

## Die internationale Obstausstellung zu Düsseldorf 8.—16. Oktober.

Von M. Hoffmann in Berlin.

Diese Ausstellung hatte eine so reiche Fülle an fremdländischem und einheimischem Obst, wie solche, wenn auch nur in annähernder Weise, seinerzeit die grosse Hamburger Ausstellung im Jahre 1897 zu schauen uns Gelegenheit gab. Ueberwogen damals bezüglich des vorhandenen ausländischen Obstes mehr die Niederlande, Dänemark, Schweden und Norwegen, so waren naturgemäss in Düsseldorf an fremdländischen Leistungen Frankreich und Belgien in erster Linie beteiligt, nicht minder diesmal auch die österreichischen Kronländer: Böhmen, Mähren, Steiermark, Tirol und davon gesondert: Ungarn. Norwegen, Schweden und Dänemark wie Holland traten dagegen mehr zurück. Galten doch auch diese fremdländischen Beteiligungen vorwiegend dem allgemeinen Ganzen ihres heimatlichen Obstbaues, während der Massenanbau und die denselben ergänzende Baumschulenleistung ganz speziell sich auf Kulturen der heimatlichen Scholle bezogen.

Wie der Vorsitzende der internationalen Obstausstellung Düsseldorf, Freiherr von Solemacher-Namedy betonte, galt dieser friedliche Wettkampf unter den Nationen in erster Linie dem Gesichtspunkte, hierbei lernen zu können, zu sehen, was eigentlich fremdländischerseits produziert und wie das Geerntete vorgeführt, verpackt und versandt werde. Naturgemäss wird auch der verehrte Leser hierbei zuerst die Frage des Vergleiches aufwerfen, des Vergleiches der Leistungen fremder Länder zu denen unseres deutschen, heimatlichen Obstbaues.

I. Zunächst bezüglich der Früchteerscheinungen in Farbe und Ausbildung.

Im Allgemeinen liesse es sich wohl feststellen, dass bezüglich der Birnenfrüchte die französischen Kulturen in den ihnen geläufigen Sorten: *Beurré Clairgeau*, *Diel's* und *Napoléons*, *weisse Herbstbutterbirne*, *Olivier de Serres*, *Vereins-Dechantsbirne*, *Herzogin von Angoulême*, *Belle Angevine*, der äusseren Vorzüge nach vorn anstanden. Indessen hinsichtlich des Apfels mit Ausnahme des *weissen Winter-Calville*, der *Canada* und *Ananas Reinette* konnten unsere deutschen Apfelsorten: *Schöner von Boskoop*, *Gravensteiner*, *Wintergoldparmaine*, *Landsberger Reinette*, *Königl. Kurzstiel*, *Ribston* und *Parkers Pepping* usw. wohl den Kampf aufnehmen und das Feld als Sieger behaupten. Ganz anders würde sich dagegen eine Entscheidung dieser beiden Frucht-Klassen bezüglich etwaigen Aromagehaltes gestalten, ein Punkt, der bislang noch seiner Erledigung harret. Es wäre indess eine oberflächliche Behauptung in Beurteilung dieser Sachlage, wenn man hieraus Schlussfolgerungen allgemeiner Art ziehen wollte. So standen z. B., was die beiden Vergleichspunkte, Grösse und Farbenbildung der Frucht, sowohl bei Birne wie bei Apfel anbetrifft, die Rheingauer und Niederrheinischen (Bonn und Umgebung) Früchte den französischen Leistungen fast durchweg ebenbürtig zur Seite. Hier bedingen Boden, Lage, klimatische Verhältnisse, da sie viel analoger mit denjenigen des mittleren Frankreichs sind, auch gleichartige Früchteerscheinungen, und es wäre weit gefehlt, wollte man z. B. die Früchte der Normandie, des nördlichen wie des südlichen Frankreichs als auch mit dem mittleren Frankreich gleich geartete gelten lassen. Es kann mithin der vorerwähnte angezogene Vergleich sich nur zunächst auf die Durchschnitterscheinungen der Früchte beider Länder beziehen. Andererseits, um einen Vergleich zwischen den Früchten Oesterreichs, d. h. Böhmens, Steiermarks und Tirols, mit den deutschen Produkten herbeizuführen, so ist, sobald man von den Bozener und Meraner Früchten absieht, die Birne deutscherseits viel ausgebildeter, der Apfel in vielen Sorten desgleichen. Einzelne lokale Sorten, wie der *weisse* und

