DER

FRUCHTGARTEN.

Illustrirte Zeitschrift

für

Obstbau, Sortenkunde und Obstbenutzung

sowie für

Gehölz- und Blumenzucht, Küchen- und Handelsgärtnerei.

Organ

des

Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich und des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen.

Redigirt

von

Julius Jablanzy.



VII. Jahrgang. — 1892.

WIEN.

Druck und Verlag von Wilhelm Köhler.

VI. Mollardgasse 41.

Inhalts-Verzeichniss.

(Die beigesetzten Ziffern bedeuten die Seitenzahlen.)

Obst- und Obstsortenkunde (Pomologie).

Winterbirnen. 1.
Birne Gute Luise von Avranches. 9.
Die wichtigsten Original-Obstsorten Südtirols:
Edelrother. 21.
Kleine, lange Sommer-Muscatellbirne. 22.
Weisser Herbst-Taffetapfel. 89.
Birne „Sorbetto". 90.
Apfel Böhmer. 137.
„ Mantuaner. 138.
Damason-Reinette. 33.
Johannisbeere „Werder'sche Weisse". 33.
Eingesendet hiezu („Grosse weisse Brandenburger"). 59.
Pfirsiche:
1. Jungfrau von Mecheln. 34.
2. Prinz von Wales. 35.
Brombeerartige amerikanische schwarze Himbeeren. 45.
Eine vorzügliche Beere zur Weinbereitung 61.
Spitzer Galand-Pfirsich. 63.
Neue Birnen. 63.
Neue Obstsorten:
1. Aepfel. 73, 74.
2. Birnen. 73, 74.
3. Pflaumen. 73.
4. Kirschen 73.
Japanische Pflaume „Chabot". 74.
Anpflanzenswerthe Erdbeeren. 90.
Wenig gekannte Obstsorten:
1. Apfel Princess Luise. 101.
2. Mostapfel Rouge de Trèves. 101.
3. Späth's Sämling. 102.
Normännische Ciderbirne und Beschneiden der Baumkronen. 102.
Eine herbsttragende Beerenobstgattung 113.
Child's neue japanesische Weinbeere und Cissus mexicana, ein neuer Edelwein. 114.
Zwetsche „Frühe vom Bühlerthal". 125.
Erdbeere „Kaiser's Sämling". 125.

Praktischer Obstbau.

Düngungsversuche an Obstbäumen. 11.
Verwendung der Formobstbäume. 23.
Wann sind Obstbäume billig? 36.
Düngung der Obstbäume. 36.
Zwergobstanlagen in natürlichen Schutzlagen. 37.
Sommerausputzen und Sommerdüngung der Obstbäume. 47.
Verwandtschaftliche Beziehungen der Veredlungen sowie deren Einwirkungen auf die Unterlagen. 75.
Cultur der Erdbeeren. 77.
Künstliche Düngemittel im Obst- und Gemüsebau, in der Blumen- und Gartencultur. 91.
Unpassende Unterlage, falsche Behandlung, schlechte Sorten und Standorte sind Folgen der Unfruchtbarkeit der Zwergobstbäume. 93.
Herbst- oder Frühjahrspflanzung? 102.
Schulgarten an der Volksschule zu Tullnerbach. 174.
Drehen der Zweige und Einkerben. 116.
Obstbau in der Gemeinde Fels a. W. 117.
Herbstarbeiten im Obstgarten. 127.
Zur Pflanzzeit. 128.
Pflanzung der Obstbäume. 139.

Praktischer Gartenbau.

Maschine zum Auflockern und Entgrasen der Kieswege. 64.

Beschreibung von Obstgärten.

Die Spalierobstanlagen auf dem Gute Ebendorf. 24
Betrachtungen bei der Wanderung durch die Pressburger Obstgärten. 38.

Krankheiten der Obstbäume.

Anwendung der Kupferkalkmischung und der Peronosporaspritzen beim Obstbaue. 48.

Feinde des Obstbaues.

Schildläuse:
1. Die grosse runde Apfel- und Birnschildlaus. 50.
2. Die blutrothe Pfirsichschildlaus. 50.
Gebuchteter Prachtkäfer (Buprestis sinuata Ol.), ein schlimmer Feind des Birnbaumes. 78.
Werre oder Maulwurfsgrille (Gryllotalpa vulgaris), ein gefährlicher Feind unserer Culturgewächse. 80.
Weidenbohrer (Cossus ligniperda), ein arger Feind unserer Obstbäume. 118.
Apfeltriebwickler, ein schlimmer Gast im Spaliergarten. 129.
Schutz gegen den Frostnachtschmetterling. 141.

Obstverwerthung.

Ueber Obstwein. 14, 27.
Mayfarth's neue Reben- und Pflanzenspritze „Syphonia". 29.
Kleine Winke für die Apfelweinerzeugung. 39.
Beerenobstplantagen in Verbindung mit Beerenweinkeltereien. 65.
Obstweingewinnung. 67, 94.
Dörren des Obstes. 67.
Obsternte und Obstverwerthung. 105.

Obsthandel.

Rückblicke auf das Obstgeschäft und Obstjahr 1891 und Vorschläge für die Zukunft. 51.

Gehölzzucht.

Philadelphus im Arboretum zu Ungarisch-Altenburg 3.
Spiraea-Arten, Einige der bekanntesten. 16.
Boxdorn, Echter schwedischer (Lycium europaeum var.), als Heckenpflanze. 40.
Vitis-Arten im Ziergarten. 53.
Neue und wenig verbreitete Gehölze 95.

Blumengarten.

Anemone fulgens. Gay. 4.
Nelke „Her Majesty". 193.
T-Schnitt beim Rosen-Oculiren. 68.
Hübsche Stauden für den Hausgarten. 81.
Belladonna-Lilie (Amaryll. Belladonna). 95.
Hyacinthencultur. 107.
Hübsche Zwiebelgewächse für den Garten. 119.
Blumen für das Fenster. 118.
Grossblumige Schneeglöckchen (Galanthus Elwesi). 129.
Trauer-Calla (Arum sanctum). 129.
Goldlack und seine Cultur. 141.
Rosa rugosa Regeliana. 142.
Neue Blumenzüchtungen:
1. Victoria-Levkoje. 143.
2. Begonia semperflor. Lambertus. 143.

Gemüsegarten.

Abpflücken der Kartoffelblüthen. 4.
Cultur der Zwiebel. 5.
Bodenbearbeitung im Gemüsegarten. 16.
Neue Gemüse. 29.
Cultur der Melonen im Freien. 40.
Empfehlenswerther Rettig. 41.
Blumenkohlcultur. 96.
Mehlthauschimmel der Speisezwiebel (Peronospora Schleidmiana Ung.). 119.
Winter-Endivien. 119.
Rigolen im Gemüsegarten. 130.
Speisekürbisse:
1. Charles Naudin. 143.
2. Cocozelle schneeweisser Belmonte. 143.

Gemüseverwerthung.

Speisekürbisse und ihre Benützung zu Marmelade. 52.

Vereins-Nachrichten.

Landes-Obstbauverein für Niederösterreich:
Berichte über die Ausschuss-Sitzungen
am 3. December 1891. 5.
„ 29. Jänner 1892. 30.
„ 1. April. 58.
„ 28. April. 69.
„ 24. Mai. 82.
„ 12. Juli. 97.
„ 27. September. 134.
„ 18. October. 144.
Thätigkeitsbericht pro 1891. 55.
Rechnungs-Abschluss pro 1891. 58.
General-Versammlung 1892:
Anzeige und Programm. 55.
Bericht über dieselbe 81.
Verlosung von Obstbäumen in derselben. 82.

TECHN. UNIVERSITÄT BERLIN Universitätsbibliothek

Weihnachts-Obstausstellung 1891 in Wien: Prämiirungsliste. 6.
Bericht über dieselbe. 18.
Weihnachts-Obstausstellung 1892 in Wien. 97, 122, 134.
Einhebung d. Mitgliedbeitrages pro 1892. 6.
Vertheilung von Edelreisern. 17.
Obstbaucurse:
für Volks- u. Bürgerschullehrer. 17, 30, 69.
„ Baumwärter. 30.
Concurs-Ausschreibung:
für Strassenwärter-Prämien. 69.
„ die Stelle eines Directors an der zu errichtenden Winzerschule in Retz. 108.
Verlauf der Obstblüthe und Obsternteaussichten in Niederösterreich i. J. 1892. 82.
Wandervorträge über Obstbau in Scheibbs und Amstetten. 97, 122.
Wanderversammlung in Langenlois:
Programm. 122.
Bericht über dieselbe. 144.
Stipendien-Ausschreibung an der n.-ö Landes-Acker-, Obst- und Weinbauschule in Feldsberg. 98.
Neue Mitglieder. 6, 17, 30, 41, 70, 83, 134.

Obstbauverein für das Königreich Böhmen:
Bericht über die General-Versammlung am 16. Mai. 83.
Bericht über Sitzungen des Central-Ausschusses. 108.
Wanderversammlung und Obstausstellung in Chrudim. 144.
Obstsortiment für Ostböhmen. 145.
Vermittlung beim Ankauf von Bäumen. 145.
Landessubvention. 145.

Niederösterr. Gärtner-Unterstützungsverein 43.

Mittheilungen.

Meisen und Obstbäume. 6.
Neue Erbsensorte. 6.
Neue Kirsche „Bigarreau Ramon Oliva". 6.
Statice superba. Rgl. 19.
Birne „Madame Stoff". 19.
Personalnachricht (Ilsemann). 31.
Auszeichnung (Rosenthal). 119.
Chemische Analyse von Aepfeln. 31.
Heiteres aus Oberösterreich. 42.
Weinleitung. 42.
Styrax japonicum Sieb. et Zucc. 42.
Rubus fruticosus L. var. Lord Beaconsfield. 42.
Ulmus campestris var. umbraculifera Trautvetter. 42.
Neue Fangvorrichtung für Raupen. 43
Gegen die Chlorose-Bleichsucht der Obstbäume. 43.
Pomologische Curiosa. 59
Obsttransport und Obsthandel in Württemberg. 59.
Grüner Fürstenapfel. 70.
Huberapfel. 70.
Zwei neue Haselnüsse. 70.
Genossenschaftliche Obstmosterei in Krain. 70.
Theerose „Madame Lambard". 71.
Acer campestre pendula foliis maculatis. 71.
Sambucus nigra pendula. 71.
Schwindel im Samenhandel. 71.
Baumartige Stachelbeere (Ribes arb.). 86.
Südafrikanische Pfirsiche. 87.
Himbeerwein. 87.
Gurken bis in den Winter frisch zu erhalten. 87.
Die Amerikaner und der Sperling. 87.
Schöne, grosse Weintrauben zu erziehen. 98.
Werth eines Baumes 98.
Rosenstecklinge. 99.
Gefülltblühende Levkojenpflänzchen von einfachen zu sondern. 99.
Uplandkresse (Barbarea praecox) 99.
Heckenschnitt. 99.
Dungstoffe für Rosen und Obstbäume 99.
Zwergbohne „Triomphe de Chasis". 99.
Pfirsich-Melone. 99.
Einlegebüchsen und „Excellenz"-Einsiedetopf. 109.
Tomatenconserve. 110.
Zubereitung der Speisekürbisse. 110.
Japanesische Klettergurke auf dem Dache. 110.
Hebung der Baumzucht und Obstverwerthung in Ungarn. 120.
Verseuchte Weingärten in Oesterreich. 120.
Apfelwein-Prüfung. 120.
Limonade aus Apfelwein. 120.
Obsttrester als Düngemittel. 120.
Torfmull zur Düngung von Obstbäumen. 120.
Mahnungstafeln zum Zwecke der Schonung junger Obstbäume. 121.
Pfirsichkrankheit in Amerika. 121.
Verwerthung von Schwämmen und Waldbeeren im Böhmerwalde. 121.
Massenveredlung von Rosen in Amerika. 121.
Akebia quinata. 121.
Blumen- und Pflanzendecoration im kais. Lustschlosse Schönbrunn. 131.
Abraupgesetz in Oesterreich. 131.
Statistische Erhebungen über den Stand der Obstbäume einer Gemeinde. 131.
Schneedruck. 132.
Frostrisse an Obst- und anderen Bäumen. 132.
Düngerwerth der Weintrebern. 132.
Begiessen der Pflanzen im Winter. 132.
Nutzen der Vögel 132.
Reiche Apfelernte in der Gegend von Ueberlingen. 133.
Grössere Mengen californischen Obstes in Aussicht 133.
Frankreichs Apfelwein-Fabrikation. 133.
Edelweiss-Ernte 133.
Karstbewaldung 134.
Mispeln. 134.
Vertreibung der Erdflöhe 134.
Perlhühner als Raupenvertilger 134.
Verwerthung der Quitte. 145.
Reichtragende Obstbäume. 146
Rückschnitt und Verjüngen älterer Platanenbäume. 146.
Gartenbau-Gesellschaft für Japan. 146.
Maulwurf. 146.
Gegen Wanzen 146.

Ausstellungs-Angelegenheiten.

Weihnachts-Obstausstellung in Wien. 18.
Regional-Ausstellung in Feldsberg 19.
Obst- und Obstwein-Ausstellung in Graz. 110.
Obst auf der landwirthschaftlichen Ausstellung in Krems. 122.
Chrysanthemum-Ausstellung in Wien 147.

Literatur.

Neue Erscheinungen.

Die Grundlehren des rationellen Obstbaues. 6.
Vademecum für den Landwirth. 7.
Durch des Gartens kleine Wunderwelt. 7.
Heinemann's Abreiss-Kalender pro 1892. 7.
Allgemeines Gartenbau-Adressbuch für das Jahr 1892. 7.
Wiener Hausfrauen-Zeitung. 7.
Die Veredlungen. 31.
Die einträgliche Beerencultur 31.
Anleitung zur Pfirsichzucht am Wandspalier und freistehenden Baume. 31.
Unsere heimischen Orchideen. 31.
Die Anwendung künstlicher Düngemittel im Obst- und Gemüsebau, in der Blumen- und Gartencultur. 59.
Bericht der k. Lehranstalt für Obst- und Weinbau (Höhere Gärtner-Lehranstalt) zu Geisenheim a. Rh. für 1890/91. 59.
Die Obstverwerthung in ihrem ganzen Umfange. 110.
Obstbautafeln für Schule und Haus. 110.
Unsere essbaren Pilze 111.
Populäre Pflanzenphysiologie für Gärtner. 123.
Des Landmannes Winterabende. 135.
Katechismus der Kellerwirthschaft für Weinproducenten, Weinhändler und Weinwirthe. 135.
Die Cultur der Blumenzwiebeln 147.

Marktberichte.

Engros-Preise in Wien. 19, 31, 87, 99, 111, 123, 135, 000.

Eingesendet.

Johannisbeere „Weisse Werder'sche" Wilh. Kliem = „Grosse weisse Brandenburger" Späth's Katalog. 59.
Danksagung des landwirthschaftlichen Casinos in Fels a. W. 135.

Mittheilungen der Redaction.

Pränumerations-Einladung. 1, 137.
Mittheilungen betreffs Zuschriften und des Bezuges der colorirten Fruchttafeln für Mitglieder des n.-ö. Landes-Obstbauvereines. 9.
Mittheilung betreffs Uebernahme der Redaction durch Herrn J. Jablanzy 103.
Obstsortenbestimmung 111, 123, 135
Offener Sprechsaal. 111, 123, 135

Verzeichniss der Illustrationen.

Fig. 1. Philadelphus coronarius deutziaeflorus plenus. 3.
„ 2. „ primulaeflorus flore pleno Hort. 3.
„ 3. „ mycrophyllus. Dieck. 4.
„ 4. „ Satsumi. Paxt. 4.
„ 5. Birne Gute Luise von Avranches. 10.
„ 6. Johannisbeere „Werder'sche Weisse". 54.
„ 7.
„ 8. } Brombeerartige amerikanische schwarze Himbeeren. 46.
„ 9. Nelke „Her Majesty". 54.
„ 10. Gebuchteter Prachtkäfer (Buprestis sinuata Ol.). 79.
„ 11. Olivier de Serres (Herbstpflanzung im Muttergarten). 104.
„ 12. „ „ „ (Frühjahrspflanz. „ „). 104.
„ 13. Sommer-Magdalene (Herbstpflanz. auf d. Windeck). 104.
„ 14. „ „ (Frühjahrspfl. „ „ „). 104.
Fig. 15. Hyacinthenblüthe aus den Blumenzwiebelculturen von A. van Velsen in Haarlem. 108.
„ 16. Einlegebüchse, geschlossen. 109.
„ 17. „ geöffnet. 109.
„ 18. „Excellenz"-Einsiedetopf. 109.
„ 19. Plan des Schulgartens zu Tullnerbach. 115.
„ 20. Zwetschke „Frühe vom Bühlerthal". 126.
„ 21. Klebring als Schutz gegen das Aufkriechen von Insecten auf Bäume. 141.
„ 22. Rosa rugosa Regeliana. 142.
„ 23. Victoria-Levkoje. 143.
„ 24. Begonia semperflorens Lambertus. 143.
„ 25. Speisekürbis „Charles Naudin". 143.
„ 26. „ „Cocozelle schneeweisser Belmonte". 143.

Verzeichniss der colorirten Beilagen.

Die wichtigsten Original-Obstsorten Südtirols.

(Fortsetzung aus dem Jahrgange 1891.)

Tafel IV. Edelrother . . . . . Beilage zu Nr. 3
„ V. Kleine, lange Sommer-Muscatellbirne . . . . . „ „ „ 3
Tafel VI. Weisser Herbst-Taffetapfel . . Beilage zu Nr. 8
„ VII. Birne „Sorbetto" . . . . . „ „ „ 8
„ VIII. Apfel „Böhmer" . . . . . „ „ „ 12
„ IX. „ „Mantuaner" . . . . . „ „ „ 12

Der Fruchtgarten.

Illustrirte Zeitschrift

für

Obstbau, Sortenkunde und Obstbenutzung, sowie für Gehölz- und Blumenzucht, Küchen- und Handelsgärtnerei.

Organ des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich und des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen.

Redigirt von **Chr. Ilsemann** in Ung.-Altenburg.

Administration: Wien, VI. Mollardgasse 41.

Die Mitglieder des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich und des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen erhalten das Blatt unentgeltlich.

Abonnement:	Erscheint am 1. jeden Monats.	Inserate:
Inland: Ganzjährig . . . . . fl. 3.— Halbjährig . . . . . „ 1.50 **Ausland:** Ganzjährig . . . . . Mk. 6.— Halbjährig . . . . . „ 3.— resp. 8 oder 4 Frcs.	Unversiegelte Zeitungs-Reclamationen sind portofrei. Manuscripte werden nicht zurückgestellt.	pro dreimal gespaltene Petitzeile oder deren Raum **10** kr. = **20** Pfg. **Beilagen** werden berechnet pro 1000 Exemplare mit **10** fl.

Nr. 1. **1. Jänner 1892.** **VII. Jahrg.**

An unsere P. T. Abonnenten!

Mit dieser Nummer beginnt der „FRUCHTGARTEN“ seinen VII. Jahrgang. Derselbe wird auch im Jahre 1892, wie bisher, monatlich einmal, und zwar am 1. jeden Monats erscheinen; ebenso werden **sechs Farbendrucktafeln beigegeben.**

Der **Abonnementspreis** beträgt für das Inland ganzjährig fl. 3, halbjährig fl. 1.50; für das Ausland ganzjährig Mk. 6 oder Frcs. 8.

Wir hoffen, durch diesen niedrig gestellten Abonnementspreis dem „FRUCHTGARTEN“ einen noch grösseren Leserkreis zu gewinnen und es auch den weniger Bemittelten ermöglichen, ein vollständig unabhängiges Fachblatt zu lesen.

Inserate finden durch den „FRUCHTGARTEN“ die weiteste Verbreitung, da derselbe als Organ des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich und des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen den Mitgliedern dieser Vereine unentgeltlich zugestellt wird.

Die bisherigen P. T. Abonnenten des „FRUCHTGARTEN“ ersuchen wir höflichst, die Pränumeration baldigst zu erneuern.

Wien, 1. Jänner 1892. **Die Administration des „Fruchtgarten“.**

POMOLOGIE.

Winterbirnen.

Von C. Mathieu in Charlottenburg.

1. Winter-Dechantsbirne. Sie erreicht ein Gewicht von 500 Gramm und darüber, ist als Exportfrucht sehr gesucht und, wo sie gedeiht, die beste aller Winterbirnen. Sie ist sehr wählerisch in Bezug auf Lage und Boden. In feuchten Lagen und bei nicht zusagender Lage leidet die Frucht von dem Pilze und dem Reissen und wird steinig. Sie muss, wie alle Winterbirnen, spät gepflückt werden, sonst welkt sie. Auf der Quitte gedeiht sie nicht gut; sie muss darum auf Wildlinge oder mit Hilfe der Zwischenveredlung auf der Quitte gezogen werden, auf welchen beiden Unterlagen sie sehr bald tragbar wird.

2. Olivier de Serres. Ihre Zeit ist Februar, März. Sie ist eine der besten Winterbirnen, gedeiht auf Quitte und Wildling und ebenso auf Hochstamm gleichmässig und in jeder Lage gut, und steht, obwohl sie nicht ganz so gross ist wie die Winter-Dechantsbirne, ihr ebenbürtig zur Seite, ist bald und reichtragend, eine ausgezeichnete Frucht, deren Fleisch fein schmelzend und deren Saft zuckerig von muscirtem Geschmacke ist. Die Frucht ist bergamottenförmig, d. i. etwas plattgedrückt und mittelgross.

3. Die Edel-Crassane hält sich bis März. Sie gedeiht nicht gut auf der Quitte, dagegen gut auf dem Wildling oder auf Zwischenveredlung. Sie eignet sich nur für Spalier und Pyramide, nicht aber für Hochstamm. Die Frucht ist etwas mehr als mittelgross, beulig, unregelmässig. Das Fleisch weinsäuerlich, nach Anis schmeckend und saftig.

4. Josefine von Mecheln hält sich bis März. Sie gedeiht auf jeder Unterlage und selbst auch als Hochstamm auf freiem Felde. Ihre Tragbarkeit tritt ziemlich spät ein; dagegen habe ich auch auf Hochstämme aufgesetzten Probezweigen, also durch Umpfropfung, sehr bald und sehr viele Früchte geerntet. Die Früchte hängen sehr fest am Baume, was ein grosser Vortheil ist, sind mittelgross, das Fleisch ist rosig schattirt und von gutem Geschmack.

5. Esperen's Bergamotte hält sich bis April. Sie gedeiht auf jeder Unterlage, aber nicht als Hochstamm, doch verlangt sie sehr guten Boden. Die Frucht ist mittlerer Grösse und deren Güte sehr gerühmt.

6. Dechantsbirne von Montjean. Eine bis zum April aushaltende Birne neuerer Züchtung, sehr fruchtbar, gross, ähnlich der Winter-Dechantsbirne, auf Wildling oder Zwischenveredlung zu ziehen.

7. St. Germain. Eine ältere, bekannt gute Frucht, die sich bis Ende März hält und neben der Virgouleuse zum Export sehr gesucht ist, da diese beiden die besten Sorten für den grossen Markt sind. Auch eignen sich beide zur Hochstammcultur.

8. Virgouleuse, in Südtirol Winter-Citronibirne genannt und dort für den Export viel gebaut, ist eine der ältesten Winterbirnen. Auch in Böhmen wird sie häufig zum Export nach Deutschland gebaut; ihre Dauer ist eine kürzere als die der St. Germain, bis zum Februar. Diese Sorte hat kräftigen Wuchs, gedeiht auf der Quitte, wird aber spät tragbar. Für Hochstamm sind bergige Lagen mit mehr trockener Luft und gute Bodenbearbeitung erforderlich. Die Frucht ist ziemlich gross, das Fleisch gelblichweiss, saftig und aromatisch.

9. Königsbirne aus der Vendée (Royale Vendée). Diese Birne hält sich bis März, ist eine kleine, aber dafür sehr gute Birne, die nicht reisst, nicht steinig und nicht vom Pilz befallen wird. Sie trägt bald und reichlich, hat viel Aehnlichkeit mit der Winter-Dechantsbirne, nämlich mit deren guten Eigenschaften, ohne deren Fehler zu haben. Sie gedeiht auch auf Hochstamm in jeder Lage und auf jeder Unterlage, der Wuchs ist kräftig. Diese Sorte züchtete der bekannte Pomologe Graf Eugène des Noubes auf Schloss La Cacaudière, Gemeinde Pouzauges Vendée.

10. Späte Hardenpont (Beuré de Rance), hält sich bis Mai. Eine auf Bodenlage sehr eigensinnige Sorte, die nur auf der Quitte mit Zwischenveredlung und am Spalier gezogen werden sollte. Die Frucht ist gross und sehr ansehnlich.

Weiter empfiehlt Mathieu folgende neuere späte Winterbirnen:

11. Gambier's Butterbirne, im März und April reif, sehr fruchtbar, ziemlich grosse, schöne Frucht. Auf Wildling oder Doppelveredlung zu ziehen.

12. Prévost, im März und April reif, klein bis mittelgross, gelb mit röthlicher Sonnenseite, recht hübsch und gut, auf der Quitte wenig kräftig wachsend.

13. Butterbirne von Naghin, schöne grosse, einfärbig gelbe Frucht; Baum kräftig. Auf jeder Unterlage wachsend, südliches Spalier.

14. Marie Guisse, im Februar und März reif, grosse, aus der Gegend um Metz stammende Frucht. Auf jeder Unterlage gedeihend, kräftig im Wuchs.

15 Prinz Napoleon, bis März, fruchtbar, alljährlich tragend, auf Quitte und Wildling gleich gut gedeihend; die kleine runde Frucht ähnelt im Geschmack der Isembartbirne.

16. Charles Cognée, bis Ende März, eine der neuesten, von der rühmlichst bekannten Firma Baltet Frères in Troyes in Handel gebrachte, sehr viel versprechende Züchtung. Auf Quitte und Wildling, besonders am Spalier sehr gut gedeihend. Frucht gross, von sehr gutem Geschmack.

17. Vauquelin, bis März, auf Quitte und Wildling gedeihende grosse bis sehr grosse, einfärbig grüne Langbirne, bald und jährlich tragbar.

18. Alexandrine Mas, März, April, auf Quitte und Doppelveredlung bald und reich tragend, ziemlich grosse Frucht. Aus dem Kerne der Regentin von dem berühmten Pomologen Mas gezogen.

19. Van Driesche's Butterbirne, bis April, grosse, einfärbige, grüne Birne, auf Wildling zu veredeln.

20. General Duvivier, bis März, auf Wildling. Frucht mittelgross, länglich, grünlichgelb, gut im Geschmack, trägt gerne und alljährlich.

21. Herzogin von Mouchy, bis Juni, grosse bauchige, einfärbige Birne; auf jeder Unterlage. Nur für südliche Gegenden.

GEHÖLZZUCHT.

Die Philadelphus des Arboretums zu Ungarisch-Altenburg.

Von Chr. Ilsemann.

Es ist ein formenreiches, eines der prächtigsten Bilder, welches eine aus den verschiedenen Philadelphus zusammengesetzte Gruppe uns bietet; dieser Formenreichthum der Sträucher tritt uns im Bau der Pflanzen, der Form derselben, der Belaubung und der Blüthe in so vollendeter Schönheit entgegen, dass man sich zur Zeit des Flors an einer solchen Gruppe nicht satt sehen kann. Aber nicht nur im Sommer, zur Zeit des schönsten Schmuckes, sind die Philadelphus ein Schatz unserer Anlagen, auch im Winter wirken sie decorativ durch das verschiedenfarbige Colorit der Rinde, durch den bald aufrechtstrebenden Wuchs, durch die bald graziös überhängenden Zweige oder durch den zwergartigen, dichten, verzweigten Bau einiger Spielarten; wir empfehlen die Anpflanzung dieser schönen Sträucher auf's Angelegentlichste. Im Arboretum zu Ungarisch-Altenburg werden 41 verschiedene Philadelphus cultivirt; einige der schönsten und nützlichsten will ich unseren Lesern in Wort und Bild vorführen.

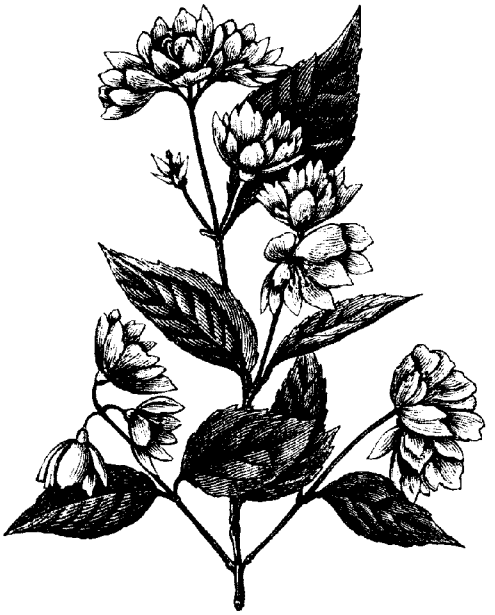


Fig. 1. Philadelphus coronarius deutziaeflorus plenus.

Sie sind für Gärten jeder Art verwendbar, ihre Cultur ist sehr einfach, hohe Anforderungen an den Boden stellen sie auch nicht, auch auf den Standort sind sie nicht sehr wählerisch. Von Zeit zu Zeit müssen die Sträucher wohl ziemlich stark zurückgeschnitten werden, sonst bilden sie schwaches, armblüthiges Holz und bekommen unten kahle Stellen; ein alljährliches Beschneiden ist nicht nothwendig, indem dadurch das Blühen verhindert wird und bei vielen Arten und Spielarten das malerische Ueberhängen der Zweige verloren geht.

1. Philadelphus coronarius deutziaeflorus plenus Hort. (Fig. 1), unter den gefüllt blühenden Philadelphus der schönste. Der Strauch hat einen ziemlich gedrungenen Wuchs, die zahlreichen, grossen, dichtgefüllten, schneeweissen Blüthen erscheinen Ende Mai. Nicht minder schön ist Ph. coron. primulaeflorus fl. pl. (Fig. 2); der Strauch ist etwas höher von Wuchs und die Blumen sind mehr gelblich.

2. Ph. coronarius foliis aureis Hort. Ein sehr schöner Strauch mit goldgelber Belaubung, die reinweissen Blumen erscheinen im Mai; zur Einzelstellung oder zum Hervorrufen lichter Farbentöne in Gehölzgruppen ist diese Spielart vortrefflich geeignet.

3. Ph. coronarius nanus Hort. Eine interessante Form, die sich durch auffallend niedrigen, äusserst buschigen Wuchs auszeichnet; die Blüthen erscheinen an diesem Strauche nicht so zahlreich, wie an den anderen Spielarten; für kleinere Gärten sehr zu empfehlen.

4. Ph. coronarius salicifolius Hort. Ein sehr hübscher Strauch mit ganz eigenthümlicher, weidenblattartiger Belaubung, für Einzelstellung.

5. Ph. Godohockerii Arb. Musc. Ein Strauch von mässiger Grösse; wir erhielten denselben aus dem Muskauer Arboretum. Die eiförmig lanzettlichen Blätter sind graugrün, die Zweige rund graubraun. Die kleinen, weissen Blumen erscheinen einzeln an den Spitzen der jungen Triebe; ein feiner Zierstrauch.

6. Ph. Gordonianus Lindl. Stammt aus dem nordwestlichen Amerika, Blätter graugrün, rauh behaart. Blüht in Trauben mit kleinen, etwas weisslich gelben Blumen; es ist der schönste aller spätblühenden Ph.



Fig. 2. Philadelphus primulaeflorus flore pleno Hort.

7. Ph. hirsutus Nutt. Gleich dem vorigen ein Nordamerikaner, der Wuchs ist etwas sperrig, oft überhängend; junges Holz braun, Blätter klein, eirund, länglich-lanzettförmig. Blüthen klein, weiss, geruchlos, einzeln, häufiger zu Dreien.

8. Ph. hirsutus dianthiflorus plenus Hort. Eine sehr hübsche Form mit gefüllten Blüthen.

9. Ph. latifolius. Ein nordamerikanischer Strauch, der an Höhe und Starkwüchsigkeit die sämmtlichen vorstehenden übertrifft und durch die grossen, breiten, eiförmigen, gezähnten, behaarten und dunkelfarbigen Blätter und die weissliche Farbe der Zweige leicht kenntlich ist. Blüht spät in langen weissen Trauben mit völlig geruchlosen Blumen.

10. Ph. Lewisii Proh. Sehr abweichende, mehr niedrig bleibende seltene Art, aus Nord-Westamerika, ein schöner Strauch.

*

11. Ph. microphyllus Dieck (Fig. 3). Gleich der vorigen eine äusserst interessante, in unseren Gärten noch sehr seltene alpine Zwergform aus den Felsengebirgen Nordamerikas. Der Strauch wird circa 60 Cm. hoch und trägt einzelne, aber verhältnissmässig grosse, wohlriechende Blumen. Es ist eine der merkwürdigsten Einführungen der Neuzeit und sollte in keinem Garten fehlen.



Fig. 3. Philadelphus microphyllus Dieck.

12. Ph. Satsumi Paxt. (Fig. 4). Eine sehr bemerkenswerthe japanische Species, die von allen anderen verschieden ist; der Strauch bildet einen dichten Busch, die Blätter sind eirund, lanzettförmig zugespitzt, scharf gesägt; Blüthen gross, weiss, einzeln oder paarig oder zu dreien stehend.



Fig. 4. Philladelphus Satsumi Paxt.

13. Ph. tomentosus Wall. Ein Strauch, der in Nepal und auf dem Himalaya wächst und dort eine Höhe bis zu 1½ Meter erreicht. Blätter ziemlich klein, hellfarbig, behaart, stark gekerbt; Blüthen zu zwei in den obersten Winkeln der kleinen Blätter, weiss, wenig zusammengeneigt.

14. Ph. species von den Gebirgen Pekings Sargent. Von den bisher genannten Ph. wesentlich verschiedener Strauch; er ist eine leicht gebaute, rothholzige Pflanze, die Blätter sind sehr zierlich, junge Triebe hell, später dunkelgrün. Grossblumig, Blüthe weiss, zerstreut vorkommend; ein sehr interessanter, empfehlenswerther Strauch.

Ausser den beschriebenen Arten cultiviren wir noch eine Menge anderer, doch sind diese die wichtigsten und schönsten, deren Anpflanzung zu empfehlen ist.

BLUMENGARTEN.

Anemone fulgens. Gay.

Die Anemone fulgens ist eine Abart der Anemone hortensis L.; letztere ist eine der wandelbarsten Arten selbst auf ihren natürlichen Standorten. Ausser zahlreichen Varietäten mit lilafarbigen und mit röthlichen Blumen, die man oft unter dem Namen Anemone stellata cultivirt, gibt es in Frankreich von ihr zwei bewunderungswürdig schöne, scharlachroth blühende und so bestimmt charakterisirte Formen, dass einige Botaniker sie als gute Arten betrachten. Die eine ist A. pavoniana D. C., in der Provence einheimisch, mit grossen Blumen von lebhaft rother Farbe mit Ausnahme der Mitte, welche mit einem grossen Auge geschmückt ist.

Die andere ist Anemone fulgens, im südwestlichen Frankreich zu Hause, vorzugsweise am Fusse der Pyrenäen gemein, mit Blumen von leuchtendstem Scharlach. Die Pflanze ist etwas niedriger und gegen Kälte etwas empfindlicher und erfordert zur vollkommenen Entwicklung des Flors auch eine grössere Wärme. In milden Wintern beginnt der Flor schon im November und setzt sich, sofern nicht strengere Kälte eintritt, den Winter hindurch fort, um im März und April seinen höchsten Glanz zu erreichen. So in Frankreich oder bei uns im Kalthause. Im freien Lande blüht sie bei uns erst im Mai und Juni.

Nur schwer kann man sich, ohne es gesehen zu haben, eine Vorstellung von dem Leuchten einer von A. fulgens gebildeten Gruppe machen, zumal wenn heller Sonnenschein darüber liegt.

Der Wurzelknollen dieser Anemone ist ziemlich dickfleischig, schwärzlich und von unregelmässiger Form. Ihm entspringen Blätter, von denen die ersten, welche sich im Herbste entwickeln, mehr oder weniger ausgesprochen fünflappig, während die übrigen, welche im Frühjahre erscheinen, in höherem Grade getheilt sind und fast in lauter lineare Abschnitte zerfallen. Nach dem Flor und mit dem Abwelken der Blätter tritt eine sechswöchentliche bis zweimonatliche Vegetationsruhe ein. Es ist dies die günstigste Zeit, sie dem Boden zu entheben und die Brutknolle abzulösen. Man kann die Pflanzen, eine sorgfältige Bedeckung im Winter vorausgesetzt, mehrere Jahre lang im Boden lassen, wenn derselbe gesund und bis zu grösserer Tiefe durchlässig ist. Die abgeschnittenen, erst halb entwickelten Blumen blühen, in's Wasser gestellt, vollkommen gut auf und halten sich längere Zeit frisch. A. fulgens lässt sich leicht durch Aussaat vermehren, aber nicht ohne in der Form und im Colorit der Blumen Wandlungen mancherlei Art unterworfen zu sein.

GEMÜSEGARTEN.

Abpflücken der Kartoffelblüthen.

Es ist eine alte Erfahrung, dass durch die Samenbildung der Kartoffelpflanze die Knollenbildung, sowohl hinsichtlich der Zahl wie der Stärke nach beeinträchtigt

wird. In Chile, Peru, Mexiko ist die Samenbildung bei der Kartoffelpflanze, die dort einheimisch ist, sehr stark, während die Knollen nur klein bleiben. Durch die Verpflanzung der Knollen in Gegenden der gemässigten Zone hat sich bei vielen Kartoffelsorten, vielleicht auch unter dem Einfluss der Cultur, das Verhältniss aber dahin gestaltet, dass einigen die Blüthe ganz fehlt, bei anderen die Blüthen nur in geringer Zahl erscheinen, wogegen die Knollen stärker werden und in grösserer Zahl vorhanden sind. Es war bereits festgestellt, dass durch Entfernung der Blüthen, namentlich bei Winterkartoffeln, die Knollenbildung wesentlich befördert wurde, als Dr. Werner geltend machte, dass bei vielen Kartoffelsorten die Blüthenknospen mehr oder weniger, auch wohl sämmtlich abfallen, ehe die Blüthe zur Entwicklung kommt, was mehrfach so aufgefasst wurde, als sei diese Erscheinung gewissermassen ein Ausarten der Kartoffel. Dieselbe ist aber ganz anders zu erklären. Es ist erwiesen, dass die kräftige Entwicklung einzelner Organe der Pflanzen eine entsprechend schwächere Entwicklung anderer Organe zur Folge hat; da sich nun die Kartoffelpflanze vermittelst der Samen und der Knospen der Knolle fortpflanzt, so kann es nicht Wunder nehmen, wenn beim Fehlschlagen der Blüthen sich die Knollen kräftiger entwickeln, wie auch andererseits bei reicher Blüthenfülle die Knollen zurückbleiben. Aus diesen Gründen ist das Fehlschlagen der Blüthenbildung weit eher als Vortheil denn als Nachtheil der betreffenden Kartoffelsorten aufzufassen, das will sagen: Reichblühende Sorten tragen weniger als wenig oder gar nicht blühende, zumal die Fortpflanzung hinreichend durch die Knospen der Knolle gedeckt ist und auch diese nur allein im Stande sind, mit Sicherheit die individuellen Eigenschaften der Sorte fortzupflanzen, mithin Blüthen und Samenbildung als werthlos bei der Kartoffelpflanze anzusehen sind. Für die Praxis würde sich daraus ergeben, dass man die Blüthenknospen sofort nach ihrem Sichtbarwerden abgipfelt, was eine leichte Arbeit ist, indem man, die Furche abschreitend, sie einfach abpflückt oder abschneidet.

Die Cultur der Zwiebel.

Von F. Stämmler, Garteninspector.

Die Zwiebel gedeiht am besten in leichterem, trockenem, lockerem Boden in sonniger Lage. Man baut die Zwiebel stets nur in zweiter Tracht an, da sie sich im frisch gedüngten Boden nicht normal entwickelt; sie wird zwar oft gross, aber die Zwiebel selbst ist locker und schwammig und hält sich in Folge dessen schlecht über den Winter. Auch hat die Zwiebel im frisch gedüngten Boden viel von der Made der Zwiebelfliege (Anthomyca ceparum) zu leiden. In schwerem Boden bei nasser Sommerwitterung bildet sich die Zwiebel meist gar nicht aus.

a) Einjährige Cultur.

Zum Zwecke der einjährigen Cultur wird das Land unmittelbar, nachdem es im Frühjahre abgetrocknet ist, umgegraben. Man wartet mit der Aussaat, bis das Land sich etwas gesetzt hat, da in frisch umgearbeitetem Boden der Same nicht gut keimt. Ueberhaupt muss der Same behufs schnellerer und sicherer Keimung möglichst fest im Boden liegen und genügend feucht gehalten werden. Man säet entweder sehr dünn breitwürfig, jedoch ist die Reihensaat vorzuziehen. Reihenweite 20 Cm.; sollten die Pflanzen zu dicht stehen, so müssen sie verzogen werden. Man rechnet pro 25 Ar circa 2—3 Kg. Samen. Will man recht frühzeitig Zwiebeln ernten, so säet man den Samen anfangs März in ein mässig erwärmtes Mistbeet; im April, wenn die Pflänzchen 2—3 Blätter haben, pflanzt man sie auf die bestimmten Beete bei 10—15 Cm. Entfernung aus.

b) Zweijährige Cultur.

Zur zweijährigen Cultur verwendet man sogenannte Steckzwiebeln, kleine Zwiebeln, die entweder aus dem vorjährigen Zwiebelvorrathe herausgesucht oder die im Jahre vorher zu diesem Zwecke besonders angebaut sind. Das Erziehen von Steckzwiebeln geschieht sehr vortheilhaft in folgender Weise: Man säet Ende April, Anfang Mai den Zwiebelsamen auf magerem, trockenem Boden recht dick aus oder man säet den Samen zwischen den Reihen der Wurzelpetersilie. Normale Steckzwiebeln dürfen nur die Grösse einer Haselnuss haben; man überwintert sie an einem trockenen, frostfreien Ort. Um das frühe Austreiben zu verhindern, legt man die Steckzwiebeln am besten auf einen Kachelofen. Im März werden dieselben 10 Cm. aneinander, 2 Cm. tief in 20 Cm. entfernten Reihen ausgesteckt und gleich den gesäeten Zwiebeln behandelt; besonders halte man die Beete vom Unkraut rein. Bei feuchter Witterung dauert es sehr lange, bis die Zwiebeln zum Abschluss gelangen und muss man in diesem Falle die Stengel der Zwiebel umknicken resp. treten, damit eine Saftstockung eintritt und die Nährstoffe der Zwiebel selbst zugute kommen.

Nachrichten des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich.

Ausschuss-Sitzung am 3. December 1891.

Vorsitzender Herr Vorstand Abt Karl; anwesend die Herren Haberl, Freih. v. Hohenbruck, Müller, Sandhofer, v. Sauer-Csaky, Seeharsch, Trilety.

Entschuldigt Herr Vorstand-Stellvertreter Schön.

Das Protokoll der letzten Sitzung wird verlesen und genehmigt.

I. Einläufe:

a) Erlass des k. k. Ackerbauministeriums, mit welchem zur Förderung des Obstbaues in den von der Reblaus heimgesuchten Gebieten ein Theilbetrag von 300 fl. bewilligt wird.

b) Erlass des k. k. Ackerbauministeriums, womit über das Einschreiten des landwirthschaftlichen Casino in Neustift-Scheibbsbach um eine Subvention zur Gründung einer Obstbaumschule die gutächtliche Aeusserung abverlangt wird. Diese ist im Hinblicke auf wiederholt gemachte Erfahrungen in ablehnendem Sinne zu erstatten und das h. Ministerium zu bitten, die dem Landes-Obstbauvereine zur Vertheilung von Obstbäumen bisher gewährten Subventionen auf keinen Fall zu schmälern.

c) Die Landwirthschafts-Gesellschaft in Wien tritt ein Gesuch des Zwettler Obstbauvereines um Unterstützung für einen abgehaltenen Obstbaucurs ab. Dieses Gesuch ist zur Motivirung zurückzuleiten.

d) Einschreiten des Bezirksvereines Feldsberg um Unterstützung der im September 1892 geplanten Regional-Ausstellung durch Prämien. Die seinerzeitige Abgabe von Vereinsmedaillen wird beschlossen.

e) Schreiben des Herrn W. Schleicher in Gresten um leihweise Ueberlassung von Clichés für ein zu gründendes Blatt: „Der praktische Obstzüchter aus dem Erlaufthale". Wird genehmigt.

II. Der Geschäftsleiter erstattet den Comitébericht, betreffend die Einleitungen für die im December 1891 stattfindende Weihnachts-Obstausstellung. Die Anträge wegen Inscenirung der Ausstellung werden mit einigen Abänderungen genehmigt, ferner werden zur Prämiirung vom Landes-Obstbauvereine 2 Vermail-, 4 silberne und 4 bronzene Medaillen gewidmet und in das Preisgericht

die Herren Hintze, Ilsemann, Klenert, Künstler, Rosenthal und Scheidl berufen.

III. Bezüglich der Herausgabe des Vereinsorganes „Der Fruchtgarten" sind mit dem Herausgeber desselben ehestens die erforderlichen Abmachungen für das Jahr 1892, eventuell für die ersten drei Monate des Jahres, zu treffen.

IV. Der Cassabericht für die ersten eilf Monate (Jänner bis November 1891) wird nach mehrfachen Erläuterungen zur Kenntniss genommen.

V. Herr Ausschussrath Freiherr v. Hohenbruck beantragt die Abhaltung von Monatsversammlungen im Winter 1891—92 in Wien und ist im Sinne des in der letzten Sitzung gefassten Beschlusses das Nötbige einzuleiten.

Schluss der Sitzung um 5 Uhr Abends.

Weihnachts-Obstausstellung.

Die Preiszuerkennung bei der in Wien stattgehabten Weihnachts-Obstausstellung fand am 21. December v. J. statt und erhielten:

Silberne Staatsmedaillen: die Herren Arth. v. Planitz in Meran für feines Tafelobst in grösseren Mengen einer Sorte und Josef Haller in Forst für die besten Sorten feinen Tafel- und guten Marktobstes.

Vermail-Vereinsmedaillen: die Gutsverwaltung Savenstein für gute Sortencultur und Herr Ritter v. Pollanetz in Wien für vorzügliche Sortencultur.

Silberne Vereinsmedaillen: die Herren Piccini in Währing für Feigen und Prunellen in guter Verpackung, Josef Schwarz in Wien für Heidelbeerwein und F. Engl in Krems für Collectivausstellung diverser Frucht- und Schaumweine.

Bronzene Vereinsmedaillen: die Herren Alex. Goldbacher in Lana a. d. Etsch für Auswahl der besten Sorten feinen Tafel- und guten Marktobstes, Engelbert Harrer in Zwettl für Marktsorten und Franz Strasser in Höflein a. d. Donau für Trauben.

Anerkennungsdiplome: der Obstbauverein in Klosterneuburg, Herr Anton Sandhofer in Bruck a. d. L., die Frauen Christine Mittak in Szakolcza und v. Storck in Döbling.

Einhebung des Mitgliederbeitrages pro 1892.

Dieser Nummer des „Fruchtgarten" liegt ein Erlagsschein für das k. k. Postsparcassenamt bei, mittelst welchem die P. T. Vereinsmitglieder den Jahresbeitrag pro 1892 per zwei Gulden — Volks- und Bürgerschullehrer je einen Gulden — bei dem nächsten Postamte im Laufe des Monates Jänner 1892 einzahlen wollen.

Ueber die eingegangenen Mitgliederbeiträge werden die Mitgliederkarten innerhalb Monatsfrist zugesendet werden.

Wien, 1. Jänner 1892. Die Geschäftsleitung.

Neue Mitglieder.

Dem Landes-Obstbauvereine für Niederösterreich sind als Mitglieder beigetreten:

Löbl. Sparcasse in Oberhollabrunn.

Herr Eifler Leo, Samencultivateur und Samenhändler in Wien, III. Hauptstrasse 17.

„ Schweitzer Johann Josef, Revident der Sparcasse in Oberhollabrunn.

„ Pollanetz Oscar, Ritter v., Wien, III. Salmgasse 8.

„ Kubelka Josef, Baumeister in Wien, IV. Antonburggasse 4.

„ Wimmer Adolf, Kunstwalzmühlenbesitzer in Obergrafendorf.

MITTHEILUNGEN.

Meisen und Obstbäume. Zu den nützlichsten insectenvertilgenden Vögeln gehören bekanntlich die Meisen. Man darf nur beobachten, mit welchem Fleisse sie die Bäume nach Insecten, Puppen und Eiern absuchen, um sich davon zu überzeugen; den grössten Nutzen leisten sie aber während des Winters, weil da alle Obstbäume entblättert und die Puppen und Eier leichter aufzufinden sind. Um nun die Meisen in Gärten und Feldern mit Bäumen leichter herbeizulocken, sollte man auf einigen Obstbäumen grüne Fichtenäste befestigen. Es ist merkwürdig, wie begierig die Meisen solche grüne Punkte während des Winters aufsuchen. Die Obstgärten werden dann, wo sich dergleichen finden, selten von diesen Vögeln leer sein. R.

Neue Erbsensorte. Die „Revue horticole" bringt eine Notiz über eine neue Erbsensorte, welche von Forgeot & Co. in Paris in den Handel gebracht wurde. Nach derselben erreicht die neue goldgelbschotige Erbse eine Höhe von 1 Meter, oft auch mehr, und bildet wegen der Festigkeit ihrer Zweige einen geschlossenen Busch. Die Stengel sind in allen ihren Theilen hellgefärbt oder weisslich, glatt, glänzend; die krummen, manchmal gepaarten Schoten sind schön goldgelb, was vollkommen von dem Grün der übrigen Pflanzentheile absticht; sie werden von ebenso gefärbten Stielen getragen, haben eine Länge von 10 Cm. und umschliessen 8—10 nahe aneinander liegende, regelmässig geformte Samenkörner von gelblichgrüner Farbe. Diese Varietät gehört in die Abtheilung der Zuckererbsen und besitzt nicht nur den hohen Werth der Neuheit, sondern auch den einer vorzüglichen Marktsorte und dürfte vielleicht die Stammpflanze einer neuen Race bilden.

Die neue Kirsche Bigarreau Ramon Oliva. Unter den neuen Kirschensorten, die in den letzten Jahren in den Handel gekommen sind, zeichnet sich die Bigarreau Ramon Oliva durch staunenswerthe Fruchtbarkeit, Frühreife und Schönheit der Frucht aus, welche Eigenschaften sie zu einer der verbreitungswerthesten Kirschen machen. Die Frucht wird bis 3 Cm. im Durchmesser gross und ist von glänzend schwarzrother Farbe. Das Fleisch ist von einem feinen, sehr süssen Geschmack und fest, doch nicht abknackend. Der berühmte E. A. Carrière sagt: Es ist eine Varietät, welche in keinem Garten fehlen sollte. In Handel gebracht wurde die Sorte durch Transon, Orleans und Müllerklein, Baumschulbesitzer in Karlstadt a. M.

Literatur.

Neue Erscheinungen.

Die Grundlehren des rationellen Obstbaues. Bearbeitet von Robert Erdmann, pens. kgl. ung. Telegraphen-Ober-Offcial. Mit 10 Farbendrucktafeln oder einer Farbendruck-Wandtafel. Verlag von Paul Cieslar, Graz, Herrengasse 29, und Lippa in Ungarn. Preis 1 fl. 40 kr.

Das Buch ist voller Fehler, insbesondere dort, wo der Verfasser seine eigenen Erfahrungen angibt oder aber aus anderen Büchern schlecht abgeschrieben hat. Unwillkürlich frägt man sich, was soll denn ein solches Buch? Abgeschrieben aus anderen Werken und das Gute aus den Werken noch durch eigene unpraktische Rathschläge verdorben. Gleich im Vorwort stellt der Verfasser einen Satz auf, der bezeichnend für die „eigenen Erfahrungen" des Herrn Autors ist; auf Seite V heisst es: „*In Feldfrucht bodenarmem, hauptsächlich gebirgigem Terrain, wo sich der Anbau von Cerealien nicht mehr recht lohnt, tritt der Obstbau in seine vollen Rechte.*" Wie man in solchem Terrain, wo sich der Anbau von Cerealien nicht mehr lohnt, auf die zweckentsprechendste Weise Obstgärten anlegt, Sorten wählt, welche Erträgnisse man von solchen Obstgärten zu erwarten hat, das Alles verschweigt der Autor.

In allen Werken, in allen Zeitschriften wird empfohlen, ja grosse Pflanzlöcher zu machen, die Sohle des Pflanzloches soll aber so weit sein, als das Loch oben ist; der Verfasser macht es gerade umgekehrt, er macht ein spitzes Loch (siehe Taf. I, Fig. VI). Vielleicht auch eine eigene Erfahrung!

Mit dem Pinciren wird der Autor schnell fertig; auf Seite 15 heisst es wörtlich: „*Im Sommer kann man das sogenannte Pinciren vornehmen, wenn man den Baum zum Tragen bringen will. Im Monat Juni, anfangs Juli schneidet*

man die heurigen frischen Triebe auf 2—3 Augen vom Endtriebe zurück, hiedurch entwickeln sich die heurigen Augen in Fruchtaugen; schneidet man hingegen zu viel zurück, so entstehen statt Frucht- Blattaugen und der Baum setzt keine Früchte an u. s. w."

Mein sehr geschätzter Herr Telegraphen-Ober-Official! So schnell ist der Baum denn doch nicht mit dem Fruchttragen bei der Hand, wenn man die „heurigen, frischen Triebe einfach auf 2—3 Augen vom Endtrieb ab zurückschneidet". — Sie scheinen zwischen Trieben gar keinen Unterschied zu machen, mit einem einmaligen Pincement werden Sie den Zweck, den Sie anstreben, nicht erreichen.

Der Abschnitt über das Veredeln der Obstbäume ist, wie auch die anderen Capitel, voller Druckfehler, doch enthält derselbe geradezu Unsinn, z. B. „Die edle Kastani wächst (nach Erdmann) auf der Eiche sehr gut, während dieselbe auf der so ähnlichen *Rosskastanie nicht gedeiht.*" Solche Behauptungen bedürfen keines Commentars. Als Unterlage für Birnen empfiehlt der Verfasser ausser Wildlingen den Weissdorn (Crataegus oxicanta) (Wörtlich! Der Referent) und andere verwandte Dornarten (Welches sind dieselben? Der Referent), Eberesche, Quitte, Schneebirne, Pyrus nivalis, Felsennispel (Wörtlich. Der Referent), Contoneaster, Felsenbirne, Amelanchier, Schwarzbirnstrauch. — In dem Vorworte sagt der Verfasser, „er will jeden gelehrten Schwulst sorgfältig vermeiden". Herr Erdmann, was würden Sie sagen, wenn ich für Ihre Birnunterlagenauswahl den richtigen Ausdruck gebrauchen würde? — Es wäre jedenfalls wünschenswerth, wenn Sie sich mit dem „gelehrten Schwulst" etwas mehr befassen möchten, bevor Sie Bücher über Obstbau schreiben, die nach Ihrer Angabe dem Laien sowohl als auch dem vorgeschrittenen Praktiker Alles zu wissen vorführen, was er wissen muss.

Vor der Hand wollen wir Ihnen das bekannte Sprichwort in Erinnerung bringen: „Schuster, bleib' bei Deinem Leisten". Ilsemann, kgl. ung. Obergärtner.

Vademecum für den Landwirth. Herausgegeben und redigirt von Hugo H. Hitschmann, Herausgeber der „Wiener Landwirthschaftlichen Zeitung". 9. Aufl., Lexikonformat, grosser Druck, XVI und 1013 Seiten; in Leinwand gebunden 8 fl., in Leder 8 fl. 60 kr. — 10. Auflage, Taschenformat, kleiner Druck, XVI und 1013 Seiten; in Leinwand gebunden 6 fl., in Leder 6 fl. 50 kr. Wien, Hugo H. Hitschmann's Journalverlag.

Selten noch haben wir nach dem Durchlesen eines Werkes dasselbe mit so hoher Befriedigung aus der Hand gelegt, als das in Rede stehende — nicht ein Erstlingswerk ist es, sondern es hat bereits die 9. Auflage erlebt. — Referent hat sich die Mühe genommen, die erste Auflage mit der nun vorliegenden neunten Auflage zu vergleichen; welch eine bedeutende Verbesserung, welch eine umfangreiche Vermehrung des Textes tritt uns in dieser neuesten Auflage entgegen! Das Werk trägt in all seinen Einzelheiten den ausgeprägtesten Stempel rüstigen Fortschrittes auf allen Gebieten der Landwirthschaft an sich, eine einseitige Richtung liegt ganz abseits. Dem Praktiker bietet das Werk alles Wissenswerthe auf dem Gebiete der Landwirthschaft, es wird sich Jedermann, ganz gleich ob Grossgrundbesitzer, Kleingrundbesitzer oder Bauer, die besten Rathschläge aus dem Buche holen können.

Es liegt nicht in dem Rahmen dieser Zeitung, es würde viel zu viel Raum beanspruchen, auch nur den Hauptinhalt desselben hier kritisch zu besprechen; wir wollen nur in Kürze erwähnen, dass die sämmtlichen Abschnitte Zeugniss ablegen von der Gründlichkeit und Gewissenhaftigkeit sowie von der praktischen Sach- und Fachkenntniss des Verfassers.

Wir sind fest überzeugt, dass wir unsere Feder in den Dienst einer wichtigen Sache gestellt haben, wenn wir allen Landwirthen sagen: „Nimm und liess". Dies wird die Richtigkeit aller unserer Aussagen beweisen.

Ilsemann.

Durch des Gartens kleine Wunderwelt. Naturfreundliche Streifzüge von Heinrich Freiherr Schilling von Canstatt. Mit 418 Originalzeichnungen in circa 1000 Einzeldarstellungen. Frankfurt a. d. O., Druck und Verlag der kgl. Hofbuchdruckerei Trowitsch & Sohn. Preis gebunden 20 Mark.

Es ist ein stattlicher, sehr elegant ausgestatteter Band, der vor uns liegt, doch durch das schöne Aeussere eines Buches lassen wir uns nicht täuschen, wir prüfen den Inhalt und da wollen wir denn gleich vorneweg verrathen, dass wir mit grosser Freude das Buch gelesen haben. Das ist einmal wieder keine Alltagserscheinung, sondern ein durchaus originales Werk, welches dem Naturfreunde und allen Gartenliebhabern, welche die „kleine Wunderwelt" des Gartens näher kennen lernen wollen, zum Lesen empfohlen werden kann. Aber auch die Aufmerksamkeit der jüngeren Gärtner, insbesondere solcher, welche nicht in der Lage sind, sich theuere Specialwerke anzuschaffen, wollen wir auf dasselbe lenken; sie werden manch nützlichen Wink für's spätere praktische Leben aus dem Buche entnehmen. Der überaus reiche Inhalt des Werkes ist in folgende Abschnitte zergliedert: I. Abschnitt. Unsere Gartenerde, ihre Bestandtheile und Bewohner. II. Abschnitt. Das Wasser im Garten, organisches Leben in demselben. III. Abschnitt. Das Pflanzenleben des Gartens, sein Frühlingserwachen und Wachsthum. Pflanzliche Schmarotzer, Pflege unserer Pflanzen. IV. Abschnitt. Blumen und Früchte. Ueber Wechselbeziehungen der Blumen- und Insectenwelt. Die Repräsentanten der Blumeninsecten. V. Abschnitt. Weitere interessante Gartengäste aus dem Insectenreiche u. s. w. VI. Abschnitt. Kleine und kleinste Gartenbewohner und Besucher aus den übrigen Thierclassen. VII. Abschnitt. Beendigung des Jahreskreislaufs der Natur im Garten. Spätherbst- und Winterbilder.

Aus diesem Inhalts-Verzeichnisse möge der Leser sich ein Bild machen, was in diesem Buche Alles zu finden ist; wir können das Buch aus vollster Ueberzeugung jedem Gartenfreunde empfehlen. Ilsemann.

F. C. Heinemann's Abreiss-Kalender pro 1892. Derselbe ist Gartenfreunden bestens zu empfehlen, es ist ein praktischer Führer im Obst- und Gemüsebau sowie für Blumen- und Pflanzenzucht im Zimmer und im Garten; er enthält viele nützliche Rathschläge, die jeden Blumen- und Pflanzenfreund interessiren dürften. Chr.

Allgemeines Gartenbau-Adressbuch für das Jahr 1892. Verlag von R. de Terra. Berlin.

Das unter obigem Titel soeben erschienene Adressbuch, welches gärtnerische sowie alle in dieses Fach einschlagende Adressen des Deutschen Reiches, Oesterreich-Ungarns und der Schweiz enthält, können wir seiner praktischen und übersichtlichen Zusammenstellung wegen Samenhändlern und Baumschulenbesitzern etc. zur Ergänzung und Richtigstellung ihrer Adressen bestens empfehlen.

Wiener Hausfrauen-Zeitung. Dieses in den weitesten Kreisen bekannte und hochgeschätzte Frauen-Organ tritt am 1. Jänner in den 18. Jahrgang seines Bestandes. Jede Nummer des wöchentlich am Sonntage erscheinenden Blattes erwirbt sich durch die Reichhaltigkeit seines Inhaltes die vollste Zufriedenheit der Leserwelt, es erquickt Herz und Gemüth durch die vollendete Form der Artikel, Feuilletons und Novellen und bringt jedem Haushalt den grössten Nutzen durch die vielen praktischen Mittheilungen für das Haus und für die Küche. Die Redaction der „Wiener Hausfrauen-Zeitung" geht von dem Grundsatze aus, seinen Lesern immer neue Anregung zu bieten und die tüchtigen Hausfrauen zur Mitarbeiterschaft auf dem Gebiete der praktischen Hauswirthschaft heranzuziehen, und dem verdankt das Blatt den lebhaften Wechselverkehr unter seinen Lesern. Für dieses Jahr bietet die Redaction den Frauen eine neue Ueberraschung in der Form eines grossen Wiener Kochbuches, welches von der Redaction zusammengestellt und den Abonnenten zu dem so billigen Preise von nur 1 fl. ausgefolgt wird. Unseren Lesern empfehlen wir dieses treffliche Frauenblatt, welches ganzjährig nur 5 fl. kostet; die Bestellung auf das Kochbuch und die Pränumeration sind an die „Wiener Hausfrauen-Zeitung", Wien, I. Salvatorgasse 6, zu richten.

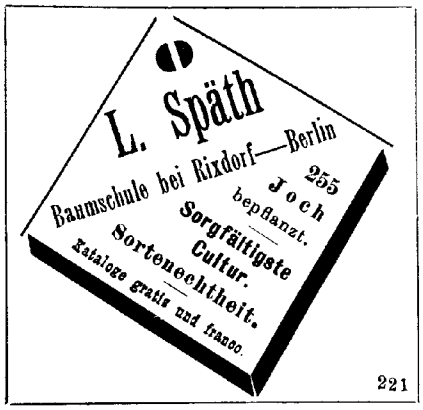
INHALT. Pomologie: Winterbirnen. — **Gehölzzucht**: Die Philadelphus im Arboretum zu Ung.-Altenburg. (Mit 4 Illustr.) — **Blumengarten**: Anemone Fulgens. Gay. — **Gemüsegarten**: Abpflücken der Kartoffelblüthen. — Cultur der Zwiebel. — **Nachrichten des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich**: Bericht über die Ausschuss-Sitzung am 3. December. — Prämiirungsliste der Weihnachts-Obstausstellung. — Einhebung des Mitgliederbeitrages pro 1892. — Neue Mitglieder. — **Mittheilungen**: Meisen und Obstbäume. — Die neue Kirsche Bigarreau Ramon Oliva. — Neue Erbsensorte. — **Literatur**: Neue Erscheinungen.

☛ Für den Inhalt der Inserate ist die Redaction nicht verantwortlich. ☚

OBSTBÄUME: Hochstämme, Pyramiden und Spaliere
in grosser Auswahl der schönsten Exemplare bei
Georg W. Gaedertz
Obstbaumschulen Feuerbach-Stuttgart. ☛ *Illustrirter Katalog gratis und franco.* (219)

Anton Hammer
Baumschulbesitzer (222)
in St. Josef bei Stainz, Steiermark
offerirt:
Apfel- und Birnbäume, hochstämmig, veredelt, à 20—40 kr.
Rosenstöcke, veredelt, à 20—40 kr.
Apfel- und Birnwildlinge à ½—2 kr.

Die
Amerikanischen Frühpfirsiche
mit Berücksichtigung der Pfirsiche überhaupt.
Mit 14 col. Tafeln.
Von Prof. Dr. Rudolf Stoll.
Unter obigem Titel ist in Grossoctavformat ein Buch mit 14 wirklich künstlerisch ausgeführten colorirten Tafeln erschienen, welches schon seines gediegenen fachmännischen Inhaltes wegen, was Abstammung, Zucht, Cultur etc. betrifft, von einem jeden Pfirsichfreunde mit begrüsst werden wird.
Zum Preise von fl. 2.50 zu beziehen durch die Administration des „Fruchtgarten".



221

Auf der land- u. forstwirthschaftl. Ausstellung in Wien 1890 mit 4 silbernen, 6 bronzenen Staats- und Verdienstmedaillen und 3 Diplomen ausgezeichnet.
Grösste Baumschule Mährens!
Victoria - Baumschule
des (220)
Friedrich Wanniek
in Schöllschitz bei Brünn, Mähren,
empfiehlt die bedeutendsten Vorräthe von **Obstbäumen** in allen Arten und Formen, **Allee-** und **Zierbäumen**, Ziersträuchern, **Coniferen** u. **Rosen**, sowie eine Million **Obstwildlinge** u. **Heckenpflanzen**, u. a. 300 000 St. **Akazien**sämlinge etc.
Illustrirte Kataloge auf Verlangen gratis u. franco.

A. F. Walter,
königl. rumänischer Hoflieferant Kunst- und Handelsgärtner,
Grosskuchel bei Prag,
empfiehlt aus seinen Baumschulen
hochstämmige und **Form-Obstbäume**, ferner **Zierbäume** und **Sträucher, hochstämmige** und **wurzelechte Rosen, rankende** und **Trauerrosen, Nadelhölzer, Obstwildlinge, Hecken-, Spargel-** und **Erdbeerpflanzen etc.**, Alles in grosser Auswahl und tadelloser Cultur.
Auch können von tausend auserlesenen **Rosensorten**, von mehreren hundert Sorten **Ziergehölze** und von circa dreitausend Sorten neuen und älteren bewährten **Obstsorten** für Versuchsgärten **Edelreiser** abgegeben werden.
☛ **Specielle Preis-Verzeichnisse werden gratis und franco verabfolgt.** (216)

Bäume-Verkauf.
Die **Fürst Schwarzenberg'sche Herrschafts-Direction Protiwin in Böhmen**, gelegen an der Kaiser Franz Josef-Bahn und der Protiwin-Rakonitzer Staatsbahn, offerirt aus ihrer bereits bestens accreditirten Baumschule sehr gut bewurzelte Obstbäume in den anerkannt vorzüglichsten Sorten, loco Bahnstation Protiwin, inclusive Emballage, gegen vorherige Cassa ohne Sconto in Protiwin zahlbar, respective gegen Nachnahme:

Apfelbäume, hochstämmig, veredelt	1	Stück	35 kr.
Kirschenbäume, „ „	1	„	30 „
Weichselbäume, „ „	1	„	30 „

Bei Abnahme von über 100 Stück diverser **hochstämmiger Obstbäume** auf einmal um 5%, bei Abnahme von über 200 Stück auf einmal um 10% billiger.

Wildbäume:

Linden, Sommer-, grossblättrige	1	Stück	30 kr.
Rosskastanien, starke	1	„	30 „
Ahorn, „	1	„	30 „
Kugelakazien „	1	„	40 „

Heckenpflanzen:

Spiraea opulifolia, Spierstaude, buschig, 3jährig	1000	Stück	15 fl.
Symphoricarpus racemosus, Schneebeere, 3jährig	1000	„	15 „

Die Versendung findet nach allen auswärtigen Ländern unter einem Certificate statt. (223)
(Nachdruck wird nicht honorirt.)

Oesterr.-ungar. Pomologie.
Beschrieben und herausgegeben von
Prof. Dr. Rudolf Stoll,
Lehrer für Pomologie an der k. k. önol. u. pomol. Lehranstalt in Klosterneuburg.
6 Bände complet 24 fl. = 48 Mark.
Zu beziehen durch die Administration dieses Blattes.

Herausgeber: Wilhelm Köhler. Für die Redaction verantwortlich: Wilhelm Köhler. Druck von Wilhelm Köhler.

☛ Dieser Nummer liegt Titel und Inhalts-Verzeichniss des Jahrganges 1891 bei. ☚

Der Fruchtgarten.

Illustrirte Zeitschrift

für

Obstbau, Sortenkunde und Obstbenutzung, sowie für Gehölz- und Blumenzucht, Küchen- und Handelsgärtnerei.

Organ des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich und des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen.

Redigirt von **Chr. Ilsemann** in Ung.-Altenburg.

Administration: Wien, VI. Mollardgasse 41.

Die Mitglieder des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich und des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen erhalten das Blatt unentgeltlich.

Abonnement:	Erscheint am 1. jeden Monats.	Inserate:
Inland: Ganzjährig . . . . . fl. 3.— Halbjährig . . . . . „ 1.50 **Ausland:** Ganzjährig . . . . . Mk. 6.— Halbjährig . . . . . „ 3.— resp. 8 oder 4 Frcs.	Unversiegelte Zeitungs-Reclamationen sind portofrei. Manuscripte werden nicht zurückgestellt.	pro dreimal gespaltene Petitzeile oder deren Raum **10** kr. = **20** Pfg. **Beilagen** werden berechnet pro 1000 Exemplare mit **10** fl.

Nr. 2. 1. Februar 1892. VII. Jahrg.

An unsere P. T. Leser!

Den P. T. Mitgliedern des **Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich** diene zur Nachricht, dass **alle Anfragen, Zuschriften etc, die den Verein betreffen, direct an die Geschäftsleitung desselben, Wien, I. Herrengasse 13, zu adressiren sind**, wodurch nicht nur unliebsame Verwechslungen hintangehalten werden, sondern auch eine raschere Erledigung erzielt wird.

Ferner machen wir die **P. T. Mitglieder des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich** aufmerksam, dass sie vom 1. Jänner 1892 ab zu den unentgeltlich zugesandten Exemplaren des „Fruchtgarten" **keine colorirten Fruchttafeln mehr erhalten.** Sollten jedoch Mitglieder dieses Vereines die jeweilig dem „Fruchtgarten" beiliegenden colorirten Fruchttafeln wünschen, so können dieselben **direct** durch die unterzeichnete Administration (Wien, VI. Mollardgasse 41) zum Preise von 1 fl. für jährlich 6 Tafeln bezogen werden. Einzelne Tafeln kosten 25 kr.

Unseren **P. T. Abonnenten** geben wir bekannt, dass die für diese Nummer bestimmt gewesenen Tafeln „Edelrother" und „Kleine lange Sommer-Muscatellerbirne", welche aus technischen Gründen nicht rechtzeitig fertiggestellt werden konnten, der Nr. 3, in welcher auch die Beschreibung derselben erscheinen wird, beigelegt werden.

Den Pränumerationsbetrag jener P. T. Abonnenten, welche bis 10. Februar l. J. weder den „Fruchtgarten" abbestellt noch ihr Abonnement auf denselben erneuert haben, werden wir so frei sein, im Betrage von 3 fl. sammt 25 kr. für Porto mittelst Postauftrag einzuheben.

Die Administration des „Fruchtgarten".

POMOLOGIE.

Gute Luise von Avranches.

Von Chr. Ilsemann.

Wenngleich diese Sorte in Ungarn und in allen Kronländern Oesterreichs schon eine ganz bedeutende Verbreitung erlangt hat, so kann ich doch bei der Beschreibung vorzüglicher Obstsorten dieselbe nicht übergehen; im Gegentheile wünschte ich, dass durch diese Zeilen noch viele, recht viele Obstzüchter angeregt würden, diese ganz vortreffliche Herbstbirne anzupflanzen. Sie verdient eine solche Empfehlung, da die Sorte bei uns gut gedeiht und so schöne Früchte bringt, wie sie in Frankreich, wo selbe zu den meist gesuchten Sorten gehört, nicht besser zu finden sind. Davon lieferten mir die herrlichen Früchte, welche ich auf verschiedenen Obstausstellungen in Wien fand, den besten Beweis.

Heimat und Vorkommen: Diese Sorte wurde 1780 von einem Liebhaber in Avranches in der Normandie, Namens Longueval, aus Samen erzogen und zu Ehren seiner Frau benannt. Avranches

liegt nicht weit vom Canal, in dem in geringer Entfernung die normännischen Inseln Jersey und Guernsey sich befinden. Die Verbindung der Bewohner des Departements La Manche mit jenen der genannten Inseln ist sehr lebhaft. So kam auch diese ausgezeichnete Birne dahin, um später weiter nach England, wo sie grossen Beifall fand, verpflanzt zu werden. Von England aus wurde sie erst später den Franzosen selbst bekannt, um nun in Frankreich und, wie es scheint, zuerst in Angers von André Leroy eingeführt zu werden und alsbald die grösste Verbreitung zu finden. Sie ist sowohl bei uns wie auch in Deutschland sehr verbreitet und wurde gelegentlich der Versammlung deutscher Pomologen in Trier über Lauche's Vorschlag unter die 50 zur Anpflanzung zu empfehlenden Sorten aufgenommen.

Literatur und Synonyme:

1. *Attems, Heinr. Graf v.*, Oesterreichische Pomologie, pag. 9. **Gute Luise von Avranches** (ist in Niederösterreich, Steiermark, Tirol, Mähren, Schlesien sehr verbreitet).
2. *Decaisne,* Le Jardin fruitier du Museum, 1860, III. **Prince Germain.**
3. *Koch Karl, Prof. Dr.*, Die deutschen Obstgehölze, pag. 466. **Gute Luise von Avranches.**
4. *Kühn B. L.,* Resultate der letztjährigen Obstausstellungen, pag. 30. **Gute Luise von Avranches.**
5. *Lauche W.*, Deutsche Pomologie, Bd. II, pag. 26. **Gute Luise von Avranches.**
6. *Leroy André,* Dictionnaire de Pomologie, Nr. 291. **Bonne Luise d'Avranches.**
7. *Lucas & Oberdieck,* Illustr. Handbuch der Obstkunde, Bd. V, Nr. 383. **Gute Luise von Avranches.**
8. *Mas,* Le Verger, Bd. II, Nr. 32. **Luise Bonne d'Avranches.**
9. *Thompson,* Catalogue of fruits of the Horticultural Society of London, 1842, Nr. 299. **Luise Bonne de Jersey.**

Gestalt: Frucht gross, unter guten Culturverhältnissen (am Spalier) auch sehr gross, etwa 100 Mm. hoch und 80—85 Mm. breit oberhalb der Mitte, eine ziemlich regelmässige Birnform, nicht selten die eine Seite mehr entwickelt als die andere. Nach dem Kelche zu rundet sich die Frucht sanft ab, nach dem Stiele zu endigt sie in eine lang abgestumpfte Spitze.

Kelch: klein, hoch, meist offen, aber auch halbgeschlossen; Kelcheinsenkung ziemlich weit und mässig tief.

Stiel: selten aus einer schwachen Vertiefung hervorkommend, häufiger der abgerundeten Basis aufsitzend, meist in der Mitte stehend; auch zur Seite gedrückt, mässig lang, gegen das Ende zu etwas verdickt.

Schale: glatt, fein, vom Baum grünlichgelb, zur Zeit der Reife fast citronengelb, auf der Sonnenseite schön blutroth gefärbt und dunkler punktirt; oft zeigen sich rothe Punkte, die sich von dem helleren Grunde gut abheben, ähnlich wie bei der Forellenbirne. Die Punkte gehen am unteren und oberen Theile der Frucht öfter in graubraunen Rost über und machen dann die Schale etwas rauh.

Fleisch: von gelblichweisser Farbe, sehr fein, schliesslich schmelzend, mit einem eigenthümlich süssen, zugleich aber auch weinsäuerlichen und angenehm hervortretenden gewürzhaften Geschmack.

Kernhaus: elliptisch mit nur sehr geringer Mittelhöhlung, ausserdem mit kleinen Fächern versehen, in denen sich die gut ausgebildeten, länglich-ovalen Samen von kaum angedeuteten Granulationen umgeben befinden.

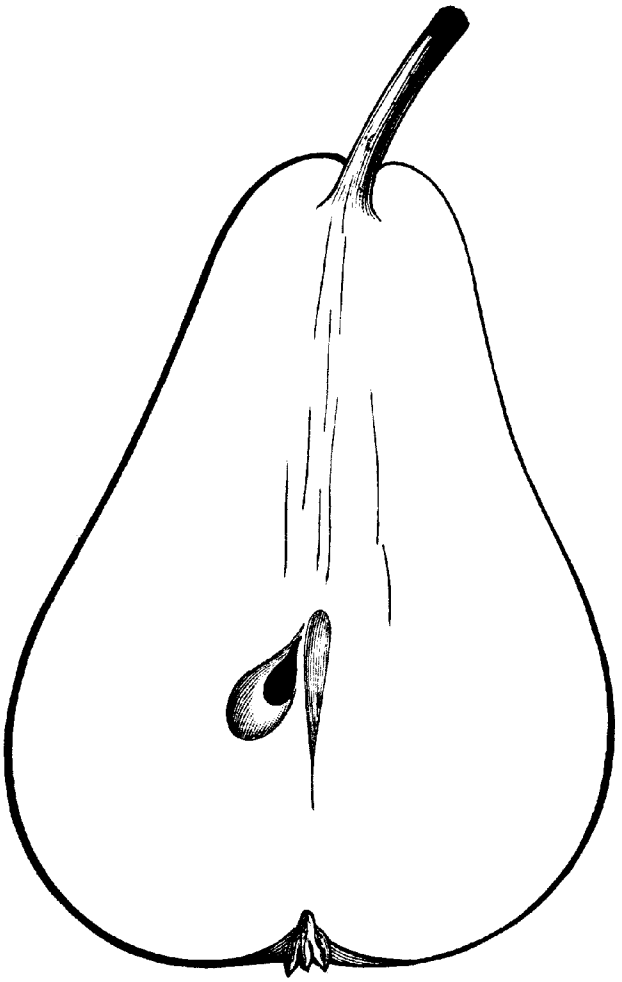


Fig. 5. Birne Gute Luise von Avranches.

Reifezeit und Nutzung: Eine der ausgezeichnetsten Tafelbirnen, welche in Frankreich zu den sieben am meisten verbreiteten Sorten gehört. Sie reift gegen Mitte September und hält sich den ganzen October hindurch; sie gehört zu jenen Birnen, welche sich völlig lagerreif eine Zeit lang halten, ohne zu verderben, ein Vorzug, den in dieser Weise kaum eine andere Birne besitzt und sie deshalb noch besonders empfehlenswerth macht.

Eigenschaften des Baumes: Der Baum ist von kräftigem, schönem Wachsthum, bildet ge-

rade Stämme, geht leicht in die Höhe und ich kann diese Sorte auch als Hochstamm empfehlen; da der Baum hochpyramidale Kronen bildet und ein schönes Aussehen hat, ist er auch an Strassen und Wegen zur Anpflanzung gut zu verwenden. Eine andere noch hervorzuhebende gute Eigenschaft des Baumes ist die, dass er in trockenem bis mittelfeuchtem, sandigem und trockenem Lehmboden sehr gut gedeiht; schwere, feuchte Bodenarten sagen ihm weniger zu. Auch für den feineren Obstgarten ist der Baum zur Anpflanzung als Pyramide (Sorte gedeiht auch auf Quitte) schätzenswerth, da er sich von selbst schön pyramidal entwickelt und eine grosse Fruchtbarkeit hat; ich halte die Pyramide für die beste, dieser Sorte zuträgliche Form. Die Sommertriebe sind stark, lang, aufwärts strebend, röthlichbraun oder grün, etwas wollig, punktirt. Fruchtaugen mässig gross, eirund, braun, schwach wollig. Blätter eilanzettlich bis eirund, zugespitzt, scharf und tief gesägt.

PRAKTISCHER OBSTBAU.

Düngungsversuche an Obstbäumen.

Ausgeführt im Spalier-Obstgarten der königl. landwirthsch. Akademie zu Magyar-Ovár von Chr. Ilsemann, Obergärtner.

Soll der Obstbau wirthschaftlich einträglich sein, so erfordert derselbe ein so mannigfaltiges Wissen und reiche Erfahrungen, wie kein anderer Zweig des Gartenbaues. Die Düngungsweisen des Bodens für die Obstbaumcultur bewegen sich zum Theile noch in dem Kreise willkürlicher Annahmen ohne tieferes Wissen von den Grundbedingungen der Ernährung des Obstbaumes. Die grosse Unsicherheit in der Kenntniss der Stoffe, der Qualität und Quantität und den Wirkungen derselben führte selbstredend zu den verschiedensten Resultaten. Die mannigfachen Versuche ergaben die widersprechendsten Resultate, in dem einen Falle ausserordentliche und günstige, in dem anderen die absprechendsten. Dass durch das richtige Mass der dem Boden zugeführten Nährstoffe die Früchte zu einer grossen Vollkommenheit gelangen, bedarf wohl keiner besonderen Erklärung; ebenso fest steht aber andererseits, dass Uebermass oder Mangel an Nährstoffen zum Verderben führt. Ich beschäftige mich seit letzter Zeit mit Vorliebe mit der Düngungsfrage der Obstbäume. Zu Beginn meiner Arbeiten erkannte ich sehr bald, dass sichere Grundlagen über das Düngungswesen der Obstbäume sich nur gewinnen lassen, wenn die wissenschaftlichen Forschungen mit dem einfachen praktischen Wissen und Erfahrungen in Verbindung treten und wenn die praktischen Ausübungen nach Mass, Zahl und Gewicht erfolgen.

Unter unserer obstbautreibenden Bevölkerung ist noch vielfach der Glaube verbreitet, der Obstbaum brauche keine Düngung, die Natur thue in dieser Hinsicht für den Obstbaum Alles, dessen er bedürftig ist, wenn man ihn einmal der Erde übergeben hat; ja wir zählen selbst Fachmänner zu jenen Leuten, welche in den periodischen Zeitschriften hin und wieder die Lehre verbreiten: nur ja einen Baum nicht düngen, Dünger schadet, die Bäume bekommen Wurzelfäule, Krebs und dergleichen Krankheiten mehr.

Unsere amtliche Stellung bringt es mit sich, dass wir neben dem Baumschulbetriebe der Obstbaumcultur ganz besondere Aufmerksamkeit schenken. Unter anderen Versuchen wurden auch die Düngungsversuche an Obstbäumen mit in das Bereich unserer Thätigkeit gezogen.

Die meisten Obstgehölze gedeihen am besten in einem warmen, mässig feuchten, lehmigen Sandboden. In zu trockenem, sandigem Boden wachsen die Bäume langsam, auch bleiben die Früchte klein. Man kann annehmen, dass, mit wenigen Ausnahmen, in jedem Boden Obst gezogen werden kann, wenn nur dafür gesorgt wird, dass in ungünstigem Boden durch sehr grosse Pflanzlöcher und Bodenverbesserung das Gedeihen der jungen Stämme auf längere Jahre gesichert wird. Der Obergrund eines Terrains, in dem Obstbäume gepflanzt werden sollen, muss mindestens 1 Meter bis 1·50 Meter tief, von guter nahrhafter Beschaffenheit sein und den Wurzeln das Eindringen in die Tiefe gestatten. Aepfel und Pflaumen kommen in flachgründigem Boden noch am leichtesten fort.

Es ist wohl Jedem, der sich mit Gartenbau, mit Landwirthschaft befasst, bekannt, dass eine wesentliche Verbesserung des Bodens durch die Düngung stattfindet. Die Erfolge einer zweckmässigen Düngung sind ganz ausserordentliche und doch werden die Obstbäume bei uns noch selten oder gar nicht gedüngt; der Landwirth verwendet seinen Dünger lieber auf dem Felde und hält es für einen grossen Luxus, Obstbäume zu düngen.

Wollen wir unseren Obstgarten durchaus rationell bewirthschaften und die Bäume mit Erfolg düngen, so ist vor allem Anderen zuerst nothwendig, zu wissen, welche Hauptnährstoffe der Obstbaum dem Boden entzieht, es sind: Phosphorsäure, Kali und Stickstoff; nach Pierre in Comptes rendues entzieht ein Apfel- oder Birnbaum im Verlaufe von 50 Jahren dem Boden 25 Kg. Stickstoff. Der Baum kann daher nur gedeihen, wenn er während dieser Zeit eine noch weit beträchtlichere Düngermenge erhält,

*

andererseits muss er allmälig zu Grunde gehen und einen sehr erschöpften Boden hinterlassen. Durch reichliche Gaben stickstoffhaltiger Düngung wirken wir besonders günstig auf die Holz- und Blattbildung; verabreichen wir hingegen einem Obstbaume grössere Mengen von Phosphorsäure und Kali, so wird mehr auf die Ausbildung der Blüthenknospen, die Vervollkommnung der Früchte und das Ausreifen des Holzes hingearbeitet.

Stickstoffdüngungen sind: Ammoniak, Chilisalpeter, thierische Abfälle, wie Blut, Haare, Wolle, Cloakendünger, Jauche u. s. w.

Phosphorreiche und kalihaltige Stoffe sind: Peruguano, Knochenmehl, schwefelsaures Kali, Holzasche, Geflügeldünger u. s. w.

Bei den von uns angestellten Düngungsversuchen handelte es sich nun darum, zu ermitteln, welche von den drei Hauptnährungsstoffen: Stickstoff, Kali und Phosphorsäure, eine Wirkung ausüben: 1. auf die Entwicklung eines kräftigen Holztriebes, 2. auf die Ausbildung der Blüthen resp. Fruchtknospen, 3. auf die Entwicklung und möglichst vollkommene Ausbildung der Frucht.

Die verschiedenen Dungstoffe, auf deren Zusammensetzung ich noch später zurückkommen werde, wurden auf Grundlage der in Frankreich von Baltet und Thomas, in Deutschland von Arnold, Lauche, Gaucher u. A. ausgeführten Versuche zu verschiedenen Zeiten gegeben. Die Versuche der französischen Gärtner lauten dahin, dass eine Düngung vom Herbst bis Frühjahr die besten Resultate liefert, während die von deutschen Gärtnern ausgeführten Versuche zu bestimmten Zeiten gemacht wurden (Frühling erste Periode, August-September zweite Periode, September-October dritte Periode). Die Resultate, welche wir erzielt haben, stimmen mit denen der französischen Autoren überein. Laut unseren Versuchen sind wir belehrt worden, dass eine August-September-Düngung, welche nach deutschen Autoren sehr vortheilhaft auf den Blüthenknospenansatz für's kommende Frühjahr wirken soll, von gar keinem Einflusse auf die Ausbildung von Blüthenknospen ist. Zu diesem Versuche dienten sechs Bäume Spindelpyramiden der Sorte Curé; drei Bäume wurden am 17. August 1890 mit Superphosphat behandelt. Verwendung 1 : 500 oder ein Kilo Superphosphat in 500 Liter Wasser gelöst, oder ein Gramm Superphosphat in einen Liter Wasser — drei Bäume blieben ohne Dung. Das im vorigen Frühjahre erzielte Resultat war, dass die mit Dung behandelten Bäume auch nicht eine Blüthenknospe mehr hatten als die ohne Dung gebliebenen. Wie kam das? In unserem Klima ist in der Regel schon von Juli an die Mehrzahl der Blüthenknospen entwickelt, von den übrigen Holzknospen sind sie sehr leicht kenntlich durch ihre Stärke; eine weitere Umwandlung von Holzknospen in Blüthenknospen kommt nach dieser Zeit höchst selten vor. In der zweiten Hälfte August ist in der Regel das Wachsthum unserer Kernobstbäume abgeschlossen; sollte nun die August-September-Düngung von irgend einem Einflusse auf die Ausbildung von Blüthenknospen sein, so ist es vor allen Dingen nothwendig, dass das Wachsthum des Baumes nochmals angeregt werde — ob nun dies von Vortheil? Wir sagen nein; wir würden uns der Gefahr aussetzen, dass manche der schon ausgebildeten Knospen zum Blühen anfangen und der Trieb vor Eintritt des Winters nicht abgeschlossen würde, mithin die Gefahr des Erfrierens der Triebe eine sehr grosse ist.

Ganz andere Resultate ergab aber die Frühjahrsdüngung vom März-Juli, und die Herbstdüngung im October-November. Für die Frühjahrs- und Vorsommerdüngung dienten folgende Obstsorten: Baumform: senkrechte Cordons, siebenjährige: *a*) Aepfel: 6 Stück Canada-Reinette, 6 Stück Rother Winter-Calvill, 6 Stück Mayer's Taubenapfel; *b*) Birnen: 6 Stück Passe Crasanne, 6 Stück Curé, 6 Stück Liegel's Winter-Butterbirne; von all diesen Sorten wurden sechs Bäume gedüngt und sechs Bäume als Controlbäume nicht gedüngt. Als Dünger wurden stickstoff- und kalihaltige Stoffe verwendet: gut verotteter Rinderdung, Jauche und Holzasche. Mitte März erhielt jeder Baum drei Kilo Rindermist, zu Anfang des Juli zwei Liter verdünnte Jauche. Verhältniss 1 : 200 und 50 Gramm Asche.

Der Unterschied in der Vegetation der Bäume machte sich sehr bald bemerkbar, insbesondere nach der Düngung mit Rindermist. So erreichten die Leittriebe an den gedüngten Bäumen der Canada-Reinette (die Nebentriebe wurden pincirt und dem Sommerschnitte unterworfen), des Rothen Winter-Calvill, der Liegel's Winter-Butterbirne und der Curé eine Länge von 82—97 Cm.; ein anderer sehr in die Augen fallender Umstand war die äusserst reiche, kräftige und von Gesundheit strotzende Belaubung der Bäume, sowie der reiche und sehr günstige Verlauf der Blüthe. Die Sommertriebe der nichtgedüngten Bäume hatten eine Länge von 38 bis 61 Cm., an zwei Birnbäumen (Curé) wurden dieselben 74 Cm. lang; die Färbung der Belaubung war keinesfalls so üppig, kräftig und von Gesundheit strotzend wie die der gedüngten Bäume. Die Ausbildung der Holzknospen stand in keinem Verhältnisse zu denen der gedüngten Bäume. Es waren die Knospen der nichtgedüngten Bäume im Allgemeinen weniger kräftig, insbesonders galt dies

von den nahe an der Basis der Zweige stehenden Knospen, während dieselben sich an den gedüngten sehr schön ausgebildet hatten.

Da alle Bäume, gedüngte und nichtgedüngte, reichlichen Fruchtansatz hatten, schenkte ich der Ausbildung und Entwicklung der Früchte ganz besondere Aufmerksamkeit. Die in Alter und Stärke ganz gleichen Bäume behielten eine bestimmte Anzahl von Früchten; jedem Baume der Canada-Reinette liess ich 6 Früchte, des Rothen Winter-Calvill 9 Früchte, von Mayer's Taubenapfel 5 Früchte, der Passe Crasanne 14 Früchte, der Curé 11 Früchte und von Liegel's Winter-Butterbirne 15 Früchte.

Nun galt es, zu untersuchen, inwiefern die im Juli verabfolgte Düngung von Einfluss auf die Ausbildung der Früchte sich äusserte und ob eine nochmalige Düngergabe im August von wesentlicher Wirkung auf das Wachsthum und die Ausbildung der Früchte sein werde. Ferner galt es, zu untersuchen, ob die Auslagen für Dünger und Arbeitslohn im Verhältnisse zu den gewonnenen Resultaten stehen würden. Die Ergebnisse dieser Versuche sind nun höchst überraschend und sie bestätigen uns abermals, dass wir durch eine vernünftige Düngung der Obstbäume ganz besondere Resultate erzielen können.

Am 10. August waren die Früchte sämmtlicher Versuchsbäume schön normal entwickelt; in der Grösse der Früchte machte sich aber doch schon ein kleiner Unterschied zwischen den Früchten der im Frühjahre und Vorsommer gedüngten und den Früchten der nichtgedüngten Bäume bemerkbar. Die Früchte der gedüngten Bäume waren durchwegs grösser, vollkommener entwickelt; nun galt es, weiter zu arbeiten und zu untersuchen, ob nicht durch eine abermalige Dunggabe ganz besonders auf die Ausbildung der Früchte zu wirken sei — unsere Voraussetzungen waren richtig, sie haben sich in der glänzendsten Weise bewährt.

Als Dünger wurde nun nach Arnold folgende Mischung hergestellt: 10 Kg. Knochenmehl, 5 Kg. Knochensuperphosphat, 10 Kg. concentrirtes Kali, 5 Kg. schwefelsaures Kali, $12^1/_2$ Kg. Chilisalpeter, $12^1/_2$ Kg. Ammoniak-Superphosphat; es waren in dieser Mischung enthalten: 4 Kg. lösliche Phosphorsäure, 9 Kg. Stickstoff und 7 Kg. lösliches Kali. Mit dieser Mischung wurden die schon erwähnten 36 Bäume gedüngt. Schon 22 Tage nach der Düngung konnte man die Wirkung derselben an dem Wachsthum der Früchte erkennen.

Das Endresultat war folgendes: die 6 gedüngten Bäume der Canada-Reinette brachten im Ganzen 31 Früchte (5 Früchte waren abhanden gekommen). Diese 31 Früchte hatten ein Gesammtgewicht von 14 Kg. $321^1/_2$ Gr.; die nichtgedüngten 6 Controlbäume hatten alle 36 Früchte erhalten, das Gewicht derselben stellte sich auf 9 Kg. 211 Gramm. Mithin brachten die gedüngten Bäume ein Mehrgewicht an Früchten von 5 Kg. und $110^1/_2$ Gramm; das ist gewiss ein beachtenswerther Erfolg. Die Früchte der gedüngten Bäume waren Cabinetfrüchte erster Classe; solche Früchte werden im Handel das Stück mit 20—25 kr. bezahlt, während dagegen die Früchte der nichtgedüngten Bäume als Tafelobst, Prima-Qualität, das Stück mit 5—6 kr. verkauft werden. Mithin haben die Früchte der gedüngten Bäume einen Werth von 7 fl. 25 kr., die der nichtgedüngten einen solchen von 2 fl. 19 kr. Die Auslagen für Dünger, Arbeitslohn beliefen sich, für sechs Bäume berechnet, auf 1 fl. 2 kr.; mithin bleiben 6 fl. 23 kr. und ein Ueberschuss von 4 fl. 5 kr. gegenüber den nichtgedüngten Bäumen. Ganz ähnliche Resultate ergaben die anderen Obstsorten. Die sechs gedüngten Bäume des Rothen Winter-Calvill hatten mitsammen 54 Früchte im Gesammtgewichte von 13 Kg. 905 Gramm. Die 54 Früchte der nichtgedüngten Bäume wogen 7 Kg. 692 Gramm; mithin hatten erstere ein Uebergewicht von 6 Kg. 213 Gramm. Von Mayer's Taubenapfel brachten die gedüngten Bäume 30 Früchte im Gewichte von 6 Kg., die der nichtgedüngten Bäume von 4 Kg. 500 Gramm. Ein ganz ähnliches Verhältniss ergaben die Versuche an den Birnbäumen. Es hatten die sechs Bäume der Passe Crasanne 84 Früchte im Gesammtgewichte von 26 Kg. 880 Gramm, die sechs nichtgedüngten Bäume 84 Früchte im Gewichte von 13 Kg. 440 Gramm, also gerade um die Hälfte weniger als die gedüngten Bäume. Bei der Verwerthung der Früchte stellte sich das Resultat als noch viel vortheilhafter heraus; die Früchte der gedüngten Bäume waren Cabinetstücke erster Classe, welche mit 25 kr. pro Stück in den Handel kommen, die der nichtgedüngten Bäume gelten als Prima-Tafelfrüchte, die mit 7 kr. das Stück bezahlt werden; mithin haben die 84 Früchte der gedüngten Bäume einen Werth von 23 fl., die der nichtgedüngten einen solchen von 5 fl. 88 kr. Die sechs gedüngten Bäume der Curé brachten 66 Früchte im Gewichte von 22 Kg. 572 Gramm, die 66 Früchte der nichtgedüngten Bäume wogen 13 Kg. 926 Gr. Die Curé ist eine ganz vortreffliche Handelsfrucht; sie erzielt in den feinen Obsthandlungen hohe Preise, aber es müssen Schaufrüchte sein. Liegel's Winter-Butterbirne gab 90 Früchte an den gedüngten und eben so viele an den nichtgedüngten Bäumen; die ersteren Früchte wogen 18 Kg. 405 Gramm, die letzteren dagegen 8 Kg. 920 Gramm.

*

Diese Resultate sprechen für sich selbst — zur Verhütung von Missverständnissen wollen wir nun aber gleich hinzufügen, dass, um derartige Resultate zu erzielen, es mit dem Düngen allein nicht abgethan ist, sondern der Baum erfordert auch sonst eine durchaus fachgemässe Behandlung und sorgfältige Pflege, insbesondere bezieht sich dies auf den Schnitt der Bäume; wir meinen den Frühjahrs-, den Sommerschnitt und das Pincement; Holztriebe und Fruchttriebe müssen in einem durchaus richtigen Verhältnisse am Baume stehen.

Wenn wir nun die Resultate zusammenfassen, so ist das Ergebniss: dass wir vom October bis zum Frühjahre (März) vorzugsweise mit gutem, altem, kräftigem Stalldung düngen, vom März bis Juli ist flüssiger Dünger, als Jauche, Abortdünger, am zweckmässigsten, und an fruchttragende Bäume kann man nochmals im August einen Dünger geben, um auf eine vollkommenere und grössere Ausbildung der Früchte hinzuarbeiten.

OBSTVERWERTHUNG.

Ueber Obstwein*).

Vortrag von A. G. Leyer in Graz.

Die jetzt herrschenden Verhältnisse lassen gar nicht hoffen, dass die vielen und grossen Anforderungen, welchen die Producenten genügen müssen, um sich und ihre Familie zu erhalten, vermindert werden können. Mit unerbittlicher Härte treibt das Schicksal Diejenigen, welche zu schwach sind, um diesen Anforderungen zu genügen, aus ihrem angestammten Besitz, damit Leistungsfähigere an ihre Stelle treten. Der Kampf um's Dasein fängt auch bei uns schon an, sich fühlbar zu machen. Doch sind wir, Gott sei Dank, nicht so arm an Hilfsquellen, deren Ausnützung uns über die schlechten Jahre glücklich hinüberhelfen kann. Unter diesen Hilfsquellen für den Landmann in Steiermark nimmt z. B. der Obstbau eine hervorragende Stelle ein und ich habe deshalb seinerzeit die Gründung der Obstbauvereine als eine rettende That für unsere Landwirthe begrüsst. Viel ist von unseren einsichtsvollen Landwirthen in den letzten Jahren durch eifriges Anpflanzen von Obstbäumen geschehen, aber der grösste Theil der Arbeit liegt noch vor uns. *Wie können wir das erhaltene Obst am einträglichsten verwerthen?* ist eine Frage von höchster Wichtigkeit — eine Frage, *welche der Einzelne nicht zu lösen vermag,* da mit der blossen Beantwortung mit Worten nicht geholfen ist. Wenn wir nicht nach dem Wahlspruche unseres erhabenen Kaisers: „Mit vereinten Kräften", die dazu nothwendigen Bedingungen erst schaffen — und das wird eben die Aufgabe der Obstbauvereine sein — so werden wir mit unserer schönen Obstcultur selbst am wenigsten verdienen und nur für Fremde arbeiten.

Sie werden vielleicht ein Bedenken haben, dass, wenn in Steiermark noch einige Millionen Obstbäume mehr gepflanzt würden, zuviel Obst auf den Markt käme und es dann im Preise sinken würde.

Wenn ich mich an meine Jugend zurückerinnere, so hat man auch damals sehr gerne Obst gegessen, wenn die Zeit dazu und solches auch zu haben war, aber dass das Obst ein unumgängliches Bedürfniss der menschlichen Nahrung gebildet hätte, das war doch eigentlich nicht der Fall; ich habe dann während meiner Studienjahre, vielleicht 10—15 Jahre lang, wie tausend Andere nahezu kein Obst oder Obstproducte genossen; das Obst war damals ein entbehrlicher Artikel und konnte deshalb keinen regulären Werth bekommen, in guten Jahren musste man es geradezu verschleudern.

Dass aber eine so vorzügliche Gabe der Natur wie das Obst, dessen Werth für die Gesundheit allgemein anerkannt ist, nicht in grösserer Menge einen Theil unserer täglichen Nahrung ausmacht, *lag bisher an den noch sehr primitiven Aufbewahrungs- und Handelsverhältnissen;* wenn in der Lieferungsmöglichkeit und in der Qualität eines Productes immer Schwankungen vorkommen, wenn dasselbe manchmal längere Zeit hindurch gar nicht zu bekommen ist, so kann man sich daran nicht gewöhnen, es wird nicht zu jenem unentbehrlichen Bedürfniss, für dessen Befriedigung man im Nothfalle auch höhere Preise anlegt. Aus diesem Grunde wird der Obstbau für unsere Landwirthe erst dadurch eine sichere Ertragsquelle, dass an die *Stelle des früheren vereinzelten Dilettanten- und Liebhabereibetriebes eine intensive rationelle Obstcultur im ganzen Lande eingeführt wird.* Trotz — oder richtiger gesagt: *eben in Folge der grösseren Production wird das Obst einen höheren und constanteren Preis erzielen als früher.* Einen Beweis hiefür geben uns die Händler, die gerade aus solchen Gegenden hieherkommen, wo mehr Obst producirt wird als bei uns, weil dort schon ein solches Bedürfniss für Obst geschaffen worden ist, dass die Händler den eventuellen Abgang bei uns decken müssen. Durch die Bemühungen intelligenter Producenten ist das Obst bereits in vier Formen ein sehr gesuchter Handelsartikel geworden, nämlich: 1. *als frisches Tafelobst,* 2. *als Dörrobst,* 3. *als eingemachtes und candirtes Obst,* 4. *als Pressobst* für Obstweinerzeugung. Was der Urproducent dabei für sein Obst bekommt, ist eine ganz respectable Ziffer und soll das mit der Eisenbahn versendete steirische Obst in besseren Jahren schon allein *eine Million Gulden* eingebracht haben; dass man aber deshalb schon auf den weiteren gewiss noch grösseren Gewinn, den das Obst, bis es verzehrt wird, den Händlern und Fabrikanten gibt, zu Gunsten anderer Länder verzichten solle, sehe ich nicht ein und ich halte es jedenfalls im Interesse der Producenten gelegen, wenn in Steiermark selbst die weitere, höhere Verwerthung zur Durchführung gebracht wird; es werden dadurch noch höhere und festere Preise für dieselben erwachsen und eine weitere Anzahl Menschen darin einen lohnenden Erwerb finden. So war es z. B. für Steiermark ein grosser Schaden, dass die Urproducenten des Eisens, die Hochofenbesitzer, weil für das gute steirische Roheisen ohnehin immer ge-

*) Es gehört nicht zu der Gewohnheit dieser Zeitung, wegen Mangel an Beiträgen aus anderen Zeitschriften, Broschüren oder Büchern die Artikel zusammenzutragen, noch viel weniger füllen wir die Spalten mit verschiedenen Quacksalbereien oder gedankenlos nachgeschriebenen Culturrecepten. Wenn wir nun dann und wann dennoch Arbeiten aus anderen Zeitschriften etc. nachdrucken und unseren eigenen Vorrath an Beiträgen zuschlagen, so geschieht dies einzig aus dem Grunde, um unsere geschätzten Leser mit Abhandlungen bekannt zu machen, welche ob ihrer fachmännischen Bearbeitung und ihres durchwegs gediegenen Inhaltes einer möglichst weiten Verbreitung werth sind. Die Leser dieser Zeitung werden es wohl nicht ungerne sehen, wenn wir der Obstweinbereitung einen Raum gönnen. Es ist ein Fehler dieser Zeitung, dass sie nicht, wie früher, monatlich zweimal erscheint; vieles werthvolle Material, viele beachtenswerthe Culturmethoden können erst nach und nach zur Veröffentlichung kommen, da wir immer möglichst darauf bedacht sind, zeitgemässe Abhandlungen zu bringen. Die Redaction.

nügender Absatz vorhanden war, sich nicht schon vor vielen Jahren mehr darum gekümmert haben, dass auch die weitere Verarbeitung des Eisens im Lande möglichst gefördert und verbessert werde; solche durch das Grundmaterial zusammenhängende Anlagen und Industrien sollen sich immer gegenseitig unterstützen und zu heben trachten!

Von den früher angeführten Verwerthungen des Obstes will ich heute die letztgenannte, nämlich die Obstweinbereitung, näher besprechen, da dieselbe nach meiner Ansicht noch eine sehr grosse Zukunft vor sich hat und für die Bevölkerung in drei Richtungen Nutzen bringt, und zwar: 1. *durch den Ertrag für die Obstzüchter,* 2. *durch den Gewinn bei der Obstweinbereitung,* 3. *durch die Vortheile für das consumirende Publicum in Folge der Beschaffung eines so gesunden und billigen Getränkes.*

Den Ertrag für den Obstzüchter kann man im Durchschnitte mit 1 fl. pro Jahr und Baum vom 10. Jahre des Baumes an gerechnet annehmen und es würden so durch eine Mehrpflanzung von z. B. 4 Millionen Bäumen in Steiermark die Einnahmen der Grundbesitzer des Landes um 4 Millionen Gulden erhöht werden; nachdem aber 8—10 Jahre vergehen, bis dieser regelmässige Ertrag des Baumes beginnt, so wäre kein Augenblick zu verlieren und schon im Herbste mit den Anpflanzungen nach Kräften zu beginnen oder weiterzufahren! Da ein Baum sammt nöthigem Pfahl und Setzkosten höchstens auf 1 fl. zu stehen kommt, die übrige Pflege aber ohne weitere eigene Baarauslagen von den Landwirthen besorgt werden dürfte, so ist das ein Ertrag von 100% des Anlagecapitals, also gewiss eines der besten Geschäfte in heutiger Zeit! Dabei lebt ein Apfelbaum nach Lacaille 90—100, nach Director Goethe 60—80 Jahre! Böhmen, welches etwas mehr als noch einmal so gross ist wie Steiermark, soll 20 Millionen Obstbäume besitzen; Württemberg, dem Steiermark an Grösse nahezu gleichkommt, besitzt 5 Millionen Kernobst- und 3 Millionen Steinobstbäume.

Durch den immer mehr wachsenden Bedarf an Obstwein bekommt das Pressobst schon einen internationalen Preis in der ganzen Ausdehnung des nächstliegenden Bahnverkehres. In Frankreich werden gegenwärtig im Durchschnitte für *1000 Kilo Pressobst 70 Frcs. bezahlt* oder nach unserem Gelde *30 fl. 20 kr. pro Metercentner;* der mindeste Preis war dort *92 kr.*, der *höchste 7 fl. 36 kr. pro Metercentner Pressobst.*

Da beim Obstwein so wie beim Traubenwein das Product von feineren besseren Früchten ungleich besser und werthvoller wird, so möchte ich gar nicht empfehlen, in besseren Lagen das weniger werthvolle Pressobst zu ziehen, *sondern in erster Linie auf den lohnendsten Export von feinem Tafelobst hinzuarbeiten und davon aber nur die schönsten, tadellosen Exemplare für den weiteren Export, die mittelschönen Stücke für den Localmarktbedarf und die unansehnlichen Stücke für die Obstweinbereitung* zu verwenden; durch ein derartiges Sortiren wird es dem Producenten gelingen, aus seiner Ernte den höchsten Ertrag zu erzielen. So wurden zum Beispiel von Bozen in Tirol im Jahre 1870 *7000 Ctr. Rosmarinäpfel* ausgeführt, von denen *2000 Ctr. als erste Qualität mit 80.000 fl. bezahlt worden sind, während für die gleiche Menge zweiter Qualität nur 40.000 fl. eingenommen wurden und die übrigen 3000 Ctr. einen Preis von 45.000 fl. erhielten.*

Bedenkt man endlich, wie leicht sich noch auf vielen Gründen passende Plätzchen für Obstbäume finden lassen und wie wenig der übrige Betrieb und Ertrag einer Wirthschaft dadurch aufgehalten wird, so kann man unseren Landwirthen nur zurufen: „Pflanzet Obstbäume, wo es immer möglich ist!"

Was nun den Obstwein betrifft, der zwar auch in Amerika, England, Deutschland, der Schweiz und stellenweise selbst in Oesterreich ganz bedeutende Consumbezirke aufweist, so ist doch die Verbreitung desselben in Frankreich die gegenwärtig ausgedehnteste und man muss da den volkswirthschaftlichen Sinn bewundern, mit dem die reichen Franzosen ihren Cider zum Hausgebrauch vorziehen und dadurch den Export ihrer edlen Weine und des aus minderen Weinen destillirten Cognacs, wofür jährlich viele Millionen Francs vom Auslande hereingebracht werden, wesentlich unterstützen und jetzt während der Verwüstung so vieler Weingebiete durch die Phylloxera aufrechtzuerhalten trachten. In Frankreich werden nämlich gegenwärtig schon durchschnittlich *im Jahre 12 Millionen Hektoliter Obstwein* (Cider) *in Handel gebracht und 6—8 Millionen Hektoliter als Haustrunk von den Landleuten selbst consumirt,* so dass der ganze Jahresverbrauch von Cider in Frankreich *18—20 Millionen Hektoliter* beträgt, während z. B. von Bier beiläufig nur die Hälfte dieses Quantums in einem Jahre in Frankreich getrunken wird. In Paris, diesem Centrum von Reichthum und Luxus, werden schon durchschnittlich 300.000 Hektoliter Cider im Jahre consumirt, während vor 20 Jahren der Bedarf nur circa 50.000 Hektoliter betrug.

