

Preis aufgewogen wird, welcher für große Früchte gewährt wird, denn bekanntlich steigert sich der Preis französischer Pflaumen danach, je weniger Früchte zum Gewicht eines Kilo nothwendig sind. Außerdem waren es zwei Aussteller aus der Schweiz, welche Proben ihres gedörrten Obstes ausgestellt hatten.

Herr Peter Jacob Vener in Chur, sowohl mit gedörrtem Kern- und Steinobst vertreten, zeigte, daß der Geschmack seiner Früchte nichts zu wünschen übrig ließ, und hatte dieselbe durch laubere Verpackung der Früchte in weisse runde Pappschachteln seiner Ausstellung eine äußerst gefällige Form verliehen. Auch Herr Hauptmann A. Vener-Wahler aus Arolaus, Kanton Graubünden, hatte außer anderen Ausstellungsobjecten, welche den anderen Abtheilungen der Ausstellung zufallen, schöne gedörrte Früchte von Äpfeln und Birnen ausgestellt, wovon die Äpfel nur an der Sonne gedörrt, Birnen aber, nachdem sie zuvor in Ofenwärme gar gemacht sind, an der Sonne nachgedörrt waren. Trotz der Höhe der Obflage (3000' über der Meeresfläche) und dem Umstande, daß das zum Dörren verwendete Material in freier Lage in Baumgärten, wie solche in der Schweiz üblich sind, erzogen war, so ließ doch die Süßigkeit des Geschmacks nichts zu wünschen übrig, und kostete das Kilo Dörrobst bei ihm 1 frs 20 cts. Desgleichen fanden wir in dieser Ausstellung eine Verwendungswiese von Birnen, die wir nicht kennen, in der Schweiz aber ein gern gegessenes Product dortiger Haushaltungen sein soll, nämlich „schweizer Birndrod“. Birnenschnitte werden zu dem Zweck dem Brodteig, welcher wohl etwas feiner zugerichtet wird als gewöhnlich, beige-mischt und wie Brod gebacken und geben dann demselben einen angenehmen Geschmack. Auch die gedörrten Früchte der geeigneten Pflanz von der be- kannten Fruchtthandlung von Franz Wagner in Dürheim a. H. erfreuten sich der Gunst des die Ausstellung besuchenden Publikums, was sich durch Abnahme des Ausstellungsquantums durch häufiges Kosten fundgab. Bekanntlich verwendet diese Firma weit und breit sowohl frisches Tafel- obst als auch die verschiedenartigsten Obstproducte. Das Pflaumenmehl, welches ja fast keine Haushaltung entbehren kann, war nur außer in der Collection des Herrn Wendler in Dippoldiswalde noch durch einen Aussteller vertreten, und zeigte uns Herr Rittergutsbesitzer v. Alendroth auf Halbersdorf bei Spangenberg, Probing Cassel, dasselbe in einer festen und für den Handel durch leichte Verdenbarkeit sehr geeigneten Form. Die Bereitung dieses Mehles ist anfänglich von der des gewöhnlichen Pflaumenmehles gar nicht verschieden. Sobald es aber im Kessel an- fängt, did zu werden, so breitet man es lufchenartig aus und läßt es im Ofen nachdörren. Durch diesen Proceß ist dann seine große Halt- barkeit gesichert, indem sich keine Schimmelpilze in demselben bilden können.

Ein am Rhein sehr bekanntes und geschätztes Product „Trauben- mit Äpfelgelee“, sowie rheinisches Apfelfraut und feinstes rheinisches Zuder- rübenkraut hatten die Herren Birz & Zimmermann aus Mühlheim a. Rhein ausgestellt. Diese Producte werden dadurch gewonnen, daß die zur Bereitung benutzten Früchte halb gar gekocht werden, sodann bei Verwendung mehrerer Fruchtarten zusammen, oder wie bei beiden letzt- genannten Producten allein unter die Presse gebracht und der Saft herausgepreßt wird. Dieser Saft wird sodann in kupferne Kessel über das Feuer gebracht und zu einem dicken Gelee eingekocht. Von Äpfeln verwendet man hierzu besonders Süßäpfel, und geben dieselben 15—18 Proc. Saft.

