

Der Handlungsgärtner.

Verantwortlicher Redakteur:
Hermann Pils,
Leipzig-Ostsch, Mittelstrasse 4.

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 Pettzeile.

Zur gefl. Beachtung!

Unsere geschätzten Abonnenten möchten wir um gefällige Einsendung der Abonnementsgebühren für 1906 = Mk. 5.— für Deutschland, Oesterreich-Ungarn und Luxemburg; Mk. 8.— für das übrige Ausland, soweit dies noch nicht geschehen ist, hiermit ersuchen.

Alle Beträge, welche bis zum 5. Juli nicht hier eingegangen sind, werden in üblicher Weise mit No. 27 am 7. Juli durch Nachnahme zuzüglich der Kosten erhoben, worauf wir ganz besonders hinweisen möchten.

Der Verlag von „Der Handlungsgärtner“
Bernhard Thalacker, Leipzig-Gohlis.

Kann eine Preisregulierung bei den gärtnerischen Erzeugnissen stattfinden?

Darüber sind sich wohl im Gärtnerstande alle einig, dass die gegenwärtig im Gartenbau üblichen Preise sich meist nicht auf der angemessenen Höhe befinden, welche von einem entsprechenden „Verdienst“, von einem wirklichen „Gewinn“ sprechen liesse. Und gerade in den letzten Jahren, als die Lage der Gärtnerei durch den ungehinderten Massenimport von Pflanzen, Gemüse und Obst schwer geschädigt wurde, wo infolge der scharfen Konkurrenz manche Branchen gar nicht mehr lohnend produzieren konnten, machte sich die Preisdrückerei doppelt fühlbar. Man wollte Geschäfte um jeden Preis machen und die Schleuderpreise waren das Ende vom Liede. Darin ist ja eine gewisse Besserung unverkennbar eingetreten und es sind nur bestimmte Firmen, die wir hier nicht aufzählen wollen, deren ganzes Geschäftsgebahren auf dem Schleudersystem aufgebaut ist, während

der solide, umsichtige und einsichtige Teil der Gärtnerschaft wieder angefangen hat, auf einen halbwegs angemessenen Preis zu halten.

Wir sagen „halbwegs angemessenen“ Preis, denn dass derselbe in seiner gegenwärtigen Lage in einem wirklich angemessenen Verhältnis zu der Mühe der Arbeit, dem Risiko der gärtnerischen Produktion stünde, muss ebenfalls bestritten werden. Von einem lukrativen Betrieb kann nicht immer die Rede sein.

Da liegt denn die Frage der gemeinsamen Preisregulierung in der Luft. Inwieweit kann eine Preisregulierung bei den gärtnerischen Erzeugnissen stattfinden? Haben die darauf gerichteten Bestrebungen Aussicht auf Erfolg?

In mehreren Gruppen des Verbandes ist die Frage in letzter Zeit wieder diskutiert worden. So hat die Gruppe Niederrhein in ihrer Versammlung vom 20. Mai sich mit derselben beschäftigt. Der Obmann Esch brachte dort den Entwurf einer Börsenordnung zum Vortrag, die einer Kommission zur weiteren Ausarbeitung überwiesen wurde, woran sich dann ein Referat von Gross-Verdingen über die Preisregulierung schloss. Der Referent wies darauf hin, dass die Gärtner zurzeit zu einer Preiserhöhung gezwungen seien, wenn sie überhaupt noch von Verdienst reden wollten. Die jetzigen Preise seien im Verhältnis zu den Aufwendungen zu gering. Er erachte den gegenwärtigen Zeitpunkt für eine Erhöhung der Preise im allgemeinen, wie speziell auf Markt- und Gruppensachen am geeignetsten, da die holländischen Sachen jetzt mit ungefähr 8 Pf. pro Topf belastet seien. Er verkenne nicht die Schwierigkeiten, die sich einer solchen Preiserhöhung entgegenstellten, wenn sich nicht alle daran beteiligten. Ein fester Zusammenschluss sei notwendig, alle Eifersüchteleien müssten beiseite gelassen werden. Man solle Lokalvereine bilden und geschlossen vorgehen, dann hätte jeder Vorteil davon. Namentlich die Marktgärtner sollten sich einig sein, weil die Marktpreise für den ganzen Gärtnerstand von grosser Bedeutung wären. Bei einem vernünftigen Preishalten auf dem Marke könnte der Marktgärtner bei einem geringeren Umsatze dasselbe verdienen. Wilhelm Hoppe-Wesel wies auf das Vorgehen seines Ortsvereins hin, der in diesem Frühjahr einheitlich die Preise erhöht hat. Dasselbe seien anstandslos gezahlt worden. Ebenso sei der Verein in Wesel mit Erfolg gegen