Ich habe als zweiten Punkt den Gewinn bei der Obstweinbereitung aufgezählt und wenn auch so Manches davon vielleicht bei uns eine kleine Aenderung erleiden würde, so lässt sich doch im grossen Ganzen die Berechnung, welche von der Société anonyme de Cidreries Francaises voriges Jahr veröffentlicht wurde, als Massstab annehmen; dieselbe lautet:

Einahmen (auf Grundlage einer jährlichen Erzeugung von 25.000 Hektoliter Cider):

1.	20.000 Hektoliter erste Qualität zu 18 Frcs. (diese wird seit einigen Jahren incl. der Verzehrungssteuer von 8 Frcs. 80 Cts. in Paris mit 30—35 Frcs. pro Hektoliter verkauft)	360.000 Frcs.
2.	3000 Hektoliter zweite Qualität zu 8 Frcs.	24.000 „
3.	2000 Hektoliter extrafeinen Cider in Flaschen, gibt 250.000 Flaschen zu 60 Cts.	150.000 „
	Gesammteinnahme . .	534.000 Frcs.

Ausgaben:

a) Für Material:

1.	3 Millionen Kilo Aepfel zu 70 Frcs. pro 1000 Kg.	210.000 Frcs.
2.	250.000 Flaschen sammt Stoppel, Bindfaden, Emballage à 35 Cts.	87.500 „

b) Für Betrieb:

1.	Direction und Administration	20.000 „
2.	Arbeitslöhne	25.000 „
3.	Buchhaltung, Steuern, Patentgebühr, Beheizung, Beleuchtung, Assecuranz . . .	16.000 „
4.	Amortisation und Erhaltungskosten . .	20.000 „
5.	für unvorhergesehene Auslagen	10.000 „
	Summe der Ausgaben . .	388.500 Frcs.

Es resultirt also ein Reingewinn von 145.500 Frcs.

Die Zahlen sprechen selbst und ich überlasse es jedem Producenten, sich dieselben nach seinen Verhältnissen zurecht zu legen. Wenn bei uns vom Producenten aus der Wein mit 20 fl., das Bier mit 10 fl. pro Hektoliter verkauft wird, während der Obstwein nur 5 fl. erzielt, so ist das ein Missverhältniss, welches wohl nur in der schlechten Erzeugung unseres Obstweines begründet ist. Wenn der-

selbe, wie ich später nachweisen werde, bei besserer Erzeugung in seinem chemischen Werthe höher steht als ein leichtes Bier, dann wird sich auch Niemand über einen höheren Preis aufhalten, wie auch heute schon thatsächlich von einzelnen Producenten viel höhere Preise für ihre bessere Waare erzielt werden.

Ich gehe bei dieser Gelegenheit gleich auf den dritten Punkt: welchen Werth der Obstwein für das consumirende Publicum in Bezug auf die Erhaltung der Gesundheit und Körperkraft hat, über, weil sich daraus auch dann sein Handelswerth besser beurtheilen lassen wird. Wenn wir die chemische Zusammensetzung der gangbaren und beliebten französischen Obstweine mit jener unserer leichten Biere und gewöhnlichen Landweine vergleichen, so finden wir beiläufig folgende Zahlen:

In 1000 Theilen	Alkohol	Zucker	Extract	Freie Pflanzensäure	Freie Kohlensäure
Bier	35—50	10—20	40—50	—	0·5—2
Obstwein . . .	35—70	20—50	20—50	1—4	0·5—1.7
Traubenwein .	70—120	0—5	10—20	6—12	—

Man sieht daraus, dass der Obstwein mit höherem Alkoholgehalt so recht berufen ist, eine Mittelstufe zwischen Bier und Wein zu bilden. Während der Wein mit dem hohen Alkohol- und minderen Extractgehalt das tauglichste Getränk für das höhere Alter ist, und das Bier mit niederem Alkoholgehalt, bedeutenderem Extractgehalt und der die Verdauung fördernden Kohlensäure für die jüngeren Jahre der Körperentwicklung vortheilhaft zusammengesetzt ist — so ist der Obstwein unleugbar nach seiner Mittelstufe das empfehlenswertheste Getränk für das Mannesalter. Die Landleute bei ihrer schweren Arbeit sowie die Arbeiter von Paris befinden sich beim Obstwein sehr gesund; auch hat derselbe z. B. dem Biere gegenüber den Vortheil, dass er nicht wie letzteres die Eigenschaft besitzt, manche Naturen träge zu machen und auf grössere Fettbildung hinzuwirken. Aber nicht nur die Arbeiter trinken in Paris Cider, ich kenne z. B. einen reichen Fabrikanten, in dessen Haus der Cider das gewöhnliche Getränk ist und der mir versicherte, dass das Gleiche bei vielen seiner Bekannten der Fall ist.

Der Obstwein hat ferner eine Eigenschaft, welche ihn sowohl für die Gesundheit als für die Volkswirthschaft werthvoll macht: dass er nämlich nicht so wie Bier, Wein oder Branntwein zum Trinken über den Durst reizt. So erquickend und angenehm sich der Obstwein trinken lässt, so lange man wirklich durstig ist, so wenig erregt er dabei jenen falschen Durst auf grössere Quantitäten, durch den Säufer herangebildet werden. Auch ist es eine bekannte Thatsache, dass in den Bezirken, wo Obstwein getrunken wird, das Branntweintrinken nicht aufkommt, wofür z. B. Canton Thurgau als hervorragendes Beispiel aufgeführt wird.

Nach dieser Schilderung der Vorzüge des Obstweines höre ich wohl die verehrten Zuhörer sagen: Das wäre wohl recht schön, aber wo bekommt man denn einen Obstwein in Steiermark? Auf der Landesausstellung in Graz im vorigen Herbste war neben der brillanten und reichen Obstausstellung der Obstwein *nur durch 5 kleine, unansehnliche Proben vertreten*, die nicht danach angethan waren, den Ruf dieses Productes zu heben und in der Kosthalle fand man den Obstwein gar nicht! Das einzige spärliche Lebenszeichen davon wäre, dass man hie und da einmal einer kleinen Annonce in der Zeitung oder einem Anschlagzettel begegnet, worin bei irgend einem Kaufmann oder Wirth in Graz ein Obstmost pro Liter um 16 oder 18 kr. ganz bescheiden angekündigt wird. Der Obstwein ist eben bei der grösseren Bevölkerung noch nicht eingeführt, obschon er als Haustrunk am Lande bereits in grossen Mengen verbraucht und auch bei vielen Wirthen am Lande ebenfalls ausgeschänkt wird. In Folge dieses einseitigen Verbrauches und ganz besonders in Folge des Umstandes, dass der Obstwein, wie er sein könnte und sollte, noch fast gar nicht zu bekommen ist, ist der Obstweinverkehr noch ungeregelt; in besonders fruchtbaren Jahren wird der Productionsüberschuss, weil man da nicht plötzlich Mosttrinker hervorzaubern kann und den Most wegen Unhaltbarkeit doch weggeben muss, zur ganz irrationellen Vermehrung der Traubenweine verwendet.

(Schluss folgt.)

GEHÖLZZUCHT.

Einige der bekanntesten Spiraea-Arten.

(Nach der Blüthezeit geordnet.)

Bei dem Pflanzen der Blüthensträucher sollte jedem Pflanzer die Zeit der Blüthe bekannt sein, aber viele Gärtner, welche sich nicht hauptsächlich mit Gehölzbaumschulen und Landschaftsgärten befassen, kennen dieselbe oft nicht. Es wäre eine verdienstvolle aber auch mühsame Arbeit, sämmtliche in den Gehölzbaumschulen zum Bedarf von Parkanlagen gezogenen Blüthensträucher nach ihrer Blüthezeit zu ordnen. Vorläufig habe ich es unternommen, die häufiger verwendeten Spiraea-Arten, welche ich in Frühlingsblüher und in Sommerblüher eintheile, in dieser Weise zusammenzustellen. Einige Spiraea-Arten bilden einen Uebergang, indem sich die Blüthe derselben vom Frühling in den Sommer verlängert.

Im Frühling blühende Arten sind: Sp. Thunbergi, prunifolia flore pleno, confusa Engl et Körn., canescens, crenata, flexuosa, hypericifolia, thalictroides, triloba, ulmifolia, chamaedryfolia, laevigata, opulifolia (in den Sommer hinein blühend).

Im Sommer blühende Arten sind: Sp. alba, ariaefolia, bella, Billiardi, bullata, callosa, californica, Cantonensis, carpinifolia, crispifolia, Douglasi, expansa, pubescens, sorbifolia, alle Bastarde von Sp. Douglasi, callosa und tomentosa. Unter den genannten ist Sp. ariaefolia eine der frühesten, Sp. tomentosa die späteste. Auch stark zurückgeschnittene Sp. callosa blühen bis in den Herbst. Ebenso kann man durch Zurückschneiden Sp. Douglasi und tomentosa in der Blüthe verspäten.

Die hier genannten Spiraea-Arten sind bei weitem nicht alle, welche in den Baumschulen vorkommen, da aber die Namen vieler Arten unsicher sind, so begnüge ich mich mit diesen. Unter Sp. opulifolia kommen eine ganze Menge von Formen vor, welche wohl meist zu Sp. alba gehören; diese sind bekanntlich zum Unkraut in den Gärten geworden und haben deswegen eine grosse Verbreitung. Sie blühen im Anfange des Sommers, wohl auch früher.

I.

GEMÜSEGARTEN.

Die Bodenbearbeitung im Gemüsegarten.

Von J. Stämmler, Garteninspector.

Die Bodenbearbeitung zerfällt in zwei Abtheilungen, nämlich in Vorarbeiten zur Cultur und in Arbeiten während des Culturjahres.

Wenn ein Stück Land zum Gemüsebau bestimmt ist, so muss man zunächst seine physikalischen und chemischen Eigenschaften prüfen, um danach die Vorarbeiten zur Cultur mehr oder weniger intensiv zu betreiben. Soll das betreffende Stück Land als Gemüsegarten eingerichtet werden, so wird es in den meisten Fällen nothwendig sein, dasselbe 0·40– 0·60 Meter tief zu rigolen. Beim Feldgemüsebau wird die Lockerung meist durch den Pflug bewirkt.

Beim Rigolen werden entweder die Bodenschichten gemischt oder man holt die untere Schichte nach oben; beides richtet sich ganz nach der Qualität des Bodens. Ist z. B. der Untergrund steriler Sand oder Lette, so wäre es thöricht, denselben an die Oberfläche zu fördern und ein einfaches Lockern des Untergrundes ist gerathener. Häufig ist es auch der Fall, dass unter sterilem Sandboden sich Humus und Lehmboden befindet, besonders in den Ueberschwemmungen ausgesetzten Gegenden und würde hier ein Zutagebefördern des guten Bodens gewiss lohnend sein. Ist der Mutterboden jedoch nur in einer dünnen Schichte vertreten, so kann man eben nur solche Gemüse anbauen, die auf einem flachgründigen Boden noch gedeihen. Das etwaige Rigolen selbst nimmt man stets im Spätherbste vor und lässt den Boden über Winter rauh liegen, damit derselbe gehörig durchfriert; man rigolt den Boden nicht jedes Jahr, sondern je nach seiner Beschaffenheit nach einem grösseren oder kleineren Zeitraum von mehreren Jahren.

Eine zweite sehr wichtige Vorarbeit bildet das eigentliche Graben (Umgraben, Umstechen) etc. Dieses wird als Vorarbeit im Herbste vorgenommen und lässt man den Boden ebenfalls in rauher Ebene liegen, damit er durch die Witterungseinflüsse gut zersetzt wird. Bei schwerem, lehmigem Boden hüte man sich jedoch, denselben in zu nassem Zustande umzugraben, da derselbe dadurch leicht schrollig wird. Sehr gut und zweckmässig ist es auch, dass man die einzelnen Gemüsebeete nicht umgräbt, sondern auch die dazwischen liegenden Wege oder Furchen circa 40 Cm. tief aushebt, den Boden auf die Beete wirft und erst im Frühjahre wieder planirt, da der Boden in diesem Falle den Witterungseinflüssen durch die ausgehobenen Furchen noch besser ausgesetzt ist. Beim Feldgemüsebau wird, wie schon oben erwähnt, der Acker durch den Pflug gelockert und der Dünger wird bei dem Umstürzen des Ackers im Herbste mit untergepflügt. Der Acker bleibt in rauher Furche über den Winter liegen.

Im Frühjahre, unmittelbar vor der Bestellung, ist ein zweites Umgraben, verbunden mit sauberem Einreihen, vorzunehmen. Beim Umgraben selbst ist das grösste Augenmerk auf das Einsammeln von etwaigen Steinen und auf die Vertilgung des Unkrautes zu richten; zu den lästigen Unkräutern gehören: Die Quecke (Triticum repens L.), die Ackerwinde (Convolvulus arvensis L.), die Ochsenzunge (Auchusa arvensis L.), Hedrich (Sinapis arvensis L.), der Löwenzahn (Leontodon taraxacum L.) etc. Durch fleissiges Bearbeiten des Bodens, besonders durch Anpflanzung von Hackfrüchten, wird das Unkraut sehr leicht unterdrückt; ein sehr gutes Mittel, um unreines Land von Unkraut zu befreien, ist ein recht dichtes Besäen mit Buchweizen, der jegliches Unkraut erstickt, natürlich muss man in diesem Falle von einem grossen Ertrage des Buchweizens Abstand nehmen, da derselbe eben sehr dicht gesät werden muss. Beim Feldgemüsebau wird im Frühjahre, je nach der anzubauenden Gemüsegattung, der Boden nochmals mit dem Pfluge oder dem Exstirpator und der Egge bewegt.

Zu den eigentlichen Arbeiten während des Culturjahres gehören das Jäten und Hacken; beides muss während der Vegetation ebenso oft vorgenommen werden, als es nothwendig erscheint. Je lockerer die Oberfläche ist, umsomehr Feuchtigkeit kann der Boden aus der Atmosphäre an sich ziehen. Endlich dient das Behacken oder Behäufeln zum Zwecke der besseren Ausbildung der Wurzeln, Knollen oder Pflanzen selbst.

Nachrichten des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich.

Vertheilung von Edelreisern.

Die Vereinsleitung wird im Jahre 1892 an jene Vereinsmitglieder, welche darum ansuchen, Edelreiser von den durch den Verein empfohlenen Kernobstsorten zur Frühjahrsveredlung unentgeltlich abgeben. Vereinsmitglieder, welche darauf reflectiren, wollen ihre bezüglichen Wünsche unter Angabe der Stückzahl und genauer Bezeichnung der gewünschten Sorten bis spätestens 1. März 1892 der gefertigten Geschäftsleitung bekanntgeben. Die Abgabe der Edelreiser findet im Monate März 1892 statt. Mit Rücksicht auf die vorhandenen Vorräthe und nach Massgabe der einlaufenden Anmeldungen können im Allgemeinen jedem Mitgliede nur von 5 Apfel- und 5 Birnsorten je 5 Reiser zugesichert werden. Die Geschäftsleitung.

Obstbaucurse im Jahre 1892.

Die Vereinsleitung beabsichtigt, die Einleitung zu treffen, dass im Jahre 1892 wieder Obstbaucurse, jeder in der Dauer einer Woche, abgehalten werden, und zwar:

a) ein Obstbaucurs für Baumwärter in Melk;

b) ein Obstbaucurs für Volks- und Bürgerschullehrer an der k. k. önologischen und pomologischen Lehranstalt in Klosterneuburg und eventuell ein Obstbaucurs für Volks- und Bürgerschullehrer an der landwirthschaftlichen Lehranstalt Francisco-Josephinum in Mödling.

Behufs Theilnahme an dem Obstbaucurse für Baumwärter in Melk werden mehrere Staats- und Landes-Stipendien à fl. 15 und fl. 10 theils an bäuerliche Grundbesitzer oder an Söhne von solchen, theils an Bezirks-Wegmeister und Strasseneinräumer aus Niederösterreich bewilligt. Behufs Erlangung eines dieser Stipendien ist das zurückgelegte 20 Lebensjahr, kräftiger Körperbau, Unbescholtenheit sowie bereits erlangte praktische Kenntnisse im Obstbau erforderlich. Die Curstheilnehmer sind verpflichtet, die nothwendigen Werkzeuge und Bücher über Obstbau sich anzuschaffen und sollen zu diesem Behufe mit einem Betrage von 10 fl. versehen sein Die Theilnehmerzahl soll 20 nicht übersteigen. Bewerber um diese Stipendien haben ihre diesfälligen Gesuche, welche mit dem Leumundszeugnisse ihrer Gemeinde belegt sein müssen, spätestens bis 5. März 1892 im Wege ihres landwirthschaftlichen Bezirksvereines oder Casinos oder durch die Vermittelung eines Herrn Bezirks-Geschäftsleiters des Landes-Obstbauvereines an diesen letzteren, Wien, I. Herrengasse Nr. 13, zu richten. Der Zeitpunkt über den Beginn dieses Curses wird rechtzeitig bekanntgegeben werden.

Ueber die Abhaltung der Obstbaucurse in Klosterneuburg und Mödling wird die Mittheilung nachfolgen.

Neue Mitglieder.

Dem Landes-Obstbauvereine für Niederösterreich sind als Mitglieder beigetreten:

Herr Broglio Benedict, Hausbesitzer in Gleichenberg.
„ Pintera Josef, Herrenleis.
„ Havelka August, Demonstrateur an der önologisch-pomologischen Lehranstalt in Klosterneuburg.
„ Rewig Leopold, Professor in Troppau.
„ Fuchs Karl, Oberlehrer in Ponsee.
„ Liebenberg Ritter v., Professor der Hochschule für Bodencultur in Wien, I. Singerstrasse.
„ Schmieder Franz, Oekonom in Traiskirchen.
„ Breit Franz, Schulleiter in Sigmundsherberg.
„ Blei Franz, Oberlehrer in Puch.

Herr Zimmermann Johann in Weikendorf.
„ Kraus Franz, Civil-Ingenieur und Realitätenbesitzer in Strengberg.
„ Geržabek Eduard, Wien, VII. Neustiftgasse 12.
„ Charoušek Vincenz, Wien, I. Liebiggasse 5.
„ Fink Wilhelm, Med.-Dr., Obmann der Obstbau-Section Kronstadt.
„ Schöpfleuthner Eduard, städt. Lehrer in Wien, V. Pilgramgasse 9.
„ Weigert Leopold, Professor der önologisch-pomologischen Lehranstalt in Klosterneuburg.
Löbl. landwirthschaftliches Casino in Hochneukirchen.
„ „ „ „ Bisamberg.
„ Schulleitung in Klausen-Leopoldsdorf.
„ „ „ Pfaffstätten.
„ „ „ Rodaun.
„ „ „ St. Veit a. d. Triesting.

AUSSTELLUNGS-ANGELEGENHEITEN.

Die Weihnachts-Obstausstellung vom 18. bis 20. December 1891 in Wien.

Wenngleich die zweite Hälfte des December für eine Obstausstellung im Allgemeinen als spät bezeichnet werden muss, da die Obstproducenten zu dieser Zeit meist schon über ihre Ernte verfügt haben, so handelte es sich hier nicht so sehr um eine grosse Unternehmung, nicht um den Verkauf von Massenobst, sondern um die Beistellung von nett adjustirten Obstkörben, Cartons und Kistchen im beiläufigen Gewichte von 5 Kilo, dann von Fruchtkörben, erstere mit Tafelfrüchten einer Sorte, letztere aus verschiedenen Obstsorten zusammengestellt, wie solche den Bedürfnissen der Weihnachtswoche entsprechen. Dieser Zweck muss im Auge behalten werden, um die Weihnachts-Obstausstellung richtig zu beurtheilen.

Die Ausstellung wurde von 30 Ausstellern mit mehr als 1000 Colli Obst beschickt, was eben hinreichend war, um den Annex der Gartenbausäle (sogenannten Wintergarten) zu füllen.

Um in den Reihen der ausgestellten Objecte eine kurze Musterung zu halten, sehen wir zuerst nach dem fernen Tirol.

Alexander Goldbacher, Obstzüchter und Exporteur in Lana an der Etsch, brachte in flachen Kistchen die Tiroler Apfelsorten, wie den Köstlichsten, den Edelrother, in ausgezeichneter Qualität; weniger entsprechend waren die Birnsorten: die Späte von Toulose, welche selbst in der Lage von Lana noch zu wenig Sonne empfängt, und die locale „Grumell-Birne".

Der Besitzer der Villa Planitz bei Meran sandte den Weissen Winter-Calvill (à 12 Stück in einem Kistchen verpackt) von jenem goldigen Aussehen, wie derselbe von Frankreich versendet wird. Der Preis der grössten Stücke, wovon nur deren 9 in einem Kistchen lagen, betrug fl. 7·20.

Josef Haller in Meran verkaufte die zur Ausstellung gebrachten Birnen rasch, da Birnen überhaupt nur wenig am Markte waren, und zwar nur aus Südtirol und Niederösterreich; die specifischen Tiroler Apfelsorten, wie Weisser Rosmarin, Edelrother etc., von diesem Aussteller in netten Körbchen geschmackvoll arrangirt, fanden willig Abnehmer.

Aus den Ländern der östlichen Alpen fielen die Sendungen der Kotulinsky'schen Gutsverwaltung in Savenstein dem musternden Auge auf. Der Weisse Winter-Taffetapfel zeichnete sich hier durch eine bedeutende Grösse aus. Nicht nur die Grösse der zu Markt gebrachten Aepfel war vorzüglich, sondern auch der Geschmack derselben; auch die Sorten waren richtig auf den aus hartem Holz gefertigten Kistchen bezeichnet; einzig die Grosse Kasseler Reinette war unrichtig als Potugiesische Reinette bezeichnet.

Rainer Horn in Lindenhof hatte, in Papiercartons verpackt, die bekannten steierischen Marktsorten in guter Qualität gebracht.

Josef Stalzer in Karčovina sandte mehrere Hundert Körbe mit den Sorten Champagner-Reinette, Karmeliter-Reinette, Goldparmäne, Spitalreinette. Graue französische Reinette, Golden Noble; doch war bei Füllung der Körbe nicht genügende Auswahl auf gleichmässige Qualität getroffen worden.

Von der Seite der nördlichen Alpen in Niederösterreich hatte die Umgebung Wiens eine grössere Zahl von Ausstellern aufzuweisen.

Der Wein-, Obst- und Gartenbauverein in Klosterneuburg betheiligte sich mit gut conservirtem Obst und waren dessen Körbe unter den ersten, welche gekauft worden sind. Zum Theile deuteten die angesetzten Verkaufspreise die Qualität an, dennoch sollte der Unterschied zwischen feinem Tafelobst und Marktobst durch bessere Sortenbenennung kennbarer bezeichnet werden, denn z. B. der Grüne Fürstenapfel und der Haslinger zählen wohl stets als Wirthschaftsäpfel.

Weidling ist bei der allgemeinen Calamität der Rebstockverwüstung nunmehr angewiesen, der Obstcultur grössere Aufmerksamkeit zu schenken; einen Beweis, dass auch diese Gegend herrliche Aepfel zu produciren in der Lage ist, lieferten z. B. die ausgestellten halbweissen Rosmarinäpfel, welche an Grösse jenen Südtirols erster Qualität gleichkamen. Jedoch kann nicht verschwiegen werden, dass bei dieser Collection die Sortenbenennung — Alles zu wünschen übrig liess.

Franz Strasser in Höflein a. d. Donau stellte die Producte seines Ortes aus, worunter Liegel's Butterbirne und Chrisofsker Aepfel, welche die schönsten der Ausstellung waren; dessen Trauben fanden rasch guten Absatz.

Auch Rodaun bei Wien betheiligte sich, indem Oscar Ritter v. Pollanetz in sehr geschmackvoller Adjustirung und richtiger Bestimmung Orleans-Reinetten, Edelborsdorfer, Winter-Taffetäpfel u. dgl. ausstellte; es gehörte jedoch der Geflammte Cardinal nicht in diese Collection, dessen Preisbestimmung (für 18 Stück fl. 2) nur für die edelsten Sorten gerechtfertigt ist.

Einige wenige Kistchen brachte die Versuchsanstalt in Weierhof bei Gresten zur Ausstellung; es war hierin das zielbewusste Streben eines Pomologen zu erkennen. Der Boikenapfel und die Landsberger-Reinette sind einladende Marktäpfel; jedes Stück im Kistchen war von gleicher Grösse, die Früchte rundum makellos. Neben dem frischen Obst hatte die Versuchsanstalt auch getrocknetes Obst, Apfelschnitten und Prünellen, in kleinen Cartons ausgestellt, welche mit 50 kr. taxirt waren.

Harrer in Zwettl sandte 10 Sorten Marktäpfel in tadelloser Qualität, welche sofort nach Eröffnung der Ausstellung verkauft waren.

Das Pfarrgut Loiben bei Krems war der einzige Aussteller aus der reichsten Obstgegend Niederösterreichs, welcher eine Collection von 14 ausgezeichneten Apfelsorten, jedoch unsortirt und unverpackt, zur Ausstellung sandte.

Ungarn war durch zwei Collectionen vertreten, von denen die eine (Einsenderin Therese Mittàk in Szabolcza), 10 Körbe Nüsse, Birnen und Aepfel enthaltend, bald verkauft war.

Fruchtkörbe waren als eine Zierde der niederösterreichischen Abtheilung in Form von grossen Tafelaufsätzen vom Schlossgärtner Sandhofer in Bruck a. d. L. und vom Obstbauvereine in Klosterneuburg ausgestellt. Einige kleinere Fruchtkörbe, mit ausgesuchten Früchten sehr geschmackvoll zusammengestellt, lieferten Stift Melk, dann die Damen Storck in Döbling (hauptsächlich exquisite Birnen) und Reichhart in Ybbs.

Noch sind jene Aussteller zu erwähnen, welche mit Conserven und Fruchtweinen an derselben theilnahmen. Es sind dies: Picini in Währing, dessen feine Görzer Dörrfrüchte in eleganten Cartons Beifall fanden; ferner Hintze in Pettau mit Apfel-Champagner, Schwarz in Wien mit Heidelbeerwein und Engl in Krems mit diversen Frucht- und namentlich einen moussirenden Johannisbeerwein.

Indem wir auf die in der letzten Nummer des „Fruchtgarten" mitgetheilten Urtheile des Preisgerichtes hinweisen, erübrigt uns noch über die Theilnahme des kaufenden Publicums zu berichten. Nüsse, Birnen und Trauben waren stark gesucht, so dass die vorhandenen geringen Vorräthe ehestens erschöpft waren. Von Aepfeln erzielten die Tiroler Sorten gute Preise, jedoch waren die Planitz'schen Calville blanche entschieden zu hoch taxirt (12 Stück fl. 5, 9 Stück fl. 7·20), um mehr Abnehmer zu finden. Dagegen hatten die niederösterreichischen Aussteller fast durchaus zu hohe Preise notirt; minderwerthige Marktsorten waren auf

gleiche Stufe gestellt mit den edelsten Tafelsorten. Hierin offenbart sich eine mangelhafte Kenntniss des Unterschiedes von Tafel- und Marktobst, welche nebst dem Vielerlei von Sorten und der nicht immer sorgfältigen Auswahl der Früchte die unserem niederösterreichischen Obstbau anhaftenden Mängel charakterisirt. Treffend kennzeichnete diese Nachtheile einer der Preisrichter, ein bekannter Wiener Obsthändler: Diese Ausstellung mache ihm keine Sorgen; um solche Preise bekommen seine Kunden durchaus ausgewählte Waare!

Nach einer kleinen statistischen Uebersicht hatten die vier Aussteller aus Tirol fl. 331, fünf aus Steiermark fl. 211·85, fünfzehn aus Niederösterreich fl. 251·50 und zwei aus Ungarn fl. 14·72 erlöst; die Aussteller aus Tirol und Steiermark zeigen sich eben im Obsthandel und dessen Bedürfnissen geschult, was von den niederösterreichischen nicht behauptet werden kann.

Der finanzielle Erfolg wurde übrigens einigermassen durch die vorgerückte Jahreszeit beeinträchtigt, da die Consumenten ihren Weihnachtsbedarf häufig schon vor der Ausstellung gedeckt hatten; auch war die Ausstellung nicht in unfangreicher und genügender Weise bekannt geworden, den Fortschritt bedeutet. Das Preisrichtercollegium hat durch die Verleihung der Preismedaillen jedenfalls für den Fortschritt der Production von Marktobst in Oesterreich vorgearbeitet, so dass dasselbe nicht nur in Massenobst, trotzdem es das Ausstellungs-Comité an Bemühungen in dieser Richtung nicht fehlen liess. Mit diesen Umständen wird bei einer eventuellen Wiederholung der Ausstellung wohl gerechnet werden müssen.

Zieht man in Betracht, dass, dem Programme der Weihnachts-Obstausstellung entsprechend, feines Tafel- und gutes Marktobst nur in Körben, Kistchen und Cartons zugelassen wurde, so ist ersichtlich, dass die Verpackung ein wesentliches Moment ausmachte, welches bei der Beurtheilung durch das Preisgericht wohl in Anschlag gebracht werden musste.

Zum Unterschiede von den Märkten auf den öffentlichen Plätzen der Stadt bot das Ensemble der ausgestellten Körbe, Kistchen und Cartons in säuberlicher Verpackung gleich beim Eintritt in den Annex der Gartenbausäle ein wohlthuendes Bild. In dieser Beziehung ist der vom n.-ö. Landes-Obstbauvereine veranstaltete Obst-Ausstellungsmarkt wohl der Wiederholung würdig. Die einzelnen Methoden der Verpackung waren jedoch, strenger beurtheilt, nicht immer tadellos. Die Holzwolle, welche meistens zur Sicherung gegen Druck in Verwendung kam, war manchmal so steif und hart wie Hobelspäne, zuweilen auch in solchem Uebermasse angewendet, dass dies zu Täuschungen Veranlassung gab, dass man statt der wirklichen doppelten Lage auf eine dreifache Lage der Früchte schliessen musste. Gar häufig wurde jedoch der Missgriff begangen, mindere Sorten und Qualitäten durch Rosapapier und schöne Verpackung zu theurem Obste I. Qualität stempeln zu wollen, Versuche, welche im wohletablirten Handel von selbst wegfallen.

In dem eben zu Ende gegangenen Jahre, einem in allen Obstgattungen reichen Jahre, wurden in verschiedenen Städten Deutschlands Obstmärkte durch die Obstbauvereine veranstaltet und hie und da von einer Prämiirung Umgang genommen; die Auszeichnung der Einsender von vorzüglichen Obstproducten durch Prämien oder Medaillen hat sich aber stets als das beste Aneiferungsmittel bewährt, die Production in jene Richtung zu führen, welche sondern auch in feiner Obstwaare auf dem Weltmarkte concurrirend wird erscheinen können. Die Preisrichter waren aufopferungsvoll genug, eine Winterreise zur Weihnachts-Obstausstellung des n.-ö. Landes-Obstbauvereines nicht zu scheuen, wenngleich dieselbe nur bescheiden und in engen Grenzen abgehalten wurde.

Regional-Ausstellung in Feldsberg.

Der unter dem Protectorate des Prinzen Philipp von Sachsen-Coburg-Gotha stehende k. k. landwirthschaftliche Bezirksverein Feldsberg begeht in diesem Jahre die Feier seines vierzigjährigen Bestandes und wird aus diesem Anlasse eine landwirthschaftliche Regional-Ausstellung am 24. und 25. September d. J. in Feldsberg abhalten.

Seine Durchlaucht der souveräne Fürst Johann II. von und zu Liechtenstein hat das Protectorat über diese Jubiläums-Ausstellung zu übernehmen geruht und wird dieselbe folgende 9 Gruppen umfassen: 1. landwirthschaftliche Nutzthiere, 2. land- und forstwirthschaftliche Producte, 3. Producte des Obst- und Gartenbaues, 4. Producte des Weinbaues, 5. Bienen- und Seidenzucht, 6. landwirthschaftlich-technische Gewerbe, 7. landwirthschaftliche Maschinen und Geräthe, 8. Industrie-Artikel, 9. Mittel zur Verbreitung landwirthschaftlicher Kenntnisse.

Nachdem seit dem Jahre 1877 im Vereinsbezirke Feldsberg keine derartige Ausstellung stattfand, so ist das Interesse der Landwirthe des Bezirkes für diese Ausstellung heute schon vielfach ein sehr reges und dürfte dieselbe gut beschickt und gut besucht werden.

MITTHEILUNGEN.

Statice superba, Rgl. Wenn schon die im Jahre 1884 dem Handel übergebene Statice Suwarowi sich sehr viele Freunde erworben hat, so glauben wir mit Bestimmtheit, dass diese neue Species von allen Blumenliebhabern als eine willkommene Bereicherung dieser interessanten Gattung aufgenommen werden wird. Diese Neuheit bringt, abweichend von der St. Suwarow, die sich candelaberartig verzweigt, eine Menge federbuschartiger Blüthenstengel hervor, die eine Länge von 45—60 Cm. erreichen. An jedem Stengel erscheinen ringsherum, schon von dicht über der Erdoberfläche an, mindestens 60—80 kleine Seitenzweige, die sich alle nach dem Haupttrieb neigen.

Birne „Madame Stoff". Diese neue Varietät verdient volle Berücksichtigung wegen ihrer Schönheiten und sonstigen guten Eigenschaften. Sie ist nach dem „Bull. d'arb." ein Sämling des Herrn Stoff und wurde von Thirriot zuerst in den Handel gebracht. Die Frucht reift Ende December und hält sich etwa einen Monat. Das Fleisch ist sehr fein, schmelzend und butterig. Auf Quitte veredelt, zeigt der Baum ein mittleres Wachsthum, dagegen ein reiches Tragen.

Marktbericht.

Wien. Engros-Preise im Jänner 1892:

Aepfel:		Aepfel:	
Chrisoffsker	per Kilo kr. 8—16	Haslinger	per Kilo kr. 10—12
Taffet- . . .	„ „ „ 14—20	Koch- . . .	„ „ „ 9—12
Reinetten:		sonstige .	„ „ „ 6—10
graue . .	„ „ „ 12—25	Birnen:	
gelbe . . .	„ „ „ 12—25	Virgouleuse	„ „ „ 25—50
Maschansker:		Citronenb.	„ „ „ 45—60
deutsche .	„ „ „ 15—25	Weintrauben	„ „ fl. 1.20—2
Grazer .	„ „ „ 9—16	Nüsse, franz.	„ „ kr. 42—44
Tiroler:		„ hiesige	„ „ „ 25—36
Rosmarin .	100 St. fl. 5—10	Orangen	100 Stück fl. 1.50—1.80
Edelrother	100 „ „ 3—6	Citronen	100 „ „ 1.50—1.80

INHALT. Pomologie: Gute Luise von Avranches. (Mit 1 Illustr.) — **Praktischer Obstbau**: Düngungsversuche an Obstbäumen. — **Obstverwerthung**: Ueber Obstwein. — **Gehölzzucht**: Einige der wichtigsten Spiraea-Arten. — **Gemüsegarten**: Bodenbearbeitung im Gemüsegarten. — **Nachrichten des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich**: Vertheilung von Edelreisern. — Obstbaucurse im Jahre 1892. — Neue Mitglieder. — **Ausstellungs-Angelegenheiten**: Die Weihnachts-Obstausstellung in Wien. — Regional-Ausstellung in Feldsberg. — **Mittheilungen.** — **Marktbericht.**

OBSTBÄUME: Hochstämme, Pyramiden und Spaliere
in grosser Auswahl der schönsten Exemplare bei
Georg W. Gaedertz
Obstbaumschulen Feuerbach-Stuttgart. ☛ *Illustrirter Katalog gratis und franco.* (219)

Die **Gutsverwaltung Herberstorf** verkauft ab Bahnstation **Wildon** gegen Nachnahme: (226)

Kleesamen
Orig. steier., seidefrei, pro Mtr.-Ctr. fl. 70

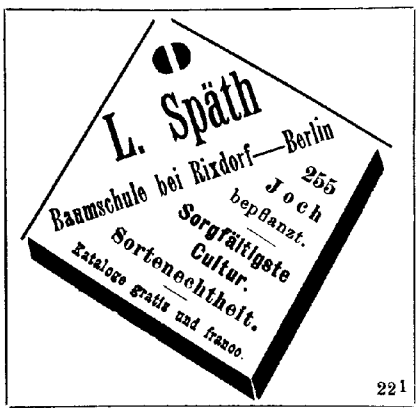
Auf der Reichs-Obstausstellung mit der gold. Staats-Med. ausgezeichnet.

Aepfel:
Feinst. Tafelobst pr. Mtr.-Ctr. fl. 10
Strudeläpfel . . „ „ „ „ 8
Fasswaare . . „ „ „ „ 6

Apfelwein
pro Hektoliter . . . . . fl. 7

Obstbäume
in schönen Stämmen von folgenden Sorten: Winter-Dechantsbirne, Diel's Winter-Butterbirne, Laizet's Winter-Butterbirne, Hardenpont's Winter-Butterbirne, Weiler'sche Mostbirne, Damason-Reinette, Danziger Kantapfel, Champagner-Reinette, London-Pepping, Ohio-Reinette, Gravensteiner, Steierische Maschansker, Gelber Stettiner, Kanada-Reinette etc.

W. Klenert
(vorm. Klenert & Geiger)
Obstbaum- und Gehölzschulen
Graz, Steiermark
anerkannt als eines der besten Baumschul-Etablissements Oesterreichs
empfiehlt grosse Vorräthe (224)
Obstbäume, Beerenobst, Obstwildlinge, Erdbeeren, Gehölze, Spargelpflanzen, Edelreiser etc
Beschreibende Kataloge gratis.



221

Die
Amerikanischen Frühpfirsiche
mit Berücksichtigung der Pfirsiche überhaupt.
Mit 14 col. Tafeln.
Von Prof. Dr. Rudolf Stoll.
Unter obigem Titel ist in Grossoctavformat ein Buch mit 14 wirklich künstlerisch ausgeführten colorirten Tafeln erschienen, welches schon seines gediegenen fachmännischen Inhaltes wegen, was Abstammung, Zucht, Cultur etc. betrifft, von einem jeden Pfirsichfreunde mit begrüsst werden wird.
Zum Preise von fl. 2.50 zu beziehen durch die Administration des „Fruchtgarten".

Grösste **Obstbaumschule** Mährens
Victoria-Baumschule
des
Friedrich Wannieck in **Schöllschitz bei Brünn.** (220)
Obstbäume, Zier- und Solitärbäume, Heckenpflanzen, Obstwildlinge, Rosen, Coniferen.
Illustrirte Kataloge auf Verlangen gratis und franco.

OBSTWEIN derzeit der billigste NATURWEIN.
Unser nach französischer Methode behandelte Obstwein ist ebenso haltbar als Traubenwein und ersetzt letzteren wegen seines ganz ähnlichen Geschmackes vollkommen.
Verkauf nur en gros.
Obstweinkelterei „Ebenfurth".
Comptoir: Wien XI. (225)

Bäume-Verkauf.
Die **Fürst Schwarzenberg'sche Herrschafts-Direction Protiwin in Böhmen**, gelegen an der Kaiser Franz Josef-Bahn und der Protiwin-Rakonitzer Staatsbahn, offerirt aus ihrer bereits bestens accreditirten Baumschule sehr gut bewurzelte Obstbäume in den anerkannt vorzüglichsten Sorten, loco Bahnstation Protiwin, inclusive Emballage, gegen vorherige Cassa ohne Sconto in Protiwin zahlbar, respective gegen Nachnahme:

Apfelbäume, hochstämmig, veredelt	1	Stück	35 kr.
Kirschenbäume, „ „	1	„	30 „
Weichselbäume, „ „	1	„	30 „

Bei Abnahme von über 100 Stück diverser **hochstämmiger Obstbäume** auf einmal um 5%, bei Abnahme von über 200 Stück auf einmal um 10% billiger.

Wildbäume:

Linden, Sommer-, grossblättrige	1	Stück	30 kr.
Rosskastanien, starke	1	„	30 „
Ahorn, „	1	„	30 „
Kugelakazien „	1	„	40 „

Heckenpflanzen:

Spiraea opulifolia, Spierstaude, buschig, 3jährig	1000	Stück	15 fl.
Symphoricarpus racemosus, Schneebeere, 3jährig	1000	„	15 „

Die Versendung findet nach allen auswärtigen Ländern unter einem Certificate statt. (223)
(Nachdruck wird nicht honorirt.)

Neueste, selbstthätige
Patent-Reben- und Pflanzenspritze

„SYPHONIA"
übertrifft alle bisher bekannten Spritzen, da sie **selbstthätig** arbeitet. Man verlange Abbildung und Beschreibung von der Maschinenfabrik
Ph. Mayfarth & Comp.
Specialfabrik für Obst- und Weinpressen und Obstverwerthungs-Apparate
Wien, II. Taborstrasse 76. (227)
Kataloge gratis und franco. — Vertreter erwünscht.

Herausgeber: Wilhelm Köhler. Für die Redaction verantwortlich: Wilhelm Köhler. Druck von Wilhelm Köhler.

Hiezu eine Beilage von Wilhelm Kliem in Gotha.

Der Fruchtgarten.

Illustrirte Zeitschrift

für

Obstbau, Sortenkunde und Obstbenutzung, sowie für Gehölz- und Blumenzucht, Küchen- und Handelsgärtnerei.

Organ des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich und des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen.

Redigirt von **Chr. Ilsemann** in Ung.-Altenburg.

Administration: Wien, VI. Mollardgasse 41.

Die Mitglieder des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich und des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen erhalten das Blatt unentgeltlich.

Abonnement:	Erscheint am 1. jeden Monats.	Inserate:
Inland: Ganzjährig . . . . . fl. 3.— Halbjährig . . . . . „ 1.50 **Ausland:** Ganzjährig . . . . . Mk. 6.— Halbjährig . . . . . „ 3.— resp. 8 oder 4 Frcs.	Unversiegelte Zeitungs-Reclamationen sind portofrei. Manuscripte werden nicht zurückgestellt.	pro dreimal gespaltene Petitzeile oder deren Raum **10** kr. = **20** Pfg. **Beilagen** werden berechnet pro 1000 Exemplare mit **10** fl.

Nr. 3. **1. März 1892.** **VII. Jahrg.**

POMOLOGIE.

Die wichtigsten Original-Obstsorten Südtirols *).

Von Karl Mader, S. Michele a. d. Etsch.

IV.

Edelrother.

(Hiezu eine colorirte Fruchttafel.)

Heimat und Vorkommen: Diese Sorte ist jedenfalls in Tirol und wahrscheinlich in der Lana-Meraner Gegend entstanden und wird dieselbe jetzt in ganz Südtirol häufig angebaut, so dass der Edelrothe wohl ein Drittel der Gesammtpflanzungen bildet.

Literatur und Synonyme: Illustrirtes Handbuch der Obstkunde; Engelbrecht, Deutschlands Apfelsorten; Mader, Die werthvollsten Obstsorten Südtirols; Leroy, Noble rouge. Der Edelrothe trägt auch den Namen Triangelapfel mit Bezug auf die etwas in's Dreieckige verschobene oder zusammengedrückte Kelchfläche; Rosso nobile und Rosso gentile in Italienisch-Tirol.

Gestalt und Grösse: 65—60 Mm. hoch gegen 60—64 Mm. breit bei mittleren Exemplaren; sehr grosse Exemplare 74 Mm. breit und 70 Mm. hoch; Gewicht mittlerer Exemplare 110—114 Gr.; sehr regelmässig gebaute, rundlich eiförmige Frucht, kleine Exemplare mehr abgestutzt, kegelförmig, stielbauchig, um den Stiel flach abgestutzt, so dass die Frucht noch gut auf der Stielfläche steht, gegen den Kelch nimmt dieselbe etwas mehr ab; Wölbung der Frucht gleichmässig.

*) Siehe „Fruchtgarten" 1891, Seite 61, 89, 117, 118.

Kelch: geschlossen, klein; Kelchblättchen fein, spitz, schmal, doch ziemlich lang, bei kleinen, nicht ausgewachsenen Exemplaren etwas wollig; nach innen geneigt und nach auswärts gebogen, in sehr tiefer und ziemlich enger, bei grossen Exemplaren etwas unregelmässiger Einsenkung; Kelchfläche zuweilen etwas gedrückt dreieckig, daher der Name Triangelapfel.

Stiel: etwa 1—1½ Cm. lang, braun, reicht bei grösseren Früchten nicht oder nur ganz wenig über die Stielhöhle hinaus; Stielwulst ziemlich stark; Stielhöhle tief, trichterförmig, eng, feinrostig.

Schale: fein, glänzend, etwas geschmeidig, hellgrüngelb, später gelblichweiss, wachsartig, Sonnenseite lebhaft lackroth; charakteristisch sind die bei den gefärbten Früchten auf der Röthe aufliegenden gelbbräunlichen Streifen, die der Röthe ein marmorirtes Aussehen geben; Punkte in der Röthe gelblich umkreist.

Fleisch: weissgelb, unter der Schale gelblich, fein, markig, ziemlich saftig, mit edlem Zuckergeschmack und eigenthümlichem, starkem Gewürz; bei hoher Reife mit einer Spur von Bittermandelgeschmack; Geruch ziemlich stark. Der Apfel zeigt nach einer an der Versuchsstation in S. Michele vorgenommenen Untersuchung folgende Zusammensetzung: Trockensubstanz 14·25%, Wasser 85·75%, Zucker 8·74%, Apfelsäure 0·26%.

Kernhaus: etwas offen, hohlachsig; Kammern mittelgross, glatt, 2—3 dunkelbraune, eiförmige Kerne enthaltend; Kelchröhre kegelförmig.

Reife und Nutzung: Reift im November und hält sich, ohne zu welken, bis in's Frühjahr. Vorzüglicher Tafel- und Exportapfel, auch für andere Zwecke sich noch eignend.

Allgemeines über den Charakter des Baumes: Der Baum treibt in der mittleren Periode, wird mittelgross, bildet eine in der Jugend hochpyramidale, später mehr in die Breite gehende Krone; er trägt frühzeitig, regelmässig und oft so reichlich, dass die Früchte klein bleiben; leidet von Fusicladium und Oïdium wenig oder gar nicht. Holzzweige gelbbraun, stark punktirt, regelmässig ausreifend. Der Baum ist bezüglich des Bodens nicht sehr wählerisch, doch sagt ihm ein lockerer, fruchtbarer Boden von mässiger Feuchtigkeit am besten zu. Eine für mittlere und bessere Lagen der südlicheren Zone geeignete Obstsorte.

Blätter: gross, hellgrün, stumpf gezahnt, wenig wollig; Triebspitzen gelblichgrün.

Blüthen: sehr gross, Blumenblätter nicht geöffnet, dunkelroth, die einzelnen Blättchen wegen dem stark wolligen Kelche aneinander haftend; Blumenblätter gross, fein genagelt; Griffel etwa auf ein Viertel ihrer Länge verwachsen, stark wollig, viel länger als die Staubgefässe; Kelch stark wollig, wie auch die Blüthenstiele, spitzblätterig.

Allgemeine Bemerkungen über den Werth der Sorte: Der Edelrothe ist wegen seiner geringen Empfindlichkeit gegen Pilze und wegen der regelmässigen Tragbarkeit eine der in Südtirol am meisten angebauten Obstsorten; da die Frucht sich ausserdem sehr gut hält und eine wahre Tafelzierde ist, so kann man sagen, dass Producenten sowie Händler und Consumenten gleich günstig für den Edelrothen eingenommen sind.

V.

Kleine, lange Sommer-Muscatellbirne.

(Hiezu eine colorirte Fruchttafel.)

Heimat und Vorkommen: Nach dem Handbuche soll diese Birne aus Thüringen stammen oder doch dort am meisten verbreitet sein; ohne Zweifel ist diese Sommerbirne aber ebenso in Oesterreich, besonders in Steiermark und noch mehr in Deutsch-Südtirol verbreitet.

Literatur und Synonyme: Illustrirtes Handbuch der Obstkunde; Die werthvollsten Obstsorten Südtirols. In der Umgebung von Bozen ist diese Birne allgemein als Grummetbirne — mit Bezug auf die Reife der Frucht zur Zeit des zweiten Wiesen-, des Grummetschnittes — bekannt und gepflanzt.

Gestalt und Grösse: 50—55 Mm. lang und 45 Mm. breit, klein, schwach bis mittelgross, birnkegelförmig, die grössere Breite liegt gegen den Kelch zu, häufig, besonders bei kleinen Exemplaren, zeigen sich die Fruchthälften ungleich.

Kelch: klein, stark, hornartig aufgerichtet; Kelchblättchen: stark; Kelchhöhle: klein, schüsselförmig; Kelchsenkung: sehr flach, häufig etwas berostet.

Stiel: $3^1/_2$—4 Cm. lang, verhältnissmässig stark, grünbraun, etwas knospig, verliert sich in die Frucht, selten mit einigen Ringeln, bei kleinen Exemplaren etwas schief; Stielwulst: wenig entwickelt.

Schale: ziemlich fest, glatt, grünlichgelb, bei stark besonnten Früchten zeigt sich sonnenwärts eine hochgelbe Farbe, und zwar mit etwas durch rothumkreiste Punkte gebildeter Röthe; um den Kelch häufig etwas rostig; zahlreiche, anfänglich grünlich, später bräuliche Punkte sind auf der Frucht vertheilt; Geruch stark.

Fleisch: ziemlich stark muskirt, weissgelblich, ziemlich feinkörnig, halbschmelzend, saftig, süss; Schale: angenehm säuerlich.

Kernhaus: rundlich, hohlachsig; Kammern: eng, doch ziemlich gross, mit kleinem, braunschwarzem Samen, wovon aber nur ein Theil derselben vollkommen entwickelt ist; Kelchröhre: schüsselförmig.

Reife und Nutzung: Die Birne reift von Ende der ersten und in der zweiten Hälfte des Monates Juli. Tafel- und besonders beliebte, feine Compot- und Einsiedebirne.

Allgemeines über den Charakter des Baumes: Derselbe wächst besonders in der Jugend sehr kräftig, hat einen aufstrebenden Wuchs, Baumkrone mittelgross, pyramidenförmig, mit vielem kurzen Fruchtholze. Gedeiht auf Quitte gut, leidet nicht von Fusicladium, wohl aber sehr stark von Sphaerella pyri; trägt reichlich und regelmässig, ist im Allgemeinen nicht wählerisch bezüglich des Bodens, doch gedeiht der Baum am besten in lockerem, etwas feuchtem Boden; für mittlere und bessere Lagen geeignet.

Sommertriebe: grünbraun, reife Zweige hellbraun mit zahlreichen gelbbraunen Rindenpunkten; Fruchtknospen: etwas spitz, mittelgross; Holzknospen: spitz.

Blätter und Blüthen: Mit Blüthen gleichzeitig Blätter erscheinend; Blätter 8—9 Cm. lang, 4·2 Cm. breit, eiförmig, in eine lange Spitze auslaufend, kurz gesägt; Blattstiel: lang.

Blüthen: gross; Blumenblätter ziemlich gross; Kelchblätter: lang und spitz, wollig; Griffel etwas länger als die Staubgefässe.

Allgemeine Bemerkungen über den Werth der Sorte: Die Muscatellbirne ist als feine Einsiedebirne, Tafel- oder auch Dörrbirne wärmstens zu empfehlen; zu diesen Zwecken wird auch eine bedeutende Menge dieser Birne von Tirol besonders nach Deutschland versendet.

PRAKTISCHER OBSTBAU.

Ueber die Verwendung der Formobstbäume.

Von J. Werk.

Man tritt hie und da neben vielen anderen Vorurtheilen auch dem Aberglauben entgegen, dass unser Klima, wie überhaupt das des mittleren Europa, nicht geeignet sei zu ertragreichen Pflanzungen von Zwergobstbäumen; im Hinblick auf die hierzulande gemachten Erfahrungen aber bedarf es geradezu eines guten Theiles Oberflächlichkeit und Leichtfertigkeit, wenn, wie dies ab und zu geschieht, auch heutzutage noch jene Behauptung aufgestellt wird.

Es ist bewiesen und unumstössliche Thatsache, dass unser Klima einen ebenso reichen Ertrag an Früchten liefert und die Formbäume bei uns ebenso gut gedeihen als in Frankreich und Belgien, sobald wir der betreffenden Cultur dieselbe Sorgfalt und Mühe zuwenden, als die Zwergobstzüchter der letztgenannten Länder dies thun. Es sollte sich übrigens dies schon aus einer Vergleichung der geographischen Lage ergeben. Liegt doch z. B. das Flachland der Schweiz nicht viel höher und überdies unter einem südlicheren Breitegrad als Belgien und ein grosser Theil von Frankreich mit seinen berühmten Spalierzuchtanlagen; was aber für die Schweiz gilt, hat nicht weniger Giltigkeit für einen grossen Theil von Oesterreich-Ungarn und Deutschland.

Wir können aber vollgiltig den Erfahrungssatz aufstellen, dass überall da, wo Mostobst und Lagerobst auf Hochstämmen gedeihen und befriedigende Erträgnisse liefern, bei richtiger Behandlung der Zwergobstbäume letztere ebenso reiche und noch reichere Erträgnisse von Tafelobst erzeugen können. Im Interesse unseres Landes müssen wir geradezu bedauern, dass die Zwergobstcultur noch nicht diejenige Verbreitung gefunden hat, welche sie verdient.

Dem praktischen Fachmanne freilich will es erscheinen, dass hiezu nicht wenig die sogenannte populäre Literatur über Obstbaumzucht beiträgt, d. h. dass die Confusion und der Mangel an praktischem Verständnisse, durch welche sich viele der genannten Schriften auszeichnen, an der Abneigung, welche in vielen unserer Landesgegenden gegen die Pflege und Cultur des Zwergobstes herrscht, keine geringe Schuld tragen. Es macht sich auch hier so recht dasselbe Missverständniss geltend, das auf anderen Gebieten der Landwirthschaft böse Früchte zu zeitigen beginnt. Den meisten jener Schriftsteller über Obstcultur geht praktische Durchbildung ab und der Leser, welcher in den Schriften derselben Belehrung sucht, bereichert zwar sein Wörterbuch mit allgemeinen Redensarten, gelangt aber zu einer klaren Auffassung, einer rationellen, praktischen Behandlungsweise der Obstbäume nie. Wenn man die erwähnten Schriften liest, kann man sich des Eindruckes nicht erwehren, dass die meisten derselben Auszüge aus pomologischer Gartenliteratur und sonstigen Lehrbüchern darstellen und ihren Verfassern eigene praktische Festigkeit und eigene Erfahrung völlig abgeht. So sucht man in den meisten dieser Werke vergeblich nach einer leicht fasslichen, klaren Darstellung des Baumschnittes, ja es treten uns da häufig geradezu die widersinnigsten Behauptungen und Lehren entgegen. So vernehmen wir z. B., wie man, „um das Gleichgewicht herzustellen zwischen zwei Aesten, den starken lang und den schwachen kurz zu schneiden habe; wie man das Fruchtholz frei müsse wachsen lassen, statt es zu pinciren"; da erhält man die merkwürdige Anleitung: im Juli oder August die Zweige zu brechen, oder durch sinnlosen Rückschnitt alljährlich nur Holztriebe, aber weder Blüthen noch Früchte erziele und dgl. mehr. Einen wahrhaft komischen Eindruck hat es auf uns gemacht, in einem jüngst in neuer Auflage erschienenen Werke „die Lehre vom deutschen Baumschnitt" behandelt zu sehen und von berühmten Pomologen der Neuzeit behaupten zu hören, der französische Baumschnitt tauge nicht zu unserem Klima und zu unserem Boden, man muss deshalb zum deutschen Baumschnitt seine Zuflucht nehmen. Wenn irgend etwas, so ist gerade diese Behauptung so recht bezeichnend für den Mangel an praktischem Verständniss, welches jenen Pomologen eigen ist für ihr Streben, durch theoretische Spitzfindigkeiten diesen Mangel zu verdecken.

Welch grossartige Entdeckung! Deutscher Baumschnitt! Schliesslich werden wir noch erleben, dass in jenen Studirstuben ein Württemberger, ein Oesterreicher, ein Züricher etc. Baumschnitt erfunden wird, um dem Patriotismus eines jeden Landes Genüge zu leisten. Wo bedürfen wir eines deutschen oder eines welschen Baumschnittes? Wo ist die Grenzlinie, welche die beiden Concurrenten trennt? Wir kennen nur einen rationellen Baumschnitt, welcher freilich der Natur eines jeden einzelnen

*

Individuums angepasst werden muss, niemals aber nach dessen Standort gewisse Modificationen erleiden kann. Vor Allem gilt hier der Grundsatz, wer nicht pinciren will, kann auch nicht in richtiger Weise schneiden. Mit jenen theoretischen Abhandlungen aber und mit dergleichen Lehren vom deutschen und französischen Baumschnitt wird nur Verwirrung geschaffen und darf man sich nicht wundern, wenn in der Folge so mancher angehende Obstbaumzüchter, durch seine Misserfolge entmuthigt, zur Ansicht gelangt, dass der österreichische Boden für Zwergobstbäume nicht geeignet sei und auf Grund seiner Erfahrungen zu behaupten wagt, es verhalte sich mit dem Zwergobstbau wie mit der Sojabohne und anderen neuen Culturen, welche ab und zu von gewissen landwirthschaftlichen Koryphäen in ihren Wandervorträgen angepriesen werden.

An der Hand langjähriger Erfahrungen haben wir die Ueberzeugung gewonnen, dass unser gemässigtes Klima sich vortrefflich für Zwergobstculturen eignet; wer daran zweifelt, der möge unsere Culturen besichtigen. Wir glauben daher einem praktischen Bedürfnisse entgegenzukommen, wenn wir in dieser Fachzeitschrift die Resultate unserer langjährigen Erfahrungen und praktischen Thätigkeit veröffentlichen.

BESCHREIBUNG VON OBSTGÄRTEN.

Die Spalierobstanlagen auf dem Gute Ebendorf.

Von Chr. Ilsemann.

Neben den Bemühungen Derjenigen, die unter dem Kampfesworte „Die Zwergobstbaumcultur lohnt sich bei uns nicht, die Cultur der Zwergobstbäume passt nicht für uns", die eifrigsten Förderer der Einfuhr feiner Tafelfrüchte aus dem Auslande sind, gehen die Bestrebungen Anderer einher, durch Vervollkommnung der Culturen und durch ein den heimatlichen Bedürfnissen angepasstes Culturverfahren unsere Monarchie von der Inanspruchnahme fremdländischen Obstes zu entlasten. Alle gesunden Erweiterungen heimischer Betriebe bekunden in ihrer Gesammtheit in zweifellosester Weise die Fortentwicklung des österreichischen Obstbaues, und als unbefangene Beobachter haben wir alle Ursache, uns jedes neuen fachmännisch durchgeführten Unternehmens zu freuen. So sind wir auch davon befriedigt, heute von einem Obstgarten berichten zu dürfen, welchen wir anlässlich des vierzigjährigen Jubiläums des landw. Bezirksvereines Mistelbach besichtigten und welcher nach langjähriger Vorbereitung jetzt vor die Oeffentlichkeit und damit zugleich in die Reihe der Musteranlagen der österreichischen Obstgärten tritt.

Wie für den Gartenbau im Allgemeinen, so ist auch für den Obstbau im Besonderen eine wesentliche Vermehrung, eine scharf in die Augen fallende Verbesserung und Vervollkommnung der Culturen zu constatiren. Seitdem der wirthschaftliche Obstbau sich mehr und mehr den Fesseln, dem engen Formenkreise des Binnenhandels entzogen und österreichisches Obst ein ganz hervorragender Ausfuhrartikel geworden, mit einem Worte: unser Obstbau sich einer freieren Gestaltung zugewendet hat, macht sich auf dem so dankbaren, aber noch sehr der Ausbildung und Vervollkommnung bedürftigen Arbeitsfelde des feineren Obstbaues eine ganz erfreuliche Bewegung nach vorwärts bemerkbar. Mit einem Gefühle wahrer Freude ist der Referent den neuzeitigen Schöpfungen dieses so hochentwickelten Zweiges des Obstbaues gefolgt und so weit es in seiner Macht lag, hat er sich bestrebt, fördernd auf die Ausführung derartiger Anlagen zu wirken. Derselbe hat im Laufe der Jahre manche Anlagen dieser Art gesehen, von welchen leider eine Anzahl einen recht üblen Eindruck auf ihn machte. Gewöhnt an derartige unangenehme Erfahrungen, machte sich der Verfasser dieser Zeilen mit sehr gemischten Gefühlen auf den Weg nach Gut Ebendorf. Wenn sich aber Jemand von dem üblen Eindrucke der anderwärts mit einem Gemische von Unkenntniss, Verständnisslosigkeit, Unfähigkeit und dünkelhafter Selbstüberhebung so vielfach durchgeführten Anlagen erholen will, so braucht er nur nach Gut Ebendorf bei Mistelbach zu fahren und die dem Herrn Regierungsrathe Dr. Josef Ritter Mitscha v. Maerheim gehörigen, nach den Plänen und unter der Anleitung des Freiherrn v. Rothschild'schen Gartendirectors, Herrn Brossard, ausgeführten Obstgärten zu besichtigen. Die ruhige sachliche Art der Anordnung, das verständige Handinhandarbeiten des liebenswürdigen Besitzers mit seinem Gärtner und die hieraus sich ergebende, allseitig befriedigende Ordnung, mit welcher die Arbeit bewältigt wird, dies Alles ist in höchstem Masse anerkennenswerth. Da ist nichts Unvollkommenes, nichts von jener dünkelhaften Ueberhebung unserer leider noch in so reichem Masse vorhandenen Pseudopraktiker bemerkbar, sondern Alles an seinem Platze, ein energisches, zielbewusstes Arbeiten. Mit lebhafter Befriedigung kann der Besitzer auf seine schönen Erfolge zurückblicken und mit froher Hoffnung und voller Schaffenslust der Arbeit des kommenden Zeitabschnittes entgegensehen. Wenn wir an die unbefangene fachmännische Beurtheilung der Ritter von Mitscha'schen Spalierobstanlagen herantreten und sie in Vergleich zu dem stellen, was wir an besseren derartigen Anlagen im In- und Auslande kennen, dann kommen wir zu dem unabweisbaren Ergebnisse, dass die Anlagen als Vorbild dienen können. Was wir in Ebendorf gesehen, verkörpert eine bedeutende Summe von Mühe und Geld. Wohl aber ist dieses angewandte Capital durch den Ertrag an Tafelobst ersten Ranges sehr leicht umsetzbar in die landesübliche Münze. Diese Anlagen zeigen uns den Culturhöhepunkt gärtnerischer Leistungsfähigkeit; wenn sie auch in der Jetztzeit noch nicht bei dem zu erreichenden höchsten Ziele angelangt sind, so wirken sie doch anregend und belebend, indem sie für Fachmänner sowohl wie für Liebhaber den Massstab dafür angeben, was in der Gegenwart als das Vollendetste auf dem Arbeitsfelde des feineren Obstbaues zu betrachten ist.

Nutzen und Aufgabe von Spalierobstanlagen.

Mit Verständniss und Fachkenntniss angelegte Formobstgärten wirken fördernd auf die Entwicklung der Obstcultur einer Gegend; mit Hilfe der Formobstbäume wird es möglich, Sorten zu cultiviren und Früchte von einer Vollkommenheit und Güte zu ernten, welche mit den Früchten der günstiger gelegenen Länder wetteifern können. Nichts ist so sehr geeignet, dem Obstbau neue Liebhaber zuzuführen als ein Formobstgarten; er vereinigt das Nützliche mit dem Angenehmen. Bei dem Formobstgarten gibt es keine todte Saison; im Winter sind es die schönen Formen, im Frühjahre der überreiche, prachtvolle Blüthenflor, im Sommer die Entwicklung der Blätter, Triebe und Früchte und im Herbste die Früchte mit all ihren Formen, all ihren herrlich schönen Färbungen, welche unser Auge so sehr erfreuen.

Wie der Besitzer der Spalierobstanlagen von Ebendorf mir mittheilte, hat er es sich zur Aufgabe gemacht, durch die Anlage der Bevölkerung ein gutes Beispiel zu geben, auf welche Art feine Tafelfrüchte gezogen werden; ferner soll die Anlage in ethischer und physischer Beziehung auf die Menschen wirken. Liegt es in der Aufgabe der Regierung, die Bewohner eines Landes zu glücklichen und zufriedenen Menschen zu machen, so wird sie es auf keine Weise leichter erreichen, als wenn sie ihnen die Liebe und Freude am Obstbau und an der Natur von Jugend auf kennen lehrt und sich bestrebt, überall solche Vorbilder zu schaffen, wie die in Ebendorf es sind. Es gibt heutzutage noch so viele Wände, so viele Giebel, welche die Anpflanzung von Obstbäumen gestatten und auf diese Weise erheblichen Nutzen bringen können. Im land-

wirthschaftlichen Betriebe begegnet man dem Obstbau noch vielenorts mit Vorurtheil, insbesondere aber der Formobstbaumcultur. Auf dem Gute Ebendorf haben wir gefunden, dass durch die intensivste Ausnützung des Bodens auch die Leistungsfähigkeit desselben auf eine höhere Stufe gebracht wird. Die Landwirthschaft ist dort ihrer lieblichen Schwester, dem Gartenbau, näher gerückt, in allen Anlagen macht sich das Bestreben geltend, dem Boden die höchstmögliche Ertragsfähigkeit abzugewinnen; somit sehen wir denn die Aufgabe dieser Anlagen, als Vorbilder zu dienen, voll und ganz erfüllt.

Die Anlagen auf dem Gute Ebendorf.

Der eigentliche Spalierobstgarten hat ein Flächenausmass von 0·87 Hektar. Der Garten liegt an einem sanft abfallenden nördlichen Abhange, die Bodenverhältnisse im Allgemeinen sind dem Obstbau günstig. Der Boden ist mittelschwerer, milder Lehmboden; durch sorgfältige Bodenbearbeitung (Behacken) und durch Düngung wird derselbe alljährlich verbessert und die Nahrungsstoffe, welche dem Boden durch die Bäume entzogen werden, wieder ersetzt. Die Anordnung der Gesammtanlage ist die symmetrische: regelmässige Tafeln in quadratischer Form, durchzogen von Gegenspalieren. Als Baumformen sind nur einfache Formen, als: senkrechter Cordon, U-Form, Cordon oblique, wagrechte Cordons, Pyramiden, Spindelpyramiden und einfache Palmetten, verwendet; schon die Auswahl dieser Baumformen ist ein beredtes Zeugniss, dass in Ebendorf keine Pfuscherarbeit gemacht wurde. Es sind ausgepflanzt: Apfelpyramiden 172, Birnpyramiden 212, senkrechte Cordons 938, Aprikosenpyramiden 45, Kirschpyramiden 35, Apfelcordons, senkrechte 289, Apfelspaliere 220, Apfelcordons, wagrechte 428, Verrierspalmetten 201, Aprikosenpalmetten 24, Pfirsichpalmetten 13, Pflaumenpyramiden 4, in Summe 2781 Bäume.

Nach Süden schliesst ein Gegenspalier die Anlage gegen den Wirthschaftshof ab; dieses Spalier ist mit Birnen, senkrechten Cordons und Cordons obliques bepflanzt. Ein grosser Theil dieser Bäume war zur Zeit meiner Anwesenheit mit Früchten überreich behangen. Für den Baumzüchter wie für den Pomologen ist die Gelegenheit geboten, an den Bäumen die umfassendsten Studien zu machen. Da wir nun auch den Zweck vor Augen haben, durch diese Abhandlung belehrend zu wirken und zur Nachahmung anzueifern, so wollen wir bei der Besprechung der einzelnen Theile der Anlage die besonders hervorragenden Sorten hervorheben. Die Bäume der Birnsorte Herzogin von Angoulême waren mit Früchten reich behangen und dieselben schön entwickelt. Es ist dies eine Prima- und auch Handelsfrucht ersten Ranges; die Anpflanzung dieser Sorte ist in günstigen, warmen Lagen zu empfehlen, aber nur im Obstgarten. Director Alphand ist eine schöne grosse Frucht, aber nur Schaufrucht; die Bäume hatten sehr gutes und viel Fruchtholz. Arenberg's Butterbirne ist eine der delicatesten Tafelbirnen, besonders auch wegen ihrer längeren Dauer schätzbar; die Früchte waren sehr gut entwickelt. Vereinsdechantsbirne (Doyenné du Comice), die Bäume reichlich tragend, in der Mehrzahl weit über die normale Grösse hinaus entwickelt. Auch dies ist eine jener Sorten, deren Verbreitung der Referent angelegentlichst empfiehlt; die sehr delicate Birne ist eine vortreffliche Tafel- und Handelsfrucht; der kräftig wachsende Baum trägt reich. Die neue Birnsorte Dr. Bénit scheint wirklich jene hervorragenden Eigenschaften zu besitzen, welche ihr nachgerühmt werden. Die Fruchtbarkeit des Baumes ist enorm, sie stammt von der Passe Colmar, deren gute Eigenschaften sie in noch höherem Grade besitzt, dabei aber viel später zur Reife kommt und weit tragbarer ist. Victoria Williams, eine der kostbarsten Octoberbirnen, eine Tafelfrucht ersten Ranges. Die Bäume trugen fast überreich, in Folge dessen die Früchte nicht ganz die normale Grösse hatten. Napoleon's Butterbirne, Passe Crassane, Capiaumont; Alles bekannte feine Tafel- und Handelssorten. Die Früchte waren schön und vollkommen entwickelt, die Bäume reich behangen. Anschliessend an diese senkrechten Cordons folgt ein Spalier, bepflanzt mit Cordon oblique; ausser den Birnsorten Madame Treyve und Amerika, deren Bäume mit Früchten voll behangen waren, waren es hauptsächlich die folgenden Apfelsorten, welche unsere Aufmerksamkeit auf sich lenkten: Baumann's Reinette, Danziger Kantapfel, Kronprinz Rudolf und vor Allem der weisse Bietigheimer; die Bäume letzterer Sorte trugen überaus reich, dazu hatten sie eine Menge kurzes Fruchtholz.

Die Tafel I der untersten Abtheilung ist mit Birnpyramiden bepflanzt. Von den Sorten und Bäumen, welche sich durch besonderen Fruchtreichthum, gute Cultur auszeichneten, will ich hervorheben: Diel's Butterbirne, Olivier de Serres. Die letztere Sorte scheint denn doch einer weiteren Verbreitung werth zu sein. Der Baum bildet sehr schöne Pyramiden; er ist auch sehr tragbar, macht gerne und viel Fruchtholz. Die Früchte gehören zu den besten der späten Winterbirnen; sie halten sich bis Ende März, dürfen aber nicht zu früh gepflückt werden. William's Christbirne ist eine sehr reichtragende und sehr zu empfehlende feine Tafelsorte, die auf dem Markte gerne gekauft wird; der Baum bleibt sehr gesund, ist dauerhaft und tragbar. Bergamotte Esperens; die schön geformten Pyramiden waren mit Früchten reich behangen; Ausbildung und Ansatz des Fruchtholzes sehr gut. Pastorenbirne (Cure), eine vortreffliche Winterbirne, deren Anpflanzung sehr zu empfehlen ist, nicht minder die Edelcrassane. Gute Louise von Avranches ist eine Sorte, deren Verbreitung wir nicht warm genug empfehlen können; die im Garten stehenden Pyramiden und senkrechten Cordons waren überaus reich mit Früchten behangen. Es ist wohl eine der fruchtbarsten aller Birnsorten, dazu waren die Früchte von einer Schönheit, Grösse und Vollkommenheit, wie wir sie zu beobachten selten Gelegenheit hatten. Eingefasst ist die Tafel mit doppelarmigen wagrechten Cordons des weissen Winter-Calvill. Leider hatten diese Bäume keine Früchte. Es seien an dieser Stelle einige Bemerkungen über diesen Apfel gestattet. Mit Recht bezeichnen wir die Sorte als den „König der Aepfel". Keine andere Sorte erreicht dessen Güte, es ist auch keine andere Sorte so hoch bezahlt. Unwillkürlich wirft man die Frage auf: Wie kommt es, dass dieser kostbare Apfel nicht in grösseren Massen angepflanzt wird? Die Beantwortung dieser Frage ist höchst einfach. Keine andere Apfelsorte ist so wählerisch in Bezug auf Boden, Lage und Klima, wie diese. Befindet sich der Baum auf einem ihm nicht zusagenden Standorte, so wird er bald von allerlei Krankheiten befallen; Blattpilze, Gelbsucht, Krebs etc. sind da die gewöhnlichen Uebel. Darum Vorsicht bei der Anpflanzung dieser Sorte, bevor man sich entschliesst, Massenanpflanzungen zu machen. Ein guter, nahrhafter, warmer und nicht zu schwerer Boden, dazu eine warme, geschützte Lage und hinreichende Feuchtigkeit der Luft, das sind jene Bedingungen, unter welchen der „Weisse Winter-Calvill" seine kostbaren Früchte zu vollkommener Ausbildung bringt.

Die Tafeln II, III und IV der unteren Abtheilungen sind ebenfalls mit Birnpyramiden bepflanzt. Jene Sorten, die sich durch Güte, Vollkommenheit der Frucht, durch ihren Werth, sei es nun als feinstes Tafelobst, sei es einfach als Tafel- oder Handelsobst erster Classe auszeichnen, seien im Folgenden hervorgehoben. Obenan steht die Doppelte Philippsbirne (Doyenné Boussoch, Beurré de Mérode). Die Pyramidenbäume mit ihren zahlreichen herrlichen Früchten boten einen bezaubernden Anblick; diese schönen goldgelben, mit rothen Wangen versehenen Früchte zwischen dem dunkelgrünen Laube sind ein echt paradiesisches Bild. Die Sorte gehört zu den besten und dankbarsten Herbstsorten; sie verdient die weiteste Verbreitung sowohl im Garten des Liebhabers wie für den Obstbau im Grossen, des Speculanten. Triumph von Jodoigne, eine herrliche Decemberfrucht; kleine Pyramidenbäumchen waren mit Früchten reich behangen. Hofrathsbirne; wo wir diese Sorte noch in den Obstgärten gefunden haben, hat sie sich überall bewährt, sie wächst sehr gut auf Quitte, trägt gut und ist in Bezug auf Lage und Boden wenig anspruchsvoll. Die Frucht erträgt den Transport sehr gut und ist eine Marktfrucht ersten Ranges. Die Tafeln sind mit wagrechten Cordonbäumchen der Sorten Calvill von St. Sauveur (einzelne Bäume hatten prachtvolle grosse Schaufrüchte), Cox's Orangenpepin, Englische Winter-Goldparmäne und Canada-Reinette eingefasst.

Wir kommen jetzt zur zweiten Abtheilung, welche die Tafeln V—VIII enthält. Dieselben sind gleichfalls mit Birnpyramiden bepflanzt und auch hier lernen wir wieder einige Sorten kennen, welche durch die Schönheit des Baumes, den reichen Fruchtansatz und die Werthschätzung der Früchte eine besondere Hervorhebung verdienen. Vor Allem sind es: Gellert's Butterbirne (Beurré Hardy), eine

der köstlichsten Septemberfrüchte, die sich bis Anfangs October hält. Wer prüfenden Blickes die Obstmärkte unserer grossen Städte durchwandert, der wird neben manch anderen vortrefflichen Sorten auch diese Sorte kaum antreffen und es ist recht bedauerlich, dass diese Sorte nicht mehr verbreitet ist; daran ist der Baum nicht schuld, denn er trägt reichlich, wächst kräftig, ist dauerhaft und hinsichtlich des Bodens und der Lage nicht sehr anspruchsvoll. Zephirin Gregoire, eine vortreffliche Winterbirne; der Baum bildet schöne Pyramiden und setzt viel und reichlich Fruchtholz an. Graue Herbst-Butterbirne (Isembart), bekannte gute Sorte. Wagrechte Cordonbäumchen der Sorten Canada-Reinette, Englische Winter-Goldparmäne und Cox's Orangen-Pepping bilden die Einfassung der Tafeln.

Ein Gegenspalier, bepflanzt mit senkrechten Apfel- und Birnencordonbäumchen, schliesst die untere Abtheilung des Gartens von der nun folgenden oberen in zweckentsprechender Weise ab. Von den Apfelsorten mögen einige genannt sein, die wir ob der schönen Früchte notirten: Calvill Lesans, eine neuere französische Sorte, Calvill d'Oullins, Bromley's Seedling, ein schöner grosser Apfel, Ivanhoe, Northern Dumpling und Oberdieck's Reinette; von Birnsorten seien angeführt: Jargonelle, Triumph von Jodoigne, Bonne d'Ezée und Congressbirne. Leider hatten die Bäume der letzten Sorte einen sehr schwachen Trieb, weil die Sorte direct auf die Quittenunterlage veredelt ist; bekanntlich sympathisirt die Congressbirne nicht mit der Quitte; will man daher dauerhafte Bäume erziehen, so muss man die Zwischenveredlung anwenden. Parallel zum Gegenspalier laufen zwei mit sehr kräftigen und schönen Birnpyramiden bepflanzte Rabatten. Auch auf diesen fanden wir wieder einige Sorten, welche unsere Aufmerksamkeit erregten: Nec plus Meuris, eine vorzügliche Winterbirne, deren Anpflanzung wir wärmstens empfehlen können, Doctor Pigeaux, sehr reichtragend, Maria Guisse, die Frucht reift Februar-März, eine sehr grosse schöne Handelsfrucht.

Die nun folgenden Tafeln IX—XII sind theilweise mit Birnen, theilweise mit jüngeren Apfelpyramiden bepflanzt; auf Tafel XII stehen Aprikosen; letztere zeigen ein erstaunlich üppiges Wachsthum. Die Bäume der Vereins-Dechantsbirne (Doyenné du Comice), der Napoleon's Butterbirne zeichneten sich sowohl durch reiche Tragbarkeit wie auch eine schöne und vollkommene Ausbildung der Früchte aus. Die Tafeln XIII—XVI sind in ähnlicher Weise wie die Tafeln IX—XII bepflanzt; auf Tafel XIII stehen nur Pyramidenbäume des Weissen Winter-Calvill. Die Bäume zeigen ein recht üppiges Wachsthum, die Leittriebe waren kräftig und schön ausgebildet.

Nach Norden hin begrenzt ein mit einfachen Aprikosenpalmetten bepflanztes Spalier die Anlage; nach Westen begrenzt den oberen Theil der Anlage ein Spalier des Weissen Winter-Calvill; die Bäume sind in Form der belgischen Hecke gezogen. An dieses Spalier schliesst sich eine Mauer an, bepflanzt mit Pfirsichpalmetten; die Etagen dieser Bäume stehen aber einander etwas zu nahe. Nach Osten schliesst eine Allee Zwetschenbäume die Anlage ab. Vor dieser Allee liegen noch zwei Gegenspaliere; das erstere ist mit Birnbäumchen, die in Form der belgischen Hecken gezogen sind, bepflanzt. Abermals finden wir hier die Gute Louise von Avranches, die sich durch eine überreiche Tragbarkeit und prachtvoll ausgebildete Früchte hervorthut; die Sorten: General Tottleben, Nec plus Meuris, Zephirin Gregoire hatten schöne Früchte. Parallel zu diesem Spaliere läuft ein zweites Spalier, bepflanzt mit senkrechten Birncordons, die schön entwickelte Bäume hatten. Reichen Fruchtansatz wiesen speciell auf die Sorten: Triumph von Jodoigne, Beurré lucrative, Victoria Williams, Doppelte Philippsbirne (Doyenné de Mérode), Blumenbach's Butterbirne und Bergamotte Esperens.

Die einzelnen Tafeln und Rabatten dieses Spalierobstgartens dienen noch theilweise der Erdbeer- und Gemüsecultur. Insbesondere interessirte den Referenten die Erdbeercultur. In diesem Sommer wurden an 500 Kg. Früchte geerntet, gewiss ein schöner Ertrag. Es haben die verschiedensten Sorten zu Culturversuchen gedient; am besten bewährt haben sich: Sharpless; in Bezug auf Grösse der Frucht, schöne Farbe, Haltbarkeit und gute Transportfähigkeit steht diese Sorte obenan; Noble und Duc de Malakoff. Die Sorte Marguerite soll in Folge der geringen Haltbarkeit der Frucht ausgemerzt werden. Sämmtliche Rabatten und Hauptwege des Gartens sind mit Buchsbaum eingefasst.

Culturmethode.

Die Behandlung der Bäume, d. h. Winterschnitt, Pincement, Sommerschnitt, dann Bodenbearbeitung und Düngung, entbehrt durchaus nicht der umsichtsvollen, verständigen Leitung. Durch den Schnitt und das Einspitzen wird das Gleichgewicht zwischen dem Holzwuchse und Fruchtholze erhalten; die Bäume stehen denn auch mit Ausnahme der jungen Pflanzungen in gutem Ertrage. Durch die reichliche Düngung mit Stalldünger werden dem Boden die demselben entzogenen Nahrungsstoffe reichlich wieder ersetzt.

Der wirthschaftliche Obstbau in Ebendorf.

Aber nicht nur der feinere Obstbau, als in das Gebiet der Kunstgärtnerei gehörend, hat auf dem Gute Ebendorf eine Pflegestätte gefunden, sondern auch der wirthschaftliche Obstbau, der Obstbau als landwirthschaftliches Gewerbe. Die Frage: Wo findet die Landwirthschaft Veranlassung, grössere Flächen Landes für den Obstbau herzugeben? ist hier in einer zweckmässigen und glücklichen Weise gelöst. Nicht ganz so glücklich scheint es mit der Frage der Sortenwahl zu stehen. Wir möchten dem Herrn Besitzer doch dringend rathen, nur ganz wenige bewährte und auf dem Weltmarkte gesuchte Handelssorten anzupflanzen; für den wirthschaftlichen Obstbau ist die Sortensammelei vom Uebel, übermässig viele Sorten erschweren den Betrieb, die Beaufsichtigung, die Ernte und, was das Schlimmste an der Sache ist, sie schmälern die Einnahmen. Betrachten wir doch einmal die Lage unseres Obstmarktes — ich meine aber nicht den kleingreisslerischen Vertrieb — etwas näher! Alle Wünsche und alle Versuche, welche darauf hinzielen, eine bestimmte kaufmännische Gliederung für den Vertrieb, also für die Verwerthung des guten Obstes auf dem Handelswege zu schaffen, scheitern in ihrer Ausführung sehr oft an der Unmöglichkeit, eine grosse Menge marktfähigen Obstes von ein und denselben für den Versandt geeigneten Sorten aufzutreiben. Das ist ein grosser Misserfolg der bisherigen Bestrebungen unseres Obstbaues, der zu ihren Lasten in das Hauptbuch unserer Nationalökonomie einzutragen ist. Der Kaufmann sucht wenige, aber gute Sorten und diese in grossen Massen, in Hunderten von Metercentnern. Das ist die heutige Lage des Obsthandels im grosskaufmännischen Sinne; diese Lage wird sich von Jahr zu Jahr mehr ausbilden, mehr vervollkommnen. Auf dem Gute Ebendorf sind an 3000 Hochstämme ausgepflanzt, ein grosser Theil dieser Bäume ist bereits tragbar. Für diese Pflanzung genügen zehn, höchstens fünfzehn Sorten Aepfel und ebensoviele Birnen, um auch den weitesten Anforderungen des Welthandels zu genügen.

Aus der vorstehenden Darstellung der Ebendorfer Obstanlagen wird der geehrte Leser jedenfalls manch schätzenswerthen Wink für den Obstbaubetrieb entnehmen können. Freuen sollte es den Referenten, wenn dies der Fall wäre; dann ist der Zweck dieses Berichtes erreicht. Durch diese Beschreibung wollten wir aber auch der im Publicum noch so häufig verbreiteten, ganz irrigen Ansicht entgegentreten, dass die feinere Formobstbaumcultur, die Cultur der Spalierobstbäume, sich bei uns nicht lohne, angeblich, weil die Bäume bei uns nicht gedeihen. In Ebendorf ist abermals der Beweis erbracht, dass die Zwergobstbäume bei uns nicht nur gedeihen, sondern auch reichliche und schöne Früchte bringen; um dieses zu erreichen, ist es allerdings nöthig, dass man dem Obstbau das nöthige Verständniss entgegenbringt und sich in seinen Arbeiten an die Arbeiten und Resultate tüchtiger Fachmänner, die in Theorie und Praxis gleich wohl erfahren sind, anschliesst. Wer aber in die Hände einer gewissen Classe von Leuten fällt, welche die Anlage von Obstgärten, die Pflege und Cultur der Zwergobstbäume, die Anzucht derselben nur mit Tinte und Feder am grünen Tische betreiben, der ist ein verlorener Mann. Er hat in den allermeisten Fällen sein Geld zum Fenster hinausgeworfen. Und wenn wir durch diese Abhandlung nichts weiter erreichen, so sind wir zufrieden, wenn alle Jene, welche Obstanlagen machen wollen, vor diesen in erschreckender Anzahl zunehmenden Bauernfängern gewarnt sind.

OBSTVERWERTHUNG.

Ueber Obstwein.

Vortrag von A. G. Leyer in Graz.

(Schluss.)

Um den Obstwein beim grösseren Publicum einzuführen, muss: 1. *regelmässig mehr davon producirt werden und* 2. *derselbe auch von solcher Güte und Zusammensetzung sein, dass er dem feinen Geschmack, der jetzt durch gute Biere und Weine noch verwöhnter ist als früher, überhaupt zu entsprechen vermag, was nach meinen Versuchen und damit gemachten Erfahrungen mit bestem Erfolge möglich ist.*

Damit der Obstwein neben Bier und Wein concurrenzfähig werde, muss derselbe eine ganz bestimmte Zusammensetzung und gewisse Eigenschaften constant haben, und ich will heute von einem der wichtigsten Bestandtheile desselben, nämlich von seinem Alkohol- oder Weingeistgehalt, sprechen. Der Weingeist oder Alkohol ist nicht im frischen Most enthalten, sondern entsteht erst durch die Gährung aus dem Zucker desselben, und man weiss durch Versuche, dass beiläufig aus 2 Gewichtstheilen Zucker 1 Gewichtstheil Weingeist entsteht.

Man ersieht daraus auch, dass die Gährung ein sehr wichtiger Vorgang ist, weshalb ich mir vorgenommen habe, darüber einmal ganz besonders Mittheilungen zu bringen.

Der *Weingeistgehalt* ist für *den Handelswerth des Obstweines von der höchsten Wichtigkeit*; einerseits bedingt er die stärkende Wirkung auf den menschlichen Organismus und dieser entsprechend seine Beliebtheit, andererseits die Haltbarkeit des Obstweines beim Lagern. Bei einem Obstwein unter 3% Weingeistgehalt sind alle Mittel vergeblich, ihn unter unseren gewöhnlichen Verhältnissen länger in gutem Zustande zu erhalten; er wird besonders während langsamerem Verbrauch und in warmer Jahreszeit in jene Verwesung verfallen, die mit dem Essigstich beginnt und unaufhaltsam zur vollständigen Zersetzung führt. Dass aber ein solches Product nicht handelsfähig ist, weil nur Unzufriedenheit und Zahlungsstreitigkeiten daraus erwachsen, ist selbstverständlich.

Nachdem das Publicum selbst durch die leichten Biere schon an einen Weingeistgehalt von 3½% gewöhnt ist, die Weintrinker davon schon 7—12% vertragen, *so soll ein guter Obstwein mindestens 4% Weingeistgehalt haben.* Die überwiegende Mehrzahl der von E. Kaiser, Vorstand des Laboratoriums für Gährungschemie in Paris, veröffentlichten Cideranalysen weisen aber einen Weingeistgehalt von 5% auf und scheint sich dieser Gehalt in der Praxis am besten bewährt zu haben, da doch schliesslich die Zufriedenheit der Consumenten die einzige sichere Grundlage für ein dauerndes Geschäft ist.

Wenn man bessere reife Obstsorten und minderes Pressobst zusammenpresst, so kann man auch in unseren Lagen noch immer einen Obstwein von nahezu 6% Weingehalt erhalten, wenn man ohne Wasserzusatz arbeitet, wie ich es bei einem mir von einem Producenten übergebenen Obstwein gefunden habe, und es ist Thatsache, dass dieser Producent seine Waare bedeutend leichter und zu bedeutend höheren Preisen verkauft als die anderen. Der Obstwein dieses Producenten ist auch seit Jahren wegen seiner Klarheit und Haltbarkeit rühmlichst bekannt.

Nun haben aber manche Producenten nicht so viel süsses Obst und wollen auch nicht eine zweite leichtere Qualität für den Haustrunk erzeugen, sondern Alles für den Verkauf herrichten. Da geschieht es nun leicht, dass man durch etwas zu starkes Befeuchten des Pressstockes mit Wasser dann einen Most bekommt, der auf der Klosterneuburger Mostwage nur etwa 7% Zucker zeigt, daher nach der Gährung nur 3½ Weingeist enthalten würde.

Es entsteht nun die Frage, ob es in einem solchen Falle nicht zweckmässiger ist, den Most durch Zusatz von reinem Zucker noch vor der Gährung auf 8 oder 9% Zuckergehalt (also 8 oder 9 Grad der Klosterneuburger Mostwage) zu bringen, so dass er dann nach der Gährung 4 oder 4½% Weingeistgehalt haben würde. Ich muss hier darauf hinweisen, dass der von der Natur gebildete Zucker immer der gleiche Stoff ist, ob er in dieser oder jener Frucht gebildet worden ist, dass man daher durch künstliches Nachhelfen der in schlechten Jahren zurückgebliebenen Zuckermenge in einer Frucht, die naturgemäss Zucker enthält, sich keines Vergehens gegen die Natur schuldig macht, und dass man solche Nachhilfe beim Most durchaus nicht mit dem Worte „Pantscherei" bezeichnen darf.

Nehmen wir nun an, wir hätten obigen Most der nur 7% Zucker zeigte, auf 8% dadurch erhöht, dass wir in je 1 Hektoliter desselben 1 Kilo Zucker aufgelöst hätten. Der Hektoliter Most ist dadurch um 32 kr., den Preis von 1 Kilo Zucker, theurer geworden; ich kann aber auch aus mehrfachen Erfahrungen bestätigen, dass seine Qualität dadurch so wesentlich besser wird, dass man leicht 40—50 kr. für den Hektoliter mehr bekommt. Nehmen wir nun an, dass gar kein Geldgewinn für den Augenblick dadurch erzielt wird, so besteht doch schon darin ein grosser Gewinn, dass man nun eine viel bessere und haltbarere Waare hat, mit der man sich fortwährend seine Kunden erhalten wird und die, wenn man gerade nicht verkaufen will, mit Beruhigung im Keller aufbewahrt bleiben kann, da sie nicht schlechter, sondern besser wird.

Dieses Verstärken des Mostes mit Zucker geschieht jetzt in Frankreich ziemlich allgemein, so dass sogar ein eigenes Gesetz von der dortigen Regierung darüber erlassen wurde, welches zugleich beweist, wie sehr dieselbe bemüht ist, den volkswirthschaftlich so wichtigen Consum des Ciders zu unterstützen. Es wurde nämlich voriges Jahr das Gesetz vom 21. Juli 1885, wonach für Cidererzeugung der Bezug von Zucker zur ermässigten Consumsteuer von 24 Frcs. pro 100 Kilo in dem Verhältnisse von 10 Kilo Zucker auf 5 Hektoliter Cider zugestanden war, dahin erweitert, dass nunmehr bis zu 15 Kilo billigeren Zuckers für je 5 Hektoliter Cider den Mostproducenten zu beziehen erlaubt worden ist.

Ich spreche nun hier durchaus nicht für eine unbedingte Anwendung des Zuckers zur Mosterzeugung, sondern der Zweck meiner Auseinandersetzung ist nur, darauf zu kommen, wie höchst wichtig es ist, dass der Obstwein für den Handel alle Jahre ganz gleich stark erzeugt wird. Das Höchste bleibt den Consumenten doch die Erhaltung ihrer Gesundheit und die verbietet, ein Getränk zu geniessen, welches heute so und morgen wieder anders ist; die menschliche Natur ist höchst conservativ und wird durch nichts mehr gestört, als durch Unordnung in der Nahrung. Das Bier, welches bei seiner Einführung ungeheure Anfeindungen ausstehen musste, ist erst von dem Zeitpunkte allgemein geworden, als das Publicum durch die fortwährend gute und gleichmässige Beschaffenheit desselben Vertrauen gewonnen hatte. Wenn wir diesen Grundsatz nicht festhalten, wird sich das grössere Publicum nicht bereit finden, Obstwein zu trinken.

Obschon ich nun mehrere Obstweine aus unserem Bezirke untersucht habe, welche ohne Zuckernachhilfe 4½ bis 5¾% Weingeistgehalt gezeigt haben, wodurch der Beweis hergestellt ist, dass man hier eine so gute Waare zu erzeugen im Stande ist, so will ich doch die Frage: Wie stark sollen wir also im Lande den Obstwein für den Handel erzeugen? noch innerhalb des Spielraumes von 4—6% offen lassen. Die Consumenten würden allerdings einen regelmässigen 6%igen Weingeistgehalt des Obstweines am freudigsten begrüssen; ob aber dann nicht die Zuckernachhilfe bei der Erzeugung zu oft nothwendig würde, was vielen Producenten wieder Schwierigkeiten bereitet, müsste dagegen erwogen werden. Kurz, es sind bei Aufstellung irgend einer Normalzahl noch so viele Verhältnisse zu berücksichtigen, dass es am besten sein würde, diesen Gegenstand in einer Enquête von verschiedenen betheiligten Fachmännern des Landes einer möglichst allgemein befriedigenden Erledigung zuzuführen. In Folge der grösseren Autorität, welche eine Versammlung bewährter Fachmänner besitzt, würden sich dann die Producenten eher herbeilassen, die aufgestellte Norm zu befolgen und wir hätten dann, davon bin ich fest überzeugt, in kürzester Zeit einen sehr einträglichen Obstweinhandel im ganzen Lande und über die Grenze. Noch muss ich hinzufügen, dass durch diese Angelegenheit die Bereitung des Haustrunkes gar nicht geändert wird; diesen kann sich der Producent aus den späteren Pressungen des Obstes nach wie vor ganz nach seiner bisherigen Gewohnheit bereiten; nur was in Handel kommt, soll einheitlich gut sein.

Ausser dem Weingeistgehalt und der denselben hervorrufenden Gährung ist noch so Manches am Obstwein zu besprechen und ich werde meine Versuche fortsetzen und weitere Mittheilungen gerne bringen; im Ganzen aber werden sich die übrigen Fragen viel leichter lösen lassen, zum Theile sogar von selbst lösen, wenn einmal die Hauptsache, nämlich ein durch die Anwendung der Klosterneuburger Mostwage (die ja nur einen Gulden kostet) auf einen bestimmten Zuckergehalt gestellter Most bei den Producenten zur Regel geworden sein wird. So wie der Verkauf aller Artikel jetzt schon nach Maass und Gewicht stattfindet und sich Niemand mehr gerne herbeilässt, auf oberflächliche Abschätzung hin zu kaufen, so muss auch der Gehalt des Mostes mit der Mostwage festgestellt sein, wenn ein solider Handel sich entwickeln soll.

Ein Haupthinderniss wird wohl darin bestehen, dass die Obstweinproduction in so vielen kleinen Wirthschaften vertheilt ist, welche durch die gegenwärtige missliche Lage auch diese einfache Verbesserung nicht durchzuführen im Stande sind. Da würde es sich aber empfehlen, wenn mehrere Nachbarn zusammen, wie es schon bei der Milch und Käserei mit bestem Erfolge geschieht, *gemeinschaftliche Productivgenossenschaften für Obstweinbereitung bilden würden, wo dann mit der nöthigen Genauigkeit gearbeitet werden könnte.* Auch das Beispiel grösserer intelligenter Gutsbesitzer, sowie die Errichtung selbstständiger Obstweinfabriken wird sich vielleicht als nothwendig herausstellen, um die Angelegenheit in Fluss zu bringen.

Ich will nur noch kurz auf eine von mehreren Seiten an mich gestellte Frage: „wie sich die von mir auf der Ausstellung in einem Modell vorgeführte Erzeugung des Obstweines durch Diffusion bewährt?“ antworten.

Die Anhänger der Diffusion stellen immer den Vergleich an zwischen der Vollständigkeit des Herausziehens der Säfte mittelst Diffusion und der Unvollständigkeit, womit selbst die stärksten Pressen in dieser Hinsicht arbeiten, wonach dann ziffermässig berechnet wird, mit wieviel Verlust die Pressen gegenüber der Diffusion arbeiten. Die Rechnung wäre auch ganz richtig, wenn wir bei unserem alten Verfahren nichts Anderes thun würden als „anspressen“. Aber die wichtigste Rolle beim alten Verfahren spielt ja das „Aufnehmenlassen“, wobei die nach dem Abpressen des ersten Saftes wieder zerhackten Trestern mit Wasser befeuchtet in den Bottich zurückkommen und nach mehreren Stunden erst wieder abgepresst werden. Dieses Aufnehmenlassen ist aber nichts Anderes als eine ganz regelrechte Diffusion zwischen dem Wasser und dem Zellgewebe der Aepfel, wie sie beim Diffusionsverfahren stattfindet, nur dass man dann zum Trennen des Saftes von der Aepfelmaische nicht nachfliessendes Wasser, sondern wieder die Presse verwendet. Wenn nun auch von diesem nun verdünnten Most etwas im Pressstock zurückbleibt, so ist dieser Abgang doch so gering, dass man bezüglich der Quantität der Ausbeute *dem Diffusionsverfahren keinen so besonderen Vorzug einräumen kann.* So bequem und einfach das Diffusionsverfahren ist, wenn man mit grossen Quantitäten Obst zu arbeiten hat, z. B. 500.000 Kilo Aepfel — wo mit dem alten Pressverfahren, wenn wir eine Pressfüllung mit 500 Kilo annehmen, 1000 erste und 1000 zweite Abpressungen stattfinden müssten — so ungünstig stellt sich wieder das Diffusionsverfahren bei Verarbeitung so kleiner Obstmengen, als auf unseren Wirthschaften gewöhnlich verarbeitet werden. Die zur Concentration des Mostes bei der Difussion nothwendigen 12 Durchlaufgefässe, welche man mit je 1000 Kilo Apfelschnitteninhalt, also für eine Gesammtfüllung des Apparates von 12 000 Kilo Aepfel eingerichtet hat, können wohl kleiner gemacht werden, wie ja mein Modell auf der Ausstellung, das ganz gut functionirte, gezeigt hat; allein in der Praxis wäre ein so verkleinerter Apparat wohl höchst umbequem. Die Arbeit der Ueberwachung des richtigen Zu- und Abflusses durch einen vollkommen ausgebildeten Fachmann und die damit verbundenen jedesmaligen Entleerungen und Neufüllungen der ausgelangten Gefässe drängen sich bei der Verkleinerung des Raumes auch zeitlich so zusammen, dass man von Früh bis Abend ununterbrochen beim Apparat mit der grössten Aufmerksamkeit thätig sein müsste. Es ist deshalb auch bis jetzt trotz mehrfacher Studien und Versuche, welche in Frankreich mit grösstem Eifer betrieben wurden, *nicht gelungen, einen praktischen Diffusionsapparat für den Kleinbetrieb zu construiren,* und so kann ich nur rathen, für unsere *gegenwärtigen Verhältnisse beim alten Pressverfahren,* wie es unser tüchtiger Wanderlehrer Herr C. Grössbauer ohnehin vollkommen genau in seinen Vorträgen beschreibt, *zu bleiben.* Meiner Ansicht nach kommt es *viel weniger auf die Maschinen* dabei an als *auf die Aufmerksamkeit,* mit der *man arbeitet.* Eine geschickte, fleissige und aufmerksame Köchin wird in der schlechtesten Küche besser kochen als eine unwissende, faule und leichtsinnige in einer mit allen Maschinen der Neuzeit ausgerüsteten Herrschaftsküche. Zum Bereiten der Speisen gehört so wie zum Bereiten der Getränke vor Allem Reinlichkeit, Genauigkeit, Fleiss und angeborener feiner Geschmacksinn, und wer diese nicht besitzt, wird immer ein Schmierer bleiben.

Ich schliesse nun mit dem Wunsche, dass diese Anregungen weitere Besprechungen unter den Producenten zur Folge haben mögen; ich werde ebenfalls meine Studien

und Versuche fortsetzen und gelegentlich wieder andere Fragen in Bezug auf die Obstweinerzeugung zur Sprache bringen.

Möge es den Obstbauvereinen gelingen, den grossen Schritt unserer Obstweinproduction nach vorwärts zum Vortheile des Landes und seiner Bewohner glücklich und bald zu veranlassen!

Ph. Mayfarth & Co.'s neue Reben- und Pflanzenspritze „Syphonia".

Die Nothwendigkeit, Reben-, Kartoffel-, Baum- und sonstige Culturen mittelst Kupferkalklösungen zu besprühen, um sie dadurch vor den Angriffen schädlicher Insecten und vor den Verheerungen gar vieler Krankheiten zu schützen, ist hinlänglich bewiesen.

Die Technik hat dadurch die Aufgabe erhalten, für den erwähnten Zweck praktische Spritzen zu schaffen, und dass sie sich mit Eifer dieser Aufgabe angenommen hat, dies beweisen die gegenwärtig schon vorhandenen mannigfachen Constructionen.

Freilich gründen sich alle diese auf ein und dasselbe Princip, die Verstäubung der Kupferkalklösung durch den Betrieb einer Pumpe zu bewirken und die Mannigfaltigkeit liegt eigentlich nur in der Construction der einzelnen Theile und der organischen Verbindung derselben untereinander.

Zu diesen Constructionen ist jetzt aber eine neue hinzugetreten, welches ein anderes Princip verkörpert, nämlich die Verstäubung der Kupferkalklösung selbstthätig mittelst Luftdruckes zu bewirken.

Es ist dies die von der bekannten Firma Ph. Mayfarth & Co., Fabriken landwirthschaftlicher Maschinen in Frankfurt a. M., Berlin N, Chausseestrasse Nr. 2 E, und Wien, II. Taborstrasse 76, gefertigte neue Reben- und Pflanzenspritze „Syphonia". Diese Rebenspritze besteht aus zwei separaten Theilen, einem Reservoir und einer Saug- und Druckpumpe.

Der Behälter ist ein solid genieteter cylindrischer Kessel, auf dessen Deckel ein Manometer sitzt, welches eine bis auf 3 Atmosphären gehende Scala hat, obwohl jeder Kessel mehr als 6 Atmosphären Druck auszuhalten vermag und darauf jeweils vor Versandt geprüft wird. Innerhalb des Kessels befindet sich gar nichts als das Kugelventil, das im Boden befestigt ist und zum Theil in den Kessel hineinragt.

Mit dem Kugelventil ist der Gummischlauch und mit diesem der Schlauchhahn verbunden. Die Pumpe wird an dem Zuber befestigt, in welchem die Kupferkalklösung angerührt wird. Soll der Kessel gefüllt werden, so verbindet man den Schlauchhahn mit dem Pumpenventil und pumpt bei der ersten Füllung Luft in den Kessel, und zwar so viel, dass die Luft bis auf eine Atmosphäre Druck zusammengepresst wird, was geschehen ist, sobald der Manometerzeiger auf 1 der Scala steht. Alsdann pumpt man die Kupferkalklösung hinein und presst dadurch die bereits eingepumpte Luft noch weiter zusammen, bis der Manometerzeiger auf 3 der Scala angelangt ist. Dies ist zugleich auch das Zeichen, dass der Kessel die vollständige Füllung erlangt hat. Alsdann schliesst man den Schlauchhahn, schraubt ihn vom Pumpenhahn ab und verbindet ihn mit dem Strahlrohr, an dessen Ende der Verstäuber sitzt. Jetzt ist die Spritze zur Bethätigung fertig. Man nimmt sie auf den Rücken und hat nichts weiter zu thun, als den Schlauchhahn zu öffnen. Die eingepresste Luft drückt alsdann die Kupferkalklösung continuirlich und ganz selbstthätig durch den Verstäuber. Die Kugel im Kugelventil ist specifisch leichter als das Wasser, aber specifisch schwerer als die Luft. Die Kugel würde sich deshalb stets an der Oberfläche der Flüssigkeit befinden, wenn ihr Aufsteigen nicht durch einen im Ventil angebrachten Korb begrenzt würde. Sie steigt also nur bis zur Korbdecke und wird von der austretenden Flüssigkeit, sobald sie ihrem Ende zugeht, auf den Ventilsitz herniedergetragen, das Ventil schliessend, noch bevor die nachdrückende Luft entweichen kann. Das Einpumpen von Luft ist somit nur ein einziges Mal erforderlich. Bei der „Syphonia"-Rebenspritze hat also der Arbeiter während der Verstäubung auf nichts zu achten als auf das Strahlrohr und die Pflanzen. Er hat keine Pumpe zu betreiben, daher keine ermüdende Arbeit und immer eine Hand frei, kann sich daher bei steilen Geländen festhalten und bei Baumculturen die Mithilfe einer zweiten Person entbehren. Je nachdem man an das Stahlrohr einen kleineren oder grösseren Verstäuber ansetzt, lässt sich der Sprühregen schwächer oder stärker machen und dementsprechend entfliesst auch die Füllung des Kessels langsamer oder schneller. Bei Anwendung des feinsten Strahles dauert es ungefähr 24 Minuten, bis die Füllung entwichen und der Kessel von Neuem zu füllen ist. Die Reinigung des Kesselinnern ist gleichfalls sehr einfach zu bewerkstelligen, indem man statt Kupferkalklösung reines Wasser einpumpt und dieses mit dem vollen Luftdruck durch den ganz geöffneten Schlauchhahn (bei abgenommenem Strahlrohr) wieder entweichen lässt. Diese Reinigung ist übrigens bei der „Syphonia" nur selten nöthig, weil die Kupferlösung nicht eingefüllt, sondern eingepumpt wird und dabei in dem Saugkorb ein weit feineres Sieb angeordnet werden kann, als dies sonst möglich wäre.

Bei dieser Construction genügt auch eine einzige Pumpe für eine beliebige Anzahl von Kesseln, was bei grösseren Culturen von Werth ist.

Aus alledem ergibt sich, dass die Construction der Patent-„Syphonia"-Reben- und Pflanzenspritze als ein erfreulicher Fortschritt begrüsst werden darf.

Zum Schlusse verweisen wir noch auf das Inserat in der vorliegenden Nummer.

GEMÜSEGARTEN.

Neue Gemüse.

1. Zuckererbse von Saint Désirat (Pois sans parchemin fondant de Saint Désirat Vilmorin). Diese von Vilmorin in Paris in den Handel gegebene Neuheit steht, wie die Firma berichtet, zwischen der Erbse „Corne de bélier" (Widderhorn-Erbse) und der Riesen-Zuckererbse. Sie hat schönere, grössere Hülsen als die erstere, besitzt nicht die Bitterkeit der letzteren und ist dabei sehr ertragreich. Die Pflanze ist kräftig im Wuchs, die Hülsen sind selbst vor der Reife schön weiss, 12—15 Cm. lang, 3—4 Cm. breit, gerade, sehr fleischig, ohne Pergament und Fäden, also wie die Zuckererbsen mit der Schale zu essen. Jede Hülse enthält 7—8 Körner, die weiss, dick und von schönem Ansehen sind. Es ist eine vortreffliche Sorte für das bürgerliche Haus wie für die Grosscultur; jedoch empfiehlt sie sich ganz besonders zur Anpflanzung in wärmeren Lagen.

2. Amerikanischer weisser Stangen-Sellerie. Eine sehr widerstandsfähige Sorte, die in Amerika unter dem Namen „White plume" (Weisser Federbusch) schon wohlbekannt ist. Er wird im Herbst, ohne dass man nöthig hat, ihn zu bleichen, elfenbeinweiss. Die äusseren Blätter sind stark weiss gefleckt, so dass die Pflanze selbst als Zierde dienen kann. Er hat die Grösse des „Goldenen Sellerie", ist aber weniger gedrungen; die Blattstiele sind weniger breit, aber doch gut voll und nähern diese Sorte mehr dem gewöhnlichen weissen Sellerie als dem kurzen mit dicken Rippen, zu dem der goldene Sellerie gehört.

3. Neuer Kohl „Früher von Rennes". Dieser Kohl ist ein Spitzkohl. Er steht nach den Angaben Vilmorin's zwischen dem „Kleinen Ochsenherz" und dem „Frühen Baccalan", hat die wolligen Blätter des letzteren und den festen Kopf des ersteren, auch dessen kurzen Stengel und geringe Grösse. Obwohl hauptsächlich für Herbstaussaat bestimmt, gedeiht er auch gut bei Frühjahrsaussaat. Trotz seines kleinen Volumens ist er doch sehr ertragreich und für Massencultur zu empfehlen.

4. Neuer Kohl „Express". Aehnelt dem „Chou d'Etampes", ist aber kleiner, 8—10 Tage früher reifend und als frühester von allen Kohlarten sehr zu empfehlen. Er hat nur wenig äussere lose Blätter, die übrigen legen sich gleich dicht übereinander; die Köpfe sind spitz, von schöner, ebenmässiger Form. Auch diese Sorte ist für Massencultur sehr zu empfehlen.

Nachrichten des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich.

Ausschuss-Sitzung am 29. Jänner 1892.

Vorsitzender Herr Vorstand-Stellvertreter Schön; anwesend die Herren Ausschussräthe Adametz, Haberl, Freih. v. Hohenbruck, Künstler, Lesemann, Müller, Rosenthal, v. Sauer-Csaky, Trilety.

Der Sitzung wohnt der Herr Landescultur-Inspector Schwartz-Meiller bei.

Entschuldigt die Herren Vorstand Abt Karl, Ausschussrath Sandhofer.

Das Protokoll der letzten Sitzung wird verlesen und genehmigt.