Während das gemischte Trauben- und Äpfelgelee mehr als Veder- bißen für seine Haushaltungen und für die Kochkunst Verwendung findet und per Kilo 1 M kostet, so wird das Apfel- sowie das Zuder- rübenkraut von der dortigen Bevölkerung als Surrogat für die Butter benutzt. Indem dasselbe nun ein gleiches Gewichtsquantum Butter er- setzt, das Kilo Apfelfraut 60 Pf, Zuderrübenkraut sogar nur 30 Pf kostet, so kann man einen Schluß auf den ungeheuren Consum dieses ebenso angenehmen als auch gesunden Nahrungsmittels ziehen; hierdurch ist es auch erklärlich, wenn die Herren Aussteller die tägliche Production ihrer Fabrik in der Saison auf 2000 Kilo angeben.

Für die Vollständigkeit der auf der Ausstellung vertretenen Obst- producte trug gleichfalls die Theilnahme der Droguenfabrik der Herren Gehe & Comp. in Dresden mit bei, welche 4 Apfelsäurepräparate aus- gestellt hatten und zwar apfelsaures Eisen, apfelsaures Blei, krystallisirte Apfelsäure und apfelsaures Calcium.

Während die letzten drei Präparate mehr nur ein chemisches Inter- esse haben, so ist es ja genügend bekannt, welche wichtige Rolle die Apfelsäure in Verbindung mit Eisen als Heilmittel für Bleichsucht spielt, wie viele Rettung durch sie den armen bleichsüchtigen Wesen schon gebracht ist. Für die Obstproducten ist diese Verwendungsweise der Äpfel von deswillen von Bedeutung, da nach Angabe der Herren Aussteller hierzu nur die Früchte im unreifen Zustande zur Herstellung des Extractum ferri pomatum Verwendung finden. Allerdings hat nach Angabe dieser Herren der gewöhnliche wilde Holzapfel vor seiner Reife den größten Gehalt an Apfelsäure, da aber dieselbe in dieser Gegend schwer zu beschaffen ist, so verwenden sie hierzu die sauersten, für Speisewecke unbetriebligen Sorten. Zur Herstellung von reiner Apfelsäure verwendet die Fabrik nicht Äpfel, sondern die Früchte der verwandten Bogelbeere Sorbus spec.

Ein hier noch gar nicht genanntes Obstproduct waren die von Herrn Alexander Binsus in Wien-Wieden, Moragasse 6 angestellten Trauben- most-Würste mit Aufstellung und seine Entschafs gleichfalls mit Auf- füllung, welche als Defertweise für Liebhaber von Süßigkeiten ein schma- hafes und nahrhaftes Product abgeben. Die Erzeugung der Mostwürste geschieht nach Angabe des Herrn Ausstellers zur Weichheit, indem der Traubenmost in reinstem Zustande mit Zuder aufgekocht, nach und nach in die Formen gegossen wird, nachdem die Kasse geschält und aufge-

sädet in die Mitte derselben placirt sind und somit von der Trauben- mostmaße umhüllt werden und sodann im kalten Zustande erhartet. Die Früchte entschafs werden in gleicher Weise bereitet, nur daß statt des Traubenmostes zur Füllung andere ausgekochte Fruchtstücke mit ähnlicher Beigabe wie Kasse oder Mandeln verwendet werden.

Die Mostwürste kosten das Stück 1 M. 50 Pf., die feinen Entschafs das Stück 1 M.

Herr Garteninspector Lande in Potsdam stellte die eingemachten Früchte der amerikanischen Grossbeere Vaccinium macrocarpum aus. Die Früchte derselben haben im Geschmack Ähnlichkeit mit unserer Preiselbeere, sind aber nicht so herb als diese, sind auch bedeutend größer als letztere und erreichen manchmal die Größe kleiner Kirschen.

