

# Marktrundschau

Telegramme: Reichsgartenbau, Berlin

des Reichverbandes des deutschen Gartenbaues e. B.

Fernsprecher: Berlin, Hanfa 8608-13

Der Marktrundschau liegen Wochenabschlüsse von 25 Märkten, darunter 14 Großmärkten, zugrunde.

## Gemüse

Der Winter scheint endlich seinen Einzug zu halten, er dürfte auf die Nachfrage nach den Wintergemüsen ungünstig wirken. Schon jetzt kann man von festen Preisen bei Wirsingbohnen und Rottkohl sprechen. Auch Grünkohl und Spinat werden meistens geräumt. Bei Rosenkohl hat sich die Tendenz noch nicht durchgesetzt, aber auch hier dürfte gerade so wie bei Wirsing und Rottkohl das Angebot bald abnehmen und auch die Preisbildung fördern. Weiter wurden gut abgesetzt Salat und in Berlin Treibgurken und Treibtomaten. Von einer Besserung der Preise ist aber keine Rede und diese dürfte auch angesichts des heranrühenden Monatsendes schwerlich eintreten. Bietsche waren die Preise zuletzt im allgemeinen rückgängig. Von Beginn des neuen Monatsendes an darf aber wohl auch hier mit einer Besserung gerechnet werden. Der Absatz der helligen Produkte wird durch die Einfuhr aus dem Ausland sehr beeinträchtigt. In Italien Blumenkohl und französischem Salat kommen überproportional zu niedrigen Preisen herein, angesichts dieses Überangebots spielt die Qualität eine sehr große Rolle und die Preise werden daher große Spannen auf. Für die Entwicklung des französischen Salates war die Witterung in Südfrankreich sehr günstig, auch die Gebirgsregionen entwickelten sich durch die günstigen Witterung sehr schnell, doch werden die in Betracht kommenden Gebiete in Südfrankreich im Februar und März oft von Frösten heimgesucht, so daß man über das endgültige Ergebnis einweilen nicht sagen kann. Die Anbauflächen für Frühgemüse im Departement Pyrénées beträgt nach ausländischen Angaben etwa 4000 ha und zwar für Erbsen rund 480 ha. Die Anbauflächen vergrößern sich ständig.

Treibgurken und Schnittlauch werden an vielen Märkten schon seit einiger Zeit angeboten, doch gehen diese Gemüsorten schlecht; Treibgurken auch deshalb, weil viel minderwertiges Obst für Kompostweck zu billigen Preisen zu haben ist. Ungünstig ist auch die Marktlage für Sellerie und Porree, äußerst schlecht weiterhin für Zwiebeln, für die in Mitteldeutschland 1,80 RM je 50 kg gezahlt werden, die Antikörpern liegen in den Erzeugergebieten noch fortbauernd, weil wohl die

meisten Zwiebelanbauer gezwungen sind, zu verkaufen, um Geld zu erhalten. Auch in Ungarn ist die Marktlage für Zwiebeln schlecht, weil auch hier das Angebot zu groß für die Nachfrage ist. Nach den letzten Berichten wird die ägyptische Zwiebelernte nach 3 500 000 bags groß sein, d. h. die Handelsernte, in der vergangenen Saison war sie 3 200 000 bags groß; damals begann der Transport Mitte Februar und auch in diesem Jahre rechnet man mit Einsetzen der Verladungen gegen Ende Februar. Die Qualität soll gut sein, es ist aber hier daran zu erinnern, daß im vorigen Jahre die Sortierung der ägyptischen Zwiebeln sehr demängelt wurde, und die Konkurrenz zwischen einheimischen und ägyptischen Zwiebeln wird sehr stark durch diese Faktoren beeinflusst werden, die Qualität dürfte den Ausschlag geben.

Die ankommende einsehende Röhre mag das Angebot der Wintergemüse herabdrücken und von Beginn des neuen Monats an die Tendenz festigen. Allmählich werden die Winterwörter auch geräumt werden, doch werden sie länger anhalten als im vorigen Jahr und voraussichtlich auch die Marktlage für Frühgemüse beeinträchtigen.