I. Einläufe:

a) Erlass des k. k. Ackerbauministeriums, mit welchem dem n.-ö. Landes-Obstbauvereine pro 1892 zur Abhaltung von Obstbaucursen 300 fl. Subvention zugesichert werden.

b) Erlass des k. k. Ackerbauministeriums, womit für die dem Vereinsorgane „Der Fruchtgarten" im Jahre 1891 beigelegten colorirten Fruchttafeln eine einmalige Subvention von 200 fl. bewilligt wird.

c) Erlass des k. k. Ackerbauministeriums, mit welchem dem Vereine 40 Exemplare der Broschüre „Des Landmanns Hausgarten" von Karl Huber in Wiesbaden zur Vertheilung übermittelt werden.

d) Zuschrift des k. k. Baubezirkes Wien, betreffend die im Herbste 1891 durchgeführte Bepflanzung der Pressburger Reichsstrasse mit Obstbäumen; hierüber wird auf Grund der Erläuterungen des Geschäftsleiters eine längere Debatte geführt.

e) Schreiben des Wiener Magistrates, wonach der Stadtrath für die Weihnachts-Obstausstellung in Wien 1891 zur Bestreitung der aufgelaufenen Mehrkosten einen Betrag von 200 fl. bewilligt.

f) Schreiben der Ersten österr. Sparcasse in Wien, wonach selbe dem n.-ö. Landes-Obstbauvereine als Gründer mit dem einmaligen Betrage von 100 fl. beitritt.

g) Schreiben der Sparcasse in Oberhollabrunn, wonach selbe dem n.-ö. Landes-Obstbauvereine als Gründer mit dem einmaligen Betrage von 50 fl. beitritt.

h) Mittheilung der k. k. Landwirthschafts-Gesellschaft in Wien über die Delegirten und die General-Versammlung; Herr Vorstand-Stellvertreter Schön wird in dieselbe als Vertreter des Vereines delegirt.

i) Der Zwettler Obstbauverein bittet um Zuweisung eines Betrages zu Stipendien für einen an der Landes-Ackerbauschule zu Edlhof abzuhaltenden Curs für Baumwärter; für diesen Zweck werden 30 fl. bewilligt und ist darüber dem h. n.-ö. Landesausschusse zu berichten.

k) Schreiben des Schulleiters Schlusche in Stripfing, welcher über 2000 Obstbaumschädlinge (Pieri crataegi), die er mit den Schulkindern eingesammelt hat, übersendet und um einen Beitrag zur Anschaffung von Schmetterlingnetzen bittet; hiezu wird ein Betrag von 10 fl. bewilligt und ist hievon dem k. k. Bezirksschulrathe Mittheilung zu machen.

l) Ueber das Ansuchen des Lehrers Braunsperger in Zwentendorf um Bewilligung einer Unterstützung zur Anlage eines Obst-Muttergartens sind vor einer definitiven Beschlussfassung durch den Geschäftsleiter Erhebungen zu pflegen.

m) Bezüglich der weiteren Benützung des „Fruchtgarten" als Vereinsorgan haben die Herren Vorstand Stellvertrter Schön und Geschäftsleiter Trilety mit dem Herausgeber zu verhandeln.

II. Der Geschäftsleiter erstattet über die stattgehabte Weihnachts-Obstausstellung 1891 eingehenden Bericht; Herr Ausschussrath Haberl bringt das finanzielle Resultat derselben zur Kenntniss. Diesen beiden Herren sowie den übrigen bei der Veranstaltung dieser Ausstellung betheiligten Vereinsfunctionären wird der Dank des Vereines votirt.

Ueber Antrag des Freih. v. Hohenbruck wird beschlossen, dass, wenn es die Verhältnisse gestatten, die Abhaltung eines ähnlichen Obstmarktes im Jahre 1892 in's Auge gefasst werde und ist dies sofort zu publiciren.

III. Der Geschäftsleiter berichtet über die Veranstaltung von Obstbaucursen im Jahre 1892; nach dem gestellten Antrage sollen Obstbaucurse abgehalten werden:

a) für Lehrer an der önologisch-pomologischen Lehranstalt in Klosterneuburg und am Francisco-Josephinum in Mödling,

b) für Baumwärter in Melk.

Die Ausschreibung dieser Curse hat im Vereinsorgane zu erfolgen und ist sich diesbezüglich mit den genannten Anstalten in's Einvernehmen zu setzen.

IV. Der Geschäftsleiter beantragt die Vertheilung von Edelreisern wie im Vorjahre, ferner, dass die Versendungen der angesprochenen Edelreiser durch Herrn Institutsgärtner Hotzel in Mödling und Herrn Schleicher in Gresten besorgt werden, welcher Antrag auch genehmigt wird.

V. Herr Lesemann stellt den Antrag, es mögen geeignete Schritte eingeleitet werden, damit von berufener Seite die Erbauung eines Objectes, in welchen Ausstellungen von Blumen, Obst, Gemüse etc. abgehalten werden können, in's Auge gefasst werde.

VI. Herr Rosenthal theilt mit, dass er berufen wurde, bei der General-Versammlung des Deutschen Pomologen-Vereines in Breslau einen Vortrag über Obstbau und Obstexport in der österr.-ungarischen Monarchie und in den Donauländern zu halten und bittet deshalb, ihm bei Sammlung der nöthigen statistischen Daten behilflich zu sein; genehmigt.

Schluss der Sitzung ½6 Uhr Abends.

Obstbaucurse für Volks- und Bürgerschullehrer.

Obstbaucurse für Volks- und Bürgerschullehrer werden über Veranlassung des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich abgehalten:

a) An der k. k. önologischen und pomologischen Lehranstalt in Klosterneuburg im Frühjahre 1892. Der Zeitpunkt wird später bekannt gemacht werden.

b) An der Lehranstalt des „Francisco-Josephinum" in Mödling in der Zeit vom 10. bis 16. Juli 1892.

Für solche Volks- und Bürgerschullehrer, welchen die Reise von ihrem Domicile bis Klosterneuburg beziehungsweise Mödling grössere Auslagen verursacht, gelangen mehrere Staatsstipendien à 15 fl. zur Vertheilung. Jene Lehrer, welche an einem dieser Curse theilzunehmen beabsichtigen, wollen ihre Gesuche im Wege des vorgesetzten Bezirksschulrathes, u. zw. für den Curs in Klosterneuburg bis 20. März 1892, für den Curs in Mödling bis längstens 10. Juni 1892 an den Landes-Obstbauverein in Wien, I. Herrengasse 13, richten.

Obstbaucurs für Baumwärter in Melk.

Dieser Curs wird in der Zeit vom 4. bis 9. April 1892 durch den Landes-Wanderlehrer für Obstbau Herrn J. Jablanczy abgehalten werden und erscheinen die Bestimmungen wegen der Theilnahme an diesem Curse bereits in der Februar-Nummer des „Fruchtgarten" unter den Vereinsnachrichten veröffentlicht.

Neue Mitglieder.

Dem Landes-Obstbauvereine für Niederösterreich sind beigetreten:

Als Gründer:

Löbl. Erste österr. Sparcasse in Wien.

Als Mitglieder:

Herr Adam Franz, Obergärtner, Wien, XIII. Auhofstr. 14.
„ Bartosch Emanuel, Lehrer in Oberhollabrunn.
„ Hanisch Ludwig, Wien, Weinhaus, Türkenschanzstrasse 13.
„ Hutter Rudolf, Oberlehrer in Loosdorf.
„ Kraus Franz, Gutsbesitzer in Lampersberg bei Strengberg.
Löbl. Gutsverwaltung Mahrenberg a. d. Drau.
„ landwirthschaftl. Casino in Klein-Mariazell bei Altenmarkt a. d. Tr.
„ landwirthsch. Casino in Gföhl bei Krems.
„ „ „ „ Walterskirchen bei Poisdorf.
„ Leitung der Knaben-Volksschule in Stockerau.
„ Schulleitung Michelstetten bei Ernstbrunn.
„ Volksschule Reitzenschlag bei Litschau.

MITTHEILUNGEN.

Personalnachricht. Chr. Ilsemann, Obergärtner der königl. ungar. landwirthschaftlichen Akademie zu Ungar.-Altenburg, erhielt einen Ruf als Stadtgärtner der Hauptstadt Budapest und hat denselben angenommen.

Auszeichnung. Herr A. C. Rosenthal, k. u. k. Hofkunstgärtner und Baumschulbesitzer in Albern bei Wien, erhielt von Sr. Majestät dem Kaiser von Oesterreich und König von Ungarn das Ritterkreuz des Franz Josef-Ordens.

Chemische Analyse von Aepfeln. Der Obstbauverein für Mittelsteiermark hat dem Docenten der technischen Hochschule in Graz, Dr. Ernst Kramer, der sich ganz dem Studium der Obstmosterzeugung zuwendet, dafür gewonnen, chemische Analysen mit den verschiedenen Apfelsorten vorzunehmen. Zweck dieser Untersuchungen ist namentlich, den Zucker- und Säuregehalt der Aepfel zu ermitteln, um danach zu Schlüssen zu gelangen, welche Apfelsorten sich zur Mosterzeugung am besten eignen und in welchem Mischungsverhältnisse die einzelnen Sorten miteinander zur Vermostung gelangen sollen. Diese Untersuchungen sind kostenlos, d. h. der Obstbauverein für Mittelsteiermark bestreitet die Kosten. Von Aepfeln, welche untersucht werden sollen, sind mindestens 2 Kilo an die Schriftleitung (Herrn Klenert, Graz, Körösistrasse) einzusenden. — Man kann den so rührigen Obstbauverein für Mittelsteiermark zu diesem glücklichen Gedanken nur beglückwünschen. In der rationellen Obstweinbereitung liegt die Zukunft unseres Obstbaues. Wir sind sehr begierig auf das Resultat der chemischen Analysen, welche der Obstbauverein für Mittelsteiermark demnächst veröffentlichen wird.

Literatur.

Neue Erscheinungen.

Die Veredlungen. Von Nic. Gaucher, 2. Auflage. Verlag von Jul. Hoffmann in Stuttgart. Dieses für Obstzüchter und Gartenliebhaber sehr interessante und lehrreiche Buch mit 200 fein ausgeführten Illustrationen geschmückte Handbuch gibt eine sehr ausführliche Anleitung, wie die verschiedenen Veredlungen (das Pfropfen, Oculiren, Ablactiren u. s. w.) bei Obstbäumen und Ziersträuchern auszuführen ist. Mit Hilfe der trefflichen Holzschnitte, welche jeden einzelnen Handgriff in verständlicher Weise erklären, wird es selbst den Anfängern leicht gemacht, diese in der Obstcultur so hochwichtigen Hantirungen kennen zu lernen und selbst praktisch auszuführen. Das Buch verbreitet sich ausserdem über die Grundsätze der rationellen Obstcultur, über die Zwecke und Vortheile des Baumschnittes, über die Massnahmen, welche der Obstzüchter in jedem Monat zu treffen hat, um die gedeihliche Entwicklung aller Obstbäume (Hochstämme, Pyramiden, Spalierformen u. s. w.) zu fördern und treffliche Früchte in reicher Menge zu erzielen. Die Ausstattung des Buches ist eine prächtige und der Preis (fein gebunden 6 Mark) ein verhältnissmässig billiger.

Die einträgliche Beerencultur. Vollständige Anleitung zur rationellen Anzucht und Verwendung des Beerenobstes von Alex. Würtenberger. München, Verlag von Georg D. W. Callwey, 1891.

Anleitung zur Pfirsichzucht am Wandspalier und freistehenden Baume. Von L. Buche, Obergärtner und Lehrer an der kaiserlichen Obstbauschule, Leiter an der landwirthschaftlichen Bezirkswinterschule zu Brumath. München, Verlag von Georg D. W. Callwey 1891.

Unsere heimischen Orchideen. Ihre Cultur und Verwendung im Garten und als Topfpflanzen. Von Alex. Würtenberger. München, Verlag von Georg D. W. Callwey, 1891.

Marktbericht.

Wien. Engros-Preise im Februar 1892:

Aepfel:		Aepfel:	
Taffet- . . .	per Kilo kr. 14—25	Haslinger	per Kilo kr. 11—18
Rosen- . . .	„ „ „ 16—30	Koch- . . .	„ „ „ 9—12
Reinetten:		sonstige .	„ „ „ 6—10
graue . .	„ „ „ 10—25	Birnen:	
gelbe . . .	„ „ „ 10—25	Citronenb.	„ „ „ 70—80
Maschansker:		Koch- . . .	„ „ „ 20—30
deutsche .	„ „ „ 15—20	Nüsse	„ „ „ 25—30
Grazer .	„ „ „ 9—16	Orangen 100 Stück	fl. 1.60—2.—
Tiroler:		Citronen 100	„ „ 1.60—1.80
Rosmarin .	100 St. fl. 6—11		
Edelrother	100 „ „ 3.50-6		

Zur gef. Beachtung!

Beehre mich, höflichst anzuzeigen, dass ich mit 1. Februar d. J. die

Oesterreichisch-ungarische Pomologie

von Prof. Dr. Rudolf Stoll in eigene Rechnung übernommen habe. Dieses Werk — bekanntlich das beste Oesterreich-Ungarns — welches nebst 243 künstlerisch ausgeführten Fruchtabbildungen auch die authentischen Beschreibungen derselben enthält, verkaufe ich von jetzt ab, so lange der geringe Vorrath noch reicht, an landwirthschaftliche Vereine, Casinos und Schulen um den dritten Theil des bisher gezahlten Preises, d. i. **statt 24 fl. nur für 8 fl.** Gebunden kostet dasselbe um 1 fl. 50 kr. mehr.

Das Werk ist entweder durch die Administration des „Fruchtgarten“ oder direct durch Gefertigten zu beziehen.

Wilhelm Köhler,
Wien, VI. Mollardgasse 41.

INHALT. **Pomologie**: Die werthvollsten Original-Obstsorten Südtirols: IV. Edelrother. V. Kleine, lange Sommer-Muscatellbirne. (Mit 2 col. Fruchttafeln.) — **Praktischer Obstbau**: Ueber die Verwendung von Formobstbäume. — **Beschreibung von Obstgärten**: Die Spalierobstanlagen auf dem Gute Ebendorf. — **Obstverwerthung**: Ueber Obstwein. (Schluss.) — Mayfarth's neue Reben- und Pflanzenspritze. — **Gemüsegarten**: Neue Gemüse. — **Nachrichten des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich**: Ausschuss-Sitzung am 29. Jänner. — Obstbaucurse in Klosterneuburg und Mödling i. J. 1892. — Neue Mitglieder. — **Mittheilungen**: Personalnachricht. — Auszeichnung. — Chemische Analyse von Aepfeln. — **Literatur**: Neue Erscheinungen. — **Marktbericht.** — Zur Beachtung.

Dieser Nummer liegen bei:
2 col. Fruchttafeln (Edelrother — Muscatellbirne).
Special-Offerte von Wilh. Kliem in Gotha.
Prospect von Nic. Gaucher's „Die Veredlungen“.
Preis-Courant von L. Pichler in Wien.

OBSTBÄUME: Hochstämme, Pyramiden und Spaliere
in grosser Auswahl der schönsten Exemplare bei
Georg W. Gaedertz
Obstbaumschulen Feuerbach-Stuttgart.
Katalog gratis und franco. (219)

Anton Hammer

Baumschulbesitzer (222)

in St. Josef bei Stainz, Steiermark

offerirt:

Apfel- und Birnbäume, hochstämmig, veredelt, à 20—40 kr.
Rosenstöcke, veredelt, à 20—40 kr.
Apfel- und Birnwildlinge à ½—2 kr.

Die **Gutsverwaltung Herberstorf** verkauft ab Bahnstation **Wildon** gegen Nachnahme: (226)

Kleesamen

Orig. steier., seidefrei, pro Mtr.-Ctr. fl. 70

Auf der Reichs-Obstausstellung mit der gold. Staats-Med. ausgezeichnet.

Aepfel:

Feinst. Tafelobst pr. Mtr.-Ctr. fl. 10
Strudeläpfel . . „ „ „ „ 8
Fasswaare . . „ „ „ „ 6

Apfelwein

pro Hektoliter . . . . . fl. 7

Obstbäume

in schönen Stämmen von folgenden Sorten: **Winter-Dechantsbirne, Diel's Winter-Butterbirne, Laizet's Winter-Butterbirne, Hardenpont's Winter-Butterbirne, Weiler'sche Mostbirne, Damason-Reinette, Danziger Kantapfel, Champagner-Reinette, London-Pepping, Ohio-Reinette, Gravensteiner, Steierische Maschansker, Gelber Stettiner, Kanada-Reinette** etc.

Neueste, selbstthätige Patent-

Reben-Spritze

„Syphonia“ (227)



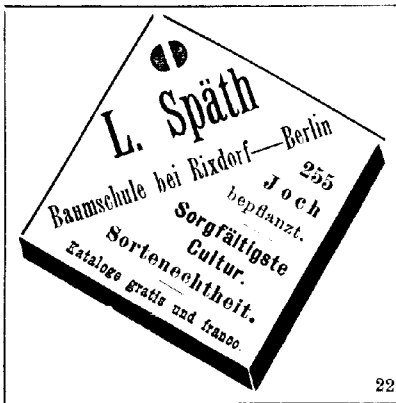
übertrifft alle bisher bekannten Spritzen, da sie **selbstthätig** arbeitet.

Man verlange Abbildung u. Beschreibung von der Fabrik landwirthsch. sowie Obst- u. Weinbau-Maschinen

Ph. Mayfarth & Comp.,

Wien, II. Taborstrasse 76.

Kataloge gratis. — Vertreter erwünscht.



221

W. Klenert

(vorm. Klenert & Geiger)

Obstbaum- und Gehölzschulen

Graz, Steiermark

anerkannt als eines der besten Baumschul-Etablissements Oesterreichs

empfiehlt grosse Vorräthe (224)

Obstbäume, Beerenobst, Obstwildlinge, Erdbeeren, Gehölze, Spargelpflanzen, Edelreiser etc.

Beschreibende Kataloge gratis.

Lärchen-Weinstecken,

Baumpfähle, Bohnenstangen sowie eine grosse Partie **Nadelholzpflanzen** in jedem Alter sind preiswürdig abzugeben.

Gef. Anfragen an die **Forstverwaltung Heuberg** bei Pyhra nächst St. Pölten.

Die

Amerikanischen Frühpfirsiche

mit Berücksichtigung der Pfirsiche überhaupt.

Mit 14 col. Tafeln.

Von **Prof. Dr. Rudolf Stoll.**

Zum Preise von fl. 2.50 zu beziehen durch die Administration des „Fruchtgarten“.

Grösste **Obstbaumschule** Mährens

Victoria-Baumschule

des (220)

Friedrich Wannieck in **Schöllschitz bei Brünn.**

Obstbäume, Zier- und Solitärbäume, Heckenpflanzen, Obstwildlinge, Rosen, Coniferen.

Illustrirte Kataloge auf Verlangen gratis und franco.

Bäume-Verkauf.

Die **Fürst Schwarzenberg'sche Herrschafts-Direction Protiwin in Böhmen**, gelegen an der Kaiser Franz Josef-Bahn und der Protiwin-Rakonitzer Staatsbahn, offerirt aus ihrer bereits bestens accreditirten Baumschule sehr gut bewurzelte Obstbäume in den anerkannt vorzüglichsten Sorten, loco Bahnstation Protiwin, inclusive Emballage, gegen vorherige Cassa ohne Sconto in Protiwin zahlbar, respective gegen Nachnahme:

Apfelbäume, hochstämmig, veredelt	1	Stück	35 kr.
Kirschenbäume, „ „	1	„	30 „
Weichselbäume, „ „	1	„	30 „

Bei Abnahme von über 100 Stück diverser **hochstämmiger Obstbäume** auf einmal um 5%, bei Abnahme von über 200 Stück auf einmal um 10% billiger.

Wildbäume:

Linden, Sommer-, grossblättrige	1	Stück	30 kr.
Rosskastanien, starke	1	„	30 „
Ahorn, „	1	„	30 „
Kugelakazien „	1	„	40 „

Heckenpflanzen:

Spiraea opulifolia, Spierstaude, buschig, 3jährig	1000	Stück	15 fl.
Symphoricarpus racemosus, Schneebeere, 3jährig	1000	„	15 „

Die Versendung findet nach allen auswärtigen Ländern unter einem Certificate statt. (223)

(Nachdruck wird nicht honorirt.)

OBSTWEIN derzeit der billigste NATURWEIN.

Unser nach französischer Methode behandelte Obstwein ist ebenso haltbar als Traubenwein und ersetzt letzteren wegen seines ganz ähnlichen Geschmackes vollkommen.

Verkauf nur en gros.

Obstweinkelterei „Ebenfurth“.

Comptoir: Wien XI. (225)

Herausgeber: Wilhelm Köhler. Für die Redaction verantwortlich: Wilhelm Köhler. Druck von Wilhelm Köhler

Der Fruchtgarten.

Illustrirte Zeitschrift

für

Obstbau, Sortenkunde und Obstbenutzung, sowie für Gehölz- und Blumenzucht, Küchen- und Handelsgärtnerei.

Organ des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich und des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen.

Administration: Wien, VI. Mollardgasse 41.

Die Mitglieder des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich und des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen erhalten das Blatt unentgeltlich.

Abonnement:	Erscheint am 1. jeden Monats.	Inserate:
Inland: Ganzjährig . . . . . fl. 3.— Halbjährig . . . . . „ 1.50 **Ausland:** Ganzjährig . . . . . Mk. 6.— Halbjährig . . . . . „ 3.— resp. 8 oder 4 Frcs.	Unversiegelte Zeitungs-Reclamationen sind portofrei. Mannscripte werden nicht zurückgestellt.	pro dreimal gespaltene Petitzeile oder deren Raum **10** kr. = **20** Pfg. **Beilagen** werden berechnet pro 1000 Exemplare mit **10** fl.

Nr. 4. **1. April 1892.** **VII. Jahrg.**

POMOLOGIE.

Die Damason-Reinette.

Aus Anlass vieler an mich gerichteter Anfragen in Folge eines im „Fruchtgarten" Nr. 11 vom 1. November 1891 erschienenen Artikels „Graue Reinetten", in welchem meiner Anpflanzung von 20 Joch mit Damason-Reinetten auf Gut Herberstorf bei Wildon erwähnt wird, welchem sich eine Empfehlung dieser Sorte von der Redaction anschliesst, ersuche ich um Veröffentlichung dieser Zeilen.

Im allgemeinen Interesse der Verbreitung empfehlenswerther Obstsorten kann ich aus langjähriger Erfahrung nicht nur alles von der löblichen Redaction in obiger Nummer über die Damason-Reinette Gesagte bestätigen, sondern noch hinzufügen, dass sie in allen Lagen und selbst in ungünstigen Obstjahren reich trägt, was eben die Ursache der Massenanpflanzung bei mir war.

Zudem ist sie ein schöner Stammbildner in der Baumschule und gibt grosse, kräftige, besonders gegen Frost unempfindliche Bäume. Gegen Schneedruck ist sie die am meisten widerstandsfähigste Sorte unter allen, die ich kenne.

Auch gibt sie einen guten Obstwein, indem sie nach einer in der k. k. landwirthschaftlich-chemischen Versuchsstation in Wien von mir veranlassten chemischen Untersuchung nach dem Certificate vom 3. December, Anal.-Nr. 10757/58, ausser anderen werthvollen Bestandtheilen 9·65% Zucker enthält.

Schloss Herberstorf, 26. Jänner 1892.

Karl Fritscher.

Johannisbeere „Werder'sche Weisse".

Von Wilhelm Kliem, Beerenobstzüchter in Gotha.

Diese Johannisbeere ist nicht neu gezüchtet, sondern schon seit vielen Jahren wurde dieselbe in Werder a. d. Havel angebaut (und zwar in grossen Mengen) und in Berlin auf dem Markte verkauft. Da jedoch die Werder'schen Obstzüchter die Sorte nur zum eigenen Bedarfe zogen, so kam sie nicht weiter in den Handel. Dies würde nun voraussichtlich noch jahrelang so fortgeblieben sein; die dortigen Beerenzüchter schlugen ihre Waare zu hohen Preisen los, wurden reich dabei und die Welt blieb um eine der werthvollsten Beerenzüchtungen ärmer.

Da kam vor einigen Jahren mein Vorgänger, Herr Louis Möller, nach Berlin, und zwar gerade zur Zeit der Beerenernte. In einem der ersten Hôtels logirend, wurden ihm zum Dessert eines Mittags weisse Johannisbeeren vorgesetzt. Erstaunt betrachtete derselbe die Beeren. Gewiss mit den besten Züchtungen sowie überhaupt mit allen besseren Beerensorten vertraut — eine solche Beere war ihm noch nicht vorgekommen! Grosse, schöne Trauben mit grossen, glänzend weissen, fast durchsichtigen Beeren und einem solch ausgezeichneten Geschmacke, wie er ihn noch bei keiner anderen Johannisbeere bemerkt hatte.

Natürlich erkundigte sich Herr Möller sofort bei dem Kellner nach dem Ursprunge der Früchte; dieser erzählte denn auch, dass diese Beeren alljährlich schiffsladungenweise aus der Gegend von Werder kämen und in Berlin ihres besonders vor-

züglichen Geschmackes wegen stets flott gekauft würden.

Am anderen Morgen schon machte sich Herr Möller auf und reiste nach Werder, wo er die ganze Gegend mit jener Sorte Johannisbeeren angebaut fand. Er erkundigte sich bei den dortigen Beerenzüchtern nach jungen Pflanzen beziehungsweise nach deren Preis, erhielt jedoch überall den Bescheid, dass junge Pflanzen nicht vorhanden sind, da die Beeren nur zum Früchteertrag gezogen würden.

Endlich lächelte ihm noch das Glück mit 200 Stück abgerissenen, schwach bewurzelten Seitenzweigen, die er nach Gotha sandte, wo sie von mir in Empfang genommen und aufgeschult wurden.

Nun, ich hatte im Grossen und Ganzen sehr wenig Hoffnung, dass diese armseligen Pflanzen wachsen würden und dass diese Sorte, aus dem leichten, lockeren Boden der Mark stammend, sich hier in dem kalten Thonboden bewähren würde. Erstere Vermuthung traf leider ein; gewachsen sind von jenen 200 Stück nur wenige und hat es lange gedauert, bis man sich ein Urtheil an selbstgezogenen Pflanzen bilden konnte. Aber das Resultat selbst hat meine zweite Befürchtung vollständig widerlegt, es war ein glänzendes.

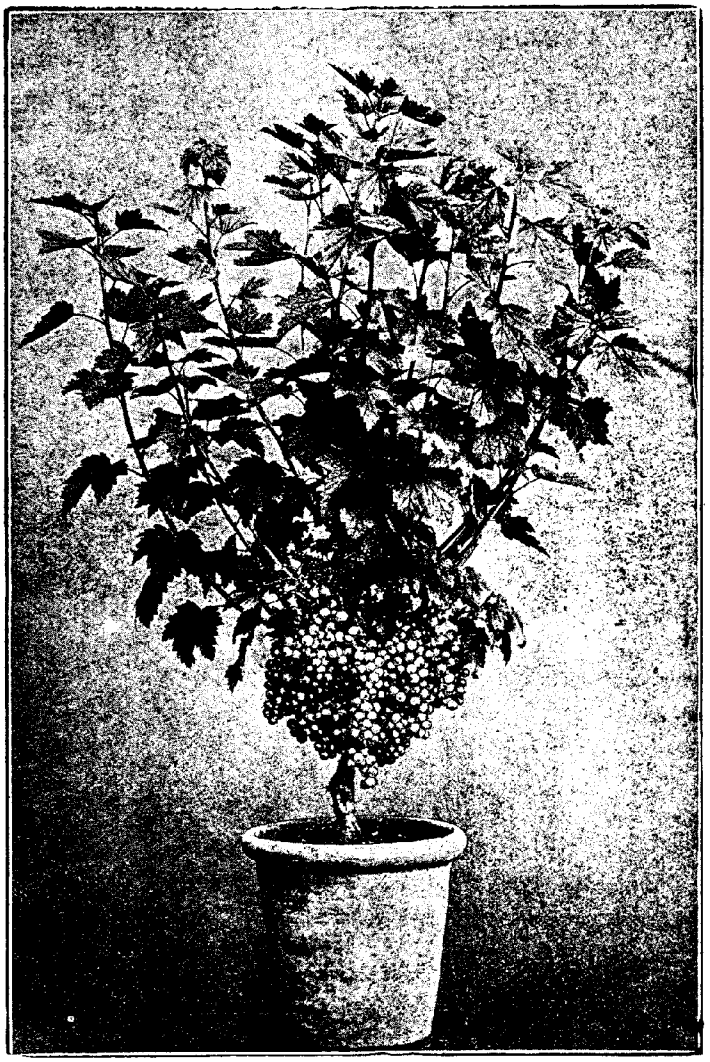


Fig. 6. Johannisbeere „Werder'sche Weisse".

Die Sorte ist von äusserst kräftigem, gesundem Wuchse und zeigt gegen Boden- sowohl wie Witterungsverhältnisse eine vollständige Unempfindlichkeit.

Gothas oft sehr kalte Winter sowie die in den letzten Jahren so rauhen Frühlinge und nassen Sommer hatten auf „Werder'sche Weisse" nicht den geringsten Einfluss. Auf meinem schlechten Boden zeitigt sie ebenso schöne Früchte, von demselben süssen Wohlgeschmacke wie in ihrem Ursprungslande, der Mark.

Und nun noch zu alledem ihre Fruchtbarkeit; über diese etwas zu schreiben, ist völlig unnöthig, denn die beifolgende Abbildung sagt genug. Dieselbe stellt eine junge, etwa vierjährige Pflanze dar, die jedes Jahr zwecks Gewinnung von Stecklingen zurückgeschnitten wurde, so dass ihr nur sehr wenig altes, tragfähiges Holz blieb; doch an diesem wenigen Tragholze hat sie Früchte entwickelt, so schön und so viel, dass man es kaum für möglich halten sollte. Unsere Abbildung ist nach der Natur photographirt.

Die weissen Johannisbeeren sind von Natur aus schon etwas süsser als die rothen, aber die „Werder'sche Weisse" übertrifft auch diese noch an herrlichem und süssem Geschmacke.

Aus diesen Gründen ist sie für den Rohgenuss sowie zu Wirthschaftszwecken unbedingt die beste. Auf dem Markte wird sie stets flott geräumt; deshalb, sowie ihrer ungeheueren Fruchtbarkeit wegen, ist sie für den Massenanbau nicht genug zu empfehlen.

Es ist eine Sorte, welche allen übrigen vorgezogen zu werden verdient und die wohl geeignet ist, selbst hochgeschraubte Erwartungen zu übertreffen.

Pfirsiche.

Von N. Gaucher.

I. Jungfrau von Mecheln.

Von allen Pfirsichsorten, die wir als Spalier in unserem Formobstgarten cultiviren, ist die Jungfrau von Mecheln die dankbarste; der Baum trägt alljährlich sehr reichlich und die Früchte lassen, was Schönheit und Qualität anbelangt, nichts zu wün-

schen übrig. Wir kennen in Wirklichkeit keine mit dieser reifende Sorte, welche sie an Güte übertrifft.

Der Baum ist von mittelmässigem Wachsthume, nicht empfindlich und dauerhaft, für kleine und mittelgrosse Formen vorzüglich geeignet; sein Blüthenansatz ist stets ein reicher und die Befruchtung geht, wie aus den grossen, regelmässigen Erträgen zu schliessen ist, leicht vor sich. Als die für diese Sorte geeignetsten Formen bezeichnen wir die einfache und doppelte U-form, sowie die Verrier-Palmette von 3—6 Aesten; diese Formen verstehen sich für Mauern von 2·50 Meter Höhe und darüber. Für niedere Mauern sind es die Palmetten mit schiefen und wagrechten Aesten nebst der Fächerform, welchen man den Vorzug geben soll. Die Früchte dieser vorzüglichen Sorte reifen erst gegen Ende September und muss deshalb der Baum in einer warmen Lage gezogen werden, sonst würden die Früchte zu spät ausreifen und von ihrer Qualität wesentlich einbüssen. Die beste Lage ist die südliche, dann die südöstliche und südwestliche; zur Anzucht im Freien ist diese Sorte unbrauchbar, ausgenommen, wenn man statt für die Tafel die Früchte zum Einmachen verwenden will.

Die Frucht ist gross bis sehr gross, von rundlich zugespitzter Form, die flaumreiche Schale ist sehr dünn und lässt sich sehr leicht abziehen, ihre Färbung ist zur Reifezeit — Ende September — weisslichgelb, auf der Sonnenseite röthlich verwaschen und mit dunklen karminrothen, netzartig vertheilten Streifen versehen und gesprenkelt. Das Fleisch ist sehr fein schmelzend, stark saftig, erquickend und von vorzüglichem Geschmacke; sie trennt sich ganz leicht vom Steine, wodurch der Werth dieser Sorte noch erhöht wird.

Trotz all dieser ausgezeichneten Eigenschaften ist die Jungfrau von Mecheln bei uns sehr wenig verbreitet und wird sehr selten in den Katalogen von Baumschulinhabern angetroffen; ihre etwas späte Reifezeit kann umsoweniger als Grund hiezu angesehen werden, als viele andere und noch später reifende und viel geringere Sorten angeführt sind und empfohlen werden. Mögen diese Zeilen zu deren Verbreitung beitragen und sorgen, dass sie bald von allen besseren Baumschulen bezogen werden kann.

II Prinz von Wales.

Die Pfirsichsorte „Prinz von Wales" ist eine der schönsten, besten und dankbarsten Septembersorten, deren Anbau als Spalier mit südöstlicher, südlicher und südwestlicher Lage bestens empfohlen werden kann. Sie erheischt aber den Schutz einer Mauer, Planken sind nicht genügend und sollen letztere überhaupt nur in der äussersten Noth für Spalierzucht angewendet werden. In Folge der ganz unvermeidlichen Luftzüge, der raschen Erwärmung und ebenso plötzlichen Erkältung sind nicht nur die Pfirsiche, sondern auch alle anderen Obstgattungen, die früh- sowie die spätreifenden Sorten, den Krankheiten und Insecten viel mehr ausgesetzt als die im Freien gesetzten Stämme.

In Folge der mit Bretterwänden vielfach gemachten Erfahrungen bezeichnen wir selbige für mehr schädlich als nützlich; nur die Mauern können die erwarteten Dienste leisten. Es ist deswegen ganz überflüssig, zum Zwecke der Spalierzucht diese sehr kostspieligen und doch werthlosen Holzwandungen herstellen zu lassen. Wir haben dies hier erwähnt, weil wir öfters gebeten werden, uns darüber zu äussern und auch, weil wir wissen, dass für die Mehrzahl unserer Leser diese Nachtheile unbekannt sind und es vielfach vorkommt, dass diese Planken als zweckmässig und empfehlenswerth angepriesen werden.

Gleichzeitig wollen wir hier auch bemerken, dass, um Licht und Wärme zu Gunsten der Bäume auszubeuten, die Wandflächen weder gräulich noch schwarz angestrichen werden sollen; nur die helle weisse Färbung ist im Stande, diesen Vortheil zu gewähren. Also auch hier kreuzt sich, was die Vermehrung der Wärme anbelangt, die Praxis mit der Theorie, aber nur in der Auffassung; denn es ist wahr, dass durch schwarze Färbung der angestrichene Gegenstand mehr Wärme aufnimmt; allein um die Erwärmung der Mauern, Planken etc. ist es uns nicht zu thun und es soll uns auch nichts daran gelegen sein, sondern nur für die Erwärmung der Bäume wollen wir sorgen. Dies erreicht man, wenn die Mauerflächen mit Kalkmilch angestrichen werden, wodurch die Sonnenstrahlen nach vorne zurückgeworfen und die Wärme in der Nähe der bestimmten Fläche viel intensiver wird. Diese Abschweifung dürfte für viele Leser von Nutzen sein und man wird uns wohl verzeihen, wenn wir sie hier an dieser Stelle, wo sie eigentlich nicht hingehört, aufgenommen haben.

Als geeignete Formen für den Prinz von Wales können wir nur die Palmetten, doppelte sowohl wie einfache U-Formen, empfehlen. Der Baum ist sehr starkwachsend, nicht empfindlich, blüht sehr reich und setzt gut an; seine Blüthen sind klein und kelchartig. Die Frucht ist gross und sehr gross, von rundlich ovaler Form, die Schale sammtartig, sehr dünn und lässt sich leicht abziehen. Die Färbung ist zunächst grünlich, dann zur Reifezeit — Mitte bis Ende September — werden die von der Sonne beschienenen Theile schön roth mit dunkler

purpurrother Marmorirung, die beschatteten Theile bleiben dagegen weisslichgelb. Das Fleisch ist weiss, um den Stein herum dunkelroth, sehr fein, sehr saftig und von vorzüglichem Geschmacke. Diese ausgezeichnete Pfirsichsorte ist bei uns noch wenig vertreten, wir cultiviren sie mit besonderer Vorliebe und haben sie zum ersten Male im Jahre 1872 geerntet, ist uns somit nicht mehr neu. Wir können sie deshalb auch als genügend erprobt und vollkommen würdig in alle Pfirsichpflanzungen aufgenommen zu werden empfehlen.

Wir haben diese Sorte dem berühmten und sehr glücklichen englischen Pfirsichzüchter Rivers, welcher sie aus Samen gewonnen, zu verdanken. Sie hat zum ersten Male im Jahre 1858 getragen, ist in England sowohl wie in Belgien und Frankreich stark verbreitet und wünschen wir, dass diese Abhandlung Veranlassung bietet, bald dasselbe auch von Oesterreich sagen zu können.

PRAKTISCHER OBSTBAU.

Wann sind Obstbäume billig?

So oft wir Obstbäume zum Verkaufe anbieten, können wir sogleich die Frage hören: Was kostet das Stück? Die Käufer huldigen insgesammt dem Grundsatze: Je billiger, desto besser; und dennoch sind die billigsten Obstbäume meistens die theuersten. Beim Obstbaum, wo wir schon normal so manches Jahr warten müssen, bis wir die erste Ernte einheimsen, ist es nicht gleichgiltig, ob dieser Zeitpunkt um 5—10 Jahre später eintritt. Ist nun der verkaufte Baum, schon wenn wir ihn pflanzen, 4—5 Cm. stark, hat er eine schön entwickelte Krone und hat er, worauf wir unser ganzes Augenmerk richten sollen, ein reichliches und vielverzweigtes Wurzelsystem mit vielen feinen Haarwurzeln, so wird ein solcher Baum sich an seinen neuen Standort rascher anwachsen und, ist dies einmal geschehen, auch viel rascher die Wachsthumsperiode bis zum Fruchtertrage zurücklegen als ein Krüppel, dessen Stamm aufgeschossen, kaum fingerdick, seine Krone ohne Pfahl gar nicht zu tragen vermag, der ein bis zwei dicke Wurzeln ohne alle Faserwurzeln besitzt und den wir aus irgend einer obscuren Baumschule um 30 kr. oder darunter erworben haben.

Von solchen billigen Bäumen geht in den ersten zehn Jahren der vierte Theil, wenn nicht mehr, zu Grunde. Es kommt demnach das Stück nicht mehr auf 30, sondern auf 40 kr. zu stehen. Während aber nach zehn Jahren tadellose Obstbäume schon schöne Erträge liefern, stehen die Krüppel noch gerade so da, wie sie gepflanzt wurden. Während die Kronen guter Bäume in dieser Zeit einen stattlichen Umfang erhalten haben und sich eines reichen Blätterschmuckes erfreuen, ohne welchen keine Vegetation möglich ist, machen die billigen kaum fingerlange Triebe, die sich rasch in Tragholz verwandeln und nur hie und da ein über und über mit Blattläusen bedecktes Blatt aufweisen. Und doch nehmen auch diese billigen Bäume, bei denen wir vergeblich auf eine Rente warten, gerade so den Platz auf Grund und Boden ein und wir bezahlen für sie ebenfalls den Bodenzins des Anlagecapitales für's Grundstück und die Steuer ohne Aussicht, dass in absehbarer Zeit sich diese Auslagen refundiren werden.

Nach 15 und 20 Jahren werden die fehlerfreien, allerdings um 60—70 kr. gekauften Bäume nahezu vollzählig dastehen und uns ein schönes Einkommen abwerfen, während die billigen nahezu aus unseren Anlagen verschwunden sein oder nur hie und da eine Frucht tragen werden.

Sehen wir also beim Ankauf weniger auf den Preis als auf die Qualität und wenn unsere Mittel beschränkt sind, so kaufen wir lieber wenige gute als viele billige Bäume. Trösten wir uns aber nie damit, dass auch die kleinen, schwachen Bäumchen zu grossen Bäumen heranwachsen werden. Arger Selbstbetrug! Diese Bäume sind eben entweder in der Baumschule schon mangelhaft gezogen — und dann wird nie mehr etwas Gescheidtes daraus, oder sie sind der Ausschuss aus sonst guten Baumschulen und dann wird erst recht nichts daraus. — Also pflanzet nur die schönsten, nicht die billigsten Bäume!

Weit weniger wichtig ist die Sortenechtheit. Gaucher empfiehlt sogar, ohne jede Rücksicht auf die Sorte die bestbewurzelten, kräftigsten, im üppigsten Wachsthume befindlichen Obstbäume anzukaufen und auszupflanzen und sobald sie angewachsen sind, in die Krone die Sorte zu oculiren, die wir von dem Baume haben wollen, eine Operation, die ganz und gar nicht schwierig und von sicherem Erfolge begleitet ist. Berks.

Düngung der Obstbäume.

Von Arthur von der Planitz, Meran.

In Nummer 2, Jahrgang 1892, des „Fruchtgarten" ist von Herrn Ilsemann dargelegt worden, wie durch reichliche Düngung grosse Aepfel erzeugt werden und wie diese dann einen besonders hohen Preis erzielen. Ich lasse die Nützlichkeit der Düngung gelten, nur möchte ich dem Producenten solchen Winterobstes eine Vorsicht rathen: er lasse

die Aepfel in einer Obstkammer durch einen oder zwei Monate ablagern, damit die Stippekrankheit sichtbar werde und verkaufe erst dann die gesunden Früchte zu einem hohen Preise; sonst verdirbt er sich die Kundschaft.

Ich habe meine Erfahrungen nur am Weissen Winter-Calville gemacht und will dieselben zum Besten geben, indem ich zugleich eine theoretische Erklärung meiner Beobachtungen versuche: Hier in Meran wird der Cavilleapfel auf rigoltem und stark gedüngtem Boden gepflanzt und in den verschiedensten Formen auf Doucin oder Paradies gezogen. Das Wachsthum ist dann ein ungemein üppiges, die Blätter sind schwarz. Die Triebkraft kommt vor Mitte September nicht zur Ruhe. Damit der Baum nicht aus der Form kommt, muss fünf- bis sechsmal pincirt werden. Die Erstlingsfrüchte, welche sich nun bilden, haben die Neigung, bis zum Herbste immer fort zu wachsen. Während ältere Bäume schon wachsgelbe Aepfel haben, sind diese Erstlingsfrüchte noch dunkelgrün, ohne ausgebreitete Fettschicht und wachsen immer noch weiter, gerade wie die Zweige auch. Dieser späte Abschluss des Wachsthums lässt natürlich die Aepfel viel grösser werden, setzt sie aber auch viel längere Zeit der Infection durch den Stippepilz aus; denn erst die ausgebildete Fettschicht schützt den Apfel vor der Ansteckung. Natürlich erntet man so spätreifes Obst erst Mitte November und die üppigen Bäume stehen oft noch zu Weihnachten in vollem Blätterschmucke. Aber auch bei mässiger Triebkraft in späterem Lebensalter des Baumes bilden sich grosse Früchte durch fleissiges Pincement. Die Kurztriebe, welche nicht zum Blühen kommen, verlängern sich durch fortgesetzte kleine Saftstauungen immer mehr, ohne doch langtriebig auszuschiessen. Im September zähle ich an solchen Kurztrieben oft 14 langstielige grosse Blätter, welche eng an dem Spiess oder Fruchtspiess sitzen. Entwickelt sich dann im folgenden Jahre die Blüthe und verwandelt sich der Spiess in Kuchen, dann bewirkt der grosse Vorrath von Reservestoffen eine rasche Entwicklung der Frucht. Schon wenige Wochen nach dem Verblühen fällt der junge Apfel durch seine Grösse auf. Dem Händler ist diese Sorte am liebsten. Früh reif, gesund, gelb, glänzend und scharfrippig.

Zwergobstanlagen in natürlichen Schutzlagen.

Von P. Vogt, Szecse-Szt. László.

Unsere jüngsten Obstausstellungen liessen die erfreuliche Thatsache feststellen, dass auch auf dem Gebiete der Anzucht feiner Tafelfrüchte auf Zwergunterlagen veredelter Bäume Fortschritte gemacht wurden und dass das Märchen von den Zwergobstbäumen, die in unserem Klima nicht gedeihen, mehr und mehr zu schwinden beginnt. Wohl stammten die besseren dieser ausgestellten Tafelfrüchte zumeist aus Formobstgärten und solche lassen sich fast überall anlegen, sobald der Kostenpunkt nicht als wesentlichster Factor dabei in Betracht kommt.

Unter unseren Obstbaufreunden, welche ihre Aufmerksamkeit auch den Zwerg- und Formbäumen zuzuwenden geneigt sind, ist wohl nur eine geringe Zahl in der angenehmen Lage, sich einen mit Mauern, freistehenden Spaliergerüsten, Wasserbassins etc. ausgestatteten Formobstgarten halten zu können, da einerseits die Anlagekosten eines solchen Obstgartens ziemlich hohe sind, andererseits aber die correcte Erhaltung eine Kraft erfordert, welche vollkommen Fachmann im Obstbau ist, und zwar nicht nur dem Namen, sondern den Leistungen nach, sei es nun Laie oder Gärtner von Beruf!

Doch auch ohne die kostspielige Anlage ist es möglich, von Zwerg- und Formbäumen sehr gute Tafelfrüchte zu ernten und seine Bäume freudig wachsen und gedeihen zu sehen, wenn immer man nur gewillt ist, den Lieblingen irgend ein günstig gelegenes Plätzchen zwischen Haus und Hof anzuweisen.

Der Schutz von Gebäudemauern aller Art, bestehende Planken und Zäune, Bäume und Terrainfalten begünstigen und vereinfachen solche Anlagen wesentlich. Nicht selten findet man aber gerade an den geschützteren Stellen einen dampfenden Düngerhaufen, während hier der schönste Platz für eine Zwergobstpflanzung wäre, da die Bäume vortrefflichen Stand hätten, für den Düngerhaufen sich aber leicht ein anderes Plätzchen finden würde, mit dem er sich ebenso zufrieden fühlen möchte!

Selbst auf freiem Felde, im Schutze von Wäldern oder Terrainerhebungen finden sich Stellen, welche sich für den Zwergobstbau eignen und mit wenig Mitteln in einen Obstgarten umwandeln lassen, welcher dann vermöge der billigen Anlagekosten eine hübsche Rente abwirft. So ist mir ein Fall bekannt, wo ein solcher Obstgarten mit nahezu 2000 Bäumen der edelsten Sorten sozusagen auf freiem Felde angelegt wurde, freilich in ganz eigenthümlichen Schutzlagen, die man aber für den Zweck auf's Vortheilhafteste auszunützen verstand.

Aehnliche Lagen sind ja nicht so selten, ja auch günstigere kommen vor und wer im Besitze solcher ist, dem möchte ich anrathen, sie auf diese dankbare Weise auszunützen und schliesse hieran den Versuch, diese eigenartige, aber mit feinem

*

Fachverständnisse durchgeführte Anlage einigermassen zu schildern.

Denken Sie sich einen langgezogenen, in der Richtung Nordwest-Südost laufenden Graben mit einer abwechselnden Sohlenbreite von ungefähr 15—50 Meter. Von einem ihn im Norden begrenzenden, etwas ansteigenden Waldterrain auslaufend, schlängelt sich dieser Graben in fortwährenden Windungen zwischen den beiderseits sanft ansteigenden Wiesen und Feldparcellen fort, bald grössere, bald kleinere Vorsprünge und Buchten bildend, welche durch Hindernisse, die sich dem bahnbrechenden Tagwasser entgegenstellten, im Laufe der Zeit entstanden sind.

Diese Buchten und Vorsprünge nun sind es, die im Vereine mit den in einer Höhe von 2—5 Meter wechselnden, bald steiler, bald sanfter abfallenden Grabenböschungen ganz vorzügliche Schutzlagen bieten, da, wie früher bemerkt, ausserdem das ganze Grabenterrain schon durch die ansteigenden Nebenparcellen etwas geschützt ist und diese Nebenparcellen selbst weiterhin durch Wälder und Weinberge ihren Abschluss finden. So viel über die Situation — nun zur eigentlichen Anlage!

Vor Allem musste mit der gründlichen Rodung der in üppigem Grasboden des Grabens wuchernden Waldsträucher begonnen und für einen dauernden Wasserablauf gesorgt werden. Sodann wurden alle Vertiefungen der Sohle, damit sie nicht Wasser ansammeln, mit Erde von den zunächst liegenden Böschungsvorsprüngen ausgeglichen, die engeren Buchten etwas erweitert und das gewonnene Erdreich an geeigneten Stellen wieder verwendet. Nun konnte die Pflanzung vorbereitet werden und wurde mit Compost, Dünger und Rasenabfällen nicht gespart, trotz der ziemlich entlegenen Zufuhr; jeder Standplatz für einen Baum wurde sorgfältig erwogen, ob für die eine oder andere Sorte am meisten geeignet und danach die Pflanzung eingetheilt.

Von einer Regelmässigkeit der Pflanzung wurde von vornherein Abstand genommen, da sie sich mit der Terrainbeschaffenheit nicht einigen konnte. Wo es thunlich war, so z. B. an den weiteren Stellen der Grabensohle, wurde ziemlich regelmässig im Verband gepflanzt, in den Buchten und auf den Vorsprüngen dagegen das Hauptaugenmerk auf den günstigsten Stand des Baumes gerichtet, ohne dabei grobe Schönheitsfehler zu begehen. Bezüglich der angewendeten Baumformen ist zu bemerken, dass im Graben selbst sowie in den Buchten ausschliesslich Spindeln, Pyramiden und Kesselformen zur Verwendung gelangten, auf den Böschungen dagegen sowie auf den Vorsprüngen nur Halbwuchsstämme, während auf den in die Pflanzung einbezogenen, den Graben begrenzenden Feld- und Wiesenstreifen der Hochstamm in regelmässigen Abständen gepflanzt wurde. So bildet das Ganze nicht nur der Terrainbeschaffenheit nach eine Mulde, die von allen Seiten geschützt ist, sondern auch die in Abstufungen verlaufende Linie der Baumkronen bietet den tiefer stehenden Bäumen einen nicht unwesentlichen Schutz.

Noch ist zu bemerken, dass an den feuchten Stellen der Grabensohle die Pflanzungsstellen hügelig erhöht wurden, während umgekehrt auf den Böschungen und Vorsprüngen die Baumscheiben muldenförmig vertieft angelegt sind. Im Graben selbst wurde bei der Regulirung des Wasserabflusses auf mehrere beckenartige Vertiefungen Bedacht genommen, um bei Trockenheit jederzeit die Bäume giessen und spritzen zu können.

Die Bäume zeigen einen vortrefflichen Wuchs und versprechen, im ertragsfähigen Alter angelangt, die verhältnissmässig geringe Mühe reichlich zu lohnen.

Zum Schlusse sei noch bemerkt, dass die ganze Anlage theilweise mit einem Zaun aus Drahtgeflecht, theilweise mit einem Lattenzaun eingefriedet ist und eine Wohnung nebst Gerätheschuppen und Stallung des mit der Instandhaltung der Bäume betrauten Gärtners enthält, welchem als Nebenertrag auch die ansehnliche Grasfechsung zwischen den Bäumen zufällt.

BESCHREIBUNG VON OBSTGÄRTEN.

Betrachtungen bei der Wanderung durch die Pressburger Obstgärten.

Von Gustav Schwenk, Baumschulenbesitzer und Ziergärtner.

Zu den vielen Reizen, die Pressburg seinen Einwohnern und den Fremden bietet, gehören unstreitig auch die zahlreichen Gärten der nächsten Umgebung, die grösstentheils aus Obstbaum- und Rebenanlagen bestehen. Pressburg ist zwar von der Mutter Natur nicht gerade mit verschwenderischen Gaben bedacht, aber durch den Fleiss seiner Bewohner hat es manche Culturen auf eine hohe Stufe gebracht.

Es gedeihen so ziemlich alle nützlichen Culturgewächse und ist es besonders der Weinstock, welcher den ersten Rang einnimmt. Von den Obstgattungen sind vertreten: Aprikosen, Kirschen, Zwetschen, Birnen, Aepfel, Pfirsiche, Nüsse, echte Kastanien, Quitten, Mispeln, Elsbeeren (Aschitzen), Feigen, Mandeln, Egres, Ribisl, Himbeeren, Erdbeeren etc. Grössere Kirschengärten findet man im Gebirge, grössere Kernobstgärten in den sogenannten Oeden am Saume des Waldes, sowie in der Au und Mühlau. Letztere boten noch vor wenigen Jahrzehnten einen Obstreichthum, der heute empfindlich vermisst wird.

Durch die Mannigfaltigkeit der verschiedenen Pflanzengruppirungen wurde die Umgebung Pressburgs einem grossen Garten ähnlich, der von ferne das Auge angenehm berührt. Wer sich in der freien Natur ergötzen will, hat nicht weit von der Stadt aus zu wandern, um sich einen angenehmen Genuss zu verschaffen, indem die meisten Wege zum Gebirge durch und an Gärten vorüberführen.

Betrachtet man jedoch diese Gärten genauer, so zeigen sich die meisten mit wenig rühmlichen Ausnahmen von

einer minder vortheilhaften Seite. Und zwar sind es gerade die Obstbäume, welche den schlechtesten Eindruck machen, ihren Zweck als Nutz- und Zierbaum nicht erfüllen, ihres Namens sich unwürdig zeigen. Die Schuld, dass der Obstbaum den gehegten Erwartungen nicht oder wenig entspricht, liegt weniger an dem unschuldigen Obstbaum selbst, sondern an dessen zweckwidriger Pflanzung und Behandlung, daraus sich auch das unreife, ungerechte Urtheil gebildet, dass der Obstbau nicht rentabel sei. Bietet die Obstcultur an und für sich keinen so hohen Ertrag wie der Weinbau, so erfordert die zweckmässige Obstanlage auch keine solch enormen Opfer an Zeit, Geld und Arbeitskraft und ermöglicht zudem noch einträgliche Nebenculturen. Jeder Zweig der Landwirthschaft verlangt, wie immer er auch heissen möge, eine verständnissvolle Bearbeitung, wenn die gebrachten Opfer sich lohnen sollen. Wir erwarten umsonst von schlecht gearbeiteten Culturen hohe Erträge, so auch vom Obstbau, bei welchem man auf den richtigen Standort, geeignete Sorte, verständige Pflanzung und rationelle Behandlung zu achten hat.

Nimmt der Weinbau auch die erste Stelle ein unter den hiesigen Culturen und mit Recht, so fragt es sich doch, ob unsere Zeitverhältnisse und der riesig sich steigernde Bedarf an Obst es nicht rathsam erscheinen lassen, dem Pressburger Obstbau wieder mehr das Augenmerk zuzuwenden, anderen Gegenden es bei Zeiten gleich zu thun in Production von Obst, damit nicht der ganze Obsthandel von hier abgelenkt werde, sondern eine höhere Bedeutung erlangen kann.

Welch hohen Factor die Obstcultur und der Obsthandel im Haushalte einiger Länder und Gegenden bildet und dass der Bedarf an Obst ein enormer ist, kann man durch die Statistik erfahren.

Es gibt Gemeinden, welche von 1400 Stück Obstbäumen jährlich im Durchschnitt fl. 2000 Reinerlös hatten, andere erzielten sogar fl. 3 pro Baum und eine Staatsanstalt fl. 6 bei rationeller Behandlung. So mancher ehrwürdige Apfelbaum gibt 10—14 Metercentner Aepfel pro fl. 5 für Wintersorte, somit repräsentirt ein solcher Baum ein Capital von mindestens fl. 1000. Das kleine Königreich Württemberg mit 2 Millionen Einwohner, das in guten und schlechten Lagen auf 486.000 Hektar über 6 Millionen Obstbäume mit 100 Millionen Kilogramm Ertrag hat, benöthigt trotzdem jedes Jahr ein grosses Quantum Obst und importirte in den zwei Fehljahren 1886—1887 für über 24 Millionen Mark (fl. 14·5 Millionen) Obst zu eigenem Gebrauch. An den 6283 Waggons war Oesterreich-Ungarn mit 2376 Waggons betheiligt. Aus Hermannstadt und Umgebung gingen allein 18 Waggons dorthin. Stuttgart bezog für seinen Markt 1257 Waggons.

Im Herbste 1888 lieferte Böhmen 28 000 Metercentner, meist Pflaumen, nach Deutschland und im Herbste 1889 importirte Württemberg wieder 4002 Waggons, obwohl sehr reiche Obstgegenden daselbst sich befinden. Reutlingen löste einmal Mark 153.000 in einem Jahre, Kirchheim 315.000, für Kirschen allein Mark 125.000, eine kleine Ortschaft mit nur 90 Bürgern Mark 12.000. Die 1600 preussische Morgen grosse Obstcolonie Werder bei Potsdam erzielte 1883 eine Einnahme für Obst von rund Mark 1 Million, was pro Morgen einer Rente von Mark 600 entspricht. Der mittlere Jahreserlös in Frankreich für Kernobst beträgt Frcs. 65 Millionen, für Steinobst 21 Millionen und für andere Früchte Frcs. 7½ Millionen. Der Export von Tafelfrüchten während drei Jahren erreichte 133 Millionen Kilogramm. Belgien exportirte 1882 für Frcs. 17 Millionen nach England. Nordamerika lieferte 1885 nach England für Mark 8,818.000 allein Aepfel. Deutschland dagegen nur für Mark 237.000. In Ungarn regt sich neuerer Zeit ein lebhaftes Interesse für den Obstbau; so entstehen jetzt bei Hallasz, Kecskemét, Kanizsa, Steinamanger etc., in Siebenbürgen grosse Baumgüter mit Tausenden von Bäumen; Graf Teleki in Kendi-Lona hat Baumgüter mit 45 000 Stück Obstbäumen angelegt; so wird in einigen Jahren Ungarn eine grosse Rolle auf dem Obstmarkte sich verschaffen, wie dies schon in Bezug auf Marillen und Weintrauben erreicht ist. Gegenüber einem Exporte von 64.000 Metercentner im Werthe von fl. 1,284.000 importirte Ungarn 1886 immer noch 41.000 Metercentner für fl. 1,034.000, welche Summe dem Lande erhalten bleiben, sogar erhöht werden könnte, wenn man mit mehr Energie den Obstbau fördern möchte. Auch Pressburg könnte sich mit seinem günstigen Klima, wie die kleine Nachbarstadt St. Georgen, daran betheiligen. Leider mangelt es an einem blühenden Vereine, an tüchtigen Kräften, welche der Planlosigkeit steuern könnten und befähigt wären, der Obstcultur zur Anerkennung zu verhelfen, sie in's richtige Geleise zu bringen. Die Wenigen, die dazu im Stande wären, zersplittern ihre Kräfte. Einigkeit macht auch hier stark. Den Beweis für die hier niedrige Stufe des Obstbaues liefern die zahlreich verkehrten Obstanlagen, die traurigen, jämmerlichen Gestalten so vieler sogenannter Obstbäume, in Folge dessen der minderwerthige Ertrag. So lange die jetzt herrschende Gleichgiltigkeit, die Vorurtheile und Unkenntniss sowie das Besserwissenwollen so Vieler nicht mit aller Energie bekämpft, der alte Zopf, der sich gegen das Bessere, wohl auch Mühevollere sträubt, nicht ausgerottet wird, kann sich der Fortschritt auf diesem Gebiete nur langsam Bahn brechen. In den Weingärten sucht es ein Besitzer dem andern an guter Bearbeitung zuvorzuthun, in den Obstgärten könnte man eher die gegentheilige Wahrnehmung machen. Eine Menge irrthümlicher Ansichten beherrschen noch die mit der Obstcultur sich Beschäftigenden. Die Einen behaupten, ein Baum aus anderem Grunde, Lage, Gegend gedeihe hier nicht, der Baum aus dem Thale nicht auf dem Berge; Andere wieder sagen, dass Bäume, die gut gezogen, in mageren Gründen nicht fortkommen; Aprikosenbäume dürfe man nicht schneiden, die Stammpflege habe keinen Werth, gegen das Ungeziefer gebe es keine Hilfe, die Düngung sei unnöthig, die Latrinendüngung sei sogar schädlich und dergleichen mehr kann man hören.

Ohne sich eines Besseren belehren zu lassen, plappert es Einer dem Andern nach und der gute Obstbaum kann warten, bis man ihm die nöthige Sorgfalt schenkt. In dem einen Garten findet man die Bäume viel zu eng gepflanzt; man wollte dadurch rasch Schatten und mehr Obst erzielen, erhielt jedoch nur einen Wirrwarr an Aesten, welche, bald verkümmert, statt Obst nur ein schlechtes Brennholz liefern. In anderen Gärten wimmelt es von allerhand Ungeziefer auf verkrüppelten, mit Brand- und Frostplatten behafteten Bäumen, deren Aeste und Aststumpen wie Ruinen gegen Himmel ragen, oder findet man solche Bäume, denen Standort, Luft und Licht von minderwerthigen Waldbäumen streitig gemacht, von letzteren verdrängt werden, oder solche, die kümmerlich ihr Dasein in einem nur aus Steingerölle bestehenden Boden fristen, oder sind es undankbare Sorten, auf deren Tragbarkeit der Besitzer so lange vergeblich wartet. Um viel und vielerlei Frucht auf kleinem Raume zu erzielen, verwendet man statt Zwergbäume die grössten Formen, von welchen zehn genügen würden, einen Platz von 600 Quadratmeter zu bepflanzen. Mit der Behandlung der Zwergbäume sieht es hier noch schlechter aus und hört man deshalb von Unverständigen meist abfällige Urtheile darüber, weil sie zu bequem sind, sich eines Besseren belehren zu lassen.

Wie ist nun diesen Uebelständen abzuhelfen, d. h. unter welchen Umständen ist der Obstbau rentabel, und welche Mittel gibt es, um die Obstbäume zum Tragen zu bringen? Diese Frage soll in einem nächsten Artikel näher erörtert werden.

OBSTVERWERTHUNG.

Kleine Winke für die Apfelweinerzeugung.

Man lasse das Obst so lange am Baume, bis es anfängt, stärker zu fallen, dann schaffe man dasselbe in einen luftigen Raum, wo es zur Nachreife liegen gelassen werden soll. Je reifer die Frucht, desto süsser der Apfelsaft, desto gehaltvoller der Apfelwein. Sommer- und frühe Herbstäpfel vertragen kein Lagern und müssen vom Baume weg gemostet werden. Man wasche das Obst vor dem Vermahlen in reinem Wasser und fürchte nicht das „Auslaugen“, es ist nur ein Märchen wasserscheuer Schriftgelehrten. Man vermahle das Obst auf einer Obstmühle mit Steinwalzen (die Georgener kostet fl. 25 und hat sich sehr bewährt). Die Apfelrisse sollen gut zerquetscht sein, bevor sie in

die Presse kommen; nur so kann man aus 100 Kilo einen Eimer und darüber Saft erhalten. Man nehme peinlich reine Fässer, lasse den ausgepressten Saft durch ein Haarsieb, wie es zum Mehlsieben in jedem Hause vorhanden ist, laufen, bevor er in's Fass kommt, damit keine Schalen, Kerne etc. in's Fass kommen. Den Tresterstock befeuchte man nach dem ersten Auspressen mit Wasser (Regel: Man nehme nicht mehr Wasser als $^1/_6$ so viel, als das erste Pressen Saft ergab). So angefeuchtet, lasse man die Trestern 12 Stunden stehen und presse sie das zweite Mal ab. — Wer Obst- und Weingärten hat, thut gut, wenn er die ganz frisch gepressten Traubentrestern mit Obsttrestern mischt; dadurch wird die Vergährung beschleunigt und das Product durch die Zuführung von Weinhefe auch veredelt.

Die Vergährung soll rasch und vollkommen erfolgen. Dies erzielt man durch einen kleinen Zusatz von Salmiak (5 Gramm auf den Eimer oder $2^1/_2$ Deka auf den halben). Der Salmiak wird in einem Glase Wasser aufgelöst und in's Fass zum Most geschüttet. Ein am 6. September gepresster Apfelmost, mit obigem Salmiakzusatze versetzt, hatte am 20. September, also nach 14 Tagen, vergohren und konnte abgezogen werden. Besser als Salmiak ist der gleiche Zusatz von weinsaurem Ammoniak; doch führen unsere Droguisten denselben leider noch nicht. Beide Stoffe bewirken die rasche und vollkommene Vergährung und bleiben, nachdem sie diese Arbeit gethan, im Geläger zurück. Es ist also keine chemische Giftmischerei dabei. Diese beiden Stoffe dienen rein nur zur Ernährung und raschen Vermehrung der Weinhefepilze, ohne welche keine Gährung erfolgen kann.

Auf die Fässer gebe man Gährspunde, damit die Vergährung unter Wasserabschluss erfolgen kann. Jeder Landdrechsler kann solche Gährspunde anfertigen. Sobald die Vergährung vorüber ist, sobald also das über den Gährspund gestülpte Glas keine Gasblasen mehr passiren lässt und das singende Geräusch im Fasse aufgehört hat, ziehe man das erste Mal ab: das zweite Mal einen Monat später, wenn der Most klar geworden ist.

— Berks. —

GEHÖLZZUCHT.

Der echte schwedische Boxdorn (Lycium europaeum var.) als Heckenpflanze.

Von P. Christian, Landschaftsgärtner, Tondern (Schleswig).

Gewiss wird ein jeder Landmann wissen, dass die Einfriedung von Gärten, Grundstücken u. s. w. unter besonderen Verhältnissen eine schwierige und nur allzu oft auch kostspielige Sache ist. In den meisten Fällen aber ist bei lebenden Einzäunungen die unrichtige Wahl des Pflanzmateriales daran schuld.

„Mutter Erde hat für jeden Boden, in jeder Lage ihre Pflegekinder." Es sei hier auf eine Pflanze für die geringste Bodenclasse, Sand, Kiesel, Gerölle u. s. w., passend hingewiesen.

Auf trockenem, schlechtem Boden, in rauhester, aller Unbill der Witterung ausgesetzter Lage empfehle ich ganz besonders den echten schwedischen Boxdorn als beste Hecken- und Schutzpflanze. Dieser, eine Abart des Lycium europaeum (nicht zu verwechseln mit der wuchernden Schlingpflanze dieser Gattung), gedeiht auf ganz leichtem Boden vortrefflich.

Dass diese Species in Oesterreich-Ungarn bisher nicht allgemein vertreten ist, mag wohl seinen Grund darin haben, dass der Einfuhr von Pflanzen vom Auslande der Reblausconvention wegen bedeutende Schwierigkeit entgegensteht und der echte schwedische Boxdorn in seiner Heimat nicht allemal echt erhältlich ist.

Der Boxdorn gedeiht nach der Auspflanzung als Steckling fast ohne jede Pflege ungemein leicht, wächst sehr rasch, ist sehr lebensfähig und macht an Boden und Klima äusserst bescheidene Ansprüche; dem gegenüber wächst der Weissdorn sehr langsam und gedeiht nur auf gutem Boden. Von Vieh oder Wild hat der Boxdorn nicht zu leiden der vielen über 2 Cm. langen Stacheln und des widerlichen Geschmackes wegen. Diese selten bei einer Pflanze vereinigten, nicht zu unterschätzenden Eigenschaften haben denselben an der sandigen, vom eisigen Nordwest so sehr heimgesuchten Westküste Jütlands zur populären Heckenpflanze gemacht und verdient derselbe auch in Oesterreich-Ungarn die weiteste Verbreitung zu finden, wozu diese Zeilen beitragen möchten.

Am leichtesten kommt man zu einer dichten, schützenden Boxdornhecke durch Auspflanzen von Stecklingen im Frühjahre von Mitte Februar bis Mitte April, im Herbste von Anfang October bis Ende November.

Die besten Resultate liefert jedoch die doppelreihige Pflanzung.

Man grabe den Boden einen Spatenstich tief, circa 30 Cm., hebe einen 60 Cm. breiten Pflanzgraben 20 Cm. tief aus, ziehe zwei Schnuren 40 Cm. von einander entfernt und pflanze die Stecklinge längs jeder Schnur 20 Cm. im Abstande so tief ein, dass nach dem Zuschütten des Pflanzgrabens nur 3—4 Cm. über der Erde stehen, trete den Boden rund um den Stecklingen fest an und halte die ganze gegrabene Fläche von Unkraut hübsch rein, damit die jungen Triebe nicht überwuchert und erstickt werden. Auf diese Weise erzielt man durchschnittlich in vier Jahren eine schöne, dichte Hecke von $1^1/_2$ Meter Höhe.

Soweit es meine Zeit gestattet, bin ich gern erbötig, Interessenten über Cultur, Bezug etc. nähere Auskunft auf frankirte Anfragen zu ertheilen.

GEMÜSEGARTEN.

Die Cultur der Melonen im Freien.

Von Edw. Urlandt.

Unter der grossen Menge Melonensorten gibt es im Verhältniss nur wenige, welche in nicht besonders hinsichtlich des Klimas bevorzugten Gegenden für's Freie geeignet sind oder, besser gesagt, die gewünschte Güte und Schmackhaftigkeit erreichen. Zu den besten Sorten sind zu zählen die Netzmelonen, deren Schale mehr oder weniger von einem korkartigen Netz überzogen ist; die vorzüglichsten davon sind: die amerikanische Ananas-Melone mit rothem Fleisch, die amerikanische Freiland-Melone, die ungarische Freiland- und die Melone von Honfleur, von denen letztere rothfleischig und besonders sehr grossfrüchtig ist. Alle vier genannten Sorten sind vorzüglich im Geschmacke, fast unübertrefflich im Ertrage und der Beachtung dringend zu empfehlen. Da die Melonen südliche Pflanzen sind und grosse Wärme lieben, muss die Lage, wo sie gepflanzt werden sollen, frei und der vollen Sonne zugänglich sein und sind Mauern, Gebäude, Bretterwände, sofern deren Südseiten frei liegen, besonders ge-

eignete Plätze. Auch im Vergleiche zu den Gurken sind sie anspruchsvoller auf den Boden und ist es nöthig, dass die Erde, worin sie gezogen werden sollen, wenn diese von Natur nicht sehr fett und locker ist, besonders dazu vorbereitet wird. Man nimmt deshalb gut gepflegte, d. h. reich gedüngte, nicht zu schwere Grabelanderde, mischt diese mit ebensoviel Laub- oder besser Misterde und setzt sie alsdann auf einen Haufen, welcher oben schüsselförmig gebildet wird. In diese Vertiefung giesst man nun mehrmals flüssigen Dünger und sticht den Haufen zwei- bis dreimal jährlich um, damit die Erde locker und den wohlthätigen Einflüssen der Witterung besser zugänglich sei. Um im August ernten zu können, müssen die Samen gegen Ende April gesäet werden, und füllt man nun Blumentöpfe oder auch leere Cigarrenkästchen mit leichter Laub- oder Walderde an und legt in diese, circa 3—4 Cm. tief und nicht zu dicht, die Samen.

Im Warmhause oder warmen Zimmer nahe dem Glase gebracht, werden dieselben bald keimen und müssen dann die Pflänzchen einzeln in kleine, mit Laub- oder Misterde gefüllte Töpfchen gepflanzt werden. Die Wärme, in der die Pflanzen stehen, sollte nicht unter 15° R. sinken, da dieselben, kühler stehend, leicht umfallen und verloren sind; ausserdem achte man auf gleichmässige Feuchtigkeit und bei warmer Witterung auch auf etwas Lüftung. Gegen Mitte bis Ende Mai werden die Pflanzen 2—3 Blätter entwickelt haben und müssen sie nun für's Freie dadurch vorbereitet werden, dass man ihnen mehr und mehr Licht zukommen lässt. Man gräbt nun Löcher von $^2/_3$ Mtr. Tiefe und ebensolcher Breite im Garten aus, füllt hierin zu gleichen Theilen noch nicht ganz verbrannten Pferdemist und Laub, tritt diesen Satz fest und fährt so lange fort, bis die Grube damit reichlich gefüllt ist. Sobald sich dies Lager zu erwärmen beginnt, wird nun die Erde, welche, wie angegeben, zu diesem Zwecke vorbereitet wurde, circa 16 Cm. hoch aufgetragen und so ausgebreitet, dass sich in der Mitte eine schüsselförmige Vertiefung befindet, welche zur Aufnahme der Pflanzen bestimmt ist. Auf jedem Hügel darf nur eine Pflanze zu stehen kommen, welche, mit Schonung des Erdballens ausgepflanzt, um so lebhafter wachsen wird, wenn sie mit einer Glasglocke überstülpt oder auch mit einem kleinen Fensterchen locker überdeckt wird, wodurch man namentlich bei kühler Witterung die Gefahr des Krankwerdens verhindert. Um eine frühere Blüthe resp. früheren Fruchtansatz zu erzielen, ist es nöthig, dass die Melonen einem mehrmaligen Schnitt unterzogen werden. Dieser besteht darin, dass, sobald dieselben das dritte wirkliche Blatt gebildet haben, ihnen das Herz ausgeschnitten wird, wodurch die Pflanzen zwei Seitentriebe entwickeln, welche, ebenfalls über dem dritten Blatte entspitzt, nunmehr 10—12 Triebe bringen werden. War der Samen nicht zu jung, so kann in der Regel darauf gerechnet werden, dass diese Triebe weibliche fruchtbare Blüthen zeigen und Früchte zu entwickeln beginnen. Sobald diese die Grösse einer Wallnuss erreicht, werden auch den Trieben, sogenannten Ranken, an welchen die Früchte sitzen, zwei Blätter über der Frucht die Spitzen ausgeschnitten sowie ausserdem alle noch entstehenden Triebe unterdrückt, so dass jede Pflanze nur 10—12 Ranken behält. Diese werden nun gleichmässig über den Hügel vertheilt und sollten nicht mehr als 6 bis 8 Früchte an jeder Pflanze gelassen werden. Das Giessen geschieht bei heissem trockenen Wetter täglich, bei einigermassen kühler Witterung unterbleibt es jedoch ganz, da die Melonen der Fäulniss überaus leicht ausgesetzt sind.

Es sollte mich freuen, wenn diese Winke dazu beitrügen dieser köstlichsten aller Früchte den Weg in unsere Culturen mehr zu bahnen.

Ein empfehlenswerther Rettig.

Obwohl die Cultur des Rettigs so ziemlich allgemein bekannt ist, so wird doch häufig noch ein grosser Fehler dabei begangen, welcher darin besteht, dass das Land, auf welchem derselbe gebaut werden soll, frisch gedüngt wird.

Will man aber schöne, fleckenlose und wohlschmeckende Rettige erziehen, so darf frische Düngung nicht angewendet, sondern muss das Land im Vorjahre gedüngt worden sein, da die Rettige, wenn dies unbeachtet bleibt, scharf im Geschmack, fleckig und von schlechtem Ansehen werden.

Besonders sind es die feineren, weissschaligen Sorten, welche bei falscher Bodenpflege am meisten leiden. Unter diesen weissen ist der lange russische eine der vorzüglichsten Sorten, welche leider noch zu wenig bekannt erscheint. Mit dem Radieschen gleichzeitig ausgesäet, kommt er nur um einige Tage später, eignet sich vorzüglich zur Mistbeet- wie auch Freilandcultur und muss in 5—6 Wochen nach der Aussaat schon geerntet werden, da er sonst leicht pelzig wird. Das Ansehen des Rettigs ist fast durchsichtig, die Farbe weiss, die Form lang wie die einer Möhre und der Geschmack mild und angenehm. Man legt in Abständen von 16—20 Cm. 3—4 Samen von März-October nahe beisammen in sonniger Lage in's Freiland, und zwar in einen Boden, welcher im Vorjahre reich gedüngt wurde. Sobald die Pflanzen die Angriffe der Erdflöhe überstanden haben, zieht man 2—3 Stück von jeder Saatstelle aus und lässt nur in Entfernung von 16 – 20 Cm. die kräftigsten weiterwachsen. Da es besonders bei trockenem Wetter häufig vorkommt, dass die jungen Pflanzen von den Erdflöhen stark bedroht und wohl gar vernichtet werden, so empfiehlt es sich, die Pflanzen öfters zu giessen und mit Asche oder Russ zu bestreuen, um dadurch den Flöhen hinderlich in den Weg zu treten und sie am Weiterfressen zu verhindern. Edw. Urlandt.

Nachrichten des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich.

Neue Mitglieder.

Dem Landes-Obstbauvereine für Niederösterreich sind als Mitglieder beigetreten:

Herr Haas Ludwig in Kettenreith bei Kilb.
„ Lachmann Hermann, Lehrer in Himberg.
„ Mayer Ludwig, Bürgerschullehrer in Pottendorf.
„ Rosmanith Gustav, Oberlehrer in Weissenkirchen bei Perschling.
„ Ziegler Ferdinand, k. k. Strassenmeister in Gross-Weikersdorf.
Löbl. landwirthschaftl. Casino in Kicking bei Gansbach.
„ „ „ „ Mauer bei Loosdorf.
„ Schulleitung in Gross-Ebersdorf bei Wolkersdorf.

MITTHEILUNGEN.

Heiteres aus Oberösterreich. (Von einem Dilettanten gegen den Dilettantismus.) In den „Mittheilungen über Gartenbau", Linz, October 1891, steht am Kopfe mit gesperrter Schrift Folgendes zu lesen:

„Unsere Zeitschrift wurde bei der Linzer Ausstellung 1891 mit dem Anerkennungs-Diplome ausgezeichnet."

Ich habe, natürlich zufälligerweise, die Nummer vom Mai 1891 vor mir und finde in selber folgende heitere Culturmethoden anempfohlen, als:

1. Wohlschmeckendes Obst zu machen. Man spaltet einen Baum entzwei, schneidet zu beiden Seiten bei dem Kern Holz heraus, legt einiges Gewürz darein, bindet den Baum fest wieder zusammen und bestreicht die Kluft mit Rindermist und Lehm gar wohl.

2. Dass sauere Früchte süss werden. In einen saueren Baum (sic!) bohre man ein Loch unter sich herab in den Stamm also, dass das Loch nicht gar durch den Baum geht, sondern nur bis an den Kern und fülle das Loch mit Honig ein und verschlage dasselbe mit einem hagedornenen Nagel, so wird die Frucht süss. Oder man umgrabe die Wurzeln und lege Schweinemist daran.

3. Weinreben auf Kirschbäume zu pfropfen. Man setze einen Weinstock neben einen Kirschbaum, dann bohre man ein Loch über sich durch den Baum, welches so gross als die Rebe dick ist, schabe sofort von den Reben die äusserste Schale bis auf die grüne und so lasse man es wachsen; nun, wenn es drinnen wohl verwachsen ist, so schneidet man die Rebe vom Stamme los und bestreicht den Abschnitt mit Baumsalbe.

In derselben Nummer sagt ein Gärtner der Jetztzeit:

„Wenn auch die Teppichgärtnerei die Nase nicht befriedigt, reizt selbe doch den Gaumen."

Derselbe muss ein besonderes Verlangen zum Abgrasen empfunden haben — nun, er wird ja wissen, wie gut die bunten Blätter schmecken.

Ich wüsste gerne, ob auch den sich producirenden Akrobaten, Clowns und Hanswursten Anerkennungs-Diplome für ihre Leistungen ertheilt wurden; wenn ja, dann ist mir die Auszeichnung des Blattes begreiflich; wenn nicht, so hat man wohl nur das Höchste in der Narrethei prämiiren wollen und — die Anderen gingen leer aus. Da nun aber das Blatt so viel zur Erheiterung seiner Abonnenten beiträgt und in dieser seiner heiteren Richtung als Fachblatt allein auf der Welt dasteht, so möchte ich den Vorschlag machen, besagtes Blatt zum „Ehren-Witzblatt des Gartenbaues" zu ernennen. — Und so Etwas nennt man zum Besten der Gartencultur beitragen. R.

Eine Weinleitung. Vor Kurzem wurden die Kellereien der bekannten Wein-Exportfirma M. Bauer in Simmering, welche derzeit das weitaus grösste unter den Wiener Weinfreilagern besitzt, von den Hörern der Kellerwirthschafts-curse der k. k. österreichischen Landwirthschafts-Gesellschaft in Wien und der k. k. önologisch-pomologischen Lehranstalt in Klosterneuburg besucht. Besonderes Interesse erregte die Weinrohrleitung, welche das Etablissement unterirdisch mit den auf der nahegelegenen Bahnstation Simmering befindlichen Geleiseanlagen der Firma verbindet, welche zugleich Depôtstelle des eigenen Waggon-Reservoirparkes dieses Hauses sind. Die führenden Professoren Dr. Bersch und Stadler sowie die Studirenden waren erstaunt, die modernsten und rationellsten Einrichtungen in so grossem Stile angewendet zu finden, wie dies in unserer Monarchie noch nirgends der Fall ist und analog wohl nur in den neuen Wein-Entrepots von Bordeaux und Bercy-Paris vorkommt.

Styrax japonicum Sieb. et Zucc. Die Gattung Styrax bildet mit wenigen anderen Gattungen eine kleine Gruppe von Pflanzen, die als eine Untergruppe der Ebenaceen und als Styraxeae aufgeführt wird. Unter den in Cultur befindlichen Pflanzen ist dieselbe mit der Gattung Halesia zunächst verwandt. Die Arten der Gattung Styrax sind sowohl in der gemässigten Zone Ostasiens sowie auch auf den Molukken, dann ferner in Nordamerika und in dem tropischen Amerika zu Hause. Die in Rede stehende Art stammt aus Japan und bildet einen mittelhohen Strauch mit abwechselnd stehenden, kurz gestielten, verkehrt-ovalen Blättern, welche zugespitzt und scharf gezähnt sind. Die jungen Blätter sind auf der unteren Fläche anfangs flaumig behaart, später aber gleich der ganzen Pflanze unbehaart. Die weissen Blumen stehen in überhängenden, beblätterten Trauben und die Blumen der Trauben bald einzeln achselständig, bald ist der Blüthenstiel schwach verästelt und trägt dann 2—3 Blumen. Kelch glockig, fünfzähnig. Blumenkrone vier- bis fünftheilig mit verkehrt-ovalen, spitzen Blumenblättern ähnlichen Lappen. Staubfäden 10, untereinander verwachsen und mit aufrechten, linearen, zweifächerigen Antheren Fruchtknoten anfangs einfächerig, später zu einer Steinfrucht mit trockener Schale und nur einem Samen umgebildet. Ein mittelhoher Strauch mit abfallenden Blättern, der in dem milderen Westen Deutschlands und in den milderen Gegenden der Schweiz als schöner Blüthenstrauch im freien Lande gedeiht, in den rauheren Gegenden aber als Topfstrauch gezogen werden und dann frostfrei durchwintert werden muss.

Rubus fruticosus L. var. Lord Beaconsfield. Die Beaconsfield-Brombeere wurde von Herrn Faulkner zu Nikpen in der Nähe von Hungerford im Jahre 1876 erzogen. Im Jahre 1883 ward derselben von der königlichen Gartenbau-Gesellschaft in London ein Certificat ersten Ranges ertheilt.

Als besonderer Vorzug wird von derselben gerühmt, dass sie fast in reinem Sande (doch wohl gedüngtem) gedeihe. Die aufrechten, bis 9 Fuss hohen Stengel sind braun und mehr oder weniger mit Stacheln besetzt, die fruchttragenden Seitenzweige aber fast stachellos. Blätter herzförmig, zugespitzt, gezähnt und unterhalb weiss-filzig. Früchte schwarz, kugelförmig oder kegelförmig-kugelförmig. Fruchtstiele stehen einzeln in den Achseln der oberen Blätter und jeder derselben trägt nur eine Frucht oder verästelt sich gabelförmig und trägt dann deren zwei. Die Beeren saftig und von angenehmem säuerlichen Geschmacke.

Ulmus campestris var. umbraculifera Trautvetter. Aus dem Amurgebiete stammend, in Persien gepflegt und dort Nürband, Nülband, Nalband oder Nühband genannt. Obgleich sie nichts weiter ist als eine Form unserer gemeinen Rüster, baut sie sich durch Wucherungen ihrer Endknospen an den Zweigen so dicht auf, dass das Sonnenlicht durch das so gebildete Dach nicht durchzudringen vermag. In Folge ihres eigenthümlichen Wachsthumes tragen die stärkeren Aeste stets an ihren Enden fast kugelförmig gestaltete, ganz dicht gedrängte, ziemlich steife Laubmassen; die ganze Krone stellt so, aus diesen abgerundeten Formen zusammengesetzt, ein dunkelgrünes, oft mehr oder weniger kugelig geformtes Massiv dar. Nur durch Pfropfungen auf die Stammart zu vervielfältigen, bildet sie bei höherem Alter Prachtbäume. Jetzt auch in

Deutschland durch Oekonomierath Späth in Berlin eingeführt. Der Baum wächst langsam und bildet erst mit zunehmendem Alter die imponirende Krone. Da er selbst Wintertemperatur von einigen 20 Grad Kälte nach Réaumur aushält, ist er höchst werthvoll für die Gartencultur im nördlichen Deutschland.

Neue Fangvorrichtung für Raupen. C. Paul hat eine Fangvorrichtung für Raupen erfunden, welcher gewisse Mängel der Leimringe nicht anhaften sollen und somit geeignet ist, wenigstens im Obstgarten die Leimringe zu verdrängen. Diese Fangvorrichtung besteht aus einem um den Baumstamm gelegten Filzstreifen, auf dem ein nach aussen gebogener Drahtgazering mit einem Kranze von theils über, theils unter dem Filzstreifen hängenden Pflanzenfasern (Flachs u. dergl.) befestigt wird, um die an dem Baume auf- und abkriechenden Raupen in den in gewisser Entfernung vom Stamme gehaltenen Fasern zu fangen. Der Vortheil, welchen ein solcher Fangring vor dem Leimring besonders für Obstbäume voraus hat, ist der, dass diese Fasern durch den Staub, welcher die Fangkraft der Leimringe beeinträchtigt, nicht beeinflusst werden können, ferner dass der Regen, durch welchen die Leimringe oft sehr leiden, die Fasern zwar etwas steif macht, aber keineswegs fanguntüchtig werden lässt.

Gegen die Chlorose-Bleichsucht der Obstbäume. Die Bleichsucht oder Gelbsucht, welche häufig an den Obstbäumen anzutreffen ist, stammt bekanntlich nicht von den Einwirkungen gewisser Pilze, sondern ist stets auf locale Verhältnisse zurückzuführen. Die krankhafte Veränderung der Blattzellensubstanz ist durch Feuchtigkeit, Trockenheit und namentlich durch einen Mangel an Stickstoff im Boden verursacht. Gegen diese Erscheinung wurde sehr erfolgreich eine kräftige Düngung mit Holzasche, Gyps, Kalk, flüssigem Dünger und besonders eine Lösung von schwefelsaurem Eisenoxyd angewendet. Wie die „Revue horticole" berichtet, wurde im Juni 1889 an den Pfirsichspalieren der „Ecole nationale d'horticultur" zu Versailles die genannte Krankheit beobachtet und derselben durch Anwendung von 1 Kg. getrockneten Blutes pro Baum gänzlich begegnet. Dieses Quantum wurde 1 Meter um den Baum vertheilt, in den Boden eingehackt und hierauf entsprechend begossen. Der erzielte Erfolg war ein ganz ausserordentlicher, denn schon drei Wochen nach dieser Operation erfreuten sich die auf diese Weise behandelten Bäume eines üppigen Aussehens.

Vereins-Nachrichten.

Niederösterreichischer Gärtner-Unterstützungsverein. Die am 13. März in Mödling unter Vorsitz des Präsidenten Schwarzrock stattgefundene gut besuchte General-Versammlung dieses Vereines nahm nach ihrer Eröffnung zunächst Kenntniss von den Berichten des Schriftführers und des Cassiers. Die Mittheilungen beider Functionäre betonten und erwiesen die zufriedenstellenden Ergebnisse des Jahres 1891, indem nicht nur die Mitgliederzahl zunahm, sondern auch beträchtliche Spenden, und zwar von Seiten der k. k. Gartenbau-Gesellschaft in Wien, der städtischen Sparcasse in Mödling, sowie der Comités mehrerer in Perchtoldsdorf, Hinterbrühl, Maria-Enzersdorf und Mödling nur zum Zwecke der Stärkung des Vereinsfondes abgehaltener Unterhaltungen, dem Vereine zugewendet wurden. Den Spendern wie allen um den Verein sich verdient gemacht habenden Personen, so auch dem Männer-Gesangverein „Liederkranz" in Mödling, welcher bei den erwähnten Vergnügungen seine besten Kräfte zur Verfügung gestellt, wurde der Dank des Vereines durch Erheben von den Sitzen zum Ausdruck gebracht; auch den Manen des im vergangenen Jahre aus dem Leben geschiedenen sehr werthgeschätzten Mitgliedes, des Herrn Aug. Döring, k. k. Hofgärtner in Wien, wurde eine gleiche Ehrung zutheil.

Die Wahl von fünf Ausschüssen ergab die Herren: Beier, Baden, Rohowetz, Neunkirchen, Thiel, Baden, Zopf, Kalksburg, und Bartik, Wien, von denen die ersten zwei schon seit Jahren der Vereinsvertretung angehören.

Zu Cassarevisoren wurden gewählt die Herren: Burian, Baden, Drbohlav, Hinterbrühl, und Kracik, Reichenau.

Der vom Präsidenten im Namen des Ausschusses eingebrachte Antrag, Herrn Pater G. Schirnhofer, Vicepräsidenten der k. k. Gartenbau-Gesellschaft in Wien, welcher sich hohe Verdienste um Gründung und Ausbau des Vereines erworben, zum Ehrenmitgliede zu ernennen, fand die ungetheilte freudige Zustimmung der Versammlung.

Die im Anschlusse an die General-Versammlung stattgehabte Ausschusssitzung berieth über die eingelaufenen Gesuche, von denen jedes Berücksichtigung gefunden hat, indem man einem arbeitsunfähigen Gärtner fl. 75, einem arbeitsunfähigen Gärtner fl. 50 und fünf bedürftigen Gärtnerswitwen je fl. 25 zuerkannte. Die seit 1887 verliehenen Unterstützungen belaufen sich nun jetzt schon auf fl. 1430, ein Betrag, der so manchen Kummer behoben, viele Sorgen gebannt haben mag.

Die schönen Erfolge, welche der Verein bereits erzielte, sollten alle Gärtner Niederösterreichs veranlassen, demselben beizutreten; jedoch nicht nur die minder gut situirten, um sich selbst den Anspruch auf Altersversorgung, ihren Witwen die Anwartschaft auf Unterstützungen zu sichern, sondern auch jene in besserer Lage befindlichen Personen möchten zur Bethätigung ihrer collegialen Gesinnungen gegenüber den in ungünstigen Verhältnissen lebenden Fachgenossen das kleine Opfer des Jahresbeitrages an den Verein nicht scheuen.

Anmeldungen zum Beitritt werden angenommen bei allen Gartenbau-Vereinen Niederösterreichs, wie auch bei dem Vereins-Präsidenten, Baumschulenbesitzer Herrn Dav. Schwarzrock in Mödling.

INHALT. Pomologie: Die Damason-Reinette. — Johannisbeere „Werder'sche Weisse". (Mit 1 Illustr.) — Pfirsiche: I. Jungfrau von Mecheln. II. Prinz von Wales. — **Praktischer Obstbau:** Wann sind Obstbäume billig? — Düngung der Obstbäume. — Zwergobstanlagen in natürlichen Schutzlagen. — **Beschreibung von Obstgärten:** Betrachtungen bei der Wanderung durch die Pressburger Obstgärten. — **Obstverwerthung:** Kleine Winke für die Apfelweinerzeugung. — **Gehölzzucht:** Der echte schwedische Boxdorn (Lycium europaeum var.) als Heckenpflanze. — **Gemüsegarten:** Die Cultur der Melonen im Freien. — Ein empfehlenswerther Rettig. — **Nachrichten des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich:** Neue Mitglieder. — **Mittheilungen:** Heiteres aus Oberösterreich. — Eine Weinleitung. — Styrax japonicum Sieb. et Zucc. — Rubus fruticosus L. var. Lord Beaconsfield. — Ulmus campestris var. umbraculifera Trautvetter. — Neue Fangvorrichtung für Raupen. — Gegen die Chlorose-Bleichsucht der Obstbäume. — **Vereins-Nachrichten:** Niederösterr. Gärtner-Unterstützungsverein.

Dieser Nummer liegt eine Anzeige der Buchhandlung Paul Parey in Berlin bei.

OBSTBÄUME: Hochstämme, Pyramiden und Spaliere

in grosser Auswahl der schönsten Exemplare bei

Georg W. Gaedertz

Obstbaumschulen Feuerbach-Stuttgart.

Katalog gratis und franco. (219)

Lärchen-Weinstecken,

Baumpfähle, Bohnenstangen sowie eine grosse Partie **Nadelholzpflanzen** in jedem Alter sind preiswürdig abzugeben.

Gef. Anfragen an die **Forstverwaltung Heuberg** bei Pyhra nächst St. Pölten.

Die Gutsverwaltung **Herberstorf** verkauft ab Bahnstation **Wildon** gegen Nachnahme: (226)

Kleesamen

Orig. steier., seidefrei, pro Mtr.-Ctr. fl. 70

Apfelwein

(auf der Reichs-Obstausstellung mit der gold. Staats-Medaille ausgezeichnet)

pro Hektoliter . . . . . fl. 7

Die

Amerikanischen Frühpfirsiche

mit Berücksichtigung der Pfirsiche überhaupt.

Mit 14 col. Tafeln.

Von **Prof. Dr. Rudolf Stoll.**

Unter obigem Titel ist in Grossoctavformat ein Buch mit 14 wirklich künstlerisch ausgeführten colorirten Tafeln erschienen, welches schon seines gediegenen fachmännischen Inhaltes wegen, was Abstammung, Zucht, Cultur etc. betrifft, von einem jeden Pfirsichfreunde mit begrüsst werden wird.

Zum Preise von fl. 2.50 zu beziehen durch die Administration des „Fruchtgarten".

W. Klenert

(vorm. Klenert & Geiger)

Obstbaum- und Gehölzschulen

Graz, Steiermark

anerkannt als eines der besten Baumschul-Etablissements Oesterreichs

empfiehlt grosse Vorräthe (224)

Obstbäume, Beerenobst, Obstwildlinge, Erdbeeren, Gehölze, Spargelpflanzen, Edelreiser etc

Beschreibende Kataloge gratis.

Neueste, selbstthätige Patent-

Reben-Spritze

„Syphonia" (227)



übertrifft alle bisher bekannten Spritzen, da sie **selbstthätig** arbeitet.

Man verlange Abbildung u. Beschreibung von der Fabrik landwirthsch. sowie Obst- u. Weinbau-Maschinen

Ph. Mayfarth & Comp.,

Wien, II. Taborstrasse 76.

Kataloge gratis. — Vertreter erwünscht.

Grösste **Obstbaumschule** Mährens

Victoria-Baumschule

des (220)

Friedrich Wannieck in **Schöllschitz bei Brünn.**

Obstbäume, Zier- und Solitärbäume, Heckenpflanzen, Obstwildlinge, Rosen, Coniferen.

Illustrirte Kataloge auf Verlangen gratis und franco.

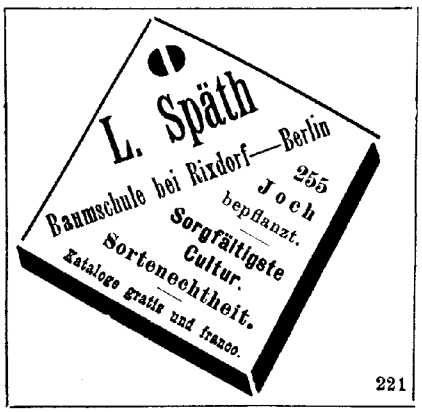
Oesterr.-ungar. Pomologie.

Beschrieben und herausgegeben von

Prof. Dr. Rudolf Stoll.

Dieses pomologische Werk, bekanntlich das beste Oesterreich-Ungarns, welches nebst 242 künstlerisch ausgeführten Fruchtabbildungen, und zwar: Aepfeln, Birnen, Kirschen, Pflaumen, Pfirsiche, Aprikosen, Haselnüsse, Erdbeeren, Stachelbeeren, Johannisbeeren und Himbeeren, auch die authentischen Beschreibungen derselben enthält und welches **früher ungebunden fl. 24.— kostete, wird jetzt elegant gebunden für nur fl. 9.50 verkauft,** so lange der geringe Vorrath noch reicht.

Bestellungen sind an die Administration des „FRUCHTGARTEN" in Wien, VI. Mollardgasse 41, zu richten.



221

OBSTWEIN derzeit der billigste NATURWEIN.

Specialität: **Traubenobstwein,** vollständiger Ersatz für leichte Schankweine.

Verkauf nur en gros. (225)

Oesterr.-ungarische Obstwein-Kelterei-Gesellschaft, Wien.

Herausgeber: Wilhelm Köhler. Für die Redaction verantwortlich: Wilhelm Köhler. Druck von Wilhelm Köhler

Der Fruchtgarten.

Illustrirte Zeitschrift

für

Obstbau, Sortenkunde und Obstbenutzung, sowie für Gehölz- und Blumenzucht, Küchen- und Handelsgärtnerei.

Organ des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich und des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen.

Administration: Wien, VI. Mollardgasse 41.

Die Mitglieder des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich und des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen erhalten das Blatt unentgeltlich.

Abonnement:	Erscheint am 1. jeden Monats.	Inserate:
Inland: Ganzjährig . . . . . fl. 3.— Halbjährig . . . . . „ 1.50 **Ausland:** Ganzjährig . . . . . Mk. 6.— Halbjährig . . . . . „ 3.— resp. 8 oder 4 Frcs.	Unversiegelte Zeitungs-Reclamationen sind portofrei. Manuscripte werden nicht zurückgestellt.	pro dreimal gespaltene Petitzeile oder deren Raum **10** kr. = **20** Pfg. **Beilagen** werden berechnet pro 1000 Exemplare mit **10** fl.

Nr. 5. **1. Mai 1892.** **VII. Jahrg.**

POMOLOGIE.

Brombeerartige amerikanische schwarze Himbeeren.

Von Wilhelm Kliem, Handelsgärtner in Gotha.

Unsere Zeit heisst nicht umsonst die des Fortschrittes. „Vorwärts!“ heisst das Losungswort und vorwärts schreitet neben allen anderen Fächern auch die Gärtnerei. Als grosse Errungenschaft in der Beerencultur ist die der brombeerartigen Himbeeren zu bezeichnen. Genannte Sorten, entstanden durch Hybridisirung der Himbeere und Brombeere, fordern unser grösstes Interesse, denn nach jahrelanger genauester Prüfung kann man mit gutem Gewissen behaupten, dass selbe wohl das Vorzüglichste sind, was je in der Himbeerenzucht geleistet worden ist.

Brombeerartige Himbeeren in die bis jetzt bestehenden Beerenclassen einzureihen, wäre falsch, denn dieselben sind weder völlige Himbeeren noch völlige Brombeeren; man muss sie daher unbedingt als eine eigene Classe bezeichnen.

Von beiden Stammarten scheinen sie jedoch nur das Beste geerbt zu haben; sie besitzen weder die riesig vielen Ausläufer und die Empfindlichkeit der Himbeeren noch den oft sperrigen Wuchs und manchmal etwas herben Geschmack der Brombeeren. Vor allen Dingen übertreffen sie aber beide an kolossaler Fruchtbarkeit. Diese neue Art gewinnt noch dadurch bedeutend an Werth, dass sie sich nicht nur auf recht fettem Boden entwickelt, sondern weil sie sich gerade auf unfruchtbarem Boden, auf dem sonst nichts Rechtes mehr gedeihen will, am besten bewährt hat. Durch diese Eigenschaft sind sie für die ganze Beerencultur überhaupt, insbesondere aber für die deutsche, von ganz unschätzbarem Werthe.

Das Wachsthum der Pflanze ist ein kräftiges, die Blätter dunkelgrün und die in Dolden erscheinenden Früchte (siehe die umstehenden Abbildungen Fig. 7 und 8) sind glänzend tiefschwarz, von ausgezeichnetem, sehr pikantem Wohlgeschmack. Die Frucht ist von sehr festem Fleische und es ist daher beim Versandt ein „als Brei ankommen“, wie bei unseren alten Himbeeren, nicht zu befürchten. Des Weiteren wird die Frucht, die vermöge ihres Wohlgeschmackes und ihrer dunklen Farbe eine herrliche Limonade oder Gelée gibt und den Apothekern und Conditoren als harmloses Färbemittel sehr nützlich ist, stets gerne gekauft. Im Jahre 1890 erhielten mehrere hiesige Kaufleute von dieser Beerenart Früchte zum Einmachen. Im vorigen Jahre war bereits zur Zeit der Beerenblüthe schon mein ganzer Vorrath an die sich sehr zeitlich einstellenden Kaufleute, von denen Jeder den ganzen Ertrag der Ernte für sich allein zu haben wünschte, verkauft. Die kommende Ernte ist bereits jetzt schon mit Beschlag belegt.

Als Tafelfrucht nehmen sich diese tiefschwarzen, glänzenden Beeren ganz vorzüglich aus und verleiten schon durch ihr verlockendes Aussehen zum Zugreifen. Durch ihren würzigen, frischen Geschmack sind sie eine Lieblingsfrucht Aller geworden und finden auf Märkten u. s. w. stets den flottesten Absatz. Die Pflanzung geschieht am besten in einer gegenseitigen Entfernung von 1·50 Meter. Die

Pflanze im Herbst auf etwa 1 Meter zurückgeschnitten, sichert der Pflanze im nächsten Jahre einen kräftigen Wuchs, eine schöne, runde Form und eine kolossale Fruchtbarkeit; ein Aufbinden wird ebenfalls völlig unnöthig, indem sich die Pflanze trotz der sich entwickelnden Früchtelast völlig aufrecht hält. Für Massenanbau macht dies die Pflanze nur noch werthvoller, da hiedurch sowohl an Material wie an Arbeit bedeutend gespart werden kann.

Sämmtliche Sorten sind völlig winterhart und gegen Einflüsse übler Witterungsverhältnisse wenig oder gar nicht empfindlich.

Triebe und ist sehr fruchtbar. Die Beere ist von feinstem Wohlgeschmacke, sehr fleischig und fest; auf dem Markte wird sie stets flott geräumt. Wenn „Gregg“ reift, ist die Ernte der übrigen Sorten bereits vorüber.

„Johnston's Sweet“; eine neue Sorte, durch Herrn Robert Johnston in Ontario, einem der berühmtesten Beerenzüchter der Gegenwart, eingeführt. Reife sehr früh, Farbe schwarz, etwas kleiner als „Gregg“ und von sehr süssem, ausserordentlichem Wohlgeschmacke. Sowohl als Tafelfrucht wie zum Einmachen sehr gut zu verwenden. Der Strauch

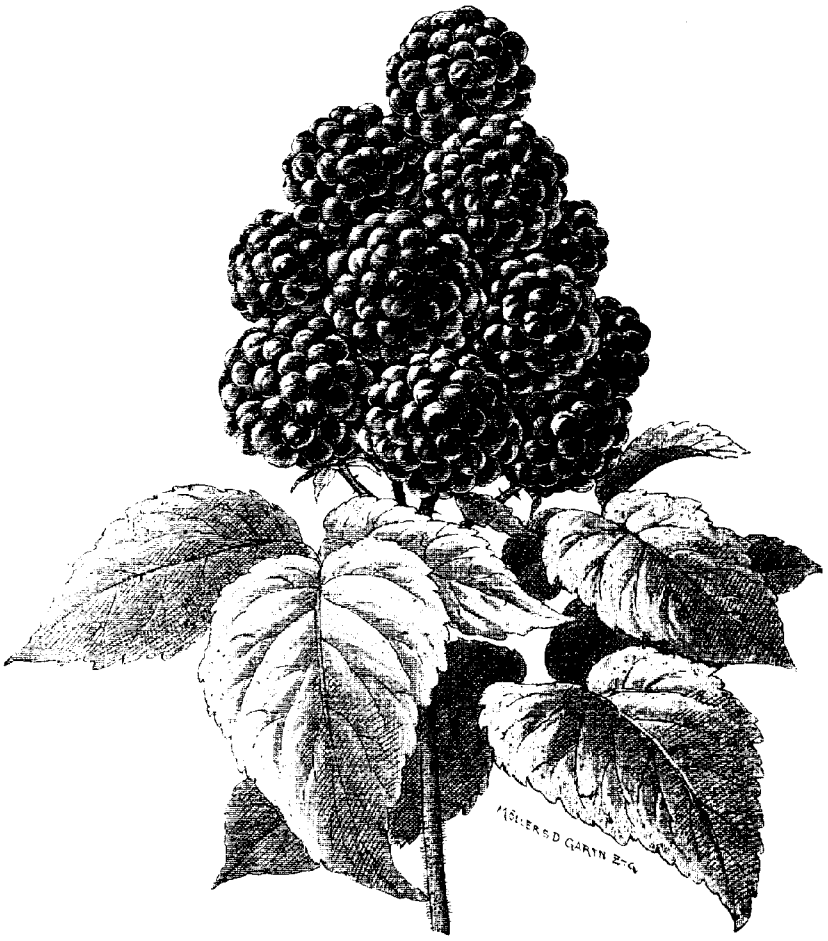


Fig. 7. Brombeerartige amerikanische schwarze Himbeeren.

Vor sechs Jahren bereits führte ich die ersten davon aus Amerika ein und habe mir im Laufe der Zeit die bis jetzt gezüchteten Sorten der brombeerartigen Himbeeren angeschafft. Es sind dies folgende:

„Ohio“; diese Sorte verdient es, allen anderen Sorten vorangesetzt zu werden denn sie ist zweifelsohne die nutzbringendste und behauptet das Feld als die beste zum Einmachen. Die Pflanze trägt sehr reichlich und die Frucht ist von ausgezeichnetem Wohlgeschmacke. Zum Versandt sehr gut geeignet.

„Gregg“ ist die grösste und späteste aller schwarzen Himbeeren; der Strauch macht starke ist hart, stark wachsend und von ungewöhnlicher Fruchtbarkeit.

„Souhegan“; ein würdiges Gegenstück zu „Tylor“, sehr grosse, harte Sorte, die frühreifendste aller schwarzen, von ungewöhnlicher Fruchtbarkeit und wohlschmeckend.

„Nemaha“, Gegenstück zu „Gregg“, reift jedoch früher als jene Frucht und ist ausserordentlich gross. Sie unterscheidet sich von „Gregg“ auch noch durch die Fruchtstellung. Diese ist bei „Nemaha“ spitzer als bei „Gregg“. Sehr fruchtbar und wohlschmeckend.

PRAKTISCHER OBSTBAU.

Ueber das Sommerausputzen und die Sommerdüngung der Obstbäume.

Von Fr. Lucas.

Schon oft und viel wurden die in obiger Ueberschrift angegebenen Arbeiten erwähnt und zur Beherzigung empfohlen; leider aber findet man an gar vielen Orten, dass sie gar nicht angewendet werden, trotzdem dass gerade durch sie auf die Fruchtbarkeit der Obstbäume sehr leicht hingewirkt werden kann. Fassen wir zuerst das Sommerausputzen näher in's Auge. Im beblätterten Zustande des Baumes lässt sich viel leichter als im Winter erkennen, ob ein Ast dürr oder grün, ob der oder jener durch einen darüberstehenden unterdrückt wird und deshalb entfernt werden muss. Das Ausschneiden der wasserschossartigen Triebe, die sich gar häufig in grosser Zahl da zeigen, wo Frostplatten vorhanden sind, kann zu dieser Zeit mit grossem Vortheile vorgenommen werden; gleichzeitig werden auch die Frostplatten leicht ausgeschnitten und mit Baumwachs verstrichen. Sind krebsartige Aeste am Baume, so werden solche, wenn möglich, entfernt; sollten sie wegen der Form der Krone nicht entfernt werden können, so hilft man sich durch Ausschneiden der Wunden und durch Verstreichen derselben mit heissem Steinkohlentheer. Auch die Rindenpflege lässt sich im Nachsommer ganz vorzüglich vornehmen, nur muss man darauf Acht haben, dass die Rinde niemals so weit entfernt wird, dass die grüne Rinde zum Vorschein kommt, sondern man entfernt eben nur, was die Natur abzustossen beabsichtigt und häufig die Kraft dazu nicht besitzt.

Sobald die grösseren Astwunden, die durch das Ausschneiden trockener und halbtrockener Aeste entstanden sind, mit Theer gut verstrichen sind,



Fig. 8. Brombeerartige amerikanische schwarze Himbeeren.

ist es sehr zweckmässig, den Baumstamm der ganzen Länge nach mit Kalkmilch, die mit Kuhdünger und Blut sowie, um die weisse Farbe zu decken, mit etwas Kienruss vermischt wurde, zu bestreichen. Dieser Anstrich schützt den Baum gegen die Sonnenstrahlen, er schützt aber auch die Stämme gegen das Aufsteigen von Ungeziefer aller Art; insbesondere hat man beobachtet, dass die Weibchen des Frostnachtspanners an Bäumen, die mit Kalk dicht bestrichen sind, nicht hinaufsteigen; vermuthlich ist ihnen der Gegenstand fremd und erkennen sie darin keinen Baumstamm.

*

Bei grossen, dem Schnitte nicht mehr unterworfenen Apfel- und Birnpyramiden, auf Wildling veredelt, findet ein Sommerausputzen in ähnlicher Weise statt und hat man da in erster Linie darauf zu sehen, dass Licht und Luft in das Innere des Baumes dringen können, so dass die Früchte, welche dort wachsen, sich vollkommen und schön entwickeln können. Sollte, wie es so häufig vorkommt, ein derartiger Baum nur mangelhaft Früchte tragen, so empfiehlt es sich, die Aeste desselben im Monate August in eine flache Stellung zu bringen, um dadurch den Andrang des Saftes nach der Spitze hin zu mässigen. Man wird beobachten, dass nunmehr die zahlreichen, im Innern des Baumes befindlichen Blattknospen sich alsbald zu Blüthenknospen umbilden, dass der Baum im darauffolgenden Frühjahre reichlich blüht und in den meisten Fällen gut ansetzt. Auch hier ist Rindenpflege und Anstreichen des Stammes und der stärkeren Aeste ausserordentlich empfehlenswerth.

Gleichzeitig mit diesem Sommerausputzen sollte dem Baum eine Düngung zur Kräftigung der Knospen, die gerade in dieser Zeit für das künftige Jahr sich ausbilden und entwickeln, gegeben werden. Es empfiehlt sich, diese Düngung in flüssiger Form dem Baume zuzuführen, da er auf diese Weise im Stande ist, solche alsbald in sich aufzunehmen.

