

Zeitschrift: Zeitschrift des Schweizerischen Gartenbauvereins : illustrirter Monatsbericht für practische Gärtnerei

Herausgeber: Schweizerischer Gartenbauverein

Band: 1 (1881)

Heft: [11]

Artikel: Die neue Phylloxera-Convention

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-349593>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 08.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

lässt. Die Töpfe werden in einer kühlen Kammer offen aufgestellt und 10–12 Tage nachher zugebunden.

Gewöhnlich fügt man Himbeersaft zu; das Verhältniss ist dann folgendes:

Johannisbeersaft	4 Kilo.
Himbeersaft	1 „
Zucker	5 „

Die Zubereitung ist die nämliche. Die nämliche Marmelade wird auch von weissen Johannisbeeren gemacht.

Johannisbeer-Confitüre ist nicht sehr beliebt, weil die Kerne unangenehm sind; die einzig vorzügliche Johannisbeer-Confitüre wird von der seltenen Sorte ohne Kerne gemacht. Man verwendet:

Geputzte von den Stielen befreite Johannisbeertrauben	5 Kilo.
Zucker	5 „
Wasser	1 Liter.

Der Zucker wird im lauen Wasser aufgelöst und bis zur Syrupdicke eingekocht. Die gereinigten Johannisbeeren werden zugeschüttet und die Masse bloß eine Minute, nicht länger, gekocht. Am folgenden Tage lässt man sie nochmals, aber nun 5 Minuten, kochen. Nach dem Erkalten wird die Masse in Töpfe gefüllt, wobei man Sorge trägt, die einzelnen Trauben ganz zu erhalten. Man kann auch hier ein wenig Himbeersaft beifügen, um das Aroma zu erhöhen.

Stachelbeer-Confitüre. Es ist dies keine vorzügliche Confitüre, für die wir nur der Vollständigkeit wegen ein Recept angeben.

Geputzte Stachelbeeren (ohne Stiel und Krone)	1 Kilo.
Weisser Johannisbeersaft	2 „
Zucker	4 „
Wasser	1 Liter.

Die Zuckerlösung wird zu Syrup eingekocht und der Johannisbeersaft zugegeben. Die Masse wird 15 Minuten gekocht und dann die Stachelbeeren zugeschüttet. Bei schwachem Feuer wird die Masse noch 8 Minuten gekocht, vom Feuer abgehoben und in Töpfe gefüllt. Die Haut der Stachelbeeren bleibt immer hart und wird daher nicht gegessen. Da diese Confitüre ziemlich fad ist, gibt man ihr ein besseres Aroma durch Citronen- oder Orangensaft, einige bittere Mandeln, Apricosenkerne oder gelben Himbeersaft, den man zugleich mit dem Johannisbeersaft dem Syrup beifügt.

Johannisbeer-Conserve. 10 Kilo Johannisbeeren und 3 Kilo Himbeeren werden ausgepresst und der Saft während 3–5 Tagen im Keller der Gärung ausgesetzt. Nachher wird er abgezogen und in Flaschen gefüllt, die man verkorkt, verbindet und in einem tiefen Kessel, durch Heu oder Stroh getrennt und festgehalten, aufstellt. Dann wird der Kessel mit Wasser gefüllt und erhitzt, bis das Wasser 3–4 Minuten kocht. Das Feuer wird gelöscht und die Flaschen erst nach dem vollständigen Erkalten herausgenommen, in den Keller gebracht und dort aufrecht gestellt.

Johannisbeer-Syrup.

Johannisbeer-Conserve	5 Liter.
Zucker	10 Kilo.

Der Saft wird filtrirt und in einen Kessel geschüttet, worauf man den fein zerstoßenen Zucker zufügt. Unter beständigem Umrühren wird die Masse erhitzt und, wenn sie gekocht, abgeschäumt und filtrirt.

Die neue Phylloxera-Convention.