Durchschnittsnoteierungen im Großhandel.  
Inländisches Gemüse: Weißkohl 2 bis 8, Rottkohl 5,50-12, Wirsingkohl 7-12, Grünkohl 4,50-15, Rosenkohl 25-35 (Dampburg bis 45), II 15-25, Feilspalat (Kapuzen) 35-50 (Kasseler 120), Schnittspalat 15 bis 35, Burspalat 10-30, Freilandbohnen 10-12, Mören 4-10, Schwarzwurzeln 1 30 bis 40, II 15-25, Rote Rüben 4-8, Kohlrüben 2-10, Sellerie 12-25 (Berlin v. 5 an), Porree 13-25, fertige Zwiebeln 4-8, unsortierte 5-6, Kohlrabar 20-30 RM je 50 kg, Treibtomaten (Berlin) 30-60 RM je 50 kg, Treibsalat (Röhre) 20-30, Kopfsalat I 20, Endivienalat 15-25 (Stuttgart von 8 an), Freilandbohnen 3-5, Birsrettich 5-15, Meerrettich I 20-50 (Riel v. 8 an), II 12 bis 15, Sellerie 10-30, Porree 2-8, Gemüschbohnen (Berlin) 100-250 RM je 100 Stück, Petersilie grün 0,50-1,30 RM je 1 Pfund, Karotten mit Kraut 20-25 RM je 100 Bund à 25 Stück.

Gemüse: Treibgurken, hiesige 1 RM je 1 Stück, Kartoffeln, ital. Marquetten 18 bis 20, Agter 20, franz. Frühchen 1,50-8 RM je 1 Zentner, Kohlrabi, alle 1 RM je 10-30 Stück, Porree 0,15-0,30, Petersilienwurzel 0,20, Petersilienkraut, ital. 0,50 RM je 1 Pfd., Radishes, hiesige 1 RM je 10 Bund, Rettiche, eingeschlagen 4-5 RM je 100 Stück, Gelbe Rüben, franz. 6-8, hiesige 10 RM je 1 Zentner, Karotten, holländer, Saf 8 RM je 80 Pfd., Weiße Rüben, hiesige 3, Rote Rüben, hiesige 10, franz. 10, Boper. Rüben 10, Teltower Rüben 60, Spinat, ital. 15-20, französischer 25-30, hiesiger 40, Sellerie, hiesiger 25 RM je 1 Zentner, Sellerie, hiesiger 25 RM je 1 Zentner, dito 1 RM je 4-5 Stück, englischer 1 RM je 1 Stück, Wirsing, hiesiger 10, Weiskraut, hiesiges 3-5, holländer 5,50-6, Staukraut, hiesiges 10, holländer 10, Winterkohl, hiesiger 10 RM je 1 Zentner, Kopfsalat, hiesiger 10 RM je 100 Stück, französischer 4,50-6 RM je 24 Stück, Endivienalat, franz. 4-4,50 RM je 18 Stück, hiesiger 10 RM je 100 Stück, ital. Steige 3 RM je 28-32 Stück, ital. I. Korb 15 RM je 1 Zentner, Rissalat, franz. 0,70, Kränzel 0,90 RM je 1 Pfd., Schnittlauch 1 RM je 50 Bund, Zwiebeln, franz. 6,50, Parma 6, ungarische 8, russische 8 RM je 1 Zentner.

Bauernmarkt: Blaumkraut 8, Weiskraut 3, Wirsing 7, Kartoffeln, gelbe 3,50 RM je 1 Zentner.

Das Leben bzw. der Handel am Gärtnermarkt war im Laufe der Woche frischer, Spinat, Endivienalat und Wirsing hatten bessere Nachfrage. Die Zustufen am Bauernmarkt sind z. B. gering und bestehen nur aus Gemüse (Blau-, Weiskraut und Wirsing). Preise wurden etwas geleist. Holländer Blaumkraut in schöner Qualität hat gute Nachfrage, ebenso Weiskraut. Holländer Schwarzwurzeln sind weniger begehrt, französische dagegen haben gute Nachfrage. Französischer Kopfsalat in größeren Sendungen vorhanden, ebenso Endivien und Agter-Kartoffeln. Verkauf im allgemeinen flau. Spanische Orangen und Mandarinen z. B. besseren Absatz bei keiner Senkung der Preise. Amerika und spanische Trauben ohne Nachfrage. Italien bringt gute Zustufen in Blumenkohl, Arabieren, Spinat, Fenchel, Orangen und Mandarinen, Lefe und in Rissen und Stelgen. Blumenkohl hat gute Nachfrage, während Arabieren und Spinat wenig begehrt sind. Am Kartoffelmarkt ist schon Ware vorhanden, Verkauf und Nachfrage aber nicht so ruhig.