Zu diesem Zwecke gräbt man unter der Traufe der Baumkrone einige Löcher von circa 40 Centimeter Tiefe und 30 Centimeter im Viereck und füllt solche mit Cloakendünger, zur Hälfte verdünnt mit Wasser, bis oben an. Will man die Düngung vollständig geben, so bestreut man die aufgeworfene Grube an ihrem Rande ringsum mit Holzasche oder in deren Ermangelung mit Thomasphosphatmehl und gibt dann erst die flüssige Düngung in die Löcher. Sobald diese Flüssigkeit aufgesogen ist, erneut man den Zuguss von Wasser, um die in den Gruben restirenden düngenden Bestandtheile besser auszunützen, darauf werden die Gruben wieder geschlossen und die Düngung ist vollendet.

Diese Düngung empfiehlt sich nicht allein bei Bäumen, welche durch reichliches Fruchttragen müde geworden sind, sondern überhaupt bei allen denjenigen Bäumen, welche schon reiche Ernten gegeben haben, ja oft sogar auch bei Bäumen, welche bisher nur in's Holz wuchsen und scheinbar einer Düngung gar nicht bedürfen, bei denen jedoch der Boden arm an Mineralstoffen ist, die wir durch reiche Zufuhr von Holzasche oder Thomasphosphatmehl dem Boden in reichem Masse zuführen. Dagegen soll eine solche Düngung nicht angewendet werden bei erst vor wenigen Jahren gepflanzten Bäumen, da solche durch die Uebermasse von Dünger, welche so in den Boden gebracht werden, gar leicht zu üppig werden und dadurch Saftkrankheiten, wie Krebs, Rindenfäule u. s. w., entstehen können. In mit feinen Sorten angepflanzten Obstanlagen, Spaliergärten u. s w. ist es äusserst zweckmässig, sowohl zum Begiessen als zur Düngung weite Drainröhren senkrecht in den Boden einzugraben, um dahinein die Flüssigkeit nach Bedürfniss giessen zu können; damit sich solche aber in dem Boden besser vertheilen kann, soll unterhalb dieser Drainröhren eine kleine Schicht zerschlagener Steine sich befinden. Möchten diese praktischen Winke recht fleissig befolgt werden.

KRANKHEITEN DER OBSTBÄUME.

Vorschläge zur Anwendung der Kupferkalkmischung und der Peronosporaspritzen beim Obstbaue.

Von Franz Wenisch in Feldsberg.

Es ist wohl den meisten Obstzüchtern nicht unbekannt, dass der Weinbauer die Bekämpfung eines der furchtbarsten Schädlinge des Rebstockes, nämlich der Peronospora, mit dem besten Erfolge durch Anwendung der Kupferkalkmischung durchführt.

Diese Thatsache ist für den Obstbaumbesitzer nicht nur von vorübergehendem Interesse, sondern möglicherweise von bleibendem Werthe und dies in mehrfacher Hinsicht.

Es wird wohl nur wenige Obstgärtner geben, welche nicht auch der Rebe, sei es am Spaliere als Laubengang oder auch in anderer Form, ein Plätzchen gönnen und demnach ebenso wie der Weingartenbesitzer gezwungen sind, diese ihre Reben mit Kupferlösung zu bespritzen, wollen sie überhaupt noch Trauben ernten und ihre Reben erhalten.

Die erwähnte Krankheit ist heute wohl überall verbreitet, auch dort, wo Weinbau nicht betrieben wird. Ich selbst fand im Jahre 1890 in Niklasdorf im nordwestlichen Schlesien, hart an der preussischen Grenze, ein Rebspalier, welches überdeckt war mit den vom falschen Mehlthau befallenen Blättern.

Doch nicht allein dadurch, dass der Gartenfreund direct in Mitleidenschaft gezogen wird, lenkt sich unsere Aufmerksamkeit auf diesen Gegenstand, sondern es liegt der Gedanke nahe, dass möglicherweise auch Krankheiten des Obstbaumes, welche in gleicher Weise durch Pilze verursacht werden wie die erwähnte Krankheit des Weinstockes, vielleicht auch durch Anwendung der Kupferkalklösung bekämpft werden könnten.

Dieser Gedanke ist nun nicht neu, denn thatsächlich wurden solche Versuche schon hin und wieder empfohlen und, wenn ich nicht irre, auch mit gutem Erfolge ausgeführt.

Sehen wir nun die Liste jener Krankheiten durch, welche eine ähnliche Entwicklung aufweisen wie die an der Rebe vorkommende Peronospora, so finden wir verschiedene Arten von Pilzen, welche an Blättern, Früchten und Zweigen vorkommen und ein oft ebenso schädliches Verhalten zeigen wie der falsche Mehlthau.

Die zum Spritzen verwendete Kupferkalklösung wirkt nun in der Weise, dass der Niederschlag von schwerlöslicher Kupferverbindung auf den Blättern der Rebe hindert, dass die Pilzsporen, welche auf die Oberfläche derselben gelangen, in den durch Thau oder Regen gebildeten Wassertröpfchen keimen; es werden diese Pilzsporen zerstört und mithin die Ansteckung des Blattes und dessen Erkrankung verhindert.

Es werden also solche Pilzkrankheiten mit Erfolg durch das angedeutete Verfahren hintangehalten werden können, welche ähnliche Keimungsverhältnisse aufweisen und in ähnlicher Weise verbreitet werden, wie dies bei Peronospora der Fall ist.

Zu den bekanntesten, durch Pilze hervorgerufenen Krankheiten gehören:

Der Gitterrost der Birnen; leicht kenntlich durch die erst rostrothen Flecken auf der Oberseite des Blattes, denen später auf der Unterseite warzige Auswüchse folgen. Dieser Pilz ist ein sogenannter diöcischer, d. h. er verlangt zu seiner vollen Entwicklung zweierlei Nährpflanzen. Diese sind Wachholderarten (Juniperus communis und J. sabina), auf welchen die ausdauernde Form im Holze überwintert und von welcher Stelle aus die Sporen auf die Blätter der Birnbäume übertragen werden und dort die schon erwähnte Krankheitserscheinung hervorrufen. Nachdem diese Ansteckung von Mai bis Juni erfolgt, so wäre es wohl des Versuches werth, Ende Mai, Anfangs Juni ein Bespritzen der regelmässig stark befallenen Birnbäume mit einer Kupferkalklösung auszuführen, um die Keimung der auf die Blätter fallenden Sporen zu verhüten.

Dass die empfohlene Entfernung der Juniperus-Sträucher, wo solches thunlich ist, nicht versäumt werden soll, ist selbstverständlich.

Eine andere allgemein verbreitete Krankheit ist die auf Zwetschenbäumen vorkommende Erscheinung der sogenannten Hungerzwetschen, Taschen, Narren, deren Auftreten ebenfalls durch einen Pilz bedingt wird, welcher in der jungen Frucht wuchert und deren Entartung bewirkt. Auch die bei Pfirsichen häufige Kräuselkrankheit, Exoascus deformans (nicht jene, welche durch Blattläuse hervorgerufen wird), ist durch einen Pilz bedingt.

Die bisher empfohlenen und wohl auch weiterhin beizubehaltenden Massnahmen dagegen bestehen in kräftigem Zurückschneiden der Bäume, weil das Mycelium des Pilzes im einjährigen Holze der genannten Obstarten überwintert und endlich im Entfernen der von der Krankheit befallenen Früchte und Blätter, und zwar vor jenem Zeitpunkte, wo diese Organe weiss bestäubt erscheinen und einen charakteristischen Pilzgeruch entwickeln.

Ist dieser Zeitpunkt eingetreten, so ist dies ein sicheres Kennzeichen, dass der Pilz bereits soweit entwickelt ist, dass er fructificirt, das heisst die Sporen, das sind die Keime, durch welche er sich weiterverbreitet, sich abbrennen und durch mancherlei Einflüsse auf die Knospen gelangen, dort in geeigneter Weise überwintern, um im kommenden Frühjahre neuerdings die Krankheit hervorzurufen.

Hier könnte die Kupferlösung in der Weise nützlich werden, dass man die von dem Pilze befallenen Bäume stark damit bespritzt, und zwar zur Zeit der Sporenbildung, um einerseits wahrscheinlicherweise die Keimfähigkeit derselben zu zerstören, möglicherweise auch, um die neuerliche Ansteckung direct zu verhindern.

Immerhin ist hier das Resultat ein fragliches und müsste eine längere Erfahrung die Nützlichkeit der Arbeit erweisen.

Die Blattbräune der Kirschen, eine mit Recht gefürchtete Krankheit, welche die Blätter und Früchte der Süss- und Sauerkirschen befällt, dürfte vielleicht mit grösserer Aussicht auf Erfolg mit Kupferlösung bekämpft werden. Diese Krankheit überträgt sich im Frühjahre von den alten abgestorbenen Blättern neuerdings auf die jungen Blätter und Früchte.

Es wurde daher das Entfernen aller abgestorbenen Blätter empfohlen und muss auch ausgeführt werden.

Hier dürfte aber das Bespritzen, und zwar bald nach der Blüthe, jedenfalls aber, bevor die Blätter erkrankt sind, zu einem guten Resultate führen.

Bei nassem Wetter im Juni könnte ein zweites Spritzen versucht werden, immerhin aber dürfen die Früchte nicht zu sehr entwickelt sein, weil die durch das Spritzen entstandenen Flecken lange anhaften und wenn diese auch nicht der Gesundheit nachtheilig sind, so würde doch das Ansehen der Früchte dadurch geschädigt.

Mit ebenfalls voraussichtlich gutem Erfolge dürfte sich die Blattbräune der Birnenwildlinge bekämpfen lassen, welche einen ähnlichen Entwicklungsgang aufweist wie die früher besprochene Krankheit.

Das Vernichten der abgetrockneten Blätter sollte auch hier nicht versäumt werden. Das Bespritzen der Saat-, Pikir- und Baumschulpflanzen von Birnenunterlagen müsste dort, wo die Krankheit regelmässig auftritt, im Frühjahre und Vorsommer geschehen, selbstverständlich ohne erst zu warten, bis die Blätter schon erkrankt sind.

Endlich sollte auch die Bekämpfung jenes Pilzes, welcher die Rostflecken (Eisen- und Regenmale) der Aepfel, sowie den Schorf der Birnen, und zwar nicht nur der Früchte, sondern auch der Blätter und Zweige hervorruft, allen Ernstes versucht werden. Wenn ich nicht irre, sind bereits günstige Resultate mit dieser Massregel erzielt worden. Gerade bei den den Schorf verursachenden Pilzen müssen die Sporen zur Keimung Wassertröpfchen vorfinden (Regenmale). Enthält dieses Wasser Kupfer gelöst, so sterben die Sporen ab und entfällt also die Ansteckung.

Bei allen den angeführten Versuchen müssen wir aber festhalten, dass die Kupferlösung nur vorbeugend, nicht aber heilend wirkt. Wenn man also wartet, bis die betreffenden Pflanzentheile erkrankt sind, so wird das Mittel wenig nützen, wie dies auch manche stets zuwartende Weingartenbesitzer zu ihrem Schaden erfahren haben.

Schädlich wirkt das Bespritzen nicht; ausgereifte Blätter leiden in keiner Weise, nur bei ganz jungen, eben sich entwickelnden Rebenblättern ist hin und wieder ein Verbrennen beobachtet worden, was übrigens ohne jede Bedeutung war. Bei Obstbäumen ist mir ein Schaden nicht bekannt geworden.

Was nun die Herstellung der Kupferkalklösung betrifft, so ist dieselbe beinahe allgemein bekannt, soll aber der Vollständigkeit halber kurz erwähnt werden.

Es werden 2 Kg. Kupfervitriol in heissem Wasser gelöst und diese Lösung verdünnt. Desgleichen werden 3 Kg. gelöschter Kalk mit Wasser zu einer dünnen Kalkmilch verrührt und durch weiteren Wasserzusatz verdünnt. Nunmehr werden die verdünnten Flüssigkeiten gemischt, nicht ohne vorher dieselben sorgfältig geseiht zu haben. Dann wird so viel Wasser zugesetzt, dass man 1 Hektoliter Flüssigkeit erhält.

Diese Mischung wird meistens verwendet und ist eine stärkere Concentration wohl kaum nöthig; bei dem Weinstocke wenigstens hat sie sich vollkommen bewährt.

Im Vorrathe soll man die Flüssigkeit nicht herstellen, weil der erst sehr fein vertheilte Niederschlag nach und nach grobkörniger wird und dann nicht in gleicher Weise wirksam ist.

Was nun endlich die Apparate betrifft, mittelst welcher die erwähnte kupferhaltende Flüssigkeit vertheilt wird, so braucht man dazu die wenigstens in den Weingegenden bereits allgemein bekannten Peronosporaspritzen, von denen es viele und meist sehr brauchbare Systeme gibt.

Wenn man sparsam arbeiten will und wenn es sich um Bespritzen niederer Bäume handelt, benütze man eine nicht weittragende Spritze (Schmid, Vermorel, Austria etc.).

Wenn es sich dagegen um Bespritzen von hochstämmigen Bäumen handelt, so möge eine weittragende Hydronette (Shuttleworth oder eine ähnliche) verwendet werden.

Weil eben von den Spritzen die Rede ist, möchte ich noch bemerken, dass gerade diese ein nicht zu unterschätzendes Hilfsmittel bei der Obstbaumpflege sein dürften.

Abgesehen davon, dass die Gesundheit der Bäume und die Entwicklung der Früchte wesentlich durch recht häufig wiederholtes Bespritzen mit gewöhnlichem Wasser ausserordentlich gefördert wird, muss bemerkt werden, dass gerade diese Art der Spritzenconstruction so vorzüglich dem angegebenen Zwecke entspricht. Desgleichen können die Spritzen mit grösstem Vortheile dazu dienen, Flüssigkeiten, welche wir als Insectengifte anwenden wollen, in möglichst feiner Vertheilung an die betreffenden Bäume zu bringen.

Mögen die vorstehenden Zeilen zu recht zahlreichen Versuchen und Mittheilungen anregen, damit wir vielleicht wieder einen wenn auch kleinen Schritt weiter machen in dem Kampfe gegen die mannigfachen thierischen und pflanzlichen Parasiten, welche dem Obstbaume oft ganz bedeutenden Schaden zuzufügen im Stande sind.

FEINDE DES OBSTBAUES.

Schildläuse.

Von Director R. Goethe in Geisenheim.

1. Die grosse runde Apfel- und Birnschildlaus (Lecanium piry Schr.).

Lebt auf Apfel- und Birnbäumen und, wie ich neuerdings constatiren konnte, auch auf Weissdorn. Schilder 6 Mm. lang und 5 Mm. breit, leicht zu erkennen an den beiden deutlich hervorstehenden Höckern auf der Mitte des Schildes, von denen sich an den beiden Seiten zwei ebenfalls hervorstehende Nähte nach dem Rande hinziehen. Diesen parallel noch mehrere flache Furchen nach Kopf und Hintertheil. Farbe graubraun, Höcker rothbraun, glänzend. Am Hintertheil eine deutliche Einbuchtung.

Im Frühjahre trifft man unter den fest aufsitzenden Schildern mehrere Hundert fleischrothe, mattglänzende Eier, aus denen die verhältnissmässig sehr grossen, mattgelben Larven hervorgehen. Sie suchen sich, überall herumkriechend, einen passenden Platz und saugen sich nicht etwa auf den jungen Trieben, sondern zuerst auf den nur unvollkommen ausgebildeten Erstlingsblättchen fest, um diese später eventuell mit den oberen Blättern zu vertauschen. Die Blätter krümmen sich leicht unter der Wirkung der Stiche, die Läuse vergrössern sich nach und nach und spritzen klebrigen Saft in Menge von sich.

Bis zu Ende Juni hat eine Verwandlung stattgefunden. Man sieht auf den Blättchen und Blättern zweierlei Formen, und zwar einmal die seitherigen Läuse, welche grösser geworden sind und auf deren Schildern breite, gelbe Bänder mit dunklen, rothbraunen abwechseln und über dem Schild einen feinen, durchsichtigen Schleier, der ringsum ein wenig übersteht und das Ueberbleibsel des bei der Verwandlung abgestreiften alten Kleides ist. Die andere Form stellt eine Puppe dar, welche in einen weissen, durchsichtigen Ueberzug gehüllt ist. Beide Formen finden sich in gleich grosser Zahl.

Die erste Form, das Weibchen, verlässt alsbald die Blätter und saugt sich entweder oberhalb oder unterhalb oder manchmal auch seitwärts von einem Seitenästchen und seltener auf Internodien fest; ziemlich häufig ist auch die Ansiedlung auf Fruchtzweigen, weniger häufig die auf den ältesten Theilen diesjähriger Holztriebe.

Aus der zweiten Form kriechen die dunkelrothbraunen, sehr zierlichen geflügelten Männchen heraus. Nach der Begattung schwillt das Weibchen allmälig unförmlich auf und legt eine sehr grosse Menge Eier unter das Schild, um nach Beendigung dieses Geschäftes im Herbste ebenfalls abzusterben.

2. Die blutrothe Pfirsichschildlaus (Lecanium rotundum Réaumur).

Diese Schildlaus, welche auf den Zweigen des Pfirsichbaumes zu Anfang Juni vorkommt, gehört zu den schlimmsten Schädlingen ihrer Art und wird von den Pfirsichzüchtern sehr gefürchtet. Hier fand man auf einem Pfirsichspaliere mehrere Tausend dieser Thiere, welche bewirkten, dass der Baum dem Absterben nahe kam. Die Schilder sind 3 Mm. lang und breit und hoch, sehen kugelig aus und erinnern in der Form an Pfefferkörner; Farbe rothbraun, weinroth durchschimmernd.

Die Schilder der lebenden Weibchen sind mit einer trübrothen, fleischigen Masse (dem eigentlichen Körper) gefüllt und nach unten hin ziemlich dicht abgeschlossen, so dass sich die Jungen, die im Innern auskriechen, ihren Weg nach aussen bahnen müssen.

Die Eier sind fleischrosafarbig; die breitovalen, blassrothen Larven, an denen man allein schon die Species erkennen kann, weil sie zum Unterschiede von anderen den Saugrüssel, der 3—4mal so lang ist als das Thier selbst, wie ein Tau aufgerollt, in vier Ringen im Innern tragen. Ebenfalls charakteristisch sind die kurzen Fühler. Diese Larven gehen nicht erst auf die Blätter, sondern saugen sich sogleich an den jungen Trieben und an vorjährigem Holze fest.

Die Grundfarbe der Schilder ist im Frühjahre schmutziggelb, mit trübbraunen Flecken verschiedener Grösse derart gezeichnet, dass vom Kopf an über den Rücken weg eine Mittellinie und in ziemlich regelmässigen Entfernungen auch schmälere Seitenlinien frei bleiben. Ein verhältnissmässig sehr grosser Theil der Schilder ist aber in der Entwicklung zurückgeblieben und verwandelt sich in silberfarbige, schleierartige Schilder, unter welchen das fertige Männchen hervorgeht. Dasselbe hat ganz matt-fleischrothe Flügel, weisse Fühler und einen Körper von braunröthlicher Färbung. Das zierliche, sehr lebhafte Insect wird neben den um diese Zeit bedeutend aufgeschwollenen Weibchen leicht übersehen.

* * *

Gewöhnlich erachtet man den Schaden, welchen Schildläuse an unseren Culturpflanzen anzurichten vermögen, für gering und wenig bedeutend. Es unterliegt gar keinem

Zweifel, dass diese Thiere trotz ihrer Kleinheit, wenn sie in grosser Zahl auftreten, die Kräfte einer Pflanze derartig zu erschöpfen vermögen, dass Siechthum, Unfruchtbarkeit und vorzeitiges Absterben die Folge sind. In dem Masse, als die Pflanze geschwächt wird, bietet sie den kleinen Insecten ein immer günstigeres Feld für ihre Entwicklung; es scheint, als ob der Saft der kränklichen Pflanze den Thieren weit mehr zusage als derjenige der gesunden. Im Zusammenhange damit steht die Beobachtung, dass man auf kräftig ernährten, ganz gesunden Pflanzen sehr selten Schildläuse bemerkt, während sie auf schwächlichen, mangelhaft ernährten Pflanzen fast immer mit grosser Sicherheit aufgefunden werden können. Aus dieser Beobachtung resultirt die Thatsache, dass man beispielsweise einen von Schildläusen befallenen Apfelbaum, Stachelbeer- oder Johannisbeerstrauch von den Schmarotzern befreien kann, wenn man ihn reichlich und wiederholt düngt. Mit der Zunahme der Kräfte schwinden auch die für das Insect und seine Entwicklung günstigen Bedingungen. Der Kampf gegen diese kleinen Schädlinge ist also nicht gerade schwer; man mache die Pflanzen durch sorgfältige Pflege gesund und kräftig, und sie werden die Schmarotzer verlieren oder von ihnen frei bleiben. Dass Kalkanstrich gute Dienste thut, ist schon mehrfach gesagt worden, ebenfalls wirksam ist der Anstrich von Lauge.

OBST- UND GEMÜSEVERWERTHUNG.

Obsthandel.

Rückblicke auf das Obstgeschäft und Obstjahr 1891 und Vorschläge für die Zukunft.

Von C. Mader.

Die misslichen Productions- und Absatzverhältnisse des vergangenen Jahres sind bekannt genug, als dass wir uns veranlasst fühlen könnten, näher darauf einzugehen; dagegen wollen wir versuchen, den Ursachen näher zu treten, welche den Obstmarkt so ungünstig beeinflussten und die Mittel zu besprechen, diesen Uebelständen, insoweit selbe überhaupt zu beheben sind, zu begegnen.

Die Südtiroler Obstsorten sind der Hauptsache nach als Tafelsorten zu bezeichnen, sie haben als solche auch einen guten Ruf erworben, haben einen hohen Handelswerth erreicht und sind, wie man sagt, im Handel gesucht, der Nutzungswerth aber einzelner unserer Obstsorten, d. h. die Verwendbarkeit derselben im Haushalte oder die Tauglichkeit bei industrieller Verwerthung derselben ist keine sehr hohe.

Die Südtiroler Obstsorten enthalten im Allgemeinen verhältnissmässig viel Zucker, dagegen manche davon nur ganz wenig Säure und Tannin und sind die Früchte besonders wegen der leichten Verdaulichkeit beliebt. Eine Ausnahme davon macht zum Beispiel der Spitz-Lederapfel, welcher viel Zucker und viel Säure, gleichzeitig aber auch viel Trockensubstanz enthält und daher auch nicht mehr Anspruch auf die Classification „feinerer Tafelapfel" machen kann. Die Zuckerprocente gut entwickelter Früchte vom Edelrothen, Weissen Rosmarin, Mautuaner, Böhmer schwanken nach den Untersuchungen im Laboratorium der Versuchsstation in San Michele zwischen 8·5—9·2%, die Säure zwischen 2·6—4·2 ‰, andere Sorten von Wirthschaftsobst, wie manche Reinetten, darunter auch der Spitz-Lederapfel, zeigen Zuckergehalte von 8·2—13·5 und Säuregehalte von 6—16‰.

Es liegt daher nahe, dass unser Obst in Jahren, in welchen es die für das Tafelobst verlangte qualitative Entwicklung nicht erlangt, nur dann gut abgeht und zu industriellen Zwecken (Obstmost) vom Auslande aufgekauft wird, wenn andere grössere Productionsgebiete Mangel an Obst haben. Der Verkauf der sogenannten „Mostwaare" oder Ausschusswaare, Früchte, die fehlerhaft sind und daher selbstverständlich weder als Kisten- noch als Fasswaare Anwerth finden können, stösst daher nicht selten auf Schwierigkeiten und ist nicht sicher, selbst zu ganz niederen Preisen, wie das im Vorjahre der Fall war. Während zum Beispiel das in Stuttgart zugeführte Wirthschaftsobst einen Preis von Mark 10—14 (fl. 5.70—8) erzielte, konnten unsere Obstgeschäfte die „Tiroler Mostwaare" nicht um fl. 2 per Metercentner loswerden. Es muss daher der Mangel an entsprechender Ausbildung des Obstes, die übergrosse Menge an kleinen fleckigen, minderwerthigen Früchten bei gleichzeitig reicher Obsternte in dem hauptsächlichsten Absatzgebiete, nämlich Deutschland, besonders Süddeutschland, als eine der Hauptursachen des schlechten Ganges des Obstgeschäftes im Vorjahre bezeichnet werden.

Ein weiterer Grund des ungünstigen Obstabsatzes, namentlich des Zurückgehens der Preise des Obstes, lag in dem in Folge der wirthschaftlichen Missjahre Russlands geringeren Exportes nach diesem Lande, was schwer in die Wagschale fällt, da besonders der Weisse Rosmarin in Russland sein Hauptabsatzgebiet hat. Das Zurückgehen der Obstpreise im Jahre 1891 im Verhältnisse zu jenen vom Jahre 1890 ist nicht zu verwundern, da in diesem Jahre in Folge allgemeiner Missernte Preise gezahlt wurden, wie wir sie seit vielen Jahren nicht mehr erlebten, so dass das Jahr 1880 gewiss nicht als Normalobstjahr angesehen werden kann.

Auch die nach allen Seiten erleichterte Einfuhr von Orangen trägt dazu bei, den Consum feineren Obstes zu vermindern und die Preise für dasselbe herabzudrücken.

Was den eingetretenen sogenannten Apfelkrach anbetrifft, in dem einzelne Besitzer durch einige Versandtgeschäfte im abgelaufenen Jahre schwer geschädigt wurden, so liegt die Ursache wohl thatsächlich in der Art und Weise des Betriebes des Obstgeschäftes. Die sogenannten Blüthenkäufe sowie das Kaufen, bevor das Obst noch eine gewisse Entwicklung erreicht hat, sind und bleiben ohne Zweifel stets eine gewagte Unternehmung, die ebenso leicht fehlgehen als glücken kann. Dem Verkäufer könnte ja ein solcher Handel, bei welchem der Käufer das ganze Risico übernimmt, soferne dieser genügend sicher ist, am Ende sehr angenehm sein. Leider haben solche Käufe aber keinen sehr soliden Hintergrund und muss der Producent sich nicht selten zu bedeutenden Abschreibungen bei schlechtem Ausgange des ganzen Handels herbeilassen, so dass auch dieser vielfach nur scheinbar einen besonderen Vortheil von solchen vorzeitigen Abschlüssen hat.

Die Erfahrungen des Jahres 1891 werden vielleicht in dieser Beziehung zu einer Umkehr Veranlassung geben und wäre es nur zu begrüssen, wenn Speculationskäufe dieser Art, die mehr oder minder doch häufig auf Kosten der Producenten geschehen, aufhören würden, um einem Obsthandel auf mehr gesunder Basis, bei welchem beide Theile doch besser ihre Rechnung finden können, Platz, zu machen.

Wie eingangs erwähnt wurde, ist der Verkauf der geringen Ausschusswaare kein sicherer und ist diese Qualität Obst den Händlern nicht selten eine Last, indem sie gezwungen sind, für Erntekosten, Transport zum Magazin

oft auf grössere Strecken, bedeutende Vorauslagen zu machen. Diese geringe Waare häuft sich dann in den Centren des Obsthandels an, verdirbt nicht selten mehr oder weniger, wie das auch im Vorjahre der Fall war. Unserer Ansicht nach sollte diese Qualität Obst, welche in manchen Jahren kaum die Ernte- und die Transportspesen werth ist, in der Regel an den Productionsorten durch die Producenten im Haushalte verwerthet werden.

Der Mangel einer fast jedweden Verwerthung des Obstes in einem immerhin ziemlich ausgedehnten Productionsgebiete ist namentlich wieder im letzten Obstjahre sehr fühlbar geworden. Auffallen musste es, dass trotz des Mangels an Traubenmaische zur Bereitung des nothwendigen Haustrunkes im Allgemeinen dennoch zu wenig an die Verwendung des Obstes zu diesem gedacht wurde. Die Verwerthung des geringen Obstes zu Hauswein denken wir uns auch in der Zukunft zumeist in der Art, dass dasselbe an Stelle eines Zuckerwasseraufgusses auf die Traubentrester zur Herstellung des Haustrunkes dienen könnte. Andere Verwerthungsarten des Obstes, wie das Dörren und die Herstellung von Obstsulzen, kommen bei dieser geringen Qualität im Allgemeinen weniger in Betracht, daher wir heute auch nicht darauf eingehen wollen.

Wir wollen ferner auch in Nachstehendem jene Punkte besprechen, auf welche es unserer Ansicht nach zum erfolgreichen Anbau von Tafelobstsorten, wie das besonders in Südtirol der Fall ist, am meisten ankommt.

Das Ziel jedes rationellen Obstbaues liegt in der Hervorbringung von regelmässigen, wenn auch nur kleineren oder mittleren Erträgen. Dieser Grundsatz hat insbesonders bei der Production von Tafelobst seine vollste Geltung, denn nur bei mässigem Ansatze von Früchten können diese die nothwendige Grösse, Reife und Feinheit erlangen. Man ist daher vielfach zur Erzielung von feinem Tafelobst, besonders Birnen und einzelnen Apfelsorten, wie z. B. Weissen Calvill und auch Weissen Winter-Rosmarin, zur Zwergobst- oder Formobstbaumzucht oder zum gartenmässigen Obstbau übergegangen und mit Recht, weil diese Art des Obstbaues bei den ganz niederen Stämmen es ermöglicht, den Bäumen und Früchten die genaueste Pflege zutheil werden zu lassen, wie dieses bei dem Feldobstbau auf Hochstämmen nicht leicht möglich ist.

Aber auch beim Feldobstbau können wir, namentlich durch eine entsprechende Düngung der Bäume, durch die Bearbeitung des Bodens und dadurch zur Förderung der Wurzelthätigkeit, sowie durch zeitweiliges Zurückschneiden der Zweige und Aeste, also durch Neubelebung der Kronen, sowie auch noch namentlich durch die Bekämpfung des Schimmelpilzes durch frühzeitiges, fleissiges und öfteres Schwefeln und durch Bespritzen oder Bestäuben der Obstbäume im Frühjahre und Sommer mit Steatit-Kupfervitriol gegen das Fusicladium (Jausch) auf die vollkommene Entwicklung der Früchte hinwirken. Nicht selten bleiben die Früchte klein, weil die Bäume zu sehr mit Obst überladen sind, wie dieses namentlich bei älteren Obstbäumen und insbesonders beim Edelrothen, Mantuaner etc. der Fall ist.

Ist es auch nicht immer rathsam, den Fruchtansatz durch das Lichten der Blüthenknospen entsprechend zu gestalten, so sollten wir dagegen, nachdem die Blüthezeit vorüber ist und die Früchte zu wachsen beginnen, die manchmal übergrosse Anzahl der Früchte durch das Ausbrechen auf das richtige Verhältniss zurückführen; denn nur bei guter Ernährung der Früchte durch gesunde Blätter erhalten wir eine entsprechende Obstqualität. Junge Bäume liefern bekanntlich aus denselben Gründen unter den gleichen Verhältnissen schönere, vollkommenere Früchte als alte Bäume, wogegen letztere allerdings im Quantum erstere übertreffen.

Bezüglich des Verhaltens der hauptsächlichsten einheimischen Mercantilsorten in den ungünstigen Productionsjahren sei darauf hingewiesen, dass fast, mit Ausnahme des Edelrothen und Köstlichsten, alle anderen Sorten, namentlich aber der Mantuaner, der „Schlatterer", dann die Rosmarins, Lana Böhmer, theilweise auch der Böhmer schlechte Resultate ergaben, wogegen manche Sorten aus der Gruppe der Reinetten, wie die Ananas-, Canada-, Orleans-, Champagner-, Oberdieck's Reinette sowie verschiedene Leder-Reinetten, dann die Goldparmäne, Gelber Bellefleur, London Pepping, Amerikanischer Wagnerapfel, die Gruppe der Stettiner (Plattlinge Bozen), dann der Rothe Oster-Calvill eine ganz befriedigende qualitative Ernte lieferten. Der Weisse Winter-Calvill ergab bei gartenmässigem Anbau in guten Lagen ein gutes qualitatives Erträgniss.

Von feineren Tafeläpfeln, welche einen den Rosmarins ähnlichen Geschmack haben und die, allerdings nur bei versuchsweisem Anbau, auch in den ungünstigen Jahren gut tragen, führen wir noch die Sorte Oberdieck's Taubenapfel an.

Mehrere der alt gepflanzten Birnsorten können namentlich wegen dem „Jausch" nur in einzelnen Lagen oder nur bei besonderer Behandlung der Bäume mit Vortheil noch gezogen werden, doch stehen uns an deren Stelle nicht minder werthvolle Birnsorten zur Verfügung, selbstredend entscheidet die Obstsorte für sich allein die Qualitätsfrage keineswegs, denn diese ist zum Mindesten ebenso von der Lage und der Bodenbeschaffenheit beeinflusst.

Es wäre übrigens zu weit gegriffen, wollte man von sonst bewährten Obstsorten wegen dem ungünstigen Verhalten derselben in einzelnen Jahren abgehen; in Lagen jedoch, wo namentlich der „Jausch" zu den ständigen Calamitäten gehört, ist es wohl angezeigt, sich nach Sorten umzusehen, welche sich gegen diese Krankheit widerstandsfähig gezeigt haben. In Lagen ferner, wo feines Tafelobst nicht erzielt werden kann, erscheint es wohl auch vortheilhafter, sich nach in anderer Beziehung entsprechenderen Sorten umzusehen.

Von Birnen bewährten sich in diesen ungünstigen Jahren namentlich von Winterbirnen: Hardenpont's Winter-Butterbirne, St. Germaine, Edelcrasanne, Winter-Nelis, Esperen's Bergamotte, auch Olivier de Serres; die Winter-Dechantsbirne, Virgouleuse nur bei Behandlung mit Kupferkalk; von Spätherbstbirnen: Diel's Butterbirne, Clairgeau; von Frühherbstbirnen: Merode's Butterbirne, Hardy's Butterbirne, Vereins-Dechantsbirne, Sorbetto, Herzogin von Angoulême; von Sommerbirnen: William's Christbirne, Grummetbirne sowie die frühesten Birnen, nämlich Juli-Dechantsbirne und Sommer-Magdalenenbirne. Die Weisse Herbst-Butterbirne, sonst vorzüglich, litt ziemlich stark vom „Jausch"; die Pastorenbirne trug stets gut, ist aber eine qualitativ ziemlich geringe Frucht.

Gemüseverwerthung.

Ueber Speisekürbisse und ihre Benützung zu Marmelade.

Die Speisekürbisse werden schon vielseitig angebaut und ist deren mannigfache Verwendbarkeit nicht unbekannt. Trotzdem finden die Früchte noch nicht so allgemein Ver-

wendung, als sie es verdienen, und sollen diese Zeilen bezwecken, Gartenfreunde darauf aufmerksam zu machen und sie zum Anbau zu veranlassen. Die Hausfrauen werden, wenn sie einmal eine Probe mit Speisekürbissen auf ihre verschiedenartige Verwendbarkeit gemacht haben, uns gewiss zustimmen, dass es kaum eine dankbarere Frucht gibt und dieses wird dann sicher zur weiteren Ausdehnung bezw. Verbreitung der Cultur beitragen.

Dass die Speisekürbisse, frisch als Gemüse genossen oder in Scheiben wie Gurken und Melonen eingemacht, als Zuspeise verwendet werden können, ist wohl ziemlich bekannt, obschon die letztere Verwendung noch nicht weit verbreitet ist. Noch weniger verbreitet und bekannt ist jedoch die Verwendung derselben zur Marmelade, und in dieser Richtung wollen wir besonders den Hausfrauen Versuche mit Speisekürbissen anempfehlen. Die Behandlungsweise ist folgende: Die recht gut ausgereiften, in Würfel geschnittenen fleischigen Bestandtheile des Kürbis werden weich gekocht, darauf durch ein Haarsieb getrieben und dann mit Zucker nochmals zum Kochen gebracht bezw. wie jede andere Marmelade eingekocht. Das Durchtreiben ist nicht absolut nöthig; sind die Früchte recht reif, so genügt es schon, wenn sie zerstossen oder mit einem hölzernen Löffel verrührt werden. Da dem Kürbis jedes natürliche Aroma abgeht, so kann man diesem Mangel abhelfen, indem man beim Einkochen etwas Vanille beigibt. Wir erhalten dadurch eine sehr gute und wohlschmeckende Marmelade, die durch Aussehen und in Folge der Vanille auch im Geschmack an Aprikosen-Marmelade erinnert. Bei den heutigen Zuckerpreisen wird man kaum eine billigere Zuspeise erhalten können.

Es ist dieses kein Kochbuchrecept, sondern eine aus eigener Erfahrung seit Jahren erprobte Verwendung.

Nur über die Haltbarkeit haben wir keine Erfahrung, da wir bis jetzt nie grosse Quantitäten einkochten und bei dem Anklange, den das Compot fand, der Vorrath bei uns stets zu früh (Februar) zu Ende ging; es liegt aber kein Grund zur Annahme vor, dass diese Marmelade sich nicht ebenso lange aufbewahren lasse als andere, vorausgesetzt, dass die Behandlung bei dem Einkochen eine sorgfältige war. Es bedarf auch nicht der Vorsorge, Reservevorräthe auf mehrere Jahre anzulegen, da die Speisekürbisse in jedem Jahre zur Reife gelangen, wenn man ihnen nur einen entsprechenden Platz anweist. Hiemit kommen wir zu einem fast jedem Gartenfreunde bekannten Capitel.

Der Composthaufen, sobald er mit genügend verwesten Bestandtheilen durchsetzt ist, ist in der Regel die Culturstätte unserer Zierkürbisse, die sich hier zu grosser Vollkommenheit entwickeln. Räumen wir auch hier dem weit nützlicheren Speisekürbis einen Platz ein.

Schreiber dieses empfiehlt hiezu den Gelben Centnerkürbis, dessen Frucht leicht ein Gewicht von 25 Kg. und mehr erreicht, daher es keines Nachweises bedarf, dass wir selbst im kleinsten Gärtchen nicht nur unseren eigenen Bedarf ziehen, sondern von der Ernte auch noch abtreten können. An Plätzen, wo Absatz in Conservefabriken ist, darf die Cultur im Grossen sogar als eine recht lohnende betrachtet werden und hatten wir Gelegenheit, auch darüber uns Gewissheit zu verschaffen, weshalb wir darauf Gärtner und Gartenbesitzer aufmerksam machen wollen. Ob auch andere Speisekürbisarten all die guten und empfehlenswerthen Eigenschaften besitzen wie der Gelbe Centnerkürbis, kann Schreiber dieses nicht sagen. Es genügt ihm, wenn er durch Vorstehendes zu weiteren Versuchen Veranlassung gegeben hat. Pfister.

GEHÖLZZUCHT.

Werth und Benützung der amerikanischen Vitis-Arten im Ziergarten.

Die nordamerikanischen wilden Weinreben sind zwar seit langer Zeit und überall bekannt, aber lange nicht so geschätzt, wie sie es verdienen. Wo es Lauben oder Wände zu bepflanzen gibt, wird fast immer der sogenannte wilde oder Jungfernwein (Ampelopsis quinquefolia) vorgezogen. Obschon ich nun weit davon entfernt bin, diese schöne Schlingpflanze zu tadeln und hintanzusetzen, so ist sie doch nicht überall geeignet. An etwas sonnigen Stellen und an Häusern mit Dachrinnen will der Wildwein nicht recht fortkommen, während die amerikanischen Weinreben an solchen Plätzen noch üppig gedeihen. Wenn man die Wände nicht mit Traubenwein oder Obst besetzen will oder kann, so lässt sich keine schönere Pflanze denken als irgend eine amerikanische Rebenart. Die Bedeckung ist vollkommen und die Arbeit gering. Wenn einmal die Fläche bedeckt ist, hat man nichts Anderes zu thun, als im Winter die Seitenreben zu kürzen, desgleichen im Sommer, wenn die neuen Reben lang überhängen. Die Belaubung kann nicht schöner gedacht werden. Dazu kommt der wundervolle Geruch der Blüthen, welcher dem der Weinrebenblüthe gleicht. Im Juni duftet die ganze Umgegend davon und bei geöffneten Fenstern wird das Haus davon erfüllt. Diesen lieblichen Geruch haben alle Arten; am stärksten erscheint er aber bei Vitis riparia, welche deshalb auch den Namen Vitis odoratissima bekommen hat.

In der Brauchbarkeit sind alle in den Gärten cultivirten Arten von ziemlich gleichem Werthe. Sie sind ja auch nahe verwandt und E. Regel betrachtet Vitis rotundifolia, Vitis cordifolia, Vitis amurensis und Vitis riparia sämmtlich als Unterarten von Vitis vulpina L. Ich ziehe Vitis riparia (odoratissima) mit nicht gelappten, grossen Blättern wegen der vollen Deckung der Blätter und Wohlgeruch der Blüthen allen anderen vor. Wer Veranden und Pergolas in rauhen Gegenden mit solchen Reben beziehen will, weil echte Weinreben nicht fortkommen, gleichwohl die Wildlinge als solche erscheinen sollen, wird Arten mit gelappten, grossen Blättern vorziehen. Unter diesen sind Vitis grandifolia (Ilatawka) und Vitis Isabella, welche auch als Formen von Vitis labrusca betrachtet werden, den edlen Weinreben am ähnlichsten, sowohl in Blättern als Trauben. Ich habe nie im Norden einen so schönen Weinrebengang gesehen als auf Schloss Berg bei Stuttgart, wo buchstäblich Tausende röthlicher Isabelltrauben herabhingen. An anderen wilden amerikanischen Reben habe ich nie Trauben bemerkt. Wände und Lauben sind nicht die einzige Verwendung der Weinreben. Man pflanzt sie im Park und Parkgarten an Bäumen, wo man sie entweder wild in die Kronen wachsen lässt oder als Guirlanden von einem Baum zum andern zieht. Besonders eignen sich Platanen und Ahorn zu diesem Zwecke, weil die Blätter Aehnlichkeit in der Form haben und die Belaubung sich naturgemäss vermischt. J.

BLUMENGARTEN.

Nelke „Her Majesty".

Von Wilhelm Kliem, Handelsgärtner in Gotha.

Die Nelke bildet neben der Rose unbestritten den schönsten Schmuck unserer Gärten und so wie jene in

Tausenden von Sorten vertreten ist, prangt auch die Nelke in ungezählten Varietäten, Formen und Färbungen wie kaum eine andere Pflanzenart.

So lange überhaupt noch Blumen gezogen werden, so lange wird die Nelke einen bevorzugten Platz in der Blumencultur einnehmen und sich von ihrem Platz, dem eines auserkorenen Lieblings der Menschen, nicht verdrängen lassen. Es ist nun weniger meine Absicht, über Nelken im Allgemeinen zu schreiben, sondern es ist speciell eine



Fig. 9. Nelke „Her Majesty".

Sorte, die erst in diesem Jahre von England nach Deutschland eingeführt wurde, der ich hier einige Worte widmen möchte; es ist dies die neue Federnelke „Her Majesty" (Fig. 9).

Ein jeder Gärtner wird wohl die seinerzeit so grosses Aufsehen erregende Federnelke „Mrs. Sinkins" kennen, jene herrliche, grosse Federnelke, die ebenfalls aus England stammt. Hatte nun diese schon solche Erfolge zu verzeichnen, so wird es mit „Her Majesty" noch in erhöhterem Masse der Fall sein, denn sie übertrifft „Mrs. Sinkins" in jeder Beziehung. Bis jetzt erhielt dieselbe auf verschiedenen Ausstellungen neun erste Preise, eine Auszeichnung, wie sie bisher selten eine Pflanze zu verzeichnen hatte.

„Her Majesty" ist von kräftigem Wuchs, nicht sehr hoch und blüht ungemein reich. In letzterer Beziehung übertrifft sie „Mrs. Sinkins", die doch eine der reichblühendsten Nelken ist, noch bedeutend. Das Herrlichste ist jedoch die Blume selbst; von schönstem, reinstem Weiss, ohne jegliche grüne Zeichnung in der Mitte, erreicht sie eine enorme Grösse, gleich jener unserer besten und grossblumigsten Topf-Chornelken. Trotzdem platzt sie nie, während „Mrs. Sinkins" dies sehr gerne thut. Die ganze Blume athmet Vollkommenheit und steht an Schönheit in ihrer Art unübertroffen da. Ein weiterer Vortheil ist der, dass sie sich gut treiben lässt, gern und willig blüht und eben dadurch für die Binderei ganz unschätzbar wird.

„Her Majesty" ist jedem Gärtner und Blumenfreunde auf's Wärmste zu empfehlen.

Nachrichten des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich.

General-Versammlung.

Die diesjährige (XII.) ordentliche General-Versammlung des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich findet

Mittwoch den 1. Juni 1892

im Sitzungssaale der k. k. Landwirthschafts-Gesellschaft in Wien, I. Herrengasse 13, 3. Stock, statt.

Tagesordnung.

1. Rechenschafts- und Thätigkeitsbericht.
2. Bericht der Rechnungsrevisoren.
3. Voranschlag für das Jahr 1892.
4. Wahl von correspondirenden Mitgliedern.
5. Unentgeltliche Verlosung von Obstbäumen*).
6. Vorträge über Obstbau und Obstverwerthung von A. Havelka, k. k. Demonstrator in Klosterneuburg, und Wilhelm Schleicher, Pomologe in Gresten.
7. Anträge der Mitglieder **).

Die Theilnahme an der General-Versammlung ist nur gegen Vorweisung der Mitgliedskarte gestattet.

Wien, 28. April 1892.

Josef Trilety, Geschäftsleiter. — Abt Alexander Karl, Vorstand.

Thätigkeitsbericht des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich für das Jahr 1891.

Die Thätigkeit des niederösterreichischen Landes-Obstbauvereines bewegte sich auch im Jahre 1891 in denselben Richtungen wie in den vorausgegangenen Jahren; sowohl in Bezug auf die Belehrung und Verbreitung richtiger Kenntnisse über die Bedingungen und Bedürfnisse des rationellen Obstbaues als auch in den Massnahmen zur directen Förderung desselben wurden die in den früheren Jahren eingeleiteten Actionen mit Erfolg fortgesetzt.

Der Verein veranstaltete drei Obstbaucurse, und zwar einen für Baumwärter in Melk und zwei für Volks- und Bürgerschullehrer in Klosterneuburg und Mödling. Der Obstbaucurs in Melk fand vom 13. bis 18. April unter der Leitung des Landes-Wanderlehrers für Obstbau, Herrn J. Jablanczy, statt und wurde von 30 Theilnehmern besucht, an welche 13 Staats- und Landesstipendien von je fl. 10 und fl. 15 vertheilt wurden; unter den Theilnehmern befanden sich drei ärarische Wegeinräumer und acht Bezirks-Wegmeister, die übrigen waren zumeist Bauers- und Wirthschaftsbesitzers-Söhne aus Niederösterreich. An dem Obstbaucurse an der k. k. önologischen und pomologischen Lehranstalt in Klosterneuburg, welcher vom 13. bis 18. April von dem k. k. Professor Herrn Dr. R. Stoll abgehalten wurde, betheiligten sich 11 Lehrer, welchen je ein Staatsstipendium von fl. 15 verliehen worden war; diesen Curs hatten überdies über Gestattung der Directoren der genannten Lehranstalt noch weiters 9 Theilnehmer besucht, welche aus verschiedenen Kronländern sowie aus Deutschland sich eingefunden hatten.

Der Obstbaucurs an der landwirthschaftlichen Lehranstalt Francisco-Josephinum fand vom 13. bis 18. Juli durch den Institutsgärtner Herrn J. Hotzel mit 6 Lehrern statt, welche je mit einem Staatsstipendium von fl. 15 betheilt worden waren; die geringe Theilnahme an diesem Curse rührt daher, weil diesmal aus nicht bekannt gewordenen Gründen aus den Schulbezirken Baden, Bruck a. L., Wiener-Neustadt und Neunkirchen gar keine Theilnehmer sich gemeldet hatten.

Weiters wurde ein Obstverwerthungscurs an der k. k. önologischen und pomologischen Lehranstalt in Klosterneuburg vom 12. bis 14. October durch den k. k. Professor Dr. R. Stoll abgehalten; an diesem Curse betheiligten sich 10 Theilnehmer, an welche 6 Stipendien mit zusammen fl. 50 gegeben wurden.

Endlich erwirkte der Landes-Obstbauverein die Bewilligung eines Staatsstipendiums von fl. 70 für den Sohn des Baumschulbesitzers Schleicher in Gresten, damit derselbe den Baumwärtercurs an der Obst- und Gartenbauschule in Bautzen hören und sich im rationellen Baumschulbetriebe vollständig praktisch ausbilden konnte.

Besondere Aufmerksamkeit wird vom Landes-Obstbauvereine der Entwicklung und Unterstützung der Schulgärten in Niederösterreich zugewendet. Diese Frage, welche seitens des Landes-Obstbauvereines seit seinem Bestande mit aller Aufmerksamkeit verfolgt wurde und auch auf dem in Wien im September 1890 abgehaltenen internationalen Congresse*) verhandelt wurde, ist in Niederösterreich insoferne der Entscheidung näher gerückt worden, als durch das Landesgesetz vom 25. Februar 1890 die Anordnung getroffen wurde, dass jede Schulgemeinde zur Errichtung und Erhaltung eines Schulgartens verpflichtet ist. Diese Anordnung im Zusammenhange mit den Verhandlungen auf dem internationalen landwirthschaftlichen Congresse und mit der sich daran knüpfenden öffentlichen Discussion in Fachkreisen sowie die mehrjährigen eigenen Erfahrungen und Wahrnehmungen auf diesem Gebiete boten dem Vereine die Veranlassung, ein ausführliches Referat**) auszuarbeiten, in welchem die fernere Stellungnahme des Vereines zu dieser Frage präcisirt wurde. Der Landes Obstbauverein glaubt den Standpunkt festhalten zu sollen, dass der Schulgarten vor Allem ein Demonstrationsobject für den Volksschulunterricht, also ein Lehrmittel zu sein habe und dass daher die hohen Schulbehörden in erster Linie berufen seien, über die Einrichtung der Schulgärten zu entscheiden sowie die Pflege und Instandhaltung derselben zu überwachen. Unter ausführlicher Darlegung dieses Standpunktes wurde sonach eine Eingabe an den niederösterreichischen Landesschulrath erstattet, womit um Erlassung einer Instruction über die Einrichtung, Pflege und Instandhaltung der Schulgärten in Niederösterreich gebeten wurde. Sobald eine solche Instruction erlassen sein wird, wird der Landes-Obstbauverein auch seinerseits die bisherige Thätigkeit in Absicht auf die Unterstützung der Schulgärten durch Veranstaltung von Obstbaucursen, Abgabe von diversen Baumschulartikeln entweder unentgeltlich oder zu ermässigten Preisen, Prämiirung von Schulgärten etc. weiter fortsetzen.

Eine wesentliche Aenderung trat mit dem Jahre 1891 in der Herausgabe des Vereinsorganes ein, indem das bisherige Vereinsorgan „Der praktische Obstzüchter", welches den an dasselbe gestellten Anforderungen nicht in vollem Umfange zu entsprechen vermochte, sistirt und den Vereinsmitgliedern vorläufig in dem „Fruchtgarten" ein gut redigirtes Fachblatt, welches mit 6 colorirten Tafeln ausgestattet ist, unentgeltlich geliefert wurde. Die Vereinsleitung war hiebei von der Absicht geleitet, nicht nur die Vereinsmitglieder über die Thätigkeit der Vereinsleitung durch eine periodische Zeitschrift im Laufenden zu erhalten, sondern auch denselben durch wissenschaftliche und populär geschriebene Fachartikel die neuesten und wichtigsten Erscheinungen auf dem Gebiete des Obstbaues und der Obstverwerthung zu vermitteln.

Eben diesem Zwecke diente auch die Vertheilung von diversen fachlichen Broschüren und Publicationen, welche hauptsächlich bei Gelegenheit von Monats- und Wanderversammlungen den Besuchern derselben zur Verfügung gestellt wurden. Derartige Publicationen waren: die in der II. Section des internationalen landwirthschaftlichen Congresses im Jahre 1890, Subsection über Obst-, Garten- und Gemüsebau, erstatteten Referate, von welchen das Congress-

*) An dieser Verlosung nehmen alle jene Vereinsmitglieder Theil, welche den Jahresbeitrag pro 1892 bis zum Tage der General-Versammlung berichtigt haben. Die Ausfolgung der Obstbäume erfolgt im Herbste.

**) Anträge der Mitglieder sind 14 Tage vor der General-Versammlung bei der Vereinsleitung schriftlich einzubringen; bei der General-Versammlung selbst gestellte Dringlichkeitsanträge können nur dann zur Verhandlung kommen, wenn dieselben von mindestens 15 anwesenden Mitgliedern unterfertigt sind. (§ 8 der Statuten.)

*) II. Section, Subsection für Obst-, Garten- und Gemüsebau, Frage 37: „Welche Vortheile sind durch die Errichtung von Schulgärten in den europäischen Staaten zu verzeichnen?" Referent Heinrich Graf Attems in Graz.

** Siehe Nr. 11 und 12 des „Fruchtgarten" 1891.

Comité eine grössere Anzahl Exemplare dem Vereine überlassen hatte, ferner „Dörrbüchlein“ von Mertens, „Des Landmannes Hausgarten“ von Huber u. a.

Im Jänner 1891 wurde eine Monatsversammlung in Wien abgehalten, bei welcher jedoch der angekündigte Vortrag von Herrn Chr. Ilsemann, k. ungarischer Obergärtner in Ungarisch-Altenburg, über Erziehung der Hochstämme unterbleiben musste, weil der Vortragende am Erscheinen verhindert war; dagegen wurde die Frage der Anpflanzung von Obstbäumen in den von der Reblaus verseuchten Weingärten in Verhandlung gezogen und gab Anlass zu einer lebhaften und eingehenden Discussion. Im October 1891 wurde eine Wanderversammlung in Laa a. d. Thaya und bei derselben ein Vortrag von Herrn J. Hotzel, Institutsgärtner am Francisco-Josephinum in Mödling, über die mit Vortheil anzupflanzenden Obstgattungen abgehalten; mit dieser Wanderversammlung war eine kleine Obstausstellung verbunden, welche trotz der späten Jahreszeit recht gut beschickt war und ein anschauliches Bild der in der Umgebung verbreiteten Marktsorten gewährte.

Da die Kenntniss der in Niederösterreich verbreiteten Obstsorten längst als wichtig erkannt worden war, wurde die Einleitung einer Erhebung der Obstsorten in Niederösterreich beschlossen, nachdem das Ausschussmitglied Herr A. C. Rosenthal sich bereit erklärt hatte, die Bearbeitung des zu gewinnenden Materiales übernehmen zu wollen. Zunächst wurde ein von dem genannten Herrn verfasstes Memorandum veröffentlicht, in welchem der Anlass und der Zweck dieser Erhebung auseinandergesetzt und eine grössere Anzahl von Vereinsmitgliedern und anderen Freunden des Obstbaues in allen Theilen Oesterreichs zur Mitwirkung aufgefordert wurde. Im Laufe des Sommers und Herbstes 1891 wurden sodann successive die Fragebogen über die Haupt-Obstgattungen: Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche, Zwetschen, Birnen und Aepfel ausgegeben, welche in grosser Anzahl, mit den entsprechenden Antworten versehen, wieder zurückgelangt sind. Die auf Kirschen, Aprikosen und Pfirsiche bezüglichen Fragebogen beziehungsweise das in denselben gewonnene Material ist bereits vollständig bearbeitet; das weit umfangreichere Material bezüglich der drei übrigen Obstgattungen ist in der Zusammenstellung begriffen und wird das fertige Elaborat schon demnächst im Vereinsorgane veröffentlicht werden.

In Bezug auf die Massnahmen zur directen Förderung des Obstbaues wurden zunächst die Obstbaumpflanzungen auf den niederösterreichischen Reichsstrassen weitergeführt, jedoch im abgelaufenen Jahre über Verlangen der k. k. Strassenbauleitung nur eine kleine Theilstrecke der Pressburger Reichsstrasse bei Fischamend mit 500 Obstbäumen bepflanzt. Ueberdies sind Vorverhandlungen gepflogen und Einleitungen getroffen, um sofort mit Beginn des nächsten Frühjahres auf grösseren Theilstrecken der Pressburger wie der Prager Reichsstrasse weitere Obstbaumpflanzungen herzustellen.

Dagegen hat die Unterstützung der Obstalleepflanzungen auf den Bezirksstrassen abermals eine ansehnliche Ausdehnung erfahren, indem an mehrere Strassenbezirke sowie auch Gemeinden die benöthigten Obstbäume zumeist um mehr oder minder ermässigte Preise abgegeben wurden; im Ganzen wurden an die Strassenbezirke Geras, Herzogenburg, Eggenburg, Gutenstein, Amstetten, St. Pölten, Kirchberg a. d. P., Raabs, Dobersberg, Horn, Schrems, Pottenstein, dann an die Gemeinde Korneuburg und die Gutsherrschaft Seyring zusammen 7208 Bäume, zum weitaus grössten Theile Apfel- und Birnbäume, geliefert, wobei auf eine zweckmässige Auswahl der Sorten und die Zusammenstellung möglichst grosser Mengen Bäume einer Sorte für jeden Bezirk Bedacht genommen wurde.

Ebenso wurde die Prämiirung des Strassenwärterpersonales fortgesetzt und wurden, wie in den früheren Jahren, 10 Landesprämien à fl. 10 für die gute Pflege und Beaufsichtigung der Strassenpflanzungen unter besonderen Bedingungen ausgeschrieben. Von den hiefür in Bewerbung getretenen 29 Einräumern mussten zwei wegen Ueberschreitung des Bewerbungstermines, weitere vier wegen der erst vor zwei Jahren stattgefundenen Prämiirung, endlich zwei wegen des nicht befriedigenden Standes der Bäume unberücksichtigt bleiben. Die Alleepflanzungen der übrigen 21 Bewerber wurden bei der Besichtigung theils in gutem Zustande, theils in vorzüglicher Pflege befunden, so dass die gute Wirkung des Prämiirungssystems und ein erfreulicher Fortschritt in demselben nicht zu verkennen ist. Da nur 10 Landesprämien zur Verfügung standen, wurde, um wenigstens je einen Einräumer aus jedem der in Bewerbung getretenen Strassenbezirke prämiiren zu können, noch eine Prämie per fl. 10 aus Vereinsmitteln gewidmet; hienach wurden prämiirt die Einräumer: Deix Josef (Bezirk Neulengbach), Kaspar Josef (Bezirk Zwettl), Pürgl Laurenz (Bezirk Bruck a. d. Leitha), Lux Josef (Bezirk Herzogenburg), Lorenz Berthold (Bezirk Matzen), Thaler Paul (Bezirk Feldsberg), Gruber Josef (Bezirk St. Pölten), Streit Jakob (Bezirk Waidhofen a. d. Thaya), Westermayer Egyd (Bezirk Mistelbach), Inthal Leopold (Bezirk Geras), Winkler Vincenz (Bezirk Raabs). Weiters wurde dem Bezirks-Wegmeister Johann Geiswinkler in Bruck a. d. Leitha für seine erfolgreichen Bemühungen bei Ausführung und Ueberwachung der Obstbaumpflanzungen im Strassenbezirke ein Anerkennungsschreiben ausgestellt.

Weiters haben die Anmeldungen von Gemeinden, landwirthschaftlichen Casinos und anderen Ortsvereinen um den Bezug von Obstbäumen zu ermässigten Preisen für die eigenen Gemeinde- und Vereinsmitglieder erheblich zugenommen. Mit Rücksicht auf die in den früheren Jahren diesfalls erzielten günstigen Erfolge wurden zusammen 4981 Obstbäume verschiedener Gattungen abgegeben, wobei die Bewerbungen der landwirthschaftlichen Bezirksvereine Neulengbach und Langenlois und des Obstbauvereines in Zwettl, dann der landwirthschaftlichen Casinos in Schwarzau, Gutenstein, Hanfthal, Würmla, Ferschnitz, Hürm, Emmersdorf, Weissenalbern, St. Egydi und Weinzierl, ferner der Gemeinden Rannersdorf, Hintersdorf und Theresienfeld volle Berücksichtigung fanden. Uebrigens wurde in dieser Richtung an den Landes-Obstbauverein mit einem neuen Ansinnen herangetreten, nämlich die von der Reblaus verseuchten und gerodeten Weingärten, welche mit widerstandsfähigen Reben neu angelegt wurden, theilweise mit Zwergobstbäumen zu bepflanzen, welche für die nächste Zeit einigen lohnenden Ertrag liefern könnten und bis die Weinstöcke zum vollen Ertrage kommen können, entfernt werden sollten; hiebei waren insbesondere die Weingebiete in der Umgebung Wiens nächst Nussdorf, Heiligenstadt, Grinzing und Sievering in's Auge gefasst worden.

Der Landes-Obstbauverein musste dieser Anregung gegenüber vor Allem seinen principiellen Standpunkt festhalten, welchen er seit seiner Gründung jederzeit bei den verschiedensten Anlässen geltend gemacht und insbesondere bei seinen Versammlungen und Vorträgen präcise betont hat. Das Streben des Landes-Obstbauvereines geht keineswegs dahin, andere bestehende Culturen durch die Verbreitung des Obstbaues zu verdrängen, sondern zielt vielmehr dahin ab, durch die möglichst ausgedehnte Anpflanzung von Obstbäumen auf solchen Grundstücken, welche entweder ganz ausser Cultur stehen oder nur einen geringen Ertrag abwerfen, also ohne wesentliche Beeinträchtigung der vorhandenen Culturen der ländlichen Bevölkerung, insbesondere dem bäuerlichen Grund- und Wirthschaftsbesitzer ein mehr oder minder ergiebiges Nebeneinkommen zu verschaffen. Bei der angeregten Pflanzung von Obstbäumen in den verseuchten Weingärten durfte auch nicht übersehen werden, dass der Weinbau — wenigstens nicht dermalen — durch den Obstbau vollwerthig ersetzt werden könnte, ferner, dass Zwergbäume von Kernobst auf den trockenen heissen Weingartenlehnen, deren Bepflanzung nun zunächst in das Auge gefasst war, wohl kaum ein günstiges Gedeihen erhoffen liessen, dass die Zwergbäume eine besondere Behandlung erforderten, welche nur durch länger fortgesetzte praktische Anleitung und Uebung erreicht werden könnte, sowie dass dieselben überdies in den von allen Seiten zugänglichen Lagen allerlei Beschädigungen und Diebstählen ausgesetzt wären.

Gleichwohl durfte andererseits die traurige Lage der hart betroffenen Hauerbevölkerung nicht übersehen werden, welcher jede mögliche Beihilfe verschafft werden sollte.

Es wurden daher durch Vermittelung des Vereines der Gärtner und Gartenfreunde in Döbling vorläufig 200 hochstämmige Aprikosen- und Pfirsichbäume zu einem höchst niedrigen Preise, sowie eine grössere Anzahl von Johannisbeersetzlingen unentgeltlich abgegeben, deren Pflanzung dem beabsichtigten Zwecke am ehesten entsprechen könnte. Weiters wurde mit den inzwischen neu gebildeten Wein- und Obstbauvereinen in Klosterneuburg und Weidling in Verkehr getreten, um dieselben über die Bedingungen und Aussichten des rationellen Obstbaues aufzuklären und zu einer erfolgversprechenden Umgestaltung des schon bestehenden Obstbaubetriebes anzuleiten.

Die im Jahre 1891 sehr günstig ausgefallene Obsternte gab Veranlassung zu mehreren Ausstellungen, welche theils speciell als Obstausstellungen, wie in Krems, Korneuburg, Scheibbs und Altenmarkt im Isperthale, veranstaltet wurden, oder, wie in Neulengbach, mit einer landwirthschaftlichen Ausstellung verbunden war. Die Ausstellungen in Scheibbs und Altenmarkt gaben Anlass zu Verhandlungen über die Auswahl der zur Obstweinbereitung geeignetsten Sorten, welche Frage heuer besonders actuell war, weil die ungewöhnlich reiche Obsternte gerade diese Art der Obstverwerthung besonders lohnend erscheinen liess, zumal die starke Nachfrage sowohl nach Mostobst, welches von ausländischen Obsthändlern in grossen Massen angekauft wurde, als auch nach Obstmost, welcher namentlich von Wiener Wirthen in bedeutenden Mengen bezogen wurde, der landwirthschaftlichen Bevölkerung die Einträglichkeit des Obstbaues, wie kaum in einem früheren Jahre, greifbar vor Augen führte.

Die Aussichten auf eine überaus günstige Obsternte haben aber dem Landes-Obstbauvereine auch die Nothwendigkeit vor Augen geführt, auf die Verbesserung des Absatzes das Augenmerk zu richten, nachdem in früheren Jahren mit reichen Obsternten aus vielen Gebieten des Landes allgemeine Klagen über die Unmöglichkeit, die Obsternte überhaupt an Mann zu bringen, vernommen wurden. In dieser Beziehung bestehen gerade in Niederösterreich sehr schwierige Verhältnisse, weil in jenen Obstgebieten, welche seit Jahren gewohnt waren, ihr Obst in frischem Zustande auf den Residenzmärkten zu verkaufen, zum grossen Theile Frühobst und viel zu viel Sorten, diese aber in verhältnissmässig geringen Mengen cultivirt werden, was den heutigen Anforderungen des Markt- und Handelsverkehres nicht entspricht. Es wurde demnach beschlossen, in Wien, und zwar Mitte October, einen Obstmarkt abzuhalten, wie solche Märkte in grossen Städten Deutschlands wiederholt mit bestem Erfolge veranstaltet worden sind. Zu diesem Zwecke wurde ein entsprechendes Programm ausgearbeitet und nicht nur in Niederösterreich, sondern auch in den übrigen Kronländern thunlichst verbreitet; gleichzeitig wurden die erforderlichen Schritte behufs Gewinnung eines geeigneten und gut situirten Locales eingeleitet. Nachdem aber die Verhandlungen wegen Gewinnung eines solchen sich in die Länge zogen und andererseits die Anmeldungen zur Beschickung des Obstmarktes so geringe waren, dass ein günstiger Erfolg des Unternehmens bezweifelt werden musste, fand sich der Verein bemüssigt, die Veranstaltung des Obstmarktes aufzugeben.

Dagegen fand sich der Verein veranlasst, über wiederholt ergangene Anfragen sowie im Hinblicke auf den Umstand, dass im November noch allenthalben sehr viele unverkaufte Obstvorräthe vorhanden waren, eine Weihnachtsausstellung in kleinem Massstabe, und zwar nur für feines Tafel- und Marktobst sowie Obst-Dessertweine und Conserven, zu veranstalten. Die Abhaltung dieser Ausstellung wurde wesentlich dadurch erleichtert, dass die k. k. Gartenbau-Gesellschaft hiefür den sogenannten Wintergarten bereitwilligst zur Verfügung stellte. An der Ausstellung, welche vom 18. bis 20. December währte, betheiligten sich 32 Aussteller mit weit über 1000 Verkaufscolli (Körbchen, Kistchen, Cartons), und zwar aus Niederösterreich, Steiermark und Tirol, wovon etwas mehr als die Hälfte verkauft wurden. Der Erfolg der Ausstellung kann zwar als kein vollkommener bezeichnet werden, woran hauptsächlich der Umstand Schuld trug, dass die wenigsten Aussteller sich genau an das Ausstellungsprogramm gehalten hatten, nicht minder auch, dass unmittelbar vor Weihnachten die Wiener Obstmärkte stets mit vielem und schönem Obste reichlich versehen sind; überdies waren die von einzelnen Ausstellern angesetzten Verkaufspreise zu hoch gegenüber den Preisen auf den öffentlichen Märkten. Jedoch haben die meisten Aussteller, insbesondere jene aus Tirol, sich mit den Erfolgen befriedigt gefunden.

Bei der Ausstellung wurden von dem Preisgerichte, welches aus den Herren: W. Hintze, Realitätenbesitzer und Obsthändler in Pettau, Chr. Ilsemann, kgl. Obergärtner in Ungarisch-Altenburg, W. Klenert, Handelsgärtner in Graz, G. A. Künstler, städt. Marktcommissär in Wien, A. C. Rosenthal, k. und k. Hofkunstgärtner und Baumschulbesitzer in Wien, H. Scheidl, Obsthändler in Wien, zusammengesetzt war, folgende Preise zuerkannt:

I. Preise: *a*) eine silberne Staatsmedaille Herrn Arthur v. d. Planitz in Meran für feines Tafelobst in grösseren Mengen;

b) eine silberne Staatsmedaille Herrn Josef Haller in Forst bei Meran; Auswahl der besten Sorten feinen Tafel- und guten Marktobstes.

II. Preise, und zwar: *a*) je eine bronzene Vereinsmedaille der gräfl. Kottulinsky'schen Gutsverwaltung Savenstein bei Lichtenwald in Steiermark für gute Cultur der Sorten: Reinette Damason, Taffetapfel, Graue Canada-Reinette, Winter-Goldparmäne; Herrn Oskar R. v. Pollanetz in Wien ebenfalls für vorzügliche Cultur der Sorten: Graue Canada Reinette, Gelber Edelapfel, Geflammter Cardinal, Orleans-Reinette;

b) je eine silberne Vereinsmedaille den Herren: Picini in Währing für Feigen und Prunellen in zweckentsprechender Verpackung, Josef Schwarz in Wien für Heidelbeerwein, F. Engl in Krems für Obst-Dessert- und Champagnerweine.

III. Preise, und zwar je eine bronzene Vereinsmedaille den Herren: Alexander Goldbacher in Lana a. d. Etsch, Franz Strasser in Höflein a. d. Donau und Engelbert Harrer in Zwettl; je ein Anerkennungsdiplom Frau v. Storck in Döbling, Herrn Anton Sandhofer in Bruck a. d. Leitha, Frau Christine Mittak in Szakolcza und dem Obstbauvereine in Klosterneuburg.

Der Landes-Obstbauverein für Niederösterreich hatte auch im Jahre 1891 sich der wohlwollenden und ausgiebigen materiellen Unterstützung der hohen Staats- und Landesbehörden zu erfreuen, welche den Verein in den Stand setzte, seine Thätigkeit in umfassender Weise im Interesse der Vereinszwecke auszuüben. Vom hohen k. k. Ackerbauministerium wurden zur Veranstaltung von Obstbaucursen, zur Beigabe von colorirten Fruchttafeln zum Vereinsorgane und zur Förderung von Obstanlagen durch Abgabe von Obstbäumen um ermässigte Preise, ferner vom hohen niederösterreichischen Landtage zur Unterstützung der Obstbaumpflanzungen auf Strassen und Plätzen, dann zur Aussetzung von Baumwärter-Stipendien und Strassenwärter-Prämien, von Sr. Excellenz dem Herrn Statthalter zur Förderung der Vereinszwecke, endlich vom Herrn Bürgermeister der Stadt Wien zur Abhaltung der Weihnachts-Obstausstellung angemessene Subventionen bewilligt. Die Vereinsleitung fühlt sich daher verpflichtet, diesen hohen Behörden für die fortgesetzte ausgiebige Unterstützung des Vereines abermals den tiefsten Dank auszusprechen.

Auch kann die Vereinsleitung nicht unterlassen, auch diesmal des freundlichen Entgegenkommens der Fach- und Tagespresse zu gedenken, welches dieselbe dem Vereine bei wiederholten Anlässen bewiesen hat.

Von den Mitgliedern des Vereines sind im Laufe des Jahres 1891 mit Tod abgegangen die Herren: Franz Skala, Oberlehrer in Himberg; Johann Leitgeb, Schulleiter in Peisching; Felix Jaksch, Lehrer in Klein-Riedenthal; Maximus Schmid, Oberlehrer in Neustadtl a. d. Donau; Georg Hock in Klosterneuburg.

Der Stand der Vereinsmitglieder war mit Ende December 1891: 1 Ehrenmitglied, 7 correspondirende Mitglieder, 13 Gründer und 1035 wirkliche Mitglieder.

Wien, im Jänner 1892.

Abt Alexander Karl,
Vorstand.

Josef Trilety, k. k. Oberrechnungsrath,
Geschäftsleiter.

Rechnungs-Abschluss für das Jahr 1891.

I. Currente Geldgebahrung.

A Einnahmen.

	Erfolg im Jahre 1891 fl.	Voranschlag für das Jahr 1891 fl.	Im Vergleiche mit dem Voranschlag günstiger oder ungünstiger fl.
1. Gründer- u. Mitglieder-			
2. beiträge	1.455·50	1.350·—	+ 105·50
Subventionen	3.491·—	3.800·—	— 309·—
3. Pauschalbetrag für Strassenpflanzungen .	3.016·90	4.000·—	— 983·10
4. Verschiedene Einnahmen	331·88	160·—	+ 171·88
5. Erlös für abgegebene Obstbäume	5.171·45	3.500·—	+ 1671·45
6. Einnahmen der Weihnachts-Obstausstellung	735·27	—	+ 735·27
Summe . .	14.202·—	11.800·—	+ 2402·—
Hiezu der baare Cassarest Ende 1890	123·70		
Gesammtsumme der Einnahmen im Jahre 1891 .	14.325·70		

B. Ausgaben.

1. Unterstützung der Obstbaucurse und Stipendien	658·24	450·—	+ 208·24
2. Reisestipendium für einen Gärtner	—	100·—	— 100·—
3. Vertheilung von Edelreisern u. Beerensträuch.	113·35	50·—	+ 63·35
4. Unterstütz. v. Strassenpflanzung. u. Obstanlagen	6.766·44	4.700·—	+ 2066·44
5. Preise für Obstausstellungen und Schulgärten	48·86	50·—	— 1·14
6. Auslagen für Monats- u. Wanderversammlungen	28·40	50·—	— 21·60
7. Ausführung v. Strassenpflanzungen auf Reichsstrassen	2.754·56	4.000·—	— 1245·44
8. Vereinsorgan	1.300·—	1.300·—	—
9. Erhebung der in Niederösterreich verbreiteten Obstsorten	80·30	100·—	— 19·70
10. Verwaltungskosten:			
a) Honorare und Remunerationen etc. . .	549·—	550·—	— 1·—
b) Porto-Auslagen . .	98·77	100·—	— 1·23
c) Reise-Auslagen der Geschäftsleitung . .	137·96	100·—	+ 37·96
d) Drucksorten, Kanzleiauslagen etc. . . .	236·77	150·—	+ 86·77
11. Geräthe, Modelle, Bücher	198·67	100·—	+ 98·67
12. Steuern	—	10·—	10·—
13. Obstausstellungsmarkt	960·09	—	+ 960·09
14. Rückbezahlte Einnahmen	6·—	—	+ 6·—
15. Einlage als Stammcapital	100·—	—	+ 100·—
Summe der Ausgaben .	14.037·41	11.810·—	+ 3627·22
Hienach verbleibt Cassarest Ende December 1891	288·29		— 1399·81

II. Vermögens-Bilanz.

A. Activa.

1. Einlage bei der I. österr. Sparcasse incl. Zinsen	fl.	166·45
2. „ im k. k. Postsparcassen-Amte . .	„	100·—
3. Vorräthige Medaillen	„	33·—
4. Zahlung für Obstbäume	„	178·—
5. Vorräthige Werkzeuge	„	30·—
6. Inventar an Kanzlei-Einrichtung, Geräthen und Modellen	„	184·—
7. Cassarest mit Ende December 1891 . . .	„	288·29
8. 630 Stangen in Horn	„	100·50
Summe der Activa . .	fl.	1080·24

B. Passiva.

1. Druckerei Köhler für Fruchttafeln . . .	fl.	130·—
2. Rückständige Zahlung für Obstbäume . .	„	388·60
3. An Herrn Wagenhütter für 1000 Stangen, dann Anstreichen, Transport etc.	„	120·—
Summe der Passiva . .	fl.	638·60
Reines Activvermögen . .	„	441·64

Ausschuss-Sitzung am 1. April 1892.

Vorsitzender Herr Vorstand Abt Karl, anwesend die Herren Vorstand-Stellvertreter Schön, Ausschussräthe Adametz, Haberl, Künstler, Müller, Sandhofer, Schaumann.

Entschuldigt die Herren Vorstand-Stellvertreter P. Koller, Geschäftsleiter Trilety, Ausschussrath Wagenhütter.

Das Protokoll der letzten Sitzung wird verlesen und verificirt.

I. Einläufe:

a) Ansuchen des landwirthschaftlichen Casinos Wolfpassing (Bezirk Tulln) und der Gemeindevertretung Schönkirchen (Bezirk Gross-Enzersdorf) um kostenfreie Ueberlassung von Wildlingen zur Erstanlage einer Obstbaumschule; sind dahin zu bescheiden, dass im Principe Unterstützungen zur Anlage von Obstbaumschulen nicht gewährt, dagegen über Ersuchen schöne Obstbäume zu ermässigtem Preise verabfolgt werden.

b) Einschreiten des Bezirksvereines in Langenlois wegen Abhaltung einer Wanderversammlung daselbst im Frühjahre 1892; wird für den Herbst dieses Jahres eine Wanderversammlung in Aussicht gestellt.

c) Ansuchen des landwirthschaftlichen Casinos Kirchbach (Bezirk Zwettl) um Verleihung einer Dotation zum Ankaufe von 200 Stück Obstbäumen; ist dahin zu bescheiden, dass Geldsubventionen nicht gewährt, dagegen schöne Obstbäume über Ersuchen zu ermässigtem Preise für die Herbstpflanzung abgegeben werden.

d) Erlass des niederösterreichischen Landesausschusses mit der Bekanntgabe, dass der Landes-Wanderlehrer Herr J. Jablanczy zur Abhaltung eines Obstbaucurses in Melk beauftragt wurde.

e) Ansuchen des landwirthschaftlichen Casinos in Friedersbach um eine Subvention zum Ankaufe von Obstbäumen; ist dahin zu bescheiden, dass Geldsubventionen nicht gewährt, dagegen schöne Obstbäume über Ersuchen zu ermässigtem Preise für die Herbstpflanzung abgegeben werden.

f) Gesuch der Schulleitung Bernhardsthal um Abgabe von Sämereien für eine Baumschule; ist zu bescheiden, dass vom Landes-Obstbauvereine Sämereien nicht zur Abgabe gelangen.

g) Schreiben des landwirthschaftlichen Casinos in Klein-Maria-Zell, womit der Dank für die zu ermässigtem Preise zugewiesenen Obstbäume, dann für die Betheilung eines Petenten mit einem Baumwärter-Stipendium ausgesprochen wird.

h) Schreiben der k. k. Landwirthschafts-Gesellschaft in Wien um Aeusserung über die Aufnahme des in Klosterneuburg gegründeten Wein-, Obst- und Gartenbau-Vereines in den Verband der Gesellschaft; wird beschlossen, die Aeusserung abzugeben.

i) Der Herr Vereinsvorstand macht Mittheilung von der durch den Landtag bewilligten Subventionserhöhung zur Abgabe von subventionirten Obstbäumen an Vereine, Casinos, Gemeinden etc., ferner dass der hohe Landtag dem Vereine für sein verdienstliches Wirken den Dank ausgesprochen hat.

k) Herr Vorstand-Stellvertreter Schön bringt die mit Herrn Köhler getroffenen Vereinbarungen bezüglich des Vereinsorganes „Der Fruchtgarten", dann der Abgabe der Fruchttafeln an die Vereinsmitglieder zu einem ermässigtem Preise zur Kenntniss.

II. Der zur Kenntniss gebrachte Rechenschaftsbericht pro 1891, dann

III. der Rechnungsabschluss pro 1891 werden durchberathen und vollinhaltlich genehmigt.

IV. Ueber den schriftlichen Antrag des Geschäftsleiters bezüglich Feststellung von Directiven bei Abgabe von Obstbäumen zu ermässigten Preisen an Vereine, Casinos, Gemeinden etc. wird beschlossen, dass

1. nur Obstbäume erster Qualität aus renommirten Baumschulen zur Abgabe zu gelangen haben;

2. die Bewerbungen und Anmeldungen um subventionirte Obstbäume bis zu einem alljährlich festzusetzenden Zeitpunkte einzutreffen und später einlangende Ansuchen nicht zu berücksichtigen sind;

3. der Preisnachlass in der Regel 20—30% zu betragen habe, für Strassenpflanzungen jedoch ausnahmsweise ein

grösserer Nachlass auf Grund eines vorliegenden begründeten Ansuchens gewährt werden könne;

4. subventionirte Obstbäume in erster Linie nur an Vereine, Casinos, Gemeinden etc., welche Vereinsmitglieder sind und dann erst, wenn keine Ansuchen von solchen Vereinsmitgliedern mehr vorhanden sind, solche Obstbäume auch an Nichtmitglieder abzugeben wären.

V. Der Antrag des Herrn Ausschussrathes Schaumann, neuerdings an den hohen Landesausschuss ein motivirtes Einschreiten zu richten, womit die Errichtung einer Obstbaumschule in der Landes-Zwangs-Arbeitsanstalt in Korneuburg mit Hinweis auf das bereits vor zwei Jahren erfolgte Einschreiten urgirt werde, wird angenommen.

Schluss der Sitzung 1/2 6 Uhr Abends.

MITTHEILUNGEN.

Pomologische Curiosa. Im „Conservations-Blatt" pro 1835, herausgegeben von der Otto'schen Buchhandlung in Burg, lasen wir jüngst ein „Mittel, um junge Bäume, deren Rinde beschädigt wurde, zu erhalten, und seiner Seltsamkeit wegen wollen wir es hier mittheilen; es lautet: „Ein französischer Oekonom hat auf folgende Art junge Obstbäume, deren Rinde im Winter unmittelbar über der Erde abgenagt war, lebend und gesund erhalten. Er schnitt einige Aeste der Bäumchen ab und richtete dieselben so zu, dass ihre Länge der Breite der abgenagten Stellen entsprach; dann spaltete er diese Stücke in zwei Theile und machte das Holz daran dünner, so dass die Rinde genau mit der am Stamme zusammenpasste. Hierauf band er dieselben mit Bindfaden oder sonst einem Stoffe an der abgenagten Stelle fest und verstrich sie mit Baumwachs. Die aufgelegten Rindenstücke verbanden sich bald ziemlich vollkommen mit den Rändern der abgenagten Stellen, und die Bäumchen wuchsen fort, als ob ihnen kein Leid geschehen wäre." Ebendaselbst steht: Ein „Mittel", um „schnell und sicher" zu schönen Obstbäumen zu gelangen. Es ist wohl das Sonderbarste, was man bisher auf dem Gebiete der Pomologie erlebte und darum sei es unseren werthen Lesern bekanntgegeben, um zu ersehen, welchem Unsinn man sich noch vor 50 bis 60 Jahren darin hingab. Es lautet: „In Böhmen hat ein Landwirth einen sehr schönen Obstgarten angelegt, und zwar ohne zu den gewöhnlichen Mitteln, zum Pfropfen, Inoculiren oder dem Samensetzen (Legen) seine Zuflucht zu nehmen. Sein Mittel bestand darin, dass er einen kleinen Zweig, von dem er einen Baum ziehen wollte, am unteren Ende mit einer Kartoffel (!) zusammenband und beides so tief in die Erde setzte, dass von dem Zweige nur ein oder zwei Zoll heraussahen. Die Kartoffel nährt das Reis, bis es Wurzeln geschlagen hat, und gibt in kurzer Zeit einen blühenden Baum, ohne dass man nöthig hätte, irgend ein anderes Mittel anzuwenden. In sandigem und sehr trockenem Boden kann man auch das Reis in die Kartoffel stecken und wenigstens eine Probe machen, auf diese Art zu pflanzen, bevor man „grössere Anpflanzungen (!) vornimmt". Brauchen wir nur mehr die „grünen (!) Rosen, die auf Eichen wachsen sollen" und die Aepfel, die auf Weiden besonders saftig werden, sowie die Weintrauben, die auf Ulmen „apfelgrosse" Beeren geben, und der von dem Römer Columella (100 Jahre n. Chr.) aufgestellte Lehrsatz, „dass ein jegliches Reis auf jeden Stamm gesetzt werden könne, sowie dass das Reis die Natur des Stammes annehme, also auch ganz andere Früchte trage wie der Baum, von welchem es genommen wurde", wird zur Wahrheit! (Mitgetheilt von Wenzel Kollross, Oberlehrer in Greifenstein.)

Obsttransport und Obsthandel in Württemberg. In den Monaten September, October und November 1891 sind auf den württembergischen Eisenbahnstationen von fremden Bahnen 7004 Wagenladungen Obst zu 10.000 Kilogramm eingelaufen (gegen 4402 Wagenladungen in dem vorhergehenden Jahre). Es kamen aus Oesterreich-Ungarn 4332, der Schweiz 1856, Baiern 702, Hessen und Nassau 172, Baden 134, der Pfalz 94, West- und Mitteldeutschland 83, Sachsen 75, Schlesien 41, der Rheinprovinz 10, Elsass 2, Belgien 3, Italien 1 Wagen. Ein Versandt von inländischem (württenbergischem) Obst in Wagenladungen hat nicht stattgefunden (im Vorjahre waren 407 Wagen aufgegeben worden). Von den angekommenen Wagen entfallen auf Stuttgart 1663, Esslingen 430, Ulm 403, Reutlingen 314, Cannstatt 264, Göppingen 222, Geisslingen 183, Ludwigsburg 149, Untertürkheim 125, Rottenburg 109, Gmünd 108, Böblingen 106. Weitere 85 Stationen hatten einen Empfang von 100—110 Wagen und 113 Stationen einen solchen von 10 Wagen und weniger.

Literatur.

Neue Erscheinungen.

Die Anwendung künstlicher Düngemittel im Obst- und Gemüsebau, in der Blumen- und Gartencultur. Von Prof. Dr. Paul Wagner, Vorstand der landw. Versuchsstation Darmstadt. Mit 14 in den Text gedruckten Autotypien photographischer Aufnahmen von Pflanzenculturen. Berlin 1892, Verlag von Paul Parey, Verlags-Buchhandlung für Landwirthschaft, Gartenbau und Forstwesen, S. W. 10 Hedemannstrasse.

Diese kleine Broschüre sollte ob ihres gediegenen Inhaltes in der Hand eines jeden Fachmannes und Gartenliebhabers sein. Die Lösung der Düngungsfrage für unsere Pflanzen ist eine so wichtige, dass wir es mit aufrichtiger Freude begrüssen, wenn sich Männer vom Rufe eines Prof. Dr. Wagner mit dieser Frage in so eingehender Weise beschäftigen, wie es der Autor in dem uns vorliegenden Werke gethan hat. Also nochmals, versäume es Niemand, sich dieses Büchlein anzuschaffen.

Bericht der königl. Lehranstalt für Obst- und Weinbau (Höhere Gärtner-Lehranstalt) zu Geisenheim a. Rh. für das Etatsjahr 1890/91. Erstattet von dem Director R. Goethe, königl. Oekonomierath. Wiesbaden 1892.

Eingesendet*).

Johannisbeere „Weisse Werder'sche" W. Kliem = „Grosse weisse Brandenburger" Späth's Katalog.

In Nr. 4 des „Fruchtgarten" beschreibt Herr Wilhelm Kliem unter ersterem Namen eine weisse Johannisbeere, von der er meint, dass sie ausserhalb Werder noch keine Verbreitung gefunden habe. Ich erlaube mir, darauf aufmerksam zu machen, dass hier ein Irrthum vorliegt, denn diese vorzügliche Sorte ist bereits im Jahre 1876 von mir aus Werder bezogen worden und wird seit 1881 in meinem Verkaufskataloge unter dem Namen „Grosse weisse Brandenburger" angeboten. Da mir auf meine Anfrage an competenter Stelle der Bescheid wurde, dass seit jener Zeit keine bessere Neuzüchtung in Werder entstanden und überhaupt nur diese eine weisse Sorte dort cultivirt würde, so kann wohl kein Zweifel bestehen, dass beide Namen dasselbe bezeichnen.

Rixdorf-Berlin, 13. April 1892. L. Späth.

*) Für die unter dieser Rubrik gebrachten Mittheilungen übernimmt die Redaction dieses Blattes keine Verantwortung.

INHALT. **Pomologie**: Brombeerartige amerikanische schwarze Himbeeren. (Mit 2 Illustr.) — **Praktischer Obstbau**: Ueber das Sommerausputzen und die Sommerdüngung der Obstbäume. — **Krankheiten der Obstbäume**: Vorschläge zur Anwendung der Kupferkalkmischung und der Peronosporaspritzen beim Obstbaue. — **Feinde des Obstbaues**: Schildläuse. — **Obst- und Gemüseverwerthung**: Rückblicke auf das Obstgeschäft und Obstjahr 1891 und Vorschläge für die Zukunft. — Ueber Speisekürbisse und ihre Benützung zu Marmelade. — **Gehölzzucht**: Werth und Benützung der amerikanischen Vitis-Arten im Ziergarten. — **Blumengarten**: Nelke „Her Majesty". — **Nachrichten des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich**: General-Versammlung. — Thätigkeitsbericht pro 1891. — Rechnungs-Abschluss pro 1891. — Ausschuss-Sitzung am 1. April 1892 — **Mittheilungen**: Pomologische Curiosa — Obsttransport und Obsthandel in Württemberg. — **Literatur**: Neue Erscheinungen. — **Eingesendet**. — **Inserate**.

OBSTBÄUME: Hochstämme, Pyramiden und Spaliere

in grosser Auswahl der schönsten Exemplare bei

Georg W. Gaedertz

Obstbaumschulen Feuerbach-Stuttgart.

Katalog gratis und franco. (219)

Lärchen-Weinstecken,

Baumpfähle, Bohnenstangen sowie eine grosse Partie **Nadelholzpflanzen** in jedem Alter sind preiswürdig abzugeben.

Gef. Anfragen an die **Forstverwaltung Heuberg** bei Pyhra nächst St. Pölten.

Die **Gutsverwaltung Herbersdorf** verkauft ab Bahnstation **Wildon** gegen Nachnahme: (226)

Apfelwein

(auf der Reichs-Obstausstellung mit der gold. Staats-Medaille ausgezeichnet)

pro Hektoliter . . . . . fl. 7

Die

Amerikanischen Frühpfirsiche

mit Berücksichtigung der Pfirsiche überhaupt.

Mit 14 col. Tafeln.

Von **Prof. Dr. Rudolf Stoll.**

Unter obigem Titel ist in Grossoctavformat ein Buch mit 14 wirklich künstlerisch ausgeführten colorirten Tafeln erschienen, welches schon seines gediegenen fachmännischen Inhaltes wegen, was Abstammung, Zucht, Cultur etc. betrifft, von einem jeden Pfirsichfreunde mit begrüsst werden wird.

Zum Preise von fl. 2.50 zu beziehen durch die Administration des „Fruchtgarten".

W. Klenert

(vorm. Klenert & Geiger)

Obstbaum- und Gehölzschulen

Graz, Steiermark

anerkannt als eines der besten Baumschul-Etablissements Oesterreichs

empfiehlt grosse Vorräthe (224)

Obstbäume, Beerenobst, Obstwildlinge, Erdbeeren, Gehölze, Spargelpflanzen, Edelreiser etc.

Beschreibende Kataloge gratis.

Grösste **Obstbaumschule** Mährens

Victoria-Baumschule

des (220)

Friedrich Wannieck in **Schöllschitz bei Brünn.**

Obstbäume, Zier- und Solitärbäume, Heckenpflanzen, Obstwildlinge, Rosen, Coniferen.

Illustrirte Kataloge auf Verlangen gratis und franco.

Neueste, selbstthätige Patent-

Reben-Spritze

„Syphonia" (227)



übertrifft alle bisher bekannten Spritzen, da sie **selbstthätig** arbeitet.

Man verlange Abbildung u. Beschreibung von der Fabrik landwirthsch. sowie Obst- u Weinbau-Maschinen

Ph. Mayfarth & Comp.,

Wien, II. Taborstrasse 76.

Kataloge gratis. — Vertreter erwünscht.

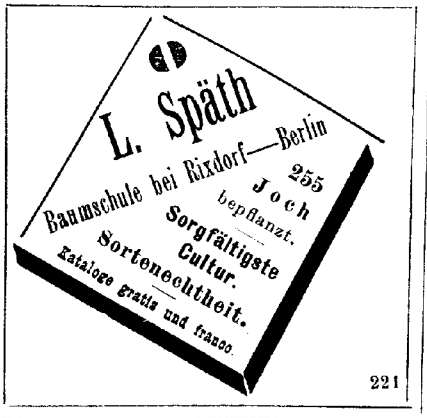
Oesterr.-ungar. Pomologie.

Beschrieben und herausgegeben von

Prof. Dr. Rudolf Stoll.

Dieses pomologische Werk, bekanntlich das beste Oesterreich-Ungarns, welches nebst 242 künstlerisch ausgeführten Fruchtabbildungen, und zwar: Aepfeln, Birnen, Kirschen, Pflaumen, Pfirsiche, Aprikosen, Haselnüsse, Erdbeeren, Stachelbeeren, Johannisbeeren und Himbeeren, auch die authentischen Beschreibungen derselben enthält und welches **früher ungebunden fl. 24.— kostete, wird jetzt elegant gebunden für nur fl. 9.50 verkauft,** so lange der geringe Vorrath noch reicht.

Bestellungen sind an die Administration des „FRUCHTGARTEN" in Wien, VI. Mollardgasse 41, zu richten.



221

OBSTWEIN derzeit der billigste NATURWEIN.

Specialität: **Traubenobstwein,** vollständiger Ersatz für leichte Schankweine.

Verkauf nur en gros. (225)

Oesterr.-ungarische Obstwein-Kelterei-Gesellschaft, Wien.

Herausgeber: Wilhelm Köhler. Für die Redaction verantwortlich: Wilhelm Köhler. Druck von Wilhelm Köhler

Der Fruchtgarten.

Illustrirte Zeitschrift

für

Obstbau, Sortenkunde und Obstbenutzung, sowie für Gehölz- und Blumenzucht, Küchen- und Handelsgärtnerei.

Organ des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich und des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen.

Administration: Wien, VI. Mollardgasse 41.

Die Mitglieder des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich und des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen erhalten das Blatt unentgeltlich.

Abonnement:	Erscheint am 1. jeden Monats.	Inserate:
Inland: Ganzjährig . . . . . fl. 3.— Halbjährig . . . . . „ 1.50 **Ausland:** Ganzjährig . . . . . Mk. 6.— Halbjährig . . . . . „ 3.— resp. 8 oder 4 Frcs.	Unversiegelte Zeitungs-Reclamationen sind portofrei. Manuscripte werden nicht zurückgestellt.	pro dreimal gespaltene Petitzeile oder deren Raum **10** kr. = **20** Pfg. **Beilagen** werden berechnet pro 1000 Exemplare mit **10** fl.

Nr. 6. **1. Juni 1892.** **VII. Jahrg.**

POMOLOGIE.

Eine vorzügliche Beere zur Weinbereitung.

Von Garteninspector L. Nathan in Rottweil a. N.

In den letzten Jahren macht sich allgemein eine rührige Bewegung zur Förderung des Beerenobstbaues behufs Beerenweinbereitung bemerkbar und in der That wurden schon an vielen Orten des Landes grössere Mengen Beerensträucher zu diesem Zwecke angebaut.

Viel mehr als über die Art der Beeren wurde über die Weinbereitung selbst geschrieben, was darin wohl seine Erklärung findet, dass es wieder jahrelanger Beobachtungen bedarf, bis man eine bestimmte Beerensorte mit gutem Gewissen empfehlen kann.

Die meisten Beerensorten gedeihen wohl im Garten, im humusreichen Boden sehr gut; sobald man mit ihnen jedoch zum Anbau im Grossen auf's Feld hinausrückt, beobachtet man meist kümmerliches Wachsthum und geringe Fruchtbarkeit.

Die vielen Anfragen, die, diese Sache betreffend, an mich gestellt werden, zeigen mir deutlich, dass hier entschieden ein Mangel an Kenntniss noch vorliegt, der der Weiterentwicklung des Beerenobstbaues im Grossen hinderlich im Wege steht.

In den von mir geleiteten Rottweiler Beerenobst-Anlagen des Herrn Geh. Commercienrathes Duttenhofer wurden, um auch diese Frage zu lösen, grosse Sortimente aller Beerenarten angepflanzt, so dass die Rottweiler Beerenanlage, welche nahezu 70 Morgen umfasst, wohl das grösste Beerenobstsortiment besitzt.

Es wurden versuchsweise angebaut: 380 Stachelbeer-, 142 Johannisbeer-, 62 Himbeer- und 280 Erdbeersorten.

Diese vielen verschiedenen Beerensorten wurden im Laufe von fünf Jahren in Hunderten von Versuchen an der Rottweiler Anstalt für Beerenweinbereitung auf ihre Tauglichkeit zur Weinbereitung geprüft.

Es ist hier nicht der Platz, diese Versuche eingehender zu besprechen; es wird dies später in einer eigenen Schrift zu geschehen haben.

Zu erwähnen ist nur, dass sich wohl eine grosse Zahl von Beerensorten als sehr gut zur Beerenweinbereitung geeignet erwiesen hat, dass aber nur ganz wenige Sorten sich in alle Bodenverhältnisse finden und fruchtbar sind.

Diesen wenigen Sorten setze ich voran: die amerikanische Gebirgsstachelbeere (Montain Gooseberry).

Diese Stachelbeere, welche mir in einer grossen Beerenobstanlage in der Nähe Londons, wo dieselbe behufs Herstellung von Marmelade in grossen Massen angebaut wurde, durch ihr riesiges Wachsthum und ihre grosse Fruchtbarkeit aufgefallen war, habe ich auf verschiedene Böden gepflanzt und beobachtete dieselbe nun schon fünf Jahre. Meine Erwartungen in Bezug auf Wachsthum und Fruchtbarkeit wurden weit übertroffen, so dass ich schon vor drei Jahren grössere Bodenflächen mit dieser Sorte bepflanzte und nun schon über 10 Morgen ausschliesslich damit bepflanzt habe. Zugleich habe ich die Sorte sehr stark vermehrt, damit unsere Anstalt auch an andere Landwirthe abgeben könne.

Die Frucht dieser Beerensorte, welche mittelgross ist, steht in ganzen Büscheln beisammen, was die Ernte wesentlich erleichtert. Die Fruchtbarkeit ist eine enorme. Nach meinen Erntezusammenstellungen würde sich der Anbau, wie folgt, stellen:

Ein württembergischer Morgen (31·5 Ar) Land wird mit amerikanischen Stachelbeeren Montain Goseberry bepflanzt.

A. Einmalige Ausgaben.

1 Morgen mit dem Untergrundpflug 60 Cm. tief rigolen, 1½ Tag mit 12 Pferden, à Tag Mk. 60	Mk.	90.—
Für Arbeitslöhne zum Ausschaufeln der Furchen, Planiren etc. . . .	„	33.—
1050 Stück Sträucher bei 1·50 Meter Pflanzweite in und ausser der Reihe, zu 30 Pfg. das Stück	„	315.—
Die Sträucher pflanzen, schneiden, angiessen etc. 14 Arbeitstage à 2 Mk.	„	28 —
Für Pflanzkitte	„	5.—
Handwerkszeug	„	20.—
Summe der einmaligen Ausgaben	Mk.	491.—

B. Jährliche Ausgaben.

Verzinsung des Anlagecapitales von Mk. 500.— zu 5%	Mk.	25.—
Amortisation dieser Summe in 15 Jahren, pro Jahr	„	33.30
Jährliche Düngung	„	35.—
An Arbeitslöhnen für Hacken, Düngen, Schnitt	„	150.—
Pflückerlohn, das Kilogramm 3 Pfg., 3674 Kg.	„	110.25
Summe der jährlichen Ausgaben	Mk.	353.55

Die durchschnittliche Tragfähigkeit eines Strauches ist in 15 Jahren das Jahr 3 Kg. Beeren; es ergeben daher

1050 Sträucher 3150 Kg. à 30 Pfg.	Mk.	945.—
ab jährliche Ausgaben	„	353.55
Jährlicher Reinertrag der Morgen .	Mk.	591.45

Wenn von einem wirklichen Erfolg bei Herstellung der Beerenweine die Rede sein soll, so muss zu dem Saft der Beeren ein ziemlich grosser Wasserzusatz, ohne dass dadurch der Saft an Extractgehalt leidet, gestattet sein. Ist kein grosser Wasserzusatz zu den Säften möglich, so ist die Ausbeute eine zu geringe und die Beerenweine werden zu theuer. Es müssen also Beerensorten gewählt werden, die ihres starken Wachsthums halber nicht allein zum allgemeinen Anbau geeignet sind, sondern die auch einen besonders hohen Extract- und Säuregehalt haben. Wie verhält sich nun die amerikanische Stachelbeere zu dieser Frage? Viele der eingehendsten Untersuchungen wurden von mir mit Hilfe meiner Assistenten an dem Laboratorium unserer Anstalt, diese Frage betreffend, ausgeführt.

In Folgendem gebe ich Durchschnittsanalysen der letzten vier Jahre:

	Zucker	Säure	Extract
1888	9·2%	2·7%	6·4%
1889	10·1 „	2·9 „	6·7 „
1890	9·7 „	2·6 „	6·5 „
1891	10·2 „	2·9 „	6·8 „

Es ergibt dies einen durchschnittlichen Gehalt an:

	Zucker	Säure	Extract
von . .	9·8%	2·7%	6·6%

Einen solch hohen Säure- und Extractgehalt habe ich vereint bei keiner Beerensorte gefunden.

In Folge dieser guten Eigenschaften ist es möglich, einen sehr hohen Wasserzusatz zu geben, ohne ein leeres, extractarmes Getränke zu erhalten.

Folgender Wasser- und Zuckerzusatz hat sich bei Herstellung von Beerenwein aus dieser Beerensorte als zweckmässig erwiesen.

Zu je 10 Kilogramm amerikanischer Stachelbeeren

Haustrunk		Tischwein		Dessertwein	
Wasser	Zucker	Wasser	Zucker	Wasser	Zucker
22½ Liter	3½ Kg.	22½ Liter	4¾ Kg.	22½ Liter	10½ Kg.

Man lässt die Früchte, welche man vorher zerkleinert hat, mit dem Wasser- und Zuckerzusatz ein paar Tage in Kufen (am besten mit Senkböden) angähren und bekommt dann eine vorzügliche Ausbeute der Früchte.

Von 10 Kg. Früchten erhält man etwa 30 Liter Most. Der Wein aus dieser Beere hat eine schöne, sogenannte Schillerfarbe und zeichnet sich durch ein besonders feines Aroma aus; er ist tanninreich und vollschmeckend.

Wenn wir den Preis von 30 Pfg. für 1 Kg. Beeren und 70 Pfg. das Kilogramm Zucker unserer Rechnung zu Grunde legen, so stellt sich

a) das Hausgetränk	das Liter	auf	18—20	Pfg.
b) der Tischwein	„ „	„	22	„
c) „ Dessertwein	„ „	„	35	„

ohne Berechnung der Arbeit bei der Herstellung.

Bei Betrachtung dieser Zahlen ist es wohl für Jedermann klar, dass bei der richtigen Sortenwahl der Anbau von Beerenobst im Grossen für die Landwirthschaft entschieden lohnend ist.

Meine Beobachtungen veranlassen mich aber, diese amerikanische Gebirgsstachelbeere für alle Verhältnisse ganz besonders zu empfehlen.

Spitzer Galand-Pfirsich.

Von N. Gaucher.

Schon zu Anfang dieses Jahrhunderts wurde diese Sorte von den Pfirsichzüchtern in Montreuil cultivirt und trotz der vielen neuen Einführungen wird sie heute noch mit grosser Vorliebe dort angepflanzt.

Montreuil ist bekanntlich der Ort, wo die Bewohner sich vorwiegend mit der Pfirsichzucht als Broterwerb befassen; wohin dort das Auge auch blicken mag, es sind nur Mauern und wieder Mauern, von Pfirsichen bekleidet, welche man zu sehen Gelegenheit hat. — Die dortigen Pfirsichzüchter haben sich einen wohlverdienten Weltruf erworben; sie sind es, welche die in Paris so sehr durch ihre Schönheit, Grösse und Qualität bewunderten Pfirsiche liefern. Nirgends wird aber auch der Pfirsichbaum mit so viel Geschick und so sorgfältig gepflegt, wie in Montreuil. Alle Kenntnisse über die Behandlung der Pfirsichbäume, welche wir besitzen, verdanken wir den dortigen Meistern; sie sind es, welche den Beweis erbrachten, dass, entgegengesetzt den früheren Meinungen, der Pfirsichbaum zu den folgsamsten Obstbäumen gehört und nur widerspenstig ist, wenn dessen Pfleger nicht mit ihm umzugehen versteht oder seine Kenntnisse nicht rechtzeitig anwendet.

Nicht nur in der Zucht, sondern auch in der Wahl der Sorten dient Montreuil als Muster und wenn der Spitze Galand-Pfirsich trotz der grossen Zahl der Rivalen dennoch nicht verdrängt worden ist, so beweist dies, dass seine Gesammteigenschaften den Ansprüchen des Züchters und des Käufers entsprechen.

Hier und überall, wo diese Sorte gezogen wird, bewährt sie sich ganz vorzüglich, wie auch die Schönheit und Qualität der Früchte nichts zu wünschen übrig lassen. Sie gehört entschieden zu den allerbesten Sorten, welche ihre Früchte Ende August und Anfangs September reifen.

Der Baum hat einen mittelmässigen Wuchs, ist nicht empfindlich, sehr fruchtbar und wird wenig von der Kräuselkrankheit heimgesucht.

Die Blüthen sind sehr klein und öffnen sich wenig.

Die mittelgrosse bis grosse Frucht ist länglich geformt, hat eine starke Furche und endigt mit einem etwas gekrümmten, schnabelartigen Anwuchs, der die Frucht sehr leicht kenntlich macht.

Die feine, dünne, mit Flaum bedeckte Schale lässt sich sehr leicht abziehen, ist auf der beschatteten Seite gelblichweiss und alle besonnten Theile sind zur Reifezeit — Ende August und Anfang September — dunkelroth und purpurroth gefärbt, die stark besonnten Theile werden sogar tiefbraun.

Das Fleisch ist weiss, um den Stein herum röthlich, fein, gut schmelzend, sehr saftreich, sehr süss und von ausgezeichnetem, gewürzhaftem Geschmacke.

Der Stein ist tiefroth, klein, eiförmig, unten abgestumpft und endigt oben mit einer scharfen Spitze.

Im Freien gezogen, gedeiht der Baum dort, wo die Winterkälten nicht strenge sind, ganz gut; die Qualität und die Schönheit der Früchte können sich jedoch gewöhnlich mit jener der Spalierbäume nicht messen; es ist vorwiegend das Spalier, das ich für diese vorzügliche Sorte empfehle, und zwar an Mauern, welche gegen Süden, Südosten und Südwesten gerichtet sind.

Neue Birnen.

I. Idaho.

Dieselbe erhielt von den Pomologen Amerikas eine so überaus lobende Beschreibung, dass sie der Erprobung werth sein muss. Winterhart, da sie aus der Umgebung Quebecs stammt, einen Baum von Pyramidenform mit schwarzgrünen, grossen Blättern bildend, der als Sämling schon im vierten Jahre seine ersten Früchte trug, welche von köstlichem Weingeschmack und ohne jede steinige Granulation sind, kaum ein Kernhaus und Samen enthalten, empfiehlt sie sich auch bei uns zur Weiterverbreitung.

II. Favorite Joanon.

Reift im September, hat über mittelgrosse, kreisförmige, brüchige, manchmal recht kurz zugespitzte Früchte mit gleichmässig gelber, glänzender Haut, welche mit kleinen grauen Punkten bedeckt ist. Die Frucht hat ein feines, weisses, butteriges, schmelzendes Fleisch mit sehr vielem gezuckerten, säuerlichen, angenehm parfümirten Saft.

III. Madame du Puis.

Eine starkwüchsige Sorte von grosser Fruchtbarkeit. Sie bringt eine köstliche, ausgezeichnete Winterfrucht von ansehnlicher Grösse mit rosenrother, mit bronzirten Flecken versehener Epidermis; das Fleisch ist saftig, gut schmelzend und von feinem Geschmack. Einer ihrer Vorzüge ist, dass die Frucht sehr lange fest am Baume haftet und ihre völlige Reife erst vom Jänner bis März erreicht.

IV. Manning's Elisabeth.

Sommerbirne mittlerer Grösse, die in Amerika ausserordentlich geschätzt wird; ihre hochgelbe,

karminschattirte Frucht mit dem feinen, schmelzenden, gezuckerten Fleisch gelangt im Monat August zur Reife.

V. Sanguinole

ist eine Sorte mit grünbrauner Haut. Die Frucht hat halbschmelzendes, blutrothviolettes Fleisch, ist also eine Seltenheit, denn wir besitzen zwar einige solcher Blutbirnen; aber meist mit kleinen Früchten. Die neu angebotene Sorte bildet einen prächtigen und dabei fruchtbaren Baum, der für das Freie, den Obstgarten, das Feld und die Strasse gut verwendbar ist und seine auf dem Baume unansehnlichen Früchte im October und November reift.

VI. Triomphe de Tourraine

ist eine französische Sorte consequenter gegenseitiger Befruchtung. Ihre Frucht wird gross bis sehr gross, hat eine Haut von schönstem Grau, welches sich aber an der Sonnenseite rosig zu verfärben beginnt, während der übrige Theil derselben sich nach und nach mit einer gleichmässigen hellgelben Färbung bedeckt; sie hat ein festes, saftiges, gezuckertes Fleisch, das im Geschmacke der so sehr beliebten Duchesse d'Angoulême gleichkommt, während es in anderer Beziehung dieselbe noch übertrifft. Ihre Reifezeit beginnt Ende November und hält bis über Jänner an.

PRAKTISCHER GARTENBAU.

Maschine zum Auflockern und Entgrasen der Kieswege.

(D. R.-P. Nr. 61765.)

Die für Deutschland, Oesterreich-Ungarn, Belgien, Frankreich, England und Nordamerika patentirte Kieslockerungs- und Entgrasungsmaschine hat den Zweck, die zum Auflockern, Entgrasen und zur Instandhaltung der Gänge in Garten- und Parkanlagen nöthige Arbeitskraft zu erleichtern und ihre Dauer zu verkürzen.

Sie besteht aus einem schmiedeeisernen Rahmen, dessen obere Theile durch einen hölzernen Handgriff verbunden sind. In diesem Rahmen befinden sich zwei grössere Räder, von denen das eine, mit einem Zahnrad verbunden, in ein an der Arbeitswalze befestigtes Rad eingreift. Den Hauptttheil der Maschine bildet die Arbeitswalze. Auf sechs Eisenschienen, mit denen die Walze belegt ist, sind eine grosse Anzahl kräftiger Stahlspitzen so vertheilt, dass sie dieselbe in schraubenförmigen Linien umgeben. Bei Fortbewegung der Maschine wird die Walze in schnelle Umdrehung versetzt; ihre Stahlspitzen greifen hiebei, ohne auch nur die kleinste Bodenfläche zu überspringen, in den Kies ein, lockern ihn auf und befreien ihn gleichzeitig von etwa vorhandenen Gräsern mit ihren Wurzeln. Da die Beschaffenheit des Bodens bald eine seichtere Bearbeitung verlangt, kann die Walze dementsprechend gestellt werden. Dies geschieht durch zwei kleine, breite Räder am Vordertheil der Maschine, welche durch vier Flügelschrauben höher oder tiefer gestellt werden können. Im ersten Falle greifen die Spitzen tiefer, im letzteren seichter in den Boden. Die Zahnräder sind durch Schutzbleche geschützt.