Gelegentlich der letzten Generalversammlung des deutschen Pomo- logenvereins wurde sowohl von Herrn Hofgärtner Maurer-Jena, sowie schon jahrelang beobachtet haben, deren Anbau sehr empfohlen, da durch- schnittlich der Ertrag von 1 Quadratruthe Areal 16—18 Liter Früchte jährlich geoesen ist. Die Pflanzen sind ganz hart und überdauern unseren Winter gut. Entgegengesetzt wie in Amerika, wo sie unter dem Schutze von Waldbäumen gut gedeiht, liebt die Pflanze bei uns nur eine freie offene Lage und verlangt in den ersten 2 Jahren nach der Anpflanzung sorgfältige Reinigung des bepflanzten Areals von Unkraut, später aber überwuchern die Pflanzen dasselbe, und ist eine Reinigung sodann über- flüssig. Die Pflanzen wachsen auch in sandigem Boden, wenn diesem nur Wasser zugeführt werden kann, ebenso gedeihen sie auch in Lehmboden und wuchern am meisten in Moorboden.

In Amerika bilden die Früchte schon einen bedeutenden Handels- artikel, und sind Beispiele bekannt, daß ein Besitzer oft bis zu 100 Acres Land damit bepflanzt hat.

Bei der Pflanzung genügt eine Entfernung von 57 cm zwischen den einzelnen Pflanzen, weil sie oft schon nach einem Jahre Triebe von 1 m Länge machen und das ganze Areal überspannen.

Nachrichten aus dem Bezirks-Obstbau-Verein zu Dresden.

Der Bezirks-Obstbau-Verein zu Dresden hatte in seiner Sitzung vom 4. December vor. Jahres aus seiner Mitte eine Commission er- nannt und diese mit der Aufgabe betraut:

a) Ein Sortiment von Äpfeln und Birnen auszustellen, welches zum allgemeinen Anbau an öffentlichen Straßen und Chausseen in Sachsen zu empfehlen sei, weshalb bei dieser Auswahl auf folgende Eigenschaften der Bäume und Früchte Rücksicht zu nehmen ist:

1. Die Sorten sollen spät blühen, um möglichst sichere Ertragnisse zu geben.
 2. Die Früchte sollen am Baume festhängen, um den Stürmen Widerstand zu leisten.
 3. Sollen die Früchte kein lautes Ansehen haben.
 4. Die Sorten sollen für alle Obstlagen passen.
 5. ein reichliches Tafel- und Wirtschaftsobst abgeben und
 6. in der Reifezeit gut aufeinander folgen.
- b) In Erwägung zu ziehen, welche Sorten von Äpfeln und Birnen sich nach den bisher gemachten Erfahrungen zum allgemeinen Anbau im Vereinsbezirk anempfehlen ließen.

Der Vorsitzende dieser Commission, Herr Baumgärtnerbesitzer C. F. Tube in Dresden, referirte nun in der letzten Versammlung des Bezirks- Vereines am 7. d. M. über die Ergebnisse der Berathung dieser Com- mission, indem derselbe zunächst die Grundsätze entwickelte, nach welchen die Commission gearbeitet, ferner auf die Wichtigkeit hinwies, welche schon eine große Anzahl sogenannter Provinzialobstsorten im Vereins- bezirk einnehmen, und sprach hierbei den Wunsch der Commission aus, dergleichen Sorten möchten bei künftigen Ausstellungen pomologisch richtig benannt und von den Herren Preisrichtern mehr als bisher Be- rücksichtigung finden.

Von der ursprünglichen Idee, für Ausstellung eines Sortiments unter a nur 8—10 Sorten zu empfehlen, sei die Commission um des- willen abgekommen, um auch für Strecken, welche durch entferntere Lage weniger dem Diebstahl ausgelegt seien, zum Anbau geeignete Obstsorten mit lebhafterer Färbung empfehlen zu können.