Allgemeine Marktlage z. B. schlecht.

**Genossenschaftlicher Betrieb der Citrusfrucht**

Eine kalifornische Gesellschaft vertreibt 71,3% der kalifornischen Ernte und eine andere Gesellschaft 9%. Die Citrusfrucht in Florida vertreibt 35% der letzten Ernte von Florida. Drei Gesellschaften, davon zwei in Kalifornien und eine in Florida, vertreiben 62% der gesamten Citrusernte der Vereinigten Staaten.

## Obst

Für Obst hat sich die Marktlage erheblich gebessert. Auch im Ausland, u. a. Belgien, Frankreich und England ist eine Besserung der Nachfrage unverkennbar. Besonders soll auch Polen in letzter Zeit größere Abkläufe am Weltmarkt getätigt haben. Man rechnet international mit einer günstigen Nachfrage, ob es aber zu einer ausgeprägten Nachfrage kommt, ist doch noch zu bezweifeln. Die jetzt vorliegenden Nachrichten über die australische Apfelernte lauten sehr optimistisch. Angeblich sollen 4 Millionen Kisten für die Ausfuhr verfügbar werden, das wäre das Doppelte der vorigen Saison. Australien beginnt mit seinen Verladungen im März. Von März an kann daher diese Konkurrenz sich wieder stark bemerkbar machen. Bemerkenswert ist aber, daß aus Amerika sehr optimistische Marktberichte kommen, die amerikanische Apfelernte ist ja tatsächlich gering und die Preise im Durchschnitt sind um rund 33 Prozent höher als im vorigen Jahre. Die Verladungen haben wieder etwas nachgelassen, es sind aber noch soviel Äpfel unterwegs, daß von einer Knappheit allgemein keine Rede sein kann. Geringer Vorrat an U. S. Ä. Äpfeln wird einigermaßen durch größere Vorräte an kanadischen Äpfeln ausgeglichen. Am 1. Januar 1930 lagerten in Kanada im ganzen rund 4 257 007 Kisten einschl. der Jahreshälfte gegen 2 615 154 Kisten am 1. Januar 1929.

Am ganzen hat also Nordamerika ungefähr dasselbe Quantum wie im vergangenen Jahre. Die Qualität der amerikanischen Äpfel ist allerdings nicht so gut wie sonst. Infolgedessen ist also die Nachfrage nach höchsten Tafeläpfeln in den Erzeugergebieten fast; gute Äpfel einwandfrei Tafeläpfel sind jederzeit abzugeben, besonders Bestände werden vom Handel gekauft, wo sie zu haben sind. Aber auch andere Sorten werden bei guter Qualität ohne Schwierigkeiten verkauft. In Wasserburg am Bodensee wurden bei der letzten Auktion für La Weiskraut 13 bis 13,30 RM je 50 kg, für Glas-Äpfeln 13 RM je 50 kg auf der Auktion bezahlt.

Auch am Berliner Markt ist die Nachfrage nach guten deutschen Äpfeln stärker geworden, um so bemerkbarer ist es, daß manche Obsthändler oder Obstverpacker noch glauben, daß der Berliner Markt als Schutzabnehmer dienen könnte. Für diese minderwertige Ware besteht kaum Interesse, weil darin noch überproportional viel angebotener werden. Diese Ware sollte anders verwertet werden und es ist in diesem Zusammenhang interessant, im Jahresbericht 1929 der Industrie- und Handelskammer Berlin zu lesen, daß Fruchtlässe sich nach wie vor einer regen Nachfrage erfreuen und daß der Bedarf an diesen Genussmitteln zulebends wächst; allerdings waren die Preise durch ausländische Konkurrenz gedrückt. Obst- und Beerenweine erzielen ebenfalls wieder gute Nachfrage, das Geschäft dürfte für diejenigen Hersteller, die eine wirksame Qualitätsware liefern, sehr befriedigend gewesen sein. Der Absatz der gemischten Weine dürfte noch weit größer, wenn nicht die Heimabfertigung immerhin in den letzten Jahren einen nicht zu unterschätzenden Umfang angenommen hätte. Man sollte also auch in Zukunft den Absatz des Obstes darauf mehr einrichten.