Die Handhabe der Maschine ist einfach, da ihr Gebrauch, ohne Druck auszuüben, nur in ihrer Fortbewegung besteht. Die Stellung der Walze ergibt sich aus der Beschaffenheit des Bodens von selbst. Bei festem Boden ist dieser nur seicht und erst nach und nach tiefer zu bearbeiten.

Da die Maschine bei einer Breite von 45 Cm. nur 25 Kg. wiegt und einfach construirt ist, verlangt ihre Bedienung nur einen geringen Kraftaufwand, so dass sie recht wohl von Kindern bedient werden kann.

Der gänzliche Mangel leicht zerbrechlicher Theile sowie die Verwendung nur soliden Materials schliesst bei gewöhnlichem Gebrauch eine Reparatur auf Jahre hinaus aus.

Die Vorzüge der Kieslockerungs- und Entgrasungsmaschine lassen sich in Folgendem zusammenfassen:

Die Maschine arbeitet schnell und gründlich; sie leistet mindestens den fünfzigfachen Erfolg einer gewöhnlichen Arbeitskraft. — Der regelmässige Gebrauch (wöchentlich einmal) lässt Unkräuter auf den Gängen der Anlagen nicht aufkommen, da sie bereits im Keime zerstört werden.

Durch die von der Maschine hergestellte gleichmässige Kiesvertheilung haben die Gänge jederzeit ein properes Aussehen. Sie ermöglicht eine wesentliche Kiesersparniss, weil der einmal vorhandene Kies immer wieder gelockert wird und die Gänge stets trocken gehalten werden, da selbst nach stärkerem Regen das Wasser durch die gelockerte Kiesschicht in den Grund absickert.

Die Maschine, welche durch die Firma H. Ahner in Meinersdorf i. S. zum Preise von Mk. 60 zu beziehen ist, bietet dem Besitzer und seiner Familie, besonders jedoch den Kindern, interessante, nutzbringende und gesunde Beschäftigung.

OBSTVERWERTHUNG.

Ueber die Einrichtung von Beerenobstplantagen in Verbindung mit Beerenweinkeltereien.

Von R. Herrmann.

Im Laufe des verflossenen Jahres sind an mehreren Orten Beerenobstplantagen in grösserem Umfange in Verbindung mit Beerenweinkeltereien entstanden. Es ist diese Thatsache um so erfreulicher, als es in der Hauptsache Landwirthe sind, welche zu der Erkenntniss gelangten, dass es wohl kaum eine bessere und sicherere Capitalanlage für landwirthschaftliche Unternehmungen gibt, als die Einrichtung von Beerenobstplantagen zum Zwecke der Gewinnung von Beerenweinen.

Die Beerenweinindustrie ist wie Alles, was in das grosse Gebiet der Obstverwerthung gehört, noch neu, wenigstens insoferne neu, als man erst seit Kurzem mit dem Beistande unserer ersten Weinchemiker und durch sorgfältiges Arbeiten in die Lage versetzt ist, die Beerenweine nach bestimmten Grundsätzen in solcher Güte herzustellen, dass sie sich steigend die Gunst der Käufer erwerben.

Vor kaum einem Jahrzehnte steckte die Beerenweinproduction noch in den ersten Kinderschuhen; es beschränkte sich dieselbe auf die Herstellung kleiner Quantitäten für den Hausverbrauch; der Pfarrer, der Schullehrer, jeder hatte sein „Recept" und jeder hielt sein Product für das beste. Erst Männer wie Barth-Rufach, Goethe-Geisenheim, Nessler-Karlsruhe etc. lenkten durch ihre werthvollen Veröffentlichungen — die Ergebnisse eingehender wissenschaftlicher Studien — die Beerenweinproduction in andere Pfade, so dass wir gegenwärtig eine wirkliche Obstweinindustrie besitzen, die Firmen von Weltruf aufweist.

Bezeichnend für den Fortschritt, welcher auf diesem Gebiete gemacht wurde, ist die vorgesehene Betheiligung der Obstweinproducenten bei der Weltausstellung in Chicago, wo wohl zum ersten Male auch die Beerenweine in den Welt-Wettbewerb eintraten.

Das sind unverkennbare Fortschritte, welche die hohe Bedeutung der Obstweinindustrie deutlich kennzeichnen.

Eine gesteigerte Production ist fast immer die Rückwirkung einer lebhaften Nachfrage und als erste Bedingung für die gedeihliche Weiterentwicklung einer rentablen Industrie gilt das Vorhandensein hinreichend grosser Mengen von Rohproducten.

Die Cultur des Beerenobstes in grösserem Massstabe, d. h. also auf freiem Felde, gewinnt, wie schon bemerkt, deshalb immer mehr an Ausdehnung. Früher wurde der Bedarf durch die geringe Zahl von Beerensträuchern in den Gärten gedeckt, heute reichen dieselben natürlich bei weitem nicht aus.

Die Einfachheit und namentlich auch die Sicherheit dieser Culturen, ferner die steigende Nachfrage nach dem geernteten Rohproducte bewirkte, dass mancher Landwirth Zutrauen zu denselben fasste und — wenn auch zunächst nur in kleinerem Umfange — den Anbau des Beerenobstes auf freiem Felde einführte. Die Beerenweinproduction als wirkliche Industrie hat andererseits ein verändertes und zweckentsprechendes Culturverfahren herbeigeführt, theils durch genaue Sichtung der Sorten, theils durch einen vereinfachten Anbau.

Mit Hilfe guter Bücher über Beerenweinbereitung, in welchen das Herstellungsverfahren in klarster, verständlichster Weise geschildert ist, hat sich mancher Landwirth bestimmen lassen, selbst einen Versuch mit der Herstellung des Beerenweines zu machen. Da diese Versuche in der Regel über Erwarten gut ausfielen und das eigene „Gewächs" den Beifall aller Freunde und Bekannten fand, so gelangte in vielen Fällen der Entschluss zur Reife, die Beerenobstculturen zu erweitern und Keltereien einzurichten, um Beerenweine zum Verkauf zu produciren. Es gibt wohl nur sehr wenige Fälle, wo ein solcher Entschluss bereut wurde, namentlich wenn dem Landwirthe das erforderliche kaufmännische Talent zu Hilfe kam, um das Product gut und schnell abzusetzen.

Letzteres ist nicht so einfach, als man bei der Billigkeit und Güte des Getränkes anzunehmen geneigt ist. Die Beerenweine sind noch zu wenig bekannt und Viele haben deshalb ein bestimmtes Vorurtheil gegen dieselben, weil bei deren Zusammensetzung so reichliche Mengen von Wasser und Zucker verwendet werden. Im Vergleiche zu den vielen Kunstproducten, welche heute als „Wein" in den Handel kommen, muss in Bezug auf Wohlgeschmack und Bekömmlichkeit den Beerenweinen unbedingt der Vorzug gegeben werden; denn bei einer richtigen Behandlung wird der zugesetzte Zucker bis auf ganz geringe Mengen durch die Gährung in Alkohol umgewandelt und der Wein lässt in seiner Wirkung den reichlichen Zusatz von Wasser wahrlich nicht mehr erkennen.

Solche Vorurtheile zu beseitigen und diesem Getränke neue Freunde zuzuführen, muss die Aufgabe des Producenten sein, und ist dieses gelungen, wird die erwartete Rente nicht ausbleiben.

Wenn hier von Beerenweinen im Allgemeinen gesprochen wird, so sind darunter verstanden die Weine von Johannisbeeren (rothe, weisse und schwarze), von Stachelbeeren, von Erdbeeren und von Heidelbeeren; in neuerer Zeit kommt noch hinzu der Wein aus den Stengeln der Rhabarberstaude. Obgleich diese Weine den Vorzug haben, dass sie schnell klar und deshalb auch schnell verkäuflich sind, so erhalten sie jedoch erst ihre volle Güte, wenn sie auf der Flasche gelagert sind. Es ist wahrlich schwer zu sagen, welche von den genannten Weinsorten als die feinste zu bezeichnen ist. Mit Ausnahme des Heidelbeerweines, welcher als Sanitärwein bekannt ist und in seinem Charakter an alten Burgunder erinnert, besitzen alle übrigen auf der Flasche gelagerten Beerenweine ein überaus feines Bouquet, welches oft nicht von demjenigen der Südweine, wie Sherry etc., zu unterscheiden ist. Es wurde der Heidelbeerwein in die Reihe der Sanitärweine gebracht; als solcher hat er sich in sehr vielen Krankenhäusern und Familien eine Stellung zu erringen gewusst, welche er in Folge seiner vortrefflichen Eigenschaften nicht allein behaupten, sondern ganz zweifellos noch weiter befestigen wird. In Süddeutschland gibt es Keltereien, welche ausschliesslich Heidelbeerweine produciren und durch die Verarbeitung der in manchen armen Gebirgsgegenden so massenhaft vorkommenden Heidelbeeren willkommene Einnahmequellen eröffnet haben. Endlich sei noch auf die in neuerer Zeit vielfach in Anwendung kommende Verarbeitung der Beerenweine zu Champagner oder Schaumwein hingewiesen.

In der That, es dürfte kaum etwas Köstlicheres, Erquickenderes geben, als ein Schaumwein aus Erdbeeren oder weissen Johannisbeeren. Da die ganze Fabrikations-

*

weise mit Hilfe der natürlichen, flüssigen Kohlensäure und der verbesserten Champagnerapparate sehr vereinfacht ist, so wird sich mit den Beerenweinen auch in dieser Form ein gutes Geschäft machen lassen.

Es besteht nun die Absicht, in den nachfolgenden Zeilen dem Landwirth durch die Mittheilung der Kosten und Gewinne einer Beerenobstplantage mit Kelterei eine Uebersicht über die Rentabilität derselben zu verschaffen. Wenn solche Berechnungen auch immer den Nachtheil besitzen, dass sie nicht für alle Verhältnisse passen, so werden sie doch, weil sie die praktischen Erfahrungen als Grundlage haben, das Interesse der Landwirthe in Anspruch nehmen; sie werden gewiss den Zweck erfüllen, dem Beerenobstbau und der Weinproduction neue Anhänger zuzuführen.

Sollten die Anlagekosten dem einzelnen Landwirthe zu hoch erscheinen, sollte demselben namentlich auch die Zeit und Gelegenheit fehlen, ein derartiges Unternehmen kaufmännisch auszunützen, dann liesse sich dennoch ein erspriessliches Gedeihen voraussagen, wenn das letztere auf genossenschaftlichem Wege in's Leben gerufen werden würde. Es bestehen bereits mehrere derartige Genossenschaften, deren sehr befriedigende Resultate nur ermuntern, einen solchen Weg einzuschlagen.

Bezüglich der Berechnungen sei noch angefügt, dass die Bodenverzinsung und die Herstellung von Gebäulichkeiten ausser Betracht blieb, weil einerseits der Bodenwerth so ausserordentlich verschieden ist und andererseits sich zu diesem Zwecke auf den Gütern passende Räumlichkeiten, wie leere Ställe, Schuppen, welche mit geringen Kosten entsprechend hergerichtet werden können, meist vorfinden; ebenso stehen häufig Keller leer, deren Ausnützung schon längst der Wunsch des Besitzers war.

Bei der nun folgenden Berechnung ist die Grösse der Plantage auf 1½ Hektar angenommen. Um die Betriebskosten herabzumindern, sind die leeren Zwischenreihen bis zum dritten Jahre, wo die Plantage in ihren vollen Ertrag eintritt, mit Gemüseculturen ausgenützt, und zwar sind solche Gemüsearten ausgewählt, welche an Pflege keine hohen Anforderungen stellen und die leicht verkäuflich sind. Ferner ist zunächst nur ein 1 Hektar zur Plantage angelegt und für diese Fläche die rationellste Bodenlockerung, die beste Düngung, das vortrefflichste Pflanzmaterial vorgesehen; dabei ist eine solche Eintheilung geübt, dass die Erdbeeren als Zwischencultur benützt und auch eine bestimmte Fläche für Rhabarbercultur bestimmt ist. Für die noch unbepflanzte Fläche von ½ Hektar kann das Pflanzmaterial einfach und billig selbst herangezogen werden; in dem ersten beziehungsweise zweiten Jahre wird der Boden dieser ½ Hektar durch Gemüsebau ausgenützt und für die Beerenobstculturen vorbereitet.

Die Keltereieinrichtung ist so bemessen, dass sie auch den circa fünffachen Ertrag verarbeiten kann, und damit dieselbe gleich im Anfang vortheilhaft ausgenützt wird, ist die Verarbeitung von Heidelbeeren mit in die Berechnung gezogen. Im Uebrigen beziehen sich die Zahlen auf den Ertrag von 1½ Hektar.

Aufstellung.

A. Anlagekosten.

1. Anlage und Einrichtung der Plantage	Mk.	2700·—
2. Anschaffung der Geräthe für die Plantage	„	170·—
3. Einrichtung der Kelterei	„	4200·—
	Mk.	7070·—

B. Betriebskosten.

a) Plantage.

1. Verzinsung d. Anlagecapitals v. Mk. 2700·— zu 5% auf zwei Jahre (weil im ersten Jahre noch kein Ertrag)	Mk.	270·—
2. Amortisation des Anlagecapitals von Mk. 2700·— in fünfzehn Jahren	„	180·—
3. Düngung der Plantage	„	480·—
4. Ausgaben für die Gemüseculturen	„	319·75
5. Verzinsung des Anlagecapitals für Geräthe Mk. 170·— zu 5%	„	8·50
6. Amortisation dieses Capitals	„	11·33
7. Pflückelohn der Beeren 4450 Kg. à Mk. 0·08	„	356·—
8. Bearbeitung der Plantage	„	150·—

b) Kelterei.

1. Verzinsung d. Anlagecapitals v. Mk. 4200·— zu 5%	„	210·—
2. Amortisation dieses Capitals auf fünfzehn Jahre	„	280·—
3. Ein Keltermeister und Aufseher, Jahresgehalt pro Tag Mk. 3·—	„	1095·—
4. Zwei Arbeiter à Mk. 1·80 (150 Tage)	„	300·—
5. Ankauf von 3200 Kg. Heidelbeeren oder Johannisbeeren à Mk. 0·15	„	480·—
6. Ankauf von Zucker 2865 Kg. à Mk. 0·60	„	1719·—
7. Fassreparaturen, Schwefel etc. und Unvorhergesehenes	„	400·—
	Mk.	6259·58

C. Einnahmen.

1. Gemüse	Mk.	523·66
2. 1950 Kg. Johannisbeeren ergeben 70 Hektol. Wein à Mk. 30·—	„	2100·—
3. 2500 Kg. Erdbeeren ergeben 40 Hektol. Wein à Mk. 50·—	„	2000·—
4. 4000 Kg. Rhabarber ergeben 67 Hektol. Wein à Mk. 30·—	„	2010·—
5. 3200 Kg. Heidelbeeren ergeben 100 Hektol. Wein à Mk. 30·—	„	3000·—
	Mk.	9633·66

Bilanz.

Ausgaben	Mk.	6259·58
Einnahmen	Mk. 9633·66	
Gewinn	„	3374·08
	Mk. 9633·66	Mk. 9633·66

Bezüglich dieser Berechnung sei ausdrücklich wiederholt, dass sie nicht für alle Verhältnisse passt. Der Landwirth, welcher sich entschliesst, eine Einrichtung, wie sie in den obigen Zeilen beschrieben ist, zu machen, wird deshalb unter allen Umständen gut daran thun, sich vorher durch einen gewissenhaften Sachverständigen berathen zu lassen. Man wird indess der obigen Berechnung den Werth nicht versagen dürfen, dass sie dem Landwirth ein möglichst getreues Bild der hohen Rentabilität der Beerenobstcultur in Verbindung mit Kelterei gibt.

Dass bei solchen ausserordentlich günstigen Conjuncturen die Gefahr einer Ueberproduction sehr bald nahe gerückt sei, darf nicht befürchtet werden. Zunächst befinden wir uns noch mehr oder weniger in den ersten Stadien einer wirklichen Beerenweinindustrie und dann weist die Statistik nach, dass der Consum an geistigen Getränken, wie Wein und Bier, immer noch in der Zunahme begriffen ist, wir also bei diesem zunehmenden Durste mit allem Recht hoffen dürfen, dass sich auch für die vorzüglichen, gesunden Beerenweine die erforderliche Zahl von Trinkern finden wird.

Ueber Obstweingewinnung.

Von J. Gsell, Hechingen.

Wir bekommen oft in pomologischen Zeitschriften etc. zu lesen, dass man vornehmlich Tafelobst auspflanzen solle, denn, wenn es bei der Ernte nicht als schönes Tafelobst Verwendung finden könne, sei es immer noch gut genug zum Mosten (zur Weinbereitung)!

Wenn man von der Menge des Ertrages und der Qualität des Weines absieht, hat der Betreffende recht; allein wir Obstbäumepflanzer der rauheren Obstlagen müssen doch ein wenig anders rechnen.

Die Tafelobstsorten sammt und sonders mit ganz wenigen Ausnahmen (Goldparmäne und Gute Louise z. B.) geben uns niemals die Erträge anerkannt guter Mostobstsorten, wie z. B. der Luiken, der Rothe Triersche Weinapfel und andere Kernapfelsorten, als: der Waldhöfler, der Kienlesapfel und der Rieslingsapfel etc. oder die Schillingsbirne, die welsche Bratbirne, Sievenicher Mostbirne und Schweizer Wasserbirne etc., aber auch nicht die gute Qualität von Obstwein, so wie wir ihn in Süddeutschland, wo doch am meisten Most consumirt wird, der unsere Arbeiter am kräftigsten und gesündesten erhält, gerne trinken — er muss nämlich recent, säuerlich, mit viel Kohlensäure geschwängert sein und viel Blume (Aroma) haben — jedenfalls ohne jeden Beigeschmack und haltbar sein. Diese Eigenschaften liefert aber der Saft unserer eigentlichen Mostsorten in viel höherem Grade als der unserer mild- und süsssäuerlichen Tafelsorten, und man ist viel eher in der Lage, mit grösserem Vortheile jede einzelne jener Sorten für sich zu mosten, als wie dieses bei den Tafelobstsorten der Fall ist, deren Saft in vielen Fällen aus Mangel an genügend gerbsäuerlichen Bestandtheilen zu matt ist und umsteht oder, einige Zeit mit der Luft in Berührung gebracht, eine den Appetit verderbende unangenehme bläuliche Färbung annimmt.

Je wilder eine Obstsorte, desto mehr Aroma. Das finden wir am deutlichsten bewiesen bei unseren Wildäpfeln, die wir noch in Masse haben und nicht zum Nachtheile der Obstweinbereitung, wenn wir sie im Herbste nach der Ernte auf die Bühne aufschütten und zur Ausreife bringen, also schwitzen lassen und deren Geruch dann so intensiv angenehm ist, dass das ganze Haus von Wohlgeruch erfüllt wird. Unsere weibliche Bauernjugend verwendet sie seit alter Zeit zur Aromatisirung ihrer Wäsche und Aussteuer, indem sie derartige Wildäpfel in ihre Kästen und Schränke bringen. Wir wissen auch recht wohl, dass Kirschengeist, aus Waldkirschen hergestellt, ein viel feineres und intensiveres Bouquet hat als der aus veredelten Kirschen gewonnene, daher das Renommée der Kirschenwasserbrenner am Fusse des Hohenzollernberges herzudatiren ist, die seinerzeit ihren Kirschenbedarf in Wäldern holten und das Destillat bis in's Innerste von Russland um theueres Geld durch Champagner-Reisende absetzten.

Allerdings gibt es auch unter den Tafeläpfeln Sorten, die einen hochfeinen intensiven Geruch verbreiten, wie z. B. der im nördlichen Deutschland gut gedeihende Gravensteiner.

Die nicht für den Handel passenden Tafeläpfel, also die abnorm geformten, kleinen, rissigen und unreifen Exemplare, passen auch nicht zur Handelsobstweinkelterei und für Gesindetrunk nur dann, wenn herbe Mostbirnen mit verwendet werden.

Seit Jahren haben wir in dieser Beziehung eingehende Versuche angestellt und gefunden, dass man das beste Getränk für den Handel nur dann erhält, wenn man vollkommen baumreife Exemplare anerkannt guter Mostsorten verwendet, wie wir sie bereits vorne angegeben haben.

Während die vollkommenen Exemplare Saft mit 14—16° liefern, zeigt das Saccharometer bei dem Safte der ausrangirten Exemplare gleicher Sorten von gleichen Bäumen und gleich spät geerntet nur 8—10°.

Da wir bekanntlich erst mit Beginn des Monats November auf unseren hohen Lagen baumreifes Mostobst haben, so kann auch vorher nicht gemostet werden. Der Saft läuft oft halb gefroren von der Presse und kommt so in den Keller; dadurch sinkt die Temperatur selbstverständlich, und zwar oft bis 8° Réaumur; der Gährungsprocess beginnt und verläuft sehr langsam, dauert oft bis März und April des folgenden Jahres. Lesen wir die verschiedenen Schriften über die Gährungstheorien, so sollte man glauben, unser Wein werde unbrauchbar — aber o nein! Er ist sonnenklar und hält eine Masse Kohlensäure das Prickelnde des Weines, gebunden, sobald die Sorten richtig gewählt und der Wein auf Trotte und Keller gut behandelt wurde. Man hüte sich nur vor Zugluft im Keller und zu fettem Tafelobste und man wird eine gleichmässig fortschreitende alkoholige Gährung haben und recht haltbare, gut schmeckende und bekommende Obstweine erhalten. Wir können durch Abgabe von Weinmustern Beweise liefern, aber auch dadurch, dass wir seit Jahren Hunderte von Hektolitern kelterten und in die besten Obstweingegenden Württembergs, aber auch nach Norddeutschland zu hohen Preisen absetzten.

Bei dieser Behandlungsweise fanden wir heuer, dass sich der Saft der rauhen Localsorten zuerst klärte, dann folgte der der rauhen Mostbirnen und des rothen Trierschen Weinapfels; der von Luiken macht jetzt erst Schluss und wird der Letzte sein im Klarwerden.

Ein Gemenge aus verschiedenen Mostsorten, das ich ganz spät kelterte, brachte ich mit Weinhefe in Gährung und bin auch damit sehr zufrieden; die Gährung dauerte ebenso lange, hielt aber auch stetig an; es entstand nie eine Unterbrechung derselben.

Das Dörren des Obstes.

Für das Dörren des Obstes gelten folgende bewährte Regeln:

1. Das Obst zum Dörren muss vollständig reif sein. Unreife, unausgebildete, fleckig gewordene, verkrüppelte Früchte geben kein wirklich gutes Trockenobst. Wurmige Früchte vermeide man. Teigiges Obst, überhaupt überzeitiges ist nur ausnahmsweise zu nehmen.

2. Das Obst muss rein sein. Beschmutzt eingebrachte Früchte müssen früher gewaschen, getrocknet, dann erst geschält und in den Ofen gebracht werden. Beim Schälen und Schnitzen herrsche vollkommene Reinlichkeit, selbst die Messer müssen öfters geputzt werden.

3. Alle Aepfel müssen geschält werden. Das pergamentartige Kernhaus und die zähe Schale sind unverdaulich und kochen nicht weich. (Ausgenommen ist die Schale einiger Rosenäpfel, des Fleiners und des Wintertaubenapfels.)

4. Kleinere oder mittlere Aepfel, z. B. Borsdorfer etc., werden blos geschält, das Kernhaus ausgestossen und nicht geschnitzt. Grosse Aepfel schneidet man durch einen, zwei bis drei Querschnitte in Scheiben, wodurch nette Ringe entstehen, oder man theilt sie nach dem Schälen in vier

bis sechs Schnitte, wobei erst das Kernhaus ausgeschnitten wird.

5. Süssäpfel werden beim Dörren zähe, bleiben lederartig und kochen nicht weich. Ganz saure Aepfel geben ebensowenig wie ganz süsse so wohlschmeckendes Dörrobst als solche, bei denen Zucker und Säure im angenehmen Verhältnisse gemischt sind, wie z. B. im Danziger Kantapfel, Luiken, Wintergoldparmäne, den Reinetten u. s. w.

6. Birnen können ungeschält und mit dem Kernhause gedörrt werden, weil das Kernhaus der Birnen häutig ist, auch die Schale derselben beim Kochen weich und geniessbar wird.

7. Die rein süssen und zugleich sehr saftreichen Birnen, z. B. die weisse Herbstbutterbirne u. A., geben zwar sehr gutes, feines Dörrobst, doch nicht von dem pikanten, kräftigen Geschmack, wie das bei den meisten Birnen der Fall ist, wo die Süsse der Früchte mit etwas Herbe gemischt erscheint, z. B. bei der römischen Schmalzbirne, der Langbirne u. A.

8. Den Holzbirnen ähnliche, hartteigige Birnensorten, die ein hartes, rübenartiges Fleisch haben, z. B. Wildling von Einsiedel, Weiler'sche Mostbirne u. A., lässt man teigig werden, ehe sie zu Hutzeln gedörrt werden, und solche geben dann oft sehr wohlschmeckende Dörrfrüchte.

9. Zwetschen sollen zum Dörren erst dann verwendet werden, wenn sie am Baume hochreif geworden sind, das ist, wenn sie am Stiele runzelig werden, so auch jene Weichseln, die sich lange gut halten. Dadurch erzielt man auch, dass alle wurmstichigen Früchte vorher vom Baume abfallen und man nur gesunde Pflaumen und Zwetschen erntet.

10. Zwetschen, Kirschen, Weichseln und ganze Birnen zu Hutzeln stellt man möglichst schräg, mit dem Stielende nach oben gekehrt, in die Dörrhürden. Ueberhaupt dürfen alle Kern- und Kernobstfrüchte, ganz oder geschnitzt, nie aufeinander gehäuft, sondern nur nebeneinander auf Hürden liegen.

11. Steinobst wird anfangs bei schwacher Wärme gedörrt, bis die Stielwunden abtrocknen und ein Auslaufen des Saftes nicht mehr zu befürchten ist; dann wird stärker geheizt. Aus den abgewelkten (halbgedörrten) Steinobstfrüchten lassen sich die Steine durch einen leichten Druck herausschieben und hiedurch ein sehr werthvolles Dörrobst herstellen.

12. Alles gedörrte Obst muss nach der Vollendung des Dörrens noch einige Tage an der Luft liegen, um nachzutrocknen. Geschältes Obst muss überdies, um eine helle Farbe zu behalten, möglichst schnell und ohne dasselbe geschält lange stehen zu lassen, in die vorher erwärmte Dörre gebracht worden sein. Zu stark gedörrtes Obst wird zähe und kocht nicht mehr gut weich; vorzüglich aber darf das Dörren nicht bis zum Verbrennen und Brenzlichwerden fortgesetzt werden. Bei zu raschem Dörren werden die Früchte in der Nähe der Hitzquelle leicht blasig und unbrauchbar. Vollständig gedörrtes Obst darf, wenn es auseinander gebrochen wird und wenn man es stark zusammendrückt, keine Tropfen mehr zeigen; dieses gilt als bestes Kennzeichen des vollendeten Dörrens. Gedörrtes Obst darf niemals warm verpackt oder auch warm in verschlossene Kästen gethan werden. Obst, welches bei fast gänzlichem Abschlusse der Luft verpackt werden soll, braucht nicht so stark getrocknet zu werden als jenes, welches auf gewöhnliche Art aufbewahrt wird; dies gilt besonders für die auf französische Art versendeten Pflaumen und Birnen; die aus Frankreich bezogenen Früchte enthalten fast noch immer ein Achtel ihres Gewichtes Wasser.

Zeigen sich bei getrocknetem Obste Schimmel oder gar Milben, so muss dasselbe sofort in scharfe Wärme gebracht und neuerdings nachgetrocknet werden. Bei Aufbewahrung an trockenen, luftigen Orten, wie in Kisten mit durchbrochenem Deckel oder in Säcken, auf dem Boden aufgehangen, hält sich Dörrobst recht gut 5—6 Jahre in bester Beschaffenheit und es wird bei reicher Obsternte der Landwirth, der zu rechnen versteht, durch das als Nahrungs- und Genussmittel so lange Zeit brauchbare getrocknete Obst gewiss viel besser befriedigt, als indem er das viele Obst, wie es früher geschah, lediglich als Viehfutter verwendet. Das Trocknen des Obstes bringt dem Landwirthe jedenfalls eine gute Vermehrung seiner Einnahmen, da er nicht nöthig hat, in reichen Erntejahren das Obst zu Spottpreisen zu verschleudern. („Obstgarten.")

BLUMENGARTEN.

Ueber den T-Schnitt beim Rosen-Oculiren.

Wenn man Rosen oculiren will, so muss man bekanntlich die Schale des Rosenwildlings oder der Rosenunterlage an einer Stelle öffnen oder lüften, um an dieser das Edelauge einfügen zu können. Dieses Lüften der Schale wird am einfachsten und sichersten durch den sogenannten T-Schnitt erreicht. Gesetzten Falles, wir haben einen aufrechtstehenden zu oculirenden Wildrosenstamm vor uns und gedenken, an diesem genannten Schnitt zwecks des Lüftens der Schale oder Rinde vorzunehmen, so machen wir an derjenigen Stelle, wo das Edelauge eingesetzt werden soll, zuerst einen Querschnitt — und beginnen in der Mitte dieses Querschnittes dann mit dem Längsschnitt | . Diese zwei Schnitte, wenn zusammengehalten, gleichen einem lateinischen T. Beim Oculiren wird nun die Schale zu beiden Seiten des Längsschnittes | vorsichtig gelüftet und das Edelauge dann auf die entblösste Stelle gesetzt, die gelüftete Schale dann nach dem Edelauge gezogen, so dass sie dieses bedeckt, das eigentliche Auge jedoch frei lässt. Die betreffende Stelle wird, damit die Schale das eingesetzte Auge besser schützen kann, mit einem weichen Faden oder mit Bast umwickelt.

Der hier geschilderte T-Schnitt wird der „aufrechte" genannt. Es gibt aber auch einen „umgekehrten" ⊥-Schnitt und Manche behaupten, dass letzterer besser sei als der erstere. Herr Johann Kilényi in Arad schreibt nun in der „Ungarischen Rosenzeitung" Folgendes über diesen umgekehrten ⊥-Schnitt:

„Wo ich nur bisher über die Oculation der Rosen las, fand ich überall stets diesen aufrechten T-Schnitt anempfohlen, obzwar meiner Ansicht nach der umgekehrte ⊥-Schnitt der Unterlage viel besser und auch sicherer ist, zumal wenn wir feinrindige Sorten, wie z. B. Niphétos, Goubald, Liliputrose etc., zu veredeln beabsichtigen. In den aufrechten T-Schnitt führen wir das das Edelauge tragende Schildchen von oben ein, bei welcher Operation sich die Fasern des Edelauges leicht verbiegen, zuweilen auch reissen und das sichere Anwachsen sohin gefährden, wogegen wir das Schildchen, am Blattstiel gefasst, in den verkehrten ⊥-Schnitt, ohne jegliche Schwierigkeit in einem Augenblick hinaufschieben können. Bei diesem Vorgange wird sich das Schildchen niemals verschieben, erfordert auch einen viel kürzeren Verticalschnitt und endlich, falls wir mit keiner guten Raffia oder sonst gut deckendem

Verbandmateriale arbeiten, kann auch das Regenwasser nicht so leicht in den Schnitt dringen, wie dies bei dem aufrechten T-Schnitt so häufig der Fall ist. — Es ist sehr natürlich und erfolgt von selbst, dass bei der Oculation mit verkehrtem ⊥-Schnitt auch das Schildchen eine verkehrte Gestalt haben muss; hier wird also die Spitze des Schildchens augwärts, dessen Basis aber stielwärts zu stehen kommen müssen."

Nachträglich sei noch bemerkt, dass von den beiden Schnittmethoden wohl eine so viel als die andere werth sein dürfte. P.

Nachrichten des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich.

Ausschuss-Sitzung am 28. April 1892.

Vorsitzender Herr Vorstand-Stellvertreter Schön; anwesend die Herren Ausschussräthe: Haberl, Freiherr v. Hohenbruck, Künstler, Lesemann, Müller, Trilety.

Entschuldigt die Herren: Vorstand Abt Karl, Vorstand-Stellvertreter P. Koller, die Ausschussräthe Sandhofer und Schleicher.

Das Protokoll der letzten Sitzung wird verlesen und verificirt.

I. Einläufe:

a) Erlass des hohen Landesausschusses, mit welchem dem Landes-Obstbauverein das zugewiesene Locale gekündigt wird. An den Centralausschuss der k. k. Landwirthschafts-Gesellschaft ist das Ersuchen um Aufnahme in deren Räume zu richten.

b) Mittheilung der Landwirthschafts-Gesellschaft in Wien, dass das k. k. Ackerbauministerium dem Vereine eine Subvention von fl. 700 zugewiesen hat.

c) Schreiben des k. k. Bezirksschulrathes Waidhofen an der Thaya, dass die Pränumeration auf den „Fruchtgarten" für die dortbezirkigen Schulen pro 1892 nicht erneuert wird. Diesbezüglich ist an den hohen Landesschulrath eine Eingabe zu richten.

d) Der Geschäftsleiter berichtet über den im April 1892 stattgehabten Obstbaucurs für Baumwärter in Melk; an demselben haben 19 Besucher theilgenommen, an welche 11 Stipendien mit zusammen fl. 120 vertheilt wurden.

II. Als Termin zur Abhaltung der diesjährigen General-Versammlung wird der 1. Juni 1892, Nachmittags 3 Uhr, bestimmt und wird

III. die Tagesordnung zu derselben festgesetzt.

Gleichzeitig wird beschlossen, der General-Versammlung die Ernennung der Herren Chr. Ilsemann, Stadtgärtner in Budapest (vormals Redacteur des „Fruchtgarten"), und Dr. Rudolf Stoll, Director des pomologischen Institutes in Proskau (vormals Professor an der k. k. önologischen und pomologischen Lehranstalt in Klosterneuburg), zu correspondirenden Mitgliedern zu empfehlen.

Weiters wird beschlossen, dass zur Abhaltung von Vorträgen bei der General-Versammlung die Herren A. Hawelka, k. k. Demonstrator in Klosterneuburg, dann Wilhelm Schleicher, Pomologe in Gresten, zu ersuchen sind.

IV. Bezüglich der Ausschreibung von Strassenwärter-Prämien im Jahre 1892 wird beschlossen, dieselbe gleichlautend wie in den Vorjahren zu veranlassen.

Schluss der Sitzung um ½6 Uhr Abends.

Obstbaucurs in Klosterneuburg.

Dieser Curs fand vom 5. bis 9. April l. J. programmgemäss unter der Leitung des Directors der k. k. önologischen und pomologischen Lehranstalt, v. Babo, statt. Ausser den neun mit Staatsstipendien betheilten Lehrern, von welchen 2 aus dem Schulbezirke Korneuburg, 3 aus dem Bezirke Ober-Hollabrunn und je 1 aus den Bezirken Tulln, Horn, Gross-Enzersdorf und Krems waren, hatten sich noch 3 Theilnehmer, und zwar 1 aus Wien, 1 aus Horn und 1 aus Panditz in Mähren an dem Curse betheiligt.

Obstbaucurs für Volks- und Bürgerschullehrer in Mödling.

Ueber Anregung des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich veranstaltet die Direction der landwirthschaftlichen Lehranstalt „Francisco-Josefinum" in Mödling einen sechstägigen Obstbaucurs für Volks- und Bürgerschullehrer nach dem unten stehenden Programme.

Der Curs beginnt am 10. Juli 1892 und sind zur Theilnahme an demselben in erster Linie Volks- und Bürgerschullehrer aus den Schulbezirken Hietzing, Baden, Wiener-Neustadt, Neunkirchen, Bruck a. d. L. und Gross-Enzersdorf in Aussicht genommen. — Für solche Volks- und Bürgerschullehrer, welchen für die Reise von ihrem Domicile nach Mödling grössere Auslagen erwachsen, gelangen Staatsstipendien à fl. 15 zur Vertheilung. Die Anzahl der zum Curse zuzulassenden Theilnehmer ist auf 15 festgesetzt.

Jene Lehrer, welche an diesem Curse theilzunehmen beabsichtigen, wollen ihre Gesuche spätestens bis 20. Juni 1892 im Wege des vorgesetzten Bezirksschulrathes an den Landes-Obstbauverein für Niederösterreich (I. Herrengasse 13) richten.

Programm.

1. Tag: Einrichtung der Baumschule, Anzucht des Pflanzenmateriales.
2. „ Bepflanzung der Edelschule, Veredlung.
3. „ Erziehung von Hoch- und Zwergstämmen, Bodenbearbeitung.
4. „ Anpflanzung, Schnitt, Ausputzen.
5. „ Verjüngung, Umpfropfen, Düngung und sonstige Pflege.
6. „ Krankheiten und Feinde des Obstbaues, Obstverwerthung.

Der theoretische Unterricht wird Vormittags, die praktische Unterweisung Nachmittags, nach Bedürfniss in zwei- bis mehrstündigem Ausmasse, derart ertheilt werden, dass letztere immer den ersteren ergänzt. Selbstverständlich werden auch die Curstheilnehmer zur Erlangung gewisser manueller Fertigkeiten eigenhändige Uebungen vorzunehmen haben. Die Vereinsleitung.

Concurs-Ausschreibung.

Um das Strassenwärter-Personale in Niederösterreich zur sorgfältigen Pflege der auf den Landes- und Bezirksstrassen befindlichen Obstbaumpflanzungen anzueifern, werden vom niederösterr. Landes-Obstbauvereine für das Jahr 1892 zehn Preise à fl. 10 für solche Strasseneinräumer ausgeschrieben, welche für die gute Pflege der auf ihrer Strassenstrecke befindlichen Obstbäume sich verdient gemacht haben.

Auf diese Preise haben solche Strasseneinräumer Anspruch, welche auf ihrer Strassenstrecke mindestens

200 Obstbäume zu pflegen und zu beaufsichtigen haben, jedoch nur dann, wenn die Bäume auf der Strasse selbst (nicht aber auf den anrainenden Grundstücken) gepflanzt sind und die Pflanzung mindestens zwei und nicht mehr als zehn Jahre besteht.

Bewerber um diese Preise haben ihre Gesuche unter genauer Bezeichnung der ihnen angewiesenen Strassenstrecke im Wege ihres vorgesetzten Bezirksstrassen-Ausschusses bis 1. Juli 1892 an den niederösterr. Landes-Obstbauverein (Wien, I. Herrengasse 13) zu richten.

Die Vereinsleitung.

Neue Mitglieder.

Dem Landes-Obstbauvereine für Niederösterreich sind als Mitglieder beigetreten:

Herr Bodo Sebastian, Schuldirector in Waidhofen an der Thaya.
„ Grossmann Peter, Oberlehrer in Weikertschlag.
„ Habermüller Josef, Oberlehrer in Haringsee, Post Lassee.
„ Haas, P. Robert, Gartendirector des Stiftes Melk.
„ Huttarsch Josef, Schulleiter in Pyhra, Post Gnadendorf.
„ Weitz Jakob, Oberlehrer in Ludweis, Niederösterreich.
Löbl. Obst- und Gartenbauverein in Meran, Tirol.
„ landwirthschaftl. Casino Wolfpassing, Post St. Andrä an der Franz Josefsbahn.
„ Schulleitung Niklasberg, Post Weikertschlag.

MITTHEILUNGEN.

Der Grüne Fürstenapfel. Bei den meisten Apfelsorten gehen die Meinungen der Gelehrten ziemlich weit auseinander — auch bei den allerbesten. Man erinnere sich nur an die Controverse, die es wegen der Goldparmäne, des Gravensteiner gab und leider noch gibt und bei welchen es scheint, dass das Kind mit dem Bade verschüttet wird. Da ist es gewiss erfreulich, einen Apfel nennen zu können, über welchen die Gelehrten einig sind — bis heute wenigstens — und das ist der Fürstenapfel. Er wird einstimmig zu den anbauwürdigsten Sorten gerechnet. Der Apfel ist grasgrün, somit sehr unscheinbar und deshalb Nachstellungen wenig ausgesetzt. Diese Eigenschaft und der pyramidale Wuchs des Baumes eignen ihn in hervorragender Weise zum Strassenbaum. Der Baum wächst kräftig und zählt zu den Stammbildnern. Er ist an seinen eigenthümlich faltig gewellten, unter wolliggrauen, oben dunkelgrünen Blättern leicht erkenntlich, so dass er unter Tausenden, ebenso wie die Ananas-Reinette, leicht nach dem Blatt allein erkannt werden kann. Er kommt in jedem Boden, selbst in sandigem, gut fort und ist auch für rauhe Lagen noch empfehlenswerth. Dieser Baum wird bald fruchtbar und trägt reichlich. Der Apfel zeitigt am Lager im Jänner und hält sich bis tief in den Sommer. Er verträgt frühes Abnehmen, was ein weiterer unschätzbarer Vortheil für einen Strassenbaum ist. Eine Eigenthümlichkeit der Frucht ist ihre besondere Schwere. Das Fleisch ist grünlichweiss, fein, fest, saftreich, erfrischend, sehr mildsäuerlich. Wenn er auch nicht zu den feinen Aepfeln zählt, so ist er noch immer auch für die Tafel im Spätwinter gut zu gebrauchen, ist sehr gut zur Mostbereitung und ein ganz vorzüglicher, gesuchter Marktapfel.

Der Huberapfel. Im Raabthale ist ein Apfel, der den Namen Huberapfel (Paierhuber?) führt, als Mostapfel viel verbreitet. Der Baum ist starkwüchsig und hat hohe Kronen. Die Frucht ist ziemlich gross, platt, hellgrün und rothwangig, sehr herb und somit gegen alle Nachstellungen gefeit. Dieser Apfel erinnert an den Kronprinz Rudolf-Apfel, ist jedoch grösser als dieser. Die Raabthaler Bauern gehen beim Obstbau sehr zielbewusst zu Werke; sie pflanzen in neuerer Zeit nur Goldparmänen, Eisäpfel (= steirischen Maschanzker) und den Huberapfel, letzteren wohl wahrscheinlich wegen seines Tanningehaltes.

Die Eisäpfel haben schon längst aus dem Raabthale ihren Weg nach Ungarn gefunden und ich war Zeuge, als die Goldparmäne in Waggons zum Transporte nach Deutschland verladen wurde, natürlich gepflückte Waare als Tafelobst. Welche volkswirthschaftliche Bedeutung die Anpflanzung feinen Tafelobstes — zu welchem, nebenbei bemerkt, der Huberapfel nicht gehört — hat, möge daraus ersehen werden, dass gleichzeitig mit der Goldparmäne Pressäpfel verladen wurden. Die Goldparmäne erzielte fl. 500 pro Waggon, die Mostäpfel fl. 260. Ausgesuchte Waare erzielt natürlich noch höhere Preise. Möchten doch überall möglichst wenige Sorten gepflanzt werden.

— Berks. —

Zwei neue Haselnüsse. „Die neue Riesennuss C. R. Peiker“ und „Vollkugel“ sind zwei neue deutsche Haselnusszüchtungen der Baumschule von Späth, welche Beachtung verdienen.

„Die neue Riesennuss“ hat einen Kern von ansehnlicher Grösse, in der Form den Mandeln ähnlich, und von besonderem Wohlgeschmack. Die Grösse der Frucht misst 30 Mm. Länge und 23—25 Mm. Breite. Die Gestalt ist regelmässig. Die Schale ist hellbraun gefärbt, mit wenig dunklen Streifen. Die Reifezeit der Frucht fällt von Mitte bis Ende September. Der Strauch zeichnet sich durch frühe und sehr reiche Tragbarkeit aus.

„Vollkugel“ ist, wie die vorige, eine grosse Frucht von 28—30 Mm. Länge und 25—26 Mm. Breite; die Stärke ist 22—23 Mm. Der Kern ist sehr gross, breit, eiförmig, an der Basis abgestumpft, fest, süss und wohlschmeckend. Er sitzt in einer hellbraunen oder gelblichbraunen Schale mit wenig hervortretenden dunkleren Streifen. Der Strauch ist früh- und reichtragend.

Genossenschaftliche Obstmosterei in Krain. Herr Secretär Gustav Pirc hat in Veldes eine Muster-Obstmosterei auf genossenschaftlicher Basis in's Leben gerufen, wo die Landwirthe ihre Obstvorräthe mit guten Geräthen vermosten können. Eine gleiche Einrichtung traf auch die landwirthschaftliche Filiale Reifnitz und soeben kommt mir ein Brief des Herrn Pfarrers Leo Lotrič aus Zlatopolje, Post Lukavic, in Krain zu, welcher sogar auf eigene Kosten für seine Pfarrkinder im Pfarrhofe eine Mosterei einrichtet. Für alle diese Einrichtungen wurden Georgener Obstmühlen bestellt und geliefert. Sie kosten fl. 25 das Stück und vermahlen im Tage 20 Metercentner Aepfel, woraus 2 Startin (20 Eimer) Apfelmost gewonnen werden. Aus 100 Kilo Aepfel bekommt man 60—70 Liter Most. Zu 1 Startin Apfelmost braucht man also rund 9 Metercentner Aepfel. Ist der Preis für den Startin Apfelmost fl. 30, so verwerthet sich der Metercentner Aepfel (die Arbeit ungerechnet) mit fl. 3.30 und nach Abzug der Arbeitskosten mit fl. 2.30. Ist der Mostpreis unter fl. 30, so ist es besser, frisches Obst bei Preisen von fl. 2 30 pro 100 Kilo und darüber zu verkaufen.

— Berks. —

Theerose „Madame Lambard". Eine der schönsten Theerosen ist unstreitig „Madame Lambard". Dieselbe hat eine schöne, bei den Theerosen noch wenig vorherrschende Färbung und macht sich dadurch dem Beschauer sofort bemerkbar. Im Aufblühen ist diese Rose geradezu prachtvoll. Das Innere derselben ist zart, röthlichgelb und die äusseren Blumenblätter sind lebhaft roth. Sobald das Innere der Blume dem Lichte zugänglich ist, geht die hellere Farbe ganz in Roth über, so dass die voll erblühte Rose eine leuchtend hochrothe Farbe zeigt. Im Spätherbste erblühende Rosen sind meist etwas heller. Die Knospe ist langgestreckt und sitzt auf starkem Stiele. Die Blume ist sehr wohlriechend, gross, gut gefüllt und schön gebaut. Der Kronenwuchs ist bei Hochstämmen breit, kugelförmig und ziemlich gleichmässig. Die Belaubung ist glänzend dunkelgrün, mit braunrothem Schein. Diese prächtige Rose sollte in keinem Garten fehlen.

Acer campestre pendula foliis maculatis ist ein schöner Ahorn, der mit seinen hängenden Zweigen und weissbunten Blättern sich sehr gut in Einzelstellung ausnimmt.

Sambucus nigra pendula ist ein sehr interessanter und zur Anpflanzung zu empfehlender Strauch; die Aeste dieser Sorte hängen sehr gut über.

Rhus cotinus pendula. Die Aeste dieser Varietät des alten Perrückenstrauches neigen sich graziös über.

Schwindel im Samenhandel. (Wie wird alter Samen und Ausputz verwerthet?) Wir entnehmen den „Bernischen Blättern für Landwirthschaft" folgende beachtenswerthe Notiz: Aus zweiter Hand erhielt die unterzeichnete Stelle soeben den Prospect einer Samenhandlung in Paris, die sich damit abgibt, bei Liquidationen und Falliments die alten, verlegenen und deshalb mangelhaft keimfähigen Sämereien sowie den bei der Reinigung der Samen erhaltenen werthlosen Ausputz zusammenzukaufen, um dieses Material dann wiederum abzugeben an kleinere, nicht unter Controle stehende Samenhandlungen und an Colporteure.

Die betreffende Firma rechnet im Prospecte ihren Abnehmern vor, welche Gewinne zu erzielen seien beim Verkaufe ihrer Waaren, indem sie Folgendes sagt:

„Alle Sämereien mit einer Keimfähigkeit von 70—80% können verkauft werden als neue Sämereien; die Keimfähigkeit ist genügend, so dass man sicher ist, von seinen Abnehmern keine Vorwürfe zu erhalten.

Es ist somit klar, dass ein Samenhändler, welcher Samen erster Qualität besitzt, mit einer Keimfähigkeit von 95—100%, sehr viel gewinnen wird, wenn er von uns *todte Samen* kauft, um sie mit jenen zu mischen, ohne dass er dabei irgend welche Gefahr läuft.

Zum Beispiel: Sie verkaufen pro Jahr 500 Kg. Zwiebelsamen zu Frcs. 4 das Kilogramm. Sie kaufen nun vorher 350 Kg. Zwiebelsamen mit einer Keimfähigkeit von 98% und alsdann bei uns 150 Kg. alte Samen zu 40 Cts. das Kilogramm, so machen Sie dabei einen Profit von circa Frcs. 500.

Ein anderes Beispiel: Sie verkaufen jährlich 10.000 Kg. Runkelrübensamen. Sie kaufen nun 6000 Kg. gute, letztjährige Samen zu 65 Cts. pro Kilogramm. Mit diesem Quantum können Sie ohne irgend welche Gefahr und Unannehmlichkeit 4000 Kg. todte Samen vermischen, die wir Ihnen zu Frcs. 15—20 pro 100 Kg. liefern können. Bei diesem Geschäfte machen Sie neben dem gewöhnlichen Profit noch extra einen solchen von circa Frcs. 2000, und zwar, wir wiederholen es, bei völliger Befriedigung der Kundschaft.

Die Colporteure oder wandernden Samenhändler, welche auf dem Lande die einzelnen Häuser oder die Märkte absuchen, finden bei uns immer einen beträchtlichen Vorrath von Futter-, Gemüse- und Blumensämereien *zweiter Qualität*, welche eine genügende Keimfähigkeit aufweisen, um von der Kundschaft keine Vorwürfe zu erhalten und keine Gefahr zu laufen. Dabei sind bei uns die Preise niedriger als irgendwo."

Aus der vorstehenden Mittheilung geht zur Genüge hervor, wie ausserordentlich nothwendig eine wohl organisirte Samencontrole ist und wie auch jetzt noch, nachdem die Samencontrolstationen schon viele Jahre lang ihre wohlthätige Wirksamkeit entfaltet haben, immer im Dunkeln von unreellen Handlungen noch Versuche gemacht werden, dem Landwirth eine schlechte Waare anzuhängen und ihn um sein gutes Geld zu betrügen. Die obenerwähnte Firma, die dies neuerdings versucht hat, nennt sich P. Forest & Cie., Boulevard Morland, Paris.

Landwirthe, lasst die Sämereien untersuchen!

Landw. Schule Rütti.

Preisherabsetzung

so lange der geringe Vorrath reicht.

Oesterr.-ungar. Pomologie.

Beschrieben und herausgegeben

von

Professor Dr. Rudolf Stoll.

Dieses pomologische Werk, bekanntlich das beste Oesterreich-Ungarns, welches nebst 242 künstlerisch ausgeführten Fruchtabbildungen, und zwar: Aepfeln, Birnen, Kirschen, Pflaumen, Pfirsiche, Aprikosen, Haselnüsse, Erdbeeren, Stachelbeeren, Johannisbeeren und Himbeeren, auch die authentischen Beschreibungen derselben enthält und welches **früher ungebunden fl. 24 kostete,**

wird jetzt elegant gebunden für nur

9 fl. 50 kr.

verkauft, so lange der geringe Vorrath reicht.

Bestellungen sind an die Administration des „FRUCHTGARTEN" in Wien, VI. Mollardgasse 41, zu richten.

INHALT. Pomologie: Eine vorzügliche Beere zur Weinbereitung. — Spitzer Galand-Pfirsich. — Neue Birnen. — **Praktischer Gartenbau:** Maschine zum Auflockern und Entgrasen der Kieswege. — **Obstverwerthung:** Ueber die Einrichtung von Beerenobstplantagen in Verbindung mit Beerenweinkeltereien. — Ueber Obstweingewinnung. — Das Dörren des Obstes. — **Blumengarten:** Ueber den T-Schnitt beim Rosen-Oculiren. — **Nachrichten des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich:** Ausschuss-Sitzung am 28. April. — Obstbaucurs in Klosterneuburg. — Obstbaucurs für Volks- und Bürgerschullehrer in Mödling. — Concurs-Ausschreibung (Strassenwärter-Prämien). — Neue Mitglieder. — **Mittheilungen:** Der Grüne Fürstenapfel. — Der Huberapfel. — Zwei neue Haselnüsse. — Genossenschaftliche Obstmosterei in Krain. — Theerose „Madame Lambard". — Acer campestre pendula foliis maculatis. — Sambucus nigra pendula. — Rhus cotinus pendula. — Schwindel im Samenhandel. — Preisherabsetzung der „Oest.-ungar. Pomologie".

OBSTBÄUME: Hochstämme, Pyramiden und Spaliere

in grosser Auswahl der schönsten Exemplare bei

Georg W. Gaedertz

Obstbaumschulen Feuerbach-Stuttgart.

Katalog gratis und franco. (219)

W. Klenert

(vorm. Klenert & Geiger)

Obstbaum- und Gehölzschulen

Graz, Steiermark

anerkannt als eines der besten Baumschul-Etablissements Oesterreichs

empfiehlt grosse Vorräthe (224)

Obstbäume, Beerenobst, Obstwildlinge, Erdbeeren, Gehölze, Spargelpflanzen, Edelreiser etc

Beschreibende Kataloge gratis.

Baumschule

in der Nähe von Graz,

schöne Lage, seit fünfzig Jahren im besten Betriebe, ist wegen Todesfall preiswürdig zu verkaufen. — Grundcomplex 7¾ Joch mit hübscher Villa und Wohngebäuden. — Anfragen an Frau **Karoline Feitz** in Kroisbach bei Graz. (230)

Die **Gutsverwaltung Herbersdorf** verkauft ab Bahnstation **Wildon** gegen Nachnahme: (226)

Apfelwein

(auf der Reichs-Obstausstellung mit der gold. Staats-Medaille ausgezeichnet)

pro Hektoliter . . . . . fl. 7

Die

Amerikanischen Frühpfirsiche

mit Berücksichtigung der Pfirsiche überhaupt.

Mit 14 col. Tafeln.

Von Prof. Dr. Rudolf Stoll.

Zum Preise von fl. 2.50 zu beziehen durch die Administration des „Fruchtgarten".

Grösste **Obstbaumschule** Mährens

Victoria-Baumschule

des (220)

Friedrich Wannieck in **Schöllschitz bei Brünn.**

Obstbäume, Zier- und Solitärbäume, Heckenpflanzen, Obstwildlinge, Rosen, Coniferen.

Illustrirte Kataloge auf Verlangen gratis und franco.

Neueste, selbstthätige Patent-

Reben-Spritze

„Syphonia" (227)



übertrifft alle bisher bekannten Spritzen, da sie **selbstthätig** arbeitet.

Man verlange Abbildung u. Beschreibung von der Fabrik landwirthsch. sowie Obst- u. Weinbau-Maschinen

Ph. Mayfarth & Comp.,

Wien, II. Taborstrasse 76.

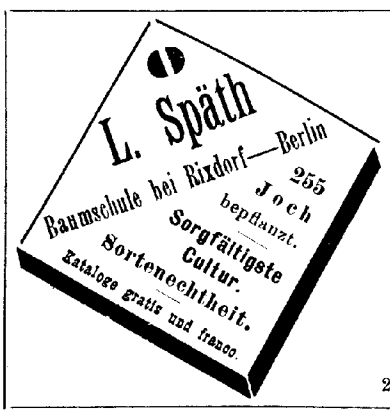
Kataloge gratis. — Vertreter erwünscht.

OBSTWEIN derzeit der billigste NATURWEIN.

Specialität: **Traubenobstwein**, vollständiger Ersatz für leichte Schankweine.

Verkauf nur en gros. (225)

Oesterr.-ungarische Obstwein-Kelterei-Gesellschaft, Wien.



221



Mit den höchsten Preisen ausgezeichnet: im Jahre 1891 bei den land- und forstwirthschaftlichen Ausstellungen in Görz, Linz, Temesvár und Tyrnau.

K. k. Gartenbau-Gesellschaft in Wien 1892: Silberne Medaille.

Neueste k. k. ausschl. priv. Gartenspritze.

Die einfachste und billigste Peronosporaspritze.

Vortheile derselben: Der Saugkopf und das Spritzrohr sind am Sitze der Ventile abnehmbar; in jedes Gefäss einzufüllen; leichte Handhabung; Tragweite bis 20 Meter. **Der patentirte Zerstäuber mit beweglichem Kugelgelenk** verbreitet den feinsten Wasserstaub **nach jeder Richtung.**

1 Stück mit abnehmbarem Saugkopf und Spritzrohr (**Patent**),	blank . .	fl. 3.—
1 „ „ „ „ „ „	verkupfert	„ 3.50
1 „ ohne „ „ „ „	blank . .	„ 2.—
1 „ „ „ „ „ „	verkupfert	„ 2.50
1 „ patent. Zerstäuber (für Peronosporazwecke) aus Messing . . .		„ 1.80

Zahlreiche Anerkennungen von landw. Vereinen, Gutsverwaltungen etc.

Emballage zum Kostenpreis. — Wiederverkäufern hoher Rabatt. — Versandt per Nachnahme. (229)

Metallwaaren-Fabrik **Anton Roggenhofer**, Wien, VIII. Laudongasse 32.

Herausgeber: Wilhelm Köhler. Für die Redaction verantwortlich: Wilhelm Köhler. Druck von Wilhelm Köhler

Der Fruchtgarten.

Illustrirte Zeitschrift

für

Obstbau, Sortenkunde und Obstbenutzung, sowie für Gehölz- und Blumenzucht, Küchen- und Handelsgärtnerei.

Organ des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich und des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen.

Administration: Wien, VI. Mollardgasse 41.

Die Mitglieder des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich und des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen erhalten das Blatt unentgeltlich.

Abonnement:	Erscheint am 1. jeden Monats.	Inserate:
Inland: Ganzjährig . . . . . fl. 3.— Halbjährig . . . . . „ 1.50 **Ausland:** Ganzjährig . . . . . Mk. 6.— Halbjährig . . . . . „ 3.— resp. 8 oder 4 Frcs.	Unversiegelte Zeitungs-Reclamationen sind portofrei. Manuscripte werden nicht zurückgestellt.	pro dreimal gespaltene Petitzeile oder deren Raum 10 kr. = 20 Pfg. **Beilagen** werden berechnet pro 1000 Exemplare mit 10 fl.

Nr. 7. **1. Juli 1892.** **VII. Jahrg.**

POMOLOGIE.

Neue Obstsorten.

1. Aepfel.

Reinette „Pomologue Hage“. Diese Sorte ist beschrieben und abgebildet von Emil Rostpas im „Bulletin d'arboriculture“ 1891; nach dem Autor ist es ein Sämling des Königlichen Kurzstiel, welcher von Victor Hage erzogen wurde. Der Baum wächst schön, regelmässig und ist überaus fruchtbar; die Frucht ist gross, beinahe 9 Cm. breit und 6—7 Cm. hoch, regelmässig abgeplattet, kugelförmig, theils mittelgross; die Schale ist wenig dick, grünlichgelb, häufig an der Südseite schön roth verwaschen, oft lebhaft carmoisinroth gestreift und punktirt. Fleisch weiss, fein, sehr fest, sehr saftig, gezuckert, säuerlich, sehr gut gewürzt. Zur Anpflanzung im Baumgut und Obstgarten geeignet.

Calvill „Victor Hage“, beschrieben und abgebildet im „Bulletin d'arboriculture“ 1891. Gleichfalls ein Sämling des Königlichen Kurzstieles, calvillähnlich gebaut, von 7—8 Cm. Höhe und 10 Cm. grösste Breite. Zahlreiche Rippen um Stiel und Kelch, letzterer ziemlich gross und ein wenig tiefer Einsenkung. Stiel kurz, dick, bräunlich, in seichter Höhle. Die Schale ist mattgelb, rosaroth, verwaschen und gestreift, ziemlich stark bräunlich punktirt. Fleisch weiss, in's Gelbliche spielend, fein und fest, saftreich, angenehm, schwach säuerlich, stark gewürzt. Bäume ausserordentlich fruchtbar.

Mela di Norcia (kleiner Brotapfel). Eine in Italien äusserst geschätzte Sorte. Vorzügliches Aussehen bei grösster Haltbarkeit und gutem Geschmacke.

2. Birnen.

„Marie Lesueur“, abgebildet und beschrieben im „Bulletin d'arboriculture“ und von Burvenich Isére und von Trauson Frères in den Handel gebracht. Die Sorte verdient die Verbreitung wegen der Fruchtbarkeit, des kräftigen Wuchses des Baumes, der Grösse und Güte der Früchte. Der Baum baut sich schön pyramidal und garnirt sich sehr gut, das Laub ähnelt dem der Herzogin von Angoulême, auch die Frucht hat eine Aehnlichkeit damit, soll aber bedeutend fruchtbarer und dauerhafter sein.

3. Pflaumen.

Desromains, abgebildet und beschrieben im „Bulletin d'arboriculture“ 1891. Die Sorte wurde von Dr. Desromains in einem Baumgarten in Frane les Buisneis aufgefunden. Die Frucht ist so gross wie Acena Späth, röthlich, saftreich gezuckert, halbfein; der Baum ausserordentlich fruchtbar. Im Allgemeinen scheint die Frucht von zweiter Güte zu sein.

Damascene von Shropshire; Ende September, dunkelpurpurroth. Baum ausserordentlich fruchtbar und regelmässig tragend. In Ohio als beste Marktfrucht geschätzt.

4. Kirschen.

Gubens Ehre. Durch diese sehr schöne Frühweichsel ist unser Kirschensortiment um eine der frühesten und besten Sauerkirschen bereichert worden. Die grossen dunkel- bis braunrothen Früchte erregten auf der ersten Sommerobstausstellung zu Berlin am 2. Juli 1884 die Aufmerksamkeit aller

Pomologen und Obstkenner. War es doch die früheste Sauerkirsche, die die Gubener unter dem Namen „Frühe Gubener, früheste aller Sauerkirschen“ ausgestellt hatten, und präsentirten sich die Früchte in völliger Reife. Fleisch fest, aromatisch und von angenehmer Säure. Geschmack und Ansehen der Früchte erinnern sehr an die „Spanische Frühweichsel“, die jedoch später als diese reift.

* * *

Der Congress französischer Pomologen hat im September vorigen Jahres folgende Früchte zur Anpflanzung empfohlen:

1. Birnen.

Baron Leroy, kleine, schön gefärbte Frucht, weiss, fleischig, citronengelb unter der Schale, fein schmelzend, saftreich, gezuckert, säuerlich, gewürzt. November.

Madame Chaudy, sehr schöne Frucht erster Qualität; Baum wächst auf Quitte schwach. November.

2. Aepfel.

Famcuse = Pomme de neige, Sanguineus, Snow Chimney, französischen Ursprunges, in Canada häufig angebaut; Frucht klein, Schale weiss, mit Stich in's Gelbliche. Fleisch, reinweiss, fein, zart, angenehm säuerlich und gewürzt. October-November.

Reinette de Chênée, schöne Frucht, ziemlich gross, Schale orangegelb, an der Sonnenseite rosa verwaschen; Fleisch gelblich, fein, sehr saftreich, gewürzt, säuerlich, sehr gut. November-December.

Rose de Benauge, stammt von Bordeaux, Frucht gross, rundlich, Schale rauh, gelbbraun, berostet; Fleisch weiss, gezuckert, zweiter Güte.

Die japanische Pflaume Chabot.

Nach der „Revue horticole“ 1892, pag. 132, von C. Mathieu.

Unter allen Pflaumen, welche zur Abtheilung der neuerdings in den Handel gegebenen japanischen Arten gehören, erscheint die von den Baumschulbesitzern Nordamerikas unter dem Namen „Chabot Japan Plum“ herausgegebene als eine der schönsten, wenn nicht die schönste.

Herr Redacteur Carrière machte bereits in der „Revue horticole“ 1891, pag. 515, drei dieser Pflaumen. Oga, Matu, Botan, den Lesern bekannt; die vierte, die Chabot-Pflaume, trug ebenfalls im vergangenen Jahre und erhielten wir von Herrn Croux, Baumschule Val'Aulnay bei Sceaux (Seine), schöne Proben davon, welche wir geprüft, gekostet, beschrieben und in der „Revue horticole“ abgebildet haben.

Die Blüthe dieser neuen Art haben wir noch nicht beobachten können; doch können wir in Bezug auf ihre Eigenthümlichkeit Folgendes hinsichtlich der Triebe, Blätter und Früchte liefern:

Holztriebe ziemlich dünn, aufrecht, dunkelroth mit grün verwaschen; Fruchtzweige dicker, von einem olivengrünen Violett mit weissem Anfluge; Blätter weich, hohl, eben, spitzig eirund, 10—12 Cm. lang, auf der Unterseite leicht punktirt und steifhaarig, die beiden Drüsen nierenförmig; Nebenblättchen hinfällig, aufrecht, verzweigt; Blattnerven hervortretend, ein wenig rosa gefärbt auf der Unterseite; Stiel kräftig, 10—12 Mm. lang, Stielhöhlung tief, eng; Bauchfurche stark ausgeprägt, breit; Stempelpunkt spitz; Haut glatt, glänzend, schön leuchtend roth, ziemlich dick, säuerlich, am Grunde gelb punktirt, mit bläulich weissem Flaum bedeckt. Früchte sehr zahlreich, herzförmig, 50 Mm. im Längsdurchmesser, 45 Mm. in der Breite; Fleisch am Kern festsitzend, fest, voll, schön gelb, mit feinen, blassen Adern durchzogen, am Steine weicher und nicht faserig, von ausgezeichnetem, kräftigem, süssem, angenehm gesäuertem Geschmack, stark an Aprikosen erinnernd. Stein eirund zugespitzt, wenig uneben, Bauch und Rückenkante fast gleich, 25 Mm. lang, 15 Mm. breit.

Diese sehr gute Frucht ist würdig der Aufmerksamkeit aller Obstbaumzüchter und Pomologen Es ist nicht selten, dass man unter den Liebhabern von Früchten ein schwer zu zerstörendes Vorurtheil gegen alle Pflaumen findet, welche nicht zu den Reineclauden gehören. Zweifellos ist dies eine ausgezeichnete Frucht, schön, süss, saftig, zart, möglichst gewürzreich; es ist indessen auch noch Platz für andere Formen, andere Schattirungen, anderen Geschmack. Der Aprikosengeschmack, welchen die Chabot-Pflaume hat, ist ihr ganz besonders eigen und wir fanden ihn sehr angenehm Wenn diese Art alle ihre Eigenschaften in einem ihr zusagenden und warmen Boden sowie in einer für sie geeigneten Lage erlangt haben wird, wird sie bald in Gunst stehen und alle Obstgärten werden sie besitzen. Der Fruchtansatz wird sogar in demselben Jahre der Pflanzung vor sich gehen, da die jungen Exemplare rasch Früchte bringen.

Die Chabot-Pflaume befindet sich bereits im Handel. Man muss sich aber hüten, sie mit den anderen Spielarten derselben Abkunft, welche viel Familienähnlichkeit mit ihr haben, zu verwechseln; wenn man sich an Herrn Croux wendet, kann man versichert sein, die rechte Art zu erhalten.

PRAKTISCHER OBSTBAU.

Die verwandtschaftlichen Beziehungen der Veredlungen

sowie deren Einwirkungen auf die Unterlage.

Von Stefan Olbrich.

Es dürfte als bekannt vorausgesetzt werden, dass die meisten unserer edlen Obstsorten sowie viele Arten unserer Ziergehölze nur durch die Veredlung dauernd vermehrt werden können. Ohne Anwendung der Veredlungskunst wäre es nur selten möglich, werthvolle Obstsorten etc. zu verbreiten. Das Stammexemplar würde wieder aussterben, ohne Nachzucht zu besitzen, wenn die Veredlung nicht zur Anwendung kommen könnte. Glücklicherweise ist dem nicht so; diese Kunst ist schon im grauen Alterthum, wenn auch in der einfachsten Weise, angewandt worden. Plinius, welcher in der ersten christlichen Zeit lebte, berichtet uns schon von mehreren Veredlungsarten. Virgil, welcher circa 100 Jahre früher sein Werk schrieb, erwähnte das Pfropfen in den Spalt, und doch hat er nur mehr oder weniger in Gedichtform übertragen, was 300 Jahre vor ihm Theophrastos geschrieben hatte.

Den heutigen Erfahrungen nach muss es als unmöglich bezeichnet werden, dass man damals, wie die Geschichte lehrt, alle möglichen Pfropfungen mit den verschiedensten Baumarten, ohne deren verwandtschaftliche Verhältnisse zu beachten, dauernd ausführen konnte. Denn Weiden und Ulmen, Pappeln und Platanen, Kastanien und Buchen werden wohl schwerlich Resultate aufzuweisen gehabt haben, wenn die Alten eben dieselben Baumarten darunter verstanden hätten als wir. Diesen Punkt zu untersuchen, wäre für den Praktiker nicht der Mühe werth. Die Erfahrungen, welche uns heute über diese so allgemein gewordene Veredlungskunst zu Gebote stehen, sind derartige, dass wir das aus dem Alterthume darüber Bewahrte vollständig entbehren können.

Es ist uns als Hauptregel bekannt, dass nur Gewächse aus ein und derselben Familie sich dauernd vereinigen lassen, und je näher die verwandtschaftlichen Grade derselben sind, je sicherer wird das Gelingen und Fortbestehen der Operation sein. Dieser theoretische Grundsatz, so sehr er auch als richtig gelten kann, muss jedoch, vom rein praktischen Standpunkte aus beurtheilt, noch sehr viele Unterschiede erleiden, denn es steht fest, dass es Gattungen einer Familie gibt, deren gegenseitige Verbindung nicht gelingt, wiederum, dass ausnahmsweise Pflanzen verschiedener Familien sich dennoch dauernd miteinander veredeln lassen.

Unser Kernobst, welches zu der natürlichen Familie der Pomaceen gehört, umfasst so viel verschiedene Gattungen, dass wir, um richtige Veredlungsresultate zu erreichen, das Genus berücksichtigen müssen, z. B. Pirus, Sorbus, Crataegus, Cydonia, Mespilus etc. Die Thatsache, dass die Gattung Pirus sich unter sich nicht einmal dauernd verbinden lässt, erklärt uns die directe Haltlosigkeit des oben erwähnten theoretischen Grundsatzes. Pirus Malus, der Apfelbaum, lässt sich noch in einzelnen Fällen mit Pirus communis, dem Birnbaum, verbinden und existiren solche Veredlungen als grosse Bäume; hingegen der Birnbaum mit dem Apfelbaum lässt sich nicht verbinden. Was ist nun der Grund? Die verwandtschaftlichen Beziehungen sind doch sehr nahe, wenigstens viel näher als Pirus communis zu Cydonia und Crataegus, welche sich aber sehr gut mit dem Birnbaum vereinigen lassen. Letzterer, welchen wir so leicht auf der Quitte erziehen, ist aber als Unterlage für Quitte nie zu gebrauchen, hingegen der entfernter stehende Crataegus sehr gut.

Die Gattung Mespilus wächst auf Crataegus und Cydonia ebenso gut und wird dauerhafter als auf eigener Unterlage. Die japanische Quitte, im Gegensatz zu der gewöhnlichen Quitte, wächst auf Birnenunterlage wieder gut, besser als auf Crataegus. Die Gattung Sorbus wächst, auf Crataegus veredelt, sehr gut und gibt bessere Exemplare, als auf eigener Sämlingsunterlage veredelt. Die Gattung Cotoneaster, zur gleichen Familie gehörend, wächst aber nur auf Sorbusunterlage. Warum gedeihen einzelne Birnensorten auf Quitte nicht, wenn doch die meisten darauf sehr gut fortkommen? Es sind doch alle gleicher Abstammung. Sogar die neueren japanischen Birnensorten, welche Kreuzungsproducte von Birne und Quitte sind, gedeihen nicht gut auf Quittenunterlage, sondern nur auf Birne!

Die Familie der Amygdaleen, wozu unser Steinobst gehört, bietet ähnliche Beweise. Pfirsich und Aprikose lässt sich auf Pflaume, erstere nur noch auf Amygdaleen veredeln, während eine umgekehrte Verbindung nicht stattfindet. Die Süss- und Sauerkirsche gedeiht sehr gut auf Cerasus Mahaleb, während letztere, auf Kirsche veredelt, nicht lebensfähig bleibt. Verschiedene Zierkirschenarten hingegen wachsen besser und dauernder auf Kirschenunterlage als auf Mahaleb. Die Beispiele könnten noch sehr vermehrt werden; jedoch es genügt, denn es ergibt sich schon aus dem Vorstehenden, dass die äussere Aehnlichkeit allein noch nicht die Möglichkeit einer Veredlung bedingt. Ohne Zweifel gibt es noch immer verwandtschaftliche Beziehungen, die wir nicht kennen, eine innere Constitution, die für das Gelingen der Veredlungen von Bedeutung ist, wenn

*

auch feststeht, dass die Zellen und Saftverhältnisse der Pflanzen einer Gattung so ziemlich die gleichen sind.

Die Frage: „Welche Arten verwachsen und in welchem Grade miteinander?“ ist durch genügende, exacte Versuche bisher nicht in einer einzigen Familie vollständig und endgiltig beantwortet worden.

In anderem Sinne jedoch, was die Einwirkung der Unterlage auf die Veredlung sowie letzterer auf erstere betrifft, haben wir schon genügende Erfahrungen abgeschlossen vor uns liegen, welche uns möglich machen, sichere Behauptungen aufzustellen, wenn auch nicht zu verkennen ist, dass unausgesetzte Versuche von competenten Praktikern der Neuzeit uns noch viele neue Beobachtungen bringen werden über Punkte, die augenblicklich noch unentschieden sind. Wir wissen in erster Linie zur Genüge, dass der bittere und schlechte Geschmack der Früchte von Cerasus den darauf veredelten Kirschen sich nicht mittheilt, sondern dass diese ihren feinen Geschmack behalten; wir wissen, dass Pfirsiche, auf die bittere Mandel veredelt, durchaus nichts von diesem bitteren Geschmack annehmen, im Gegentheile noch viel besser werden. Mit anderen Obstsorten ist es ähnlich.

Es gibt aber auch Eigenschaften der Unterlage, welche sich der Veredlung mittheilen, und will ich in Folgendem einige Fälle anführen, welche sich früher oder später bei Veredlungen kenntlich machen. Eine schwachwüchsige Unterlage bewirkt in den meisten Fällen eine ebensolche Schwachwüchsigkeit der darauf befindlichen Veredlung oder Sorte; z. B. Birne auf Quitte, Kirsche auf Cerasus Mahaleb, Aepfel auf Doucin oder Paradies, Pflaumen auf Prunus spinosa u. s. w. Alles Unterlagen, welche man als wichtig zur Erzielung von Zwergobstbäumen bezeichnet und auch verwendet, da der Wuchs der darauf veredelten Sorte bekanntlich viel schwächer ist, als wenn sie auf Kernwildlinge veredelt sein würden.

Meistens jedoch ist eine kräftig wachsende Unterlage im Stande, auf die darauf befindliche Veredlung derartig einzuwirken, dass dieselbe stärker als sonst sich entwickelt: z. B. Paviasorten auf Aesculus veredelt Acer striatum und virginianum auf Acer platanoides, Tilia argentea auf der gewöhnlichen Linde, Crataegus glabra auf Quitte, Osmanthus auf Ligustrum, Clianthus Dampieri auf Colutea u. s. w. Die betreffenden Sorten auf den angegebenen Unterlagen veredelt, erreichen eine bessere und schnellere Ausdehnung, als wenn sie aus Samen gezogen sein würden. Ebenso erreichen verschiedene, schwach wachsende Birnensorten, welche, auf Quitte veredelt, kaum fortkommen, auf kräftige Kernwildlinge veredelt, noch eine ziemliche Triebfähigkeit. Es sind dies besonders die in den letzten Jahren gezogenen grossfrüchtigen Sorten.

Die Einwirkung der Veredlung auf die Unterlage ist oft auch interessant. Die gewöhnliche Linde verliert schon früh im Herbste das Laub und wird schon gegen Ende des Sommers gelb. Die amerikanischen Lindensorten darauf veredelt nehmen diese Eigenschaft nicht an, sondern behalten das dunkelgrüne Laub bis zum Eintritte des Frostes. Frühe und späte Obstsorten auf den verschiedenen Unterlagen treiben eben erst dann, wenn ihre Zeit da ist, und die Unterlage muss sich den Triebverhältnissen anpassen. Dank der verschiedenen Einwirkung der Unterlage auf die Veredlung ist es möglich, dass gewisse Sorten unserer Culturpflanzen in Bodenarten gezogen werden können, wo sie sonst, auf ihren eigenen Wurzeln stehend, nicht fortkommen würden; z. B. verschiedene Pinusarten, welche kieselhaltigen Boden verlangen, gedeihen noch ganz gut in jeder anderen Bodenart, wenn sie auf Pinus austriaca veredelt sind. Chionanthus auf Fraxinus veredelt gedeiht ganz gut in schwerem Lehmboden, obwohl sie sonst als wurzelecht nur leichtere Erde verlangt, um dauernd existiren zu können. Pfirsiche und Aprikosen gedeihen, auf Pflaumen veredelt, in schwerem, nassem Boden besser, als wenn dieselben auf eigenen Sämlingen oder die Pfirsiche auf Mandeln veredelt wären. Kirschen auf Mahaleb gedeihen noch in den schlechtesten Bodenarten, wo dieselben, auf eigenen Sämlingen veredelt, leicht Krankheiten unterliegen. In verschiedenen Fällen übt die Unterlage ihren Einfluss auf die Veredlung durch eine frühe und reiche Fruchtbarkeit oder Blüthenfülle aus; z. B. aus Samen gezogene Aepfel und Birnen setzen erst im Alter von 10—15 Jahren die ersten Früchte an, veredelt jedoch auf die entsprechenden Unterlagen, beginnt die Tragfähigkeit schon im halben Zeitraum. Apfelsorten, welche naturgemäss sehr spät zu tragen beginnen, z. B. der Borsdorfer u. s. w., und doch auf Kernwildling veredelt sein sollten, vermehrt man durch die sogenannte Zwischenveredlung, d. h. pfropft sie in Kronenhöhe auf eine andere Sorte, und die Tragbarkeit tritt früher ein. Viele Rosensorten verlieren, wenn sie veredelt werden, speciell auf Hoch- oder Halbstamm, viel von der ursprünglichen Wüchsigkeit wurzelechter Exemplare, blühen aber desto reicher. Camellien und Azaleen blühen viel reicher, wenn sie veredelt sind, als wenn aus Stecklingen gezogen u. s. w.

In einzelnen Fällen übt die Unterlage einen ziemlichen Einfluss auf die frühe Reife der Früchte der Veredlung aus; z. B. alle Pfirsichsorten, auf

Prunus Mirabolana veredelt, reifen früher als auf anderen Pflaumenunterlagen, sind aber weniger lebensfähig. Reineclauden, auf Prunus Damascena veredelt, reifen früher als auf St. Julienpflaume. Die frühen Birnensorten sind, auf Quitte veredelt, eher reif, als auf Kernwildling veredelt u. s. w.

Zuweilen macht sich die Einwirkung der Unterlage auf die Veredlung in einem ungünstigen Sinne bemerkbar und vermindert sehr viel die natürlichen Eigenschaften der Veredlung. Verschiedene gute Birnensorten, auf Crataegus veredelt, verlieren vollständig ihre guten Eigenschaften und werden ungeniessbar, wogegen sie auf anderen Unterlagen alle ihre guten Eigenschaften behalten. Wenn Tecoma auf Catalpa veredelt wird, so verliert sie die Eigenschaft als Schlingpflanze und wird strauchartig, blüht aber reichlicher, als wenn wurzelecht. Passiflora und Bignonien machen, wenn sie veredelt sind, kürzere Ranken und blühen reichlicher, als wenn sie aus Stecklingen oder Ablegern gezogen sind. Chionanthus auf Fraxinus veredelt, blühen reicher, setzen aber höchst selten Samen an, während dies wurzelechte Pflanzen sehr gerne thun.

Es liessen sich noch sehr viele Beispiele anführen, da dieses Capitel unendlich reichhaltig ist; aber ich glaube, das Erwähnte genügt, um die anfangs aufgestellten Behauptungen zu beweisen, und damit soll der Zweck erreicht sein.

Die Cultur der Erdbeeren.

Von P. Möschke, geprüfter Obergärtner und Lehrer an der Gärtner-Lehranstalt zu Köstritz.

Die Lage des Terrains, auf dem Erdbeeren in der Grosscultur gezogen werden sollen, muss frei sein, d. h. Schatten darf durch keinerlei Gegenstände, wie Baumpflanzungen, hohe Gebäude u. dgl., auf das Grundstück fallen. Ferner muss das Terrain möglichst eben liegen, um ein Giessen mit mehr Erfolg ausführen zu können, und sollte ein ganz ebenes Terrain durch die örtlichen Verhältnisse unmöglich zu beschaffen sein, so ist solches mit einer Neigung nach Süden allen anderen vorzuziehen. Auf einem weniger der scharfen Sonne ausgesetzten Terrain werden allerdings die Früchte grösser, dafür aber wässeriger, bei starker Sonne aber wird der Zuckergehalt und das Aroma der Früchte bedeutend gewinnen und die Frucht selbst wird haltbarer und zum Versandt geeigneter als bei hohem Wassergehalt. Stark nach Süden oder Südosten geneigtes Terrain kann man terrassiren und richtet sich die Terrassirung nach dem mehr oder weniger starken Falle. Wenn auch diese Art Anlage kostspieliger ist, so wird sie höheren Ertrag geben, weil durch die höhere Temperatur in Folge der besseren Durchwärmung des Bodens durch die Sonne eine frühere Reife der Früchte erzielt wird.

Die Bodenart ist weniger von Belang, doch wähle man einen nicht zu schweren, aber auch nicht zu leichten Boden; Thon- und Letteboden sowie kiesiger, kalk- oder mergelhaltiger, undurchlässiger Untergrund stellt eine Rentabilität von vornherein in Frage. Wo eine Grosscultur eingerichtet werden soll, ist frischer Boden, der durch den Anbau von Hackfrüchten vorbereitet und verbessert ist, der beste; im Nutzgarten, wo es sich immer nur um kleine Flächen handelt, lässt sich fast jeder Boden durch Beimischung von anderen humosen Erdarten (Compost- und Misterden) brauchbar machen.

Lehm- und Letteboden macht man durch Düngung mit langen, wärmenden Dungarten, Beimischung von Sand, verrotteter Lohe oder Sägespänen lockerer und brauchbarer.

Hat man das bestimmte Land nach bestem Wissen und Können für die Erdbeercultur vorbereitet, so geht man an das Umgraben, bei welchem bis zur Fusstiefe alle Unkrautwurzeln, besonders Quecken, Disteln, Winden u. dgl., entfernt werden und achtet man dabei vorzüglich auf die Beseitigung von Engerlingen, welche bei Belassung im Boden eine ganze Pflanzung zu vernichten im Stande sind. Für die Frühjahrspflanzung lässt man das Land im Herbst umgraben und in rauher Furche liegen und durchfrieren, wodurch ein Zerfallen und Lockerwerden der groben Stücke bewirkt wird; für die Sommerpflanzung dagegen pflanzt man recht bald nach dem Umgraben, weil im frischen Boden das Anwachsen der Pflanzen schneller und besser stattfindet.

Die Pflanzweise der Erdbeeren auf das Culturland ist so mannigfaltig und die Ansichten über das Für und Wider bei den Methoden so abweichend, dass es zu weit führen würde, alle zu besprechen oder gar zu kritisiren. Im Durchschnitt wird wohl der Ertrag aller Methoden annähernd gleich sein, wo der Ertrag höher, ist die Pflege theuerer, wo der Ertrag geringer, ist die Pflege billiger und der Reinertrag ähnlich. Ich will deshalb von allen Methoden absehen und nur die besprechen, die ich während der letzten drei Jahre in einer Gärtnerei sammelte, welche grosse Anpflanzungen hatte und machte, die ich nach meinen Erfahrungen für gut und rentabel halte. Ueber die anderen viel empfohlenen und gebräuchlichen Methoden zu kritisiren, kann ich mir nicht gestatten, da sie von Männern empfohlen sind, die als langjährige Specialisten natur-

gemäss mehr Erfahrung und Urtheil darüber haben müssen. Ich vertrete nur die Ansicht, dass die Erdbeere, rationell behandelt und aufmerksam cultivirt, bei allen Pflanzmethoden ansehnliche Erträge abwirft.

Ein Stück Land, $^1/_2$ Morgen gross, in schwerem Lehmboden einer Ostprovinz liess ich im Herbste, da dasselbe durch Gemüse ausgenützt war, 0·50 Meter tief rigolen, durchmischte die obere Schichte stark mit altem, $^1/_2$ Jahr in Mistbeeten zersetztem Pferdedung und frischem Schweinedung und bepflanzte, nachdem das Stück zwei Monate (Februar, März) unbepflanzt gelegen hatte, dasselbe mit Erdbeerensorten, die anerkannt schöne und reichliche Früchte bringen.

Ich theilte das Stück in Beete von 1·20 Meter Breite, mit Wegen von 0·30 Meter Breite, so dass also ein Beet und ein Weg stets 1·50 Meter breit waren.

Diese Beete bepflanzte ich zweireihig mit grossfrüchtigen Sorten, König Albert von Sachsen, Teutonia, Theodor Mulié, und in der Mittelreihe wurden Monatserdbeeren ohne Ranken, nur rothe, gepflanzt, da ich drei Reihen grossfrüchtiger für zu viel halte. Die Pflanzung führte ich mit Pflanzen Anfangs April aus, die ich im Jahre zuvor in Stecklingstöpfe gepflanzt und überwintert hatte. Eine gute Decke verrotteten Dunges schützte darauf die Erde vor dem Austrocknen und verhinderte das Aufkommen des Unkrautes. Ich nahm die Pflanzung selbst folgendermassen vor: Die Beete wurden abgetreten, die drei Reihen abgeschnürt und auf diesen die Pflanzstellen bezeichnet, auf denen ich die Erde aushob und neben die Löcher legte; diese wurden innen gelockert und mit einer Mischung guter Rasen- und Composterde gefüllt, in welche die Pflanzen mit Topfballen zu stehen kamen. Die aus den Pflanzlöchern ausgehobene Erde benützte ich dann wieder als Decke der neuen Füllung, damit diese schwerer austrockne, und darauf erfolgte ein starkes Angiessen mit abgestandenem Wasser mit einer Brausekanne.

Ein freudiges Austreiben aller Pflanzen ohne Ausnahme belohnte die viele Mühe und von 14 zu 14 Tagen erhielten die Pflanzen einen Jauchegusz von Rinderdung ohne Zusatz von mineralischen Dungstoffen, welch letztere der Erdbeere nur mit grösster Vorsicht gegeben werden dürfen.

Schon im ersten Jahre trug die Pflanzung gute Früchte, doch unterdrückte ich nach dem ersten Blüthenstengel alle übrigen und liess absolut keine Ranken oder Ausläufer aufkommen, wodurch die Büsche im Herbste eine mächtige Grösse und Bestockung erreichten. Während des Sommers wurde noch öfter gejaucht und zwischen den Reihen vor dem Hacken Schweinedung ausgebreitet, der seine Wirkung nicht verfehlte. Die beiden folgenden Frühjahre war der Ertrag sehr hoch und die Behandlung in Bezug auf Düngung dieselbe: an jeder Pflanze liess ich nur zwei Ranken aufkommen und bepflanzte mit den hiedurch gezogenen Pflanzen im August dieses Jahres zwei weitere Stücke von je $^1/_2$ Morgen, die ich ebenso behandelte und deren Resultat nichts zu wünschen übrig liess. In diesem Jahre, dem vierten seit der Anlage, soll der Ertrag den des Vorjahres noch übertroffen haben, und da mein Nachfolger, dem ich ein Memorandum über alle Culturen in der 36 Morgen grossen Gärtnerei hinterlassen, die angefangene Culturart fortgesetzt hat, so bleibt zu erwarten, dass diese Anlage vielleicht im sechsten Jahre (1892) abträgt, während andere in voller Tracht stehen. Im Ganzen sind jetzt dort 2 Morgen mit Erdbeeren bestanden, die sich sehr gut rentiren. Noch möchte ich hinzufügen, dass ich die Pflanzen 0·50 Meter von einander in den Reihen pflanzte und Ende März den ersten Salat zwischen setzte, der Anfangs Mai gestochen wurde und die Bodenernte somit wesentlich erhöhte. Ein Verlegen der Wege, wie es vielfach empfohlen wird, halte ich nicht für zweckentsprechend, wohl aber ein ununterbrochenes Lockerhalten des Bodens auf den Beeten durch Hacken und immer erneutes Bedecken desselben mit verrottetem Pferdedung; denn die Bodenbedeckung oder Beschattung ist ein überaus wichtiger, lange nicht genug geschätzter Factor zur Frischerhaltung des Culturbodens.

Auch über die Brauchbarkeit der vielen Sorten enthalte ich mich jedes Urtheiles und überlasse das den Specialcultivateuren, auf deren Reellität man sich bei der Sortenwahl auch meist verlassen kann und muss.

Im Grossen und Ganzen glaube ich, die Cultur im Freien erschöpfend behandelt zu haben, wenigstens ist diese Art Pflanzung und Cultur in ihren Principien wohl massgebend und bei ihrer Anwendung von Erfolg gekrönt.

FEINDE DES OBSTBAUES.

Der gebuchtete Prachtkäfer (Buprestis sinuata Ol.), ein schlimmer Feind des Birnbaumes.

Von R. Göthe in Geisenheim.

Schwere Beschädigungen, die man an jüngeren Birnbäumen schon seit einigen Jahren beobachtete, veranlassten zum Studium eines der gefährlichsten Baumfeinde, der unseres Wissens in keinem Lehrbuche des Obstbaues genannt wird und doch in ganz Deutschland alljährlich

grossen Schaden anrichtet. Es ist dies, wie Herr Forstmeister Mühl in Wiesbaden so gütig war, festzustellen, der oben bezeichnete „Gebuchtete Prachtkäfer", dessen Larven meist an jungen Bäumen zwischen Rinde und Holz im Zickzack gewundene oder im Bogen geführte Gänge anlegen und einzelne Aeste und sogar ganze Bäume zum allmäligen oder auch plötzlichen Absterben bringen. Jedenfalls kränkeln die bewohnten Bäume sichtlich, treiben schwächliche Schosse und bringen wenig oder gar keine Frucht.

Der Unkundige bezeichnet die abgestorbene Rinde häufig mit „Krebs" und „Sonnenbrand"; die Rheingauer Bevölkerung kennt das Insect und nennt die Larve der windenden, oftmals um den Stamm oder einen Ast herum führenden Gänge wegen „Ringelwurm".

In hiesiger Anstalt hat der Schädling bereits insofern schlimme Verheerungen angerichtet, als ihm eine grosse Zahl 5—15jähriger Birnenhochstämme des Sortimentes und mehrere Hundert junger Stämmchen der Baumschule zum Opfer gefallen sind. Da sich das Uebel von der durch die Nassauische Eisenbahn gezogenen Grenze aus in den Garten hinein verbreitete, so musste sich an dieser Stelle der Ausgangspunkt befinden. Als solcher dürfte entweder ein alter im Rückgang befindlicher Birnbaum jenseits der Eisenbahn oder der Weissdornzaun der Anstalt anzusehen sein, in dessen stärkeren Stämmchen die Gänge der Käferlarven aufgefunden wurden. Auch Nördlinger weist in seinem Werke „Die kleinen Feinde der Landwirthschaft" auf den Weissdorn als muthmasslichen Verbreiter des Käfers hin, wodurch zu der grossen Schädlichkeit der Weissdornzäune für Obstbaumpflanzungen überhaupt noch ein neues, schwerwiegendes Moment käme.

Der Käfer (Fig. 10), welcher zu den Spring- oder Schnellkäfern gehört, weil er sich auf ziemliche Entfernungen hin fortschnellen kann, ist 9 Mm. lang. Der Kopf, das Halsschild und die Flügeldecken glänzen metallisch purpurroth. Die Schultern stehen stark hervor, die Flügeldecken nehmen im letzten Drittel stark ab und laufen spitz zusammen. Die Fühler sind kurz, dünn gesägt und werden abwärts getragen (*a*).

Der Käfer fliegt nach hiesigen Beobachtungen in der Zeit von Anfang Juni bis Anfang oder Mitte Juli, ist aber schwer aufzufinden, da er sich nur selten an den Birnbäumen aufhält und bei Sonnenschein und bei leiser Berührung des Baumes davonfliegt. Nur des Morgens oder bei trübem, kaltem Wetter dürfte es gelingen, ihn an Ort und Stelle zu entdecken. Er legt seine Eier in Ritzen und hinter Schuppen der Rinde, und zwar, nach den trefflichen Beobachtungen von Wagner in Bingen, meist auf der Süd- und Südwestseite. Der Eingang des Lärvchens ist nicht grösser als ein Stecknadelkopf; er wird an dem Austhränen des Saftes erkenntlich. Die Gänge der Larve sind anfangs dünn (*b*), in Zickzack hin und her gewunden, äusserlich wenig oder gar nicht bemerklich. Im zweiten Jahre nehmen die Gänge mit dem Wachsthum der Larve im Durchmesser zu und die Windungen werden grösser und mehr abgerundet (*c*), wie dies an dem entrindeten mittleren Stücke der Abbildung zu sehen ist. Sie nehmen sowohl nach oben als auch nach unten ihre Richtung und umgehen offenbar Wulste und Astringe, an denen sich früher Seitentriebe befanden. Man trifft die Larve von der Wurzel bis in die stärkeren Aeste hinein, manchmal rings um dieselben herum nagend und dann das plötzliche Absterben derselben herbeiführend. Aeusserlich erkennt man diese Gänge in junger Rinde an charakteristischen Sprüngen und Rissen derselben (*d*), auch ist sie theilweise eingesunken, geschwärzt und abgestorben. Im Juni fliesst aus den Eingangsstellen Saft aus, der von Junikäfern und ähnlichen Insecten sehr begierig aufgesaugt wird. Man sieht manchmal vier und auch fünf Käfer an einer solchen Mündung dicht beisammen sitzen. Bei älteren Bäumen und Aesten hält es schwer, die charakteristischen Rindensprünge zu erkennen, da es ohnehin in der Natur der älteren Birnbaumrinde liegt, in vielen Sprüngen und Rissen aufzuplatzen. Gewöhnlich leben mehrere Käfer auf einem Baume und auf älteren Stämmen; man kann in der Rinde und im Splinte die Larvengänge verschiedener Jahre in Schichten übereinander vorfinden.

Die Larve ist ganz platt gedrückt, bis 25 Mm. lang (*e*) und schmutzig weiss, sowie auf der ganzen Länge fein behaart. Die Mundtheile am runden Kopfe sind braun, die Zahl der Ringe beträgt zehn, an deren letztem zwei braune Zangen und am zweiten zwei Dornen als Wehr eingesetzt sind (*f* und *g*, vergrössert dargestellt).

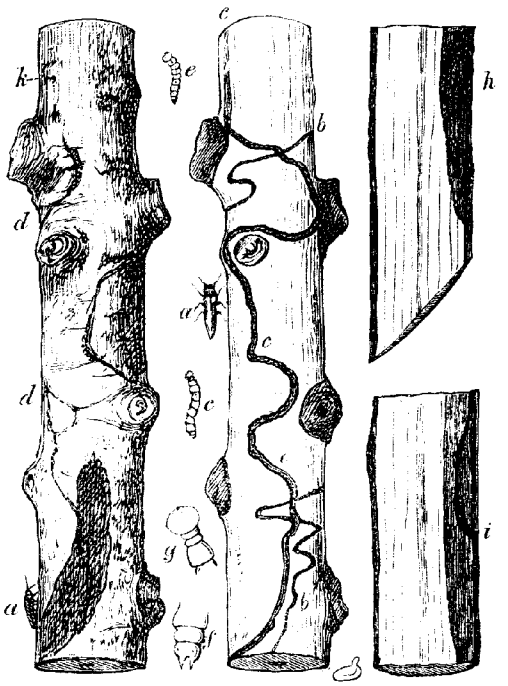


Fig. 10. Der gebuchtete Prachtkäfer (Buprestis sinuata Ol.).

Die ausgewachsene Larve baut sich wohl am Ende des zweiten Jahres einen 2—3 Mm. tief im Holze liegenden, parallel mit der Rinde laufenden, schlauchartig erweiterten Gang, der schon von ihr mit einer bequemen Rundung bis dicht unter die Rinde geführt wird. Dort verpuppt sie sich, indem sie den Gang nach beiden Seiten mit Sägemehl verstopft und das Innere der Puppenwiege mit weisser, dünner Wolle ausbettet. Sie nimmt gleich beim Verpuppen die für den künftigen Käfer passende Lage, mit dem Rücken nach dem Innern des Baumes oder Astes, ein, so dass demselben der Ausgang leicht wird und er nur die Rinde durchzunagen braucht, um in's Freie zu gelangen (*h* eine Puppenwiege mit dem Käfer). Das Flugloch entspricht ganz dem Querschnitte des Käfers und ist nach oben hin gerundet (*i* eine leere Puppenwiege nach dem Entschlüpfen des Käfers, *k* das Flugloch in der Rinde, von aussen gesehen).

Da, wo sich die Puppenwiege im Holze befindet, ist nicht immer, aber oftmals die Rinde eingefallen und ab-

gestorben. Stets aber hat das Holz in der Umgebung der Wiege seitlich nur schmal, aber tief hinein, hinauf und hinab eine schmutzig graugrüne Färbung angenommen, die mit ihrem schwärzlichen Saume in *h* und *i* schattirt angegeben ist. Die mikroskopische Untersuchung zeigt, dass ein Pilz in das Holz eingedrungen ist und die Verfärbung desselben hervorgerufen hat. Inwieweit der Pilz mit dem Absterben der befallenen Bäume zusammenhängt oder doch dasselbe beschleunigt, liess sich bis jetzt noch nicht feststellen, immerhin aber scheint er einen gewissen Einfluss auszuüben.

Wie schon erwähnt, gehen junge, vom Käfer befallene Bäume oftmals im Sommer plötzlich zu Grunde oder erliegen im Winter schon geringem Kältegrade; ältere Bäume versuchen die Gänge zu vernarben und zu verwallen. Da dies wegen der Verletzung der Kambialschichte durch den Gang nur von den Seiten her möglich ist, so füllen die Neubildungen allmälig die Höhlung der Gänge aus, um wiederum von Larven durchfressen zu werden. In Folge dieses Kampfes des Baumes mit dem schädlichen Insecte springt die alte Rinde sehr stark auf, wird beulig und ganz uneben, was wohl zu der irrthümlichen Bezeichnung „Krebs" geführt hat. Beim Loslösen solcher Rinde mit dem Messer kann man, ähnlich wie bei überwachsenen Inschriften u. dgl., ganze Schichten abheben, deren innere Seite den Verlauf der früheren alten Gänge und ihrer Vernarbung erkennen lässt. Es ist leicht zu begreifen, dass bei der zweijährigen Entwicklungszeit des Käfers und bei dem Vorhandensein einer grösseren Anzahl derselben in einem Baume das Wachsthum empfindlich Noth leiden und geschwächt werden muss. Nach Wagner soll das Laub solcher Bäume kleiner sein, blaugrün aussehen und sich im Herbste vorzeitig roth verfärben. Einzelne stark befallene Aeste werden dürr und sterben ab; ganze Bäume verlieren im Gipfel die Triebkraft (Gipfeldürre). Gewiss kann man bei vielen kränkelnden Birnbäumen die Schuld an dem Zurückgehen auf den geschilderten Käfer und seine Larve zurückführen.

Was nun die Mittel gegen dieses so schlimme Insect anbelangt, so wäre zunächst vorbeugend ein Anstrich mit dickem Lehm zu empfehlen, der Ende Mai aufgetragen und etwa bis Ende Juli erhalten werden müsste, um den Käfer von der Eiablage beziehungsweise das Lärvchen vom Eindringen in die Rinde abzuhalten. Erkennt man aus den charakteristischen Rindensprüngen, dass die Käferlarven sich bereits in der Rinde festgesetzt haben, so sollte man den ohnehin geschwächten Baum nicht noch durch Ausschneiden der Rinde und durch Aufsuchen der Larve entkräften, sondern den ganzen Stamm und, wenn nöthig, auch die ältesten Asttheile mit einem dicken Ueberzug von Lehm und reinem Kuhdünger versehen und mit Leinwandlappen fest verbinden. Das erleichtert dem Baume die Verheilung der Gänge und bewirkt nach unseren Beobachtungen das Absterben der Larven. Ausserdem haben auch mehrere nebeneinander senkrecht geführte Schröpfschnitte durch die erkrankten und befallenen Rindenstellen gewirkt, obgleich bei dieser Methode die Larven nicht sicher getroffen werden und am Leben bleiben können. Auch verdunstet der geschwächte Baum durch die Pfropfschnitte eine ziemlich grosse Menge von Saft, welcher Verlust zur Sommerszeit immerhin gefährlich werden kann.

Die Werre oder Maulwurfsgrille (Gryllotalpa vulgaris), ein gefährlicher Feind unserer Culturgewächse.

Von Paul Jurass in Rixdorf-Berlin.

Durchwandert man im Sommer in grösseren Gärtnereien und sonstigen zu Pflanzenculturzwecken dienenden Flächen die verschiedenen Abtheilungen, so finden sich oft auf den mit jungen Ziersträuchern und Nadelholzpflanzungen bebauten Stellen Pflanzen, welche trübe und traurig darein schauen, die Köpfe hängen lassen und welk werden, falls sie es nicht schon sind.

Der Laie sagt sich: nun, das wird wohl am Begiessen liegen, entweder zu viel oder zu wenig. Ein Anderer schreibt die Ursache den scharfen Nordostwinden zu, doch der strebsame Gärtner untersucht derartige Vorkommnisse genau und kommt dabei sehr häufig zu dem Resultat, dass ein gefährlicher Feind der Pflanzenwurzeln, die Werre oder Maulwurfsgrille (Gryllotalpa vulgaris) in seine Culturen eingekehrt ist. Ist eine solche Grille aber einmal eingekehrt, dauert es nicht lange und die Thiere haben sich mit rapider Schnelligkeit vermehrt, zernagen eine Wurzel nach der anderen, bis der Fleiss und die Mühe des Gärtners vollständig vernichtet und in ein Nichts aufgegangen sind. Die Maulwurfsgrille, Werre, Reitkröte, Erdwolf, Reitwurm, Erdkrebs oder wie man diesen Schädling sonst noch nennt, gehört zu den Grabheuschrecken oder Grillen, ist mattbraun von Farbe und durch den Körperbau, namentlich aber durch die handartig verbreiterten Vorderbeine, welche zum Graben eingerichtet sind, so charakteristisch, dass Derjenige, welcher das Thier einmal gesehen hat, dasselbe auch später sofort wieder erkennt. Es ist ca. 5 Cm. lang und lebt gleich dem Maulwurf in selbst gegrabenen Röhren unterirdisch; nur nach Sonnenuntergang lässt sich die Werre zuweilen auf der Erdoberfläche blicken.

Die Nahrung besteht nicht nur aus Pflanzenstoffen, sondern auch aus anderen Kerbthieren, oder Kerfen genannt, hier also aus solchen, die ebenfalls in der Erde wohnen. Der Hauptschaden wird von dem eierlegenden Weibchen dadurch angerichtet, dass von ihm alle Pflanzenwurzeln, die sich über dem Neste befinden, abgenagt werden, um für das letztere eine freie, der Sonne zugängliche Stelle zu erhalten. Daher verrathen platzweise trocken gewordene Pflanzen in den Gärten auch am besten die Gegenwart der Brutstätten. Das Nest befindet sich in einer gut ausgeglätteten, etwa 11 Cm. tiefen, unter der Erde liegenden Höhlung von der Grösse eines kleinen Hühnereies, zu welcher von aussen ein sich allmälig senkender, in Schneckenwindungen verlaufender Gang führt. Diese Höhlung lässt sich mit Vorsicht herausnehmen. In der Nähe des Nestes befindet sich eine tiefer hinabreichende Röhre, in welcher das Weibchen, mit dem Kopfe nach oben, bei den Eiern Wache hält; die Anzahl der letzteren beläuft sich durchschnittlich auf 200, man hat auch deren schon 300 gezählt. Ungefähr Mitte Juli haben die jungen Larven das Ei verlassen. Da sich aber das Brutgeschäft auf einen längeren Zeitraum erstreckt, kommen die Larven in sehr verschiedenen Grössen in den Winter, nachdem sie sich zuvor einige Male gehäutet haben. Anfangs sind die Werren flügellos, sonst in der Körperform den Alten ähnlich, bis sie dann im Mai des nächsten Jahres sich vollständig ausgebildet haben.

Die Verbreitung der Werre scheint eine mehr locale zu sein in der norddeutschen Tiefebene mit ihrem Sand-

boden vorherrschend, die Heimat derselben. Das einzige rationelle Mittel zur Vertilgung dieses Schädlings ist das Aufsuchen und Zerstören ihrer Nester, was vorzugsweise im Monat Juni vorgenommen werden soll und längere Zeit fortgesetzt werden muss, sobald sich etwa viele Grillen an einer Stelle aufhalten.

Die platzweise welk gewordenen Pflanzen zeigen das Nest an, die bestimmte Stelle, an welcher man mit einem Grabscheit den Boden heben oder mit einer Hacke denselben auflockern muss, um das Nest unbeschädigt zu erhalten und auszuheben. Wenn man es zerbricht, fallen die Eier, welche die Grösse eines Rapskornes haben und trüb und glasartig aussehen, heraus, zerstreuen sich in die Erde und ein grosser Theil geht für die Vertilgung verloren. Bei einiger Uebung kann man auf diese Weise in wenigen Stunden viele Tausende von Eiern vertilgen, wenn solche vorhanden sind.

Hat man das Aufsuchen der Nester unterlassen oder zeigt sich die Werre zum ersten Male und mehr vereinzelt an Stellen, wo es in Folge der Bodenbeschaffenheit unmöglich ist, ihre Gänge zu entdecken (dieselben sind im verkleinerten Massstabe denen der Maulwürfe ähnlich, doch ohne aufgestossenen Hügel), so kann man die Thiere selbst nach folgender Methode wegfangen:

Zuerst giesse man vermittelst eines Trichters circa ½ Liter Wasser in den betreffenden Gang, und zwar geschieht dies in der Absicht, die Erde etwas anzufeuchten, damit sie das jetzt nachzugiessende Oel nicht einsauge. Es wird nun ungefähr ⅛ Liter reines Leinöl nachgegossen und dieses mit einem weiteren Nachguss von Wasser bis in den Grund hinabgespült, worauf der Trichter herausgezogen wird. Nach einer kleinen Weile erscheint die Werre und bleibt todt an der Erdoberfläche liegen.

Zum Eingiessen in die Löcher kann man auch Mistjauche, Seifenlauge, Lösung von Schmierseife, Theerwasser, wo sie zu Verfügung stehen, anwenden, wenn man diese Vertilgungsmethode überhaupt praktisch findet.

Schon lohnender und weniger zeitraubend ist das Eingraben von Töpfen, die mit ihrer Mündung die Sohle der von der Grille gewöhnlich betretenen Gänge unterbrechen und eignen sich hiezu sehr gut hohe Blumentöpfe, deren unteres Abzugsloch vorher verstopft werden muss.

Schliesslich wird Auslegen von Pferdemist in kleine Gruben vor Eintritt des Winters als Ködermittel empfohlen. Die Wärme trägt bekanntlich zur Entwicklung und zum Gedeihen aller Grillen und Heuschrecken wesentlich bei; die Thiere suchen wärmere Orte auf und sammeln sich an zum Winterschlafe. Im zeitigen Frühjahre muss allerdings die Sohle dieses mit Pferdedünger gefüllten Loches gehörig revidirt werden, wo eine Vernichtung der hier gefangenen Werren mit Leichtigkeit geschehen kann.

BLUMENGARTEN.

Einige hübsche Stauden für den Hausgarten.

1. Armeria alpina, sehr hübsche, rasenbildende Alpengrasnelke, reizende, ausdauernde Einfassungspflanze mit rosa Blumen. Für sandigen Boden und sonnige Lage vorzüglich; auch auf Felsgruppen sehr wirkungsvoll; noch schöner ist aber:

2. Armeria Laucheana, im Allgemeinen der obenstehenden sehr ähnlich, nur hat Armeria Laucheana bedeutend grössere und dunkelcarminrothe Blumen; immer grün und stets blühend, zu Einfassungen unübertroffen selbst im ärmsten Boden.

3. Digitalis gloxiniae flora, besonders schöne und gräftige Abart des gewöhnlichen Fingerhutes mit weit geöffneten, sehr schön punktirten Blumen. Eine der schönsten Zierstauden für Gruppen, Felspartien und Vorpflanzungen in halblichten Stellen des Gartens. Höhe 1 bis 1·30 Meter, Pflanzweite 50—60 Cm.

4. Helenium Bolanderi, blüht vom Juni bis Ende August; harte, blüthenreiche Staude mit gelben Strahlenblümchen, die eine braune Blüthenscheibe umgeben. Sehr verwendbar auf Rabatten und Gruppen und als Vorpflanzung im Parkgarten. Höhe 50—60 Cm.

5. Iberis sempervirens fl. pl., gefüllte immergrüne Schleifenblume; beide mit herrlich silberweissen Blumen; besonders ist aber die letztere eine Neuheit ersten Ranges und von wirklich hervorragender Schönheit.

6. Sobelia folgens multiflora, blüht vom Juni bis October; sehr geschätzte Gruppenpflanze, die durch ihr dunkelblutrothes Laub und ihre leuchtend scharlachrothen Blüthen von hervorragender Wirkung auf den Rasen ist Man vereinigt sie in selbstständige Gruppen oder benützt sie als Vorpflanzung für Gehölze. Höhe 70—120 Cm., Pflanzweite 40—60 Cm.

