

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 Sonnabends. — Inserate kosten im „Handlungsgärtner“ 30 Pfg. für die fünfgespaltene Pettzelle.

In welche Lage ist der Gartenbauhandel durch die neuen Zolltarife und Handelsverträge gekommen?

III.
Holland.

Diejenigen Länder, welche unsern einheimischen Markt mit ihren Erzeugnissen überschwemen und gegen welche die Gärtner deshalb einen kräftigen Zollschatz verlangen, liegen im Westen und Süden. Ist es im Süden Italien, so kommt im Westen Holland und Belgien in Frage, die dem deutschen Gartenbauhandel seit Jahren Kopfschmerzen verursachen. Betrachten wir zunächst unsere Beziehungen zu Holland. Die günstige Lage dieses Landes, die fruchtbaren Rheinniederungen an der Ausmündung dieses Stromes, die vorteilhaften klimatischen Verhältnisse, die daselbst herrschen, haben Holland zu einem Lande gesegneter Urproduktion gemacht und wir haben darauf schon wiederholt im „Handlungsgärtner“ hingewiesen. Hollands Blumenzweibelkultur ist seit Jahrhunderten weltberühmt und wenn es auch in Frankreich, Südrussland und Amerika, auch in Deutschland Rivalen erhielt, so beherrscht doch Holland mit seinen Umsätzen zweifellos noch heute den Weltmarkt. Auch nach Deutschland kommen alljährlich grosse Quantitäten Zwiebeln zum Treiben und bekanntlich haben auch die „Blumenzweibel-Prozesse“ bei uns eine traurige Berühmtheit erlangt. Deutschland erhält vorwiegend nur die zweite Qualität, während die erste Qualität nach England und Amerika ausgeführt wird, wo höhere Preise als bei uns dafür angelegt werden. Eine nicht zu unterschätzende Schädigung für die deutsche Gärtnerei bildet nun der Versand von Hyazinthenblumen aus Holland, die in Hunderttausenden von Postkörben während der Blütezeit zu Spottpreisen nach hier und anderwärts verschickt werden, wodurch eine verhängnisvolle Entwertung nicht nur dieser Schnittblumen, sondern auch unserer Erzeugnisse, wie Flieder, Rosen, Maiblumen etc., eintritt. Man hat bisher vergeblich versucht, den holländischen Zwiebellieferanten den Export von Schnittblumen nach Deutschland lahmzulegen. Diese Aufgabe muss indessen noch gelöst werden, denn es kann nicht angehen, dass die Holländer den deutschen

Gärtnern, die ihnen ihre Zwiebeln abnehmen, also ihren eignen Kunden, durch Schnittblumen-Lieferungen Konkurrenz bereiten. Das ist wider Treue und Glauben im Handelsverkehr. Ausser Blumenzweibeln liefert uns Holland ebenso grosse Mengen von Alleebäumen, Koniferen, Treibsträuchern, Rosen, Ziersträuchern etc. Während früher Holland in Alleebäumen vielfach direkte Geschäfte machte, liefert es heute mehr an die grossen Baumschulen zur Weiterkultur, da der humusreiche Boden die schnelle Anzucht gerade hochstämmiger Alleebäume, aber auch von Koniferen und Treibsträuchern ermöglicht. Neuerdings versucht man, auch den berühmten Halstenbecker Forstkulturen entgegenzutreten. Nicht minder drückend ist die Konkurrenz Hollands in Obstbäumen. Naturgemäss haben unter derselben in erster Linie die Rheinlande zu leiden. Dort, wo der absatzfähigste Markt dafür ist, bringen die Holländer ihre Baumschulerzeugnisse zu Preisen auf den Markt, mit denen die Deutschen nicht konkurrieren können, ja es finden auch Versteigerungen statt, deren Abhaltung sich nicht einmal immer mit den gesetzlichen Vorschriften in Deutschland vereinigen lässt.

Von grosser Bedeutung ist ferner Holland als Konkurrenz auf den Weltmarkt in der Gemüsesamenzucht aufgetreten und seine Spezialitäten in Kraut und allen Kohlarten, Möhren und Karotten etc. führen sich in Deutschland infolge ihrer Billigkeit und Güte immer mehr ein. Holland ist auch unser Hauptlieferant in Gemüsen, ja man kann wohl sagen, dass dieser Zweig seines Exportes der lukrativste und wichtigste ist. Bis an die Elbe, bis nach Berlin reicht der holländische Export, ja er hat auch seit kurzem seine Wanderung nach Posen, Schlesien, Ost- und Westpreussen, wenn auch in geringerem Umfange ausgedehnt. Dabei kommen nicht etwa nur Freilandgemüse in Betracht, sondern die Holländer Gärtner haben längst ihre Einrichtungen so getroffen, dass sie während des ganzen Jahres im stande sind, nach Deutschland liefern zu können. Im zeitigen Frühjahr treffen vor allem in grossen Massen Gurken ein, die zu so niedrigen Preisen angeboten werden, dass es für deutsche Gemüsegärtner unmöglich ist, den Wettbewerb aufzunehmen. Dann folgen Salat, Blumenkohl, Karotten, Kohlrabi, auf deren Treiberei sich die Holländer neuerdings in grösserem Masse gelegt haben.