Die Konkurrenz durch Äpfeln und Mandarinen hielt zuletzt unbedeutend an. Nach den Auktionsberichten aus Hamburg wird aber über Nachlassen der Qualität bei diesen Früchten geklagt, für gutes Obst werden sie daher keine wesentliche Konkurrenz bedeuten. Es ist zu bedenken, daß die spanische Valonia in der letzten Zeit zurückgegangen ist. Die Verkäufer bemühen sich daher, möglichst viel umzusetzen, um wertbefähigendes Geld zu erhalten. Das Überangebot drückt daher weiter auf die Preise, man wird in der nächsten Zeit weiter mit festem Angebot, wenn auch schlechter Qualität von Äpfeln rechnen müssen. Mandarinen lassen sich.

Für erstklassige schöne Äpfel ist die Tendenz fest geworden, für geringeres Obst kann sie eine Belebung kaum erfahren.

## Amerikanische Äpfel (Fortsetzung)

Auf dieser Grundlage wurde ein „Druckprüfer“ (ein Instrument zur Prüfung des Reifezustandes) hergestellt, der von den Äpfelzüchtern angenommen wird, um die Zeit für das Abladen der einzelnen Sorten zu bestimmen.

Die Temperatur nach dem Blühen ist der einzige sehr wichtige Faktor, der die Fruchtbarkeit der Birnen beeinflusst. Je eine längere Vollbarkeit erwünscht, dann ist sofortige Ablagerung wichtig. Es ist festgestellt worden, daß Birnen eine bestimmte Lagerungsdauer haben. Sie können in Kühlhäusern eine bestimmte Zeit gehalten, dann aber müssen sie weggenommen und es muß darüber entsprechend verfügt werden.

Werden sie im Kühlhaus länger als ihre normale Lagerungsdauer gehalten, dann reifen sie später nicht zufriedenstellend. Sie mögen in gutem Zustand erscheinen, aber nachdem sie aus dem Kühlhaus genommen und in warme Temperaturen gebracht werden, leidet ihre Schale unter „Hald“ oder sie wird braun, das Fleisch bleibt hart, ein saurer Geruch entwickelt sich und sogar Verfäulnis des Innern kann vorkommen. Entsprechend den in Oregon gemachten Untersuchungen können die führenden Sorten der in diesem Distrikt erzeugten Birnen, wenn sie zur richtigen Zeit gepflückt und sofort der entsprechenden Kühlhauslagerung zugeführt werden, mindestens die folgende Zeit gehalten werden: Bartlett 40 bis 50 Tage; Bosc, Comice und Bedel 50 bis 100 Tage; Howell 100 bis 120 Tage; Anjou 100 bis 180 Tage und Winter Weiss 100 bis 180 Tage.

Die Feuchtigkeit der Lagerungsräume ist von bedeutender Wichtigkeit bei Lagerung von Birnen. Gegenwärtige Verluste zeigen, daß Feuchtigkeitsverlust von 75 bis 80% notwendig sind, um große Verluste an Gewicht oder Einkümpfen zu vermeiden.

Birnen sind gegen Verwundungen empfindlich und sollten nicht in einem Raum zusammen mit Fleisch, Gemüse oder anderen leicht riechenden Erzeugnissen eingelagert werden. Sie reifen nicht in zufriedenstellender Weise unter Bedingungen normaler Kühlhauslagerung, und Verwundungen, die bei Kühlhauslagertemperaturen resultieren zu lassen, könnten ernste Verluste zur Folge haben. Um Qualität zu erreichen, sollte das Obst aus der Kühlhauslagerung entfernt und bei Temperaturen von 60° bis 70° F reifen. Bei diesen Temperaturen reifen Birnen schnell, da die Länge der im Kühlhaus gelagerten Zeit anscheinend von geringem Einfluß auf die für die Reife bei höheren Temperaturen nötige Zeit ist.