Wir geben vorläufig einen Auszug der am 3. November in Bern abgeschlossenen neuen Convention nach dem französischen Texte, dessen freundliche

Zusendung wir dem schweiz. Landwirtschaftsdepartement verdanken. Indem wir uns vorbehalten, auf den Gegenstand zurückzukommen, beschränken

wir uns darauf, diejenigen Bestimmungen zur Kenntniss unserer Leser zu bringen, welche den Gartenbau speziell betreffen.

Abschlossen und unterzeichnet wurde die neue Convention von Vertretern der schweiz. Eidgenossenschaft, des deutschen Reiches, des Kaiserthums Oesterreich, der französischen Republik und des Königreichs Portugal.

Die Auswechslung der Ratificationen soll stattfinden innerhalb sechs Monaten vom Datum der Unterzeichnung, d. h. bis zum 3. Mai 1882; 14 Tage nach Austausch der Ratificationen, d. h. spätestens am

17. Mai 1882

tritt die Convention in Kraft.

Nachdem im Art. I der Zweck der neuen Convention, nämlich

- 1) die Ueberwachung der Reben, Baumschulen aller Art, der Gärten und Gewächshäuser u. s. w.
- 2) die Feststellung der inficirten und durch die Nähe von Infections-herden verdächtigen Landstriche u. s. w.
- 3) die gesetzliche Regelung des Transportes und der Verpackung von Reben, Reb-Abfällen und Erzeugnissen, Pflanzen, Sträuchern und andern Producten des Gartenbaues u. s. w.
- 4) die zu treffenden Verfügungen für den Fall einer Uebertretung der angeordneten Massregeln

näher bezeichnet ist, heisst es im

Art. II:

Dem ungehinderten Verkehr sind überlassen:

Der Wein, die Tafeltrauben, die Traubentrester und Traubenkerne, die abgeschnittenen Blumen, die Gemüseproducte, die Samenkörner und Früchte aller Art.

Die Tafeltrauben dürfen nur in solid verpackten und doch leicht zu untersuchenden Schachteln, Kisten oder Körben dem Verkehr übergeben werden.

Weinlesetrauben können blos gekeltet und in gut verschlossenen Gebinden circuliren.

Traubentrester dürfen nur in gut verschlossenen Kisten oder Fässern circuliren.

Jeder Staat behält sich das Recht vor, in Bezug auf Gemüseproducte, welche von in angesteckten Weinbergen gelegenen Pflanzungen stammen, in den Grenzstrichen einschränkende Massregeln zu ergreifen.

Art. III.

Die Setzlinge, Gesträuche und sonstigen Erzeugnisse der Baumschulen, Gärten oder Gewächshäuser sind dem ungehinderten Verkehr überlassen, können aber in einen Staat nur auf dem Wege der bezeichneten Zollstätten eingeführt werden.

Die genannten Gegenstände sind fest, aber in der Weise zu verpacken, dass die Vornahme der erforderlichen Constatirungen dadurch nicht gehindert wird und müssen mit einer Bescheinigung der Behörde des Landes, aus welchem sie kommen, begleitet sein, welche enthalten soll:

- a) dass sie aus einem Gebiete (Pflanzung oder Einfriedigung) herkommen, *welches von jedem Weinstocke durch eine Entfernung von wenigstens 20 Meter, oder aber durch ein anderes von der Behörde als genügend erklärtes Wurzel-Hinderniss, getrennt ist;*
- b) dass dieses Gebiet selbst keinen Weinstock enthält;
- c) dass in demselben keine Rebenvorräthe gehalten werden;
- d) dass, wenn in demselben von der Reblaus angesteckte Weinstöcke vorgekommen sind, vollständige Ausrottung derselben, wiederholte Desinfizirungen und während 3 Jahren Untersuchungen stattgefunden haben, welche die gänzliche Zerstörung von Insecten und Wurzeln verbürgen.

Art. IV.