Die Commission empfiehlt demnach als zum allgemeinen An- bau an öffentlichen Straßen und Chausseen in Sachsen geeignet:

Äpfel:

- | | |
|-----------------------------|-----------------------------------|
| 1. Weiße Wachsteinette. | 9. Grauer Kurzstiel. |
| 2. Landsberger Reinette. | 10. Wellington. |
| 3. Meißner graue Reinette. | 11. Großer rheinischer Bohnapfel. |
| 4. Rother Winterfreiling. | 12. Große Casseler Reinette. |
| 5. Purpurrother Confinor. | 13. Champagner Reinette. |
| 6. Gelbe Reinette. | 14. Grüner Kürbisapfel. |
| 7. Barter's grauer Popping. | 15. Rother Eiersapfel. |
| 8. Königlichter Kurzstiel. | |

Apfel in der Diebstahl geschützter Lage:

- | | |
|----------------------------------|-------------------------|
| 1. Kleiner Meißner Herren-Apfel. | 5. Danabrüder Reinette. |
| 2. Luitenapfel. | 6. Safranapfel. |
| 3. Meißner Wintercitronenapfel. | 7. Rother Tisepäper. |
| 4. Meißner Kalkbäcker. | |

Birnen:

- | | |
|---|--------------------------------|
| 1. Kl. lange Sommer-Muscateletter. | 7. Rother Bergamotte. |
| 2. Leipziger Reittagsbirne. | 8. Boss's Nischenbirne. |
| 3. Gute graue. | 9. Siegel's Winter-Butterbirn. |
| 4. Punkirter Sommerdorn. | 10. Winternelis. |
| 5. Postmarter Birne. | 11. Lange grüne Winterbirn. |
| 6. Hadenauer Butterbirn = wilde Blaubirn. | 12. Frodner Martin. |

b) Zum allgemeinen Anbau für jede Lage des Bezirks-Bezirks passend, empfiehlt die Commission:

Apfel:

- | | |
|--------------------------------|----------------------------------|
| 1. Weißer Astracan. | 20. Brauner Katakfel. |
| 2. Rother. | 21. Schweizerreinette. |
| 3. Chathamoweth. | 22. Reinette von Breda. |
| 4. Virginitischer Kojenapfel. | 23. Tiefblüthe. |
| 5. Grauensteiner. | 24. Englische Spitalreinette. |
| 6. Bringenapfel. | 25. Goldreinette von Bienenheim. |
| 7. Langton's Sondergleichen. | 26. Muscatreinette. |
| 8. Tanager Kantapfel. | 27. Baumann's rothe Reinette. |
| 9. Geflammt weißer Cardinal. | 28. Götlicher Kalkenapfel. |
| 10. Spätblühender Taffetapfel. | 29. Rother Winter-Laubenapfel. |
| 11. Luitenapfel. | 30. Weißer. |
| 12. Klingnapfel. | 31. Carmeliter-Reinette. |
| 13. Goldzeugapfel. | 32. Teutischer Goldbepping. |
| 14. Rother Jungfernapfel. | 33. Garsdonter Reinette. |
| 15. Wagnerapfel. | 34. Gelber engl. Schönblühender. |
| 16. Rheinhöcker Sortig. | 35. Edelborsdorfer. |
| 17. Pariser Rambour Reinette. | 36. Harbatsreinette. |
| 18. Engl. Winter-Goldparmane. | 37. Zucker Königsapfel. |
| 19. Orleansreinette. | 38. Weissenapfel. |

Birnen:

- | | |
|------------------------------|--|
| 1. Julius-Dechantbirne. | 8. Sparbirne. |
| 2. Grüne Sommermagdalene. | 9. Gelbgrüne Rosenbirne. |
| 3. Frühe Margarethenbirne. | 10. Salzburger Birne. |
| 4. Lorenzbirn. | 11. Holländische Feigenbirne. |
| 5. Grüne Hoyerwerdaer. | 12. Lange weiße Dechantbirne. |
| 6. Lange Sommer-Mundnebirne. | 13. Schöne und Gute (deutsche Nationalbergamotte). |
| 7. Jungfernbirne. | |

- | | |
|------------------------------|------------------------------|
| 14. Holzfarbige Butterbirn. | 23. Japfenbirne. |
| 15. Esperen's Herrubirne. | 24. Jorellenbirne. |
| 16. Gellert's Butterbirn. | 25. Jephierine Gregoire. |
| 17. Omschewer Schmalzbirne. | 26. Kamperdenus. |
| 18. Gute Louise von Arrange. | 27. Dechantbirne von Mengen. |
| 19. Capiaumont. | 28. Dr. Voubier. |
| 20. Wübling von Rote. | 29. Madame Verte. |
| 21. Marie Louise. | 30. Josephine von Mecheln. |
| 22. Napoleon's Butterbirn. | |