*rote Rosmarin*, der *rote Edelböhrer*, *Hasslinger*, *Himbeer-Apfel von Holowans* sind und bleiben bevorzugte Sorten der österreichischen Kronländer, die wir daheim nicht bauen können. Die lebhaftere Färbung dieser speziellen Apfelsorten wirkt auch stets auf unseren Märkten auf die Kauflust, und die beiden erstgenannten Sorten sind ihrer Dauerhaftigkeit wie vorteilhaften äusseren Erscheinung halber sehr begehrte Früchte für die feinere Tafel. Wohl vermag hier der hohe Preis ein Wort mitzureden — für den Haus- und Massenkonsum indess werden diese Sorten bei uns nie zu der Bedeutung kommen, da unsere heimatlichen Sorten diesem Verhältnis viel eher Rechnung zu tragen vermögen.

Einen Vergleich hinsichtlich der Leistungen in Weintrauben, die speziell von französischen Firmen, *Salomon* und *Chevillot-Thoméry*, *Anat. Cordonnier-Bailleul*, *Whir-La Cheuronette* und der Holländischen Firma „*Westlandia*“ in Haag (Naaldwyk) geliefert, mit den heimatlichen Züchtungen herbeiführen zu wollen, war nicht angängig, sofern diese Abteilung Einsendungen deutscherseits, mit Ausnahme von *Richard-Brühl*, *Stomps'sche* Gutsverwaltung-Praar b. Crefeld in einigen Nummern nicht aufzuweisen hatte. Die französischen wie holländischen Treibweine kann man als Musterleistungen ersten Grades bezeichnen.

II. In Berücksichtigung der Darbietung, des Aufmachens und Verpackens reizt nur eigentlich der erstere Punkt zum Vergleich. Ausgestaltung und Verpackung stehen heute bei uns schon vielfach auf der gleichen Höhe mit den anderen Nationen. Allein die Darbietung in den Einzel-Früchten gewährte namentlich in der französischen Abteilung mehr, als bei den anderen fremdländischen Darstellungen, eine grössere Anziehungskraft. Auf mittleren und höheren Pyramiden standen und lagen die Früchte im einzelnen da. So vermochte der Beschauer hier eingehende Studien zu machen und besonders bei Früchten wie *Clairgeau*, *Belle Angevine*, *weisser Winter-Calville* usw. dienen solche Einzelvorführungen zum Vorteil der Fruchtart selbst. Es war aber das Bestreben, in der Ausstattung eine besondere Tätigkeit zu entfalten, überall auf der ganzen Ausstellung namentlich anzuerkennen und gehört dieser Umstand ganz wesentlich mit zu dem guten Eindruck des Gesamtbildes der Ausstellung. Denn sowohl die österreichische Gesamtvorführung im „*Hörder Pavillon*“, wie diejenige unserer deutschen Landwirtschaftskammer-Abteilung, Ungarns usw. sind in dieser Beziehung als besonders hervorragende zu kennzeichnen. Es bleibt noch zu erwähnen, dass bezüglich lebhafter Färbung beim *Gravensteiner* und teilweise *Wintergoldparmaine* die schwedischen und norwegischen Früchte ein glänzendes Aeussere bekundeten. Ihnen am nächsten in dieser Beziehung und diesen Sorten standen die Holsteiner und ostpreussischen Einsendungen.

Der Vollständigkeit halber sind hieran noch diejenigen Obstsammlungen und Normalsortimente zu reihen, welche gewissermassen als die Grundlage zu unseren einzelnen Sorten und Sortimenten anzusehen sind. Es seien hier nur die drei hauptsächlichsten Vertreter grosser Bezirke hervorgehoben: Reutlinger Lehranstalt (für das Königl. Württemberg), Friedberger Lehranstalt (für das Grossherzogtum Hessen, Hannover und Niederrhein), *Simon Louis Frères-Metzer* Baumschule (für Elsass-Lothringen).

An Pfirsich, Quitten, Wallnüssen und Haselnüssen waren nur spätreifende Sorten in geringer Anzahl vorhanden, und an Haselnüssen nur das hervorragendste Sortiment, 57 Sorten, von *H. Maurer-Jena*, unter denen dieser namentlich die drei Sorten: *weisse Lamberts*, *Hallesche Riesennuss* und die *Cosford-Nuss* zum einträglichen Anbau empfiehlt. Dem Kapitel „*Neuheiten und neuere Sorten*“ gedenken wir in einem späteren Artikel noch einige Worte widmen zu können.

III. Der deutsche Massenobstbau sowohl in seinen Sammlungen wie der Einzelbau in den von einzelnen Züchtern