

jähriger Ware von Amerika frei Hamburg zu 18 M. für 50 kg angeboten, und zwar bessere Äpfel, als wir sie heute auf der Ausstellung gesehen haben. Ringäpfel, I. Ware, werden mit 34 M. für 50 kg ab Lager der Grossisten Hamburg oder Bremen angeboten. Es kann sein, daß einige Herren, die mit der Sache besser bekannt sind, mich berichtigen werden, ich kann Ihnen aber den Preiskurant vorlegen und Ihnen die Firma (beiläufig bemerkt, ein altrenommiertes Geschäft) nennen, von der ich die Mitteilung habe.

Also, um mich kurz zu fassen, sage ich: Wenn wir Obst anbauen und besonders Äpfel anpflanzen, so dürfen wir nicht nur das Dörren im Auge haben, sondern wir müssen auf eine möglichst vielseitige Verwertung unser Augenmerk richten. Wenn wir also zum Dörren anbauen, so müssen wir für die Ernte gleichzeitig auch Verwendung zu anderen Zwecken haben. Die lohnendste Verwertung ist für uns in Deutschland jedenfalls der Verkauf des rohen Obstes, und nur, wenn es nicht möglich ist, die Äpfel roh abzugeben, müssen wir zu einer anderen Verwertung übergehen, und da ist besonders am Rhein die Verwertung zur Krautfabrikation gebräuchlich. Ich brachte in Erfahrung, daß die rheinische Krautfabrikation die Äpfel noch mit 3 M. bis 3 M. 50 Pf. für 50 kg verwertet, und weiter, daß die Weinfabrikation, bezw. die Mostfabrikation (in Rücksicht auf die amerikanische Konkurrenz) noch weit höheren Gewinn ergibt.

Unser Bestreben muß sodann darauf hinausgehen, möglichst wenig Sorten zum Anbau zu empfehlen. Unsere Aufgabe ist vor allen Dingen, etwa 10 Sorten auszuwählen und zu sagen: Diese 10 Sorten eignen sich zum Dörren, zur Weinfabrikation und zum Rohverkauf. Haben wir zum Rohverkauf keine Gelegenheit, so nehmen wir eine andere Verwertung.

Vorsitzender: M. H.! Der letzte Redner hat auch das Thema in viel weiterem Sinne gefaßt, als die Fragen gestellt sind. Die Ausführungen sind höchst interessant, aber ich möchte bitten, daß wir zunächst die uns gestellte Frage beantworten, und zwar dahin: Welche Sorten sind erfahrungsgemäß geeignet u. s. w.

Schneider-Wittstock: Ich empfehle die Englische Gold-Parmäne. Etwas grünlich verwendet, gibt sie ein weißes, reif ein gelbliches, aber wunderschönes Produkt. Sodann den Schönen von Boskoop, den Geslammten Kardinal und die ReINETTE von Blenheim. Mit diesen 4 Sorten habe ich die besten Ergebnisse erzielt. Sie liefern über 10 Proz., während die Lokalsorten nur etwa 7 Proz., also zu wenig Dörrobst geben.

Referent Bertog-Magdeburg: Wir kommen der Sache schon viel näher. Vorhin ist der Rheinische Bohnapfel erwähnt worden, der aber paßt seiner spizen Form wegen nicht zu Ringschnitten; zum gewöhnlichen Dörrobst eignet er sich dagegen vorzüglich, schon wegen seiner enormen Dankbarkeit im Tragen, seiner Haltbarkeit und Winterhärte. Sie haben außerdem erwähnt: die Gold-ReINETTE von Blenheim, den Geslammten Kardinal und den Schönen von Boskoop. Ich habe hier einen Brief in Händen, von einem Manne, den

Sie alle hochachten, vom Inspektor Balandt-Hildesheim. Der empfiehlt den Doppelten Zwiebel-Borsdorfer, den ich aber nicht kenne.

Ferner empfiehlt er Harberts ReINETTE, ebenso die Karmeliter-ReINETTE und den Geslammten Kardinal, dann auch den Selben Edelapfel, gegen den ich aber persönlich bin, weil er zu stark wird und zu sehr prunkt, um ihn öffentlich anbauen zu können.

Von meiner Seite aus möchte ich nur noch fragen, ob, wie der Rheinische Bohnapfel, auch die wunderschöne Gold-Parmäne nicht zu Ringschnitten genommen werden soll.

Ich möchte die Frage des Dörrobstes und der Ringschnitte auseinandergehalten wissen und wünsche, daß die Herren, die den Apfel nicht zu Ringschnitten, sondern nur zum wirtschaftlichen Dörrobst nehmen, sich über die hierzu vorzüglich geeigneten Sorten äußern.

Reidel-Hildesheim: Nach dem, was wir bis jetzt erfahren haben, können wir behaupten, der schönste, roh am besten schmeckende Apfel gibt auch das schönste Dörroprodukt. (Bravo!)

Die Hauptsache für unsere Zwecke ist, daß die Apfelsorten ausgemerzt werden, die in ihrer Form sehr hoch sind, da diese zu viel Abfall liefern. Die für unsere Zwecke am geeignetsten erscheinenden platten Sorten sind: die ReINETTE von Blenheim, die Harberts-ReINETTE, die Gold-Parmäne, der Doppelte Zwiebelapfel, die Landsberger ReINETTE, alle Stettiner Sorten, der Gestreifte Kardinal, der Bunte Kardinal und der Schöne von Boskoop; sie liefern die höchsten Resultate und, was die Hauptsache ist, sie haben ein vorzügliches Aussehen, schönes Aroma und sehr guten Geschmack.

Vorsitzender: Mit Rücksicht auf die von dem Herrn Referenten angeregte Trennung bitte ich die folgenden Herren Redner, bei ihren Empfehlungen anzuführen, ob sie die betreffenden Sorten für Dörrobst überhaupt, oder für Ringschnitte im besonderen empfehlen. Ich bitte den Herrn Referenten, die genannten Sorten noch einmal anzuführen.

Referent Bertog-Magdeburg: ReINETTE von Blenheim, Ribston-Beping, Harberts ReINETTE, Winter-Gold-Parmäne, Doppelter Zwiebelapfel, Gestreifter Kardinal, Geslammter Kardinal. Ferner sind genannt: Bunter Kardinal, Schöner von Boskoop. Schließlich eignen sich alle Stettiner Sorten gut zum Dörren.

Reidel-Hildesheim: Ich wollte nur erwähnen, daß es eigentlich gleich ist, ob diese Äpfel zum Ringobst oder sonst als Dörrobst verarbeitet werden. Jedenfalls liefern sie das beste Ergebnis und das schönste Aroma.

Schneider-Wittstock: Balandt empfiehlt ganz besonders den Schönen von Boskoop und bezeichnet ihn geradezu als den Apfel der Zukunft. Ich habe dieses Urteil vor ein paar Tagen von ihm selbst gehört.

Reidel-Hildesheim: Dann nenne ich schließlich noch die Kaffeler ReINETTE. (Zuruf: rote oder weiße?) Die Große Kaffeler ReINETTE.