Für besonders geschätzte Obstlagen hat die Commission noch ein engeres Sortiment aufgestellt und zwar:

Apfel:

- | | |
|---------------------------|---------------------------|
| 1. Sommer-Parmane. | 8. Cox orange Reinette. |
| 2. Kaiser Alexander. | 9. Weißer Winter-Calvill. |
| 3. Callini. | 10. Ananasreinette. |
| 4. Rother Herbst-Calvill. | 11. Oberbiedsreinette. |
| 5. Winter-Calvill. | 12. Rother Zettiner. |
| 6. Gelber Richard. | 13. Edelreinette. |
| 7. Alantapfel. | 14. Engl. Granatreinette. |

Birnen:

- | | |
|--------------------------------|----------------------------------|
| 1. Stuttgarter Gaishirtel. | 13. Clairgeau's Butterbirn. |
| 2. Runde Sommer-Mundnebirne. | 14. Baron de Mello. |
| 3. Rother Dechantbirne. | 15. Winter-Mauris. |
| 4. William's Christbirne. | 16. Tiel's Butterbirn. |
| 5. Amani's Butterbirn. | 17. Graue Winter-Butterbirn. |
| 6. Coloma's Herbst-Butterbirn. | 18. Hardenpont's Winter-Butterb. |
| 7. Madame Trenve. | 19. Sterkman's Butterbirn. |
| 8. Weiße Herbst-Butterbirn. | 20. Pastorenbirne. |
| 9. Graue Herbst-Butterbirn. | 21. Regentin. |
| 10. Blumenbach's Butterbirn. | 22. Bergamotte Hertrich. |
| 11. Esperine. | 23. Winter-Dechantbirne. |
| 12. Gummower Butterbirn. | 24. Esperen's Bergamotte. |

Die Versammlung beschloß, indem eine eingehende Besprechung dieser wichtigen Angelegenheit nicht mehr möglich war, die Durchberatung dieser Vorschläge der Commission auf die Tagesordnung der nächsten Bezirksversammlung, welche Mittwoch, den 28. Mai, Nachmittags 4 Uhr im Gasthof zu Niederpohritz stattfinden soll, zu legen, und sind schon heute die Mitglieder des Bezirks-Obstbau-Vereines, sowie Freunde des Obstbaues zu dieser Sitzung eingeladen, wie auch Mitglieder der übrigen Bezirks-Obstbau-Vereine dringend gebeten sind, ihre Meinungen zu dem Sortiment unter a) fund zu thun und solche schriftlich bis zu dem angegebenen Termine an Herrn Gärtnerdirector Kranke in Dresden gelangen zu lassen.

Mittheilungen aus den Vereinen.

Zwidau, im Januar 1879.

Im Bezirke Zwidau wurde im Jahre 1876 ein Bezirks-Obstbau-Verein gegründet und veranstaltete derselbe im October genannten Jahres eine Obstausstellung. Seit jener Zeit bis zum September vorigen Jahres ruhte aber die Thätigkeit dieses Vereines, bis er sich endlich wieder reconstituirte und nun eine erfreuliche Thätigkeit entwidelt. Der Schwerpunkt solcher Vereine soll in öfteren Versammlungen liegen, durch welche das Interesse nicht nur rege erhalten, sondern allseitig geweckt wird.

