

die Baumschule verpflanzt werden, so sind gewöhnlich nur noch wenige da und von diesen sterben ebenfalls wieder zwei Dritteile ab, bevor sie einmal meterhoch werden. Bis sich die noch übrig gebliebenen soweit entwickelt haben, daß man sie als hochstämmige, verpflanzbare Bäume verkaufen kann, wozu von der Ausfaat an ungefähr 10 Jahre erforderlich sind, erhält man von 100 Sämlingen kaum 10 Bäumchen. Auf diesen Umstand läßt sich der hohe Preis für einen Baum und überhaupt das seltene Vorkommen desselben in den Obstanlagen zurückführen.

Der Speierling bleibt samenecht und bedarf keiner Veredelung. Veranlaßt durch die Schwierigkeit der Anzucht aus Samen, wurden schon viele Versuche mit der Vermehrung durch Veredeln auf stammverwandte Pflanzen, wie auf die gemeine Vogelbeere, auch Elsbeer- oder Mehlbeerbaum genannt, auf den Weißdorn und auf die wilde Birne angestellt. Mitunter schlagen ja die auf die verschiedensten Arten ausgeführten Veredelungen an, werden aber nach 1—2 Jahren schon wieder abgestoßen, oder aber die Arbeit wird auch früher oder später durch Windstoß zum Ärger des Züchters vernichtet; es geht das Speierlingsreis mit keiner der genannten Unterlagen eine innige Verbindung ein, und es tritt die Veredelungsstelle recht stark beulenartig hervor, ähnlich wie bei der Birne auf Quitte. Hinsichtlich der Form unterscheidet man einen Apfel- und einen Birnspeierling; das Fruchtfleisch beider Sorten besitzt dieselben Eigenschaften.

Der Baum ist nicht empfindlich und gedeiht bei uns in jeder Lage und Bodenart, wächst aber nur langsam. Er darf nicht beschnitten werden, weil die Blüten an den neuen Trieben erscheinen. Erstere stehen in breiten Dolden wie die des gemeinen Vogelbeerbaumes, verbreiten einen angenehmen Geruch und werden von den Bienen stark besogen. Die Blätter sind denen der Vogelbeere ganz ähnlich. Um sie von einander unterscheiden zu können, muß man sie auf der unteren Seite betrachten; Blattstiel und Rippen sind hier beim Speierling grün und etwas weißfilzig, bei der Vogelbeere rot.

Die Blütezeit beginnt erst Ende Mai, anfangs Juni. Die Früchte erscheinen bündelweise 10 bis 12 auf einem Stiel und erreichen eine Größe von 2—3 Zentimeter. Sie reifen Ende September bis Mitte Oktober, und man erntet sie, sobald einige abfallen und teig (morsch) werden. Sollen sie ihren Zweck erfüllen, so müssen sie unbedingt noch grün und hart sein. Sobald sie anfangen morsch zu werden, so verschwindet ihr Gehalt an Gerbstoff. In diesem teigen Zustande werden sie von den Juden gern gekauft und verspeist wie die Nispeln; aber hierzu soll diese vorzügliche Frucht keineswegs dienen. Gleich

nach der Ernte müssen sie auf der Apfelmühle gemahlen und so zerrissen und zerkleinert in einem offenen Fasse bis zu ihrer Verwendung aufbewahrt werden; erst unmittelbar vor dem Gebrauch wird ihr Saft ausgefeltert. Wenn von einer Obstfrucht die Rede ist, so nimmt man selbstverständlich an, daß sie auch roh genossen werden kann. Der Unkundige, dem die harte Frucht zum Kosten gereicht wird, wirft dieselbe von sich weg, so stark zieht ihr Fleisch den Gaumen zusammen. Mancher wird wohl hierbei denken, wie man nur eine solche Frucht empfehlen könne. Aber Geduld, ich werde gleich mitteilen, wie der bittere Stoff zum Wohlgeschmack seine Wandlung nimmt. Sobald im Herbst die Apfelernte in vollem Gange ist, die Obstmühle rappelt, die Kelter ächzt und kracht, der süße Most von der Presse rinnt und Fässer groß und klein die Keller füllen, dann geht der kluge Wirt mit seinem Speierlingsmost von Faß zu Faß, die im kommenden Sommer oder erst im 2. und 3. Jahre in Anstich genommen werden sollen, gießt auf je 1 Stück (1200 Liter) 50 bis 60 Liter dieser Masse hinzu und schreibt mit großen Buchstaben auf das Faß „Speierling 1800 so und so viel“. Der Obstmost wird nun von der Gerbsäure des Speierlings durchdrungen, es entwickelt sich mehr Kohlensäure und das Eiweiß wird besser gebunden, was nicht allein die größere Haltbarkeit bedingt, sondern auch Farbe und Geschmack ungemein beeinflusst. Dieser hochwichtigen, guten Eigenschaft des Speierlings zur Herstellung eines natürlich reinen und gesunden Getränkes, welches man kurzweg mit dem Namen „Speierling“ bezeichnet und das fast um das Doppelte teurer bezahlt wird als der gewöhnliche Apfelwein, hat man es lediglich zu verdanken, daß diese Frucht stets eine gesuchte Ware bildet. Da ihre Verbreitung noch sehr gering ist, wird sie den hohen Preis noch lange Zeit behaupten. Es gehört durchaus nicht zu den Seltenheiten, daß ein Zentner, je nachdem es mehr oder weniger Apfel gibt, mit 15—20 Mark verkauft wird. (Wie von glaubhafter Seite mitgeteilt, sollen in der hessischen Pfalz sogar Fälle vorgekommen sein, daß man für 1 Ztr. 30 Mark gelöst hat. R. Mertens.) In hiesiger Gegend gibt es Bäume, von denen schon oft 10—15 Zentner geerntet wurden. ¶

Der Speierlingsbaum erreicht ein hohes Alter, bis zu 200 Jahren, und beansprucht keine besondere Pflege. Die Härte und Festigkeit seines Holzes besitzt keine andere Baumart, weder ein Obst- noch ein Waldbaum. Die ältern Mühlwerke, besonders deren Kammräder, und in Delmühlen die Pressen und Schlaghölzer mußten ehemals aus Speierlingsholz gefertigt sein und wurde dasselbe hierzu sozusagen mit Geld aufgewogen. — Mögen diese Zeilen dazu beitragen,