Durch eine sofortige Kühlhauslagerung, verbunden mit Reife bei hohen Temperaturen, je nachdem die Gelegenheit es verlangt, ist es möglich, die Vertriebszeit der meisten Birnenarten über eine verhältnismäßig lange Zeit zu erstrecken.

(Amerik. Landwirtschaftsministerium, Bertr. Berlin).

**Schnelle Kappelerzeugung im Paloma Tal, Washington.** Eine der großen Obstplantagen-Gesellschaften (Fruit Growers' Association) in Paloma hat in der Behandlung der Kappelernte einen neuen Rekord in diesem Jahr erzielt. Mit einer großen Anzahl von Verpackungsstellen und neuen Einrichtungen war es möglich, das Obst so schnell zu verpacken und zu lagern, als es eingekauft wurde. Dies bedeutete arbeitstägliche Verpackung einer Eisenbahnladung von Äpfeln. In der Woche vom 21. bis 26. Oktober packten die 16 Verpackungstellen 215 000 Kisten von Äpfeln, d. i. ein Durchschnitt von 35 633 Kisten oder 47 Waggonsladungen täglich. Fast die Hälfte dieser Menge wurde durch vier Stellen verpackt.

Mitte November war ungefähr die gesamte Verpackung beendet. Dadurch wurde es möglich, das Obst viel früher als je in Kühlhäuser einzulagern.

**Birnen.** Die Birnenproduktion in den Vereinigten Staaten hat sich in den letzten zwanzig Jahren rasch entwickelt. An der Pazifischen Küste entwickelte sich das Wachstum rasch, dagegen langsamer in den Mittlichen Staaten. Die Birnenverladungen von der Pazifischen Küste erhöhten sich um mehr als 60% in der Zeit von 1920-25. Für 1930 wird eine Birnenernte der Pazifischen Küste erwartet, die ungefähr 18 Millionen Bushels (ungefähr 450 000 Tonnen) betragen soll bei einer Totalproduktion der Vereinigten Staaten von 26 Millionen Bushels (ungefähr 700 000 Tonnen).

**Das Kalifornien werden die größten Mengen Birnen verladen.** 1928 waren es 11 885 Waggons. An zweiter Stelle steht Washington mit 5132 und an dritter Oregon mit 2894 Waggons. In den Mittlichen Staaten steht New York bei weitem an erster Stelle mit einer Verladung von 2286 Waggons im gleichen Jahr.

**Ausfuhr.** Das Verhältnis der im frischen Zustand aus Amerika ausgeführten Birnenernte hat in den letzten fünf Jahren von 3,5 bis 7% variiert, während ungefähr 8% der Ernte als Konfektbirnen ausgeführt wurden.

Die Einfuhr nach Großbritannien erhöhte sich in den Jahren 1921-25 um ungefähr 65%, mit einem jährlichen Durchschnitt von 464 000 Kisten, verglichen mit ungefähr 280 000 Kisten, die in den Jahren 1900-15 eingeführt wurden. Während der letzten fünf Jahre hat das Vereinigte Königreich 1/3 bis 1/2 der gesamten Ausfuhr von frischen Birnen, im Durchschnitt 43%, eingeführt.

**Untersuchungen über Ernte, Einlagerung und Reife.** Infolge der immer größer werdenden Birnenproduktion und der sich aus dem Bereiche und der Verwertung ergebenden Probleme hat die Bundesregierung und verschiedene an der Birnenindustrie interessierte Staaten mehrere Jahre hindurch Untersuchungen über die Methoden der Ernte, Einlagerung, Verladung und Reife des Obstes mit dem bestimmten Zweck vornehmen lassen, die beste Art zu finden für das Ankommen des Obstes im bestmöglichen Zustand am Bestimmungsort, um dadurch einen die Händler und Konsumenten mehr zufriedenstellenden Handel zu ermöglichen.

