Januar beträgt z. B. bei den Apfelsorten durch= schnittlich 4-6%, steigt aber bei vielen Sorten bis auf das Dreifache, bis auf 14—15%. Bei einer derartigen Lagerung verlieren also zum Welken neigende Sorten während ihrer Lager= zeit 1/7 ihres Gewichtes und — ihres Wertes. Rechnen wir pro Zentner nur 14 M., dann haben wir eine Einbuße von 2 M. pro Zentner zu notieren. Rechnen wir nun einmal da hinzu den Verlust durch Fäulnis und die Lagerunkosten, die nach meinen Erfahrungen auf 23 – 30 % des Wertes zu schätzen sind, dann kostet uns die Aufbewahrung rund 38—45% oder unter Annahme des von mir gegebenen Durchschnittspreises 5,32 bis 6,30 M. Glaubt der verehrliche Leser, daß diese Unkosten durch den höheren Preis im Winter aufgebracht werden? Glaubt er, daß um Mitte Winter der Preis von 14 M. auf 19—20 Mt. gestiegen ist? — Und wenn er mit dem späten Verkauf höheren Preisgewinn erzielen wollte, vielleicht nur 2 M. mehr pro Zentner, dann müßte er sogar 21—22 M. für den Zentner bekommen. In allen Fällen ist ja nun der Verlust durch Verdunstung nicht so groß. Meistens beträgt er nur 2-3%. Es dürfte interessant sein, einigen Einblick über das bezügliche Verhalten der verschiedenen Sorten zu erhalten. Ich gebe deshalb hier eine Versuchsstatistik der steiermärkischen landwirtschaftlichen Lehranstalten wieder, die beachtenswerte Hinweise gibt. Diese Statistik zeigt die Verdunstungsverluste bekannter Sorten für einzelne Lagerperioden, die gesamte Lagerzeit bis Ende Januar, den Durchschnitts= preis der in Frage stehenden Sorten und den Geldverlust pro Doppelzentner. Die letzteren Angaben fügte ich der Statistik bei, um den Wertverlust recht auffällig zu machen.

Auffällig ist an ihr die Tatsache, daß der erste Zeitabschnitt die größte Verlustziffer hat. Ihm folgt aber nicht, wie wohl zu erwarten, der zweite, sondern der dritte. Das legt die Versmutung nahe, daß im Januar es weniger der Wasserverlust ist, als der Verlust anderer Stoffe durch die Atmung. Allerdings scheint auch die Annahme berechtigt, daß der frostreiche Januar trocken zu sein pflegt und daher die Verdunstung begünstigte. Dieser Annahme steht aber die Ersfahrung entgegen, wonach das Welken in den Wochen vor Weihnachten am auffallendsten ist. Es scheint also, als ob die Frucht hier ihren Wasservorrat bis auf einen kleinen Vorrat ers

schöpft habe, der ihr zur Lebensfähigkeit verbleiben muß. Auch der Umstand, daß diese Zunahme der Gewichtsverminderung in die Zeit fällt, in welcher die Sorten schmackhaft werden, läßt es wahrscheinlich erscheinen, daß die Abnahme des Gewichts im 3. Stadium nicht auf die Wasser= verdunstung, sondern auf Stoffumwandlungen zurückzuführen ist, mit denen eine Abgabe frei= gewordener Stoffwechselprodukte Hand in Hand geht. Das sind natürlich nur Kombinationen, deren Beweise nur durch exakte Untersuchungen durch den Chemiker zu erbringen sind. Beweise für meine Vermutungen führen, ist auch nicht die Aufgabe meines kleinen Aufsatzes. Er sollte nur auf die Bedeutung des Gewichtsverlustes für die Praxis hinweisen. Leider findet die Wichtigkeit der Sache nicht immer die genügende Würdigung.

Statistif.

	Sorte:	Gewichtsverlust auf 100 kg in der Zeit vom:			rluft kg	ittspr. kg	tft pro entner
		23. Oft. bis 20. Nov. 1902 kg	21.Nov. bis 21. Dez. 1902 kg	22. Dez. 1902 bis 28.Jan. 1903 kg	Gefam pro	Durchschnittspr pro 100 kg	Rertverlust pro Doppelzentner
		Ag	ng	Ag	kg	1	
	Graue Herbst=Re=	0.404		0 -0-		00	
	nette	9,164	2,655	2,727	14,546	32	4,65
	Oberdiecks Renette	6,094	2,842	3,803	12,739	32	4,08
	Canada= "	5,715	2,729	3,928	12,372	32	3,96
	Karmeliter= "	5,192	2,527	2,213	9,932	30	2,98
	Wintergold= Barmäne	4,496	2,120	*)	6,616	36	2,38
	Ribston Pepping.	4,442	2,382	1,704	8,528	30	2,56
	Große Kasseler Re=	7,112	2,002	1,101	0,020	00	2,00
	nette	4,087	1,905	2,019	8,011	30	2,40
	Ananas=Renette .	3,660	1,748	2,041	7,449	38	2,10
	Goldrenette von				,	THE REAL PROPERTY.	
	Blenheim	3,657	1,950	1,744	7,351	34	2,60
	Geflammt.Kardinal	3,616	1,793	*)	5,409	24	1,85
	Weißer Winter=						
	Tafettapfel	3,513	1,679	2,469	7,661	32	1,63
	Steir. Winter=Mar=	0 740	1 000	0.405	0.055	000	1 00
	schanster	3,510	1,360	2,105	6,975	30	1,63
	Weißer Matapfel.	3,196	1,479	1,964	6,639		1,56
	Edelböhmer	2,897	1,326	2,016	6,239	1923 70	1,61
	Roter Wtr.=Kalvill	2,836	1,613	1,801	6,250	A 200 March 200	2,10
	Gelber Bellefleur.	2,814	1,530	1,420	5,764		2,28
	Baumanns Renette	2,772 2,455	1,316	1,852	THE PROPERTY OF THE PROPERTY O	26 24	1,00
	Danziger Kantapfel Grün. Fürstenapfel		1,206 0,902	1,380 1,196	5,041 4,500	THE RESIDENCE OF THE PARTY OF T	1,20 1,17
	Luikenapfel	2,313	0,764	The same of the sa	4,694		1,1.
	Grüner Stettiner.	2,100	0,783		4,084		1,08
	Großer Bohnapfel		THE RESERVE THE PARTY OF THE PA		4,168	I PRESIDE	0,92
	Champag. = Renette			THE PARTY OF THE P	4,130		0,91
		1	1	1	1	1	1

*) Frucht bis zu diesem Termin nicht mehr haltbar. (Aus "Pomologische Monatshefte".)

Aus den Vereinen.

Obstausstellungen finden statt:

1. Bezirks-Obstbauverein Dresden in Dresden vom 5.—8. Oktober,

2. Bezirks=Obstbauverein Auerbach in Lengenfeld am 8.—10. Oktober, 3. Bezirks=Obstbauverein Plauen=Ölsnitz in Elsterberg vom 8.—10. Oktober,

4. Bezirks = Obstbauverein Reinsdorf bei Zwickau in Reinsdorf am 9. und 10. Ok= tober,