7. Aquilegia vulgaris grandiflora nivea, auffallend grossblumige, reinweisse Spielart von hervorragendem Werthe, eine der schönsten Rabattenpflanzen. Die Aquilegien gehören zu den schönsten Stauden unserer Gärten; die zierlich bespornten und lebhaft gefärbten Blumenformen auf circa 50 Cm. hohen Stengeln heben sich äusserst wirkungsvoll von dem graugrünen, feingeschnittenen Laube ab. Sehr verwendbar und empfehlenswerth zu Vorpflanzungen, selbstständige Gruppen und auf Felspartien in geschützten Lagen und gutem, tiefgründigem Boden.

8. Arabis alpina, blüht je nach der Temperatur vom März bis Mai. Das Alpen-Gänsekraut ist eine unserer frühblühendsten Stauden, die auf sandigem Boden in sonniger Lage, namentlich aber an Abhängen und auf Steingruppen und als Einfassung vorzüglich verwendbar ist. Ausgezeichnetes Bienenfutter und von Vielen zu diesem Zwecke in Menge angepflanzt. Blüthen reinweiss. Höhe 10 bis 20 Cm., Pflanzweite 30—40 Cm.

9. Asphodelus luteus flore pleno, gelber, gefüllt blühender Schweif-Affodil. Eine sehr ornamentale, etwa meterhohe Pflanze mit prächtigen Blumenrispen. Das grasähnliche Laub ist ziemlich kurz.

Nachrichten des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich.

General-Versammlung am 1. Juni 1892.

Die im Sitzungssaale der k. k. Landwirthschafts-Gesellschaft in Wien abgehaltene General-Versammlung wurde in Anwesenheit von 20 Vereinsmitgliedern von dem Vereinsvorstande Herrn Abt Alexander Karl mit einer Ansprache unter Hinweis auf die Erfolge des Jahres 1891 und nach Begrüssung der erschienenen Mitglieder sowie Vorstellung des Herrn Grafen Thurn, als Vertreter der k. k. Landwirthschafts-Gesellschaft, eröffnet.

Hierauf wurden gewählt zu Schriftführern die Herren Franz Dietl und Eduard Schöpfleuthner; zu Verificatoren die Herren Gustav Johann Stockher und Theodor Weippl.

Der Vereinsvorstand sprach ferner den hohen Behörden für ihre Unterstützung des Vereines den Dank aus und

widmete den verstorbenen Vereinsmitgliedern einen warmen Nachruf, aus welchem Anlasse die Versammelten von den Sitzen sich erheben.

Der Rechenschaftsbericht, welcher sich bereits gedruckt in den Händen der Mitglieder befindet, wurde ohne Debatte genehmigt. Der Rechnungsrevisor, Herr Spitschan, bringt den Bericht der Rechnungsrevisoren über die Prüfung der Vereinsrechnung und des Rechnungsabschlusses zur Kenntniss, worauf lezterer genehmigt und der Vereinsleitung das Absolutorium ertheilt wird.

Rechnungsführer Künstler verliest den Voranschlag für das Jahr 1892, welcher mit den von der Vereinsleitung aufgestellten Einnahmen und Ausgaben genehmigt wird.

Herr Ausschussrath Müller begründet hierauf den Antrag der Vereinsleitung auf Ernennung der Herren Chr. Ilsemann, Stadtgärtner in Budapest, und Dr. R. Stoll, Director der pomologischen Lehranstalt in Proskau, zu correspondirenden Mitgliedern, indem er auf die Leistungen dieser Herren hinweist. Die Wahl der genannten Herren zu correspondirenden Mitgliedern wird einstimmig beschlossen.

Bei der Verlosung von Obstbäumen werden die unten verzeichneten Vereinsmitglieder theils zur Betheilung mit fünf, theils mit zwei Obstbäumen ausgelost.

Herr Wagenhütter bringt hierauf die über Veranlassung des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich von dem hohen niederösterreichischen Landesschulrathe an sämmtliche Bezirks-Schulinspectoren in Niederösterreich erlassene Instruction über die Einrichtung der Schulgärten zur Kenntniss.

Der Vereinsvorstand dankt, nachdem keine Anträge mehr gestellt werden, den Theilnehmern für ihr Erscheinen und den Herren Rechnungsrevisoren für ihre Mühewaltung; er bittet Alle, dem Vereine auch ferner treu zu bleiben und erklärt die officielle General-Versammlung für geschlossen.

Ausschuss-Sitzung am 24. Mai 1892.

Vorsitzender Herr Vorstand Abt Karl; anwesend die Herren: Vorstand-Stellvertreter Schön, die Ausschussräthe Haberl, Freiherr v. Hohenbruck, Künstler, Müller, Rosenthal, Seeharsch.

Der Sitzung wohnt Herr Landescultur-Inspector Baron Schwarz-Meiller bei.

Entschuldigt die Herren: Vorstand-Stellvertreter P. Koller, die Ausschussräthe Adametz und Trilety.

Das Protokoll der letzten Sitzung wird verlesen und verificirt.

I. Einläufe:

a) Mit Erlass des hohen Landesausschusses wird bekanntgemacht, dass der hohe Landtag den Beschluss gefasst hat: Der Bericht des n.-ö. Landes-Obstbauvereines über die Verwendung der pro 1891 bewilligten Landessubvention wird zur Kenntniss genommen und dem genannten Vereine für sein verdienstliches Wirken die Anerkennung ausgesprochen; ferner für das Jahr 1892 dem n.-ö. Landes-Obstbauvereine zur Anpflanzung von Obstbäumen auf Strassen und öffentlichen Wegen eine Subvention von fl. 1500, für Strassenwärter-Prämien und Stipendien für Baumwärter-Curse fl. 400, zusammen den Betrag von fl. 1900 zu bewilligen.

b) Der Centralausschuss der k. k. Landwirthschafts-Gesellschaft in Wien theilt mit, dass dem Vereine zur Abhaltung der General-Versammlung der kleine Sitzungssaal überlassen wird.

c) Derselbe gibt weiters bekannt, dass gegen die Unterbringung des Vereines in den Localen der Gesellschaft kein Anstand obwaltet.

d) Mittheilung des Directors der Landes-Ackerbauschule in Edelhof, Herrn M. Höllhuber, über den vom Obstbauvereine in Zwettl veranstalteten Obstbaucurs; derselbe fand vom 12. bis 16. April 1892 statt und betheiligten sich daran 20 Theilnehmer, an welche mit Zuhilfenahme von Subventionen 13 Werkzeuggarnituren und Bücher vertheilt wurden. Dem Herrn Director Höllhuber wird für die Abhaltung dieses Curses der Dank des Vereines ausgesprochen.

e) Schreiben des landwirthschaftlichen Bezirksvereines Krems-Langenlois über eine im September d. J. stattfindende Regional-Ausstellung und ersucht um Medaillen zur Prämiirung der Gruppe Obstbau. Hierüber wird beschlossen, dass Medaillen im Principe bewilligt werden, die Zahl und Gattung jedoch erst dann bestimmt werden kann, bis ein Prämiirungsprogramm vorgelegt sein wird und bekannt ist, welche Ausstellungen in diesem Jahre abgehalten werden.

f) Herr Regierungsrath Schön theilt mit, dass er der am 22. Mai 1892 stattgehabten General-Versammlung des n.-ö. Volksbildungsvereines in W.-Neustadt als Delegirter das Landes-Obstbauvereines beigewohnt hat.

II. Der Voranschlag für das Jahr 1892 wird durchberathen und nach mehrfachen Modificationen festgestellt.

III. Herr Rosenthal urgirt die Erhebungen über Obstbau als Behelf für einen Vortrag anlässlich der General-Versammlung des Deutschen Pomologenvereines in Breslau. Wird beschlossen, dass diese Erhebungen einzuleiten sind.

Schluss der Sitzung um 5 Uhr Abends.

Verlauf der Obstblüthe und Obsternte-Aussichten in Niederösterreich im Jahre 1892.

Nach den durch den Landes-Obstbauverein eingeleiteten Umfragen über den Verlauf der Obstblüthe und den Fruchtansatz in Niederösterreich ist für das Jahr 1892 im Allgemeinen nur eine schwache Ernte zu erwarten. Die vorjährige überreiche Tragbarkeit der Obstbäume hat für mindestens ein bis zwei Jahre eine geringere Tragbarkeit zur natürlichen Folge; überdies war, insbesondere in den Gebieten der beiden Viertel unter und ober dem Wienerwald, der Verlauf der Obstblüthe durch ungünstige Witterungsverhältnisse benachtheiligt.

Im Viertel unter dem Wienerwald ist für Kirschen und Zwetschen eine mittelgute, für die übrigen Obstgattungen eine schwache Ernte zu erwarten; über Regen, Schnee und Frost wird häufig geklagt.

Im Viertel ober dem Wienerwald wird für alle Obstgattungen nur eine schwache Ernte erhofft: fast allgemeine Klagen werden über Frost, Regen, Schnee und Wind, vereinzelt über Maikäfer und Raupenfrass gemeldet.

Im Viertel unter dem Manhartsberge wird für alle Obstgattungen eine schwache Ernte erhofft; über Regen und Frost wird häufig geklagt.

Im Viertel ober dem Manhartsberge ist gleichfalls eine schwache Ernte zu erwarten; einzelne Klagen über Regen und Frost liegen vor.

Die Vereinsleitung spricht den Herren Bezirks-Geschäftsleitern und Vereinsmitgliedern für die eingesandten Berichte den verbindlichsten Dank aus.

Verlosung von Obstbäumen.

Bei der General-Versammlung des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich am 1. Juni 1892 wurde programmmässig die Verlosung von 100 Stück Zwergobstbäumen vorgenommen und fallen die Gewinnste folgenden Vereinsmitgliedern zu:

Nummer	10 Gewinnste à 5 Obstbäume:
21	Herr Schön Ferdinand, k. k. Regierungsrath und Director des k. k. Versatzamtes in Wien.
31	„ Steinhauser Josef, Med.-Dr. in Wien.
297	„ P. Spohn Philibert, Pfarrer in Weikendorf.
361	Löbl. Volksschule in Hadres.
377	Herr Koprowsky Franz, Lehrer in Himberg.
664	Löbl. Volksschule in Nappersdorf.
701	Herr Speiser Johann, Wirthschaftsbesitzer in Rametzhofen.
709	Löbl. Volksschule in Oberhollabrunn.
805	„ Schulleitung in Randegg.
1081	„ Volksschule in Fahndorf.

25 Gewinnste à 2 Obstbäume:

65	Herr Schleinz Josef, Oberlehrer in Wien.
177	„ Bauer Ignaz, Schulleiter in Pachfurth.
212	Löbl. landwirthschaftl. Casino in Eggenburg.
216	Herr Hiess Aloïs in Stoizendorf.
264	Löbl. Schulleitung in Neuhaus.
284	„ Volksschule in Bergau.
290	Herr Riegler Ernst, Schulleiter in Oberkirchen.

Nummer	
324	Herr Zillinger Ferdinand, Oberlehrer in Grossenzersdorf.
333	Löbl. landwirthschaftl. Casino in Grossrussbach.
430	Herr Büttner Ludwig, Architekt in Inzersdorf.
433	„ Schneider Johann, Schulleiter in Paygarten.
439	„ Dunkler Leopold, Schulleiter in Judenau.
514	Löbl. Schulleitung in Hochstrass.
543	Herr Birringer Leopold in Langenlois.
545	„ Wallner Karl, Oberlehrer in Langenlois.
578	Löbl. Schulleitung in Lackenhof.
629	Herr Katschthaler Karl, Bürgerschullehrer in Mistelbach.
669	„ Haydn Franz, Bürgerschuldirector in Neunkirchen.
773	Löbl. Volksschule in Waitzendorf.
780	„ Schulleitung (alte Schule) in Tullnerbach.
850	Herr Pauer Franz, Gärtner am niederösterreichischen Landes-Lehrerseminar in St. Pölten.
904	„ Kreuz M., Bürgerschullehrer in Stockerau.
924	„ Hollinger Josef, Lehrer in Stronsdorf.
965	„ Wallner Franz, Oberlehrer in Thaya.
1024	Löbl. landwirthschaftl. Casino in Nonndorf a. W.

Die Zusendung dieser Obstbäume wird zur Pflanzung im kommenden Herbste rechtzeitig erfolgen.

Die Vereinsleitung.

Neue Mitglieder.

Dem Landes-Obstbauvereine für Niederösterreich sind als Mitglieder beigetreten:

Herr Gaisswinkler Johann, Bezirks-Wegmeister in Bruck a. d. L.
„ Gindler Franz, Oberlehrer in Abstetten bei Atzenbrugg.
„ Müllauer Anton, pens. Oberlehrer in Wien, V. Reinprechtsdorferstrasse 59.
„ Pomesberger Andreas, Schulleiter in Ruders bei Kautzen.
Löbl. Obst-, Wein- und Gartenbauverein in Klosterneuburg.

Nachrichten des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen.

Jahresversammlung am 16. Mai 1892.

In den Räumen des Landesculturrathes in Prag hielt der Obstbauverein für das Königreich Böhmen am 16. Mai 1892 seine ordentliche Jahresversammlung ab, an welcher 18 Vereinsmitglieder und die Herren kais. Rath Ferd. Hiller als Vertreter des löbl. Landesculturrathes für Böhmen, Fr. Freidl als Vertreter des landwirthschaftlichen Vereines in Hohenmauth, Juva als Vertreter des Lese- und landwirthschaftlichen Vereines in Hrušova und Architekt Friedr. Münzberger als Delegirter der Gesellschaft für Physiokratie in Böhmen theilgenommen haben.

Eröffnet wurde dieselbe durch den I. Vicepräsidenten des Vereines Se. Durchlaucht Herrn Dr. Friedrich Fürsten Schwarzenberg.

Der II. Vicepräsident, Herr J. U. C. Josef Tomášek aus Hohenmauth, begrüsste die Anwesenden durch eine warme Ansprache, in der er auf das erfreuliche Moment hinwies, dass sich hier diesmal beide Nationalitäten unseres Vaterlandes zur gemeinschaftlichen und nützlichen Arbeit eingefunden haben und gibt der Hoffnung Ausdruck, dass dieses Verhältniss auch in Zukunft bestehen und auf das Wirken des Vereines den segensreichsten Einfluss üben werde.

Hierauf wurde zur Erledigung des für die Versammlung festgestellten Programmes geschritten.

Das Protokoll der letzten Jahresversammlung wurde verlesen, genehmigt und hierauf unterzeichnet.

Der Geschäftsführer erstattet folgenden Thätigkeitsbericht über das Vereinsjahr 1891:

Hochgeehrte Herren!

Im Jahre 1891, auf das sich der Ihrer Genehmigung hier unterbreitete Bericht bezieht, verfolgte die Thätigkeit des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen fast nur das einzige Ziel, durch die Theilnahme desselben an der veranstalteten Landes-Jubiläums-Ausstellung den hohen Grad der Entwicklung, welchen die Obstcultur in der Jetztzeit erreicht hat, zur Veranschaulichung zu bringen und so durch einen würdigen Anschluss an's Ganze das sich hier entfaltende Culturbild unseres Vaterlandes auch durch einen so wichtigen Zweig der Landwirthschaft, wie es der Obstbau ist, nach Möglichkeit zu erweitern und die Erfolge der strebsamen Arbeit unserer Obstzüchter den Tausenden, die von Nah und Fern kamen, vor Augen zu führen.

Schon anfangs, als sich die Idee, eine Ausstellung von Obst an der Landesausstellung zu veranstalten, kundgab, wurde dieses Project durch den guten Willen des Einzelnen als auch durch das allgemeine Pflichtgefühl, die Landesausstellung nach Kräften zu unterstützen, sehr gefördert. Am Schlusse des Jahres 1890 war dieser Angelegenheit im Schosse des Vereines bereits alle Aufmerksamkeit zugewendet und durch das Bestreben geleitet, dass unser Obstwesen auf der Ausstellung glänzend repräsentirt und auch in den Augen von Fachmännern zur höchsten Anerkennung kommen möchte, lud der Verein einen pomologischen Congress nach Prag, der daselbst zur Zeit der Ausstellung von Obst tagen sollte.

Die Wichtigkeit der Sache und das allgemeine Interesse für dieselbe brachten es mit sich, dass zu jener Zeit, wie schon erwähnt, alle anderen Angelegenheiten des Vereines in den Hintergrund treten mussten und das Streben desselben dahin abzielte, dass die Ehren und grossen Anerkennungen, welche den Obstzüchtern Böhmens vielfach zutheil wurden, im Interesse des heimischen Obstbaues insbesondere auch auf der Landesausstellung zur Geltung gelangen möchten.

Wie den geehrten Herren schon aus dem Berichte vom 24. Mai 1891 *) bekannt ist, wurde der Centralausschuss in der Mitte seiner Vorarbeiten für die Abfassung eines definitiven Programmes der Ausstellung von Obst durch eine Zuschrift des löbl. Executiv-Actionscomités der Landesausstellung vom 5. Februar 1891, Z. 9401, überrascht, in der es hiess, dass das Obstwesen aus dem Wirkungskreise des landwirthschaftlichen Centralausschusses ausgeschieden und der Section für Gartenbau zugetheilt wurde.

Obzwar der Obstbauverein in der genannten Section durch drei Delegirte vertreten sein sollte, so wurde derselbe eigentlich doch von der ihm mit Recht zukommenden Leitung der Obstausstellung ausgeschlossen und verhindert, die getroffenen Dispositionen in Betreff des Arrangements zur Ausführung zu bringen.

Unter den so gegebenen Verhältnissen musste der Obstbauverein seine volle Aufmerksamkeit zwei Factoren zuwenden, und zwar 1. seiner eigenen Theilnahme als Aussteller selbst und 2. der bevorstehenden Versammlung der Obstzüchter aus Böhmen, deren Einberufung schon laut Beschluss der Jahresversammlung vom Jahre 1890 festgestellt wurde.

Mit welchem Erfolge sich des Landes-Obstbauverein der Ausführung dieser beiden Aufgaben unterzog, ist Ihnen, geehrte Herren, hinlänglich bekannt.

In den Tagen vom 4. bis 6. October 1891 fand eine grosse Wanderversammlung der Obstzüchter aus Böhmen in den Räumen des Landesculturrathes in Prag statt, an der sich zahlreiche Interessenten, namentlich die Vertreter mehrerer landwirthschaftlicher Vereine, Bezirksausschüsse und Fachcorporationen sowie viele unserer Mitglieder betheiligt haben. Bei dieser Gelegenheit wurden die steten Bestrebungen des Landes-Obstbauvereines, dass doch die Mittel und Wege gefunden werden möchten, durch welche sich die Liebe für die Pflege des Obstbaumes verbreiten und so der Obstbau in Böhmen sich heben würde, in hohem Masse manifestirt.

Durch die Verdienste der Mitglieder unseres Vereines, der Herren J. U. Dr. Johann Prokoš, Josef Schorsch und Josef Černohlávek, erhielt schon die erste Versammlung eine hohe Bedeutung, indem dieselben durch ihre Vorträge die Hindernisse, welche sich der Entfaltung unseres Obstwesens in den Weg stellen, in überzeugender Weise beleuchteten und dementsprechend auch die von

*) Siehe „Fruchtgarten" 1891, Nr. 7, Seite 100.

Herrn Johann Štolc der Versammlung vorgelegten Fragen beantwortet haben.

Ein nicht geringes Verdienst um das erfreuliche Resultat der gepflogenen Berathungen hat sich durch seinen Vortrag und seine Vorschläge in Betreff der Organisation des Obstbauwesens in Böhmen auch unser werther Gast, Herr Prof. Buňat, erworben, desgleichen alle jene Herren, welche durch sachliche Einwendungen und Zusätze zu der Läuterung der verschiedenen Ansichten nicht wenig beitrugen.

Um den sehr günstigen Verlauf der weiteren Sitzungen, die namentlich in Gemeinschaft mit jenen des gleichzeitig in Prag tagenden Congresses des k. k. österreichischen Pomologenvereines abgehalten wurden, haben sich besonders die Herren Director Wilh. Kříž und Obergärtner J. Bláha verdient gemacht; ersterer durch seinen Vortrag „Ueber den Schutz der Obstbäume", letzterer durch die Zusammenstellung eines aus 50 Sorten bestehenden und für die Cultur in Böhmen empfehlenswerthen Birnsortiments.

Durch die aufopfernde Thätigkeit des Herrn Obergärtners Bláha und mit der geneigtest ertheilten Erlaubniss des hohen Landesausschusses war dem Obstbauvereine die Möglichkeit geboten, dieses Sortiment auf der Ausstellung durch frische Früchte demonstriren zu können, indem diese werthvolle Collection in einer besonderen Abtheilung, ohne um einen Preis zu concurriren, aufgestellt wurde.

In den engen Grenzen, die für unsere Thätigkeit auf der Ausstellung bemessen wurden, wurde Alles gethan, was eben mit Rücksicht auf die Umstände gethan werden konnte.

Die in der Versammlung der Obstzüchter vorgebrachten und zum Beschlusse erhobenen Anträge wurden dem Centralausschuss zur Erwägung und eventuellen Ausführung zugewiesen und es wird heute noch bei einer anderen Gelegenheit über den in dieser Hinsicht vom Centralausschuss eingenommenen Standpunkt näherer Bericht erstattet werden.

Auf das Gesammtresultat der Wanderversammlung können wir mit voller Zufriedenheit zurückblicken. In repräsentativer Beziehung gestaltete sich die Abhaltung dieser Versammlung glänzend und würdig ihres Zweckes; den inneren Werth gaben ihr die gediegenen Vorträge, die Discussionen in den Sitzungen und die gegenseitigen persönlichen Beziehungen in denselben und auf den gemeinschaftlichen Excursionen, besonders aber die gebotene Gelegenheit, mit so werthen Gästen, wie es die Herren Mitglieder des k. k. österreichischen Pomologenvereins mit ihren verdienten Präsidenten, den hochgebornen Herrn Grafen Attems, waren, die gegenseitigen Meinungen austauschen zu können. Besonders aber bot die aus allen Gegenden Böhmens so reich beschickte Obstausstellung ein dankbares und unerschöpfliches Gesprächsthema und belehrt durch den gegenseitigen Meinungsaustausch über die Vorzüge und Nachtheile unseres Obstwesens, erlangten wir eine unseren Zwecken entsprechende Directive, wie all das, was dem Fortschritte in der Obstcultur im Wege steht, zu beseitigen und das Nützliche heranzuziehen wäre.

Für die Sache des heimischen Obstwesens gestaltete sich die Abhaltung dieser Versammlung in mehrfacher Hinsicht nutzbringend und beseelt von dieser Ueberzeugung schieden die Theilnehmer von einander in dem Bewusstsein, dass sie sich der Aufgabe, deren Ausführung ihnen entzogen wurde, mit dem gleichen Eifer und wohl auch demselben ehrenden Resultate unterzogen und nicht nur das Interesse der guten Sache selbst, sondern auch den guten Ruf der Obstzüchter Böhmens, deren Arbeitserfolge auch vor der strengsten Kritik in der Fremde mit Ehren bestehen, wohl zu wahren verstanden hätten.

Obgleich, wie schon anfangs bemerkt, während der Ausstellungsperiode der grösste Theil der Thätigkeit dem Ausstellungszwecke, also namentlich der Obstausstellung, zugewendet war, so arbeitete der Centralausschuss doch mit dem gleichen Eifer an Allem, was ihm zur Verhandlung zuging.

An erster Stelle möge angeführt werden, dass durch die neue Organisation des Landesculturrathes für Böhmen der Landes-Obstbauverein mit Rücksicht auf seine Vertretung in dieser Corporation auf Grund des neu in's Leben getretenen Gesetzes angewiesen wurde, das Recht zu erlangen, zwei seiner Vertreter in den Landesculturrath direct zu wählen, und zwar sowohl in die deutsche als auch in die böhmische Section.

Der in Anstrebung dieses Rechtes an die hohe Regierung gerichteten Eingabe wurde eine günstige Erledigung zutheil, indem der Landes-Obstbauverein durch eine Zuschrift der hohen k. k. Statthalterei vom 3. April 1892, Z. 36.500, verständigt wurde, dass durch eine Entscheidung des hohen k. k. Ackerbauministeriums vom 27. März 1892, Z. 4686, die Vorschläge beider Sectionen des Landesculturrathes und des hohen Landesausschusses genehmigt wurden.

Es wird also der Landes-Obstbauverein gemäss seiner durch zehn Jahre währenden Vertretung im löbl. Landesculturrathe — mit welchem Ehrenamt bisher unser hochverdientes Mitglied, Herr Obergärtner M. Tatar, betraut war — nun zwei Vertreter in die genannte Corporation zu wählen haben und diese Wahl vorzunehmen, fällt eben der heutigen Jahresversammlung zu.

Im Sinne des durch den kais. Rath Herrn Dr. Prokoš in der Wanderversammlung gestellten Antrages wurde an den hohen Landtag des Königreiches eine Petition um Erlassung eines Commassationsgesetzes gerichtet und durch durch die gütige Vermittlung des Herrn Präsidenten unseres Vereines durch den hochgebornen Herrn Grafen Eugen Wratislaw von Mittrowitz überreicht; dieselbe wurde in der Sitzung des hohen Landtages vom 4. April 1892 der betreffenden Commission zur Berathung zugewiesen.

Gleichfalls an den hohen Landtag machte der Obstbauverein ddo. 16. März 1892 eine Eingabe um Verleihung einer Landessubvention zur Förderung der Vereinsthätigkeit, welches Gesuch durch unseren hochgebornen Herrn Präsidenten dem hohen Landtage in seiner Plenarsitzung vorgelegt und dann dem h. Landesausschuss zur günstigen Erledigung zugewiesen wurde.

Wir geben uns der Hoffnung hin, dass durch die hochgeneigte Anerkennung der im Gesuche angeführten Motive die für den Fortbestand des Obstbauvereines in der Zukunft und für seine Thätigkeit, wenn sie fruchtbar sein soll, so nothwendige Subvention bewilligt wird und derselbe sich dadurch in der längst erwünschten Lage befinden dürfte, über jene materiellen Mittel verfügen zu können, welche es ihm ermöglichen würden, eine Reihe von Anträgen und Beschlüssen, die in Ermangelung der nöthigen Hilfsmittel noch der Ausführung harren, zu verwirklichen.

In Ausführung des Antrages des Ausschussmitgliedes Herrn A. Walter bemühte sich der Centralausschuss, auch von der löbl. Direction der böhmischen Sparcasse eine Unterstützung zur Förderung der Vereinsbestrebungen zu erhalten; über das Schicksal dieses Gesuches hat der Ausschuss bis jetzt noch nichts erfahren.

Mit Bezug auf den von dem geehrten Ausschussmitgliede Herrn Ignaz Páv in der Sitzung vom 13. September 1891 gestellten Antrag, dass statt der bisherigen Zeitschrift „Hospodář československý" das eigentliche Fachblatt „Listy pomologické" für die Vereinsmitglieder abgenommen werden möge, einigte sich der Ausschuss nach Erwägung aller Gründe, die der Herr Antragsteller anführte, dahin, diese neuerliche Veränderung mit dem Jahre 1892 eintreten zu lassen. Ohne darauf Rücksicht zu nehmen, dass aus diesem Zeitungswechsel vorderhand kein materieller Nutzen für den Verein erwachsen werde, da viele Mitglieder nur des Vortheiles wegen, die bisherige Zeitschrift zugesandt zu erhalten, dem Vereine beitraten, acceptirte der Ausschuss den diesbezüglichen Antrag, da die Gründe für die Annahme desselben viel zu wichtig waren, als dass anders gestimmt hätte werden können. Es ist nicht zu leugnen, dass der „Hospodář československý" ein gutes landwirthschaftliches Organ ist, doch ist dem Obstwesen in demselben nur wenig Raum gegönnt; den Intentionen des Vereines, auch mittelst seines Organes den Obstbau in Böhmen zu fördern und in demselben die Interessen des Obstwesens zu wahren, konnte das Programm des „Hospodář československý" nicht entsprechen. Und trotzdem nach der erfolgten Veränderung der Vereinszeitschrift, wie zu erwarten war, mehrere Mitglieder aus dem Vereine traten, so überwiegt doch der moralische Erfolg alle Bedenken, da der Verein dadurch zum Nutzen und Frommen der von ihm vertretenen Sache eine Fachzeitung gegen ein Organ, dass der Landwirthschaft nur im Allgemeinen dienen soll, erlangte und

der hiedurch entstandene materielle Verlust wohl bald ersetzt werden dürfte.

Obwohl wir in diesem Berichte die Nachricht von der üblichen Beschaffung von Pfropfreisern edler Obstsorten an die Mitglieder des Vereines und der unentgeltlichen Zusendung von Zeitschriften an einige Vereinsmitglieder und landwirthschaftliche Vereine im vorigen Jahre vermissen, so gereicht es dem Centralausschusse doch zur grossen Freude, constatiren zu können, dass der auf Grund des von Herrn F. Richter gemachten Vorschlages unternommene Versuch, den Mitgliedern die Vermittlung des Vereines beim Kauf und Verkauf von Obstbäumen anzubieten und bei der Anlage von Fruchtgärten sowie in Betreff der Auswahl von Obstsorten, die in dem oder jenem Boden oder in gewissen Gegenden gedeihen und in allen das Obstwesen betreffenden Angelegenheiten Rathschläge zu ertheilen, sich sehr gut bewährt hat.

Dem Landes-Obstbauverein konnte es nicht entgehen, dass sich ihm nun Gelegenheit bietet, in zweifacher Richtung durch diese Thätigkeit nützlich sein zu können, indem er einestheils das Privatinteresse seiner Mitglieder wahrt und andererseits das Obstwesen nur auf Grundlage jener Principien fördert, ohne deren Wahrung es überhaupt unmöglich ist, den Obstbau rationell zu betreiben. Schon bei den ersten Versuchen gelangte man zu der Erkenntniss, dass dem Obstbauverein hiedurch ein weites Feld für seine Thätigkeit sich erschliesst und eben auf dem betretenen Arbeitsgebiete die endliche Reife der Frucht seiner Bestrebungen, dass auch die weitesten Schichten der den Landbau betreibenden Bevölkerung ein allgemeines Interesse für den Obstbau beherrschen möge, zu erhoffen sein wird.

Wenn dem Obstbauverein die erwartete Landessubvention zutheil wird und er seine Thätigkeit in der angegebenen Richtung nach Wunsch und den gemachten Erfahrungen gemäss wird entfalten können, so sind von dieser Thätigkeit mit Recht die günstigsten Resultate zu erwarten.

Mit dieser Thätigkeit hängt auch die fernere Absicht des Centralausschusses enge zusammen, die Institution der Bezirksinspectoren des Obstbauvereines, deren Mitwirkung bei dieser Thätigkeit sehr von Nutzen sein könnte, wieder zu erneuern.

Durch die Erweiterung der bisherigen Centrale mit diesen Kräften und durch Uebertragung eines Theiles der Thätigkeit an dieselben würden dem Obstbauverein zwar nicht unbedeutende Auslagen erwachsen, in Anbetracht der erwarteten Landessubvention, durch welche der Verein über grössere Geldmittel verfügen dürfte, wird er auch die wichtige Institution der Bezirksinspectoren wieder in's Leben zu rufen in der Lage sein, da eben nur aus Mangel der nöthigen Mittel die nützliche Thätigkeit derselben sistirt werden musste.

Für seine Mitglieder hat der Obstbauverein L. Burket's vorzügliches Werk „Jabloň" (I. und II. Theil), herausgegeben auf Kosten der physiokratischen Gesellschaft in Prag, zu einem so niedrigen Preise erlangt, dass es für andere unmöglich ist, dieses inhaltreiche Buch irgendwo so billig zu erstehen. Indem durch das Wohlwollen der physiokratischen Gesellschaft nun auch den weniger Bemittelten Gelegenheit geboten ist, sich dieses Werk anschaffen zu können, so erachtet es der Obstbauverein als angenehme Pflicht, der hochgeehrten physiokratischen Gesellschaft hiefür den wärmsten Dank zu sagen.

Gleichfalls zu Dank verpflichtet ist der Obstbauverein der physiokratischen Gesellschaft für die Güte, mit der sie ihm ihre Localitäten für seine Sitzungen unentgeltlich zur Verfügung stellt.

Wenn wir die inneren Verhältnisse des Vereines in Betracht ziehen, so finden wir, dass in den Reihen der Mitglieder einige Veränderungen, und zwar einestheils durch Austritt derselben aus dem Vereine, anderentheils durch Beitritt neuer Mitglieder zu demselben stattgefunden haben. Ausserdem haben wir auch einige Todesfälle zu verzeichnen.

An Mitgliedern zählte der Verein im Jahre 1891 im Ganzen 279, davon waren 3 Ehrenmitglieder, 21 gründende und 255 wirkende Mitglieder.

Durch den Tod verlor der Verein 4 Mitglieder, und zwar den hochgebornen Herrn Grafen Richard Clam-Martinic, die Herren Franz Pilz, Gärtner in Gross-Hlušic, Wenzel Reif, Gärtner in Dlaschkowitz, und Franz Rückl, Glasfabrikant in Nassaberg.

Ausgetreten sind 6, neu beigetreten 23 Mitglieder.

In der Vereinsleitung fand nur eine Veränderung statt, indem am Ende des Verwaltungsjahres Herr Martin Fulin nicht nur aus dem Ausschusse, sondern aus dem Vereine überhaupt trat.

Statutengemäss legen heute ihr Amt als Ausschussmitglieder nieder die Herren: Se. hochgeboren Eugen Graf Wratislaw von Mitrovic, Se. Durchlaucht Dr. Friedrich Fürst Schwarzenberg, Dr. Karl Hamböck, Obergärtner M. Tatar, J. U. C. Josef Tomášek und F. A. Walter.

Wir haben daher für die heute ausscheidenden Herren und das gewesene Vereinsmitglied Herrn M. Fulin sieben neue Mitglieder, und zwar den Statuten gemäss sechs auf weitere drei Jahre und das siebente auf ein Jahr in den Ausschuss zu wählen.

Als Rechnungsrevisoren fungirten die Herren kais. Rath Ferdinand Hiller und Director Karl Peter Kheil.

* * *

Anknüpfend an diesen Bericht machte Herr Doctor O. Nickerl die Mittheilung, dass Herr Director Wilhelm Kříž seinen Vortrag „Ueber den Schutz der Obstbäume" auf eigene Kosten in Druck legen und an die Mitglieder des Congresses vertheilen liess, wofür ihm von den Anwesenden einstimmig der herzlichste Dank ausgesprochen wurde.

Dem Cassaberichte nach beliefen sich im Jahre 1891 die Einnahmen auf fl. 1502.51, die Ausgaben auf fl. 1180.91 und verblieb ein Cassastand von fl. 321.60.

Auf Grund des Berichtes der Cassarevisoren wurde dem Schatzmeister des Vereines, Herrn Dr. O. Nickerl, das Absolutorium ertheilt und in Anerkennung seiner Mühe und Opferwilligkeit der gebührende Dank votirt.

Nach Genehmigung dieser Rechenschaftsberichte wurden die Ergänzungswahlen in den Centralausschuss vorgenommen; es wurden gewählt: auf die Zeit von drei Jahren die Herren: Se. Durchlaucht Dr. Friedrich Fürst Schwarzenberg, Prof. J. R. Demel, Director Dr. Karl Hamböck, k. k. Universitäts-Obergärtner M. Tatar, J. U. C. Josef Tomášek und Kunstgärtner F. A. Walter; auf die Zeit eines Jahres Herr Ignaz Timych, Privatier in Prag.

Als Rechnungsrevisoren wurden gewählt die Herren kais. Rath Ferdinand Hiller und Bankdirector Karl Peter Kheil.

Vicepräsident Herr Josef Tomášek verliest dann die Entscheidung des hohen k. k. Ackerbauministeriums, durch welche dem Landes-Obstbauverein das Recht zugesprochen wird, zwei Delegirte in den Landesculturrath für Böhmen, und zwar sowohl in dessen deutsche als auch in die böhmische Section, wählen zu können. Auf Grund dieser Entscheidung wurde die Wahl der betreffenden Delegirten vorgenommen; dieselbe fiel auf die Herren Franz Richter, Fachlehrer in Wegstädtl, für die deutsche Section, und J. U. C. Josef Tomášek, Gutsbesitzer in Hohenmauth, für die böhmische Section. Die genannten Herren erklärten, dieses Ehrenamt anzunehmen.

Nach Beendigung dieses Wahlactes wurde vom Ausschusse Bericht erstattet, inwieferne die in der letzten Wanderversammlung gemachten und dem Ausschusse zur Ausführung beziehungsweise zur Erwägung zugewiesenen Vorschläge realisirt wurden. Als Berichterstatter des Ausschusses fungirte Herr Josef Schorsch, Kunstgärtner in Jungbunzlau.

Auf Grundlage eines umfassenden Protokolls, das über die in dieser Beziehung gepflogenen Verhandlungen des Ausschusses Auskunft gab, brachte der Herr Berichterstatter alle in der Wanderversammlung gemachten und protokollarisch aufgezeichneten Vorschläge nochmals in Erinnerung und präcisirte sodann den Standpunkt, den der Ausschuss den einzelnen Vorschlägen gegenüber einzunehmen in der Lage war. Anführend auch alle Anträge, welche auf die Beseitigung der im Obstbau bestehenden Mängel abzielten, besprach er namentlich den eine neue Organisation des Landes-Obstbauvereines befürwortenden Vorschlag vom Standpunkte jener Principien, wie sie Herr Prof. F. Buňat zur Geltung brachte. Die bisherige geringe Theilnahme an den Vereinsangelegenheiten seitens aller

Kreise, aus denen im Vereinsleben eine neue Mitte geschaffen werden sollte, konnte den Ausschuss nicht geneigt machen, der Plenarversammlung den Antrag auf eine Umänderung der Vereinsorganisation, die ein ganz neues Gebilde des Vereines darstellen würde, zu stellen. Der Centralausschuss ist sich dessen wohl bewusst, was die Mitwirkung aller landwirthschaftlichen Vereine und verwandten Corporationen für die Hebung des heimischen Obstbaues zu bedeuten hätte und gerne würde er es sehen, wenn es auf irgend eine Weise gelingen möchte, alle diese Kräfte für unseren Zweck zu gewinnen; er schloss sich jedoch immerhin dem Antrage des Herrn Schorsch an, nach welchem jene landwirthschaftlichen Vereine, die im Landes-Obstbauverein durch eine gewisse Zahl von Mitgliedern vertreten wären, ihre Delegirten direct in den Centralausschuss zu entsenden hätten und müsste hiebei der bisherige Jahresbeitrag auf den Mitgliederbeitrag und den Beitrag für die Zeitung an jene Mitglieder, welche die Zusendung derselben wünschen würden, vertheilt werden.

Nachdem aber die vorgeschlagenen Aenderungen in die Statuten aufgenommen werden müssten, so trug die Jahresversammlung dem Ausschusse auf, einen neuen, der angenommenen Aenderung entsprechenden Statutenentwurf der nächsten Jahresversammlung vorzulegen und bis zu dieser Zeit mit allen landwirthschaftlichen Vereinen die nöthigen Unterhandlungen einzuleiten.

Herr Schorsch erwähnte ferner, dass der längst angestrebte Curs an der pomologischen Lehranstalt in Troja in's Leben gerufen und hiebei die Theilnehmer auch in der Obstverwerthung praktisch unterwiesen werden möchten. Auf die eminente Wichtigkeit eines solchen Curses hat der Landes-Obstbauverein schon vor vierzehn Jahren in einer umfassenden, an den hohen Landesausschuss gerichteten Eingabe hingewiesen; die in dieser Schrift für die Einführung eines praktischen Curses im Obstbau angeführten Gründe haben sich in Anbetracht des gegenwärtigen Zustandes unseres Obstwesens nun um so dringender erwiesen und können daher, wenn in dieser Angelegenheit neue Schritte geschehen sollten, im vollen Wortlaute wieder angeführt werden.

Eine rege Debatte entspann sich bei dem eingehenden Referate des Herrn Schorsch über die Bezirksinspectoren. Die genannten Aufsichtsorgane bewährten sich seiner Zeit in den einzelnen Obstbaubezirken als ein wichtiger, die Hebung des Obstbaues sehr fördernder Factor und es ist nicht zu zweifeln, dass die Wiedereinführung dieser Institution den gegenwärtigen Intentionen des Vereines sehr zu statten käme. Auf Grund der Verzeichnisse des Vereines wies Herr Schorsch nach, wie viel Inspectoren der Verein zu jener Zeit hatte, als seine Mitgliederzahl die höchste Ziffer aufwies, und warf die Frage auf, wie sich diese Institution wieder erneuern liesse.

Herr Fr. Freidl, Geschäftsleiter des landwirthschaftlichen Vereines in Hohenmauth, verlangt, es mögen allen Vereinen die hier vorgebrachten Thatsachen in Erinnerung gebracht und hieran zugleich die Aufforderung geknüpft werden, dass sie ohne Verzug Alles veranlassen mögen, was zur Erreichung dieses Zweckes zu unternehmen wäre. An die Vereine wird man sich namentlich in Betreff der Ernennung der Vertrauensmänner (Vereinsinspectoren) und solcher Mitarbeiter zu wenden haben, die den Intentionen des Vereines den Weg zu ebnen Willens wären.

Herr Prof. J. Demel führt aus seiner vieljährigen Erfahrung an, dass dem Landvolke zum Nachtheile des Obstwesens nicht genug Belehrung zutheil werde, dass es überhaupt an Wanderlehrern in diesem Fache mangelt. Es wäre von Nutzen, sagte Redner, wenn für dieses Fach landwirthschaftliche Lehrer, die Lehrer an Volksschulen und andere erfahrene Obstzüchter gewonnen werden möchten, um durch geeignete Vorträge nicht nur das Volk im Obstbau zu unterweisen, sondern auch die Liebe zur Pflege des Obstbaumes allerorts zu wecken. Ausserdem sollte der Landes-Obstbauverein auch mit praktischen Obstzüchtern auf dem Lande in Beziehungen treten, da eben durch die Erfolge solcher Männer ein lebhaftes Interesse an der Obstzucht geweckt werden kann, namentlich wenn praktisch gebildete Obstzüchter dem Volke die nöthige Unterweisung, wie solche günstige Resultate erzielt werden können, geben würden.

Herr Josef Černohlávek aus Bukolc legt besonders auf eine gute Organisation des Obstmarktes viel Gewicht, da ohne diese der Obstbau in den meisten Gegenden Böhmens nicht aufblühen kann. Wird für den nöthigen Absatz des Obstes nicht gesorgt, so hört die Mehrzahl der Landwirthe auf, den Obstbau in grösserem Umfange zu pflegen, oder wenigstens nicht in dem Umfange, dass die Menge des erzielten Obstes einen regelmässigen Handelsartikel bilden würde. Als ein Verdienst wäre es daher anzusehen, wenn auch in dieser Richtung die Bestrebungen des Vereines realisirt werden könnten.

Nach Erledigung dieser Fragen wird der Antrag angenommen, dass der Centralausschuss ein fertiges Programm, wie die hier verhandelten Propositionen durchzuführen wären, der nächsten Jahresversammlung vorlegen möchte.

Herr kais. Rath Dr. Johann Prokoš aus Říčan motivirt seinen Antrag, dass der Obstbauverein sich bemühen möchte, von dem hohen Landtage eine Subvention zu erwirken, um mit Hilfe derselben ein ordentliches und verlässliches Verzeichniss von allen in Böhmen cultivirten Obstsorten beschaffen zu können. Die Wichtigkeit eines derartigen Verzeichnisses weiss namentlich der werthzuschätzen, welcher die verschiedenen Gegenden unseres Vaterlandes bereiste und dabei Gelegenheit hatte, kennen zu lernen, wie viele vorzügliche Obstsorten bei uns cultivirt werden, deren Namen man überhaupt nicht kennt. Diese Erfahrung machten wir auch auch auf der Landesausstellung, wo neben den modernen, gangbaren Sorten auch wenig bekannte oder ganz unbenannte (neue) Sorten ausgestellt waren. Würde der Wunsch nach einem derartigen Verzeichnisse in Erfüllung gehen, so wäre damit dem Interesse des ganzen Landes gedient und es sollte daher für diese Arbeit eine gediegene, vom Lande subventionirte Kraft gewonnen werden, welche im Laufe von 3—5 Jahren unsere Fruchtgärten in Bezug auf ihre Obstsorten zu erforschen hätte.

Herr Dr. Nickerl bemerkt, dass sich mit diesem Gedanken schon die physiokratische Gesellschaft befasste, namentlich war es der verstorbene Dr. Karl Amerling sowie die Herren Baron Trautenberg und Dr. Karl Lambl, die sich der Sache sehr annahmen und zu diesem Zwecke Böhmen bereisten.

Der Antrag des Herrn Dr. Prokoš wird hierauf angenommen und dem Ausschusse zugewiesen, welcher auch die betreffende Eingabe an den hohen Landtag zu machen hat.

Zum Schlusse wird noch die Nothwendigkeit erwähnt, dass die diesjährige Wanderversammlung dort abgehalten werden solle, wo eine grössere Obstausstellung veranstaltet wird; der Ausschuss möge zu diesem Zwecke das Nöthige einleiten und dann die Wanderversammlung arrangiren. Hiemit wurde die Jahresversammlung geschlossen.

MITTHEILUNGEN.

Die baumartige Stachelbeere (Ribes arboreum), die beste Unterlage für Veredlungen hochstämmiger Stachelbeeren, als Heckenpflanze. Vor Ribes aureum zeichnet sich diese Sorte durch kräftigere Stammbildung, bessere Annahme und Haltbarkeit der darauf veredelten Sorten und durch vollkommenere Ausbildung der Früchte aus. Sie eignet sich aber auch vorzüglich für Hecken. Die Vermehrung geschieht leicht durch Samenaussaat, Wurzelausschläge oder Stecklinge. Der Same verliert in der Trockenheit leicht seine Keimkraft; er wird am besten bald nach der Reife auf gut vorbereitete, frei und offen gelegene Beete gesäet. Der Boden ist etwa 1 Meter breit und 0·6 Meter tief zu rigolen und zu düngen. Im Spätherbste oder Frühjahre, vor Beginn der Vegetation, werden kräftige, gut bewurzelte Pflanzen auf 15—20 Cm. Entfernung gepflanzt, gut angegossen und mässig zugeschnitten und im folgenden Sommer ist das Unkraut zu entfernen. Im Spätherbste werden alle Pflanzen ziemlich dicht über dem Boden abgeschnitten. Von den im Frühjahre erscheinen-

den Trieben lässt man die kräftigen wachsen, die schwachen schneidet man glatt ab. Diese bis 1½ Meter langen Triebe werden in gleichmässigen Entfernungen von 15—20 Cm. senkrecht an zwei Drähte angebunden. Hiezu werden alle 4 Meter lang Pfähle geschlagen, an denen 40 Cm. über dem Boden ein Draht und 50 Cm. über diesem ein zweiter gespannt wird. Nach einem Jahre, spätestens aber nach zwei Jahren, entfernt man die Drähte. Nach Befestigung der Ruthen werden deren Spitzen nur kurz gleichmässig, die Seitenzweige sehr kurz zurückgeschnitten, worauf sich bis zur Basis Seitenzweige entwickeln, welche eine stark bewehrte, undurchdringliche Hecke bilden. Der spätere Schnitt ist wie bei anderen Hecken. (Aus dem „Prakt. Rathgeber" von Garteninspector Koch in Braunschweig.)

Südafrikanische Pfirsiche. Aus London wird berichtet, dass aus Afrika eine erste kleine Sendung von Pfirsichen daselbst eingetroffen ist und bei der Versteigerung auf dem Convent-Garden-Markte Preise erzielte, die über Erwarten zufriedenstellend ausfielen. Die erste Kiste, die 36 ausgesucht schöne Pfirsiche enthielt, brachte Mk. 80 oder mehr als Mk. 2 das Stück. Die anderen Kisten erzielten noch höhere Preise. Die Früchte sahen so zart und frisch aus, als ob sie soeben in England gepflückt worden wären. Voraussichtlich werden bald grössere Sendungen von südafrikanischen Pfirsichen folgen und der Export derselben sich zu einem eigenen, lohnenden Handelszweig entwickeln.

Himbeerwein. In keinem Beerenbuche oder in einem solchen über Weinbereitung habe ich ein Recept zur Herstellung von Himbeerwein gefunden und doch meinte ich, es müsse diese Beerenfrucht ihres intensiven Aromas halber einen feinen, würzigen Wein geben. Da nun die vorjährige Himbeerernte sehr ergiebig war (ich erntete von circa 1 Ar 50 Kg. Beeren), so beschloss ich, probeweise ein Fässchen Himbeerwein zu machen. Derselbe ist dann von der Hefe abgezogen worden und schmeckt fein. Es ist ein leichter Tischwein, er behagt mir aber so am besten. Die Herstellung ist folgende: 10 Liter Saft, 2½ Kg. Zucker mit 2 Liter Wasser aufgelöst, 8 Liter Wasser resp Halbsaft, d. h. die Trestern von der ersten Pressung mit Wasser übergossen und nach ungefähr 24 Stunden nochmals gepresst. Davon wird ein Fässchen von 20 Liter voll und vergährt wie ein anderer Beerenwein. X.

Gurken bis in den Winter hinein frisch zu erhalten. Man suche dort, wo die sinkende Temperatur im August und September der Gurkenzeit im Freien nicht schon ein jähes Ende bereitet, die schönsten und vollkommensten aus und sehe besonders darauf, dass dieselben dicht an der Ranke abgeschnitten werden, so dass der Stiel an der Gurke bleibt, um sie später daran aufhängen zu können. Die Gurken werden sodann in reinem Wasser mit einer weichen Bürste vorsichtig und sorgfältig von jedem Schmutze gereinigt und gut abgetrocknet. Darauf bestreicht man dieselben mit Eiweiss, und zwar so, dass keine Stelle der Oberfläche unbestrichen bleibt. Da das getrocknete Eiweiss eine undurchdringliche, den Luftzutritt hindernde Schichte bilden soll, so ist auch eine sorgfältige, allseitige Einpinselung von grösster Wichtigkeit. Die so hergerichteten Gurken werden mit den Stielen an einer Schnur in einem trockenen Raume aufgehängt, so dass die einzelnen Stücke sich nicht berühren. Auf diese Weise halten sich die Gurken bis über Weihnachten hinaus in bestem frischen Zustande.

Die Amerikaner und der Sperling. Der Sperling ist in Nordamerika von amtswegen — so schreibt die „Ill. Deutsch. Garten-Ztg." — in Anklagezustand versetzt worden. Die Anklageschrift, ausgearbeitet von der ornithologischen Abtheilung des Ackerbauministeriums, ist 400 Seiten lang und enthält die Aussagen von nicht weniger als 3000 Belastungszeugen. Alles Schlechte, was dem Sperling bis jetzt nur privatim nachgesagt wurde, ist hier amtlich wiederholt und seinen vielen Lastern steht nicht eine einzige Tugend gegenüber. Er wird durch 3000 schwurbereite Zeugen, die sein Verbrecherdasein studirt haben, angeklagt, dass er Getreide und Samen in ungeheuren Massen verschlinge und Gemüse und Obst verwüste. Er zerstört Weingärten, Bäume und Saaten. Er peinigt die heimischen Sing- und Nutzvögel und verdrängt sie widerstandslos aus ihren Brutstätten. Sein freches, einförmiges und misstöniges Geschrei, seine lärmenden und zänkischen Gewohnheiten und sein Hang zum Schmutz machen ihn überall verhasst. Er ist ein gemeinschädlicher Strolch in jeder Beziehung. Nicht allein, dass er die edleren Vögel und Sänger vertreibt, sondern er trägt auch zur Vermehrung der schädlichen Insecten und Würmer, von welchen die durch ihn verdrängten anderen Vögel lebten, bei. Die Anklageschrift kommt zu folgendem Schlusse: „Der Sperling ist ein so schwerer Fluch für das Land, dass er systematisch verfolgt und ausgerottet werden sollte, ehe es nothwendig wird, dass die Regierung eingreift." Es wird angerathen, den Sperling durch Schiessen, Fallen und Gift, durch Zerstörung seiner Nester und Verjagung aus seinen nächtlichen Schlupfwinkeln zu verderben. Auch wird empfohlen, den Spatz, wenn er feist ist, im Herbste als Jagdbeute anzusehen und ihn als Pastete oder auf „Toast" zu verzehren. Die Staatsgesetzgebungen werden aufgefordert, Gesetze zur Ausrottung der Sperlingspest zu erlassen. Sic transit gloria mundi! Als der Sperling von Europa importirt wurde, da war es ein Jubel und er wurde zum populärsten Vogel des Landes. Doch seine lasterhaften Eigenschaften wurden bald bekannt und die Liebe zu ihm hat sich mit derselben Schnelligkeit, wie er sich zu vermehren versteht, in bitteren Hass verwandelt.

Marktbericht.

Wien. Engros-Preise im Monat Juni 1892:
(Zufuhren aus Oesterreich, Steiermark, Ungarn und Italien.)

Kirschen:		Himbeeren	per Kilo kr. 100—150
ital. . . .	per Kilo kr. 12—60	Heidelbeeren	„ „ „ 18— 24
österr.-ung.	„ „ „ 16—50	Johannisb.	„ „ „ 20—150
Weichseln . .	„ „ „ 18—40	Stachelbeer.	„ „ „ 20— 40
Aprikosen, ital.	„ „ „ 50-100	Feigen:	
Pflaumen, ital.	„ „ „ 28—40	ital	„ „ „ 70— 75
Birnen. ital. .	„ „ „ 16—40	Melonen:	
Edbeeren:		Garten-, ...	1 St. fl. 1—3
Garten-. . .	100 St. kr. 50—100	Citronen	100 St. fl. 3—3 60
Wald-, ital.	per Kilo 100—250	Orangen	100 „ 5—7.—
„ öst.-ung.	„ „ 50—250		

INHALT. **Pomologie**: Neue Obstsorten. — Die japanische Pflaume Chabot — **Praktischer Obstbau**: Die verwandtschaftlichen Beziehungen der Veredlungen sowie deren Einwirkungen auf die Unterlage. — Die Cultur der Erdbeeren. — **Feinde des Obstbaues**: Der gebuchtete Prachtkäfer (Buprestis sinuata Ol.), ein schlimmer Feind des Birnbaumes. (Mit 1 Illustr.) — Die Werre oder Maulwurfsgrille (Gryllotalpa vulgaris), ein gefährlicher Feind unserer Culturgewächse. — **Blumengarten**: Einige hübsche Stauden für den Hausgarten. — **Nachrichten des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich**: General-Versammlung am 1. Juni 1892. — Ausschuss-Sitzung am 24. Mai 1892. — Verlauf der Obstblüthe und Obsternte-Aussichten in Niederösterreich i. J. 1892. — Verlosung von Obstbäumen. — Neue Mitglieder. — **Nachrichten des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen**: Jahresversammlung am 16. Mai 1892. — **Mittheilungen**: Die baumartige Stachelbeere (Ribes arboreum), die beste Unterlage für Veredlungen hochstämmiger Stachelbeeren, als Heckenpflanze. — Südafrikanische Pfirsiche. — Himbeerwein. — Gurken bis in den Winter hinein frisch zu erhalten. — Die Amerikaner und der Sperling. — **Marktbericht.**

Der nächsten Nummer des „Fruchtgarten" werden zwei colorirte Fruchttafeln beigelegt.

OBSTBÄUME: Hochstämme, Pyramiden und Spaliere

in grosser Auswahl der schönsten Exemplare bei

Georg W. Gaedertz

Obstbaumschulen Feuerbach-Stuttgart.

Katalog gratis und franco. (219)

W. Klenert

(vorm. Klenert & Geiger)

Obstbaum- und Gehölzschulen

Graz, Steiermark

anerkannt als eines der besten Baumschul-Etablissements Oesterreichs

empfiehlt grosse Vorräthe (224)

Obstbäume, Beerenobst, Obstwildlinge, Erdbeeren, Gehölze, Spargelpflanzen, Edelreiser etc

Beschreibende Kataloge gratis.

Die

Amerikanischen Frühpfirsiche

mit Berücksichtigung der Pfirsiche überhaupt.

Mit 14 col. Tafeln.

Von **Prof. Dr. Rudolf Stoll.**

Unter obigem Titel ist in Grossoctavformat ein Buch mit 14 wirklich künstlerisch ausgeführten colorirten Tafeln erschienen, welches schon seines gediegenen fachmännischen Inhaltes wegen, was Abstammung, Zucht, Cultur etc. betrifft, von einem jeden Pfirsichfreunde mit begrüsst werden wird. Zum Preise von fl. 2.50 zu beziehen durch die Administration des „Fruchtgarten".

Die **Gutsverwaltung Herbersdorf** verkauft ab Bahnstation **Wildon** gegen Nachnahme: (226)

Apfelwein

(auf der Reichs-Obstausstellung mit der gold. Staats-Medaille ausgezeichnet)

pro Hektoliter . . . . . fl. 8

Neueste, selbstthätige Patent-

Reben-Spritze

„Syphonia" (227)



übertrifft alle bisher bekannten Spritzen, da sie **selbstthätig** arbeitet.

Man verlange Abbildung u. Beschreibung von der Fabrik landwirthsch. sowie Obst- u. Weinbau-Maschinen

Ph. Mayfarth & Comp.,

Wien, II. Taborstrasse 76.

Kataloge gratis. — Vertreter erwünscht.

Grösste **Obstbaumschule** Mährens

Victoria-Baumschule

des (220)

Friedrich Wannieck in **Schöllschitz bei Brünn.**

Obstbäume, Zier- und Solitärbäume, Heckenpflanzen, Obstwildlinge, Rosen, Coniferen.

Illustrirte Kataloge auf Verlangen gratis und franco.

OBSTWEIN derzeit der billigste NATURWEIN.

Specialität: **Traubenobstwein**, vollständiger Ersatz für leichte Schankweine.

Verkauf nur en gros. (225)

Oesterr.-ungarische Obstwein-Kelterei-Gesellschaft, Wien.



221



Mit den höchsten Preisen ausgezeichnet: im Jahre 1891 bei den land- und forstwirthschaftlichen Ausstellungen in Görz, Linz, Temesvár und Tyrnau.

K. k. Gartenbau-Gesellschaft in Wien 1892: Silberne Medaille.

Neueste k. k. ausschl. priv. Gartenspritze.

Die einfachste und billigste Peronosporaspritze.

Vortheile derselben: Der Saugkopf und das Spritzrohr sind am Sitze der Ventile abnehmbar; in jedes Gefäss einzufüllen; leichte Handhabung; Tragweite bis 20 Meter. **Der patentirte Zerstäuber mit beweglichem Kugelgelenk** verbreitet den feinsten Wasserstaub **nach jeder Richtung.**

1 Stück	mit abnehmbarem Saugkopf und Spritzrohr (**Patent**), blank . .	fl. 3.—
1 „	„ „ „ „ „ „ verkupfert	„ 3.50
1 „	**ohne** „ „ „ „ „ blank . .	„ 2.—
1 „	„ „ „ „ „ „ verkupfert	„ 2.50
1 „	**patent. Zerstäuber** (für Peronosporazwecke) aus Messing . . .	„ 1.80

Zahlreiche Anerkennungen von landw. Vereinen, Gutsverwaltungen etc.

Emballage zum Kostenpreis. — Wiederverkäufern hoher Rabatt. — Versandt per Nachnahme. (229)

Metallwaaren-Fabrik Anton Rogenhofer, Wien, VIII. Laudongasse 32.

Herausgeber: Wilhelm Köhler. Für die Redaction verantwortlich: Wilhelm Köhler. Druck von Wilhelm Köhler

Der Fruchtgarten.

Illustrirte Zeitschrift

für

Obstbau, Sortenkunde und Obstbenutzung, sowie für Gehölz- und Blumenzucht, Küchen- und Handelsgärtnerei.

Organ des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich und des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen.

Administration: Wien, VI. Mollardgasse 41.

Die Mitglieder des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich und des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen erhalten das Blatt unentgeltlich.

Abonnement:		Erscheint am 1. jeden Monats.	Inserate:
Inland: Ganzjährig . . . . . fl. 3.—			pro dreimal gespaltene Petitzeile oder deren Raum
Halbjährig . . . . . „ 1.50		Unversiegelte Zeitungs-Reclamationen sind portofrei.	10 kr. = 20 Pfg.
Ausland: Ganzjährig . . . . . Mk. 6.—			Beilagen werden berechnet pro 1000 Exemplare mit 10 fl.
Halbjährig . . . . . „ 3.—		Manuscripte werden nicht zurückgestellt.	
resp. 8 oder 4 Frcs.			

Nr. 8. **1. August 1892.** **VII. Jahrg.**

POMOLOGIE.

Die wichtigsten Original-Obstsorten Südtirols *).

Von Karl Mader, S. Michele a. d. Etsch.

VI.

Weisser Herbst-Taffetapfel.

(Hiezu eine colorirte Fruchttafel.)

Heimat und Vorkommen. Die Heimat dieses Apfels ist nicht bekannt; die meiste Verbreitung hat derselbe entschieden mehr in den südlichen Gegenden erlangt und wurde diese Sorte in Südtirol namentlich früher sehr häufig angepflanzt.

Literatur und Synonyme: „Illustr. Handbuch der Obstkunde"; Dr. Engelbrecht, „Deutschlands Apfelsorten"; Mader, „Die werthvollsten Obstsorten Südtirols". Der Apfel wird in Südtirol gewöhnlich Sommer-Taffeter, in der Meraner Gegend Sommer-Königler oder Sommer-Königsapfel genannt.

Gestalt und Grösse: 56—60 Mm. hoch, 65—66 Mm. breit, abgestumpft, rundlich, kegelförmig, regelmässig; grösste Breite etwas gegen den Stiel zu; flache Erhabenheiten laufen zuweilen über die Frucht, ohne jedoch die Regelmässigkeit derselben zu stören.

Kelch: geschlossen, selten halboffen, meist grün, ziemlich breitblätterig; Kelchblättchen berühren sich am Grunde, sind nach innen geneigt und an der Spitze etwas nach aussen gebogen; Kelchsenkung wenig tief, zwischen Falten und Rippchen, welche sich jedoch nur wenig über die Kelchwölbung ausbreiten.

Stiel: meist kurz, manchmal stark verdickt. Stielhöhle nicht tief, ganz wenig berostet, häufig verengt.

Schale: glatt, glänzend, hellgrüngelb bis weissgelb, wachsartig, vom Baume etwas beduftet, mit zahlreichen Punkten; bei stark besonnten Früchten zeigt sich manchmal ein Anflug von marmorirter Röthe. Die Frucht welkt nicht. Geruch wenig.

Fleisch: weiss, fein, zart und locker, nicht sehr saftig mit einer feinen Säure, die an jene des Winter-Taffetapfels erinnert.

Kernhaus: zwiebelförmig, geschlossen; Kammern ziemlich weit; Kernhausachse hohl; Kerne zahlreich, gross, länglich, kurz gespitzt, braun.

Kelchröhre: kegelförmig, wenig tief herabgehend.

Reifezeit und Nutzung. Reift Ende August bis Mitte September. Das Fleisch wird später etwas trocken, doch hält sich die Frucht, ohne stark zu welken, noch lange, selbst bis in den Winter. Früher Tiroler Exportapfel, brauchbar für die Wirthschaft.

Allgemeines über den Charakter des Baumes. Der Baum treibt spät aus, wächst sehr kräftig, bildet eine schöne, hochpyramidale Krone, trägt sehr regelmässig und schon frühzeitig. Der Baum wird gross, die Früchte bleiben aber bei älteren Bäumen meist klein. Vom Fusicladium leiden die Früchte selten oder nie, wohl aber die Blätter; auch gegen den Mehlthau ist der Baum ziemlich unempfindlich, dagegen leidet er, besonders

*) Siehe „Fruchtgarten", Jahrg. 1891, S. 61, 89, 117, 118; Jahrg. 1892, S. 23.

in tiefen Lagen, etwas von Krebs und Brand und wird vom Weidenbohrer sehr aufgesucht. Bezüglich des Bodens ist der Baum nicht sehr wählerisch, wohl aber scheint er für höhere oder rauhe Lagen nicht genügend hart zu sein. Zweige dick, mit Wolle besetzt, violettbraun. Knospen breit und stumpf.

Blätter: gross und sehr gross, dunkelgrün, glänzend, unterseits etwas wollig, stumpf gezahnt. Triebspitzen weiss, wollig, bei kräftigerem Triebe in's Bräunliche spielend.

Blüthe: gross, auffallend kräftig, unaufgeblüht etwas geröthet; Blumenblätter am Rande wollig; Kelch gross und grossblätterig, stark wollig; Blüthenstiel dick; Fruchtbrecher klein; Griffel länger als die Staubfäden, fast zwei Drittel ihrer Länge verwachsen, wollig; Staubgefässe nach ein- und auswärts gebogen.

Allgemeine Bemerkungen über den Werth der Sorte. Der Weisse Herbst-Taffetapfel gehört in Südtirol zu den ziemlich verbreiteten Sorten; in neuerer Zeit wird er jedoch nicht mehr so häufig angepflanzt als früher. Für den Tiroler Obsthandel liefert er die erste Frucht in grösserer Menge und ist wegen seines raschen Wuchses und baldigen, regelmässigen Ertrages sehr beliebt. Tafelapfel zweiten Ranges sowie auch für sonstige Zwecke verwerthbar.

VII.

Sorbetto.

(Hiezu eine colorirte Fruchttafel.)

Heimat und Vorkommen: Diese Birnsorte wird insbesondere in Italienisch-Tirol, namentlich in der Umgebung von Trient und Rovereto angepflanzt und stammt jedenfalls aus Italien.

Literatur und Synonyme: Sorbetto dürfte noch nicht beschrieben worden sein; dieselbe wird manchmal auch als Salzburgerbirne, von welcher sie jedoch ganz verschieden ist, bezeichnet.

Gestalt und Grösse: klein, schwach, mittelgross, eiförmig, am Stiel wie abgestutzt; 50 bis 60 Mm. hoch, 45—55 Mm. breit, eine Hälfte der Frucht etwas grösser.

Kelch: sehr klein, oft fehlend; Kelcheinsenkung unbedeutend.

Stiel: dick, fest, ziemlich lang, meist ohne Fleischringeln.

Schale: sehr dick und fest, trocken anzufühlen, etwas derb, blassgrüngelb mit zahlreichen Rostabzeichen und zusammenhängendem Rost, besonders um den Kelch; besonnte Früchte sind immer mit einer oft sehr starken braunen Röthe besetzt.

Fleisch: ohne Geruch, gelblich, etwas körnelig, schmelzend oder halbschmelzend, sehr saftig, viel Zucker und eine entsprechende Menge Säure enthaltend, vollschmeckend mit einem für Sorbetto charakteristischen, jenem der Rothgrauen Dechantsbirne etwas ähnlichen Geschmack.

Kernhaus: vollachsig; Kernhausfächer ziemlich gross, ziemlich grosse, vollkommen entwickelte, schwarzbraune, spitze Kerne enthaltend.

Reifezeit und Nutzung. Reift Mitte August und ist eine vom Obsthandel sehr gesuchte Sommerbirne und beim Packen nicht empfindlich. Sie ist gewiss auch werthvoll als Einsiede- und Dörrbirne.

Allgemeines über den Charakter des Baumes. Der Baum ist starkwüchsig, pyramidenförmig sich regelmässig verästelnd und mittelgross. Gedeiht auf Quitte gut.

Blätter und Blüthen: Blätter gross, wenig gesägt, 8—9 Cm. lang, 5—6 Cm. breit, glatt, glänzend, nach abwärts gebogen; Blattstiel verhältnissmässig kurz; Blüthen ziemlich gross; Blumenblätter oval, wenig verbogen.

Holzzweige: stark, junge Triebe grünbraun, reife Zweige hellgraubraun mit zahlreichen gelben, runden und länglichen Rindenpunkten; Holzknospen gross, spitz, anliegend.

Allgemeine Bemerkungen über den Werth der Sorte. Die Sorbetto zählt unbedingt zu den werthvollsten Sommer-Tafelbirnen. Der Baum ist bezüglich des Bodens etwas wählerisch, gibt reiche und regelmässige Erträge in tiefgründigen Böden und besseren Lagen. Vom Fusicladium leidet der Baum nicht, wohl aber von Sphaerella pyri.

Anpflanzenswerthe Erdbeeren.

Zur bevorstehenden Erdbeerpflanzzeit wollen wir unsere Leser auf einige vorzügliche Erdbeersorten, welche sich durch Grösse, Schönheit, Wohlgeschmack und reiches Tragen auszeichnen, aufmerksam machen. Die Verbreitung anerkannt guter Sorten kann man nicht genug empfehlen; in unseren Gärten werden noch gar zu oft schlechte Sorten angepflanzt. Wozu das? Die besseren Sorten erfordern ebenfalls keine aufmerksamere Behandlung und sorgfältigere Pflege als die werthlosen.

Folgende Erdbeersorten sind zur Anpflanzung zu empfehlen:

1. Noble Allerfrüheste, von schöner Form, Frucht rundlich, apfelförmig, sehr gross, bis 45 Gramm schwer, leuchtend carmoisinroth. Fleisch scharlachroth, von feinstem Aroma. Ausserordentlich reiche Tragbarkeit schon im ersten Jahre nach der Pflanzung.

2. Schwarzer Prinz. Früchte von bedeutender Grösse, die ersteren ganz breit, die späteren regelmässig länglichrund. Farbe tief dunkelroth bis schwarz. Fleisch dunkelblutroth, sehr süss, fein parfumirt. Ungemein reichtragend. Wegen ihrer guten Eigenschaften, hauptsächlich wegen der neuen prächtigen schwarzen Färbung und der Consistenz des Fleisches sehr zu empfehlen.
3. Weisse Dame. Frucht mittelgross, regelmässig eiförmig, einer riesigen Stachelbeere ähnlich. Farbe reinweiss, nach dem Kelch zu etwas geröthet, schmelzend, sehr saftig, von köstlichem aprikosenähnlichen Geschmacke.
4. James Vick, eine als Tafelfrucht sehr geschätzte Sorte, welche enorme Erträge liefert.
5. König Albert von Sachsen, bekannte gute Sorte.
6. Godefroy Leboeuf. Eine sehr feine Tafelfrucht, nicht genug zu empfehlen. Frucht sehr gross, ponceauroth, Fleisch blutroth.
7. Theodor Mulić, besonders hervorragende Marktsorte; Frucht dunkelbraunroth, sehr gross.
8. Abel Carrière. Sehr reichtragende gute Sorte.

Von Monatserdbeeren sind empfehlenswerth:

9. Belle Lyonnaise und
10. Des quatres Saisons de Versailles.

C.

PRAKTISCHER OBSTBAU.

Die Anwendung künstlicher Düngemittel

im Obst- und Gemüsebau, in der Blumen- und Gartencultur.

Von Prof. Dr. Paul Wagner, Vorstand der landwirthschaftlichen Versuchsstation in Darmstadt.

In der Versorgung der Aecker und Wiesen mit Pflanzennährstoffen ist während der letzten Jahrzehnte ein erheblicher Umschwung eingetreten.

Während man in früheren Jahren die Culturpflanzen hungern liess, ernährt man sie heute auf das Reichlichste; während man früher mit geringen Ernten, mit 40—50 Centner Körnern pro Hektar, selbst auf guten Böden, mit 100 Centner Heu selbst auf besten Wiesenböden sich begnügte, erntet man heute fast das Doppelte dieser Erträge und die Brache findet sich nur noch selten. Die Aecker und Wiesen zeigen ein gänzlich verändertes Bild. Dunkles, saftiges Grün, reich bestockte Halme, dichte, üppige Saaten sind an die Stelle von hungernden Pflanzen getreten. Das Moos ist verschwunden auf den Wiesen; das Haidekraut, das werthlose, harte Gras — es ist verdrängt worden durch einen dicht geschlossenen Bestand von blühendem Klee, von üppig gedeihenden Wicken- und Lathyrusarten, durch eine Fülle von nahrhaften Gräsern. Auch die grossen Verheerungen, welche angerichtet wurden durch Insectenfrass, durch Pilze und allerlei Pflanzenkrankheiten, durch Frost, durch Dürre, durch Nässe, durch sonstige ungünstige Witterung — sie sind, wenn auch nicht ganz verschwunden, so doch um ein Erhebliches geringer geworden. Die gesunde, kräftig ernährte Pflanze trotzt den mancherlei Angriffen, welchen sie ausgesetzt ist. Beschädigungen, welche ihr zugefügt werden durch Frost, durch Insectenfrass, vermag sie wieder auszubessern, den Pilzkrankheiten setzen ihre gesunden Säfte, ihre grosse Lebensenergie besseren Widerstand entgegen, der Dürre widersteht sie durch tiefgehende Wurzeln und der stauenden Nässe im Boden wirkt sie durch reichere Blattentwicklung und stärkeren Wasserverbrauch entgegen.

Die grossen Erfolge, welche die wissenschaftliche Forschung auf dem Gebiete der rationellen Pflanzenernährung und welche die rastlos fortschreitende Entwicklung der Düngerindustrie während der letzten Decennien errungen hat, sie haben den Landwirth bis zu einem gewissen Grade unabhängig gemacht von localen Verhältnissen seines Bodens und seiner Wirthschaft, unabhängig von den althergebrachten Gesetzen einer bestimmten Fruchtfolge. Der Landwirth steht freier da; er hat Herrschaft erlangt über die Natur. Einen armen Boden weiss er fruchtbar zu machen, einen ausgeraubten und abgewirthschafteten wieder zu hohen Erträgen zu bringen; Vortheile, die local günstige Verhältnisse des Bodens, des Klimas, des Handels ihm bieten, weiss er voll auszunützen und die Pflanze weiss er zu zwingen, sich auf das Vollkommenste auszubilden, die höchstmöglichen Erträge, die bestmöglichen Producte zu liefern. In der That, es sind grosse Fortschritte zu verzeichnen im Betriebe der Landwirthschaft.

Wenden wir nun auf den Obstbau und die Gemüsezucht, auf die Blumen- und Gartencultur unseren Blick, so finden wir einen grossen Fortschritt in der Veredelung der Obstsorten, in der Behandlung der Obstbäume, in der Züchtung neuer, höherwerthiger Gemüsesorten, in der Züchtung farbenprächtiger Blumen, aber — die Richtung ist eine einseitige.

Die Landwirthschaft hat ihre Fortschritte gemacht; aber diese sind erst dadurch nutzbringend geworden, dass man gelernt hat, dem veränderten und theils sehr gesteigerten Nährstoffbedürfniss der neuen Varietäten gebührend Rechnung zu tragen.

Man hat beispielsweise Weizensorten gezüchtet, welche 80 Centner Körner und mehr pro Hektar zu produciren im Stande sind, während andere

*

Sorten es nicht höher als bis zu 60 Centnern bringen. Wie aber ist diese höhere Ertragsfähigkeit aufzufassen? Etwa so, dass die neuen Weizensorten überall da, wo ältere 60 Centner Körner geliefert haben, nun ohneweiters 80 Centner Körner produciren werden? Nein! Die neuen Varietäten sind nur bedingungsweise als ertragsreicher, sie sind als ertragsfähiger anzusehen, d. h. sie sind Maschinen vergleichbar, die eine grössere Menge von Rohmaterial zu verarbeiten im Stande sind. Während ältere Weizensorten nur etwa 35 Kg. Phosphorsäure und 90 Kg. Stickstoff pro Hektar in Erntesubstanz zu verarbeiten vermochten, sind die neuen Varietäten im Stande, etwa 50 Kg. Phosphorsäure und 120 Kg. Stickstoff pro Hektar in Stroh und Körner umzuwandeln. Eine Steigerung der Erträge von 60 Centner Körner auf 80 Centner oder noch mehr pro Hektar erhält man bei den neuen Sorten also nur dann, wenn ihnen auch das dazu erforderliche Mehr an Nährstoffen zugeführt wird.

Die gleiche Bedingung gilt aber auch beim Obst- und Gemüsebau, bei der Blumen- und Gartencultur. Dem veränderten und theils erheblich gesteigerten Nahrungsbedürfniss der veredelten und leistungsfähigeren Varietäten hat man Rechnung zu tragen. Geschieht aber dies im Gartenbau und in der Gemüsezucht? Geschieht dies in rationeller und zielbewusster Weise? Nein! Mit einem entschiedenen Nein müssen wir diese Frage beantworten.

Wie werden die Gemüsepflanzen, die Obstbäume, die Blumen gedüngt? So roh-empirisch, mit so wenig Einsicht und so wenig zielbewusster Ueberlegung wie nur möglich! Stallmist, Mistbeeterde, Latrine, Compost — wenn's hoch kommt, auch noch Guano, Hornspäne, Knochenmehl, Superphosphat und Kalisalz in wirrem Durcheinander — das ist die ganze Wissenschaft; und wenn man in den Lehrbüchern über Obst- und Gartenbau das Capitel „Düngung" studirt — ja, da muss man in der That staunen und fragen, wie es nur möglich ist, dass das Gebiet der Gartencultur sich so vollständig abgeschlossen hat gegen allen Einfluss einer wissenschaftlich begründeten Düngungslehre!

Während der Landwirth weiss, wieviel Phosphorsäure, wieviel Kali, wieviel Stickstoff eine jede seiner Culturpflanzen bedarf und in welchen Formen er dieselben herbeizuschaffen, in welcher Art er die Düngemittel zu verwenden hat, um den höchsten Ertrag zu erzielen, begegnet man in den Lehrbüchern der Gartencultur einer überraschenden Unkenntniss über alle diese Fragen. Und in der Praxis ist es nicht anders. Man düngt die Garten- und Gemüsefelder meist ohne alle Ueberlegung. Man bringt grosse Quantitäten oft sehr theuer zu bezahlenden und in der Regel sehr geringhaltigen Stalldüngers auf die Gemüsefelder und man ahnt es nicht, wie gross die Verschwendung ist, die man bei ausschliesslicher Stallmistdüngung mit einzelnen Nährstoffen treibt, wie sehr man die Wirkung steigern und den Stallmist zu erheblich besserer Ausnützung bringen könnte durch Zugabe von Handelsdüngern. Man ernährt die Pflanzen mit Mistjauche, Latrine, Compost und man hat keine Kenntniss davon, in wie hohem Masse man die Erträge, die Qualität der Früchte, die Grösse und Schönheit der Blumen steigern könnte durch Zugabe von Phosphaten. Man pflanzt die Topfgewächse in Blumenerde und man weiss es nicht, wie die Pflanzen hungern in so geringem Erdquantum, wie sie kränkeln, von Pilzen befallen werden und an Wurzelfäulniss leiden, weil sie hungern nach Nährstoffen. Es ist nicht zu sagen, um wieviel leichter und bequemer, um wieviel erfolgreicher und finanziell lohnender der Gemüsebau und die Gartencultur, die Blumenzucht und die Blumenpflege betrieben werden könnte, wenn man einmal anfangen wollte, die Pflanzen rationell zu ernähren.

Oder hätte ein solches Vorgehen vielleicht weniger Aussicht auf finanziellen Erfolg, als die rationelle Düngung der landwirthschaftlichen Culturpflanzen ihn aufzuweisen hat?

Ich brauche nur darauf hinzuweisen, dass mit derselben Menge von Phosphorsäure, von Stickstoff und Kali, welche man aufzuwenden hat, um beispielsweise 100 Kg. Zuckerrüben, Futterrunkeln, Möhren, Wiesengras, Grünklee etc. zu ernten, man auch 100 Kg. Kohlrabi, Blumenkohl, Wirsingkohl, junge Erbsen, junge Bohnen, Salat und ähnliche Gemüsearten produciren kann, und ich brauche im Hinblick auf diese Thatsache nur zu fragen: Ist denn der Geldwerth von 100 Kg. der genannten Gemüsearten nicht ein viel höherer als derjenige des gleichen Quantums Zuckerrüben, Futterrüben, Wiesengras etc.?

Es liegt also auf der Hand: Ist es möglich, durch die gleiche Menge von Pflanzennährstoffen, durch die gleiche Menge von Handelsdüngern annähernd ebensoviel gärtnerische Producte zu erzielen, als man landwirthschaftliche daraus erzeugt, so ist die Rentabilität der Anwendung von Phosphaten, von Stickstoffdüngern und Kalisalzen im Gartenbau noch erheblich höher, als sie im Ackerbau sich erweist.

Dies aber, meine ich, müsste Veranlassung genug sein, der Frage einer rationellen Düngung der Gartenculturen, aller feineren, werthvolleren Culturen etwas mehr Berücksichtigung und etwas mehr

Aufmerksamkeit zuzuwenden, als es bisher geschehen ist.

Ich habe deshalb, nachdem ich seit 15 Jahren auf dem Gebiete einer rationellen Ernährung der landwirthschaftlichen Culturpflanzen umfassende Forschungen ausgeführt habe, nun auch seit einer Reihe von Jahren die Frage in Angriff genommen, inwieweit der Obst- und Gemüsebau, die Blumen- und Gartencultur durch eine rationelle Verwendung von Handelsdüngern vervollkommnet werden kann, und ich will auf Grund meiner bisherigen Arbeiten eine kurze Anleitung zur Düngung dieser Pflanzen geben*).

Unpassende Unterlage, falsche Behandlung, schlechte Sorten und Standorte sind Folgen der Unfruchtbarkeit der Zwergobstbäume.

Von J. A. Baur.

Es ist eine ganz leidige und nur zu wahre Thatsache, dass viele Formobstbäume trotz mannigfacher Behandlung nie recht zum Tragen kommen wollen. Dies gilt ganz besonders von den Pyramiden und Spalieren, welche auf Wildlingsunterlagen veredelt sind.

Oftmals bin ich schon um Rath angegangen worden: wie oder mit welchen Mitteln diese oder jene Pyramide zum Fruchttragen gebracht werden könne? Mit wenig Ausnahmen liegt der Grund hauptsächlich in der unpassenden Sorte und Unterlage für die gegebene Lage und Oertlichkeit der bestimmten Obstgattung, insbesondere aber in Folge eines unrichtigen und mangelhaften Schnittes.

Diese Mängel des Obstbaues sind zwar schon oftmals in verschiedenen Fachschriften angeregt und besprochen worden, ohne dass in Folge dessen ein wesentlicher Erfolg damit erzielt worden wäre.

Die weitverbreitete grundfalsche Ansicht der meisten Obstzüchter, welche von den schönen Erfolgen der rationellen Zwergobstbaumzucht bis jetzt keine Ahnung hatten, besteht darin, dass man die bereits für Hochstämme untauglichen Bäume noch zu Zwergobstbäumen verwendete, von welchen nie eine entsprechende Fruchtbarkeit erzielt werden kann.

Die bezeichneten Uebelstände treten umsomehr zum Vorschein, je unpassender und ertragloser die Sorten für sich sind, abgesehen von der ungeeigneten Bodenbeschaffenheit, welche in den meisten Fällen eine hervorragende Rolle spielt. Je kräftiger und nahrhafter der Boden ist, desto mehr muss man Sorge tragen, dass die Bäume auf schwachwachsende Unterlagen veredelt sind.

Dagegen empfiehlt es sich im umgekehrten Fall, also wenn der Boden zu wenig dungkräftig und von zu leichter, sandiger oder kieshaltiger Beschaffenheit ist, mehr den starkwachsenden Wildling als Unterlage zu verwenden, indem nur dann die volle Sicherheit geboten ist, dass die Bäume sich normal entwickeln und nach vorausgegangener sachgemässer Behandlung die zu erhoffende Fruchtbarkeit zeigen werden.

Alle diese sehr wichtigen Punkte hat man ausser Acht gelassen und mit dem nächstbesten untauglichen Baummaterial begnügte man sich und stopfte die oftmals sehr beschränkten Hausgärten damit voll. Die Folgen dieser unsinnigen und gedankenlosen Pflanzungsweise blieben nicht aus, nachdem man sich jahrelang damit beschäftigte, die in dem nahrhaften Gartenboden starkwachsenden Bäume einem fehlerhaften, kurzen Winterschnitte zu unterwerfen, welcher dazu führte, dass im darauf folgenden Frühjahre und Sommer starke Triebe in grösserer Anzahl sich entwickelten und dazu beitrugen, dass die zu dicht stehenden Aeste und Zweige jeden Zutritt von Luft und Licht verhinderten, in Folge dessen selbstverständlich nie ein Fruchtansatz zu erhoffen war.

Mit dem zunehmenden Alter der Bäume nimmt auch die Beschattung derselben in gleicher Weise zu, wodurch gewöhnlich eine gänzliche Unfruchtbarkeit der Bäume geschaffen wird. Diesem leider oft vorkommenden Uebelstand kann nur dadurch wirksam abgeholfen werden, wenn alle zu dicht stehenden Bäume und Aeste entsprechend beseitigt werden, damit ein genügend grosser Raum geschaffen wird, welcher gestattet, dass jeder Ast und Zweig die volle Einwirkung von Luft und Licht geniessen kann. Ferner müssen die Bäume mit entsprechenden Längen- und Querschnitten versehen werden, damit der starke Saftandrang sich gleichmässiger vertheilen kann; in Folge dessen tritt dann in den meisten Fällen eine langsamere Saftcirculation ein, welche zur Folge hat, dass die Triebe weniger stark zum Vorschein kommen und die Fähigkeit haben, durch die Unterstützung eines rechtzeitigen Pincirens und Ausführung des Sommerschnittes sich in Blüthenknospen umzuwandeln.

Die letztere Behandlungsweise ist eine unumgänglich nothwendige, da nur auf diese Art dem Uebelstand correct und dauernd abgeholfen werden kann.

Zeigen aber die Bäume trotz all dieser Behandlung keine Neigung zum Fruchtansatz, so ist anzunehmen, dass die Bäume einer sehr undankbaren

*

*) Diese Anleitung, zu welcher das Vorstehende die Einleitung bildet, ist unter dem obgenannten Titel soeben erschienen und für 60 kr., sammt Porto 65 kr., zu beziehen von Wilhelm Frick, Wien, Graben 27.

Sorte angehören, welche man in diesem Falle durch Aufpfropfen einer recht tragbaren Sorte am wirksamsten begegnen kann. Für Liebhaber von vielen Sorten bieten solche Bäume das beste Mittel, um diverse Sorten auf einem Baume zu veredeln, wodurch die baldige Fruchtbarkeit am allersichersten eintreten wird.

Will der Obstzüchter aber die Arbeit des Umpfropfens sich ersparen, dann enthalte er sich aller weiteren Mühe und Pflege für die Bäume, greife zu dem Radicalmittel der gänzlichen Beseitigung und ersetze sie durch junge, fruchtbare Sorten.

Obige Thatsache kann ich durch mannigfache Erfahrungen bestätigen und es sind mir Fälle bekannt, wo Pyramiden 10—15 Jahre lang im Garten standen, ohne nur einmal eine Frucht geliefert zu haben. Durch die angeführten Mittel war es mir gelungen, eine Anzahl solcher Bäume zum Fruchttragen zu bringen, andere dagegen wurden ganz beseitigt und durch junge Bäume ersetzt, welche schon nach zwei Jahren die ersten Früchte zeigten.

Nach diesen angeführten Thatsachen ist es dringend zu empfehlen, bei Anlage eines Zwergobstgartens ja recht vorsichtig bei der Auswahl der Bäume und Sorten zu sein, wenn man sich übermässige Kosten und Zeitverluste ersparen will.

OBSTVERWERTHUNG.

Ueber Obstweingewinnung.

Von J. Gsell in Hechingen.

Der Bierbrauer muss durch Mälzen der Gerste erst Diastase, mittelst dieser Zucker aus dem Stärkemehl der Frucht herstellen, durch Kochen der Maische gährungshemmende Stoffe und Extracte schaffen und durch Zusatz von Hopfen die Bierwürze aromatisch bitter und klarer machen, einen Theil der darin gelösten Proteïnkörper ausscheiden, sodann durch Zusatz von Hefe die abgekühlte, gehopfte Würze in eine alkoholige, kohlensäurehältige und substantiöse, aromatischbittere Flüssigkeit — das Bier — verwandeln, welche in der fortschreitenden normalen Zersetzung der noch übriggebliebenen Extracte nie stillestehen darf, bis sie für den Consum geeignet ist.

Die alten, ehemals als gute Biertrinker Bekannten erzählen uns heute: „Wenn ehemals das Bierfass in der Schänke angezapft wurde, mundete uns der Schoppen nicht, sondern erst dann, wenn dasselbe 3—4 Tage alt war.“ Den heutigen Biertrinkern mundet jedoch das Bier direct nach dem Anzapfen am besten.

Jenes war obergähriges, sogenanntes Weissbier, dieses untergähriges, Braunbier genannt. Bei jener Bierart wurde die Kohlensäure erst mit Beginn des Ausschankes vom Zapfen — durch Zuspunden des Fasses — gesammelt und gebunden, während bei letzterer dieses schon der Bierbrauer in seinem Lagerkeller besorgte, indem er, entsprechend jeweiligen dem Bierverbrauche, seine Fässer zeitig genug zuspundete, also die Kohlensäure sammelte und festhielt. Dem baierischen Bierzapfer genügte auch dieses nicht; er kräuste seine Schankfässer in der Bierschänke, um so noch mehr Kohlensäure und substantiöse Bestandtheile zum Ausschank zu bringen, er wollte das Bier recht „mollig“ haben.

Dem Obstweinbereiter bietet die Natur in Form der Aepfel und Birnen alles von selbst, was dem Bierbrauer Wissenschaft und Fleiss erst schaffen muss; auf der Obstschale befinden sich die fermentbildenden Pilze, in derselben das Aroma, im unreifen Fleische der Ersatz für Diastase und im reifen Zustande der Zucker mit Apfelsäure, Gerbsäure, die Extracte, unter der Schale die ätherischen Oele, so dass man meinen sollte, Gambrinus habe zuerst den Vorgang am Obste und dessen Säften studirt und sei nur Mangels Sortenkenntniss auf die Bierbereitung verfallen. Bier verschleimt, während Obstwein den Schleim löst und appetiterregend wirkt. Die Sortenkenntniss des Obstes ist für die rationelle Obstweinbereitung unbedingt nothwendig, wenn wir die Eigenschaften der vielen Sorten genau studiren und ausnützen sowie das Erlernte verbreiten wollen.

Wir wissen z. B. längst, dass der Saft der Champagner-Bratbirne in ausserordentlicher Weise die Eigenschaft des Moussirens besitzt, dass unsere Wadelbirnen einen feinen aromatischen Most geben, dass die deutsche Bratbirne, wenn auch für sich allein gemostet, etwas bläulich, den Saft klar und süss bis in's Frühjahr hinein erhält, dass der Saft unserer Schillingsbirne, gemengt mit dem des Rieslingapfels, sich substantiös, klar und angenehm süss-säuerlich bei richtiger Lagerung zwei Monate lang hält, dass der Saft des rothen Weinapfels sich unter denselben Umständen rascher klärt als der des Luikenapfels und dass er mittleren Traubenweinen nicht viel nachsteht, dass unsere Bittersüsslinge bei rationeller Obstweinbereitung kaum zu entbehren sind und die Extracte substantiöser liefern, sowie dass unsere Borsdorfer in der Obstweinbereitung längst eine hervorragende Rolle spielen; ferner wissen wir, dass der Saft der Speierlinge, Wolfsbirnen, Knollbirnen und vieler anderer ähnlicher Sorten auf den Saft der fetten Tafeläpfel bei rechtzeitiger Verwendung, selbst im kühlsten Keller, wie Hopfen auf die Bierwürze einwirkt, womit auch das Umstechen des Weines im Lagerkeller mittelst Schläuchen und Pumpe nach überstandener Hauptgährung zu verbinden ist. Hiedurch und mittelst niedriger Kellertemperaturen sind wir in der Lage, möglichst viel Substantiöses im Weine zu erhalten, während doch vollkommene Klärung desselben eintritt.

Wenn wir also die Eigenschaften der Säfte einer jeden Obstsorte genau kennen, unsere Kelleranlagen wie die Bierbrauer machen, so müssen wir bald das Vollkommenste erreichen. Wir können unsere Obstweine substantiös, also nährend, alkoholig, anregend und reich an Kohlensäure, also angenehm erfrischend zum Consum bringen, der sich bald in's Unendliche steigern müsste, weil ein solcher Wein besser wie Bier bekommt, auch billiger herzustellen und zu verkaufen ist. Freilich müsste man für genügende Mengen Obstes besorgt sein und nur solche Sorten von Mostobst anpflanzen, welche erfahrungsgemäss in der betreffenden Gegend sicher im Ertrage, also als Massenträger längst bekannt sind.

Dem Tafelobste widme man die Hausgärten, Gebäudewandungen, Mauern, überhaupt nur bearbeitetes Land und geschützte warme Lagen auf niederen Baumformen; alles übrige Land, namentlich das Grasland, die Strassen etc. sollte ausschliesslich nur mit Mostobst-Hochstämmen bepflanzt werden.

Bei dieser Art der Obstweinbereitung ist eine Gährkellertemperatur von 8—10° R. vollkommen ausreichend. Man sehe auf reine Luft im Keller, halte denselben und die Fässer äusserst rein und dulde keine Zugluft, dann braucht man auch nicht ängstlich zu sein betreffs der Bacterien und schädlichen Pilze während der Gährung, namentlich wenn die Spundlöcher mit rein gehaltenen Sandsäckchen stets bedeckt und die Fässer spundvoll gehalten werden. Bei höherer Temperatur im Gährkeller bekommt man allerdings schneller klare Weine, allein man nähert sich damit mehr dem Branntwein- und Hefefabrikanten, der nur möglichst viel Alkohol erzeugen will, also auf Erhaltung von Extracten und Kohlensäure nicht achtet. Ein auf diese Weise behandelter Wein kommt, wenn zum Versandt gebracht, kohlensäurearm und matt an, erholt sich nie mehr, mundet und bekommt nicht so gut; hier wäre denn allerdings ein Aufkräusen desselben am Platze.

GEHÖLZZUCHT.

Neue und wenig verbreitete Gehölze.

1. Robinia Pseudo-Acacia Ulriciana Reuter, eine neue elegante wachsende Akazie, welche durch Herrn Späth in Berlin in den Handel gegeben und verbreitet wird. Der Mutterbaum steht auf der Pfaueninsel bei Potsdam. Der Baum überrascht allgemein durch die elegant wellenartig getragenen Zweige und den leichten hängenden Wuchs. Diese Art ist im Wachsthum dem Acer dasycarpum pendulum fast gleichzustellen, darf nur als Einzelbaum Verwendung finden, verträgt auch keinen Schnitt und muss eine möglichst freie Aufstellung erhalten, um ihren wahren Charakter zum Ausdruck zu bringen.

2. Prunus Juliana pendula Späth. Diese hängende Saint Julien-Pflaume gehört wohl zu den interessantesten Pflaumenformen, die wir besitzen. Der Wuchs ist kräftig und hängen die röthlichblau bedufteten, mit kleinen, rundlichen, dunkelgrünen Blättern besetzten Triebe senkrecht hernieder. Der ganze Habitus der Pflanze ist originell.

3. Pirus angustifolia, ein sehr werthvoller Zierbaum, der einen kräftigen, aber nicht schnellen Wuchs zeigt und schon im zweiten Jahre nach der Veredlung zur Blüthe gelangt. Den Blüthen, welche das Aussehen der Nelken haben, ist ein ausserordentlich angenehmer Geruch eigen; sie erscheinen spät, erst dann, wenn der Baum völlig belaubt ist. Aus dieser Ursache ist der Zierwerth des Baumes ein wesentlich erhöhter, umsomehr, als die schön geformten, gut gefüllten, leuchtend rosafarbigen Blumen in grosser Menge erscheinen.

4. Ulmus campestris suberosa pendula Hrt., eine höchst bemerkenswerthe Trauerrüster, welche nicht nur durch ihre bizarren Formen, leichten Wuchs und stark herabhängenden Zweige empfehlenswerth ist, sondern auch durch die jeden Zweig umgebende Korkschichte sehr auffallend und schön ist. Der Baum kommt am besten in Einzelstellung zur Wirkung.

5. Morus alba pendula Hrt. ist ein ebenfalls noch gar nicht bekannter, aus Amerika importirter seltener Trauerbaum mit schönen, grossen Früchten. Der Baum wird sicher über kurz oder lang eine allgemeine Verbreitung finden und einen hervorragenden Schmuck unserer Gärten bilden.

6. Evonymus Sieboldiana forma ignota Diek, sehr schöne neue Form, dem Evonymus Sieboldiana sehr ähnlich, nur noch schöner als dieser, lässt sich leicht zu geschlossenen Pyramiden ziehen, die mit ihren grossen, langen, hellgrünen Blättern sehr guten Effect machen.

7. Crataegus betulaefolia Lodd, kleinblätterige, fast gänzlich unbekannte Form mit zierlich rundlichen, lederartigen und glänzend grün lackirten Blättern. Die zur Hälfte über dieselben hinausragenden Dornen sind sehr dünn und ab und zu mit ganz kleinen Blättchen an den Spitzen besetzt. Der Charakter der Pflanze ist originell und angenehm überraschend.

BLUMENGARTEN.

Die Belladonna-Lilie (Amaryllis Belladonna).

Es war gegen Ende October vorigen Jahres, als ich in Hietzing durch einen sehr verehrten Freund eine Riesenblüthe des um diese Zeit so seltenen scharlachrothen Papaver bracteatum und um denselben herum eine Anzahl prächtiger Georginen erhielt, die von einem hochstengeligen, kleinblumigen Helianthus und den überhängenden zierlichen Blättern von Eulalia variegata und zebrina überragt wurden. Es war für diesen Spätherbst ein herrliches Vasenbouquet, das aber zu einem Unicum und durch zwei Wochen vielfach bewundert wurde, als ihm Herr Hooibrenk ½ Meter lange Blüthenschäfte von Amaryllis Belladonna hinzugesellte, die dreizehn herrliche rosarothe, champagnerkelchartige Blumen geöffnet hatten und den zartesten Duft verbreiteten. Diese wunderhübsche, grosse und dabei doch zierliche, einfache Lilienblume, die regelmässig so reich in der blumenärmsten Zeit des Jahres, im October und November, erscheint, wird von Niemand als von dem genannten eminenten Pflanzencultivateur und Liebhaber in grösserer Zahl gezogen und nur die aus seiner Officin hervorgehenden herrlichen Schmucksträusse für den Hof und die Aristokratie können diese einzige Seltenheit aufweisen, denn merkwürdigerweise wird sie aus Italien nicht eingesendet. Warum cultivirt Niemand von den Gärtnern, von den Blumenladeninhabern diese dankbare, herrliche, überall als ein wahres Juwel zu verwendende Blume? Wir wissen die Ursache nicht anzugeben und müssen nur glauben, es liege dies darin, dass die eigentlich an sich leichte Anzucht sich nur lohnt, wenn man der Pflanze für mehrere Jahre ein und dasselbe Terrain anweist und mit dieser Zwiebel nicht vorgehen will, wie man mit Tulpen und Narcissen, mit Crocus, Hyacinthus orientalis und candicans, Gladiolus etc. zu thun gewohnt ist, nämlich dieselben alle Jahre herausnimmt, in ihrem Wachsthum stört und wieder in's Land frisch einsetzt. Dies darf man nun freilich, soll sich die Cultur rentiren, mit Amaryllis Belladonna, der Belladonnen-Lilie nicht thun. Die Zwiebeln dieser herrlichen capischen Amaryllissorte müssen in ein eigenes Beet gebracht werden, das man durch Zugabe von Lauberde und Sand und, wenn nöthig, durch eine geeignete Drainage, zu ihrer Aufnahme geschickt gemacht hat. Da die Zwiebeln wohl ziemlich hart sind, unsere Winterfröste aber nicht aushalten, sondern daran zu Grunde gehen würden, fasst man dieses Beet mit einer 20 Centimeter hohen Bretterverschalung ein, über die man im October, wo sich die Knospen auszubilden anfangen, ein passendes Mistbeet legt. Anfangs gibt man einen aus Laubblättern gemachten Umschlag, später einen solchen aus Pferdemist um die ganze Bretterverschalung. Gegen Ende November oder Anfangs December, wenn man die letzten Blüthenschäfte abgeschnitten hat, um die noch

übrigen Knospen im Warmhause zum Aufblühen zu bringen, wird das ganze Beet mit Laub und Mist eingedeckt, dass den Winter über kein Frost eindringen kann. Im nächsten Jahre ist nach dem Beseitigen der „Decke" nichts vorzukehren, als dass man das auftretende Unkraut beseitigt und ein- bis zweimal den Pflanzen einen Düngerguss aus gährendem Kuhfladen zukommen lässt, dem man etwas Tauben- oder Schafmist beimengen kann. Der Lohn für diese geringe, den Belladonnazwiebeln gewidmete Mühe und Sorgfalt wird nicht ausbleiben; zwei, drei, vier und selbst fünf Schäfte erheben sich aus jeder Pflanze und jeder Schaft trägt wieder 4—5 und mehr Blüthen, von denen jede einzelne sich zu Zeiten mit einem halben Gulden berechnen lässt. Gewiss ist dies eine Rente, wie sie eine andere Pflanze nicht sobald liefert. Wir können also unsere Gärtner nur aneifern, in der Anzucht dieser herrlichen Blume energisch und in einem ansehnlichen Massstabe vorzugehen, sich aber ja nicht verleiten lassen, dieselbe als Topfblume zu behandeln und zu versuchen. Die Topfcultur gibt vielleicht einmal einen Ertrag, sie schwächt die Zwiebel aber immer, wie man es auch anpackt und kostet täglich viel mehr Mühe als die bewährte von uns mitgetheilte Methode. Dass man aber die Cultur ganz leicht ohne übertriebenes Risico unternehmen könne, glauben wir zu erweisen, indem wir mittheilen, dass die Firma Dammann & Co. in San Giovanni a Teduccio bei Neapel starke Zwiebeln davon billig abgibt.

Wir können unseren geschätzten Lesern nur empfehlen, einen so billigen und aussichtsvollen Versuch zu beginnen und sie werden sich überzeugen, dass sie binnen einem Jahre ihre Kosten gedeckt und, man könnte fast sagen, überdies eine goldene Eier legende Henne gewonnen haben. Die Zwiebeln ziehen bei uns im Juli bis August ein, um welche Zeit man die Cultur beginnt, indem man sie bezieht und einpflanzt. L. G.

GEMÜSEGARTEN.

Die Blumenkohlcultur.

Wohl über kein Gemüse ist schon so viel geschrieben worden, wie über den Blumenkohl (Brassica oler. Botrytis) und doch hört man immer nur Klagen, besonders von Privatleuten, dass bei ihnen der Blumenkohl nicht gedeihen will. Meistens liegt die Schuld an der unrichtigen Behandlung des Blumenkohls, was besonders von Privatgartenbesitzern, welche wenig Erfahrung hierin haben, oft recht schwer empfunden wird. Ich glaube daher, denselben einen Dienst zu erweisen, wenn ich ihnen in diesem geschätzten Blatte meine Erfahrungen, welche ich in der Blumenkohlcultur, die ich schon seit 15 Jahren in grossem Massstabe betreibe, gesammelt habe, näher darlege, d. h. ich will den werthen Lesern genau beschreiben, wie ich es mache, um schönen Blumenkohl zu erzielen. Jedoch möchte ich mich ganz auf die Freilandcultur verlegen, da ja die wenigsten Privatleute in der Lage sind, den Blumenkohl im Mistbeet zu ziehen.

Schon im Herbste wähle ich das Stück, das im Frühjahre zur Blumenkohlpflanzung dienen soll, dünge es stark und grabe es möglichst tief um. Wenn möglich, soll man ein sonniges Stück mit mindestens 40 Cm. tiefer, humusreicher, guter Gartenerde wählen. Anfangs Winter beschüttet man dasselbe tüchtig mit Gülle, am besten mit Abtrittgülle. Im Frühjahre, sobald der Boden trocken ist, wird das Stück nochmals tüchtig umgearbeitet und so zur Bepflanzung hergerichtet. Wenn möglich, wird dasselbe vor der Bepflanzung nochmals tüchtig mit Gülle überschüttet. Durch dieses Beschütten gehen die Regenwürmer und sonst noch allerlei Ungeziefer in der Erde zu Grunde. Was die Sorten betrifft, so glaube ich, sind für unser Klima der „Erfurter Zwerg" als die früheste, der kleine „Lenormand" als mittelfrühe und der grosse „Lenormand" als die beste späte Sorte zu bezeichnen; wenigstens bei mir haben sie sich stets bewährt*). Die Aussaat zur Freilandpflanzung mache ich Anfangs bis Mitte März in ein Mistbeet. Wer kein Mistbeet hat, kann auch in Kistchen aussäen, nur müssen dieselben stets an's Fenster gestellt werden, sonst werden die Pflänzchen zu schwach und fallen um. Sobald die Pflanzen das vierte Blatt gemacht haben, piquire oder, wie gewöhnlich gesagt wird, verstupfe ich dieselben in ein anderes kaltes Frühbett. Hiebei muss ich aber noch bemerken, dass die Erde für Blumenkohlpflanzen nicht zu mastig sein darf: man mische lieber etwas Sand darunter, da sonst die Pflanzen sehr gerne schwarz, brandig werden. Nach dem Verstupfen werden bei Sonnenschein die Pflanzen beschattet, bis dieselben wieder fest angewachsen sind. Ist das geschehen, so sehe man vor allen Dingen darauf, dass dieselben nicht zu warm gehalten werden. Man entferne bei Tag die Fenster, später auch bei Nacht, denn je mehr man die Pflanzen an die rauhe Luft gewöhnt, desto kräftiger und ausdauernder werden sie. Wenn dann Ende April das zur Bepflanzung bestimmte Beet hergerichtet ist, hebe man die Pflanzen sammt den Wurzelballen behutsam aus und setze dieselben in einer Entfernung von 60—80 Cm. in Rillen auf freies Land. Der grosse Lenormand muss etwas weiter gepflanzt werden, da er sehr gross wird. Aber, wie gesagt, die Pflanzen dürfen nicht ausgezogen, sondern müssen vorsichtig ausgehoben werden, damit immer etwas Erde an den Wurzeln bleibt. Dann werden die Pflanzen gut angegossen. Das Angiessen darf nie unterlassen werden, auch bei Regenwetter nicht. Sollte unerwartet starker Frost eintreten, so erschrecke man nicht, sondern häufle die Pflanzen nur bis an die Herzblätter an und der Frost wird ihnen nicht viel schaden. Im Jahre 1888 hatten wir in der Nacht, nach vorhergegangenem Schneewetter, 6 Grad Kälte; aber von meinen 700 Blumenkohlpflanzen, die alle angehäufelt waren, sind nicht fünf Stück zu Grunde gegangen. Doch muss man abgehärtete Pflanzen haben, nicht etwa unter Glas schnell angetriebene. Man liest oft, dass zwischen Blumenkohl auch Kohlrabi und Sellerie gesetzt werden können, doch davon möchte ich abrathen. Rettig und Salat lassen sich ganz gut als Zwischenpflanzung verwenden, aber Kohlrabi und Sellerie entziehen dem Blumenkohl zu viel Nahrung und erschweren auch durch ihre Ausdehnung das Anhäufeln.

Bei trockenem Wetter muss der Blumenkohl stark gegossen werden, lieber gar nicht giessen, als nur wenig. Gerade in diesem Punkte wird viel gefehlt. Einige meinen, man müsse nur ein wenig giessen und dann öfters; aber das ist gerade das Verkehrte. Ich habe einmal bei einem trockenen Sommer das Wasser vom Brunnen mittelst Schläuchen in das Blumenkohlstück geleitet, und zwar so lange, bis das Wasser 20 Cm. hoch über der Erde stand, und ich habe trotz sehr trockenem Sommer sehr schönen

*) Wir möchten hier nur noch dreier Sorten Erwähnung thun, die sich in hiesiger Gegend einer grosser Beliebtheit erfreuen: Kaiser-, Früher Italienischer und Haag'scher echter Zwerg-Blumenkohl. Letztere Sorte wäre speciell für nasse Bodenverhältnisse zu empfehlen.

Blumenkohl bekommen. Wer Gelegenheit hat, vor dem Ansetzen der Blumen nochmals einen tüchtigen Dungguss zu geben, wird sehen, dass derselbe ihnen sehr zusagt. Wenn sich dann die Blumen zeigen, werden einige der inneren Blätter über dieselben eingeknickt, damit die schöne weisse Farbe von der Sonne nicht so schnell getrübt wird und die Blumen nicht so leicht auswachsen. Man muss aber stets fleissig nachsehen, denn nur schöne, weisse Blumen erzielen im Verkaufe einen hohen Preis.

Nun noch Einiges über die sogenannte Knollenkrankheit, die bei den Kohlpflanzen und besonders bei Blumenkohl sehr häufig vorkommt und schon manchem Gartenbesitzer seine Freude verdorben hat. Viele behaupten, dass diese Krankheit in der Erde liegen soll, doch zweifle ich sehr daran. Ich glaube eher, dieselbe rühre von allzu mastigem, frischem Rindviehdünger her, da derselbe stets sehr viele Würmer erzeugt und man ja in den Wurzelknollen immer einen oder mehrere kleine, weisse Würmer findet. Da hat mir einmal vor 15 Jahren in München ein tüchtiger, erfahrener Gärtner, ein ehrwürdiger Greis von 85 Jahren, ein Mittel angegeben, wie dieser Krankheit vorzubeugen ist. Ich habe es nun schon 15 Jahre lang mit dem besten Erfolge angewendet. Man mache an der Stelle, wohin man die Pflanze setzen will, ein Loch von etwa 15—20 Cm. Breite und 30 Cm. Tiefe. Dieses Loch fülle man dann mit guter Gartenerde, welche mit 1/5 Holz- oder Torfasche vermischt ist, und setze dann die Pflanze in diese Erde. Da alle Würmer die Asche meiden, bleibt die Pflanze, so lange die Wurzeln in dieser Erde stecken, von den Würmern verschont, und bis die Wurzeln aus diesem Gemisch gewachsen sind, sind sie schon so gross, dass ihnen die Würmer nicht mehr schaden können. Damit man aber nicht zu viel Asche in die Erde bringe (denn eine zu grosse Menge erschwert das Anwachsen der Pflanzen), nehme man ein Erdgitter und werfe die Erde durch dasselbe. Nach jeder vierten Schaufel Erde nehme man eine Schaufel mit Asche und werfe sie ebenfalls durch das Gitter. Auf diese Weise erhält man eine genaue Mischung. Es macht dieses zwar viel Arbeit, aber es lohnt sich gewiss der Mühe. Auch der Dungguss mit Abtrittgülle ist ein gutes Mittel, wenn es öfters angewendet wird. Das Aufhäufeln der Pflanzen soll ferner nie versäumt werden, damit die Pflanzen stets frische Wurzeln weiter bilden können.