In der ersten im October vorigen Jahres veranstalteten Monatsversammlung in Zwidau kam ein Vortrag des Herrn Kunst- und Handelsgärtners Lorenz in Zwidau über „Krankheiten der Obstbäume und schädliche Insekten“ zur Verhandlung. Die zweite Versammlung in Grimmitzschau behandelte das Thema: „Ueber Pflanzung der Obstbäume“, welches Herr Handelsgärtner und Baumschulbesitzer O. Neuhorn in Schmiedelung bei Grimmitzschau vortrug. Die dritte Versammlung im December fand wieder in Zwidau statt, in welcher auf Wunsch einiger Mitglieder über „Berechnungen“ verhandelt wurde, über welches Thema Herr Landwirthsgärtner Mey in Zwidau referirte. In der letzten Versammlung, welche Mitte Januar in Zwidau stattfand, wurde die Frage über „die Ursachen des Daniederliegens des Obstbaues im Bezirke“ erörtert, und hielt der letztgenannte Referent einen Vortrag.

Man sei hier nur zu gedenken, die Ursachen dem Kohlenrauche zuzuschreiben, welcher das Gedeihen der Obstbäume beeinträchtigt. Dies sei nur dort der Fall, wo brennende Gärten und niedrige Schornsteine sich befinden, z. B. in der Nähe von Hütten und Coalficieren, im Großen und Ganzen sei aber der Mangel an Pflege die Ursache, daß der Obstbau weniger ertragreich erscheine. Seit dem allgemeinen Aufschwunge in der Industrie habe die Entwicklung des Obstbaues nicht gleichen Schritt gehalten, sei vernachlässigt worden. Noch sei nicht zu verkennen, daß der so häufig verübte Baumfrevel und Obstdiebstahl Vieles Lust und Liebe zur Sache verleihe, die Furcht vor den mit einer Anzeige verbundenen Umständen und Furcht vor Nachtheil, die Gerechtigkeit anzurufen, sei die Ursache, daß diese Calamität überhand nehme.

Es sei Aufgabe der Vereine, in ausgiebigster Weise für Beseitigung zu sorgen, durch Vertheilung von Schriften über Obstbau, durch Veröffentlichung der Verhandlungen in den Tagesblättern, durch Abhaltung von Wanderversammlungen auf dem Lande, durch Einwirkungen der Lehrer in den Schulen. Wegen Baumfrevler, wenn solche zu erceiren, müsse rüchtsichtslos vorgegangen werden.

Die Idee der Wanderversammlungen wurde namentlich freudig begrüßt, und wird die erste im Februar in Meinsdorf bei Zwidau, welches durch seinen Obstbau guten Ruf hatte, abgehalten werden.

Am 23. Februar hielt der Bezirksverein Riesa seine erste diesjährige Generalversammlung im Rathstellers zu Riesa ab. Nach Eröffnung derselben durch Herrn Edelmann-Bausch wurde zuerst der Jahresbericht und darauf der Kassenbericht aus das Jahr 1876 vorgelesen. Hierauf vertheilte man zur Wahl zweier Vorstandsmitglieder an Stelle der statutenmäßig durch's Loos ausgeschiedenen Herren von Frisch-Scherhausen und Edelmann-Bausch. Mit Anerkennung ihrer Verdienste um den Verein wurden beide Herren einstimmig wieder gewählt. Sodann hielt der Geschäftsführer des Landes-Obstbauvereines, Herr Lammert, Herr Dresden, einen hochinteressanten und instructiven Vortrag über die Ursachen der Unfruchtbarkeit bei Obstbäumen und die Beseitigung dieses Uebels, der mit gespannter Aufmerksamkeit dankend entgegengenommen wurde.

Zum Schlusse der Sitzung wurde beschlossen, den Vorstand zu beauftragen, die nöthigen Schritte zu thun, um eventuell noch in diesem Jahre einen Baumwarter auszubilden zu lassen.

Wittschod, 24. Januar 1879. Verein für Gartenbau und Landwirtschaft. Herr Stadtförster Müller, Forsthaus Oberheide bei Wittschod hielt einen Vortrag über die Anpflanzung, Cultur und Vermehrung der Weide. Der Redner will das zu bepflanzen Terrain gründlich vorbereiten wissen, ganz in der Art, wie zu Baumgutzweiden bestimmtes Land präparirt wird. Er geht auf das Algalen z. näher ein. Das Stedholz, so befehrt er, an beiden Enden glatt geschnitten, gleichgültig ob schräg oder gerade, darf nicht unmittelbar in den Boden „gestochen“