Die aneinander grenzenden Staaten werden sich hinsichtlich der Zulassung, in den Grenzstrichen, von Weinlesetrauben, Weintrestern, Düngererde, sowie von schon gebrauchten Reb- und Schutzpfählen ins Einvernehmen setzen, mit dem Vorbehalte jedoch, dass die genannten Gegenstände nicht aus einem mit der Reblaus behafteten Landstriche stammen dürfen.

Art. V.

Die ausgerissenen Reben und trocknen Rebhölzer sind von dem internationalen Verkehr ausgeschlossen.

Dennoch können sich aber die aneinander grenzenden Staaten hinsichtlich der Zulassung, in den Grenzstrichen, der genannten Erzeugnisse ins Einvernehmen setzen, unter dem Vorbehalte jedoch, dass sie nicht aus einem mit der Reblaus behafteten Landstrichestammen.

Art. VI.

Die Rebenetzlinge, Schösslinge mit oder ohne Wurzeln und Rebhölzer können in einen Staat nur mit dessen Zustimmung und unter seiner Aufsicht, nach gehöriger Desinfection und auf dem Wege der bezeichneten Zollstätten eingeführt werden.

Die genannten Gegenstände dürfen nur in vollständig, und zwar mit Schrauben verschlossenen, trotzdem aber leicht zu untersuchenden und wieder zu verschliessenden hölzernen Kisten transportirt werden, die vorher desinficirt worden sind.

Art. VII.

Keine Sendung, welche im internationalen Verkehr, wohindurch dieser auch gehen mag, zugelassen wird, darf Weinblätter enthalten.

Art. VIII.

Die Gegenstände, welche wegen Verletzung der Art. 2, 3, 6 und 7 bei einer Zollstätte angehalten werden, werden auf Kosten dessen, den es angeht, an ihren Abgangsort zurückgeschickt oder auf Wunsch des Empfängers, falls er gegenwärtig ist, verbrannt.

Die Gegenstände, bei welchen die Sachverständigen das Vorhandensein der Reblaus constatiren, sind sofort auf der Stelle sammt ihrer Verpackung durch Verbrennung zu zerstören. In diesem Falle ist ein Protocoll aufzunehmen und dem Staate, aus welchem das mit der Reblaus behaftete Product stammt, zu übermitteln.

Art. IX

über die gegenseitige Mittheilung von Gesetzen, Verordnungen und ähnlichen Publicationen ist gleichlautend mit Art. 5 der früheren Convention, mit Ausnahme von Lemma 6 und 7, wo es heisst:

Die vertragschliessenden Staaten werden sich regelmässig mittheilen:

6. Angefertigte und à jour gehaltene Verzeichnisse der Handelsgärtnerereien, gärtnerischen Lehranstalten und botanischen Gärten, welche zur geeigneten Jahreszeit regelmässig inspiciert und officiell als den Vorschriften der gegenwärtigen Convention nachkommend erklärt werden.
7. Jede Entdeckung eines neuen Angriffs der Reblaus in den genannten Instituten und Gärtnerereien, womöglich mit Angabe der Versendungen, die in den letzten Jahren gemacht wurden. Diese Mittheilung soll immer ohne Verzug erfolgen.

Art. X.

Die durch die gegenwärtige Convention gebundenen Staaten verpflichten sich, die der Convention nicht beigetretenen Staaten nicht günstiger zu behandeln als die Vertragsstaaten.

Art. XI, XII und XIII lauten wie Art. 6 und 7 der frühern Convention.

(Folgen die Unterschriften der 11 Bevollmächtigten.)

In einem Schlussprotocoll werden folgende Zusätze angenommen:

Zu Art. I, Lemma 1.

Unter „Gewächshaus“ ist jede Construction zu verstehen, welche zur Aufbewahrung oder Vermehrung von Pflanzen dient (Kästen, Glashäuser, Orangerien etc.).

Lemma 3.