Dieses wäre so meine Erfahrung mit der Blumenkohlcultur. Ich möchte nicht etwa als unfehlbar gelten, nur sage ich, dass ich bei obiger Behandlung stets sehr viel Glück in der Blumenkohlcultur gehabt habe. Wenn ich mit obigen Zeilen ein Scherflein dazu beitragen könnte, dass die Blumenkohlcultur in unserem Vaterlande wieder besser und erfolgreicher betrieben wird, so ist mein Wunsch erfüllt. Tausende von Francs wandern alle Jahre nach Italien und Südfrankreich, welche wir doch auch in unserem Lande sehr nothwendig brauchen könnten. So oft ich die mit Blumenkohl gefüllten Körbe aus Italien ankommen sehe, überläuft mich stiller Aerger, da ich die Ueberzeugung habe, dass die österreichischen klimatischen Verhältnisse, die Bodenbeschaffenheit und die verfügbaren Ländereien ganz dazu angethan sind, nicht nur den eigenen Bedarf decken, sondern auch noch einen bedeutenden Export in's Leben rufen zu können. Selbst in hochgelegenen Gegenden lässt sich die Cultur des Blumenkohls mit Erfolg betreiben; daher nur frisch an's Werk! Fr. A. K.

Nachrichten des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich.

Wandervorträge über Obstbau in Scheibbs und Amstetten.

Der n.-ö. Landes-Wanderlehrer Herr J. Jablanczy wird im Einvernehmen mit dem n.-ö. Landes-Obstbauvereine in Scheibbs und Amstetten im August d. J. Wandervorträge über Obstbau, verbunden mit Demonstrationen, abhalten.

Die Vorträge werden abgehalten:

in Scheibbs am **Sonntag den 21. August, Nachmittags 3 Uhr,** im Garten des Herrn Otto Forster, Lehenhof-Scheibbs;

in Amstetten am **Sonntag den 28. August, Nachmittags 3 Uhr,** im Saale der dortigen Bürgerschule.

Zur Theilnahme sind alle Landwirthe, Gartenbesitzer, Volksschullehrer und Obstzüchter freundlichst eingeladen.

Weihnachts-Obstausstellung 1892 in Wien.

Angeregt durch die Erfolge der im Jahre 1891 in Wien veranstalteten Weihnachts-Obstausstellung, hat der niederösterreichische Landes-Obstbauverein beschlossen, im December 1892 abermals in Wien eine Weihnachts-Obstausstellung zu veranstalten. Die Ausstellung ist — wie im Jahre 1891 — auf feines Tafel- und gutes Marktobst in zum Verkaufe bestimmten Körbchen, Kistchen, Cartons u. dgl. beschränkt; ausserdem können feine Obstconserven (candirtes und gedörrtes Obst, eingesottene Früchte in Zucker, Essig, Senf etc.), dann Obst-Dessertweine in geschmackvoller Adjustirung zur Ausstellung beziehungweise zum Verkauf auf derselben gebracht werden. — Ausführliches Ausstellungsprogramm, welches genaue Bestimmungen über die Beschickung dieser Ausstellung, dann über Zeit und Ort sowie über die Preise enthalten wird, gelangt rechtzeitig theils im Wege der Fachblätter, theils durch Vermittlung der Fachvereine zur Veröffentlichung. Die Vereinsleitung.

Ausschuss-Sitzung am 12. Juli 1892.

Vorsitzender Herr Vorstand Abt Karl; anwesend die Herren: Vorstand-Stellvertreter Schön, die Ausschussräthe Haberl, Künstler, Müller, Sandhofer und v. Sauer-Csaky.

Entschuldigt die Herren: Freiherr v. Hohenbruck, P. Koller und Trilety.

Das Protokoll der letzten Sitzung wird verlesen und verificirt.

I. Einläufe:

a) Schreiben des Herrn Chr. Ilsemann, Stadtgärtner in Budapest, womit dieser den Dank für seine Wahl zum correspondirenden Mitgliede des n.-ö. Landes-Obstbauvereines ausspricht.

b) Mittheilung des Comités der landwirthschaftlichen Regional-Ausstellung in Feldsberg über die Dauer derselben.

c) Erlass des hohen n.-ö. Landesausschusses wegen Verlautbarung der Kundmachung über die Besetzung von Stipendien für Schüler der n.-ö. Landes-Acker-, Obst- und Weinbauschule in Feldsberg; ist im Vereinsorgane zu veröffentlichen.

d) Ansuchen des landwirthschaftlichen Bezirksvereines Wiener-Neustadt um Widmung von Vereinsmedaillen zur Prämiirung von Ausstellern in der Gruppe Obstbau bei der im September 1892 stattfindenden landwirthschaftlichen Ausstellung. Dem genannten Vereine werden über Beschluss zur Verfügung gestellt: 1 Vermailmedaille für am richtigsten benannte Obstsorten, 1 silberne Medaille für schönes Strassenobst, dann noch 1 silberne und 5 bronzene Medaillen. Ferner wird Herr Ausschussrath Müller als Juror und Herr Ausschussrath Haberl als Vertreter des Vereines delegirt.

e) Erlass des hohen k. k. Ackerbauministeriums mit 10 Exemplaren der Broschüre über das Diffusionsverfahren in der Obstweinfabrikation in Frankreich; sind bei passender Gelegenheit zu vertheilen.

f) Schreiben des Herrn F. Lesemann, womit dieser die Ausschussrathsstelle im Vereine zurücklegt. Wird be-

schlossen, dass, nachdem diese Mittheilung mit dem höchsten Bedauern zur Kenntniss genommen wurde, Herrn Lesemann der Dank des Vereines für die eifrige und vieljährige Mitwirkung bei Förderung der gemeinnützigen Vereinszwecke schriftlich auszudrücken sei.

g) Schreiben des Herrn Karl Artmann, Rechnungsrevisor, mit welchem derselbe mittheilt, dass er auf eine Wiederwahl nicht mehr reflectirt. Es wird beschlossen, Herrn Artmann den Dank des Vereines auszusprechen und den Ersatzmann, Herrn Franz Dietl in Wien, einzuladen, die definitive Function statt desselben zu übernehmen.

h) Mittheilung des Obstbauvereines in Zwettl über den im April d. J. abgehaltenen Obstbaucurs; wird zur Kenntniss genommen.

i) Erlass der hohen k. k. n.-ö. Statthalterei, womit für die bewirkte Anpflanzung von Obstbäumen auf der Horner Reichsstrasse der Verdienstbetrag von 836 fl. angewiesen wird.

k) Schreiben des Landes-Wanderlehrers Herrn J. Jablanczy wegen Abhaltung von Wanderversammlungen mit Vorträgen über Obstbau im Juli und August d. J. Nach mehrfacher Erwägung dieses Antrages wird beschlossen, Herrn Jablanczy mitzutheilen, dass unter den gestellten Bedingungen in der zweiten Hälfte des August d. J. in Scheibbs und Amstetten Versammlungen abzuhalten wären.

II. Herr Regierungsrath Schön macht mehrfache Mittheilungen über die eingeleiteten Schritte bezüglich der Gewinnung eines Redacteurs für das Vereinsorgan „Der Fruchtgarten"; diesbezüglich ist mit dem Herausgeber Herrn Köhler in weitere Correspondenz zu treten.

III. Für Prämiirungen bei Obstausstellungen im laufenden Jahre wird auf Grund der vorliegenden Ansuchen beschlossen, folgende Vereinsmedaillen zu widmen, und zwar: der landwirthschaftlichen Regional-Ausstellung in Feldsberg 1 silberne und 2 bronzene Medaillen; der landwirthschaftlichen Regional-Ausstellung in Krems 1 Vermail-, 2 silberne und 2 bronzene Medaillen; der landwirthschaftlichen Ausstellung in Wr.-Neustadt 1 Vermail-, 2 silberne und 5 bronzene Medaillen.

IV. Herr Regierungsrath Schön theilt mit, dass die Vertheilung der Stipendien für den im Juli d. J. am Francisco-Josephinum in Mödling stattfindenden Obstbaucurs vorgenommen wurde und von den 19 Bewerbern die folgenden mit je einem Stipendium à 15 fl. betheilt wurden: den Herren Robert Gaber, Lehrer in Spitz a. d. D.; Engelbert Fuderer, Schulleiter in Laab i. W.; Johann Dungl, Oberlehrer in Breitenfurth; Alois Putzer, Oberlehrer in Garschönthal; Karl Zelenka, Schulleiter in Sarasdorf; Ferdinand Snizek, Schulleiter in Wildungsmauer; Josef Giegl, Lehrer in Donaufeld; Josef Gabler, Lehrer in Grünbach a. Sch.; Heinrich Hinke, Unterlehrer in Spannberg, und Johann Gebhart, Oberlehrer in Strengberg; ferner wurde die Theilnahme auf eigene Kosten gestattet: Herrn Kajetan Schellmann, Unterlehrer in Gumpoldskirchen. Die Herren Ausschussräthe Haberl und v. Sauer-Csaky werden über Beschluss als Delegirte des Vereines bei der Abhaltung dieses Curses am 18. Juli d. J. zugegen sein.

Schluss der Sitzung um 5 Uhr Abends.

Stipendien an der n.-ö. Landes-Acker-, Obst- und Weinbauschule in Feldsberg.

Vier Stipendien Seiner k. u. k. Apostolischen Majestät des Kaisers à 200 fl. ö. W. für Schüler der n.-ö. Landes-Acker-, Obst- und Weinbauschule in Feldsberg sind zu besetzen.

Zur Erlangung eines solchen Stipendiums ist erforderlich: 1. der Nachweis, dass sie Angehörige des österr.-ungarischen Kaiserstaates sind, wobei bemerkt wird, dass Söhne von Landwirthen und Winzern vorzugsweise für diese Stipendien berufen sind; 2. eine Zustimmungserklärung der gesetzlichen Vertreter (Eltern oder Vormünder); 3. ein Alter von wenigstens 14 und nicht mehr als 19 Jahren; 4. die Beibringung des Entlassungszeugnisses aus der Volksschule mit mindestens gutem Fortgange, dann des Geburts- und Impfscheines und eines legalen Mittellosigkeits-Zeugnisses; 5. ein gesunder und hinreichend kräftiger Körperbau, da die Anstaltszöglinge an den beim Acker- und Weinbau vorkommenden Arbeiten theilzunehmen haben; 6. Kenntniss der gewöhnlichen Handgriffe bei der Landwirthschaft und dem Weinbau.

Zöglinge, welche den I. Jahrgang der erwähnten Schule bereits absolvirt haben und für den II. Jahrgang eines dieser ausgeschriebenen Stipendien erhalten oder fortbeziehen wollen, haben nachzuweisen, dass sie den I. Jahrgang der Schule mit mindestens gutem Erfolge zurückgelegt haben.

Die Gesuche sind bis 20. August d. J. bei der Schuldirection in Feldsberg einzureichen.

MITTHEILUNGEN.

Um sehr schöne, grosse Weintrauben zu erziehen, ist es nothwendig, die Anzahl derselben auf einem Stocke zu verringern. Man darf dem Stocke nicht zu viel Trauben lassen: eine Traube auf jeder Schossrebe ist genug; man wählt daher zu der Zeit, wenn dieselben an Umfang zunehmen, die bestgeformten und bestentwickelten aus und entfernt die übrigen. Sind die Beeren von den auf dem Stocke gelassenen Trauben so gross, dass man sie handhaben kann, so verringert man sie ebenfalls. Auf diese so nothwendige Operation wird leider noch viel zu wenig Rücksicht genommen. Häufig lichtet man die Trauben höchstens in der Mitte etwas aus oder man schneidet ihnen die Spitzen weg und glaubt, damit schon viel gethan zu haben; man scheut sich, die Hälfte der Beeren wegzuschneiden, weil man sich einbildet, dass die zurückgelassenen Beeren sich nicht mehr aneinanderschliessen, was jedoch ein sehr grosser Irrthum ist. Sobald die Befruchtung bewirkt ist und die Beeren zu wachsen beginnen, darf man nicht säumen, die überflüssigen Trauben zu entfernen sowie die Beeren auf den beibehaltenen zu verringern, wobei man sich in Acht nehmen muss, dass dieselben nicht beschädigt werden. Um dieses zu verhindern, ist es nothwendig, dass die Traube mit einem Häkchen gehalten wird, worauf dann die betreffenden Beeren mit einer geraden, vorne stumpfen Scheere entfernt werden. Wie viele Beeren entfernt werden sollen, lässt sich schwer bestimmen, indem bei grossbeerigen Trauben mehr ausgeschnitten werden muss als bei kleinbeerigen, ebenso muss bei locker gebauten Trauben die Zahl der zu entfernenden Beeren geringer sein als bei compact gebauten. Bei der Auslichtung der Trauben, die durch keine ungeschickte Hand vorgenommen werden soll, muss eine gewisse Ordnung eingehalten werden; das Erste ist, dass man der Traube eine gewisse Form gibt; zweitens entferne man die im Innern stehenden sowie alle kleinen Beeren und drittens gehe man an die Auslichtung der äusseren Beeren, wobei man eine gleiche Vertheilung derselben auf die Traube im Auge behalten muss. E. Wendisch, Obergärtner.

Werth eines Baumes. An der London and North Western Railway hatte ein Grundbesitzer in der Nähe eines Tunneleinganges zwei Pappelbäume, welche Garten, Haus und Wohnung theilweise vor dem belästigenden Rauche schützten. Die Eisenbahn wollte die Bäume entfernt haben, der Eigenthümer wollte aber nur von der Entfernung einiger Aeste hören. Die Bahn liess die Bäume während einer Nacht fällen und wollte dafür 50, später 100 Pfund Sterling bezahlen. Der Besitzer aber klagte und der Gerichtshof sprach dem Kläger ausser der angebotenen Summe noch weitere 200 Pfund Sterling zu, so dass die Bäume mit fl. 3000 bezahlt wurden.

Rosenstecklinge. Ich hatte in einem grösseren Geschäfte Gelegenheit, wurzelechte Rosen durch Stecklinge zu vermehren und halte ich es für das beste Verfahren, wenn man es in den Monaten Juli und August in nachfolgender Weise vornimmt: Man schneide die Stecklinge von den schon verholzten Rosentrieben auf die Länge von vier Augen und stecke sie bis ungefähr an das zweite Auge in reingewaschenem Sand in ein luftdichtes Mistbeet, jedoch möglichst dicht unter das Glas, lasse aber das Laub daran. Nun darf man natürlich nicht Schatten geben, sondern man lasse die Sonne immer fest darauf scheinen; man muss aber immer regelmässig, bei Sonnenschein mindestens jede Stunde einmal, leicht spritzen, damit die Blätter stets feucht sind (nicht zu derb, damit die ganzen Stecklinge nicht faulen) und die Sonne nichts verbrennen kann. Sind die Blätter einmal von der Sonne verbrannt oder faulen sie ab, so dauert es eine ganz geraume Zeit, bis sich die Stecklinge wieder erholen. Bei guter Pflege und Behandlung jedoch haben sie in 14 Tagen alle reichlich Wurzeln, so dass man sie einzeln in kleine Töpfe pflanzen kann. Sind sie dann gut durchwurzelt, so pflanze man sie in's Freie aus, damit sie noch in demselben Jahre anwachsen und dann halten sie im Winter unter einer leichten Decke von Tannenreis oder Laub gut aus. Dieses Verfahren ist hauptsächlich bei der Stecklingsvermehrung im Grossen sehr praktisch. G. Sperling.

Gefülltblühende Levkojenpflänzchen von einfachen zu sondern. Nach den Untersuchungen des Herrn Professors Nobbe in Tharandt ergeben bei der Aussaat von Levkojensamen die am raschesten keimenden Körner nur gefülltblühende Pflanzen. Durch eigene Versuche, indem ich die ersterscheinenden Pflänzchen in einem anderen Mistbeetkasten pikirte, konnte ich mich von dieser Thatsache überzeugen. Wem also daran gelegen ist, eine Gruppe nur mit gefülltblühenden Pflanzen zu besetzen, der pikire die zuerst erschienenen Pflänzchen in einem anderen Kasten und werfe die späterhin erscheinenden Pflänzchen, die beinahe gar keine gefülltblühenden Exemplare enthalten, einfach auf den Composthaufen. N.

Die Uplandkresse (Barbarea praecox), sogenannte verbesserte amerikanische Winterkresse, wurde vor einigen Jahren mit vieler Reclame als ein im Winter stets geniessbarer Salat angepriesen. Doch hat sich diese Sorte nicht bewährt, da ihre Blätter hart bleiben und zum Genusse, selbst bei Anwendung von vielem Oel, nicht zu empfehlen ist. Die Blätter der im Mistbeete angetriebenen Stöcke sind schon zarter, doch da man gerade so leicht die gewöhnliche Gartenkresse erziehen kann, nicht begehrt. Es finden Liebhaber in ihr höchstens einen nothdürftigen Ersatz für die fehlende Brunnenkresse.

Heckenschnitt. Man schneide die Hecken, wie es meist noch üblich ist, nie senkrecht viereckig, sondern konisch zu, ungefähr so, dass die Hecke am Boden nur 50 Cm. breit, oben blos eine Breite von 25 Cm. besitzt. In Folge dieses Schnittes, der schon so lange Jahre in Amerika angewendet wird, erhalten auch die untersten Zweige Licht, Luft und Regen und bleiben grün; es entstehen keine Lücken. Bei älteren Hecken ist, wenn dieselben verjüngt werden sollen, mit Ausnahme lückenhafter Tannenhecken, dieser Schnitt gleichfalls zu empfehlen.

Dungstoffe für Rosen und Obstbäume. Rosen düngt man vom Mai bis Anfang September mit Seifenwasser, Holzasche, Russ, Kuhdünger, altem Gebäudelehm, Composterde u. dgl.; Obstbäume düngt man im Frühjahre und im August. Die Frühjahrsdüngung hat den Zweck, den Holztrieb zu befördern, während die im August die Knospenbildung befördert, denn sie verwandelt die Blatt- in Blüthenknospen. Man halte die Baumscheibe im Winter recht locker und bedecke sie mit animalischem Dünger jeder Art. Im Frühjahre, während der Blüthezeit, ziehe man unter der Kronentraufe einen Graben, in den man auf je einen Quadratmeter 50 Gr. Chilisalpeter schüttet und denselben dann tüchtig angiesst; im August nehme man ½ Kg. Holzasche und 10—15 Kg. Kuhdünger in Wasser gelöst oder ½ Kg. Superphosphat und ½ Kg. schwefelsaures Kali auf den Baum. R. K., Obergärtner.

Zwergbohne Triomphe des Chasis. Die Firma Vilmorin & Comp. in Paris verbreitet diese neue, auffallende Varietät, deren hauptsächlicher Werth in der vorzüglichen Eignung zur Frühtreiberei liegt. Ihre Eigenschaften sind: ausserordentlich niedriger Wuchs, ganz bedeutende Ertragsfähigkeit, welche die meisten bevorzugten Frühsorten übertrifft. Die Schoten sind rund, haben die Form der Flagolet, sind mit 6—8 Bohnen gefüllt und behalten auch zur Reifezeit ihre grüne Farbe.

Pfirsich-Melone. Die Pflanze dieser Melonenvarietät hat einen schlingenden Wuchs, die Stengel sind verzweigt und leicht behaart, die kleinen oder mittelgrossen Blätter sind etwas herzförmig, wenig gelappt und kurz gestielt. Die orangenähnliche Frucht hat 6—7 Cm. im Durchmesser mit einfärbiger oder ein wenig graubraun gestreifter Schale, die anfänglich glänzend grün ist und zur Reifezeit eine dunkelgelbe Farbe annimmt; der Geruch ist schwach. Wenn die Früchte zu reifen beginnen, sind sie noch sehr hart und geschmacklos, aber bald werden sie zart und schmackhaft. Das Fleisch ist schneeweiss, der feine Geschmack erinnert an die Pfirsiche. Die Früchte können gebraten genossen oder zu Pasten und Conserven verwendet werden und haben als solche nicht ihresgleichen.

Marktbericht.

Wien. Engros-Preise im Monat Juli 1892:

(Zufuhren aus Niederösterreich, Mähren, Steiermark, Ungarn und Italien)

Kirschen	per Kilo	kr.	16—35	Himbeeren:			
Weichseln	„ „	„	26—50	Garten-	per Kilo	kr.	60-120
Aprikosen	„ „	„	9—30	Wald-	„ „	„	30—50
Pfirsiche, ital.	„ „	„	20—22	Johannisbeer.	„ „	„	15—30
Pflaumen	„ „	„	10—25	do. schwarze	„ „	„	25—35
Sommeräpfel,				Stachelbeeren	„ „	„	10—28
ital.	„ „	„	15—20	Heidelbeeren	„ „	„	14—20
Birnen:				Weintrauben,			
Zucker-, ital.	„ „	„	16—30	ital.	„ „	„	60-100
Jakobi-	„ „	„	16—20	Feigen:			
sonstige	„ „	„	18—32	ital.	„ „	„	25—50
Edbeeren:				Melonen:			
Garten-	„ „	„	70—80	Zucker-	per St.	kr.	20-140
Wald-	„ „	„	50—60	Wasser-	„ „	„	10—50

INHALT. Pomologie: Die wichtigsten Original-Obstsorten Südtirols: VI. Weisser Herbst-Tafletapfel. (Mit 1 col. Fruchttafel.) — VII. Sorbetto. (Mit 1 col. Fruchttafel.) — Anpflanzenswerthe Erdbeeren. — **Praktischer Obstbau**: Die Anwendung künstlicher Düngemittel im Obst- und Gemüsebau, in der Blumen- und Gartencultur. — Unpassende Unterlage, falsche Behandlung, schlechte Sorten und Standorte sind Folgen der Unfruchtbarkeit der Zwergobstbäume. — **Obstverwerthung**: Ueber Obstweingewinnung. — **Gehölzzucht**: Neue und wenig verbreitete Gehölze. — **Blumengarten**: Die Belladonna-Lilie (Amaryllis Belladonna). — **Gemüsegarten**: Die Blumenkohlcultur. — **Nachrichten des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich**: Wandervorträge über Obstbau in Scheibbs und Amstetten. — Weihnachts-Obstausstellung 1892 in Wien. — Ausschuss-Sitzung am 12. Juli 1892. — Stipendien an der n.-ö. Landes-Acker-, Obst- und Weinbauschule in Feldsberg. — **Mittheilungen**: Um sehr schöne, grosse Weintrauben zu erziehen. — Werth eines Baumes. — Rosenstecklinge. — Gefülltblühende Levkojenpflänzchen von einfachen zu sondern. — Die Uplandkresse (Barbarea praecox). — Heckenschnitt. — Dungstoffe für Rosen und Obstbäume. — Zwergbohne Triomphe de Chasis. — Pfirsich-Melone. — **Marktbericht.**

OBSTBÄUME: Hochstämme, Pyramiden und Spaliere

in grosser Auswahl der schönsten Exemplare bei

Georg W. Gaedertz

Obstbaumschulen Feuerbach-Stuttgart.

Katalog gratis und franco. (219)

W. Klenert

(vorm. Klenert & Geiger)

Obstbaum- und Gehölzschulen

Graz, Steiermark

anerkannt als eines der besten Baumschul-Etablissements Oesterreichs

empfiehlt grosse Vorräthe (224)

Obstbäume, Beerenobst, Obstwildlinge, Erdbeeren, Gehölze, Spargelpflanzen, Edelreiser etc.

Beschreibende Kataloge gratis.

Die

Amerikanischen Frühpfirsiche

mit Berücksichtigung der Pfirsiche überhaupt.

Mit 14 col. Tafeln.

Von **Prof. Dr. Rudolf Stoll.**

Unter obigem Titel ist in Grossoctavformat ein Buch mit 14 wirklich künstlerisch ausgeführten colorirten Tafeln erschienen, welches schon seines gediegenen fachmännischen Inhaltes wegen, was Abstammung, Zucht, Cultur etc. betrifft, von einem jeden Pfirsichfreunde mit begrüsst werden wird. Zum Preise von fl. 2.50 zu beziehen durch die Administration des „Fruchtgarten".

Die **Gutsverwaltung Herbersdorf** verkauft ab Bahnstation **Wildon** gegen Nachnahme: (226)

Apfelwein

(auf der Reichs-Obstausstellung mit der gold. Staats-Medaille ausgezeichnet)

pro Hektoliter . . . . . fl. 8

Grösste **Obstbaumschule** Mährens

Victoria-Baumschule

des (220)

Friedrich Wannieck in **Schöllschitz bei Brünn.**

Obstbäume, Zier- und Solitärbäume, Heckenpflanzen, Obstwildlinge, Rosen, Coniferen.

Illustrirte Kataloge auf Verlangen gratis und franco.

Neueste, selbstthätige Patent-

Reben-Spritze

„Syphonia" (227)



übertrifft alle bisher bekannten Spritzen, da sie **selbstthätig** arbeitet.

Man verlange Abbildung u. Beschreibung von der Fabrik landwirthsch. sowie Obst- u. Weinbau-Maschinen

Ph. Mayfarth & Comp.,

Wien, II. Taborstrasse 76.

Kataloge gratis. — Vertreter erwünscht.

Preisherabsetzung.

Oesterr.-ungar. Pomologie.

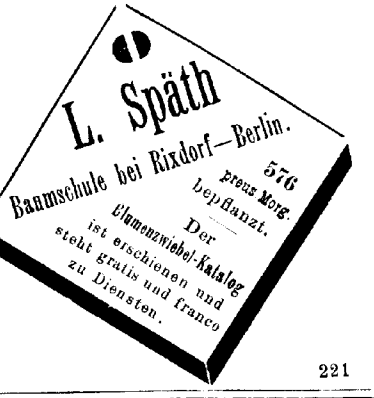
Herausgegeben und beschrieben

von

Prof. Dr. Rudolf Stoll.

Dieses pomologische Werk, bekanntlich das beste Oesterreich-Ungarns, welches nebst 242 künstlerisch ausgeführten Fruchtabbildungen, und zwar: Aepfeln, Birnen, Kirschen, Pflaumen, Pfirsiche, Aprikosen, Haselnüsse, Erdbeeren, Stachelbeeren, Johannisbeeren und Himbeeren, auch die authentischen Beschreibungen derselben enthält und welches **früher ungebunden fl. 24 — kostete, wird jetzt elegant gebunden für nur fl. 9.50 verkauft,** so lange der geringe Vorrath noch reicht.

Bestellungen sind an die Administration des „FRUCHTGARTEN" in Wien, VI. Mollardgasse 41, zu richten.



221



Mit den höchsten Preisen ausgezeichnet: im Jahre 1891 bei den land- und forstwirthschaftlichen Ausstellungen in Görz, Linz, Temesvár und Tyrnau.

K. k. Gartenbau-Gesellschaft in Wien 1892: Silberne Medaille.

Neueste k. k. ausschl. priv. Gartenspritze.

Die einfachste und billigste Peronosporaspritze.

Vortheile derselben: Der Saugkopf und das Spritzrohr sind am Sitze der Ventile abnehmbar; in jedes Gefäss einzufüllen; leichte Handhabung; Tragweite bis 20 Meter. **Der patentirte Zerstäuber mit beweglichem Kugelgelenk** verbreitet den feinsten Wasserstaub **nach jeder Richtung.**

1 Stück	mit abnehmbarem Saugkopf und Spritzrohr (Patent),	blank . .	fl. 3.—
1 „	„ „ „ „ „ „	verkupfert	„ 3.50
1 „	ohne „ „ „ „ „	blank . .	„ 2.—
1 „	„ „ „ „ „ „	verkupfert	„ 2.50
1 „	patent. Zerstäuber (für Peronosporazwecke) aus Messing . . .		„ 1.80

Zahlreiche Anerkennungen von landw. Vereinen, Gutsverwaltungen etc.

Emballage zum Kostenpreis. — Wiederverkäufern hoher Rabatt. — Versandt per Nachnahme. (229)

Metallwaaren-Fabrik **Anton Rogenhofer,** Wien, VIII. Laudongasse 32.

Herausgeber: Wilhelm Köhler. Für die Redaction verantwortlich: Wilhelm Köhler. Druck von Wilhelm Köhler

Hiezu als Beilage zwei colorirte Fruchttafeln.

Der Fruchtgarten.

Illustrirte Zeitschrift

für

Obstbau, Sortenkunde und Obstbenutzung, sowie für Gehölz- und Blumenzucht, Küchen- und Handelsgärtnerei.

Organ des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich und des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen.

Redigirt von Julius Jablanzy.

Administration: Wien, VI. Mollardgasse 41.

Die Mitglieder des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich und des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen erhalten das Blatt unentgeltlich.

Abonnement:	Erscheint am 1. jeden Monats.	Inserate:
Inland: Ganzjährig . . . . . fl. 3.— Halbjährig . . . . . „ 1.50 **Ausland:** Ganzjährig . . . . . Mk. 6.— Halbjährig . . . . . „ 3.— resp. 8 oder 4 Frcs.	Unversiegelte Zeitungs-Reclamationen sind portofrei. Manuscripte werden nicht zurückgestellt.	pro dreimal gespaltene Petitzeile oder deren Raum **10** kr. = **20** Pfg. **Beilagen** werden berechnet pro 1000 Exemplare mit **10** fl.

Nr. 9. **1. September 1892.** **VII. Jahrg.**

An die geehrten Leser des „Fruchtgarten".

Mit der heutigen Nummer habe ich die Leitung des „Fruchtgarten" übernommen. Seit mehr als fünfundzwanzig Jahren in der Praxis stehend und für die Hebung des Obst- und Gartenbaues thätig, mit den Verhältnissen des Obst- und Gartenbaues unseres Reiches vertraut, stelle ich es mir zur Aufgabe, den „Fruchtgarten" zu einem bewährten Führer und Freunde für unsere Leser sowie aller Obstzüchter und Gartenfreunde zu gestalten, indem ich mir dazu die volle Unterstützung unseres Leserkreises erbitte. **Jablanzy.**

OBST- UND OBSTSORTENKUNDE.

Wenig gekannte Obstsorten.

I. Apfel Princess Luise.

Eine amerikanische Züchtung; dieselbe wurde vom Herausgeber des „Canadian Horticulturalist" aufgefunden. In der amerikanischen Beschreibung desselben heisst es: „Es reicht keine Beschreibung aus, um eine Idee zu geben von der ausserordentlichen Schönheit dieses Apfels, welche so berückend ist, dass er als Marktfrucht die allgemeine Aufmerksamkeit auf sich ziehen wird. Zu dieser äusseren Schönheit gesellt sich dann seine ausgezeichnete Qualität."

Die Form des Apfels ist eine rundlichkonische; seine Farbe ein reines, leuchtendes Karmin auf durchsichtig gelbem Grunde, die wundervolle Färbung der berühmten Sorte Maidens Blush weit übertreffend; sein Fleisch ist so überraschend schneeweiss, wie das des Schneeapfels, Snow Apple, oder der Fameuse, zart, saftig und hoch aromatisch, dass der Apfel zu den wohlriechendsten Sorten gehört. Die Frucht wird gerade zum Weihnachtsfeste reif.

Die Tragbarkeit des Baumes lässt nach amerikanischen Berichten nichts zu wünschen übrig und seine Winterhärte soll auch für den europäischen Norden genügen.

Zu beziehen ist dieser Apfel von Dr. Dieck in Zoeschen bei Merseburg, welcher Originalpreise von der Canadian-Horticulturist-Gesellschaft erhielt; für die Echtheit wird Garantie geleistet.

II. Mostapfel Rouge de Trèves.

Eine französische pomologische Zeitung macht auf diese ausserordentlich fruchtbare Apfelsorte aufmerksam; sie ist ebensowohl für den Haushalt wie für die Weinbereitung sehr geeignet; die Frucht sitzt fest am Baume und leistet den heftigsten Stürmen Widerstand.

In der Schweiz, in Luxemburg wie in der Rheingegend hat man den Werth dieser Sorte bald erkannt und ist mit allen Mitteln bestrebt, sie so viel wie möglich anzupflanzen.

Auch zu Alleepflanzungen ist der Baum sehr geeignet; er hat einen sehr kräftigen Wuchs und bildet eine schöne pyramidale Krone. Wegen der Starkwüchsigkeit ist die Sorte auch zur Zwischenveredlung sehr geeignet. Die Blüthezeit tritt spät ein, daher Frühjahrsfröste nur selten den Ertrag schwächen. Das Sprichwort der Normandie „Kleiner Apfel, guter Most" findet auch auf diese Sorte volle Anwendung.

Die Frucht ist nicht gross und von hübscher rother Farbe; der daraus gewonnene ambragelbe Most ist angenehm schmeckend, von langer Dauerhaftigkeit und sehr geschätzt.

Der Baum, mit unzähligen Früchten behangen, gewährt einen reizenden Anblick, besonders zur Zeit, wenn der Laubfall beginnt.

Es lohnt sich jedenfalls der Mühe, diese Sorte echt zu importiren, um dann bei uns ihre werthvollen und guten Eigenschaften zu erproben.

III. Späth's Sämling.

Eine mittelgrosse Frucht; sehr schön gezeichnete, leuchtend rothe Schale mit hellen Punkten; Geschmack sehr süss und edel. Einer der besten Süssäpfel.

Der Baum ist schwachwüchsig, trägt reich und früh; für Hochstämme ist die Zwischenveredlung am geeignetsten.

* * *

Wir geben diese drei Neuheiten unseren Lesern hiemit bekannt, die volle Verantwortung über die angeführten guten Eigenschaften den betreffenden Züchtern überlassend, und fordern unsere Leser zu Versuchen mit diesen Sorten auf, um mit der Zeit den wirklichen Gebrauchswerth derselben constatiren zu können.

Die Normännische Ciderbirne und das Beschneiden der Baumkronen.

Von J. Gsell in Hechingen.

Die Normännische Ciderbirne wird in neuerer Zeit argen Verfolgungen ausgesetzt; es ist daher am Platze, für sie noch eine Lanze einzulegen.

Diese Sorte hat bekanntlich dem raschen und pappelartigen Wuchse ihre Verbreitung zu verdanken, gewiss aber nicht den kleinen Früchten, welche schwer zu ernten und ungeniessbar sind. Nur zu Wein können sie Verwendung finden.

Der Baum passt vornehmlich auf einen mageren Standort in ausgesetzter Lage, wo eine bessere Birnsorte nicht mehr mit Erfolg angepflanzt werden kann. Er ist ein Obstbaum für die ungünstigsten Obstlagen der Rauhen Alp und namentlich auch da noch am Platze, wo man an Stelle einer Obstbaumpflanzung an Strassen der Waldbaumpflanzung zuneigt. Man erhält dadurch nicht nur eine rasch heranwachsende Baumallee, sondern auch Obst, und wer im Frühjahre zur Zeit der Blüthe eine solche Allee einmal besichtigt hat, wird sich stets mit Vergnügen daran erinnern; auch ist diese Sorte dem Obstdiebstahl nicht ausgesetzt. Derartige Pflanzungen machten wir mehrere auf unseren höchsten Alplagen, wo sie vortrefflich gedeihen. Gegen sonstige Unbilden ist die Normännische Ciderbirne auch am widerstandsfähigsten, was folgender Fall beweist:

Eine Gemeinde-Obstbaumpflanzung von dreijährigem Bestande mit circa 400 Obstbäumen verschiedener Sorten wurde in Folge Rathsbeschluss gegen Hasenfrass auf $^1/_2$ Meter Stammhöhe gründlich mit Theer bestrichen. Im darauffolgenden Sommer wurden die Folgen dieser Radicalcur bald fühlbar; ausser den wenigen Steinobstbäumen waren es ungefähr 25 Bäume der Normännischen Ciderbirne, welche so viel Kraft besassen, die mit Theer bestrichene Rinde aufzureissen und neue Saftleiter zu bilden, während alle anderen Bäume, über 300, zu Grunde gingen.

Auch das viele Beschneiden verträgt die Normännische Ciderbirne nicht, wie es überhaupt unrichtig ist, dass man die Baumkronen jahrelang beschneidet, um schöne und kräftigere Bäume heranziehen zu wollen.

Beweis: Im Jahre 1874 bepflanzten wir zwei Morgen Land mit Hochstämmen. Der Nachbar unseres Gartens wünschte seinen daranstossenden einen Morgen ebenfalls mit Obstbäumen bepflanzt zu haben. Es war dieselbe Lage und Bodenbeschaffenheit, beides gehörte ehedem zusammen, und so besorgten auch wir diese Anlage, hatten aber bereits die schönsten Bäume der Baumschule in den zuerst angelegten zwei Morgen verwendet, mussten uns also mit Bäumen geringerer Qualität begnügen.

Wir behandelten in den folgenden Jahren unseren Obstgarten nach den damals schon herrschenden allgemein giltigen Regeln, schnitten die Kronen der Bäume regelrecht und lichteten dieselben; auch liessen wir in der sonstigen Pflege derselben es an nichts fehlen, während unser nachbarlicher Vetter nichts that. Das Behacken unterblieb, mit Ausnahme von sechs Bäumen, die im umgebrochenen Felde aufwuchsen, denen man aber den Standort auch recht gut durch den überaus kräftigen Wuchs anmerkte. Allerdings war das ganze Feld einst rigoltes Hopfenland, daher das Nichtbehacken und Nichtdüngen weniger fühlbar.

Wenn wir nun heute, nach 18 Jahren, die Gesammtpflanzung überschauen, so finden wir, dass im Allgemeinen des Nachbars Bäume stärker im Stamme und in den Kronen, wenn auch mit Formmängeln behaftet und theilweise flatternd, schiefstehend etc. sind, als jene unserer Anlage. Daher kommen wir zu der Schlussfolgerung, dass das zu häufige und zu viele Beschneiden der Baumkronen, wie es junge Obstbaulehrer heute lehren und üben lassen, unseren sämmtlichen hochstämmigen Obstbäumen schadet.

(Pr. Rathg. im Obst- u. Gartenbau.)

Anmerkung der Redaction des „Fruchtgarten“: Mass und Ziel wird auch bei dem nothwendigen entsprechenden Beschneiden der Baumkronen hier am Platze sein.

PRAKTISCHER OBSTBAU.

Herbst- oder Frühjahrspflanzung?

Eine oft wiederholte und unzählige Male besprochene Frage ist: Soll man im Herbst oder Frühjahr pflanzen? Sie wurde je nach den örtlichen und klimatischen und anderen in Betracht kommenden Verhältnissen unter Bezugnahme auf die jeweilige Bodenbeschaffenheit bejaht oder verneint. Wenngleich man im Allgemeinen für die Herbstpflanzung eintrat, so waren aber bisher keine vergleichenden Versuche in dieser Beziehung gemacht worden. Es ist deshalb mit Freuden zu begrüssen, dass diese Frage nun durch praktische Versuche gelöst ist,

und es dürfte jeden Fachmann interessiren, die Berichte über Erfolge dieser Versuche zu hören.

Wir entnehmen sie dem Jahresbericht 1890/91 der königl. Gärtner-Lehranstalt zu Geisenheim. Der Bericht lautet:

„Es erscheint einigermassen befremdlich, dass die Frage, ob man Obstbäume im Herbst oder Frühjahr pflanzen soll, noch immer nicht in einer durchaus bestimmten Weise beantwortet ist. Und doch hängt von der richtigen Entscheidung vieles ab und eine grosse Zahl von Obstbäumen wachsen alljährlich nicht an, weil der passende Zeitpunkt nicht gewählt wurde.

Allerdings wurde über diesen Gegenstand in den Fachzeitschriften schon sehr viel geschrieben und immer wieder von Neuem taucht derselbe auf, ohne indess eine entscheidende Lösung zu finden.

Um zur Lösung der Frage einen Beitrag zu liefern, wurde auch in der hiesigen Anstalt im Herbste 1889 ein grosser Versuch begonnen, und zwar mit 160 Birnenbäumen, von denen man die eine Hälfte im Herbste und die andere im Frühjahre auf eine Rabatte pflanzte, die 1 Meter tief rigolt worden war. Da aber die Bodenverhältnisse beim Anwachsen eine grosse Rolle spielen und dasselbe erfahrungsgemäss in warmem, leichtem Boden besser von statten geht als in schwerem, kaltem, so benützte man die sich bietende Gelegenheit auch zur Beantwortung dieser Frage, indem man von den 80 im Herbst zu pflanzenden Birnenstämmen 40 aus dem leichten sandigen Lehmboden des Muttergartens entnahm. Von diesen Bäumen wurde die Hälfte, also 20 der Muttergartenbäume, auf die Windeck und 20 der Windeckbäume in den Muttergarten gepflanzt. Ebenso verfuhr man im Frühjahre mit derselben Zahl von Bäumen in denselben Sorten. Von der Windeck wählte man zu diesem Versuche die Sorten: Hofrathsbirne, Winter-Dechantsbirne, General Tottleben und Grüne Sommer-Magdalene in je 20 Bäumen; aus dem Muttergarten wurden ebenfalls in je 20 Bäumen entnommen die Sorten: Grosser Katzenkopf, Forellenbirne, Olivier de Serres und die Grumbkower Butterbirne. Sämmtliche Stämme wurden sorgfältig ausgewählt und konnten als das angesehen werden, was man im Baumschulbetriebe erste Qualität nennt.

Schliesslich sollte dieser Versuch noch zur Lösung einer ebenfalls schon oft besprochenen und noch immer nicht endgiltig entschiedenen Frage dienen, ob nämlich die Bäume gleich beim Pflanzen (bei der Herbstpflanzung im Frühjahre) oder erst ein Jahr nachher geschnitten werden sollen.

Nach diesen Anordnungen ergaben sich folgende Pflanzungen und Behandlungsweisen im Obstmuttergarten und in der Baumschule auf der Windeck, deren Resultat in 4 Rubriken gekennzeichnet ist.

Zeit der Pflanzung und Behandlungsweise	Einzeln				Zusammen			
	Gut gewachs.	Ziemlich gut gewachs.	Dürftig gewachs.	Nicht gewachs oder abgestorben	Gut gewachs.	Ziemlich gut gewachs.	Dürftig gewachs.	Nicht gewachs oder abgestorben
A. Herbstpflanzung.								
1. 20 Bäume aus leichtem Boden in leichten Boden gepflanzt:								
a) 8 Bäume im nächsten Frühjahr geschnitten . . .	7	—	—	1				
b) 12 „ ein Jahr später geschnitten	11	—	—	1	18	—	—	2
2. 20 Bäume aus leichtem Boden in schweren Boden gepflanzt:								
a) 12 Bäume im nächsten Frühjahr geschnitten . . .	10	2	—	—				
b) 8 „ ein Jahr später geschnitten	8	—	—	—	18	2	—	—
3. 20 Bäume aus schwerem Boden in leichten Boden gepflanzt:								
a) 8 Bäume im nächsten Frühjahr geschnitten . . .	7	—	1	—				
b) 12 „ ein Jahr später geschnitten	9	2	—	—	16	2	1	1
4. 20 Bäume aus schwerem Boden in schweren Boden gepflanzt:								
a) 12 Bäume im nächsten Frühjahr geschnitten . . .	9	3	—	—				
b) 8 „ ein Jahr später geschnitten	7	—	—	1	16	3	—	1
in Summa . .	. .	. .	. .	. .	68	7	1	4
B. Frühjahrspflanzung.								
1. 20 Bäume aus leichtem Boden in leichten Boden gepflanzt:								
a) 8 Bäume im selben Frühjahr geschnitten	4	2	—	2				
b) 12 „ ein Jahr später geschnitten	—	6	3	3	4	8	3	5
2. 20 Bäume aus leichtem Boden in schweren Boden gepflanzt:								
a) 12 Bäume im selben Frühjahr geschnitten	6	4	1	1				
b) 8 „ ein Jahr später geschnitten	2	2	4	—	8	6	5	1
3. 20 Bäume aus schwerem Boden in leichten Boden gepflanzt:								
a) 8 Bäume im selben Frühjahr geschnitten	3	4	1	—				
b) 12 „ ein Jahr später geschnitten	2	6	4	—	5	10	5	—
4. 20 Bäume aus schwerem Boden in schweren Boden gepflanzt:								
a) 13 im selben Frühjahr geschnitten	13	—	—	—				
b) 7 ein Jahr später geschnitten	3	3	1	—	16	3	1	—
in Summa . .	. .	. .	. .	. .	33	27	14	6

*

Ende April dieses Jahres wurden die 40 Bäume der beiden Sorten Olivier de Serres und Grüne Sommer-Magdalene sorgfältigst herausgegraben, um die Unterschiede in der Bewurzelung und den Einfluss des Bodens und des Schnittes festzustellen.



Fig. 11. Olivier de Serres (Herbstpflanzung im Muttergarten).

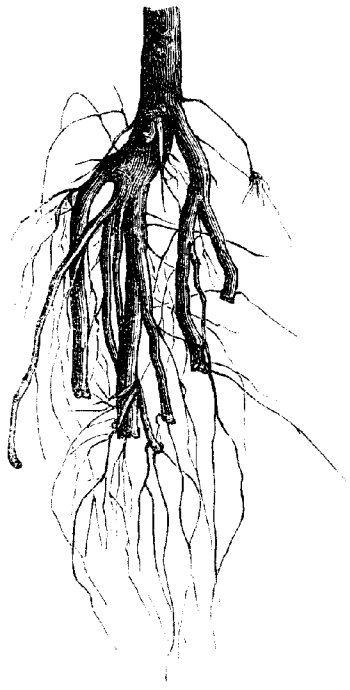


Fig. 12. Olivier de Serres (Frühjahrspflanzung im Muttergarten).

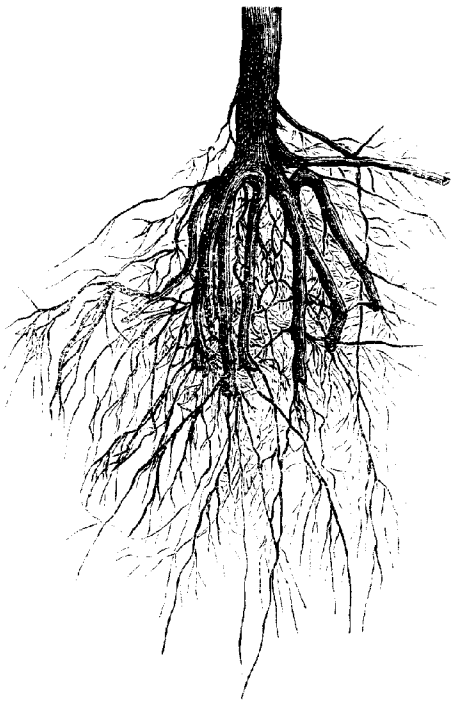


Fig. 13. Sommer-Magdalene (Herbstpflanzung auf der Windeck).

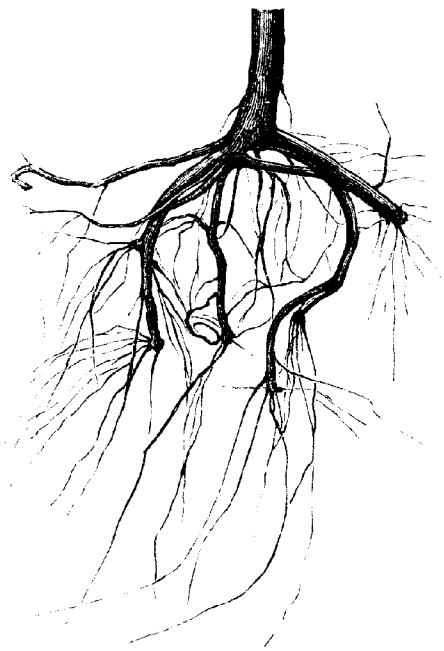


Fig. 14. Sommer-Magdalene (Frühjahrspflanzung auf der Windeck).

Die dabei gemachten Beobachtungen haben bis jetzt ergeben, dass die Herbstpflanzung in jeder Beziehung besser gerathen ist als die Frühjahrspflanzung, denn die Blätter der Bäume waren durchweg grösser und die Triebe auch bei den nicht geschnittenen länger. Es fand sich eine grössere Zahl von Stammtrieben vor, die stets mit einer stärkeren Bewurzelung im Zusammenhange stand. An den Schnittflächen war Callus in grosser Menge gebildet worden; einzelne Wurzeln hatten eine Länge von 1 Meter und darüber erreicht. Ein Unterschied zwischen den Bäumen aus dem Muttergarten und denjenigen von der Windeck ergab sich nicht.

Die Frühjahrspflanzung zeigte in dem schweren Boden der Windeck ein verhältnissmässig besseres

Resultat als in dem leichteren Boden des Muttergartens, was wohl auf den grösseren Feuchtigkeitsgehalt des schweren Bodens und seinen grösseren Reichthum an mineralischen Nährstoffen zurückgeführt werden darf. Dagegen ist der Procentsatz der angewachsenen Bäume gegen die Herbstpflanzung viel geringer und es fehlt der Callus an den Schnittflächen. Die Bewurzelung fand in viel schwächerem Masse statt. Die beim Pflanzen nicht geschnittenen Bäume und die Bäume aus leichtem Boden hatten durchwegs ein schlechteres und dürftigeres Aussehen, kleinere unvollkommenere Blätter und mangelhafte Bewurzelung.

Die im Herbste gepflanzten und im Frühjahre darauf geschnittenen Bäume, sowie die im Frühjahre gepflanzten und gleich beim Pflanzen geschnittenen hatten in allen Fällen sehr viel grössere, dunklere und vollkommen ausgebildete Blätter; die im Herbst gepflanzten erst im Frühjahr des übernächsten Jahres geschnittenen, sowie die im Frühjahr gepflanzten und ebenfalls erst im Jahre darauf geschnittenen Bäume entwickelten im Gegensatz zu den vorhandenen nur dürftige Blättchen; die Bäume selbst gingen im Winter von 1890/91 in grösserer Zahl zu Grunde, als dies bei den geschnittenen Bäumen der Fall war.

Um den grossen Unterschied in der Bewurzelung bei den im Herbst und den im Frühjahr gepflanzten Bäumen zu kennzeichnen und denselben zum Zweck der Belehrung auch weiteren Kreisen zugänglich zu machen, wurden von den obenerwähnten 40 Bäumen eine grössere Anzahl Wurzelkronen unmittelbar nach dem Ausgraben photographirt. Von den auf diese Weise gewonnenen Bildern sind vier vorstehend in Fig. 11—14 wiedergegeben; sie sprechen so deutlich zu Gunsten der Herbstpflanzung, dass auch Andersdenkende überzeugt werden dürften.

Die in diesem Frühjahr ausgeführte Besichtigung der Versuchsbäume hat sowohl im Muttergarten als auf der Windeck gezeigt, dass auch jetzt noch die im Herbst gepflanzten Bäume viel kräftiger treiben als diejenigen der Frühjahrspflanzung. In gleicher Weise machte sich noch die Nachwirkung des Schnittes insoferne bemerklich, als die im Frühjahr nach dem Pflanzen oder gleich bei demselben geschnittenen Bäume kräftigere Triebe gebildet hatten, als die erst ein Jahr nach dem Pflanzen geschnittenen Bäume. Das Ergebniss späterer Beobachtungen an den Versuchsbäumen vorbehaltend, kann man nach dem gegenwärtigen Stande sagen, dass für ähnliche klimatische und Bodenverhältnisse, wie diejenigen des hiesigen Muttergartens und der Windeck sind, dem Pflanzen im Herbst bei nachfolgendem Schnitte im Frühjahr der Vorzug vor den übrigen Pflanzweisen gegeben werden muss. Das ungünstigste Resultat haben diejenigen Bäume aufzuweisen, welche man im Frühjahr pflanzte und erst ein Jahr später im Frühjahr schnitt."

OBSTVERWERTHUNG.

Obsternte und Obstverwerthung.

Vor der leider in diesem Jahre im Allgemeinen nicht besonders reichlich ausfallenden Obsternte stehend, lässt sich doch Manches über rationelle Obsternte und Obstverwerthung für unsere Obstzüchter in Erinnerung bringen.

Wenn wir möglichst haltbares und wohlschmeckendes Obst, sei dies für unseren eigenen Gebrauch oder aber für den Handel und Markt, einernten wollen, ist die richtig gewählte Zeit der Einerntung wesentlich massgebend.

Als allgemein geltende Regel und als Erfahrungssache können wir annehmen, dass sowohl alles Sommerobst als auch Frühobst — es ist hier zunächst das Kernobst gemeint — vor seiner vollen Reife abgenommen werden muss, z. B. Frühbirnen; das Gleiche gilt auch vom frühen Herbstobste, da dasselbe nur dadurch vor dem raschen vorzeitigen Mehligwerden bewahrt bleibt, sich daher längere Zeit für den Consum eignet, marktfähiger verbleibt, nach kurzer Zeit des Lagerns und Nachreifens seinen vollen Wohlgeschmack erhält und selbstverständlich in diesem baumreifen Zustande, wie wir dies bezeichnen, auch transportfähiger wird und bleibt.

Herbstobst, so insbesonders späte Herbstbirnen, dann Winterobst überhaupt, das erst nach einiger Zeit des Nachreifens am Lager seine Vollreife und Güte erlangt, soll aber womöglich lange am Baume hängen bleiben und seine volle Ausreife, so lange es die Zeit und Witterung erlaubt, am Baume erlangen.

Viele späte Birnen- und Apfelsorten, welche früh eingeerntet, werden, in die Obstkammer gebracht, bald zähe, schrumpfen in der Schale ein, bleiben geschmack- und saftlos, daher ungeniessbar und werthlos, wenn dieselben zu bald und zu früh vom Stamme gebrochen wurden.

Leider ist das zu frühe Einernten des Obstes bei unseren Obstzüchtern sehr verbreitet, zum wesentlichen Schaden unserer Obstproduction und des Obsthandels; zum Theile aber ist die zu frühe Ernte auch durch Ortsverhältnisse bedingt, insbesondere durch Furcht vor Diebstahl, welcher eine gewisse Berechtigung bei dem bestehenden ungenügenden Flurschützenwesen und dem Mangel an jedem Schutz der Obstgärten nicht abgesprochen werden kann.

Sowie die richtig gewählte Zeit wesentlich massgebend ist für den Werth der Obsternte, ebenso ist die richtig und zweckentsprechend vorgenommene Einerntung des Obstes selbst von wesentlichem Einflusse auf die Haltbarkeit, nicht minder auch auf den beim Verkaufe zu erzielenden Preis.

Für alles zum Frühgenuss verwendete, also für Tafel und Markt bestimmte Obst — Mostobst wollen wir hier ausnehmen — ist das Abschütteln und Abschlagen des Obstes, letzteres allenfalls mit Stangen, von vorneherein ausgeschlossen. Die Folge eines solchen Vorgehens bei der Einerntung des Obstes ist eine vollständige Entwerthung desselben, und zwar mit Absicht herbeigeführt; jeder Fall, Stoss, Druck und Schlag verursacht eine Verletzung der Schale und des Fruchtfleisches des Obstes; anfangs oft kaum wahrnehmbar, gehen diese bei der Ernte vorkommenden Verletzungen (und zwar am Lager oder bei dem Transporte) in Fäulniss über, und ein grosser Theil oft werthvollen Obstes muss auf die Kehricht- oder Düngerstätte wandern; oder das Obst bekommt im günstigsten Falle und bei geringeren Verletzungen schwarze Flecken, welche die

*

Frucht ebenfalls entwerthen und den Markt- oder Verkaufspreis um mehr als die Hälfte herunterdrücken.

Ein Besuch der Obstkeller und Obstkammern, einige Wochen nach der Obsternte, oder der öftere Besuch unserer Obstmärkte bestätigt das hier Angeführte nur zu deutlich, denn wir finden dabei zumeist viel angefaulte Früchte, fleckiges Obst, selten wirklich tadellose, reine Früchte, und nur solche erzielen die höchsten Preise und verwerthen sich am besten für unsere Obstzüchter. Bei vielem Marktobste trägt wohl nicht allein die schleuderische, nachlässige Einerntung der Früchte, sondern auch die rohe, unzweckmässige, wenig sorgfältige Verpackung des Obstes viel Schuld, dass so wenig gutes und schönes Obst zu Markte kommt.

Wir erleiden aber einen noch viel grösseren Schaden und schädigen unseren Obstbau in noch bedeutend grösserem Massstabe durch eine so unzweckmässige Art der Ernte, da durch das Schütteln, Abschlagen und Herunterreissen der Früchte ein grosser Theil der Tragbarkeit der künftigen Jahre, also die nächstjährige Ernte, beschädigt und vernichtet wird, indem die fest am Quirlholz sitzenden Früchte (vor Allem bei spätem Winterobst) durch das Abschütteln sammt den meist dünnen Frucht- und Tragästen abgebrochen werden, abgesehen davon, dass bei dem so verwerflichen und die Gesundheit des Baumes so arg schädigenden Abschlagen der Aeste mit Stangen viele Fruchtknospen, Quirlholz, Knospen und Fruchtspiesse mit abgeschlagen und abgebrochen werden.

Wir brauchen nur unsere Obstgärten nach der Ernte zu besichtigen, so werden wir den Boden unter den Obstbäumen mit abgebrochenen Aesten und Aestchen, Frucht- und Tragholz bedeckt finden; daher wäre es auch angezeigt, bei dem Verkauf des Obstes am Baume, wie dies zumeist, z. B. bei den grossen Obstpflanzungen und Obstalleen in Böhmen der Fall ist, für die zweckentsprechende Aberntung des Obstes mit Berücksichtigung der möglichsten Schonung der Obstbäume in dem Verpachtungs- oder Verkaufsvertrage vorzusorgen; viele einsichtsvolle Besitzer von Obstgärten, welche ihre Obsternte am Baume verkaufen, ziehen es daher trotzdem vor, zur Schonung ihrer Obstbäume und der künftigen Obsternte das Abpflücken selbst durch ihre Leute vornehmen zu lassen, da sich hier das Interesse des Obstkäufers nicht immer mit dem Interesse der Obstzüchters deckt, trotz Vertrag und gemachten Versprechungen von Seite des Ersteren.

In gleicher Weise ist für die Obstbäume nachtheilig, wenn lange, schwere Leitern in die Baumkronen bei der Ernte eingeworfen und eingedrückt werden oder wenn in den Kronen auf den stärkeren Aesten mit nägelbeschlagenen Schuhen von den Pflückern des Obstes herumgestiegen und herumgetreten wird.

Durch das Herumklettern in den Kronen allein werden eine Menge von Aesten und Tragholz abgebrochen und abgerissen, nicht minder aber durch die schweren, beschlagenen Schuhe eine Menge Stellen in den Aesten wesentlich verletzt; dies ist zumeist Mitursache, dass sich im nächsten Jahre durch Verletzung und Saftstockung an diesen Stellen zahlreiche Wassertriebe, sogenannte „Räuber", in den Baumkronen entwickeln, vielfach aber selbst Holzfäule, bei Steinobst Harzfluss (Pech, Gummifluss) hervorgerufen wird.

Es ist daher unseren Obstzüchtern nicht eindringlich genug zu empfehlen, die Einerntung des Obstes einerseits nur durch sorgfältiges Abpflücken der Früchte, wobei jede einzelne Frucht durch die Hand mit dem Stiele von dem Fruchtholze (bei Kernobst am sogenannten Fruchtkuchen) vorsichtig abgelöst wird, vorzunehmen und zu diesem Abpflücken nur lange, leichte, am besten einbaumige Leitern oder aber zweibaumige, leichte Leitern, deren Bäume spitz zulaufen und daher leicht ohne Beschädigung in den Kronen fest angelegt werden können, zu benützen.

Das eingeerntete Obst ist sorgfältig mit Stroh- oder Heu-Unter- und -Zwischenlage (bei feinem Obste, sagen wir Tafelbirnen, mit Benützung von Holzwolle) in Körben oder Butten nicht zu hoch aufzuschichten, um Druck zu vermeiden, in die Lagerungsräume, Obstkeller oder Obstkammern zu bringen und, nachdem das Obst etwa abgetrocknet und gelüftet, sofort nach Schönheit, Grösse und Reinheit der Früchte zu sortiren oder auszuklauben.

Unsere Obstzüchter sind in der Herrichtung einer guten, verkaufsfähigen Waare, was Tafel- und Marktobst betrifft, zumeist noch weit zurück; es wird alles eingeerntete Obst zumeist kunterbunt: grosse und kleine Früchte, lebhaft und matter gefärbtes Obst, beschädigtes, gedrücktes, verkrüppeltes, oft — man sollte dies kaum glauben — auch wurmstichiges Obst, zusammengemengt, alle Obstsorten durcheinander, wie selbe geerntet wurden, uns zum Verkaufe angeboten; die Folgen davon sind niedrige Preise und eine schlechte Rente oder Einnahme aus dem Obstbau, wie es unter solchen Verhältnissen auch gar nicht anders denkbar und möglich ist.

Wir müssen allgemein eine entsprechende Sortirung des Obstes nach seinem Verkaufswerthe einzuführen trachten, wollen wir ernstlich daran gehen, unsere Obstproduction zu heben und dieselbe, soweit sie besteht, möglichst hoch rentirend zu machen; dazu gehört, dass wir das eingeerntete Obst sofort sorgfältig ausklauben und sortiren und mindestens drei Werthbestimmungen des Obstes einführen, und zwar: Primawaare, alle tadellosen, grossen, vollkommen gefärbten Früchte, jede Sorte für sich (dieselben werden zu Stückpreisen als Tafelobst abgegeben oder im Kilogrammgewichte zu erhöhtem Preise); Obst zweiter Qualität, tadellose, wenn auch kleinere Früchte, minder gefärbt, aber vollkommen gesund, druck- und fleckenfrei, als Marktobst nach dem Gewichte verkauft; als dritte Qualität würde das Wirthschaftsobst verbleiben; der Rückstand der sortirten Früchte würde zumeist in der eigenen Wirthschaft zum Rohgenuss, zur Obstweinbereitung, Obstmusserzeugung etc. gute Verwendung finden.

Die Mühe des Ausklaubens des Obstes wird sich reichlich lohnen durch den erhöhten Preis, den wir für gutes Tafel- und Marktobst erlangen; aber selbst in der eigenen Haushaltung, für den eigenen Bedarf, wird es sich lohnen und der Hausfrau die mannigfache Verwerthung des Obstes im eigenen Haushalte erleichtern.

Ein Beispiel aus der Praxis möge das hier Angeführte bestätigen: Ein sehr fleissiger und tüchtiger niederösterreichischer Obstzüchter, Herr Mühlenbesitzer Exel in Imbach, verwerthete das Obst aus seinen Gärten, und zwar: Tafelobst (I. Qualität) das Stück zu 20 kr., Sorten Weisser Winter-Calvill, Winter-Goldparmäne, Champagner-Reinette, Weisser Winter-Taffetapfel (Taffetiner) mit 7 kr. pro Stück, Marktobst (II. Qualität) mit 16 kr. pro Kilogramm.

Im Verkaufe ohne Sortirung hätten diese Früchte den üblichen Marktpreis der Obsthändler für feines Obst mit 10, höchstens 12 kr. pro Kilogramm erreicht.

Eine Hauptursache des oft schlechten Verkaufes des Obstes liegt auch in der gebräuchlichen Art des Verkaufes, nicht nach der reellen Form des Gewichtes, sondern nach den sogenannten Butten oder Bütteln, das dem

unreellen Käufer Thor und Thür öffnet; es wäre daher Sache der Obstbauvereine und vor Allem ihrer Mitglieder, auf den ausschliesslichen Verkauf ihres Obstes nach dem Gewichte hinzuwirken und ein gemeinsames Vorgehen der Obstzüchter eines Bezirkes, oder einer Vereinigung oder eines ganzen Obstbaugebietes nach dieser Richtung hin, müsste sichere Erfolge nach sich ziehen und dem reellen Obsthandel die Bahn ebnen, damit aber auch eine höhere Verwerthung des Obstes erzielen lassen. *

HAUSGARTEN.

Blumenzucht.

Ueber Hyacinthencultur.

Nachdem die Hyacinthe wohl für den Winter in ihrer vollen, farbenreichen Blüthe und ihrem herrlichen Dufte die schönste Zierde für das Fenster und den Blumentisch bildet, ihre Blüthe eine lang andauernde und die Cultur der Hyacinthe eine verhältnissmässig einfache und leichte ist, übergeben wir hiemit unseren Lesern im Nachfolgenden eine kleine Anleitung zur Cultur derselben im Zimmer und Garten; auch für den Hausgarten ist dieselbe als erste Frühlingsblüthe ein grosser Schmuck.

W. Richter, früherer Leiter der einstigen grössten österreichischen Handelsgärtnerei von Abel in Hietzing, gibt in seiner für Blumenfreunde empfehlenswerthen Broschüre über die Cultur und das Treiben von Blumenzwiebeln nachfolgende, der praktischen Erfahrung entnommene Rathschläge über das Treiben der Hyacinthe:

„Hat man die Absicht, sich den Winter über einige Hyacinthen im Zimmer zu treiben, so wähle man schon im August die gewünschten Sorten. Ist man in den Besitz der Zwiebeln gelangt, so ist es gut, dieselben bis Mitte oder Ende September mit der Spitze nach oben auf ein Brett nebeneinander zu legen, damit sie, wenn sie etwa auf der Reise feucht geworden sein sollten, abtrocknen können. Jene Sorten, welche zum frühesten Gebrauche bestimmt sind, sollen schon Anfangs October gepflanzt werden; diejenigen aber, welche erst später, also Ende Februar und im März blühen sollen, können noch im November gepflanzt werden.

Hiebei müssen wir ausdrücklich bemerken, dass es nothwendig ist, eine gute, den Hyacinthen zusagende Erde zu haben, weil davon das schöne Blühen der Pflanze abhängt. Eine gute Erde bereitet man sich leicht durch Mischung von gleichen Theilen guter alter Mistbeeterde und nahrhafter Gartenerde, denen noch etwa 10% Flusssand beigemengt wird. Leichte Erdarten, wie Moor- oder Haide-Erde, sind durchaus nicht zu empfehlen.

Zum Einpflanzen sollen keine zu grossen Töpfe verwendet werden, am besten solche, welche oben einen Durchmesser von 12 Cm. haben. Die Töpfe werden nun bis zur Hälfte mit der früher angegebenen Erde gefüllt, die Zwiebel darauf gesetzt und mit derselben Erde vollgefüllt, welche um die Zwiebel herum etwas festgedrückt wird. Die Spitze der Zwiebel soll stets mit dem Rande des Topfes gleich hoch sein.

Die Erde soll nicht zu trocken, aber auch nicht zu feucht sein, weil sie im letzteren Falle sich leicht zu einem festen Klumpen zusammendrückt, was immer unbedingt vermieden werden muss, da sonst die Wurzeln nicht in dieselbe eindringen können und nicht selten die Zwiebel aus dem Topfe heben. Hat man nun einen Garten zur Verfügung, so gräbt man die Töpfe nebeneinander in die Erde ein und bedeckt sie einige Zoll hoch mit Erde. Dies befördert die Wurzelbildung ungemein.

Ist kein Garten oder Hof vorhanden, so werden die Töpfe einfach und ohne Bedeckung an einen dunklen, jedoch nie warmen Ort, wie Keller etc., gestellt. Auch muss stets dafür Sorge getragen werden, dass dieser Ort immer frostfrei sei, damit die Pflanzen nicht erfrieren.

Nach 5—6 Wochen werden die Zwiebeln bewurzelt sein und können in das Zimmer gebracht werden. Sie erhalten nun einen Platz in irgend einer dunkeln Ecke, in einem Kasten etc., jedoch nicht zu nahe am Ofen, da sie dann zu schnell treiben und die Blätter meist hoch über die Blume hinausragen würde, wodurch die Pflanze ein hässliches Aussehen erhält.

Wenn sich der Blüthenstengel mehrere Centimeter hoch über die Zwiebeln erhoben hat, dann können die Töpfe an ein sonniges Fenster gebracht werden, wo sich die Pflanzen in kurzer Zeit vollkommen entwickeln.

Die Blätter und Blumen, welche an dem dunkeln Standorte eine weisslichgelbe Farbe hatten, färben sich in einigen Tagen, und zwar die Blätter dunkelgrün, die Blumen je nach Sorte weiss, blau, roth oder gelb. Mitte Jänner können die frühesten Sorten in ihrer vollen Pracht entwickelt sein und die Jungfrau kann sich leicht zum ersten Ball mit selbstgezogenen Blumen schmücken.

Zum frühesten Gebrauche ist unbedingt die Pariser oder Römische Hyacinthe mit ihren kleinen, jedoch recht zierlichen weissen Blumen erforderlich. Dieselbe kann schon Anfangs September eingepflanzt werden und blüht, auf die angegebene Weise behandelt, mit Leichtigkeit schon zu Weihnachten.

Das Begiessen der Pflanzen wird je nach Bedarf vorgenommen, und zwar mit Wasser, welches dieselbe Temperatur hat wie der Raum, in dem sich dieselben befinden. Wir empfehlen, die Töpfe einige Stunden in ein flaches Gefäss zu stellen, statt dieselben von oben zu begiessen, da die Hyacinthe während ihrer Entwicklung gern mit den Wurzeln viel Wasser aufnimmt.

Nicht selten werden Hyacinthen auf Gläsern, mit Wasser gefüllt, getrieben, was von einem besonderen Interesse ist, da man die Entwicklung und das stete Wachsen der Wurzel genau beobachten kann.

Man verschafft sich zu derselben Zeit, wo man die Zwiebeln bezieht, auch die gewünschte Anzahl sogenannter Hyacinthen-Gläser, welche gewöhnlich, je nach Feinheit, zum Preise von 20—80 kr. zu haben sind.

Das Glas wird nun mit Fluss- oder Regenwasser gefüllt und die Zwiebel so darauf gesetzt, dass die Wurzelkrone derselben knapp das Wasser berührt. Nie darf das Wasser die Zwiebel ganz erreichen, weil dieselbe leicht in Fäulniss gerathen würde.

Im Falle Brunnenwasser leicht zu bekommen ist, empfehlen wir, dasselbe statt Fluss- oder Regenwasser zu benützen.

Nachdem Flusswasser selten rein zu haben ist, so fängt es in den Gläsern viel früher zu faulen an als Brunnenwasser.

Wenn nun die Zwiebeln auf die Gläser mit Wasser, wie oben angegeben, gebracht sind, so werden dieselben einfach in ein beliebiges Zimmer (Boden, Keller), worin es selbstverständlich nicht friert und wo es nicht zu warm ist (d. h., wo die Temperatur nicht leicht über 10, höchstens 12° R. steigt) gebracht. Hier werden sie an einem solchen Orte untergebracht, wohin weder Frost, noch Wärme, noch Licht dringt, in einem leeren Kasten, in einem Schrank etc.

Die Gläser sollen so lange in dem dunklen Raume bleiben, bis die Wurzeln den Boden des Glases erreichen, noch besser aber, selbst wenn dies noch nicht der Fall ist, bis der Blumenstengel über die Zwiebel hinausgewachsen ist, worauf sich dann die Blumen, wenn sie an's Licht gebracht werden, sowie die Blätter in einigen Tagen färben.

Sobald das Wasser anfängt zu faulen und die Wurzeln von einer schleimigen Masse überzogen werden, nimmt man die Zwiebel aus dem Glase, wäscht die Wurzeln mit der Hand rein ab, reinigt das Glas, füllt es mit frischem Wasser und setzt die Zwiebel wieder darauf. Hiebei müssen wir ausdrücklich bemerken, dass die etwas spröden Wurzeln behutsam gereinigt werden sollen, damit sie nicht bei dieser Procedur abbrechen.

Auch das Treiben der Hyacinthen im feuchten Moos ist nicht verschieden von dem Treiben auf Gläsern. Die Behandlung bleibt sich ganz dieselbe, da nichts weiter nothwenig ist, als gewöhnliches feuchtes Moos. Die Zwiebeln können in jedes Gefäss, welches vorher mit Moos gefüllt wurde, entweder einzeln oder mehrere zusammen eingepflanzt werden, z. B. in Kistchen, Schüsseln, Trinkgläser, ausgehöhlte Kürbisse etc., kurz in jedes hohle Gefäss, in

welchem die Zwiebel und das nöthige Moos Raum genug haben und werden sie sich, auf der oben angegebenen Weise behandelt, vollkommen und kräftig entwickeln.

Der grösste Fehler, der von den Laien bei der Treiberei von Blumenzwiebeln gewöhnlich begangen wird, ist der, dass dieselben meist nicht dunkel gestellt und im Anfange schon zu warm gehalten werden.

Obenstehende Anweisungen beziehen sich hauptsächlich auf die einfach blühenden Varietäten, da sich gefülltblühende im Allgemeinen später entwickeln und sich nur ganz wenige Sorten zum Frühtreiben eignen.

Die gefüllten Hyacinthen bringen viel weniger Glocken als die einfach blühenden und wird dem Lieferanten nicht selten der Vorwurf gemacht, dass er schlechte Waare verkaufe. Im Allgemeinen können gefülltblühende Hyacinthen mit 10—15 Glocken als ganz vollkommen betrachtet werden.

Damit soll aber nicht gesagt sein, dass es nicht auch gefülltblühende Sorten gibt, welche eine grössere Anzahl gut geformter Glocken bringen.

Wenn sich nun die spätblühenden grossblumigen Sorten zur Treiberei nicht eignen, so machen sie im freien Grunde einen um so grösseren Effect.

Die Behandlung der Hyacinthen im Freien ist allgemein bekannt und so einfach, dass wir dieselbe nur mit kurzen Worten erwähnen wollen.



Fig. 15. Hyacinthenblüthe aus den Blumenzwiebelculturen von A. van Velsen & Co. in Haarlem, Holland.

Wir empfehlen zu diesem Zweck eine möglichst mit der oben für die Töpfe angegebene übereinstimmende Erdmischung. Ausserdem ist ein lockerer, sandiger Boden, mit gut verrottetem Kuhdünger vermengt, sehr empfehlenswerth. Die Zwiebeln werden im October-December, wenn es die Witterung erlaubt, circa 10 Cm. tief auf eine Entfernung von 10—15 Cm. eingepflanzt und die Beete vor Eintritt des Frostes mit Laub, Stroh oder Heu bedeckt. Im Frühjahre, wenn sich die Knospen unter der Bedeckung zeigen, wird die Decke erst zur Hälfte und dann ganz weggenommen, um die Pflanzen keinem raschen Temperaturwechsel auszusetzen.

Da im Frühjahre die Erde ohnehin sehr feucht ist, so ist ein Begiessen der Beete durchaus nicht nothwendig; ist aber das Frühjahr ausnahmsweise sehr trocken, so begiesse man von Zeit zu Zeit."

* * *

Indem wir, anschliessend an diese Culturanweisung der Hyacinthe von W. Richter, eine Zusammenstellung vorzüglich schöner Hyacinthen zum Treiben und im freien Grunde unseren Lesern nennen, können wir zum Bezuge von Zwiebeln die ausgedehnten vorzüglichen Culturen von Haarlemer Blumenzwiebeln von Ant. van Velsen & Comp. in Haarlem (Holland) empfehlen, und zwar:

Sorten von gefüllten Hyacinthen, blau: Grande Vedette, Garrick, Louis Philippe, Othello, Prinz von Sachsen-Weimar, v. Sieboldt, Rembrandt; rosa: Alida Catharina, Baron v. Rothschild, Koh-i-Noor, Lord Wellington, Noble par mérite, Princesse Louise, Sir Joseph Paxton, Sir Walter Scott; weiss: Anna Bianca, Florence Nightingale, Non plus ultra, Miss Nightingale, Prinz von Waterloo, Venus; gelb: Charles Dickens, General Köhler, Louis d'or, La Grandeur, Pyramide jaune, Wilhelm III.

Sorten von einfachen Hyacinthen, blau: Czar Peter, General Pélissier, La Nuit, Mimosa, Regulus, Sir Charles Napier; gelb: König von Holland, King of the Yellows, La Citronnière, La Grande jaune; weiss: Grandeur à merveille, Grand Vainqueur, Jenny Lind, Kronprinzessin, Leviathan, La Grandesse; roth: Princess Clotilde, Prosper Alpini, Queen Victoria, Roi des Belges, Rubra maxima.

Nachrichten des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich.

Concursausschreibung

für die Stelle eines Directors an der zu errichtenden Winzerschule in der Stadtgemeinde Retz.

In der Stadtgemeinde Retz kommt mit Beginn des Jahres 1893 eine Winzerschule als n.-ö. Landesanstalt mit einjährigem Curse als Externat zur Errichtung.

Diese Winzerschule, welche in einem von der Stadtgemeinde Retz hiefür besonders gewidmeten Gebäude untergebracht wird, ist zunächst für Söhne von Winzern und Landwirthen, welche nach Niederösterreich zuständig sind und sich der Aufnahmsprüfung mit gutem Erfolge unterzogen haben, bestimmt.

In entsprechenden Zwischenräumen, namentlich während der Wintermonate, sind auch Separatvorträge für erwachsene Winzer über Weinbau und Kellerwirthschaft an der Schule und auswärts zu halten.

Für diese in Retz zur Errichtung kommende n.-ö. Landes-Winzerschule wird hiemit die Stelle des Directors ausgeschrieben.

Mit dieser Stelle des Directors der Landes-Winzerschule in Retz ist ein jährlicher Gehalt von 1200 fl. und ein Naturalquartier oder eine Quartiergeldentschädigung von jährlichen 250 fl. verbunden.

Bewerber um diese Directorstelle haben ihre Gesuche mit den Nachweisen über die österreichische Staatsbürgerschaft und die Heimatszuständigkeit, den Zeugnissen über die zurückgelegten theoretischen Studien und eventuell specielle Lehrbefähigung für Weinbau und Kellerwirthschaft, über die körperliche Rüstigkeit, insbesondere auch mit den Nachweisen über die bisherige praktische Verwendung zu belegen und längstens bis zum 20. September d. J. beim n.-ö. Landesausschusse einzureichen.

In dem Gesuche wolle auch bemerkt werden, von welchem Zeitpunkte angefangen der Bewerber frei zur Verwendung stehen kann, da die Mitwirkung des Directors zur Activirung der Schule schon vor der Eröffnung derselben nothwendig ist.

Wien, am 2. August 1892.

Der n.-ö. Landesausschuss.

Nachrichten des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen.

In den letzten zwei Sitzungen des Centralausschusses kam zur Besprechung einestheils die proponirte Erneuerung der Institution von Bezirksinspectoren und anderentheils die Wahl eines Comités für die Vermittelung des An- und Verkaufs von Obstbäumchen sowie auch andere Angelegenheiten, deren Ausführung der Centralausschuss in der letzten Plenarversammlung zugewiesen erhielt. In Betreff der Ertheilung von Preisen für die Districts-Aus-

stellungen in Aussig a. d. E. und in Chrudim wurden die nöthigen Entscheidungen getroffen.

In Folge des in der Jahresversammlung ausgesprochenen Wunsches, der Obstbauverein für das Königreich Böhmen möge in einem bedeutenderen Obstbaudistricte eine Wanderversammlung abhalten, wurde beschlossen, eine derartige Versammlung nach Chrudim um die Zeit der in Rede stehenden Ausstellung zu berufen und mit dem dortigen Ausstellungscomité sich hauptsächlich darüber zu verständigen, in welchem Sinne diese Wanderversammlung mit Bezug auf ihr Programm sich an das Wesen der Ausstellung am besten anschliessen wird.

Den gegebenen Umständen angemessen, hat das Ausstellungscomité das Programm für diese am 27. und 28. September d. J. abzuhaltende Wanderversammlung vorläufig in folgender Weise festgesetzt: Herr Ad. Eckert, Director der landwirthschaftlichen Mittelschule in Chrudim, wird einen Vortrag über das Thema: „Durch welche Mittel wäre der Obstbau in Ostböhmen zu heben" halten; Herr Fr. Freidl, Geschäftsleiter des landwirthschaftlichen Vereines in Hohenmauth, wird über das für Ostböhmen passende Obstsortiment sprechen, ferner wird über die ausgestellten Objecte mit besonderer Rücksicht auf das Obstwesen von den Herren Prof. J. Demel und Kunstgärtner Jos. Schorsch eingehend Bericht erstattet.

Zum Delegirten des Obstbauvereines bei dieser Ausstellung wurde der II. Vicepräsident des Vereines, Herr J. U. C. Josef Tomášek, gewählt, dem zugleich auch das Ehrenamt eines Preisrichters mit Rücksicht auf seine Mitwirkung bei der Vertheilung der Vereinspreise zufiel.

Es ladet somit der Centralausschuss alle Herren Mitglieder des Obstbauvereines zu dieser Wanderversammlung um so dringender ein, als den Theilnehmern hiebei die willkommene Gelegenheit geboten wird, den Reichthum, die Vorzüge und landwirthschaftlichen Fortschritte des Chrudimer Kreises aus eigener Anschauung kennen zu lernen und namentlich in pomologischer Hinsicht zum Nutzen und Frommen des Eigenthums wohl vieles Nützliche zu hören und kennen zu lernen.

Die Dauer der Ausstellung selbst ist auf die Tage vom 24. bis 28. September d. J. festgesetzt. Die erste Sitzung und zugleich Eröffung der Versammlung findet am 27. September, um 3 Uhr Nachmittags, im Saale der bürgerlichen Ressource in Chrudim statt. Ein detaillirtes Programm dieser Sitzung wird noch besonders ausgegeben werden.

Für die am 14. und 15. August d. J. abgehaltene Districtsausstellung in Aussig a. d. E. widmete der Obstbauverein drei Vereinsmedaillen und ebensoviele Ehrendiplome, durchwegs als Preise für die besten Producte des Obstbaues. Da aber zu der Zeit auf die Ausstellung nur Sommerobst gelangen konnte, so wurde beschlossen, noch eine nachträgliche Ausstellung von Spätobst zu veranstalten, für die das Ausstellungscomité den höchsten der Vereinspreise, eine silberne Medaille, und zwei Diplome in Reserve behielt. Diese nachträgliche Ausstellung findet etwa am 25. September d. J. statt. Als Vertreter des Obstbauvereines fungirte bei dieser Ausstellung Herr F. Richter, dessen Bericht über den ersten Theil derselben wir später veröffentlichen werden.

Ueber das Gesuch des Actionscomités für Veranstaltung einer landwirthschaftlich-industriellen Ausstellung in Eisenbrod im Jahre 1893 wird in einer der nächsten Sitzungen des Centralausschusses verhandelt werden.

Nachdem der Verein im Anfange des Herbstes seine im Frühjahre begonnene Thätigkeit in Betreff der Vermittelung zum An- und Verkauf von Obstbäumchen auf Grund der in dieser Richtung gemachten Erfahrungen wieder fortsetzen will, u. zw. nunmehr in einer präcisirteren Art und Weise, so fasste der Ausschuss den Beschluss, dass für die nächste Sitzung ein statutenartiger Entwurf ausgearbeitet werden möchte, nach welchem diese Action mit bestem Erfolge durchzuführen sein würde. Herr Franz Richter, Mitglied des Centralausschusses, war so gütig, sich dieser Aufgabe bereitwilligst zu unterziehen.

Die Verhandlung über den Vorschlag des kais. Rathes Herrn Dr. Joh. Prokoš, es möge im Namen des Obstbauvereines an den hohen Landtag eine Petition um eine Subvention zum Studium aller in Böhmen cultivirten Obstbäume gerichtet werden, musste auf eine günstigere Zeit verlegt werden, umsomehr, als bis jetzt noch nicht einmal das Gesuch um eine Unterstützung der vitalsten Interessen des Vereines selbst erledigt wurde.

Alle Zuschriften und Sendungen an den Obstbauverein für das Königreich Böhmen wollen an die Adresse des Centralausschusses in Prag, Wenzelsplatz Nr. 779—II, gerichtet werden.

MITTHEILUNGEN.

Einlegebüchsen und „Excellenz"-Einsiedetopf (Patent Schiller). Herr Regierungs-Baumeister Schiller in Godesberg bringt unseren gegenwärtig mit dem Einsieden von Obst und Herstellung von Dunstobst vollauf beschäftigten Hausfrauen eine neuartige Einlegebüchse sammt Patentverkorkung (Fig. 16 u. 17) und einen dazugehörigen Einsiedetopf, genannt „Excellenz"-Einsiedetopf (Fig. 18), zur praktischen Erprobung.

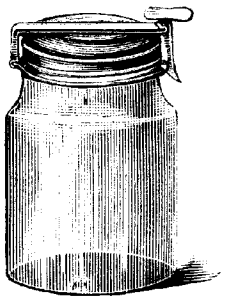


Fig. 16. Einlegebüchse, geschlossen.



Fig. 17. Einlegebüchse, geöffnet.

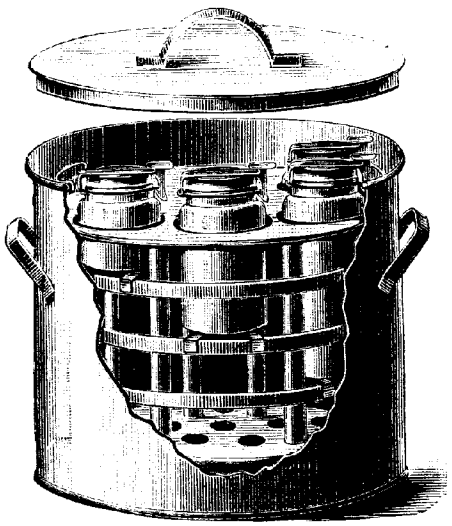


Fig. 18. „Excellenz"-Einsiedetopf.

Zumeist werden gegenwärtig die bereits gefüllten Einsiedegläser, um selbe vollkommen haltbar zu machen, in „Dunst" gestellt, indem eine Anzahl dieser Gläser, um ein Zusammenstossen und Beschädigen derselben während des Siedens zu verhüten, in Heu und Holzwolle eingepackt und in ein mit kochendem Wasser gefülltes Gefäss gestellt wird. Wie aus vorstehender Abbildung des Schillerschen Einsiedetopfes zu ersehen ist, fallen alle diese Arbeiten beim „in Dunst stellen" der Gläser hiebei weg, indem jedes Einsiedeglas in ein besonderes Fach des in dem Topf mit doppeltem Boden versehenen einstellbaren Gestelles eingesetzt wird; durch das Verstellen der beweglichen Böden dieses Einsatzes ist es ermöglicht, Flaschen und Gläser verschiedener Grösse zu gleicher Zeit einzustellen und deren Inhalt zu fertigen Conserven zu kochen. Der Preis dieser zweckentsprechend eingerichteten Einsiede-

Blechtöpfe ist 10 Mark und sind selbe von dem genannten Constructeur zu beziehen.

Tomatenconserve. Die in der Küche so beliebten Paradiesäpfel oder Tomaten werden für den Winterbedarf, zu welcher Zeit dieselben eine schmackhafte Würze als Zuspeise und Sauce zu allerlei Fleischspeisen bilden, in einfacher Weise auf nachfolgende Art als Conserve hergestellt:

Vollkommen reife Paradiesäpfel werden rein gewaschen, in Stücke getrennt und im Einsiedekessel beziehungsweise in emaillirten Gefässen vollkommen weich gekocht, noch vollkommen warm durch ein Sieb getrieben (Durchschlag) und der gewonnene Saft sowie das Fruchtmark in vorher gesponnenem Zucker eingedickt (auf drei Theile Tomatefrüchte rechnet man dem Gewichte nach ein bis zwei Theile Zucker); ist die Masse ziemlich consistent geworden, wird dieselbe in noch warmem Zustande in Einsiedegläser gefüllt und mit Pergamentpapier verbunden. Die auf solche Art hergestellte Tomatenconserve hält sich, ohne in „Dunst" gegeben zu werden, vorzüglich gut bis zur nächstjährigen frischen Fruchternte.

Es sei hier noch bemerkt, dass die vielfach in den Hausgärten im Spätherbste eingesammelten, noch gelb oder wenig roth gefärbten, also halbreifen Tomatenfrüchte, an das warme, sonnige Küchen- oder Speisefenster gebracht oder bei vorhandenem Glashause in dasselbe gelegt, vollkommen nachreifen und gute Verwendung in der Küche finden können.

Zubereitung der Speisekürbisse. Die feineren und besseren Sorten der Kürbisse, insbesondere die Speisekürbisse und vor Allem die amerikanischen Sorten, geben, wenn sie entsprechend zubereitet werden, ein ganz wohlschmeckendes Gemüse, aber der Mangel an Kenntniss der Art und Weise der Zubereitung ist zumeist mit Ursache, dass vielfach, besonders auf dem Lande, Kürbisse und Kürbiskraut noch wenig gebaut, ja zum Theile, aber mit Unrecht, als nicht zur menschlichen Nahrung dienlich, missachtet werden.

Die Bereitung des Kürbiskrautes geschieht nun in der Weise, dass die reifen, doch nicht zu oder überreifen Speisekürbisse in gleicher Weise wie Gurken geschnitten oder fein gehechelt (mit Zuhilfenahme des Krauthobels, wie selber in jeder Haushaltung vorhanden), darnach eingesalzen und zugedeckt stehen gelassen werden; nun wird ¹/₈ Kg. Speck (die Zubereitungsmenge ist für beiläufig 4—5 Personen berechnet) kleingewürfelt geschnitten und leicht gelb geröstet, hernach auf einem Teller warmgestellt; weiters wird die Hälfte einer Zwiebel in Scheiben geschnitten, in das in der Casserole verstrichene Fett der geröstete Speck hineingegeben und etwas weniger geröstet (anlaufen gelassen). Dazu kommen nun zwei Esslöffel voll Mehl zur Bereitung einer leichten Einbrenn; in diese Einbrenn wird nun das vorher zubereitete Kürbiskraut leicht — ohne auszudrücken — doch mit Hinweglassung des abgesetzten Saftes gegeben und etwas geröstet, hiezu ¹/₈ Liter saurer Rahm, eine Messerspitze voll Paprika (Rosenpaprika), ziemlich viel Dillkraut, zwei Schöpflöffel voll kräftiger Fleischbrühe, allenfalls etwas weniger Fleischextract, etwas guter, starker Weinessig nach Geschmack zugegeben; vor dem Serviren des fertigen, sehr wohlschmeckenden Kürbiskrautes wird der bei Seite gestellte noch heisse Speck auf die Oberfläche des Kürbiskrautes gegeben.

Dieses vorzügliche, leider viel zu wenig gekannte und gekochte Gemüse wird mit Tomatensauce und Schweinecotelettes servirt. Amy Jablanzy.

Die japanesische Klettergurke auf dem Dache. Die japanesische Klettergurke, welche in diesem Jahre allerorts zur Cultur empfohlen und vielfach in den Gemüsegärten eingeführt wurde, gedeiht unter Umständen auch im Gartentopfe gut. Vor Kurzem sahen wir fünf Töpfe mit japanesischen Klettergurken auf dem — Dache des Arbeitslocales der Druckerei des Herausgebers des „Fruchtgarten", üppig wachsend und rankend, mit angesetzten Früchten und reichlichem Ansatz von Blüthen, welch letzteres ihre angerühmte reiche Tragbarkeit beweist. Die hier erwähnten japanesischen Klettergurken auf dem Dache stammen von fünf Körnern, die, seinerzeit von einer Erfurter Firma an die Redaction des „Fruchtgarten" eingesendet, sämmtlich kräftige Pflanzen lieferten.

Ausstellungs-Angelegenheiten.

Obst- und Obstwein-Ausstellung in Graz. Der Obstbauverein für Mittelsteiermark zu Graz veranstaltet nach einem uns vorliegenden Programm vom 8. bis 11. October l. J. eine Obst- und Obstwein-Ausstellung in Graz. Das in seinem Entwurfe sehr praktisch gehaltene Programm enthält nachstehende vier Preisaufgaben für die Ausstellung von Obst, die wohl als Muster für alle unsere Obstausstellungen dienen können, und zwar:

1. die in Mittelsteiermark zur allgemeinen Anpflanzung bewährten Apfelsorten, bestehend aus sechs, höchstens zehn Sorten, für den Handel, als Tafel- und Marktobst;
2. dieselbe Programmnummer für Birnsorten;
3. die in Mittelsteiermark zur allgemeinen Anpflanzung bewährtesten Marktobstsorten, bestehend aus höchstens je fünf Apfel- und Birnsorten;
4. das empfehlenswertheste Liebhaber-Sortiment aus allen Obstsorten für Steiermark.

Hieran schliessen sich: Sortimente von verbreiteten und bewährten Localsorten, jedoch auch nur aus höchstens je fünf Apfel- und Birnsorten, mit Angabe der Verwendungszwecke; Sortimente von Localsorten überhaupt; Apfel- und Birnweine, mit und ohne Zusatz; Beerenweine.

Wir können dem zielbewussten Vorgehen des Mittelsteiermärkischen Obstbauvereines beziehungsweise dem Ausstellungscomité, an dessen Spitze als Obmann Freiherr v. Eckert und als Geschäftsführer Herr W. Klenert stehen, nur einen vollen Erfolg ihrer Bemühungen aufrichtig wünschen.

Literatur.

Neue Erscheinungen.

Die Obstverwerthung in ihrem ganzen Umfange. Anleitung zur vollkommensten Ausnützung der Obsternte für Wirthschaft und Handel; unter Mitwirkung von E. Holzapfel für die Praxis und zum Gebrauche an Gartenbauschulen; bearbeitet von Otto Lämmerhirt, Geschäftsführer des Landes-Obstbauvereines für das Königreich Sachsen. Verlag von Paul Parey, Berlin 1885. Preis Mk. 4.

Es ist kein neues Buch, auf das wir hiemit die Aufmerksamkeit unserer Leser lenken, aber ein empfehlenswerthes, gutes Buch, das wir gerade gegenwärtig bei dem Beginne der Obsternte und -Verwerthung unseren Lesern in Erinnerung bringen wollen. Ueber Obsthandel, Obsternte und -Verwerthung, Bereitung des Obstweines, der Beerenweine, Obstdörren und Herstellung aller Arten Conserven gibt es in klarer, leicht verständlicher Sprache eingehend Aufschluss und Belehrung.

Eine grosse Anzahl guter Abbildungen von Maschinen und Geräthen dienen zum wesentlichen Verständnisse der einzelnen Manipulationen der so wichtigen rationellen Obstverwerthung. *

* * *

Obstbautafeln für Schule und Haus. Unter Benützung der Obstbauschriften von Dr. C. Lucas, Franz Lucas, Director des pomologischen Institutes zu Reutlingen, und Landwirthschafts-Inspector Bach, Vorstand der grossherzoglichen Obstbauschule zu Karlsruhe; bearbeitet von

Sänger in Sulzburg (Baden). Verlag von Eugen Ulmer. Stuttgart. Preis mit Text in Mappe Mk. 1.60.

Die uns vorliegenden Tafeln, die die verschiedenen Veredlungen des Obstbaumes, Schnitt und Zucht des Obstbaumes in der Baumschule, Pflanzung und Pflege der Obstbäume sowie den Obstbaum als Spalier behandeln, bilden einen Theil eines im Verlage von Eugen Ulmer in Stuttgart erscheinenden Werkes zum Anschauungsunterrichte im Landwirthschaftsbetriebe.

Diese Wandtafeln, den Obstbau umfassend, empfehlen sich durch ihre correcte Ausführung und Zeichnung der einzeln im Obstbaubetriebe vorzunehmenden Arbeiten sowie deren verständlichen Erklärung, insbesonders als sehr gute Lehrbehelfe bei dem Unterrichte im Obstbaue, besonders für landwirthschaftliche Unterrichtsanstalten, Volksschulen und landwirthschaftliche Fortbildungsschulen, ebenso aber auch zum Selbststudium für Obstzüchter und Gartenbesitzer.

* * *

Unsere essbaren Pilze. In natürlicher Grösse dargestellt und beschrieben mit Angabe ihrer Zubereitung von Dr. Julius Röll. Mit 14 Tafeln in Farbendruck. 2. Auflage. Tübingen, Verlag der H. Laupp'schen Buchhandlung.

Viele unserer Leser werden uns gewiss zum Danke verpflichtet sein, wenn wir sie hiemit auf ein kleines Schriftchen aufmerksam machen, das vielfachen Nutzen zu stiften im Stande ist; es ist dies Dr. Röll's Büchlein über die essbaren Pilze.

Vielfach sind die Unglücksfälle, welche alljährlich durch den Genuss giftiger Pilze vorkommen, daher eine Verallgemeinerung der genauen Kenntniss der werthvollen essbaren Pilze für Jedermann, vor Allem aber für unsere Landleute eine dringende Nothwendigkeit wird; andererseits könnte in vielen waldreichen Gegenden durch das Sammeln und entsprechende Conserviren, sei es durch Einlegen oder Trocknen der meist massenhaft vorkommenden Pilze, gerade der ärmeren Bevölkerung, insbesondere älteren Leuten und Kindern, ein lohnender Erwerbszweig geschaffen werden.

Vorliegendes, insbesondere unseren Volksschullehrern warm zu empfehlende Schriftchen bringt nun auf 14 farbigen Tafeln die sehr deutlich dargestellten Abbildungen von 21 essbaren Pilzen in natürlicher Grösse, die so kenntlich ausgeführt sind, dass wohl jedes pilzesammelnde Kind, mit diesem auch in der Form handlichen und leicht in die Tasche zu steckenden Büchlein ausgerüstet, den geniessbaren von dem giftigen Pilze sofort zu unterscheiden lernt; ausser der jeder Tafel beigegebenen genauen Beschreibung der Pilze ist dieser Schrift noch eine kurze gute Anleitung über das Einsammeln und die Zubereitung derselben in 29 verschiedenen Arten, darunter auch das Conserviren durch Trocknen und Einmachen, angefügt.

Seines gediegenen Inhaltes, in erster Linie der guten Abbildungen wegen empfiehlt sich dieses Schriftchen besonders für die Volksschul-Bibliotheken; es wird aber auch jederzeit einen werthvollen Führer für jede Hausfrau und einen unentbehrlichen Rathgeber in der Küche bilden. *

Marktbericht.

Wien. Engros-Preise im Monat August 1892:

Weichseln	per Kilo	kr.	28—40
Aprikosen	„ „	„	10—30
Pfirsiche:			
hiesige	„ „	„	16—40
ital.	„ „	„	18—40
Pflaumen	„ „	„	7—30
Zwetschen	„ „	„	8—25
Aepfel:			
Sommer-	„ „	„	14—20
Koch-	„ „	„	12—24
Birnen:			
Ducaten-	„ „	„	20—36
Nagewitz-	„ „	„	16—20
Hafer-	„ „	„	10—16
Schmalz-	„ „	„	14—25
Pfitzer-	„ „	„	18—30
Salzburger	„ „	„	15—26
sonstige	„ „	„	20—40
Azarolen (Wachsäpfel)			
per Kilo		fl.	2—3
Erdbeeren:			
Wald-	per Kilo	kr.	70-100
Himbeeren:			
Garten-	„ „	„	40—50
Wald-	„ „	„	30—40
Johannisbeer.	„ „	„	12—24
Stachelbeeren	„ „	„	10—16
Heidelbeeren	„ „	„	14—16
Preisselbeeren	„ „	„	14—20
Maulbeeren, schwarze	„ „	„	30—40
Weintrauben:			
hiesige	„ „	„	16—36
ital.	„ „	„	25—50
Feigen:			
hiesige	per St.	kr.	6—10
ital.	per Kilo	kr.	20—50
Melonen:			
Zucker-	per St.	kr.	18—80
Wasser-	„ „	„	10—50

Obstsortenbestimmung.

Die Redaction des „Fruchtgarten" ist gerne bereit, die richtige Benennung und Sortenbestimmung des Obstes aus den Gärten und Pflanzungen der Leser des „Fruchtgarten" vorzunehmen. Zu diesem Zwecke sind an die Redaction je drei Stück der zu bestimmenden Sorten, u. zw. vollkommen normal ausgebildete Früchte, jede einzeln in Papier eingewickelt und in Holzwolle fest verpackt franco einzusenden; die Früchte sind — bei mehreren eingesendeten Sorten jede Frucht und Sorte — mit einer auf die Frucht geschriebenen Nummer zu versehen und ist ein gleiches Nummernverzeichniss von dem Einsender zurückzubehalten.

Wenn auch bei derartigen Einsendungen mit Rücksicht auf die bereits vorhandenen vielen Hunderte von Obstsorten nicht immer der richtige Name angegeben werden kann, so ist die Redaction doch stets in der Lage, den Handels- und Marktwerth der betreffenden Sorte und ob dieselbe weiter zu cultiviren oder durch eine werthvollere Sorte zu ersetzen wäre, zu bestimmen.

Die Redaction des „Fruchtgarten",
Wien-Penzing, Parkgasse 30.

Offener Sprechsaal.

Herrn J. F. in Pellendorf. Johannisbeer- und Stachelbeerpflanzen durch Aussaaten heranzuziehen, wird sich wohl kaum lohnen, da die Vermehrung durch Stecklinge immer die einfachste, billigste und empfehlenswertheste ist; durch Samenzucht aber allenfalls neue Sorten zu züchten, wird sich bei den bereits in Cultur befindlichen vorzüglichen Sorten wohl kaum empfehlen. Pflanzen zu Unterlagszwecken für hochstämmige Stachel- und Johannisbeeren, wie die sehr gut verwendbare Gold-Johannisbeere (Ribes aureum — nicht aber Ribes arboreum —), sind von jeder Handels-Baumschule (Baumschule von Rüttgers in Ybbs, Obentraut in Kilb) zu beziehen, aber auch sehr leicht durch Anpflanzung einiger Sträuche oder Mutterstöcke der Gold Johannisbeere in guten, tiefgründigen Boden gesetzt und bei ausgiebiger Bewässerung in jedem Garten selbst heranzuziehen, da sich aus dem Wurzelstocke baldigst eine Menge kräftiger Schössslinge zur Abtrennung und weiteren Verwendung entwickeln.

Herrn Ig. W. in Grafendorf. Die Blutlaus zeigt sich leider in den letzteren Jahren mehrfach in Niederösterreich in Obstgärten und Baumschulen; die entsprechenden Vertilgungsarbeiten bestehen in einer streng durchgeführten Reinigung der Stämme, Aeste und Zweige solcher mit Blutläusen behafteten Obstbäume, am besten mit Anwendung kleiner, scharfer Bürsten und Bestreichen solcherart gereinigter Bäume mit Kalkmilch oder einer Lösung von ½ Kg. Schmierseife in 8 Liter Wasser. Ebenso empfiehlt es sich, die Erde vorsichtig im Umkreise der Wurzeln, insbesondere in der Nähe des Stammes, zu entfernen (da die Blutläuse vielfach an den oberen Wurzeln und dem Wurzelhalse Colonien bilden) und diese blossgelegten Wurzeln mit dicker Kalkmilch zu begiessen. Vorsichtshalber möge man ferner (bei dem Bezug von Obstbäumen aus Baumschulen) die Bäumchen genau untersuchen und sie eventuell mit oberwähnter Lösung überstreichen.

☛ *Für die Redaction bestimmte Anfragen und Correspondenzen sind an die Redaction des „Fruchtgarten" in Wien-Penzing, Parkgasse 30, zu richten.*

INHALT. Obst- und Obstsortenkunde: Wenig gekannte Obstsorten. — Die Normännische Ciderbirne und das Beschneiden der Baumkronen. — Praktischer Obstbau: Herbst- oder Frühjahrspflanzung? (Mit 4 Illustr.) — Obstverwerthung: Obsternte und Obstverwerthung. — Hausgarten. Blumenzucht: Ueber Hyacinthencultur. (Mit 2 Illustr.) — Nachrichten des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich: Concursausschreibung. — Nachrichten des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen. — Mittheilungen: Einlegebüchsen und „Excellenz"-Einsiedetopf. (Mit 3 Illustr.) — Tomatenconserve. — Zubereitung der Speisekürbisse. — Die japanesische Klettergurke auf dem Dache. — Ausstellungs-Angelegenheiten: Ausstellung in Graz. — Literatur: Neue Erscheinungen — Marktbericht. — Obstsortenbestimmung. — Offener Sprechsaal.

OBSTBÄUME: Hochstämme, Pyramiden und Spaliere

in grosser Auswahl der schönsten Exemplare bei

Georg W. Gaedertz

Obstbaumschulen Feuerbach-Stuttgart.

Katalog gratis und franco. (219)

W. Klenert

(vorm. Klenert & Geiger)

Obstbaum- und Gehölzschulen

Graz, Steiermark

anerkannt als eines der besten Baumschul-Etablissements Oesterreichs

empfiehlt grosse Vorräthe (224

Obstbäume, Beerenobst, Obstwildlinge, Erdbeeren, Gehölze, Spargelpflanzen, Edelreiser etc.

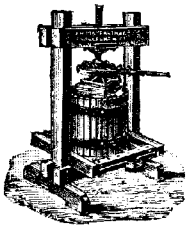
Beschreibende Kataloge gratis.

Zur Obstverwerthung!

Dörr- und Trocken-Apparate

neu verbessert, Patent Dr. Ryder (227)

feinste Qualitäts-Producte bei billigsten Betriebskosten



Trauben- Obst- Fruchtsaft- **PRESSEN**

Neueste **selbstthätige** Patent-Reben- und **Pflanzen-Spritzen** „SYPHONIA" liefern ausschliesslich

Ph. Mayfarth & Co., Wien, II. Taborstrasse 76

Fabriken landwirthschaftlicher Maschinen.

Kataloge gratis. — Vertreter erwünscht.

Grösste **Obstbaumschule** Mährens

Victoria-Baumschule

des (220)

Friedrich Wannieck in **Schöllschitz bei Brünn.**

Obstbäume, Zier- und Solitärbäume, Heckenpflanzen, Obstwildlinge, Rosen, Coniferen.

Illustrirte Kataloge auf Verlangen gratis und franco.

Die

Amerikanischen Frühpfirsiche

mit Berücksichtigung der Pfirsiche überhaupt.

Mit 14 col. Tafeln.

Von **Prof. Dr. Rudolf Stoll.**

Unter obigem Titel ist in Grossoctavformat ein Buch mit 14 wirklich künstlerisch ausgeführten colorirten Tafeln erschienen, welches schon seines gediegenen fachmännischen Inhaltes wegen, was Abstammung, Zucht, Cultur etc. betrifft, von einem jeden Pfirsichfreunde mit begrüsst werden wird.

Zum Preise von fl. 2.50 zu beziehen durch die Administration des „Fruchtgarten".

Oesterr.-ungar. Pomologie

von

Prof. Dr. Rudolf Stoll.

Dieses pomologische Werk, bekanntlich das beste Oesterreich-Ungarns, welches nebst 242 künstlerisch ausgeführten Fruchtabbildungen, und zwar: Aepfeln, Birnen, Kirschen, Pflaumen, Pfirsiche, Aprikosen, Haselnüsse, Erdbeeren, Stachelbeeren, Johannisbeeren und Himbeeren, auch die authentischen Beschreibungen derselben enthält und welches **früher ungebunden fl. 24 — kostete, wird jetzt elegant gebunden für nur fl. 9.50 verkauft,** so lange der geringe Vorrath noch reicht.

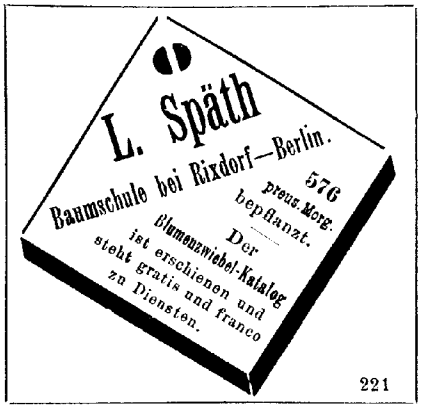
Bestellungen sind an die Administration des „FRUCHTGARTEN" in Wien, VI. Mollardgasse 41, zu richten.

Die **Gutsverwaltung Herbersdorf** verkauft ab Bahnstation **Wildon** gegen Nachnahme: (226)

Apfelwein

(auf der Reichs-Obstausstellung mit der gold. Staats-Medaille ausgezeichnet)

pro Hektoliter . . . . . fl. 8



221



Mit den höchsten Preisen ausgezeichnet: im Jahre 1891 bei den land- und forstwirthschaftlichen Ausstellungen in Görz, Linz, Temesvár und Tyrnau.

K. k. Gartenbau-Gesellschaft in Wien 1892: Silberne Medaille.

Neueste k. k. ausschl. priv. Gartenspritze.

Die einfachste und billigste Peronosporaspritze.

Vortheile derselben: Der Saugkopf und das Spritzrohr sind am Sitze der Ventile abnehmbar; in jedes Gefäss einzufüllen; leichte Handhabung; Tragweite bis 20 Meter. **Der patentirte Zerstäuber mit beweglichem Kugelgelenk** verbreitet den feinsten Wasserstaub **nach jeder Richtung.**

1 Stück	mit abnehmbarem Saugkopf und Spritzrohr (Patent),	blank . .	fl. 3.—
1 „	„ „ „ „ „ „	verkupfert	„ 3.50
1 „	ohne „ „ „ „ „	blank . .	„ 2.—
1 „	„ „ „ „ „ „	verkupfert	„ 2.50
1 „	patent. Zerstäuber (für Peronosporazwecke) aus Messing . . .		„ 1.80

Zahlreiche Anerkennungen von landw. Vereinen, Gutsverwaltungen etc.

Emballage zum Kostenpreis. — Wiederverkäufern hoher Rabatt. — Versandt per Nachnahme. (229)

Metallwaaren-Fabrik Anton Rogenhofer, Wien, VIII. Laudongasse 32.

Herausgeber: Wilhelm Köhler. Für die Redaction verantwortlich: Wilhelm Köhler. Druck von Wilhelm Köhler

Der Fruchtgarten.

Illustrirte Zeitschrift

für

Obstbau, Sortenkunde und Obstbenutzung, sowie für Gehölz- und Blumenzucht, Küchen- und Handelsgärtnerei.

Organ des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich und des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen.

Redigirt von Julius Jablanzy.

Administration: Wien, VI. Mollardgasse 41.

Die Mitglieder des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich und des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen erhalten das Blatt unentgeltlich.

Abonnement:	Erscheint am 1. jeden Monats.	Inserate:
Inland: Ganzjährig . . . . . fl. 3.— Halbjährig . . . . . „ 1.50 **Ausland:** Ganzjährig . . . . . Mk. 6.— Halbjährig . . . . . „ 3.— resp. 8 oder 4 Frcs.	Unversiegelte Zeitungs-Reclamationen sind portofrei. Manuscripte werden nicht zurückgestellt.	pro dreimal gespaltene Petitzeile oder deren Raum **10** kr. = **20** Pfg. **Beilagen** werden berechnet pro 1000 Exemplare mit **10** fl.

