

# Der Hande!sgärtner.

Verantwortlicher Redakteur:  
**Hermann Pilz,**  
Leipzig.

**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 Hande!sgärtner“ kann direkt durch die Post bezogen werden.

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

## Ueber das Kost- und Logiswesen.

Die Generalkommission der Gewerkschaften Deutschlands hat ein Werk über das Kost- und Logiswesen herausgegeben, das auch das Interesse gärtnerischer Kreise beanspruchen kann. Ist doch das Kost- und Logiswesen seit langer Zeit ein Zankapfel zwischen den organisierten Arbeitnehmern und Arbeitgebern geworden, da jene die Abschaffung des Kost- und Logiswesens als eine dringende Forderung der Zeit ansehen, diese aber sich jener immer wiederkehrenden Forderung gegenüber ablehnend verhalten, weil namentlich in mittleren und kleinen Ortschaften oder gar auf dem platten Lande die Abschaffung von Kost und Logis beim Arbeitgeber zu ganz unhaltbaren Verhältnissen führen würde. Es sind deshalb auch in den Reihen der Gehilfen die Meinungen sehr geteilt und sie blasen keineswegs alle in das Horn ihrer Führer. In der Öffentlichkeit hören wir aber nur diese Signalisten schmettern.

Der Verfasser des Werkes Richard Calwer hat demselben den Titel: „Das Kost- und Logiswesen im Handwerk“ gegeben, aber die Gärtnerei spielt darin doch eine grosse Rolle, denn die gewerkschaftlichen Gehilfen machen ja schlankweg die Gärtnerei zum — Handwerk! Das Buch enthält die Ergebnisse einer von der Kommission zur Beseitigung des Kost- und Logiszwanges veranstalteten Erhebung. Wir wollen demselben nicht absprechen, dass es überaus fleissig und gewissenhaft zusammengestellt ist und dass die Ergebnisse zum Teil recht wenig erfreulicher Natur sind. Auf die Mängel, welche die Propagandaschrift, denn als eine solche will sie ja gelten, aufweist, werden wir noch zu sprechen kommen.

Die Enquete hat ein Material von 4234 ausgefüllten Fragebogen ergeben, erfreulicherweise entfallen derer  $\frac{3}{4}$  auf Bäcker, Fleischer und Gärtner, denn in diesen Berufen ist das Kost- und Logiswesen noch am vorherrschendsten, weil es hier der ganze Betrieb mit sich bringt, dass der Gehilfe möglichst schnell zur Hand ist, also ein Wohnen in der Betriebsstätte unlegbare Vorteile mit sich bringt. Im ganzen sind es 17 Berufe, bei denen das Kost- und Logiswesen noch besteht und zwar neben den genannten noch die Barbier, Müller, Schneider,

Gastwirtsgehilfen, Schmiede, Sattler, Masseure und Krankenpfleger, Handels- und Transportarbeiter, Schuhmacher, Handlungsgehilfen, Buchbinder, Metallarbeiter, Lithographen und Tabakarbeiter.

Der Enquete haben sich mancherlei Schwierigkeiten entgegengesetzt, weil die in Frage kommenden Arbeiter nur mangelhaft organisiert und, wie hervorgehoben wird, infolge der Abgeschlossenheit von der übrigen Arbeiterschaft im höchsten Grade indifferent sind. Es sind 4010 Betriebe herangezogen worden mit 13257 unselbständigen Beschäftigten. Von diesen hatten 9009 oder 67,9% Kost und Logis beim Arbeitgeber. Ferner waren 12,2% nur in Kost, 3,7% nur in Logis. In der Gärtnerei kamen 378 Betriebe in Frage. In denselben waren 1307 Angestellte. Davon hatten 608 Kost und Logis, 429 nur Logis und 3 nur Kost.

Die Erhebungen betreffen vorwiegend das Logiswesen. Bezüglich der Kostgängerei ist das Material so lückenhaft geblieben, dass der Verfasser es zu einem massgeblichen Urteil nicht hat verwenden können. In Wahrheit sind auch hier die Erhebungen immer mit grösster Vorsicht aufzunehmen, da gerade die Ansprüche an die Kost sehr verschiedenartige sind, und dem einen nicht passt, was der andre mit Appetit verzehrt.

Als Bedingungen für eine gesunde, ausreichende Wohnung hat Calwer folgende aufgestellt:

1. Die Bodenfläche muss pro Person mindestens 4 Quadratmeter betragen.
2. Die Fensterfläche muss  $\frac{1}{2}$  der Bodenfläche ausmachen.
3. Der Luftkubus des Raumes soll pro Person 20 Kubikmeter betragen.
4. Die Fenster dürfen nicht nach Korridoren, Lichthöfen usw. führen.
5. Der Raum muss heizbar sein.
6. Der Raum darf sich nicht im Keller oder auf dem Boden befinden.
7. Der Raum muss verschliessbar sein.
8. Der zugehörige Abort muss in sauberen Zustände und zu jeder Zeit zu benutzen sein.