Von Freilandgemüsen werden namentlich Wirsing, Kohl, Blumenkohl etc. während der Sommermonate in bedeutenden Quantitäten nach Westdeutschland gebracht und von Ende Juli ab dehnt sich der Absatz dann auch auf Mitteldeutschland aus und erreicht in den Spätherbst- und Wintermonaten bis in das Frühjahr hinein seinen Höhepunkt. Die Ueberwinterungsmethode, in der die Leistungsfähigkeit besteht, von Juli bis Mai die Krautarten zu liefern, verdient unsere Beachtung und sollte von den klimatisch ebenso begünstigten Distrikten der Rheinprovinz eigentlich längst nachgeahmt worden sein. Beim Gemüsebau trennt sich der Züchter und Händler vollständig. Die Produzenten bilden in einzelnen Orten wohl Genossenschaften, die aber wiederum vollständig selbständig sind und den Handel durch eingesetzte Verwaltungsdirektoren bewirken. Die einfache Methode der Auktionen ist den Lesern unseres „Handlungsgärtner“ schon aus früheren Artikeln bekannt. Die Anzucht unter Glas und in Häusern reicht etwa erst 25 Jahre zurück und hat doch in diesem verhältnismässig kurzen Zeitraum schon eine ganz gewaltige Ausdehnung gewonnen.

Einzelne Bezirke Hollands pflegen auch in ziemlich bedeutendem Umfange den Obstbau, besonders die Apfelmehr, und auch hierin steht stets Deutschland als Abnehmer obenan. Es sind nach der Statistik ziemlich beträchtliche Mengen frische Äpfel von Holland bei uns eingeführt worden. So ist Holland für die deutsche Gärtnerei ein gefährlicher Konkurrent geworden, was aus den nachstehenden Zahlen noch deutlicher wird.

Es betrug die Einfuhr:

	1904	1903	1902
	dz	dz	dz
An Blumenzweibeln u. sonst. lebenden Gewächsen	109 199	89 403	85 362
An Küchen- gewächsen	1 344 961	712 765	891 654
An Äpfeln	1 955 109	68 164	100 665
An Birnen	41 374	8 124	22 145
An Kirschen	4 987	2 615	3 786
An Beerenobst	33 123	11 474	16 747
An Sämereien	8 373	6 601	6 521

Diese Ziffern zeigen, dass es recht wohl angebracht ist, von einer „holländischen Gefahr“ für Deutschland im Gartenbauhandel zu reden. Wie haben sich nun mit Rücksicht

darauf die Zollverhältnisse zwischen Holland und Deutschland gestaltet? Was ist daraus zu erwarten?

Blumenzweibeln, -Knollen und -Bulben sind im neuen Tarif, wie im alten, freigeblieben, so dass Holland keinerlei Behinderung erfahren hat. Dasselbe gilt von Schnittblumen und Bindegrün. Rosen, die früher ebenfalls frei waren, sind pro dz mit 40 Mk. Zoll belegt, Pflanzen in Töpfen mit 30 Mk., Pflanzen ohne Erdballen mit 20 Mk., andere mit 15 Mk. pro dz. Auch hier bestand vordem überall Zollfreiheit und da mit Holland ein Handelsvertrag nicht besteht, so hat es fortan auch diese Zölle zu zahlen.

Dasselbe gilt von den Küchengewächsen, die früher in Deutschland zollfrei waren, während Holland jetzt nach dem neuen Tarif bei Kohlarten 2,50 Mk., Artischocken, Melonen, Pilzen, Rhabarber, Spargel, Tomaten 20 Mk. (die allerdings kaum von Bedeutung sein werden), bei allen andern Gemüsen aber 4 Mk. pro dz Zoll zu entrichten hat. Äpfel und Birnen führte Holland ehemals zollfrei ein, heute zahlt es an Zoll für unverpackte Äpfel und Birnen in der Zeit vom 26. November bis 24. Septbr. 2,50 Mk., während die Zollfreiheit in der Zeit vom 25. September bis 25. November fortbesteht. Verpackte Äpfel und Birnen zahlen 10 Mk. Zoll pro dz, Aprikosen und Pfirsiche 8 Mk., Pflaumen und Kirschen 6 Mk., Erdbeeren 20 Mk. und anderes Beerenobst 5 Mk. pro dz. So lange diese Sätze des autonomen Zolltarifs nicht durch einen deutsch-holländischen Handelsvertrag beseitigt oder herabgesetzt werden, ist immerhin ein gewisser Schutz gewährt, wenn er auch nach unserem Dafürhalten nicht ausreicht, um die „holländische Gefahr“ zu beseitigen.