die rücksichtslose Marktschleuderei vorgegangen. Von der Heyden-Krefeld hob hervor, dass die gleiche Einrichtung sich in Krefeld als segensreich erwiesen habe. Prinz-Speldorf teilte mit, dass die Verkehrsverhältnisse in Duisburg-Mühlheim traurige gewesen seien. Es habe jedoch die Ortsgruppe eine Börse eingerichtet, welche zu erhöhten Preisen die Ware abgab. Das übe einen günstigen Einfluss auf die Allgemeinheit aus. Auch verschiedene Schleuderannoncen wurden zur Verlesung gebracht und gebührend verurteilt.

Man sieht aus diesen Verhandlungen, dass die Preisregulierung wohl möglich, dringlich und zum Teil schon mit Erfolg durchgeführt ist. Unter welchen wirtschaftlichen Voraussetzungen ist sie aber nur möglich? Bisher haben von den vielen Preis-Konventionen im modernen Wirtschaftsleben nur wenige einen längeren Bestand gehabt. Zahlreiche andere haben über kurz oder lang ihr Dasein beendet, weil eine Bresche nach der andern in die Mauer geschossen wurde.

Es ist in erster Linie notwendig, dass eine solche Preisvereinbarung ihre örtliche Grenze nicht zu eng zieht. Wird sie nur auf einen Platz beschränkt, so zieht den Nutzen davon der nicht angeschlossene Gärtner der Umgegend, der dann nach dem Platze liefert, und die Kundschaft erhält, weil er eben zu billigeren Preisen liefern kann.

In zweiter Linie aber ist die Voraussetzung, dass innerhalb der Konventionsgrenze möglichst alle Handlungsgärtner der Konvention beitreten. Schlossen sich einzelne aus, so ist es klar, dass sie mit ihren billigen Preisen das Geschäft der anderen stören werden. Sie bilden dann eine erst recht fühlbare, unangenehme Konkurrenz und neben den geschäftlichen Differenzen bleiben oft genug auch persönliche Streitigkeiten nicht aus, wie die Praxis gelehrt hat.

Treffen jedoch die ersteren Voraussetzungen zu, so glauben auch wir an eine segensreiche Wirksamkeit der gärtnerischen Preis-Konventionen. Bei den meisten solchen Konventionen wird auch zum Nachdruck eine Konventionalstrafe festgesetzt, wenn der festgesetzte Preis nicht eingehalten werden sollte. Das kann ein sehr wirksames Mittel zu einem festeren Zusammenhalt sein, hält allerdings auch viele ab, der Konvention beizutreten.

Wir haben im „Handlungsgärtner“ schon

wiederholt darauf hingewiesen, dass speziell das Topfpflanzengeschäft in Deutschland noch im Rückstand ist. Es liegt das zweifellos in der Art des ganzen Geschäftsbetriebes, denn während Sämereien, zumal wenn sie gut ausgereift sind, sich ein oder mehrere Jahre aufbewahren lassen, während für Baumschulerzeugnisse im Herbst oder Frühjahr eine monatelange Versandzeit zur Verfügung steht und die meisten Zwiebelgewächse, Stauden, Knollen etc. ebenfalls vom Spätsommer an bis zum beginnenden Frühling, die kalten Wintermonate ausgeschlossen, verpflanzt oder in Kultur genommen werden können, während das Gemüse und Obst als Nahrungsmittel begehrte Konsumartikel sind und gute Qualität immerhin einen leidlichen Preis erzielt, — müssen blühende Topfpflanzen oder Schnittblumen, sobald erstere an der Blüte, letztere verwendungsfähig sind, schnellstens verbraucht werden. Dazu kommt das schnelle Verderben während der warmen Tage im Frühjahr, Sommer und Frühherbst, bei Schnittblumen obendrein die drückende Konkurrenz des Auslandes und anderer mehr. Nur Blattpflanzen und Schnittgrün, die dem Verderben nicht so ausgesetzt sind, haben deshalb auch bessere Preise, während bei Topfpflanzen und Schnittblumen dieselben mehr und mehr zurückgegangen sind. Wir müssen es deshalb als eine erfreuliche Erscheinung ansehen, dass in den Gärtnervereinen und Verbandsgruppen sich ein ernstlicher Wille regt, hier Abhilfe zu schaffen und normale Preise zu schaffen. Es muss aber bei der Festsetzung der Preise auch wirklich kaufmännisch verfahren werden und daran hapert es leider bei den Handlungsgärtnern noch sehr. Sie nehmen ihre Vorteile meist nicht wahr, wie der Kaufmann, der bei der Preisbemessung sorgfältig kalkuliert und seine Unkosten im Preise genau berücksichtigt. Man hat sich bisher in den Vereinen und Verbänden wenig mit der Preisregulierung beschäftigt. Erst die dringende Notwendigkeit hat in neuester Zeit die Frage in den Vordergrund gedrängt. Zuerst waren es die grossen Spezialgeschäfte, welche eine Besserung anstrebten. Der erste Vorstoss ging von Dresden aus. Man war dort zu der Ueberzeugung gelangt, dass bei den häufig steigenden Unkosten eine dreijährige Azalee in ähnlicher Stärke nicht mehr für 45 Pf. heranzuziehen sei, ebenso war für bessere Qualität