Die Forderungen wird man zum Teil ohne weiteres anerkennen müssen. Das gilt namentlich von den 4, 5, 6, 7 und 8. Die in 1—3 gestellten Bedingungen sollten ebenfalls erfüllt werden, wo die Möglichkeit dazu gegeben ist. Freilich wird es Betriebsverhältnisse geben,

wo sich zunächst dieser Anforderung nicht ohne weiteres gerecht werden lässt. In neueren Gärtnereien, in den Gärtnereien der Grossstädte werden sie zuerst erfüllt werden. In den älteren Betriebsanlagen aber lassen sich solche Räume oft nicht beschaffen.

In gleicher Weise wurden die Anforderungen für die Einrichtung der Räume und die Unterhaltung derselben normiert. Auch hier werden acht Punkte hervorgehoben:

1. Jede Person muss ein Bett für sich haben.
2. Die Betten dürfen nicht übereinander stehen.
3. Die Wäsche muss regelmässig gewechselt werden und zwar die Bettwäsche mindestens aller 4 Wochen, das Handtuch aber wöchentlich einmal. Bei Personenwechsel muss die Bettwäsche stets neu gewechselt werden.
4. Die Betten müssen täglich gemacht, der Schlafraum muss täglich trocken und mindestens einmal wöchentlich feucht gereinigt werden.
5. Die Betten sollen ungezeifierfrei sein.
6. Es muss ein verschliessbarer Schrank vorhanden sein.
7. Für jede Person soll ein Handtuch sowie ein Waschbecken vorhanden sein.
8. Das Zimmer muss abends genügend beleuchtet sein.

Es ist eigentlich beschämend, dass solche Anstands- und Reinlichkeitsforderungen überhaupt erst gestellt werden müssen, denn Reinlichkeit kann überall herrschen, auch da, wo der Raum beschränkt ist. Wir wüssten unter den acht Punkten keinen anzuführen, gegen den wir polemisieren könnten, wie wir überhaupt den Ausführungen des „Correspondenzblattes der Generalkommission der Gewerkschaften Deutschlands“ darin beipflichten müssen, dass die gestellten Anforderungen im ganzen nicht übertrieben sind, sondern sich auf einem bescheidenen Niveau befinden. Was begehrt wird, wird im Interesse der gesundheitlichen Verhältnisse begehrt, und diese zu fördern, hat auch der Prinzipal ein Interesse.

Die Beurteilung der herrschenden Zustände wird in sechs Gruppen: einwandfreie, ausreichende, unbefriedigende, schlechte, sehr schlechte und menschenunwürdige Logis gegeben.

Die Forderung von 20 Kubikmetern Luftkubus ist auf hygienische Gutachten von Pettenhofer und Norin, die der Belichtung auf

Untersuchungen Rübners gestützt, der festgestellt hat, dass eine ausreichende Belichtung eines Raumes nur erzielt wird, wenn die freie Fensterfläche (die Fensterkreuze abgerechnet) in einem Verhältnis wie 1:5 zur Bodenfläche steht — vorausgesetzt, dass die Lage des Hauses eine freie ist. Die Fensterkreuze sind von Calwer übrigens bei der Beurteilung des Lichtzuführens nicht abgerechnet.

Welche Resultate haben sich nun ergeben? Das Gesamtergebnis wird von Calwer in folgender Tabelle festgesetzt:

	Zahl der Räume	Proz.	Zahl der Bewoh.	Proz.
Einwandfrei	127	3,76	213	2,74
Ausreichend	369	10,94	732	9,41
Unbefriedigend	535	16,—	944	12,13
Schlecht	1881	55,70	4556	58,54
Sehr schlecht	442	13,10	1290	16,57
Menschenunwürdig	17	0,50	48	0,61

