

V. Benutzung der Früchte.

Die Früchte der süßen Eberesche sind ausgereift nicht nur im rohen Zustande geniessbar, sondern liefern eingekocht auch ein wohl-schmeckendes Compot, welch' letztere Verwendung bisher die wesent-lichste und rentabelste ist.

Bezüglich der Reife der Frucht können wir eigentlich eine doppelte unterscheiden, und zwar die Sommerreife, welche gewöhnlich im September eintritt, wo die Samenkerne schon ausgebildet und keimfähig sind, dann die sogenannte Süssreife, welche erst anfangs October erfolgt. Für den gewöhnlichen Genuss der Beeren sollte die Süssreife abgewartet werden, während die Verwendung der Früchte zum Einsieden gleich nach der Sommerreife zu geschehen hat, weil dadurch das Compot haltbarer bleibt. In der Regel wird die Frucht nach Art der Preiselbeeren oder nach rumänischer Art eingekocht.

Als bewährt kann folgendes Einsiedeverfahren empfohlen werden: Man nimmt 1 Kilogramm schöner Beeren, gibt sie in ein Gefäss mit kaltem Wasser und lässt sie fünf Minuten stehen. Inzwischen werden $\frac{3}{4}$ Kilogramm Zucker mit $\frac{1}{6}$ Liter Wasser gekocht, worauf man die Ebereschbeeren, nachdem sie aus dem Wasser herausgenommen wurden, in den gekochten Zucker schüttet und zehn Minuten unter beständigem, aber vorsichtigem Umrühren kochen lässt. Dann lässt man die Masse auskühlen, schöpft die Beeren ab und füllt diese in die Gläser; die übrige Masse wird jedoch noch so lange kochen gelassen, bis sie ziemlich dickflüssig geworden ist. Mit diesem Saft werden die Beeren in den Gläsern noch vergossen; letztere dann ausgekühlt, gut verbunden und an einem kühlen aber trockenen Orte aufbewahrt. Vor dem Serviren empfiehlt es sich, die Beeren nochmals aufkochen zu lassen und etwas Rum beizusetzen.

Das rumänische Verfahren ist folgendes: Zu einem Glase Beeren nimmt man zwei Gläser grobgestossenen Zucker und ein Glas Wasser. Das Wasser wird mit dem Zucker solange gekocht, bis sich dieser spinnt, worauf man die Beeren hineingibt und sie — nicht zu heiss — so lange mitkochen lässt, bis sie kleine Falten bekommen. Dann füllt man sie in die Gläser.

Einen besonders süßen Wohlgeschmack nehmen die Beeren an, wenn sie im Herbst nach der Reife (wie die Kirschen) getrocknet und über Winter in ganzen Fruchtzweigen an Orten mit sich möglichst gleichbleibender Temperatur aufbewahrt werden. Auf diese Art lassen sich die Früchte bis zum nächsten Frühjahre gut erhalten. Auch in guten Kellern oder über dem Wasser in Brunnen sollen sich die Früchte längere Zeit gut halten lassen.

Die Verwendung der Beeren von der wilden Art zur Bereitung eines Branntweines ist seit langer Zeit bekannt. Seit dem Jahre 1884 ist in Izdebnik bei Krakau eine Fabrik im Betriebe, welche speciell Liqueure aus der wilden Eberesche erzeugt. Im Jahre 1889 wurde dort mit der Anpflanzung von süßen Ebereschen begonnen, um auch diese Frucht für den genannten Zweck zu erproben.

Von nicht zu unterschätzender Bedeutung sind die Früchte der wilden Eberesche während der Wintermonate für das Hoch- und Rehwild, und zwar weniger als Erhaltungsfutter, sondern vielmehr als Lock- und Heilmittel, da die Frucht besonders im Frühjahr beim Uebergang von der Winter- zur Sommeräsung als eine Art magenstärkendes Mittel sehr gut wirkt. Dass die Früchte der süßen Abart für das Wild ebenso anziehend sein werden, steht ausser Zweifel, und hat Rittergutsbesitzer v. Laffert zu Dammeretz (in Mecklenburg) in seinem Thiergarten bereits im Jahre 1889 Veredlungen der wilden Eberesche zu diesem Zwecke vorgenommen.

Dass sich die süsse Eberesche wegen ihres Beerenschmuckes zur Herbstzeit, wie ihres zierlichen Wuchses überhaupt, als Alleebaum für rauhe Lagen besonders eignet, sei an dieser Stelle nur nebenbei erwähnt. Dadurch gewinnt sie aber auch eine ganz wesentliche Bedeutung für den Vogelschutz, so dass ihre Anpflanzung schon dieses Zweckes wegen alle Beachtung verdient.

VI. Verbreitung.

Als ich im Jahre 1885 in mehreren Fachblättern zum erstenmale eine kurze Darstellung über die süsse Eberesche veröffentlichte, gab sich sofort ein grosses Interesse für diese Varietät kund. Aus allen Kronländern Oesterreich-Ungarns, aus Deutschland und selbst aus Schweden liefen zahlreiche Nachfragen wegen Bezug von Edelreisern und veredelten Stämmchen ein.

Diese Publication erregte auch die Aufmerksamkeit des k. k. Ackerbauministeriums, welches sich veranlasst fand, diesbezüglich Erhebungen durch die k. k. Landesforstinspektion für Mähren pflegen zu lassen, die zu dem Resultate führten, dass auf Antrag des k. k. Oberforstrathes und Landesforstinspectors R. Žlik in Brünn zur Anlage von Baumschulen und Kultur der süßen Eberesche an drei Unternehmer in Peterswald, vom Jahre 1886 angefangen, eine Staatssubvention von jährlichen 100 fl. vom k. k. Ackerbauministerium bewilligt wurde.

Neben der Absicht, diesen Fruchtbaum der grösstmöglichen Verbreitung zuzuführen, sollte dieser Baumschulbetrieb der dortigen mittellosen Gebirgsbevölkerung auch ein Erwerbszweig werden, indem das k. k. Ackerbauministerium ausser der Subvention den Unternehmern noch eine Vergütung von 20 kr. für jedes abgegebene, veredelte Stämmchen gewährte.

Durch diese Massnahmen wurde erst eine weitergehende Verbreitung der süßen Eberesche eingeleitet.