Die Herstellung von Beerenweinen.

Von Garteninspektor Ph. Heid in Hohenheim.

Einleitung.

In den meisten Baumschulen und Gärtnereien finden sich kleine oder grössere Bestände von Beerenobststrüchern, die bei entsprechender Pflege einen reichen Fruchtertrag bringen würden. Dabei ist der Verkauf der Früchte häufig schwer, überhaupt nicht lohnend genug, zumal auch für die auf dem Lande gelegenen Gärtnereibetriebe. Ich möchte daher mit den nachfolgenden beiden Artikeln ein Wort für die Bereitung von Obstwein einlegen und jedem Gärtner dringend empfehlen, sich der kleinen Mühe nicht zu entziehen und für seinen eigenen Haushalt die Früchte zu verwenden und zu kelfern. Wer von den geschätzten Lesern des „Handlungsgärtner“ die nachfolgende Ausführung genau beachtet, wird sicherlich seine Beerenfrüchte in Zukunft nicht weitergeben, sondern daraus einen wohlfeilen und dabei bekömmlichen und stärkenden Wein bereiten.

I. Allgemeines.

Der grösste deutsche Staatsmann sagte einmal: „Wein muss das Nationalgetränk der Deutschen werden“. Traubenwein kann hierbei aber aus leicht begreiflichen Gründen (d. h. wir haben nur wenige Gegenden in Deutschland, in denen die Reben gedeihen) nicht allein gemeint sein, sondern unter dem Begriffe Wein hat man sich auch Obst- und Beerenobstweine vorzustellen. Er hat in gewisser Beziehung recht; wie vieles Beerenobst bleibt oft im Garten ungeerntet und fällt den Vögeln zur Beute? Durch Pflücken und Verwendung zur Weinbereitung würde wohl mancher Schoppen weniger im Wirtshause getrunken werden und das Geld bliebe im Hause zum Besten der Familie. Jeder Gartenbesitzer ist in den Stand gesetzt,

durch Beerenweinbereitung seinen Schoppen täglich zu trinken. Ich kenne hochangesehene Männer, deren Frauen gute Beerenweine in grösseren Quantitäten bereiten. Diese bestätigten mir, dass sie, seit guter Beerenwein im Hause sei, gar kein Bedürfnis fühlten, auszugehen und den oft verfälschten Wein im Wirtshaus zu trinken.

Die Bereitung der Frucht- bez. Beerenweine ist zweifellos schon sehr alt. Schon vor vielen Jahrhunderten hat man durch Gärung aus dem Saft zuckerhaltiger Früchte geistige Getränke hergestellt. — Bei normaler Gärung geht der Zucker fast vollständig in Weingeist (Alkohol) über. Von der Zuckermenge, welche in den Früchten enthalten ist bzw. nachträglich zugesetzt wurde, hängt der Gehalt an Weingeist, folglich die Stärke und der Gehalt der Getränke ab. 50 kg Zucker geben ungefähr 24 kg Weingeist, zugleich entstehen 25 kg = 12000 l Kohlendioxid, welche zum grössten Teile entweicht und das Brausen der gärenden Flüssigkeit bewirkt. Ausser dem Weingeist ist die Säure ein wesentlicher Bestandteil aller weinigen Getränke. Von der genügenden Menge und dem richtigen Verhältnis beider hängt der Wohlgeschmack ab.

Während reife Trauben durch den hohen Gehalt an Zucker und den verhältnismässig niedrigen Gehalt an Säure ohne Zusatz einen guten Wein liefern, müssen wir bei den Beerenfrüchten entweder nur den Zuckergehalt des Saftes erhöhen oder auch den Gehalt an Säure durch Wasserzusatz verringern, um ein halbbares, gutes Getränk zu erzielen.