Der Bodenfläche genügen 585 Räume mit 1955 Angestellten, der Lichtzufuhr 2493 Räume mit 6168 Angestellten (19,4 Prozent) nicht. Von 3386 Räumen, bei denen ferner der Luftraum festgestellt wurde, entsprachen 1443 dem Luftinhalt von 20 Kubikmeter pro Person. Bei 542 Räumen (16,3 Prozent) betrug der Luftraum unter 19 Kubikmeter pro Person. Die Heizbarkeit liess bei 2246 Räumen (66,1 Proz.) zu wünschen übrig. Es befanden sich 943 Räume auf dem Boden oder im Keller. In 298 Fällen waren die Abortverhältnisse zu beanstanden. Es sind sonach 87 Proz. der in die Umfrage einbezogenen Personen in Räumen untergebracht, die nicht ausreichend in gesundheitlicher Beziehung sind. In 110 Fällen hatte nicht einmal jede Person ein Bett für sich und in 140 Räumen waren die Betten übereinander gestellt. In 1471 Räumen (43,3 Proz.) wurde die Bettwäsche nicht genügend gewechselt. Auch fehlte es an einer ausreichenden Zahl von Handtüchern. Besonders stark war die Unsauberkeit bei den Bäckern und Fleischern, nicht aber bei den in Frage kommenden gärtnerischen Betrieben. Ungezeifier wurde in 6,3 Proz. der Räume vorgefunden. Auch hierüber gibt Calwer eine zusammenfassende Tabelle:

	Zahl der Räume	Proz.	Zahl der Bewoh.	Proz.
Einwandfrei	409	14,99	955	12,32
Ausreichend	497	14,65	1199	15,46
Unbefriedigend	239	7,04	646	8,33

## Die Misserfolge bei der Hyazinthentreiberei 1908.

Von J. A. Töpfer-Reichenberg (Böhmen).

Das Resultat der Hyazinthentreiberei für Weihnachten 1907 liegt mir und vielen tausend anderen Hande!sgärtnern noch in den Gliedern. Ein jammervolleres Ergebnis hat es wohl noch niemals gegeben, solange überhaupt Hyazinthen getrieben werden. Die besten und bewährtesten holländischen Elite-Treibsorten, wie *Homerus*, *Général Pelissier*, *Garibaldi*, *Maria Cornelia* etc., waren trotz guter Bewurzelung und des besten Aussehens für Weihnachten einfach nicht zu haben. Es ist das ein trauriges Bild für alle beteiligten Gärtner, denn alle die tausend und abertausend Hyazinthen, die Weihnachten in dem Blumenladen zum Verkauf kommen sollten, wanderten auf den Komposthaufen. Ladenbesitzer und Gärtner kamen durch diese Katastrophe in die grösste Verlegenheit, denn gerade zur Weihnachtszeit machen sich Hyazinthen noch bezahlt und sind als Verkaufsware durch nichts anderes zu ersetzen. Es muss nur Wunder nehmen, dass bis heute noch kein bekannter Fachmann es der Mühe wert gefunden hat, dieses Resultat in der Fachpresse einer eingehenden Erörterung zu unterziehen. Der Schaden, der durch diesen Miss-Erfolg erwachsen ist — die Summe von Arbeit ausser dem Material — die Kosten des Treibens — das alles kann ja gar nicht ersetzt werden, und dazu der entgangene Verdienst — wer wird hierfür aufkommen? Die billig und gerecht denkenden holländischen Firmen werden wohl ihren Kunden entgegenkommen, aber damit wird der Schaden niemals voll aufgewogen.

In den nachfolgenden Zeilen sei es mir gestattet, meine Ideen zur teilweisen Verhinderung solcher sich möglicherweise wiederholender Katastrophen durch das Sprachrohr der öffentlichen

Meinung, den „Hande!sgärtner“, den geschätzten Kollegen bekannt zu geben. Ich hoffe dadurch einen regen Austausch der Meinungen herbeizuführen.

Eine Hyazinthe, die sich gut treiben lassen soll, muss vor allen Dingen auf gutem Sandboden reich mit Kuhdünger vermischt, gewachsen sein, und zwar 3 Jahre hindurch. Eine wenn auch nur schwache Düngung mit Chemikalien ist ganz ausgeschlossen, weil die Hyazinthe den künstlichen Dünger nicht verträgt. Werden Hyazinthen auf sogenanntem Kley-Boden, einer fetten Moorerde, gezogen, so erlangen diese wohl eine ganz besondere Grösse, sind aber zum Treiben ganz ungeeignet. Das Hauptmoment für ein voraussichtlich gutes Treiben ist das Ausreifen der Zwiebeln. Dazu gehört aber vor allem gutes, konstantes, warmes Wetter, damit die Blätter und die Blütenstengel — die Blütendolde wird vor dem Aufblühen mit der Hand meist ausgebrochen — allmählich gelb werden und abtrocknen können. Es bilden sich in dieser Periode in der Zwiebel selbst noch gewisse Reservestoffe, die zum guten Gelingen des Treibens von ausserordentlicher Wichtigkeit sind. Hierin liegt der Kernpunkt. Das ganze Für und Wider des Treibens ist vom Wetter des vorangehenden Sommers abhängig. Ziehen die Blätter nicht allmählich ein, wie bei kaltem und nassem Wetter das meistens der Fall ist, so können sich keine Reservestoffe bilden, die Zwiebel bleibt in Vegetation und trocknet nicht so aus, wie sie soll. Sobald zum Abtrocknen der Zwiebeln künstliche Ofenwärme verwendet werden muss, dann ist es mit der Treibfähigkeit unbedingt vorbei. Ich stelle die Behauptung auf, dass — gerade wie ein Hausarzt über die Konstitution des Kranken informiert ist — der Zwiebelzüchter durch die Summe an Erfahrungen einer langjährigen

Tätigkeit genau wissen muss, ob die Witterungsverhältnisse beim Ausreifen ein günstiges oder ungünstiges Prognostikon für die Frühreiberei feststellen lassen.