Holland selbst hat ebenfalls einen neuen Zolltarif aufgesetzt. Nach demselben ist ebenfalls Zollfreiheit gewährt für Blumengewächse und Zierpflanzen, Schnittblumen, Blumenzweibeln, Bäume, Sträucher, Sämereien, frische Gemüse aller Art. Mit diesen Artikeln aber können wir natürlich in Holland nicht konkurrieren, abgesehen von Sämereien, welche zollfrei geblieben sind. Die geringe Ausfuhr an Obstarten ist illusorisch geworden, seit Holland im neuen Tarif den Einfuhrzoll auf Obst erhöht hat. Von Bedeutung war er ja nie. Frische Äpfel zahlen jetzt einen Wertzoll von 5 Prozent, früher pro dz 1 fl. Ebenso ist es bei Kirschen. Erdbeeren, die früher frei eingeführt werden konnten

Zwei empfehlenswerte Johannisbeeren.

Von St. Olbrich, Zürich V.

Johannisbeere, weisse, von Bar le Duc.

Bei der heutigen, immer mehr in Aufschwung kommenden Beerenobstkultur und dem grossen Interesse, welches derselben von den obstbaureisenden Kreisen entgegengebracht wird, ist es selbstverständlich, dass man sich Sorten zuwendet, die wirtschaftlich viele Vorteile bieten. Leider sind bei den verschiedenen Verwendungsarten der Johannisbeerenfrüchte die ungemein zahlreichen Samen in jeder einzelnen Beere eine unliebsame Beigabe, welche wohl das Gewicht erhöhen, aber die Ausbeute an Saftmenge bezw. Fruchtfleisch naturgemäss sehr herabmindern. Der wirtschaftliche Wert einer Sorte wird sich daher bedeutend steigern, je weniger Kerne eine Beere hat oder je kleiner dieselben sind, da die Kerne doch nur als ein unnötiger Ballast betrachtet werden müssen.

In der Sorte „Weisse von Bar le Duc“ haben wir eine Johannisbeersorte vor uns, welche bis jetzt unter den weissen die wenigsten Samen per Beere aufweist, denn es sind deren nur 2 bis höchstens 4, hingegen in den anderen Sorten 6 bis 8 Stück per Frucht vereint.

Diese Johannisbeersorte wird schon seit langer Zeit in der Gegend von Bar le Duc im Grossen angebaut, wo die in ganz Frankreich berühmte Konfitüre von Bar le Duc davon hergestellt wird. Aber in Anbetracht der grossen Vorteile, welche diese Sorte vor anderen Johannisbeeren hatte, wurde laut Abmachung unter den dortigen Kultivateuren keine einzige Pflanze verkauft; wiewohl sich schon manche Handelsgeschäfte dorthin gewendet hatten, sie erhielten immer falsche Sorten. Mit vieler Mühe ist durch einen Privatmann diese so mit Recht

stark gehütete Sorte nun doch echt nach Zürich gekommen, und selbstverständlich auch vermehrt worden, um diese Errungenschaft in der Beerenobstkultur auch den weitesten Kreisen zugänglich zu machen.

Schon am Wuchs und Blatt ist diese Sorte von allen anderen zu unterscheiden. Der Wuchs ist aufrecht, während viele weisse Sorten einen ausgebreiteten Bau besitzen. Die Augen stehen an den Zweigen ziemlich gedrängt, sie sind dick, scharf zugespitzt und merkbar abstehend. Die Blätter sind wellenförmig und nach aussen kraus gefaltet, was auch bei keiner anderen Sorte vorkommt. Die einzelne Traube hat 12 bis 14 grosse, durchsichtig weisse, bei völliger Reife sehr süsse Beeren. Der Standort muss ein sonniger sein, wenn vollbesetzte süsse Trauben erzielt werden sollen. Die grösste Beerenobst-Autorität deutscher Zunge, Herr Garteninspektor Maurer in Jena, hat nach genauer Prüfung dieser Sorte, welche ihm von Zürich aus zur Verfügung gestellt wurde, alle meine vorstehenden Angaben vollständig bestätigt und auch vergleichende Versuche mit anderen weissen Sorten, betreffs ihrer Kernenzahl in der einzelnen Beere, gemacht, welche nur zu Gunsten der „Weissen Bar le Duc“ ausfielen. Er beerte Anfang August vergangenen Jahres von den nachstehenden drei weissfrüchtigen Sorten eine Anzahl wohl ausgebildeter Trauben ab, wog je hundert Gramm Beeren ab, zerdrückte dieselben und trocknete die zuvor ausgewaschenen Samen. Das Ergebnis war folgendes:

Name der Sorte	Beeren- zahl	Samen- zahl	Samen- zahl einer Beere	Gesamten Samen- gewicht
Weisse Versailles	122	1050	8,6	7,71 g
Holländische weisse	123	624	5,07	4,33 g
Weisse von Bar le Duc	145	475	3,27	2,78 g

Es dürfte daraus deutlich hervorgehen, dass wir es hier mit einer Johannisbeere von hoher wirtschaftlicher Bedeutung zu tun haben, welche im Interesse der Beerenobstkultur die weiteste Verbreitung und ausgedehnteste Anpflanzung verdient, zumal auch noch deren aufrechter Wuchs sehr zu ihren Gunsten spricht, da dadurch die beerenbesetzten Zweige nicht so leicht an den Boden hängen.

Johannisbeere, rote holländische gelbstielige.

Es dürfte wenig bekannt sein, dass es zwei Arten der holländischen roten Johannisbeere gibt, von denen die Gelbstielige noch ganz wenig verbreitet ist. Vor Jahren sah ich bei den Obsthändlern in Amsterdam Körbe mit Johannisbeeren, deren leuchtende Färbung mir auffiel. Die Beeren machten in den Körben überhaupt einen besseren, mir sonst nicht gewohnten Effekt. Bei genauerer Betrachtung bemerkte ich schliesslich, dass dieser Effekt von den gelben Stielen der Johannisbeeren herührte, und ich sah dann auch in der Umgegend genannter Stadt diese Sorte besonders viel angebaut. Im darauffolgenden Herbst wurde die Sorte angeschafft und weiter vermehrt.

Bei der gewöhnlichen roten holländischen Johannisbeere ist der Fruchtstiel bei völliger Beerenreife dunkelgrün mit etwas braunrot gefärbt. Es ist nun leicht erklärlich, dass ein gelblicher, also viel hellerer Stiel die Beerenfarbe mehr hervortreten lässt und das Ansehen erhöht. Allerdings tritt die gelbliche Farbe des Fruchtstiels erst bei der völligen Beerenreife hervor. Im unreifen Zustande sind keine Unterschiede vor der alten Sorte zu erkennen. Für den Rohgenuss der Johannisbeere, welcher zwar in unserer Gegend nicht viel praktiziert wird, dafür in Holland um so mehr, ist die gelbstielige Sorte ihres schöneren Aussehens wegen

entschieden vorzuziehen, denn heutzutage wird doch viel mehr auf das Aussehen von Früchten gegeben als früher und mit Recht. „Das Auge will auch etwas haben.“ Was Fruchtbarkeit, Güte, Grösse der Trauben wie der einzelnen Beeren und sonstige Eigenschaften betrifft, ist die gelbstielige der alten holländischen roten Johannisbeere vollständig gleichwertig und es ist bekannt genug, dass die holländische unsere beste Johannisbeersorte ist.

Vermischtes.

Kleine Mitteilungen.

— Die Anlage eines botanischen Gartens für die höheren und mittleren Volksschulen hat die Stadt Solingen beschlossen. — Ein grosser Volkspark wird in der Kolonie Sandberg bei Bad Salzbrunn von den Inhabern derselben angelegt. — Ueber den „Volkswirtschaftlichen Verein zur Förderung der Obst- und Gemüse-Verwertung in Deutschland“ hat Kronprinzessin Cäcilie das Protektorat übernommen.

— Getrocknete Pfirsiche auf dem Weltmarkt werden in der Hauptsache von Kalifornien geliefert. Die dortigen Produzenten bringen nur einen geringen Teil seiner Produktion in frischem Zustande in den Handel, die meisten Früchte werden vielmehr konserviert. Die hierzu verwendeten Früchte müssen vollständig reif sein und werden, wie das allgemein üblich ist, einen Augenblick in kochende Lauge getaucht, damit sich die Schale leicht entfernen lässt. Die Früchte kommen zu diesem Zweck in grosse, geflochtene Körbe und werden nach der Prozedur in möglichst fliessendes, klares Wasser geschüttelt, damit sie von der Lauge gereinigt werden. Die Früchte kommen nach Entfernung der Schalen auf den Verdunstungsapparat, nach-