Die erste Frage, welche wir uns nunmehr vorlegen könnten, wäre, wieviel Prozent Säure und Zucker enthalten die verschiedenen Früchte? Die Antwort, die man ohne weitere Untersuchung geben kann, lautet hierbei: „Niemals geben die Beeren aus den verschiedenen Lagen

das gleiche Produkt“. — Während mancher Züchter Stachelbeeren besitzt, die 8% Zucker und 1% Säure aufweisen, erntet ein anderer nur Früchte, die 6% Zucker und 2% Säure haben. Eine solche Feststellung des Gehaltes der Beeren kann aber nicht jeder ausführen, denn zu der Berechnung der nötigen Zusätze gehören nicht nur chemische Kenntnisse, sondern auch die nötigen Apparate, darum hält man sich mit Recht meistens an die in der Praxis erprobten Rezepte. Auch die chemische Untersuchung kann aber nie ganz genau ausfallen, da bei der Gärung und Aufbewahrung des Weines eine grosse Menge der Säure verschwindet.

Bei der Weinbereitung sollte sich zunächst ein jeder klar darüber sein, ob er Likörweine oder Tischweine gewinnen will. Beide Weine können beinahe den gleichen Säuregehalt haben; wir müssen folglich bei allen Sorten, denen auch Zucker zugesetzt wird, verhältnismässig soviel Wasser zusetzen, als die in dem Frucht-saft enthaltene Säure mehr oder weniger zu verdünnen ist. Unrichtig ist jedenfalls die Annahme, dass man durch Zusatz von wenig Wasser besseren Wein erhält, als durch Zusatz von mehr Wasser. Besonders bei den Johannisbeeren kommt es häufig vor, dass sie süß und doch zu sauer sind, weil man zuviel Zucker hinzufügte, aber die Säure durch Wasserzusatz nicht genügend verdünnte. Durch Zusatz von Wasser wird die Säure verringert, durch Zusatz von Zucker dagegen der Weingeistgehalt verstärkt.

Ein guter Hausrunk soll 7, ein guter Tischwein 9, ein guter starker Wein 12 und ein südländischer Wein 17 Volumprozent Weingeist enthalten.

Die Normalsäure soll bei sämtlichen Weinen 5% (5 auf 1000) betragen.

Will man statt reinem Zucker auch Rosinen,

Zibeben etc. zusetzen, so nehme man statt 3 kg Zucker 5 kg Rosinen.

Sehr von Bedeutung sind auch die Reifegrade der Früchte. Beim Reifwerden nimmt die Säure stetig ab, der Zucker und der Wohlgeschmack dagegen zu, darum liefern völlig ausgereifte Früchte die besten Weine. Ueberreife Früchte jedoch weisen wieder mehr Säure und weniger Zucker als reife auf.

Sollten Beerenfrüchte nach der Ernte ungedrückt liegen bleiben, so entstehen öfters durch verletzte Früchte Säuren, welche die spätere Gärung verzögern und den Wein schlecht machen können. Darum ist es empfehlenswert, die Früchte, wenn sie, zur Weinbereitung bestimmt, länger aufbewahrt werden sollen, zu zerstampfen, mit Zucker zu vermischen und möglichst vor Luftzutritt zu schützen.

Statt aus den Beeren den Saft auszupressen, kann dieser auch durch Auslaugen gewonnen werden. Man bringt zu diesem Zwecke die gut zerdrückten Früchte in ein mit einem Hahn versehenes Standfass bzw. einen Bottich, befestigt vor der inneren Öffnung des Hahnes ein Reisbüschelchen aus Birkenzweigen (besenähnlich), um die Beerenrückstände zurückzuhalten und lässt den Saft abfließen. Hierauf mischt man die Trester mit einem Teile des Wasserquantums, welches hinzugesetzt werden soll, lässt den Saft wieder abfließen und wiederholt dieses so lange, bis die Häute und Kerne der Früchte vollständig ausgelaugt sind. Dass die Früchte vorher gut zu zerdrücken sind, ist selbstverständlich. Auf 10 l Saft rechnet man 11 kg Früchte und 20—30 l Wasser.

Vor allem ist aber bei der Herstellung von Fruchtweinen und bei der Aufbewahrung für die grösste Reinlichkeit der Gefässe und Gerätschaften Sorge zu tragen. Irrig wäre es, zu glauben, dass die Gärgefässe nicht rein zu