Wie steht es aber nun in Wirklichkeit? Schon im Januar jeden Jahres schwärmen die Holländer nach allen Richtungen der Windrose in die weite Welt hinaus, um Aufträge entgegenzunehmen. Sie versprechen ihren Kunden das Blaue vom Himmel und wissen nicht genug günstige Mitteilungen über die zukünftigen Hyazinthen vorzubringen. Das ist ein grosser Misstand und ein schweres Unrecht der reisenden Holländer, da kein Mensch die Gabe besitzt, vorher zu sagen, wie sich das Wetter innerhalb 2—3 Monaten gestalten wird. Erst wenn die ausgereiften Zwiebeln auf dem Trockenboden eingelagert sind, ist es Pflicht eines jeden Züchters, seine gemachten Beobachtungen bekannt zu geben und zwar in folgender Weise:

- a) Die Hyazinthen sind bei warmem, sonnigem Wetter vorzüglich ausgereift, lagern ganz trocken und versprechen daher ein vollkommen sicheres Treibresultat.
- b) Die Hyazinthen sind bei wechselnder Witterung zwar gut ausgereift, lagern aber noch etwas feucht. Daher Vorsicht beim Treiben!
- c) Die Hyazinthen sind bei nassem Wetter schlecht ausgereift und wenig abgetrocknet hereingekommen, daher zum Frühreiben für diesen Winter überhaupt nicht geeignet.

Durch diese Handhabung und ordnungsgemässe Durchführung könnten Tausende von Hande!sgärtnern vor grossen Schaden bewahrt werden. Den soliden holländischen Geschäften können derartige Bestimmungen nur willkommen sein, denn sie kennen am besten ihre minderwertigen Konkurrenten und sie hätten längst gegen diese Misstände, die den Holländern selbst am meisten schaden, Front machen

müssen. Durch die traurigen Erfahrungen der letzten Jahre sollten aber die deutschen Hande!sgärtner — ich und meine Freunde werden das bestimmt durchführen — ihre Bestellungen erst im Juli aufgeben und nur bei solchen Firmen ihren Bedarf decken, die ihre Geschäftsfreunde wirklich offen über die Lage des Marktes aufklären. Ein jeder sollte nur wirkliche Züchter berücksichtigen, die über grosse Anbauflächen verfügen und deshalb in der Lage sind, eine gute Ware zu kultivieren. In der Umgebung von Haarlem zieht fast jeder Bauer mehr oder weniger Hyazinthen und liefert seine geerntete Ware von Kley- oder Sandboden an die Händler ab, unbekümmert darum, was weiter damit geschieht. Die Abnehmer solcher Zwiebeln werden immer Schaden leiden, zumal sich Hyazinthen von schwerem Moorboden nicht treiben lassen. Auch die Sortenechtheit ist oft keine sichere. Zwiebeln von sogenanntem Kley-Boden sind aber nur dann gut, wenn sie im ersten Jahre auf Sandboden, im zweiten auf Kley-Moorboden und im dritten Jahre wiederum auf Sandboden kultiviert sind.

Die schlechten Erfahrungen der letzten Jahre haben nun einige holländische Firmen veranlasst, die zum Frühreiben bestimmten Sorten das 3. Jahr in Südfrankreich, der Heimat der *Romaine blanche*, fertig zu kultivieren. Die Versuche haben ein überraschend gutes Resultat gehabt, denn die in Südfrankreich fertig kultivierten Zwiebeln lassen sich mit voller Sicherheit zu Weihnachten treiben. Ich selbst habe z. B. *Gertrude* in voller Pracht ganz niedrig zu Weihnachten fertig gehabt und kann diese Sorte für den Zweck wärmstens empfehlen. *Innocence*, *Garibaldi*, *Maria Cornelia* waren ebenfalls tadellos, doch etwas länger im Laub, als solche holländischer Herkunft. Der Preis, Mk. 30 für 100 Stück Zwiebeln ist hoch, die Zwiebeln sind klein von Ansehen, meist schwächer als die 3jährigen