

## für Obst- und Gartenbau.

Organ des Landes-Obstbauvereins für das Königreich Sachsen.

Sechszwanzigster Jahrgang. Neue Folge.

Redakteur: Gartenbau-Inspektor Carl Braunbart in Cölln b. Meissen,

Geschäftsführer des Landes-Obstbauvereins für das Königreich Sachsen,

unter gütiger Mitwirkung der Herren: **A. Sudler**, Direktor der Landwirtschaftlichen Schule in Meissen; **Dr. E. Fleischer**, Professor am Realgymnasium in Döbeln; **Max Jubsch**, Baumschulenbesitzer in Pittlitz b. Löbau i. S.; **Wilhelm Altem**, Besitzer einer Beerenobstschule in Gotha; **Carl Müller**, Direktor der Weinbauschule in Trier; **Dr. A. Hanmann**, diplom. Chemiker und Lehrer an der Gartenbauschule in Dresden; **E. Pfühner**, Kunstgärtner in Eltville a. Rh.; **F. Pöfmer**, Stadtgärtner in Großenhain; **Hermann Raue**, Besitzer der Rosenschule in Strehlen-Dresden; **Dr. Steglitz**, Vorstand der Landwirtschaftlichen Versuchsstation am Kgl. botanischen Garten in Dresden; **W. Weise**, Koniferenzüchter in Kamenz i. S., u. a. m.

Monatlich erscheint eine Nummer. — Preis pro Jahr 3 Mark inkl. Porto, einzelne Nummern 30 Pf.

Inserate für die gespaltene Petitzeile oder deren Raum 25 Pf. — Beilegegebühr für 1000 Exemplare 10 Mark netto.

Alle für die Redaktion bestimmten Zuschriften sind zu richten an Herrn Gartenbau-Inspektor Carl Braunbart in Cölln b. Meissen, Bismarckstraße 17.

Anzeigen-Geschäftsstelle und Expedition: E. Heinrich, Buchdruckerei und Verlagsbuchhandlung in Dresden-N., II. Meißnergasse 4.

**Inhalt:** Aufsätze: Zur Obsternte. — Von der Vermittlungsstelle für Obstverkauf Dresden. — Gesunde Fässer, eine Grundbedingung zur Herstellung gesunder Obst- und Beerenweine. — Bekämpfung der Blattläuse. — Die Obstbaukurse für Lehrer 1900. — Aus den Vereinen. — Kleine Mitteilungen: Obstdurchschnittspreise am 27. August 1900. — Legt Fanggürtel an die Obstbaumstämme! — Konservierung der Weintrauben. — Schwefelkohlenstoff als Kampfmittel gegen die Blutlaus. — Ausstellungen. — Bücherchau. — Anzeigen.

## Zur Obsternte.

Von C. Braunbart.

Die angenehmste Arbeit der gesamten Berichtigungen der Baumpflege ist unbestritten die Gewinnung der Früchte. Leider ist dies bei einer großen Zahl von Obstbäumen die einzige Arbeit, welche der Besitzer an denselben im Laufe des Jahres vornimmt. Von der richtigen Ausführung der Ernte hängt zum größten Teile der Wert der Früchte, somit auch der Ertrag ab. Ferner wird auch durch die Art der Fruchtgewinnung die nächstfolgende Blüte wesentlich beeinflusst. Wie sorgfältiges Pflücken zur rechten Zeit die Reifedauer, somit die Verwendbarkeit der Sommerfrüchte verlängert und deren Wert erhöht, so ist besondere Sorgfalt und zweckdienliche Vornahme der Ernte der Dauerfrüchte geboten. Leider wird so oft durch ungeeignetes Verfahren bei der Obsternte der Ertrag aus dem Obstbaue wesentlich vermindert. Die Art der Gewinnung der Früchte wird bestimmt durch den Verwendungszweck derselben, durch den Handelswert der Sorte. Kernobstfrüchte, zur Weinbereitung bestimmt, welche die sogenannte Baumreise bis Ende Oktober erreichen, werden durch Schütteln gewonnen. Früchte zum Einlagern, sogenannte Dauerfrüchte, sowie überhaupt alles Obst zum Genuße im frischen Zustande muß

gepflückt werden. Von Wichtigkeit ist, daß die Ernte der Sorte entsprechend zu geeigneter Zeit ausgeführt wird. Schon oft konnten wir gerade in der Gegenwart die Wahrnehmung machen, daß besonders Birnensorten, die erst Ende September reifen, aus Furcht vor möglichem Diebstahl schon jetzt abgenommen wurden! Daß solche Früchte nur geringen Verwendungswert besitzen, mag die Sorte an und für sich noch so vorzüglich sein, ist selbstverständlich. Hierzu kommt noch der weitere Nachteil, daß mit solchen vorzeitig abgenommenen Früchten auch Fruchtholz und Blütenorgane in Menge abgebrochen und abgeschüttelt werden.

Durch solche Vornahme der Ernte ist der Nachteil weit größer, als wenn auch vorzeitig abfallende Früchte von Nichtberechtigten aufgelesen werden.

Die Pflückzeit der Kernobstsorten wird zunächst durch die Reifedauer der Früchte bestimmt. Handelt es sich um die Ernte von Herbstsorten, welche die sogenannte Baumreise erreichen, so gilt auch hier die Regel: daß die Früchte etwa 8 Tage vor deren allgemeiner Verwendbarkeit gewonnen werden. Verbleiben Herbstsorten bis zur Vollreife am Baume, so verlieren sie an Haltbarkeit