelle am Zweige löst, die richtige Zeit zum Abnehmen gekommen ist. Es ist immer vorteilhafter, namentlich bei Winterobst, nicht zu früh mit der Ernte zu beginnen, da noch nicht ganz baumreifes Obst leicht auf dem Lager welk wird und auch ohne feinen Geschmack bleibt. Hauptbedingung bei dem Einernen ist sorgfältiges Pflücken, Vermeidung jedes Druckes an den Früchten, bei trockener Witterung und zum richtigen Zeitpunkt ernten. Sämtliches Obst, welches in den Handel kommt, sollte sorgfältig nach der Grösse sortiert werden. Eine Kiste oder ein Korb mit gleichmässig grossen Aepfeln etc. gepackt, wirkt auf den Käufer viel ansprechender, als wenn das