Die Conferenz lenkt die Aufmerksamkeit der Regierungen auf die Postsendungen.

Zu Art. III, Lemma 2.

Die amtliche Bescheinigung, welche Bäume, Gesträuche und sonstige Producte des Gartenbaues begleiten soll, muss

- 1) bestätigen, dass die betreffende Sendung ausschliesslich dem Geschäfte des Absenders entstammt;
- 2) den definitiven Bestimmungsort und die Adresse des Empfängers angeben;
- 3) bezeugen, dass die Sendung keine Reben enthält;
- 4) angeben, ob die Sendung Pflanzen mit Erdballen enthält;
- 5) die Unterschrift des Absenders tragen.

Lemma 2, a und d.

Die amtliche Bescheinigung der zuständigen Behörde soll sich immer auf die Erklärung eines officiellen Sachverständigen stützen.

Zu Art. VIII, Lemma 1.

In Bezug auf kleine, mit der Rebe nicht verwandte Gewächse, Topfpflanzen und Tafeltrauben ohne Laub oder Holz, die ein Reisender als Handgepäck mit sich führt, bleibt es jedem Staate überlassen, seinen Zollbehörden besondere Instructionen zu ertheilen.

Zu Art. IX, Lemma 5.

Ein oder mehrere isolirte, ausserhalb einer Handelsgärtnerei und nicht in einer Weinbauregion stehende [angesteckte?—Red.] Weinstöcke werden die Absperzung eines ganzen Gebietes nicht zur Folge haben, wenn officiell festgestellt

ist, dass die im Art. 3 vorgeschriebenen Zerstörungsmassregeln in vollem Umfange angewandt worden sind.

Dies sind die wichtigeren Bestimmungen der neuen Convention, welche, wenn sie einerseits die für die meisten Haideerdepflanzen unausführbaren Verpackungsvorschriften der frühern Convention aufhebt, andererseits die schärfsten Bestimmungen in Bezug auf Reben in Handelsgärtnereien aufstellt. Es geht aus denselben vor allen Dingen hervor, dass exportirende Handelsgärtner nicht nur selbst keine Reben irgend welcher Art halten, sondern ihre Culturen von allfälligen benachbarten Rebenpflanzungen sorgfältig isoliren müssen.

Wäre die Bestimmung a des Art. 3 nicht auf die berechtigte Einsprache eines durch die schweizerischen und französischen Abgeordneten unterstützten Handelsgärtners modificirt worden, so würde der Pflanzenexport für viele Handelsgärtnereien, in deren Umgebung irgend ein Nachbar eine Reblaubes besitzt, zur reinen Unmöglichkeit gemacht worden sein. Wenn nun auch aus der Schweiz selbst Pflanzen nur von wenigen Handelsgärtnern exportirt werden, so werden dafür alljährlich ganz bedeutende Mengen von Obst- und Zierbäumen, Rosen und Topfpflanzen, namentlich Camellien und Azaleen eingeführt, die ohne die genannte Modification unter Umständen ganz ausgeblieben wären. Es scheint nun allerdings auf den ersten Blick, als ob dieser Umstand auf die einheimische Production nur günstig hätte einwirken können; wir zweifeln aber sehr, ob es unsern schweizerischen Handelsgärtnern in diesem Falle möglich sein würde, nur die Hälfte des Ausfalles durch eigene Production zu decken. Die nach allen Richtungen existirenden leichten Verkehrsmittel und billigen Arbeitslöhne des Auslandes machen Deckung des eigenen Bedarfes durch einheimische Production ebenso sehr zur Unmöglichkeit, als dies auf dem nahe

verwandten Gebiet der landwirthschaftlichen Producte der Fall ist.