Untersuchungen haben ergeben, daß die Zeit des Blühens Eigenheiten wie Densitätsqualität und Fruchtbarkeit bei allen Birnenarten wesentlich beeinflussen.

## Weitere Berichte über die Absatzverhältnisse von amerikanischen Äpfeln umseitig

## Marktberichte

Berlin, den 29. Januar 1930.  
Inländisches Gemüse: Weißkohl, hies. 2,75-4, Berl. Gärtnernware 3-4,50, Wirsingkohl 7,50-8,50, Berl. Gärtnernware 8-10, Rosenkohl, hies. 12-16, Grünkohl 5 bis 7, Kohlrüben, ungar. 3-4, gemahnen 3,50-5, Karotten 30-40, Kohlrüben 3-4, Weißkauer 3,50-4,50, Rote Rüben 4-6, Rüben 4-6, Kapuzen 60-70, Treibgurken 10-25, Meerrettich 25-35, Zwiebeln, hies. 3,50 bis 4,50, Sellerie I 12-15, II 5-10, Petersilienwurzel 8-14, Champignons 150 bis 200 RM je 50 kg, Dresdener Radisches 8 bis 12 RM je 1 Schockbund, Dresdener Rettiche 5 bis 10, do. bayerische 6-12 RM je 1 Schock.  
Ausländisches Gemüse: Holl. Wirsingkohl 7-9, Feilspalat, aust. 7,50-10, Rosenkohl, holl. 15-20, Kohlrüben, holl. 4-5, Brüsseler Spinat 65-75, franz. Spinat 20 bis 28, Blattspinat 25-30, ungarische Zwiebeln 4-5, ungarische 4-4,50, holl. 4-5, Schwarzwurzeln 30-35, algerische Kartoffeln 18 bis 25 RM je 50 kg, franz. Salat 17-21 RM je 100 Stück.  
Obst: Hies. Tafeläpfel 15-30, II 10-18, Rottkohl 8-20, Tiroler, Lefe 12-30, brutto 20-45, italienische 15-28, hiesische 15-25, holländische 12-20, Schweizer 15-30, hies. Tafelbirnen 20-32, Kohlrüben 10-20, böhmn. Amoretten 25-30 RM je 50 kg.  
Marktlage: In Gemüse ist das Geschäft immer noch sehr schlecht. Obst in guten Qualitäten wird gesucht. Leider gibt es noch eine Reihe von Händlern, die an sich gutes Obst in der ungünstigsten Weise auf dem Markt zuführen. Manche wollen die Einheitslisten wieder verwenden, obwohl doch immer wieder betont wird, daß Äpfel in Einheitslisten brutto für netto gehandelt werden, daß also die Verpackung als verlorenere Emballage gilt. Andere wieder packen unrichtig. Der Handel möchte gern deutsches Obst umsetzen, die Schwierigkeit der deutschen Obstverpackung macht ihm das Geschäft schwer, der deut. Obstbau richtet sich jetzt zugrunde, wenn er nicht Rücksicht auf die Erfordernisse des Handels nimmt.

München, den 23. Januar 1930.  
Obst: Äpfel, Lindauer 14-24, Bokcoop 15-25, Jäger 16-22, Leber 20, französische 16 bis 17, rheinische 22, Kallterer, Lefe 20-35, Kallterer, Fohwäre 22-28 RM je 1 Zentner, Champ. Rite, Rite 22, Kallterer Kabinett, Rite 18-20, Kallterer ler 16-17, Delrot 16-17 RM je 40 Pfd. Birnen, Dechant 35-40, Fohwäre 15 bis 25, Kohlrüben 10-20 RM je 1 Zentner.

**Genossenschaftlicher Betrieb der Citrusfrucht**

Wehr als 60% der großen Citrusernte von 1928/29 in den Vereinigten Staaten wurden durch genossenschaftliche Organisationen vertrieben. In der Geschichte der Citrus-Industrie in Amerika war dies die größte Ernte. Sie war ungefähr 11% größer als die irgend einer vorhergehenden Saison, 35% größer als die des Jahres 1927/28, und fast 5mal größer als die Ernte des Jahres 1899/1900.