So sehr wir die Umstände beklagen, welche diese für den Pflanzenhandel ausserordentlich lästigen Bestimmungen und Gesetze hervorgerufen haben, erlauben wir uns nicht über dieselben eine absprechende Meinung zu äussern und

zwar aus dem einfachen Grunde, weil wir uns nicht für competent halten, über die unserer unmassgeblichen Ansicht nach sehr schwierige Phylloxera-Frage, die den schweizerischen Nationalwohlstand aufs unmittelbarste berührt, ein abschliessendes Urtheil zu fällen. Red.

Arbeiten im November-December.

Gewächshäuser. In der Vermehrung werden die jetzt leerstehenden Stecklingsfenster mit Coniferenveredlungen angefüllt; Rhododendron und ähnliche Pflanzen werden ebenfalls veredelt. Stecklinge werden in dieser Jahreszeit nicht viel gemacht, wo es sich nicht um Neuheiten handelt, von denen den ganzen Winter über Stecklinge unter Glocken gesteckt werden. Einige feinere Stauden und Alpenpflanzen können jetzt getheilt, die Stücke einzeln in kleine Töpfe gepflanzt und offen in ein Beet eingegraben werden, das gelinde Bodenwärme enthält. Verfügbarer Raum wird zum Treiben von Blumenzwiebeln und winterblühenden Pflanzen für Bouquetbinderei benützt. Bei dem jetzt herrschenden sonnigen Wetter werden temperirte und kalte Häuser und sämtliche Kästen täglich gelüftet, um die angesammelte Feuchtigkeit zu vertreiben. Unter den Stellagen werden die Zwiebeln und Knollen von Gladiolus, Tigridia, Richardia albo-maculata, Knollenbegonien, Canna etc. trocken überwintert. Die letzte Serie von holländischen Blumenzwiebeln wird eingepflanzt, während die früher eingepflanzten schon zu treiben anfangen. Treibmaiblumenkeime werden in Töpfe und Kistchen gepflanzt und Ende November warm gestellt; andere Freilandpflanzen, die im Winter zum Blühen gebracht werden sollen, wie Helleborus, Spiraea japonica, Dicytra spectabilis, Clematis etc. werden in Töpfe gepflanzt und bis zum Durchwurzeln ins Kalthaus oder einen Kasten gebracht. Buntblättrige Funkien

können den Winter über als effectvolle Decorationspflanzen dienen. Eingepflanzte Capzwiebeln, welche jetzt treiben, werden nach und nach feuchter gehalten; die Töpfe mit Tropaeolum tricolor und azureum mit Drahtgestellen versehen und die jungen Triebe sorgfältig an denselben befestigt. Cinerarien und krautartige Calceolarien werden nach Bedürfniss verpflanzt; persische Cyclamen auf Tabletten möglichst nahe am Glas aufgestellt. Die ersten Camellien und Azaleen werden zum Treiben in ein warmes Haus gebracht; die Knospen von Epiphyllum truncatum fangen an sich zu öffnen. Von Alpenpflanzen und verschiedenen Stauden werden Aussaaten gemacht, die im Frühjahr aufgehen sollen; erst im Frühling in die Erde gebracht, bleiben die Samen oft ein Jahr liegen ohne zu keimen. Alle krautartigen Pflanzen, besonders Primula chinensis und Zonalpelargonien müssen jetzt oft durchgeputzt und schimmelige Blätter entfernt werden; auf das Giessen dieser Pflanzen, das womöglich bei sonnigem Wetter vorgenommen wird, muss grosse Sorgfalt verwendet werden. Um alle Kästen werden Umschläge gemacht. Es blühen jetzt: Fuchsien, Heliotrop, Zonal-Pelargonien, Bouvardien, chinesische Primeln, Chrysanthemum, Hibiscus puniceus und andere, Jasminum grandiflorum, Griffinia hyacinthina, Begonia Froebeli, octopetala, polypetala und Schmidtiana, einfache und gefüllte Tuberosen, Canna Ehmanni, Rogiera gratissima, verschiedene Ericaarten, Lechea naultia formosa, Amaryllis (Nerine) und