Die P. T. Abonnenten erhalten die jährlich erscheinenden 6 colorirten Fruchttafeln gratis, für die P. T. Mitglieder des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich kosten dieselben jährlich 1 fl., einzelne Tafeln 25 kr.

Nr. 10. **1. October 1892.** **VII. Jahrg.**

OBST- UND OBSTSORTENKUNDE.

Eine herbsttragende Beerenobstgattung.

Bei der kommenden günstigen Verpflanzzeit dürfte es angezeigt sein, auf die remontirenden oder im Jahre zweimal tragenden Himbeeren aufmerksam zu machen, denn dieselben sind gerade die einzigen Beerenobstgattungen, welche noch im October und November ergiebige Ernten delicater, vollsaftiger, oft wallnussgrosser Beeren liefern, die zu dieser Zeit mit Begierde aufgesucht werden und äusserst erquickend auf Gesunde und Kranke einwirken.

Man setzt die Himbeeren längs des Gartenzaunes oder in Beeten, einen Meter von einander in den vorher gut umgegrabenen Boden, bedeckt die Setzlinge mit etwas Laub oder Mist, damit sie den Winter durch der Frost nicht hebt. Im Frühjahre wird die Bedeckung zeitig weggenommen und alsbald gewahrt man 3—4 Triebe, die an Stäbchen aufgebunden werden. Bald brechen die Blüthen hervor und im Juli erntet man zum ersten Male von einer Pflanze 300—400 Beeren! Nach der Ernte wird man an den Spitzen der Triebe abermals eine Knospenentwicklung wahrnehmen und schon Anfangs September kann von der zweiten Ernte abgenommen werden, diesmal viel grössere und süssere Früchte; dieselben sind von dunklerer Farbe und festerem Fleisch und die Tragbarkeit der zweiten Ernte ist oft so gross, dass sich die Zweige von der Last der Früchte bis zur Erde neigen. Die Himbeere vermehrt sich von selbst und die Ausläufer erscheinen bald in grosser Menge; man belasse indess nur die kräftigsten Stöcke, schneide das alte Holz aus und entferne die schwächeren Triebe.

Von zwanzig in meiner Baumschule cultivirten Himbeeren sind die besten „Surpasse Fastolf“, „Belle de Fontenay“, die Königs-Himbeere „Marlboro“ und die gelbfrüchtige „Malta“; diese tragen geradezu bewundernswerth. Ich ernte jetzt fast täglich 50—60 Quart dieser Beeren und sind dieselben in dieser Jahreszeit eine sehr gesuchte und gut bezahlte Frucht.

Versäume kein Gartenbesitzer die Zeit, sich wenigstens ein Dutzend remontirender Himbeeren einzusetzen; die kleine Auslage und Pflege lohnt sich bald und reichlich. (Siehe Inserat in heutiger Nummer.) Albert Fürst.

* * *

Anmerkung der Redaction des „Fruchtgarten“: Dem Vorstehenden fügen wir hinzu, dass nach unseren eigenen Erfahrungen die im Herbste reich remontirenden Himbeersorten zur Verbreitung und zu vermehrtem Anbau in unseren Obst- und Hausgärten sehr empfehlenswerth, dass dieselben zur Zeit der Reife eine Seltenheit am Markte sind und gute Preise erzielten, sowie dass sie als gesuchte

Marktfrucht sowohl für den Frischverkauf als auch zur Bereitung von Conserven, Säften, besonders aber auch zur Bereitung von vorzüglichem Fruchtessig die volle Beachtung unserer Leser verdienen.

Child's neue japanesische Weinbeere und Cissus mexicana, ein neuer Edelwein.

In verschiedenen Fachschriften wurde die neue japanesische Weinbeere empfohlen und so mancher Gärtner und Gartenbaufreund liess sich verleiten, solche kommen zu lassen.

Wir warnen unsere geehrten Leser vor derartigen Hoffnungen; die Pflanze ist vollkommen werthlos. Jedenfalls hat die Firma Child in New-York mit dieser Pflanze, die sie auf das Wärmste als „Child's new japanese Wineberry" empfohlen hat, die besten Geschäfte gemacht. Nach „Gardener's Chronicle" ist sie nichts Anderes als Rubus phoenicularius. Vom Baumschulbesitzer Späth in Berlin sowie von Dr. Dieck in Zoeschen ist Rubus phoenicularius schon seit Jahren erhältlich. Einer unserer besten Pflanzenkenner, Herr Max Leichtlin in Baden-Baden, erklärte in der „Wiener Illustrirten Garten-Zeitung" Folgendes:

„Es ist nicht wahr, dass diese Pflanze eine Neuheit ist, denn schon vor 14 Jahren cultivirte ich dieselbe als Rubus phoenicularius. — Es ist nicht wahr, dass dieselbe den nördlichen Wintern unbedingt widersteht. — Es ist nicht wahr, dass sie 100 grosse Beeren in einem Büschel trägt. — Es ist nicht wahr, dass ihr Geschmack erfrischend ist, und alle Jene, welche wider besseres Wissen diese „Wineberry" empfehlen, sollten verurtheilt werden, allen daraus bereiteten Wein selbst trinken zu müssen."

Aehnlich verhält es sich mit dem aus der Provinz Sinalva in Mexiko eingeführten neuen Edelwein Cissus mexicana. Doch ist der Importeur von Samen und Knollen desselben vorsichtiger, denn er schreibt, dass diese Pflanze vielleicht eine kleine Revolution unter den Weinbauern nördlicher Lage hervorrufen werde. Auch beruft sich derselbe auf die Aussagen seines Freundes und Sammlers und gibt auch zu, dass er mit den Wurzelstöcken schlechte Erfahrungen gemacht habe; dagegen empfiehlt er Samenaussaat. Bisher hat man in den Fachzeitungen noch nirgends etwas gelesen, ob mit diesem Cissus irgend ein Resultat erzielt wurde; nach allen uns gewordenen Mittheilungen hat man mit derselben nur Misserfolge zu verzeichnen.

PRAKTISCHER OBSTBAU.

Der Schulgarten an der Volksschule zu Tullnerbach.

Wir bringen für diesmal unseren Lesern, und vor Allem den zahlreichen Lesern aus dem Kreise der Lehrerschaft, Plan und Beschreibung eines Schulgartens zum Beweise, dass Liebe, Interesse und Verständniss für die Sache des Schulgartens unter selbst nicht immer günstigen Verhältnissen doch in erfolgreicher Weise zu wirken im Stande ist.

Der Schulgarten, welchen wir hier im Plane bringen (Fig. 19), befindet sich an der vor circa zehn Jahren neu erbauten Volksschule zu Tullnerbach an der Westbahn und wurde vor sieben Jahren von dem gegenwärtigen Oberlehrer, Schöpfer und Leiter des Schulgartens, Herrn Josef Schmuck, als leeres Stück Feld übernommen; der Boden des Schulgartens ist zum Theile besserer Gartengrund (Lehmboden), zum Theile aber recht geringwerthiger, steiniger Boden, da die Schule sammt dem Schulgarten zwischen der Strasse und dem hochaufsteigenden Bahndamme der Westbahn gelegen und auch ein Theil dieses Schulgartens sozusagen auf diesem Bahndamme liegt, wie aus der nachstehenden Abbildung mit Bezeichnung des Serpentinenweges ersichtlich ist.

Der Anlage eines Schulgartens auf einem verhältnissmässig nicht günstig gelegenem Terrain wurde von vorneherein kein günstiger Erfolg prognosticirt; doch liess sich Oberlehrer Schmuck von seinem einmal gefassten Plane, der Schule zu Tullnerbach einen Schulgarten zu schaffen, dadurch nicht so leicht abbringen, umsomehr, da er bereits in seinem früheren Wohnorte in der Schule zu Waldamt, inmitten einer entlegenen Waldgegend in den Bergen des Wienerwaldes, Gelegenheit hatte, sich manche Erfahrungen in der Anlage eines Schulgartens zu sammeln.

Wenn wir gegenwärtig nach einem Zeitraume von sieben Jahren thätiger Arbeit den Schulgarten zu Tullnerbach besuchen, so macht die ganze Anlage desselben auf den Besucher den anheimelnden Eindruck eines nett und fleissig bearbeiteten Hausgartens und bildet weiters eine Zierde des mitten im Schulgarten gelegenen Gebäudes der Volksschule.

Gegen die Strasse zu, welche einen Theil der Begrenzung des Gartens bildet, ist derselbe mit einer Weissdornhecke abgeschlossen, aus der zum Theile einzelne stärkere Triebe zu kleinen Kronenbäumchen herangezogen wurden, die mit rosa und roth vollblühendem Weissdorn in der Form von kleinen Kugel- und Pyramidenbäumen veredelt sind;

ebenso sind in dieser sich gegen den Bahndamm zu fortsetzenden Crataegushecke versuchsweise auf einzelne herangezogene Triebe Birnen verschiedener Sorten aufgepfropft.

Die vor dem Schulhause sich hinziehende Terrasse ist mit einer Rabatte, die mit Zwerg-Birnbäumen in Form von Pyramiden und Säulen besetzt und begrenzt ist, versehen, während die Mitte dieser breiten Terrasse abwechselnd mit rothblühenden Akazien und hochstämmigen Rosen bepflanzt ist.

eine Abtheilung für Kartoffelanbau und eine schmale Rabatte, welche schon der steilen Böschung abgewonnen ist und zu kleineren Culturen von Halmfrüchten und Nutzpflanzen benützt wird. Gemüsegarten und Kartoffelfeld sind theils mit halbhochstämmigen, zumeist Zwergobstbäumen — Birnen und Aepfeln — sowie mit Beerenobststräuchern eingefasst.

Der Hof der Schule dient als Turnplatz, ist aber ebenfalls mit einigen hochstämmigen Kirschbäumen in passender Weise besetzt.

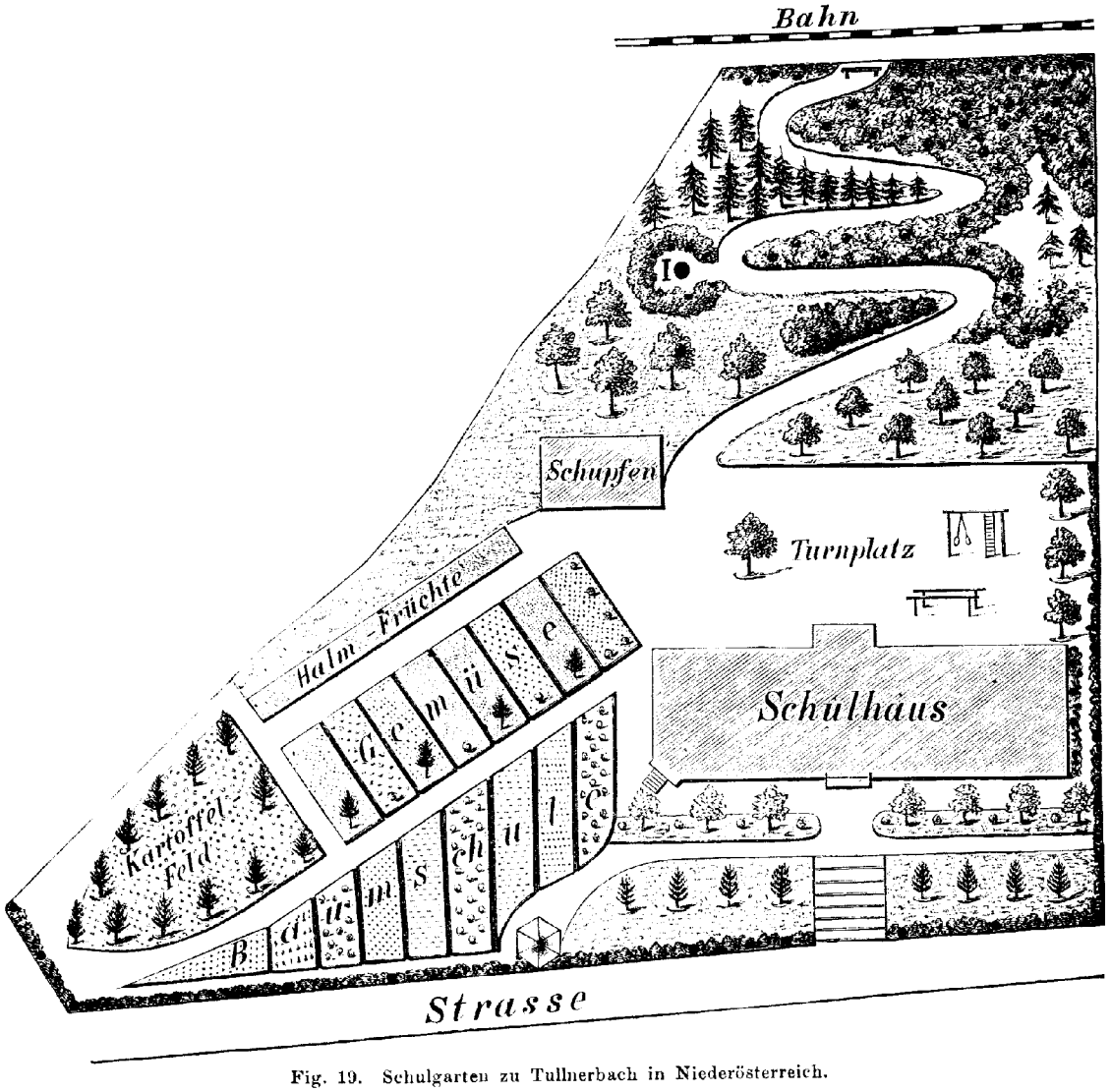


Fig. 19. Schulgarten zu Tullnerbach in Niederösterreich.

Wir betreten nun, uns von der Terrasse rechts wendend, den eigentlichen Schulgarten, und zwar die neben einer selbstgezimmerten Laube beginnende Obstbaumschule, in der wir Obstbäume aller Art, darunter gut gezogene Birn-Zwergbäume vorfinden; auch eine Wildlingsschule ist daselbst; gegen den Bahndamm, welcher die Längsgrenze des ganzen Schulgartens bildet, ansteigend, ist ein sehr nett gehaltener Gemüsegarten mit gutgezogenem Gemüse aller Art, insbesonders Salat, Gurken, Kohlrüben und Wurzelgemüse anzutreffen, ferner

Wir haben nun noch die ziemlich hohe und steil ansteigende bereits mehrfach erwähnte Lehne und Böschung des Bahndammes zu besichtigen. Es war dies eigentlich der schwierigste Theil der ganzen Schulgarten-Anlage, da der Boden dieser Anschüttung meist steinig ist und aus Schotter besteht; doch unser fleissiger Schulgärtner half sich auch hier; er machte eine Wildbaumpflanzung und Aufforstung in Form einer kleinen Anlage, durch welche sich ein in Serpentinenform geführter Fussweg hinzieht, der zu einer Laube, einer in Zukunft

zu errichtenden Bienenhütte, und zu einem kleinen Aussichtspunkt sammt Ruheplatz mit einer Holzbank führt, so das Angenehme mit dem Nützlichen vereinigend.

Wir finden in dieser Anlage im Beginne, wo sich Grund und Boden besser gestaltet, anschliessend an den Turnplatz eine Zwergobstpflanzung, bestehend aus einem Sortiment von Pflaumen und Kirschen in regelmässigem Satze, ferner Fichten-, Tannen- und Föhrengruppen, Akazien — darunter viele rothblühende und veredelte, welche eine Specialcultur des Herrn Schmuck sind — Buchen, Ahorn, Birken und eine Anzahl Gesträuchgruppen, so dass auch diese Baum- und Gehölzgruppen, als in den Rahmen des Schulgartens passend, in diese Anlage einbezogen sind.

Wenn wir nun in Betracht ziehen, dass diese ganze Schulgarten-Anlage aus Nichts, auf dem leeren Felde, nur durch Fleiss, persönliches Zugreifen und eigene Arbeitskraft — sozusagen mit der eigenen Hände Arbeit — bei nur bescheiden vorhandenen Mitteln geschaffen wurde, wenn man ferner noch bedenkt, dass alle vorhandenen Obstbäume, Rosen, theilweise auch die Wildbäume, nur nach und nach herangezogen und veredelt werden konnten, dass hiebei die Liebe zur Sache und der Hände Arbeit nothwendig waren, sowie dass dabei viele Kenntnisse zur erfolgreichen Anwendung gekommen sind, so ist Herrn Oberlehrer Schmuck jedenfalls die Anerkennung für seine jahrelangen Bemühungen nicht zu versagen und es sei uns hier nur gestattet, den Wunsch auszusprechen, dass dieses gegebene Beispiel häufige Nachahmung im Kreise der Lehrerschaft finden möge. *

Das Drehen der Zweige und das Einkerben.

Ueber diese zwei bei dem Baumschnitte des Kernobstes mit Erfolg anzuwendenden Verfahren in ihrer theoretischen Begründung führt Dr. Sorauer in seinem empfehlenswerthen Werke „Populäre Pflanzenphysiologie für Gärtner“ Nachfolgendes an:

I. Das Drehen der Zweige.

In derselben Richtung wie das Biegen (aber weit energischer) wirkt das Drehen. Der Zweig wird dabei innerhalb der Vegetationsperiode, in einer schon verholzten Region zuerst, während er noch in seiner natürlichen Lage ist, durch halbseitiges, schraubiges Drehen um seine Längsachse gelockert, dabei meist auch schon gequetscht und der Länge nach innerlich gespalten und dann an dieser gelockerten Stelle mit seiner Spitze schleifenartig nach unten gebogen, so dass, wie bei dem sogenannten „Schlüsselband“ (beim Anbinden der Bäume mit Weidenruthen), die Spitze des Zweiges dauernd in der nach der Basis gerichteten Lage verbleibt. An der Drehungstelle kommt die Zweigunterseite nach oben zu liegen; der Holzkörper ist bis zum Mark in spiralig gedrehte Streifen gespalten.

Die Drehungsstelle erwächst zu einem knotigen Gebilde, bei welchem das Mikroskop zeigt, dass die inneren Risse durch Parenchym ausgefüllt werden und die allmälig sich wieder zu einem zusammenhängenden Ringe gestaltende Cambiumzone wellige Neuholzschichten um die zerklüftete Partie gelegt hat.

Durch die Zerspaltung und Brechung der Holzelemente und die spiralige Drehung der meistens mehrfach einreissenden Rinde verzichtet man auf eine Benützung des über der Drehungsstelle liegenden Zweigtheiles und beabsichtigt nur, den Wasserauftrieb zu schwächen und das von der Spitze trotzdem noch bereitete Assimilationsmaterial für die unteren Augen zu verwerthen.

Bei dem Absenken der Quitten dreht man auch bisweilen den abzusenkenden Zweig um seine Längsachse an der Stelle, an welcher er in der Erde Wurzel bilden soll. Das an der Drehungsstelle sich anhäufende, von der Zweigspitze kommende plastische Baumaterial wird zur Bildung der Adventivwurzeln Verwendung finden.

In Kaukasien soll es stellenweise bei den Weinbauern üblich sein, die Stiele der reifen Weintrauben zu drehen, um dadurch einen besonders guten Wein zu erzielen. Die Erklärung für die Wirksamkeit der Manipulation ergibt sich aus dem oben Erwähnten: die Wasserzufuhr aus der Rebe in die Traube wird gemässigt, während die Verdunstung der Beeren dieselbe bleibt; der zuckerhaltige Beerensaft muss somit concentrirter werden. Der Athmungsprocess, bei welchem ein Theil der organischen Säuren zu Kohlensäure oxydirt wird, erleidet durch das Drehen keine Unterbrechung.

Die schärfste Hemmung stellt das Einbrechen der Zweige dar. Dadurch, dass man den schon verholzten Trieb in der passenden Höhe über die Messerklinge bricht, stellt man eine durchgängig splitterige Wundfläche her. Die Spitze hängt meist nur noch an der Rinde und in einzelnen Splintstreifen mit dem übrigen Zweige zusammen und vertrocknet um so schneller, je verholzter die Region schon gewesen, in welcher der Bruch ausgeführt worden. Ist der Trieb noch weich, so zersplittert der Holzkörper nicht und das herabgeknickte Zweigende hebt in kurzer Zeit seine Spitze wieder im Bogen aufwärts und wächst sehr langsam weiter.

* * *

II. Das Einkerben.

Der Obstzüchter ist oft genöthigt, zur Erzielung regelmässiger Baumformen an einer ganz bestimmten Stelle ein Auge zur Entwicklung zu bringen, ohne den übrigen Zweigtheil in seiner Lage und Beschaffenheit ändern zu können. In solchen Fällen ist das Kerben am Platze, d. h. die Entnahme einer schmalen, sichelförmigen, eine halbe Zweigseite umfassenden Rinden- und Jungholzpartie in unmittelbarer Nähe oberhalb des Auges. Damit ist die Wasserleitung nach oben auf dieser Zweigseite vermindert, das umrahmte Auge dadurch aber in seiner Wasserzufuhr gefördert und zur Streckung veranlasst. Macht man die Einkerbung unterhalb eines Auges, so schneidet man meistens sogar in die Gefässstränge hinein, welche aus dem Zweigliede in das Blatt hinaustreten und dicht unter demselben schon in der Rinde zu finden sind. Die von oben kommenden plastischen Stoffe erfahren eine Hemmung und schlagen sich meist in Form von Stärke in allen parenchymatischen Zellen der nächsten Umgebung des Auges nieder. Diese Speicherung ist bedeutend, weil da, wo das Auge aus der Achse abgeht, der Holzring durchbrochen ist und eine parenchymatische Brücke direct vom Markkörper quer durch das Holz zur Knospe geht. Es ist also sehr wesentlich, wenn die Umgebung einer Knospe sich mit Baustoffen füllen kann und gleichzeitig der Wasserauftrieb vermindert wird. Unter solchen Umständen entstehen leicht Blüthenanlagen. Entwickelt sich zunächst ein Trieb, so bleibt derselbe aber kurzgliederig (Kurztrieb), bisweilen fast büschelförmig und zur Anlage von Blüthenknospen bald geneigt.

Wenn die Kerbstelle vernarbt, so wird sie auch für das nächste Jahr noch nicht bedeutungslos, da das Wundholz anfangs an der Vernarbungsstelle kurz- und weitzellig sich ausbildet und auch als Stärkespeicher functionirt. Immerhin ist es aber gerathen, das Einkerben zu wiederholen, falls im ersten Jahre nicht der gewünschte Erfolg erzielt wird.

Was hier vom Auge gesagt ist, bezieht sich auch auf einen Zweig und Ast. Der Stärke der Achse ist natürlich die Grösse des Kerbschnittes anzupassen. Während bei dem einjährigen Zweige die Entnahme eines 1—4 Mm. breiten Rindenstreifens in der Regel ausreichend ist, kann sich die Breite der Einschnittes bei starken Aesten bis auf 1 Cm. steigern. Als die geeignetste Zeit der Ausführung ist der Herbstanfang anzusehen, weil die Knospe noch im Herbst von den veränderten Ernährungsverhältnissen Vortheil ziehen kann.

Der Obstbau in der Gemeinde Fels am Wagram.

Die Gemeinde Fels in Niederösterreich bildet einen Theil des nicht unbedeutenden Obstbaugebietes am Wagram, eines Hügelzuges, welcher sich, in der Nähe der Orte Absdorf, Hippersdorf beginnend, längs dieser niedrigen Hügelkette bis zum Orte Hadersdorf hinzieht; am Fusse des Wagram befinden sich, zumeist als bewässerbare Grasgärten und Wiesen angelegt, die ausgedehnten Obstgärten und Obstpflanzungen einer grösseren Anzahl Gemeinden.

So betreibt die Gemeinde Fels ausgedehnten Obstbau in ihren sich an der nach der Gemeinde Dürnthal hinziehenden Strasse gelegenen Grasgärten, die zumeist fast durchgehends bewässerbar, theils Lehm-, theils Schotterboden besitzen. Die Lage der Obstgärten ist durchwegs eine geschützte, warme, eingeschlossene; theilweise sind diese Gärten fast etwas zu feucht liegend, so dass selbst Hügelpflanzung der Obstbäume eingebürgert ist; der Baumsatz, der zumeist ältere tragbare Obstbäume umfasst (erst in den letzteren Jahren ist wieder eine Anzahl Bäume neu ausgesetzt worden), ist ziemlich dicht und besteht der Mehrzahl nach zumeist grösstentheils aus Apfelbäumen und vielen Hauszwetschenbäumen, während die Birne am wenigsten und nur vereinzelt anzutreffen ist.

Bekannt am Wagram und in den Kreisen der Obsthändler ist die Gemeinde Fels wegen ihrer Maschanzkerbäume, die hier in seltener Schönheit der Frucht, aber auch im üppigen Wachsthum der sehr ertragreichen Bäume in den Obstgärten anzutreffen sind; überall ist es der Maschanzker, der auch in diesem Jahre voll mit Früchten behangen in den Obstgärten von Fels zu sehen ist, wie die Obsternte in dieser Gemeinde überhaupt als eine für dieses Jahr voraussichtlich gute zu bezeichnen sein wird.

Dass der Maschanzker oder Edelborsdorfer hier so gut gedeiht und reiches Erträgniss gibt, da, wie bekannt, dieser gute alte Marktapfel gewöhnlich spät in Ertrag tritt und keinesfalls reich trägt, ist wohl der warmen geschützten Lage und der allerorts reichlichen Bewässerung wesentlich zu verdanken.

Ganz vorzüglich gedeihen in den Felser Obstgärten und Plantagen die Winter-Goldparmäne, die, in ziemlich vielen jungen Bäumen gepflanzt, bereits übervoll mit Früchten behangen ist.

Die Absatzverhältnisse sind für die Obstzüchter in Fels sehr günstige zu nennen, da die Obstgärten fast knapp an Bahnstationen der Kaiser Franz Josef-Bahn liegen, Fels selbst eine Haltestelle genannter Bahn besitzt und der grosse Obstmarkt der Residenz Wien binnen wenigen Stunden erreichbar ist, aber auch die billige Wasserstrasse donauaufwärts einen sehr lohnenden Absatz an feinem Tafelobst nach Oberösterreich und dem Salzkammergut eröffnet; es handelt sich nur darum, gutes, haltbares Marktobst, feines Tafelobst, für welches die Culturverhältnisse günstig, in den Felser Obstgärten in wenigen, aber allgemein gekannten Obstsorten zu verbreiten.

Wie allerorts in den Obstpflanzungen am Wagram, zeigen sich auch in den Obstgärten der Gemeinde Fels mancherlei Mängel im Betriebe, die es wohl meist verursachten, dass die Obsterträgnisse und die allgemeine Entwicklung der Obstbäume wesentlich gegen früher zurückgegangen sind und sich vermindert haben; vor Allem dürfte durch eine erhebliche Anzahl älterer Obstpflanzungen, die bereits seit vielen Jahrzehnten, ja vielleicht schon mehr als hundert

*

Jahre hindurch als Obstgärten benützt wurden, ausgebeutet, der Boden arm an Nahrung geworden sein: eine reichliche öftere Düngung sowie Wechslung der Gründe bei Neuanlage von Obstgärten, d. h. die Benützung frischer, gegenwärtig als Feld oder Wiese benützter Gründe (womöglich aber bewässerbar), wären hier vor Allem angezeigt; weiters ist der Stand der Bäume ein sehr dichter, sagen wir lieber ein viel zu dichter, was gerade die Hauptursache der eben erwähnten Erschöpfung des Bodens ist; ebenso hat es an der entsprechenden Nachpflanzung und Ersatz vieler älterer, bereits im Ertrage zurückgehender Obstbäume gefehlt und fand ich viele Obstbäume — jüngere und ältere — zu tief gepflanzt und den Stamm oft einen Schuh oder tiefer im Boden, besonders in den Gärten, wo stark bewässert wurde, stehen; eine fleissige Baumpflege, ein Durchlichten der allzu dichten Baumkronen, Pflege des Stammes durch Reinigen der abgestorbenen Rinde und Kalkanstrich, Herrichten und Offenhalten der Baumscheibe, wenigstens bei den jüngeren oder zurückgeschnittenen verjüngten Obstbäumen, würden wesentliche Vortheile, kräftigeres Wachsthum und reicheres Erträgniss mit sich bringen.

Das seit Kurzem in der Gemeinde Fels eifrig wirkende landwirthschaftliche Casino hat es sich nun zur Aufgabe gemacht, auch den seit altersher hier betriebenen Obstbau nach Möglichkeit zu fördern und wird vor Allem in diesem Herbste, da eine reiche Obsternte voraussichtlich ist, eine kleine Obstausstellung, das Gebiet des Casinos umfassend, abhalten; diese Obstausstellung soll einerseits zeigen, welche Obstsorten in den Obstpflanzungen von Fels und Umgebung vorhanden sind und welche Obstsorten für die Zukunft als die besten und passendsten sowie ertragreichsten für den Handel zu verbreiten sind.

Ferner hat das Casino hiebei, durch die Bereitwilligkeit eines seiner Mitglieder bestens unterstützt, eine Musterobstbaumpflanzung anzulegen beschlossen und es rechnet auf die allgemeine Unterstützung sowie auf jene von Seiten des Landes-Obstbauvereines und der k. k. Landwirthschafts-Gesellschaft in Wien bei dem Bezuge der zu dieser Anlage benöthigten Obstbäume, die sowohl für die Auswahl und Verwerthung der Obstsorten als auch für die vorherige Pflege und Cultur eine Musteranlage des Casinos und in weiterem Sinne für Fels und Umgebung werden soll.

Wir werden sowohl auf die Ausstellung, die ja allgemeines Interesse beanspruchen dürfte, als auch auf diese Musterobstpflanzung noch zurückkommen, können aber jetzt schon den Bestrebungen des landwirthschaftlichen Casinos, den unter so günstigen Verhältnissen betriebenen Obstbau möglichst zu fördern, nur aufrichtig einen vollen Erfolg wünschen. *

FEINDE DES OBSTBAUES.

Der Weidenbohrer (Cossus ligniperda), ein arger Feind unserer Obstbäume.

Die grosse Raupe des Weidenbohrers, eines gefährlichen Feindes unserer Obstbäume, höhlt im Holze lange Gänge aus und bringt dadurch eine grosse Anzahl von Obstbäumen zum Absterben oder langjährigem Siechthum; der Schmetterling des Weidenbohrers ist 40 Mm. lang und von grauer Färbung, die Raupe schmutzigrosenroth, auf dem Rücken dunkelroth und ausgewachsen 90 Mm. lang; die Flugzeit fällt in die Monate Juni und Juli. Das Weibchen legt eine grosse Anzahl Eier oft auch in den Splint der Apfel- und Birnbäume sowie anderer Obstgehölze; die sich entwickelnden Raupen bohren ziemlich enge Gänge im Splint und Holze, nagen dann eine Oeffnung durch die Rinde, an welcher auch durch das herausfallende Sägemehl die Anwesenheit dieses so schlimmen Gastes leicht erkenntlich ist.

Die Raupe des Weidenbohrers lebt durch mehrere Jahre und richtet, da sie oft in grosser Anzahl in den Obstgärten auftritt, stets bedeutenden Schaden an; es empfiehlt sich daher, die in den Monaten Juni und Juli mit zusammengefalteten Flügeln vor Sonnenuntergang träge an den Stämmen sitzenden Schmetterlinge einzufangen, ebenso ist das Verfahren der Einführung eines glühenden Drahtes in die von der Raupe gebohrten Gänge, um dadurch die Vernichtung dieser Schädlinge zu bewirken, allgemein üblich.

Nach einem Berichte der königl. Lehranstalt für Obst- und Weinbau in Geisenheim am Rhein wurde nun schon mehrere Jahre hindurch beobachtet, dass die vollständig ausgewachsene Raupen vor der Verpuppung den Baum verlassen, jedenfalls um anderweitig einen zur Verpuppung passenden Platz aufzusuchen. Es dürfte sich diese Erscheinung dadurch erklären, dass der Schmetterling einer Puppe im Innern eines Stammes bei seiner Grösse nicht ausschlüpfen kann und mithin ausserhalb des Stammes aus der Puppe hervorgehen muss. Vielleicht sucht die Raupe neue für sie geeignete Stämme auf, um sich an deren Fusse zu verpuppen. Dies käme dem schwerfälligen, trägen, nur ungern fliegenden Schmetterling zugute, der dann seine Eier gleich an passender Stelle ablegen könnte.

Die Bekämpfung dieses Schädlinges, der sich gewöhnin einem Stamme in grösserer Anzahl vorfindet und dessen Ausschneiden aus diesem Grunde schwierig und mühsam ist, lässt sich nach hiesigen Erfahrungen ohne besondere Mühe derart durchführen, dass man die von den Raupen durchfressene Wundstelle blosslegt, in die tiefer führenden und die Raupen beherbergenden Gänge etwas Schwefelkohlenstoff einträufelt, die Wunde mit Lehm zustreicht und sie mit einem Ueberzuge von Cement versieht. Etwa ausser der Wunde noch vorhandene Bohrlöcher, die sich durch das röthliche Bohrmehl verrathen, werden in gleicher Weise luftdicht verstopft. Der Schwefelkohlenstoff tödtet nun die Raupen mit aller Sicherheit, ohne die Bäume in merklicher Weise zu schädigen, wie dies mehrjährige Erfahrungen an hiesigen Pappelbäumen zeigen. Die Wunde vernarbt unter der Decke nach und nach, stösst den Verband ab und bildet eine neue Rinde.

Ein sehr empfehlenswerthes Mittel zur Tödtung des Weidenbohrers ist auch die Anwendung von Dämpfen schwefeliger Säure, indem man einen sogenannten Schwefeleinschlag, wie derselbe zum Reinigen der Weinfässer benützt wird, angezündet an die durch den Weidenbohrer gemachte Oeffnung im Baumstamme hält und die sich entwickelnden Dämpfe in das Bohrloch einziehen lässt, nach dem Einschwefeln aber das Loch mit Lehm oder Erde gut verschmiert, wodurch das Ersticken des Weidenbohrers eintritt.

Da der Weidenbohrer sehr häufig in unseren Obstgärten vorkommt, in manchen Gegenden sogar sehr stark überhand nimmt und sowohl alte als auch junge Obstbäume angreift und zerstört, so sollte ein besonderes Augenmerk auf das Vorkommen desselben gerichtet und sollten sofort geeignete Massregeln zu seiner Vertilgung von den Obstzüchtern getroffen werden.

HAUSGARTEN.

Blumenzucht.

Einige hübsche Zwiebelgewächse für den Garten.

1. Chinodoxa Luciliae. Ein neues herrliches Gewächs in der Art von Scilla sibirica mit reizenden flachglockenförmigen Blumen von prächtig blauer Farbe mit hervortretendem weissen Auge. Die Pflanze stammt aus dem Innern Kleinasiens, wo sie im hohen Gebirge bis zu 7000 Fuss Meereshöhe, also in der Schneeregion vorkommt und daher bei uns auch winterhart ist. Sie gehört zu den allerersten Frühlingsblumen, entwickelt sich noch etwas früher als Scilla sibirica.

2. Galanthus Elwesii (Riesenschneeglöckchen). Stammt ebenfalls aus Kleinasien, blüht früher als Galanthus nivalis an geschützten Stellen des Gartens und von schon länger angepflanzten Zwiebeln sind sogar schon um Weihnachten im Freien Blumen zu haben. Dieselben zeichnen sich nicht allein durch ein besonders blendendes Weiss, sondern auch durch einen angenehmen Wohlgeruch aus, der bei anderen Galanthus-Arten nicht zu finden ist. Die Blumen des Galanthus Elwesii sind bedeutend grösser als die des gewöhnlichen Schneeglöckchens.

3. Scilla peruviana (Peruanische Meerzwiebel). Die Blätter sind zu einer schönen Rosette angeordnet, während die Blumen in ihrer Gesammtheit eine grosse, gedrängte, pyramidal-doldenförmige, regelmässige Traube bilden. Sie sind sternförmig, glänzendblau und sehr zahlreich. Scilla peruviana gedeiht auch sehr gut in Töpfen oder auf Gläsern.

4. Scilla campanulata (Glockenblumige Meerzwiebel) bringt im Mai schöne, hellblaue und zahlreiche Blumen an 25 Cm. hohem Schafte, im Aussehen an Hyacinthen erinnernd, und ist vielfach verwendbar, namentlich an Böschungen, zu Randeinfassungen bei lichten Gehölzgruppen etc. und eignet sich auch gut für Topfcultur.

5. Triteleia uniflora. Die Triteleia zählen zu den niedlichsten Zwiebelgewächsen: sie sind von überaus einfacher Cultur, halten im Freien sicher unter Decke aus und sind zu reizenden Einfassungen oder kleinen Teppichanlagen gut zu verwenden.

6. Anemone, einfache, von Caen. Eine neue Anemonenrasse von sehr üppigem Wuchs mit prächtig gefärbten Blumen in grosser Zahl; sie ist sehr zu empfehlen und den holländischen Anemonen, da sie in jedem Gartenboden gedeihen, bei weitem vorzuziehen. Die einfachen Anemonen werden jetzt mit Recht von Vielen den gefüllten Sorten vorgezogen.

7. Anemone apennina. Ist in der Tracht unserem Busch-Windröschen sehr ähnlich, die Blumen jedoch sind himmelblau. Leider ist diese reizende kleine Art, die am besten auf halbschattigen Plätzen gedeiht, in unseren Gärten noch wenig verbreitet.

Blumen für das Fenster.

Um für das Fenster während der langen Wintermonate blühende Sommerlevkoyen und Resedatöpfe zu haben, können jetzt noch Sommerlevkoyen und Reseda in Töpfe ausgesäet werden; ebenso werden die zum Frühtreiben und zur prächtigen Zierde unserer Wohnräume bestimmten Hyacinthen, Tulpen und Tazetten gegenwärtig in Töpfe gepflanzt und entweder im Hausgarten an geschützter Stelle in Erde eingegraben oder im Hauskeller in Sand eingestellt.

Gemüsebau.

Der Mehlthauschimmel der Speisezwiebel (Peronospora Schleidmiana Ung.).

Diese schlimme Krankeit, welche Aehnlichkeit mit der Peronospora viticola (falscher Mehlthau der Reben) und mit der Kartoffelkrankheit (Phytophthora infestans de By) hat, tritt in diesem Jahre in verschiedenen Gegenden theilweise sehr stark auf. Von etwa Anfang Juli an welken und senken sich die Blätterspitzen; ein grosser Theil der Blätter überzieht sich mit einem grauen, schimmelartigen Pilz, der leicht ist. Wo der Pilz sitzt, wird von ihm das Blatt ausgesogen; ist sehr trockene Witterung, so werden diese Stellen dürr, bei fortgesetztem Regen aber erweichen sie, dehnen sich immer mehr aus und der obere Theil, besonders bei jungen Pflanzen, stirbt dann gewöhnlich ganz ab; die Zwiebeln, die nicht mehr wachsen können und sehr Neigung zum Faulen zeigen, gehen zu Grunde. Die Krankheit greift Zwiebeln sowohl in leichtem als schwerem Boden, bei guter oder schlechter Düngung an; tritt sie, was vorkommt, bei jungen Steck- oder Samenzwiebeln schon im April oder Mai auf, so kann die ganze Ernte verloren gehen.

Unter dem Mikroskop zeigt sich der Pilz als ein Wald von weitverzweigten, zierlichen, wasserhellen Bäumchen, die an den gekrümmten Endzweigchen blassbräunliche oder blassviolette birnförmige Conidien abschnüren. Diese Bäumchen brechen aus den Athemspalten der Zwiebelblätter, deren Inneres von dem Mycel durchwuchert und ruinirt wird, hervor. Die abgeschnürten Conidien, die als bräunlichvioletter Staub auf den Zwiebelpflanzen sichtbar werden, haben die Eigenschaft, ohne vorher die Sporen zu entleeren, sofort keimen zu können. Dadurch wird die Krankheit rasch weiter verbreitet. Die Ueberwinterung geschieht in den sich besonders bildenden Oosporen, und zwar sowohl am alten Zwiebelkraut als in den verschiedensten Schlupfwinkeln des Bodens.

Wo diese Krankheit auftritt, da ist den Zwiebelbeeten ganz besonders eine luftige und sonnige Lage anzuweisen und der Standort derselben jährlich zu wechseln. In jedem Falle ist die Anwendung von Bordelaiser Brühe zu empfehlen, aber nicht zu spät, denn wenn die Zwiebeln schon verseucht sind, nutzt sie kaum mehr. Das Spritzen hat vielmehr schon im Mai — falls vorher schon Krankheitssymptome auftreten, auch früher — zu beginnen und ist mehrfach zu wiederholen. Abgestorbenes Kraut ist abzunehmen und zu verbrennen. („Pr. Rathg. f. Obst- u. Gartb.")

Winter-Endivien.

Um recht frühzeitig schöne und grosse Endivien zu erhalten, bedarf es einer sehr frühen Aussaat. Damit diese frühen Aussaaten jedoch nicht fehlschlagen (durch Schiessen der Endivien), beachte man Folgendes: Je heisser der Tag, um so besser ist die Zeit zum Säen der Endivien. Die Aussaat muss am heissesten Platze im Garten geschehen, welcher vom Morgen bis zum Abend von der Sonne beschienen wird. Der Same wird breitwürfig ausgesäet, leicht gedeckt und, wenn nöthig, sanft angedrückt. Das Saatbeet muss immer feucht gehalten, vielleicht jede Stunde mit von der Sonne erwärmtem Wasser übergossen werden. So fahre man 2—3 Tage fort und spätestens nach dreimal 24 Stunden ist der Same schon aufgegangen und 14 Tage nach der Aussaat muss der Setzling fertig sein. Bei dieser Behandlung schiesst keine Pflanze in Samen.

MITTHEILUNGEN.

Hebung der Baumzucht und Obstverwerthung in Ungarn. Der königl. ungarische Ackerbauminister Graf Bethlen hat an jene Volksschullehrer, welche sich in der Behandlung der Baumschulen besonders ausgezeichnet haben, Prämien vertheilt als Aneiferung für ihre weiteren Arbeiten. Es erhielten 12 Lehrer eine vollständige Sammlung der für die Baumzucht zweckmässigsten Instrumente und 22 Lehrer das grosse Fachwerk von Bereczky (Ungarische Pomologie). — Behufs Hebung der Obstverwerthung lässt das ungarische Ackerbauministerium in den obstreichen Gegenden 12 Doppel-Dörröfen, welche nach den besten französischen Systemen in der Ganz'schen Fabrik construirt wurden, vertheilen. — Der Ministerialcommissär Stefan Molnár bereist im Auftrage des Ministers Westfrankreich, um dort die Obstverwerthung und die Obstweinfabrikation zu studiren.

Verhältniss der verseuchten Weingärten in Oesterreich zur gesammten Weinbaufläche mit Ende 1891. Wie bedeutend sich die Verheerungen der Weingärten durch die Reblaus in Oesterreich gestalten, ist aus nachfolgender Uebersicht zu entnehmen: Am Schlusse des Jahres 1891 betrug nach dem Berichte des k. k. Ackerbauministeriums die verseuchte und seuchenverdächtige Weinbaufläche in den einzelnen Kronländern im Verhältniss zur Gesammtfläche, welche dem Weinbau gewidmet ist:

In den Ländern	sind seit dem Jahre	von der Weinbaufläche von Hektaren	verseucht oder seuchenverdächtig: Bezirke	mit Ortsgemeind.	mit einer Weinbaufläche von Hektaren	somit in Procenten
Niederösterreich	1872	39.713	9	97	7.348·01	18·50
Steiermark . .	1880	34.056	4	56	5.441·42	15·98
Krain	1884	11.631	4	80	6.023·50	51·79
Istrien . . .	1880	47.060	3	12	7.126·33	15·19
Triest . . .	1888	1.244	1	2	1.244·00	100·00
Görz	1888	6.676	2	3	419·40	6·01
Mähren . . .	1890	12.134	1	1	259·26	2·14
Zusammen . .		152.814	24	201	27 861·92	18·23

Nachdem ein grosser Theil der verseuchten Weingärten (wie ersichtlich im Ausmasse von 27.891·92 Hektaren in 201 Gemeinden) bereits vollkommen ertragslos geworden, ist es geboten und gerathen, auf die Vermehrung und Hebung des Volkswohlstandes nach Möglichkeit dadurch hinzuwirken, dass wenigstens ein Theil des Haustrunkes für die Familie und das Arbeitspersonale in der eigenen Wirthschaft durch Obstmostproduction gedeckt werden kann.

Eine Apfelwein-Prüfung seitens der Redaction des „Praktischen Rathgebers" ergab ein nicht uninteressantes Resultat. Von 53 Weinen waren trinkbar und wurden deshalb näher geprüft 21. Die Weine waren aus nur je einer Sorte gekeltert. Den ersten Preis erhielt die „Gubener Warraschke", eine bei Guben sehr verbreitete Localsorte. Der Aussteller war Herr Otto Scharfenberg in Guben. Die Früchte waren geschüttelt, nicht sortirt, nach zwei Tagen gemahlen und sofort gepresst worden. Der Most wurde auf frisch abgezogene französische Rothweinfässer gefüllt. Der zweite Preis fiel der Pariser Rambour-Reinette zu, der dritte der Champagner-Reinette. Beide Weine waren ausgestellt von Herrn Keltereibesitzer A. Dunkel in Koburg; die Früchte wurden gut ausgereift Ende October gekeltert. Besonderer Umstände wegen wurde der Most erst Mitte März von der Hefe abgelassen und Anfang Mai auf Flaschen gefüllt. Den vierten Preis erhielt der Grosse Bohnapfel, ausgestellt von Herrn G. K. H. W. Kahl in Massenheim, Kreis Wiesbaden. Der Aussteller legt besonderen Werth auf richtiges Nachfüllen. Mit dem fünften Preise bedachte man die Sorte Welsch-Weinling, ausgestellt von Herrn Hôtelier Ernst Anders in Winzig in Schlesien. Es wurden nur schöne Früchte verwendet, am 11. October gemahlen und am 12. gekeltert. Mitte December wurde zum ersten Male abgezogen, Ende December zum zweiten Male, am 18. März zum dritten Male. Zusätze wurden nicht verwendet. Mit dem sechsten Preise zeichnete man die Sorte Spätblühender Taffetapfel aus, gekeltert von Herrn Fr. Hinkel II. in Vilbel bei Frankfurt. Die Temperatur des Kellers war 10°. — Auch durch diese Apfelwein-Prüfung und -Kost wird der grosse Einfluss bestätigt, welchen die verwendete Obstsorte auf die Güte des gewonnenen Mostes ausübt und dass sich vor Allem aus unseren besten, werthvollsten Marktäpfeln, wie die angeführten Sorten, nämlich aus der Pariser Rambour Reinette, der Champagner-Reinette, dem Spätblühenden Taffetapfel und dem Bohnapfel der vorzüglichste Obstwein erzielen lasse, dass es daher ganz unzweckmässig und unrationell sei, zur Mostbereitung ausschliesslich die Anpflanzung von Mostäpfelsorten, wie dies vielfach geschieht, zu empfehlen.

Limonade aus Apfelwein. Bei der bevorstehenden Apfelernte machen wir unsere Leser auf die Erzeugung von Apfelwein-Limonade aufmerksam. Eine Flasche leichten Apfelweines giesst man in eine Schüssel, drückt den Saft von einer oder zwei Citronen hinein, süsst nach Geschmack mit dünn geläutertem, abgekühltem Zucker, fügt eine Flasche Selterswasser dazu und stellt die Mischung bis zum Gebrauche in Eis oder kaltes Wasser. Dieses Getränk empfiehlt sich durch Wohlfeilheit und angenehmen Geschmack. Statt der Citrone kann man etwas Waldmeister zusetzen, auch frische Erdbeeren oder Himbeeren, welche man vorher etwas gezuckert, kann man darin ausziehen lassen.

Obsttrester als Düngemittel. In Gegenden, wo die Obstweinbereitung eingeführt ist, ergeben sich bei dem Pressen des Obstes grosse Mengen Obsttrester, deren entsprechende Verwerthung jedenfalls zu empfehlen wäre. Trester, welche von der Bereitung von Apfel- oder Birnmost herstammen, sind verhältnissmässig wenig werth. Sie sind nur als Zusatz zum Futter — besser noch als Düngemittel zu verwenden. Nach einer Untersuchung von Dr. Engling („Biedermann's Centralblatt für Agricultur-Chemie" 1881, pag. 863) enthielten solche von der Presse kommende Trester 62% Trockensubstanz, 2·5% Stickstoff und 3·1% Asche, welch letztere zur Hälfte aus phosphorsaurem Kalk bestand. Frische Obsttrester sind als Düngemittel nahezu werthlos, da der Stickstoff derselben ähnlich wie im Torf sehr schwer löslich und von den Pflanzen direct nicht aufnehmbar ist; solche Trester müssen daher erst fermentirt werden, was am besten durch Aufbringen in öfters umzustechende Composthaufen bewerkstelligt wird. Obsttrester, compostirt, sind in ihrer Anwendung zum Lockern schwerer Böden empfehlenswerth.

Torfmull zur Düngung von Obstbäumen. An und für sich ist der Torfmull geringwerthig; er ist jedoch ein vortreffliches Düngemittel, wenn er aus Senkgruben verwendet wird. Man streut ihn im Spätherbst oder auch noch im Winter, wenn nicht zu viel Schnee liegt, unter die Traufe der Krone eines Baumes, so dicht als man kann; die Winter- oder Frühlingsfeuchtigkeit löst und flösst dann die Stoffe in den Boden zu den Wurzeln. Da die Düngestoffe vom Torfmull relativ fest erhalten werden,

geht wenig verloren. Fürchtet man, dass das Gras zu viel Düngestoffe wegnimmt, so ziehe man einen Graben oder mache Löcher um die Bäume herum. Bei neugepflanzten und jüngeren 2—5jährigen Bäumen ist es sehr gut, den Torfmull obenauf zu streuen; derselbe schützt dann zugleich im Winter gegen Kälte, im Sommer gegen Trockenheit. Sind die Stoffe ausgelaugt, so grabe man den Rückstand unter und streue eine neue Schichte auf. Dies ist im Allgemeinen alle zwei Jahre nothwendig.

Mahnungstafeln zum Zwecke der Schonung junger Baumpflanzungen. In Deutsch-Altenburg an der Donau wird der Baumfreund durch eine vor Kurzem am Anfange einer jungen Kirschbaumallee (längs der Hundsheimerstrasse) aufgestellte Tafel erfreut, deren Inschrift lautet:

„Wer einen Baum beschädigt,
Beleidigt den lieben Gott,
Schadet seinen Nebenmenschen
Und sich selbst."

Diese Mahnung an alle Vorübergehenden gibt Zeugniss von einer grossen Klugheit des Aufstellers dieser überall nachahmenswerthen, so wohlgemeinten Warnungstafel, wie auch von seiner warmen Empfindung für die überaus edle Sache öffentlicher Baumpflanzungen. Möchten sich Baumfreunde finden, welche diesen herrlichen Spruch an vielen jener Orte, welche von Gemeinden, Verschönerungsvereinen etc. mit Bäumen bepflanzt wurden, auf solchen Tafeln anbringen. — Wir möchten hier zugleich auf die in den letzten zehn Jahren in und um Deutsch-Altenburg geschaffenen Baumpflanzungen — Wild- und Obstbäume — aufmerksam machen; viele Tausende von Stämmen, Sträuchern und Kräutern haben an Rainen, Hügeln und Berglehnen, Strassen und Wegen Platz gefunden und sind zur Zierde des Ortes geworden; sie alle aber verdanken dies ihrem unermüdlichen Pflanzer und Pfleger, dem Altenburger Baumfreunde par excellence.

Pfirsichkrankheit in Amerika. Die amerikanischen Cultivateure haben uns mit ganz vorzüglichen, reichtragenden Frühpfirsichen, z. B. mit der so empfehlenswerthen „Amsden" beschenkt; „Early Alexander" und „Early Beatrice", diese beiden Frühpfirsiche, welche vielfach für amerikanischen Herkommens gehalten werden, sind englische Züchtungen von Rivers. — Leider aber hat sich, wie wir der nachstehenden Notiz entnehmen, auch eine verheerende Krankheit bei den amerikanischen Pfirsichbäumen bemerkbar gemacht. Nach der „New-Yorker Staats-Zeitung" sind in San Francisco 100.000 Obstbäume, und zwar zum grössten Theile Pfirsichbäume, welche vom Osten dorthin gelangt waren, als mit der unter dem Namen „Yellow" in Amerika bekannten Krankheit behaftet, seitens des Board of horticulture angehalten und mit Beschlag belegt worden, weil diese Krankheit, in deren Verlauf der Baum binnen wenigen Jahren abstirbt, sehr ansteckend ist und in Gegenden, wo hauptsächlich Pfirsiche gezogen werden, die ganze Ernte zerstören könnte. Ein Mittel gegen diese Krankheit ist ungeachtet vielfacher wissenschaftlicher Versuche bis jetzt noch nicht gefunden worden; es bleibt dem Farmer nichts übrig, als die sämmtlichen von der Krankheit befallenen Bäume auszuroden. Im Hinblicke hierauf kann zur Verhütung der Einschleppung dieser Krankheit nach Europa nicht dringend genug vor dem directen Bezug von Pfirsichbäumen aus Nordamerika gewarnt werden.

Verwerthung von Schwämmen und Waldbeeren im Böhmerwalde. Die rührige Bundesleitung des Deutschen Böhmerwaldbundes lässt das Böhmerwaldgebiet durch den Oberlehrer Herrn K. Schwalb aus Oberrokitai bereisen, um daselbst an mehreren Orten Pilz-Trockenanstalten zu errichten und die Bevölkerung überhaupt auf die grosse Anzahl der Gattungen essbarer Schwämme aufmerksam zu machen. Ferner wurden behufs Verwerthung der vielen Beerenfrüchte im Böhmerwaldgebiete von Seite der genannten Bundesleitung Geräthschaften zur Gewinnung des Beerensaftes angeschafft. Solche Massnahmen sind sehr zu begrüssen, da dadurch einerseits der ärmeren Bevölkerung Verdienst verschafft wird und andererseits werthvolle Nahrungsmittel erhalten bleiben sowie einer rationellen Verwerthung zugeführt werden. Es würde sich sehr empfehlen, wenn ein ähnlicher Vorgang von Seite unserer n.-ö. landwirthschaftlichen Casinos im Gebiete des Manhartsgebirges, dem sogenannten Waldviertel, und in den Gebirgsgegenden des Wienerwaldes eingeführt würde; in den zahlreichen Waldungen dieser Bezirke finden sich grosse Mengen von werthvollen Schwämmen und Beerenfrüchten — insbesondere Heidelbeeren, Brombeeren und Schwarzbeeren — vor, welch letztere bei ihrer Verwendung zur Herstellung von Beerenweinen gute Verwerthung finden könnten; es wäre dies auch ein dankbares Gebiet für die Thätigkeit unserer Obstbau-Vereine.

Massenveredlung von Rosen in Amerika. In Amerika heisst es im Handelsleben: „Viel und schnell!" Kein Wunder also, dass sich dieses Motto dort auch in der Blumencultur geltend machte. Der amerikanische Rosengärtner hat stets die Absicht, in möglichst kurzer Zeit möglichst viele Rosen zu erzeugen und das Product seiner Arbeit möglichst schnell und möglichst gut an den Mann zu bringen. Es ist dort aber auch die Vermehrung der Rosen eine überaus sonderbare Arbeit. Die Samen der Rosa canina werden auf grossen Flächen wie der Roggen ausgesäet; von einer Umpflanzung oder Verschulung ist gar keine Rede. Die Sämlingsfelder werden im Herbst mit dem Pfluge aufgebrochen, die Rosensämlinge herausgenommen und sortirt, wobei nur etwa ein Fünftheil der Pflänzchen brauchbar ist. Diese etwa federkielstarken Sämlingspflanzen werden an der meist pfahlartigen Wurzel bis auf 6—8 Cm. eingestutzt, dann die Triebe sehr stark, bis auf einige Stummel, zurückgeschnitten und die so hergerichteten Unterlagen in feuchte Erde geschlagen. Die Veredlung beginnt mit dem Monat Februar, wo die im Herbst abgeschnittenen und ebenfalls eingeschlagenen Edelreiser mit ganz einfacher Copulation durch den schiefen Plattschnitt aus freier Hand auf den Wurzelhals der Unterlage in der Hand veredelt werden. Man wählt zur Unterlage einen dem Edelreis entsprechend starken Sämling; ersteres wird mit drei Augen genommen und beide Stücke mit Raffiabast fest und dicht verbunden. Diese Veredlungen werden nur in etwas feuchte Erde geschlagen und dann kühl gehalten. Gleich im Frühjahre werden diese Copulate in das freie Land derart in Reihen gepflanzt, dass nur das oberste Auge des Edelreises über der Bodenfläche bleibt. Diese Rosenschulen werden im Sommer blos etwas rein gehalten und sollen bis zum nächsten Herbste etwa 65—70% handelsfähiger Rosenstämme liefern.

Akebia quinata ist sowie Akebia lobata eine chinesische Schlingpflanze, die bei uns im Freien ausdauert. Vor einigen Jahren schon sah man dieselbe in zahlreicher Vermehrung mit wundervollen violetten und rosenrothen Blüthenmassen als Schlingstrauch bei dem Handelsgärtner Dürr in Laibach. Die Pflanze dürfte demnach wohl auch verbreitet sein, ist aber wenig geschätzt und bevorzugt, obwohl sie schon von R. Fortuno 1845 aus China eingeführt wurde. Jetzt erst erfährt man über ihre Ver-

wendung, dass sie in Japan wegen ihrer schlanken, oft über 4 Meter langen, dünnen, holzigen, ästelosen Triebe eigens als Korb- und Flechtpflanze cultivirt und zu den feinsten Arbeiten in diesem Genre verwendet wird; wir empfehlen deshalb deren Vermehrung und Verbreitung als Zier- und Nutzpflanze wie die einer Neuheit auf das Lebhafteste.

Nachrichten des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich.

Wanderversammlung in Langenlois am Sonntag den 30. October 1892.

Der n.-ö. Landes-Obstbauverein veranstaltet im Einvernehmen mit dem landwirthschaftlichen Bezirksvereine Langenlois am Sonntag den 30. October 1892, Nachmittags 3 Uhr, in Langenlois eine Wanderversammlung.

Das Programm ist folgendes:

1. Begrüssung der Versammlung durch den Vereinsvorstand.
2. Thätigkeitsbericht, erstattet vom Geschäftsleiter.
3. Vortrag des n.-ö. Landes-Wanderlehrers für Obstbau, Herrn Julius Jablanzy, über Marktobst, dessen Behandlung und Verpackung.
4. Anträge der Theilnehmer.

Mit dieser Wanderversammlung wird eine kleine Obstausstellung von Früchten aus Langenlois und dessen Umgebung sowie der Verkauf von schönen, gutgezogenen Obstbäumen zu ermässigten Preisen an die Theilnehmer der Versammlung verbunden sein.

Zur Theilnahme an dieser Wanderversammlung sind sowohl die Mitglieder des n.-ö. Landes-Obstbauvereines und des landwirthschaftlichen Bezirksvereines Langenlois sowie alle Obstzüchter und Obstfreunde eingeladen.

Weihnachts-Obstausstellung 1892.

Im Hinblicke auf die diesjährige geringe Obsternte sowie auf den Umstand, dass vielen Nachrichten zufolge das Obst nur eine geringe Haltbarkeit zeigt, hat der n.-ö. Landes-Obstbauverein beschlossen, vor der definitiven Feststellung des Programmes für die heurige Weihnachts-Obstausstellung vorerst durch Umfrage bei den bedeutenderen Fachvereinen in den Kronländern zu erheben, ob und in welchem Umfange eine gute Beschickung der Ausstellung aus den wichtigeren Obstbaugebieten der Monarchie zu erhoffen ist.

Vereins-Nachrichten.

Vorträge und Demonstrationen über Obstbau in Scheibbs und Amstetten. In Folge Uebereinkommens mit dem n.-ö. Landes-Obstbauvereine hielt Landes-Wanderlehrer Jablanzy am 21. und 28. August in Scheibbs und Amstetten Vorträge über Obstcultur, verbunden mit Demonstrationen.

Bei der Versammlung in Scheibbs wurden Vortrag und Demonstrationen im Garten des Herrn Otto Forster, Besitzer des Lehenhofes, welcher in zuvorkommendster Weise seine Obstgärten dem Landes-Obstbauvereine zur Verfügung stellte, abgehalten und dabei die Heranbildung und Zucht von Obstspalieren, der Sommerschnitt, die Formirung der U-Birnspaliere und des Apfelcordons sowie der Sommerschnitt besprochen und demonstrirt.

Bei der Versammlung in Amstetten, welche im Schulgebäude und Schulgarten stattfand, wurde über die Anlage von Schulgärten, Obstsortenwahl und die Vortheile des Rigolens gesprochen; weiters wurde im Schulgarten der Schnitt und die Heranzucht des Obstbaumes gezeigt sowie der Schnitt des Fruchtholzes an den Birnpyramiden vorgenommen.

Beide Versammlungen waren von je dreissig Wirthschaftsbesitzern, Obstzüchtern und Lehrern besucht.

Im Interesse der Verallgemeinerung von Kenntnissen im praktischen Betriebe des Obstbaues wäre die öftere Abhaltung derartiger mit Demonstrationen verbundener Vorträge gewiss sehr erwünscht.

Ausstellungs-Angelegenheiten.

Obst auf der landwirthschaftlichen Ausstellung in Krems. Bei der vor Kurzem stattgefundenen landwirthschaftlichen Ausstellung in Krems war die Gruppe Obst, bei dem Umstande, als in diesem Jahre leider in Obst fast eine vollkommene Missernte zu verzeichnen ist, quantitativ nur schwach vertreten; um so mehr Interesse beanspruchte aber das ausgestellte Obst in qualitativer Beziehung, da die hievon vertretenen Obstsorten von Kernobst jedenfalls trotz des ungünstigen Jahres allgemeine Beachtung verdienen; es waren dies von Birnen die alten bewährten Sorten, wie: Kaiserbirne (Weisse Herbst-Butterbirne), Diel's Butterbirne, Liegel's Butterbirne, Bosc's Flaschenbirne, Sommer-Apothekerbirne (Plutzerbirne), sehr schöne Holzfarbige Butterbirne, Gellert's Butterbirne, die leider in unseren Gärten wenig verbreitete gute Winterbirne Winter-Nelis, Herzogin von Angoulême, Forellenbirne (nur vereinzelt). Schreiber dieses fand auch — wohl nicht auf der Ausstellung, aber nächst derselben in einem Garten — geschützt und sonnig stehend, einen reichtragenden Baum der guten Birne Gute Luise von Avranches, die er wohl mit zu den trotz des ungünstigen Jahres guttragenden Birnsorten zählen darf.

Von Aepfeln waren auf der Ausstellung vertreten: Orleans-Reinette, Champagner-Reinette, Winter-Goldparmäne, Rother Stettiner, Parker's Pepping, Rother Jungfernapfel (in der Kremser Gegend als Chrysovsker heimisch) und Kaiser Alexander; es sind also wieder unsere guten, als empfehlenswerthe Sorten geltenden Aepfel, die sich abermals in ihrer Tragbarkeit bewährt haben.

Von Ausstellern seien hier genannt die landwirthschaftlichen Casinos in Rohrendorf, Stratzing und Lengenfeld; Mitterbauer aus Langenlois, welcher in sehr anerkennenswerther Weise ein Quantum von 2000 Kg. der ausgestellten Obstsorten als verkaufsfähig und abgebbar angegeben hat; ferner Leopold Seif aus dem Kremsthal, Brunhuber aus Rehberg, Ign. Weber, Lehenhofbesitzer in Weinzierl bei Krems, Ringseis aus Rossatz, Maierhofer aus Rohrendorf, Hammerschmied aus Hollenburg, das landwirthschaftliche Casino in Brunn am Felde, Probst Kerschbaumer aus Krems und ein sehr schönes und werthvolles Obstsortiment von Frau Marie Brutscher in Krems. *

Literatur.

Neue Erscheinungen.

Populäre Pflanzenphysiologie für Gärtner. Ein Rathgeber bei Ausführung der praktischen Arbeiten wie auch ein Leitfaden für den Unterricht an Gärtner-Lehranstalten von Dr. Paul Sorauer, Dirigent der pflanzenphysiologischen Versuchsstation am königl. pomologischen Institute zu Proskau (Schlesien). Mit 33 in den Text gedruckten Abbildungen. Stuttgart, Verlag von Eugen Ulmer. Preis 4 Mk. 50 Pfg.

Der Gärtner von Fach, ebenso aber auch jeder Gartenfreund, Obst- und Blumenzüchter muss heute ausser einer gewissen Menge praktischer Erfahrungen und eingeübter manueller Fertigkeiten zum vollen Gelingen seiner Culturen auch theoretisches Wissen sein Eigen nennen und über das Wie und Warum bei seinen Culturarbeiten vollkommen im Klaren sein.

Der Verfasser des vorliegenden Werkes, selbst an einem pomologischen Institute seit vielen Jahren als Lehrer und Dirigent einer pflanzenphysiologischen Anstalt mit Erfolg wirkend, hatte daher die beste Gelegenheit, die Bedürfnisse der Praxis nach dieser Richtung hin kennen zu lernen.

In diesem allen unseren Lesern zur eingehenden Benützung bestens empfohlenen Werke finden wir die volle Erklärung der Thätigkeit der einzelnen Organe der Pflanze, die Erklärung des Baues der Wurzel, des Stammes und Blattes, die Art und Weise der gesammten Ernährung des Pflanzenkörpers, und zwar in einer Weise dargestellt und mit entsprechend guten deutlichen Abbildungen erläutert, wie wir dieselben für die praktische Anwendung, in der Art und Weise der Cultur in unseren Gärten verwerthen können.

Lobend hervorzuheben ist die jederzeitige Anknüpfung an die Praxis bei der Erklärung und Behandlung der einzelnen Abschnitte, wodurch das Buch für Jedermann, der

sich mit Gartenbau, sei es aus Neigung oder Beruf beschäftigt, wesentlich an Werth gewinnt.

Das Werk Sorauer's enthält in zwölf Capiteln die gesammte Lehre der Pflanzenphysiologie, sämmtliche Lebensbedingnisse der Pflanze eingehend, verständlich und für unsere Zwecke vollkommen erschöpfend behandelt, worunter besonders die Capitel über die Wurzelernährung (Thätigkeit der Wurzeldüngung), Wurzelbehandlung (Verpflanzen, Wurzelschnitt), das Blatt, Behandlung der oberirdischen Achse, Bedingungen des Baumschnittes — wir verweisen hier auf den in der heutigen Nummer abgedruckten Artikel „Drehen und Einkerben" —, die Theorie des Giessens, Frucht und Same, hervorzuheben sind.

Dr. Sorauer's Pflanzenphysiologie würden wir insbesondere auch zum Gebrauche für die landwirthschaftlichen Fortbildungsschulen und für Volksschul-Lehrerbibliotheken empfehlen. *

Marktbericht.

Wien. Engros-Preise im Monat September 1892:

Pfirsiche:			
hiesige . . .	per Kilo	kr.	10—36
ital.	„ „	„	20—70
Pflaumen . .	„ „	„	16—35
Zwetschen . .	„ „	„	5—13
Kornelkirsch.	„ „	„	8—16
Aepfel:			
Maschanzker, deutsche	„ „	„	16—35
Reinetten .	„ „	„	15—20
Koch- . . .	„ „	„	16—24
sonstige . .	„ „	„	8—16
Birnen:			
Salzburger	„ „	„	18—26
Plutzer- . .	„ „	„	20—30
Kaiser- . .	„ „	„	25—45
Birnen:			
Isambert- .	per Kilo	kr.	25—45
Bergamott-	„ „	„	20—30
sonstige . .	„ „	„	16—35
Quitten . . .	„ „	„	20—30
Azarolen . . .	„ „	„	20—35
Aschitzen, 100 Stück		kr.	25—30
Weintrauben	per Kilo	kr.	22—50
Heidelbeeren	„ „	„	20—30
Preisselbeeren	„ „	„	25—35
Feigen:			
hiesige . . .	per St.	kr.	3— 6
ital.	per Kilo	kr.	15—30
Nüsse:			
frische 100 St.		15 kr.	bis 2 fl.

Obstsortenbestimmung.

Die Redaction des „Fruchtgarten" ist gerne bereit, die richtige Benennung und Sortenbestimmung des Obstes aus den Gärten und Pflanzungen der Leser des „Fruchtgarten" vorzunehmen. Zu diesem Zwecke sind an die Redaction je drei Stück der zu bestimmenden Sorten, u. zw. vollkommen normal ausgebildete Früchte, jede einzeln in Papier eingewickelt und in Holzwolle fest verpackt franco einzusenden; die Früchte sind — bei mehreren eingesendeten Sorten jede Frucht und Sorte — mit einer auf die Frucht geschriebenen Nummer zu versehen und ist ein gleiches Nummernverzeichniss von dem Einsender zurückzubehalten.

Wenn auch bei derartigen Einsendungen mit Rücksicht auf die bereits vorhandenen vielen Hunderte von Obstsorten nicht immer der richtige Name angegeben werden kann, so ist die Redaction doch stets in der Lage, den Handels- und Marktwerth der betreffenden Sorte und ob dieselbe weiter zu cultiviren oder durch eine werthvollere Sorte zu ersetzen wäre, zu bestimmen.

Die Redaction des „Fruchtgarten",
Wien, Penzing, Parkgasse 30.

Offener Sprechsaal.

Herrn Joh. Orendi in Kronstadt, Siebenbürgen. Amerikanische Frühpfirsiche, besonders „Amsden", in Halbhoch- oder Hochstämmen — erstere Baumform würden wir vorziehen — erhalten Sie in den Handelsbaumschulen von Rüttgers in Ybbs a. D. und Klenert in Graz, welche beide Baumschulen die Heranzucht von amerikanischen Frühpfirsichen als Specialität cultiviren.

☛ *Für die Redaction bestimmte Anfragen und Correspondenzen sind an die Redaction des „Fruchtgarten" in* ***Wien, Penzing, Parkgasse 30,*** *zu richten.*

INHALT. Obst- und Obstsortenkunde: Eine herbsttragende Beerenobstgattung. — Child's neue japanesische Weinbeere und Cissus mexicana, ein neuer Edelwein. — **Praktischer Obstbau:** Der Schulgarten an der Volksschule zu Tullnerbach. (Mit 1 Illustr.) — Das Drehen der Zweige und das Einkerben. — Der Obstbau in der Gemeinde Fels am Wagram. — **Feinde des Obstbaues:** Der Weidenbohrer (Cossus ligniperda), ein arger Feind unserer Obstbäume. — **Hausgarten. Blumenzucht:** Einige hübsche Zwiebelgewächse für den Garten. — Blumen für das Fenster. — **Gemüsebau:** Der Mehlthauschimmel der Speisezwiebel (Peronospora Schleidmiana Ung.). — Winter-Endivien. — **Mittheilungen:** Hebung der Baumzucht und Obstverwerthung in Ungarn. — Verhältniss der versenchten Weingärten in Oesterreich zur gesammten Weinbaufläche mit Ende 1891. — Eine Apfelwein-Prüfung. — Obsttrester als Düngemittel. — Torfmull zur Düngung von Obstbäumen. — Mahnungstafeln zum Zwecke der Schonung junger Baumpflanzungen. — Pfirsichkrankheit in Amerika. — Verwerthung von Schwämmen und Waldbeeren im Böhmerwalde. — Massenveredlung von Rosen in Amerika. — Akebia quinata. — **Nachrichten des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich:** Wanderversammlung in Langenlois am 30. October 1892. — Weihnachts-Obstausstellung 1892. — **Vereins-Nachrichten:** Vorträge und Demonstrationen über Obstbau in Scheibbs und Amstetten. — **Ausstellungs-Angelegenheiten:** Obst auf der landwirthschaftlichen Ausstellung in Krems. — **Literatur:** Neue Erscheinungen. — **Marktbericht.** — **Obstsortenbestimmung.** — **Offener Sprechsaal.**

☛ **Für den Inhalt der Inserate ist die Redaction nicht verantwortlich.** ☚

OBSTBÄUME: Hochstämme, Pyramiden und Spaliere
in grosser Auswahl der schönsten Exemplare bei
Georg W. Gaedertz
Obstbaumschulen Feuerbach-Stuttgart.
☛ *Katalog gratis und franco.* ☚ 219)

W. Klenert
(vorm. Klenert & Geiger)
Obstbaum- und Gehölzschulen
Graz, Steiermark
anerkannt als eines der besten Baumschul-Etablissements Oesterreichs
empfiehlt grosse Vorräthe (224)
Obstbäume, Beerenobst, Obstwildlinge, Erdbeeren, Gehölze, Spargelpflanzen, Edelreiser etc.
Beschreibende Kataloge gratis.

Orientalische Oelrosen.

Kommenden Herbst versende ich die mit grössten Mühen und Kosten aus dem Orient geholten echten **orientalischen Oelrosen** in blühbaren, schönen und kräftigen Stöcken. Diese herrliche centifolienartige Rose enthält in ihren Staubfäden das so **gesuchte werthvolle Rosenöl.** Die Rose ist im Juni und Juli mit prächtig gefüllten, köstlich duftenden Blumen übersäet und schmückt ein einziger Stock den Garten einzig schön. Preis: 1 starke Pflanze Mk. 1, 6 St. Mk. 5. **Echtes Rosenöl** hievon: das Fläschchen Mk. 1, grosse Fläschchen Mk. 5 u. 6. Von diesem Rosenöl ein Tröpfchen in der Grösse eines Stecknadelkopfes in die Wäsche gebracht, verbreitet selbes den lieblichsten Wohlgeruch viele Tage lang. **Jetzt verlange** jeder Gartenbesiter mein Preisverzeichniss über die Baumschulvorräthe; selbes wird nicht unbefriedigt weggelegt werden. (234)

Albert Fürst,
Baumschulenbesitzer zu Schmalhof, Post Vilshofen, Niederbaiern.

Remontant-Himbeeren.

Im Herbste versende ich die in der heutigen Nummer beschriebenen immertragenden Himbeeren in schönen, tragbaren Pflanzen zu folgenden Preisen:

Surpasse Fastolf, echte französische Himbeere, ein unübertroffenes Wunder an Tragbarkeit; die Zweige biegen sich unter der schweren Last ihrer grossen, schönen, dunkelrothen, höchst saftreichen Früchte. Noch im späten November hängen die Ranken voll beladen und man kann täglich hievon pflücken. 100 Stück fl. 10.—, 10 Stück fl. 1.50.

Marlboro, amerikanische Sorte, grosse, feste, dunkelrothe Frucht, in Amerika ungemein beliebt wegen ihrer Tragbarkeit, lässt sich gut versenden, indem die Früchte fest und fleischig sind. 100 Stück fl. 20.—, 10 Stück fl. 2.50.

Malta-Himbeere, gelbfrüchtig, sehr süss, remontirt ebenfalls noch im späten Herbste. 100 Stück fl. 10.—, 10 Stück fl. 1.50.

6 beste Sorten Himbeeren, von jeder Sorte 2 Pflanzen, fl. 1.—.

Man verlange meine **neuesten, reich illustrirten Preisverzeichnisse**, die jeder Gartenfreund lesen sollte, bevor zur Anpflanzung geschritten wird. (233)

Albert Fürst in Schmalhof, Post Vilshofen, Niederbaiern.

Grösste **Obstbaumschule** Mährens

Victoria-Baumschule

des (220)

Friedrich Wannieck in Schöllschitz bei Brünn.

Obstbäume, Zier- und Solitärbäume, Heckenpflanzen, Obstwildlinge, Rosen, Coniferen.

Illustrirte Kataloge auf Verlangen gratis und franco.

Bei der Internationalen Ausstellung in Toulouse (Südfrankreich) 1891 mit den höchsten Preisen, dem Ehrendiplom und der Goldenen Medaille prämiirt.

Josef Renezeder,

Forstamts-Assistent und Baumschulenbesitzer in St. Martin, Innkreis (Oberösterreich)

offerirt zur Herbstsaison 1892

seine grossen Vorräthe von **Obstbäumen, Obstpflanzen, Einfassungs-Bux, Rosa canina, Wald- und Parkpflanzen**, Alles anerkannt von vorzüglicher Qualität zu den niedersten Preisen.

Preisverzeichnisse auf Verlangen gratis und franco. (231)

OBSTWEIN derzeit der billigste **NATURWEIN.**

Specialität: **Traubenobstwein**, vollständiger Ersatz für leichte Schankweine.

Verkauf nur en gros. (225)

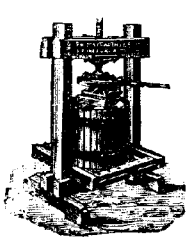
Oesterr.-ungarische Obstwein-Kelterei-Gesellschaft, Wien.

Zur Obstverwerthung!

Dörr- und Trocken-Apparate

neu verbessert, Patent Dr. Ryder (227)

feinste Qualitäts-Producte bei billigsten Betriebskosten



Trauben-
Obst-
Fruchtsaft- **PRESSEN**

Neueste **selbstthätige** Patent-Reben- und **Pflanzen-Spritzen** „SYPHONIA" liefern ausschliesslich

Ph. Mayfarth & Co., Wien, II. Taborstrasse 76

Fabriken landwirthschaftlicher Maschinen.

Kataloge gratis. — Vertreter erwünscht.

Verlag von Paul Parey in Berlin SW., 10 Hedemannstrasse.

Praktisches Handbuch

der industriellen

Obst- und Gemüseverwerthung

von (232)

R. Herrmann,

Director des Wein- und Obstgutes Liebfrauenthal bei Worms, vorm. Conservenfabriks-Director.

Mit 96 Textabbildungen. Preis 3 Mk.

Dieses Buch, welches allen Anforderungen der Neuzeit gerecht wird, dürfte kaum von einem anderen übertroffen werden und sei daher allen Interessenten auf's Angelegentlichste empfohlen.

Gegen frank. Einsendung des Betrages erfolgt Zusendung franco.

Die **Gutsverwaltung Herbersdorf** verkauft ab Bahnstation **Wildon** gegen Nachnahme: (226)

Apfelwein

(auf der Reichs-Obstausstellung **mit der gold. Staats-Medaille ausgezeichnet**)

pro Hektoliter . . . . . fl. 8

Preisherabsetzung!

Oesterr.-ungarische

Pomologie.

Beschrieben und herausgegeben

von

Prof. Dr. Rudolf Stoll.

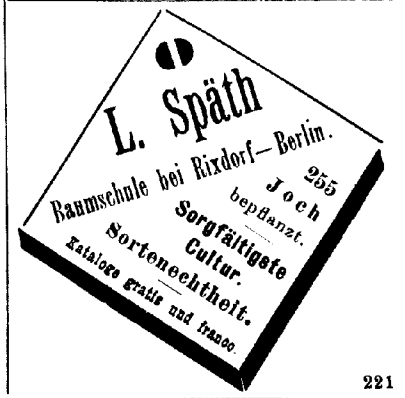
Dieses pomologische Werk, bekanntlich das beste Oesterreich-Ungarns, welches nebst 242 künstlerisch ausgeführten Fruchtabbildungen, und zwar: Aepfeln, Birnen, Kirschen, Pflaumen, Aprikosen, Haselnüsse, Erdbeeren, Stachelbeeren, Johannisbeeren und Himbeeren auch die authentischen Beschreibungen derselben enthält und welches **früher ungebunden 24 fl. kostete**

wird jetzt elegant gebunden für nur

9 fl. 50 kr.

so lange der geringe Vorrath reicht, verkauft.

Bestellungen sind an die Administration des „Fruchtgarten" in Wien, VI. Mollardgasse 41, zu richten.



221

Herausgeber: Wilhelm Köhler. Für die Redaction verantwortlich: Wilhelm Köhler. Druck von Wilhelm Köhler

Der Fruchtgarten.

Illustrirte Zeitschrift

für

Obstbau, Sortenkunde und Obstbenutzung, sowie für Gehölz- und Blumenzucht, Küchen- und Handelsgärtnerei.

Organ des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich und des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen.

Redigirt von Julius Jablanzy.

Administration: Wien, VI. Mollardgasse 41.

Die Mitglieder des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich und des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen erhalten das Blatt unentgeltlich.

Abonnement:			Erscheint am 1. jeden Monats.	Inserate:
Inland:	Ganzjährig	fl. 3.—		pro dreimal gespaltene Petitzeile oder deren Raum 10 kr. = 20 Pfg.
	Halbjährig	„ 1.50	Unversiegelte Zeitungs-Reclamationen sind portofrei.	
Ausland:	Ganzjährig	Mk. 6.—		Beilagen werden berechnet pro 1000 Exemplare mit 10 fl.
	Halbjährig	„ 3.—	Manuscripte werden nicht zurückgestellt.	
	resp. 8 oder 4 Frcs.			

Die P. T. Abonnenten erhalten die jährlich erscheinenden 6 colorirten Fruchttafeln gratis, für die P. T. Mitglieder des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich kosten dieselben jährlich 1 fl., einzelne Tafeln 25 kr.

Nr. 11. **1. November 1892.** **VII. Jahrg.**

OBST- UND OBSTSORTENKUNDE.

Zwetschke „Frühe vom Bühlerthal".

In allen mehr rauhen und höher gelegenen Gebirgslagen kommt unsere gewöhnliche Hauszwetschke selten zu ihrer vollen Reife; durch zu starke Säure, geringen Zuckergehalt leidet ebenso ihr Wohlgeschmack, als sich ihr Werth für den Markt und Obstverwerthung als Conserve wesentlich vermindert; es kommt in solchen Lagen sehr häufig vor, dass unsere Hauszwetschke noch vollkommen unreif, noch rothbraun von Farbe, von dem Baume abgenommen und eingeerntet werden muss. Wir machen unsere Obstzüchter nun auf eine frühe Zwetschke aufmerksam, die alle guten Eigenschaften unserer Hauszwetschke besitzt, dabei von vorzüglichem Wohlgeschmacke und früher Reife ist, sowie reiche Tragbarkeit besitzt; nebstbei gestattet das feste Fleisch der Früchte selbst weitere Transporte; es ist dies die frühe Zwetschke (Zwetsche) vom Bühlerthal, die wir unseren Lesern zugleich in umstehender Abbildung (Fig. 20) bringen; sie wird in den bedeutenden obstbautreibenden Gemeinden des Bühlerthales in grossen Mengen gebaut, an welchen Orten die Früchte vielfach für den Export und Handel für den Londoner Markt Verwendung finden. Wir regen daher zu Versuchspflanzungen mit derselben in unseren Gebirgsgegenden in höher gelegenen Obstbaugebieten an, um ihren Werth und Eignung für unsere Verhältnisse zu erproben.

Die Erdbeere „Kaiser's Sämling".

Nach „Möller's Deutsche Gärtn.-Zeitung" von Moriz Jacob, Landschaftsgärtner in Leipzig-Gohlis.

Als im vergangenen Sommer Herr E. Kaiser in Leipzig-Lindenau eine Schale mit den Früchten einer von ihm erzielten Erdbeerzüchtung im Leipziger Gärtnerverein ausstellte, hatte wohl keiner der Anwesenden eine Ahnung davon, dass dieselbe von so grosser Bedeutung wäre. Wohl gefielen die schönen, regelmässig geformten und gleichmässig roth gefärbten Früchte, auch imponirte der köstliche Wohlgeschmack, doch war man noch nicht im Stande, ein Urtheil darüber abgeben zu können, wie dieselbe in Bezug auf Tragbarkeit sowie in ihren weiteren Eigenschaften sich verhalten würde. Doch schon der Schönheit der Früchte halber und im Vertrauen darauf, dass Herr Kaiser eine minderwerthige Sorte nicht vorführen würde, sah man sich veranlasst, diese Neuheit mit einem Diplom auszuzeichnen

Nachdem hiedurch die Aufmerksamkeit mehrerer Interessenten auf diese Züchtung gelenkt wurde und man nunmehr gesehen, dass man es mit einer höchst werthvollen Errungenschaft zu thun hat, ist man sich auch darüber klar, dass dieselbe sich des verliehenen Diploms in hohem Grade würdig gezeigt hat. Nur insoweit hat man einen Missgriff begonnen, als man sie mit dem nichtssagenden Namen „Sämling" belegte, da dieser am allerwenigsten dazu beitragen wird, ihr den Handel zu

erschliessen. Doch alles Gute bricht sich von selbst Bahn, und so wird auch „Kaiser's Sämling“ sich in kurzer Zeit die ihm gebührende Rangstelle erobern, zunächst die Thatsache, dass die treffliche Sorte „König Albert von Sachsen“ etwas zu spät reift und dann der Umstand, dass die einige Jahre

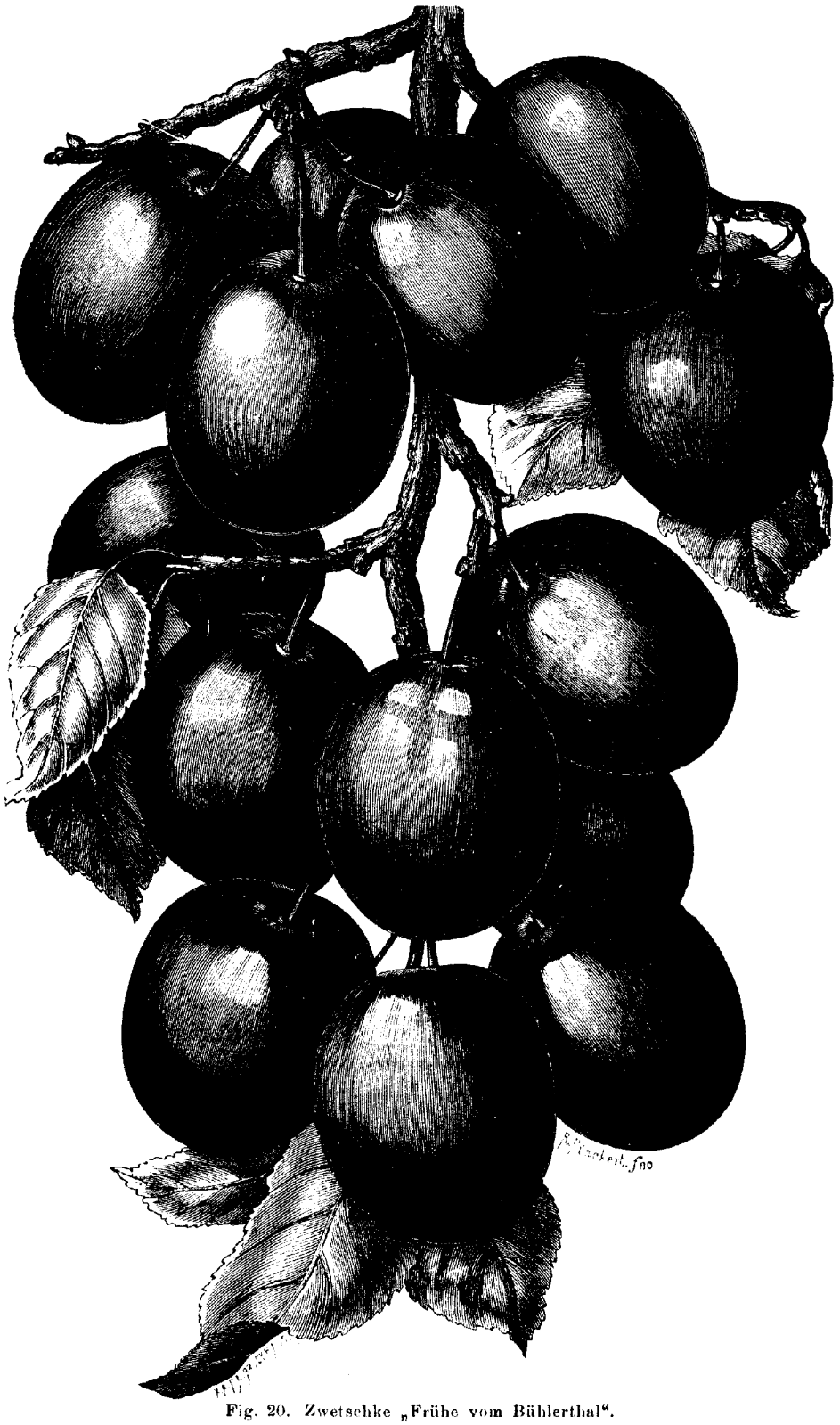


Fig. 20. Zwetschke „Frühe vom Bühlerthal“.

wozu diese Zeilen hoffentlich auch Etwas beitragen werden.

Näher auf die Eigenschaften dieser Sorte eingehend, war es, wie mir Herr Kaiser versichert, später eingeführte „Teutonia“ ohne jedes Aroma ist, welche in ihm den berechtigten Wunsch rege werden liessen, eine Erdbeere zu besitzen, die an Tragbarkeit beiden genannten Sorten nicht nach-

stehe, dann aber früh wie die „Teutonia“ und wohlschmeckend wie „König Albert von Sachsen“ sei. Seine Befruchtungsversuche, die er zwischen beiden Sorten anstellte, waren nur auch insofern von Erfolg, als sich einer der Sämlinge ganz besonders auszeichnete. Aber mit einem Male erschien „Laxtons Noble“ auf der Bildfläche, die mit den sie begleitenden und zum Theil verdienten Lobpreisungen alle Aufmerksamkeit für sich in Anspruch nahm und voraussetzen liess, dass sie bereits erfülle, was „Kaiser's Sämling“ erst leisten sollte.

Nachdem der Züchter aber beide Sorten näher kennen lernte, hob sich sein Muth wieder, besonders nachdem er die Gewissheit erlangte, dass „Laxtons Noble“ hinsichtlich des Geschmackes seiner Züchtung ohne weiteres unterliegen müsse. Und in der That, wer, wie ich, Gelegenheit hatte, beide Sorten näher kennen zu lernen, wird mit mir derselben Ansicht sein. Des Ferneren auch verleiht die edle regelmässige Herzform der Sorte „Kaiser's Sämling“ ein entschieden besseres Aussehen, wie auch weiter die Tragbarkeit derselben dadurch an Werth gewinnt, dass die Grösse der Früchte von Anfang bis zum Schluss der Ernte sich fast gleich bleibt, während bei „Laxtons Noble“ sowie „König Albert von Sachsen“ in der Regel nur die ersten Früchte vollkommen sind.

Die Haltbarkeit der Früchte von „Kaiser's Sämling“ macht sie zu einer Markt- und Versandtfrucht, die Eigenschaft, dass sie beim Einmachen die Farbe behält und durch ihren reichen Zuckergehalt sich zweckmässig zur Conservenfabrikation eignet, zur Wirthschaftsfrucht und ihr köstlicher Wohlgeschmack, die schöne Form und Farbe erheben sie zur Tafelfrucht ersten Ranges. Von grösstem Werthe ist aber der kräftige Wuchs der Pflanze, die reiche Tragbarkeit und äusserste Widerstandsfähigkeit gegen Frost und sonstige Unbilden der Witterung. Sie ist bescheiden in Bezug auf ihre Ansprüche an den Boden, trägt selbst auf gewöhnlichem Feldboden reich und andauernd; ja, je älter die Pflanzung wird, desto reicher trägt sie. Kurz, die Eigenschaften dieser Sorte sind derart, dass sie zur Massencultur nicht genug empfohlen werden kann.

* * *

Anmerkung der Redaction des „Fruchtgarten“. Wir regen zu Versuchspflanzungen mit dieser Erdbeersorte in den Gärten der geehrten Leser hiemit an.

PRAKTISCHER OBSTBAU.

Herbstarbeiten im Obstgarten.

Obwohl wir uns der stillen Zeit für unseren Obstgarten nähern, ist es doch Aufgabe des fleissigen Obstzüchters, auch jetzt noch seiner Pfleglinge zu gedenken und die so nothwendigen Herbstarbeiten im Obstgarten zu verrichten; nachstehende Zeilen sollen daher ein Erinnerungsblatt für unsere Obstzüchter und Leser bilden, das Versäumte baldigst nachzuholen, denn der Obstbaum erweist sich auch für die geringste ihm gewährte Pflege dankbar.

Zu diesen Arbeiten der Baumpflege zählen wir vor Allem das Umstechen und — wo solches überhaupt nicht vorkommt — das Herrichten der Baumscheiben der alten und jungen Bäume, insbesonders aber letzterer, deren kräftiger nächstjähriger Trieb, bessere Ernährung und länger anhaltende nothwendige Feuchte im Boden dadurch wesentlich gefördert wird; die Baumscheibe soll hiebei mindestens einen Meter Durchmesser bekommen und die gelockerte Erde gegen den Stamm zu etwas angehäufelt und zugezogen werden, damit sich am äusseren Kreise der Baumscheibe eine rinnenartige Vertiefung zum Auffangen des Regens und Schneewassers bildet. Ist genügend Dünger vorhanden, so kann die Baumscheibe insbesonders bei jungen Obstbäumen sehr zweckentsprechend mit Dünger überlegt werden, wodurch zugleich eine Düngung mit dieser Arbeit verbunden und die sich während des Winters durch die Niederschläge auflösenden düngenden Bestandtheile in den Boden zu den Wurzeln gelangen. Nicht unerwähnt sei es, dass viel Ungezieferbrut durch Auflockern der Baumscheibe in ihrem Ueberwinterungs-Quartier vernichtet werden.

Eine weitere Arbeit ist es, junge Bäume vor Wildschaden, insbesonders Hasenfrass zu schützen, indem man entweder die Stämme bis zur Krone mit Bedacht vor eintretenden Schneeverwehungen mit Dornen- (Akazien-) reisig und dünnem Draht einbindet oder dünne Stangen rund um den Stamm einsteckt, welche ebenfalls mit Draht verbunden werden, oder aber die Stämme mit einen Anstrich von Kalk, Lehm, Dünger aus der Senkgrube und Carbolpulver (phenylsauren Kalk) bis hoch zur Krone hinauf versieht. Die genannte Mischung hat sich bei den im freien Felde und an den Strassen stehenden zahlreichen Obstbäumen des Stiftes Melk bisher gut bewährt, nur muss der Anstrich ziemlich dick an den Stämmen aufgetragen werden.

Gegenwärtig ist auch die geeignetste Zeit, besonders wenn Nebel einfällt, die älteren Obstbäume, Stämme und Aeste von alter, abgestorbener Rinde sowie anhaftendem Moose und von Flechten

*

durch Abscharren mit dem Moos- oder Rindenkratzer zu reinigen und mit einem Kalkanstrich (Kalk, Kuhmist, Lehm, Holzasche und Mistjauche) zu versehen; insbesonders Kalkanstrich schützt jüngere Obstbäume bei starker Kälte vor Frostplatten und Frostrissen, daher sind nicht nur ältere, sondern auch jüngere Obstbäume selbst in geschlossenen geschützten Obst- und Hausgärten mit diesem Anstrich zu versehen. Ausser dem Vortheil, welchen diese Arbeit mit sich bringt — glatte, gesunde Rinde —, werden auch hiebei wieder die Eier und Puppen vieler schädlichen Insecten zerstört, besonders aber ist die Arbeit der Rindenpflege in allen jenen Gärten dringendst anzurathen, wo alljährlich durch massenhaftes Auftreten des Blüthenstechers („Kaiwurm" in der Volkssprache) die Ernten der Apfelbäume vernichtet werden, denn der Käfer des Blüthenstechers findet sich häufig oft zu mehreren Stücken an einem Flecke unter der alten, abgestorbenen Rinde und hält hier sein Winterquartier; dass die bei dieser Arbeit abgekratzten Rindentheile, Moos und Flechten sorgfältig gesammelt und verbrannt werden müssen, ist selbstverständlich.

In den Baumkronen älterer Obstbäume haben wir weiters abgestorbene und abgebrochene Aeste zu entfernen, ebenso die sich hie und da zeigenden Mistelzweige gründlich auszuschneiden, alle Wunden an Stämmen und Aesten mit Baumsalbe oder Theer zu verstreichen und sorgfältig zu verbinden, um selbe gegen das Eindringen der Winterfeuchte und des Frostes zu schützen. An allen in diesem oder im Vorjahre frisch eingesetzten Obstbäumen ist ferner nachzusehen, um locker gewordene Pfähle und Bänder festzuschlagen oder neu zu errichten.

In Obstgärten, welche in Auen und tiefgelegenen Wiesen in der Nähe von Flüssen gelegen sind und wo Hochwasser mit Eisgang zu befürchten ist, sind die Stämme der Obstbäume durch Vorstellen und Einstecken von fest zu verbindenden Stöcken und Pfosten gegen Beschädigung des Abreibens und Abschlitzen der Rinde am Stamme zu schützen.

Wenn die Fröste einfallen, also in den Monaten November und December, wird der fleissige Obstzüchter seine Obstbäume gegen die Ablage der Eier des so gefährlichen Frostnachtschmetterlings zu schützen trachten, indem er Klebgürtel an den Stämmen der Obstbäume anbringt. Wir machen hier unsere Obstzüchter auf den sich bei der Vertilgung des Waldschädlinge der Nonne wegen seiner langanhaltenden Klebrigkeit bewährenden Fangleim von Hitz in Prag aufmerksam und regen zu Versuchen an; dieser Fangleim wurde bisher ohne Nachtheil für die Rinde des Stammes (ohne Papierunterlage) auf dieser angebracht und ist daher die Arbeit der Anbringung der Klebringe dadurch vereinfacht und verbilligt.

Noch bleibt uns im Spätherbste eine Arbeit zu thun übrig und dass ist das gänzliche Entfernen altersschwacher, ertragsloser Obstbäume, welche oft jahrelang ohne jeden nennenswerthen Ertrag den Platz im Obstgarten einnehmen, sowie das Ausstecken und Ausgraben von ordentlichen grossen Baumgruben für Neupflanzungen. Ueber eine sehr nothwendige Herbstarbeit im Obstgarten, die Obstbaumdüngung, werden wir in nächster Nummer Ausführliches bringen. *

Zur Pflanzzeit.

Gegenwärtig, wo noch vielfach die Anlage von kleineren Vor- und Hausgärten vorgenommen wird, oder einzelne Ziersträucher, Beerenobst- und Obstbäume zur Auspflanzung kommen, desgleichen solche angekauft und im Garten für die Frühjahrspflanzung eingeschlagen werden, kommt es sehr häufig vor, dass Arbeiter mit solchen Bäumen und Sträuchern von Haus zu Haus hausiren gehen und ihre oft der Herkunft nach sehr zweifelhafte Waare an den Mann zu bringen suchen.

Diese Sträucher und Bäume sind zumeist aus elenden Winkelbaumschulen, als Ausschusswaare (überständiges Material) zusammengekauft oder von diesen Hausirern aus Waldungen in der rohesten Weise mit der Hacke herausgegraben worden, wobei die noch in der Erde befindlichen wenigen Wurzeln gesprengt, abgerissen und abgehackt werden; ebenso werden diese Sträucher, Wild- und Obstbäume oft wochenlang in den einzelnen Orten in der Umgebung Wiens von diesen Händlern herumgeschleppt, ohne dass die Wurzeln in entsprechender Weise gegen das Vertrocknen geschützt werden; dass der grösste Theil solcher zumeist zu verlockend billigen Preisen angebotener Pflanzen, in die Hausgärten ausgesetzt, zu Grunde geht, ist selbstverständlich und der Ersteher solcher Waare, welcher scheinbar sehr billige, in Wirklichkeit aber sehr theure Waare gekauft hat, wird leider zu spät einsehen lernen, dass dieses Material leider trotz aller hierauf aufgewendeten Arbeit nicht wachsen und fortkommen will; er wird aber auch die Lust und das Interesse an dem Garten damit verlieren; also entsteht aus einem solchen Verfahren ein doppelter Schaden für unseren Gartenbau.

Vielfach wurde z. B. aus der seinerzeitigen Klosterneuburger Baumschule (zur Charakterisirung dieser Art Baumhändler sei das angeführt) die Normännische Ciderbirne ausgezeichnet durch ihre kräftigen, schönen Stämme und ihren Kronenwuchs,

zu dem Zwecke von diesen Hausirern im Baumhandel aufgekauft, um als hochgepriesener Obstbaum, die edelsten Früchte tragend, mit 1—2 fl. per Stamm an Gartenbesitzer, Gartenfreunde und Villenbesitzer von Wien und Umgebung verkauft zu werden; so stehen in Klosterneuburg, Kritzendorf, Weidling, Kierling in derartigen Hausgärten vielfach solche normännische Mostbirnbäume. Schreiber dieses übernahm selbst vor mehreren Jahren einen solchen kleinen Hausgarten, an hundert Quadratmeter gross, in welchem allein drei normännische Ciderbirnbäume standen, darunter einer als „Hochspalier" an einer Mauer gepflanzt. Kommen solche Mostbirnbäume nach einigen Jahren Pflege und Arbeit zum Ertrage, so ist der Eigenthümer um Jahre seiner Mühe und um den Preis der theuer erkauften Bäume betrogen, während bereits um den viel billigeren Betrag von 60 kr. ein mit einer edlen Sorte veredelter, gutgezogener Obstbaum aus jeder soliden Baumschule bezogen werden kann. Ganz das Gleiche gilt von den Wildbäumen und Ziersträuchern; auch solche sind bei grösserem Bezug aus grossen Baumschulen zu billigen Preisen in gut bewurzeltem Zustande und in besseren Sorten zu erhalten.

Wir warnen daher dringend alle Gartenbesitzer sowie unsere Leser, von solchen Hausirern mit Bäumen und Sträuchern den Bedarf für ihre Gärten zu kaufen; wir rathen ihnen dringendst in ihrem Interesse, aber auch im Interesse unseres Gartenbaues, sich mit ihrem Bedarfe an eine solide Handelsgärtnerei zu wenden. *

FEINDE DES OBSTBAUES.

Der Apfeltriebwickler, ein schlimmer Gast im Spaliergarten.

Nach Freiherr v. Schilling.

Ein schlimmer Schädiger der Apfelspaliere ist der Apfeltriebwickler. Die Gipfeltriebe pflegen oftmals plötzlich welk zu werden und abzusterben, ohne dass man äusserlich eine Beschädigung wahrnimmt. Der Schaden wird im Innern des Triebes verursacht durch das Räupchen des Apfeltriebwicklers. Meist findet man im Blattwinkel unter der welken Spitze eine kleine rostrothe Stelle, auch die Spitze selbst ist manchmal rostroth. Schneidet man den Trieb durch, so ist dessen Mark ausgehöhlt und in der Höhlung sitzt ein Räupchen, welches sich an einem Faden sofort herablässt auf den Boden. Es ist beinfarben, durchscheinend, sein Rücken röthlichgrau, Kopf, Nackenschild und Afterklappe sind glänzend schwarz. Die Leibesringe sind mit kleinen dunklen Wärzchen geziert und der ganze Leib spärlich beborstet. Entdeckt man durch sorgfältiges Untersuchen der Leitzweige das kleine Löchlein oder Pünktchen im Blattwinkel oder in dessen Nähe rechtzeitig, so kann man den Schädling durch Oeffnen des Canals mit einem feinen Messer oder einer Nadel entfernen; meist aber ist es das Klügste, die Triebe abzuschneiden und zu vernichten. Gewöhnlich bohrt das Räupchen nach oben, manchmal auch nach unten. Aeusserliche Mittel helfen nichts. („Prakt. Rathg.")

HAUSGARTEN.

Blumenzucht.

Das grossblumige Schneeglöckchen (Galanthus Elwesi).

Dieses aus Kleinasien eingeführte Schneeglöckchen hat grössere Blüthen als unser bekanntes Gartenschneeglöckchen (G. nivalis) und tritt auch noch früher als dieses in Blüthe: bei mir blühte es sogar um einige Wochen früher. Die Zwiebeln davon hatte ich voriges Jahr aus Italien bezogen und kann es aber leicht möglich sein, dass dieses Schneeglöckchen, wenn es erst mehrere Jahre hier cultivirt worden ist, dann auch nicht früher als unser altes Schneeglöckchen in Blüthe tritt, denn Aehnliches habe ich schon mit „G. Imperati" und „G. plicatus" erlebt. Ich erhielt deren Zwiebeln gleichfalls aus wärmeren Ländern und sie brachten ihre Blüthen nur zur ersten Zeit früher, später aber mit „G. nivalis" zu gleicher Zeit. Der Umstand, dass sie in ihrer wärmeren Heimat frühzeitig in Blüthe treten, ihre Zwiebeln gleichfalls frühzeitig zur Ruhe gelangen, dürfte vielleicht Veranlassung dazu geben, dass sie, wenn sie aus ihrer Heimat zu uns gelangen, bei dem ersten milden Winterwetter schon zum Blühen gelangen; später aber passen sie sich unseren Witterungsverhältnissen an, treten später in Ruhe und blühen nun auch später. Eine fernere gute Eigenschaft, die an „G. Elwesi" gerühmt wird, ist noch, dass es sich viel leichter als „G. nivalis" treiben lassen soll, welche, wenn es sich so verhält, den Werth dieser Art sehr erhöhen müsste. Ausser seinen grösseren Blumen wächst es auch noch eine Kleinigkeit höher als „G. nivalis" und ist darum recht gut zur Anpflanzung zwischen Ziersträuchern zu verwenden, während „G. nivalis" hingegen wieder besser zu Einfassungen zu gebrauchen ist.

Trauer-Calla (Arum sanctum).

Diese compacte und kräftig wachsende Art stammt aus dem Heiligen Lande, wo ihr Werth erst vor einigen Jahren erkannt und sie gesammelt wurde. Die sehr grossen, flachen Knollen haben die Form jener bekannten tropischen Calladien. Aus ihrer Mitte kommt je nach der Zeit, in der man sie eintopft, der durch Blattscheiben und Stiele gebildete Scheinstamm.

Die sehr schönen und decorativen Blätter sind saftiggrün, leicht geadert, wellig und gleichen täuschend jenen der Calla aethiopica, Aronsstab genannt, nur dass sie sich viel schöner, nicht schlapp und ohne jede Stütze ganz von selbst tragen. In ihrer Mitte erscheint die einzig schöne, sehr grosse, wohlriechende Blume, frei über die Blätter hervorragend, auf schlankem, aber kräftigem, unten braunrothem, oben grünem Stiele stehend. Die Scheide ist 35—45 Cm. lang und mindestens 10 Cm. breit, glänzend schwarzpurpur, auf der Unterseite grün; sie ist immer zurückgeschlagen, am Rande etwas gewellt und manchmal an ihrer schmäleren Spitze etwas gedreht. Der ca. 25 Cm. lange Kolben ragt frei und leicht aus der Blüthe resp. Scheide hervor und ist kohlschwarz, sammtartig weich und nach oben verschmälert. Der geschlossene, aber sicht- *

bare innere Obertheil ist grünlich-lichtgelb. Die ganze Pflanze macht einen überaus noblen, eleganten Effect und ist eine der allerschönsten Einführungen der Jetztzeit.

Die Cultur von Arum sanctum ist jene der Calla aethiopica; die Pflanze will kühl und im Zimmer nahe dem Lichte stehen. Sie verdient weit mehr als die jetzige Weisse Calla allgemein cultivirt zu werden und ist ohne Zweifel eine Zukunftspflanze, die geeignet erscheint, die ganze Blumenwelt zu beherrschen, nicht allein das Interesse aller Handelsgärtner. Die Blüthezeit fällt, wie schon angedeutet, je nachdem man sie pflanzt; sie kann im Sommer ebensowohl wie im Herbste, im Winter oder im Frühling zur Blüthe gebracht werden und blüht viele Wochen lang, je nach der Behandlung.

C. Degen, Köstritz.

Gemüsebau.

Das Rigolen im Gemüsegarten.

Eine der Hauptarbeiten in einem rationell betriebenen Gemüsegarten ist eine entsprechend tiefe Bodenlockerung und Bodenlüftung im Spätherbste. Wir haben es dadurch in der Hand, nicht nur Grund und Boden unserer Gemüsegärten wesentlich zu verbessern, sondern vor Allem das Erträgniss aus dem Gemüsebau um das Doppelte und Dreifache bei zunehmender besserer Qualität der geernteten Gemüse zu erhöhen.

Schon ein im Herbste nach Einerntung des Gemüses vorgenommenes tiefes Umgraben, wobei wir die Erde in grossen Stücken und Schollen belassen, kann eine bedeutende Verbesserung und zugleich eine Düngung des Bodens im Gemüsegarten bewerkstelligen; denn eine tiefe Bodenlockerung vor Winter ist durch die Einwirkung des Schnee- und Regenwassers, des Frostes und der zersetzenden Wirkung der Atmosphäre zugleich eine Aufschliessung des Bodens nicht nur mechanisch wirkend, indem fester, harter Boden gelockert und in seine feinsten Theile zerlegt wird, sondern aufschliessend auf seine gebundenen Nährbestandtheile. Noch viel intensiver, nachhaltiger und vollkommener erreichen wir aber den angestrebten Zweck des Lockerns und Aufschliessens durch ein im Herbste vorgenommenes Rigolen des gesammten Gemüsegartens, oder ebenso zweckentsprechend, betreffs Kosten und Ausführung erleichtert, wenn wir unseren Gemüsegarten in zwei Hälften theilen, entsprechend der Bewirthschaftung und der Cultur der verschiedenen Gemüsearten, und alle vier Jahre je eine dieser Hälften entsprechend rigolen werden.

Was ist nun das Rigolen, wie wird es am besten ausgeführt und welche Erfolge trägt es uns in unseren Gemüsegärten?

Das Rigolen besteht nun in einem vollkommen tiefen — wie hier zugleich erwähnt sein soll — nicht zu tiefen Lockern des gesammten Grundes, wobei derselbe in allen seinen Theilen durch Haue und Stichschaufel gründlich gelockert, aber auch durch Luft, Schnee und Regen sowie Frost zersetzt, pulverisirt und gelockert und ebenso in gleicher Weise in seinen Bestandtheilen aufgeschlossen wird, bei welcher Arbeit zugleich die etwa nicht fruchtbare, gedüngte und aufgeschlossene Erdschichte in tieferen Bodenlagen zu den daselbst beim Anbau und bei der Auspflanzung sich entwickelnden Wurzeln kommt, die zumeist unzersetzte feste, weniger ausgenützte tiefere Bodenschichte aber an die Oberfläche gebracht wird. Wir haben also damit zugleich zwei Zwecke erreicht: dass wir einerseits den Wurzeln tief gelockerte und gedüngte, daher nahrungsreiche Erde zuführen, andererseits aber einer Erschöpfung des Gemüsegartens vorbeugen, indem wir weniger ausgenützte Bodenschichten in Cultur bringen.

Ausgeführt wird das Rigolen am entsprechendsten im Herbste, um alle Vortheile, welche uns die strenge Jahreszeit des Frostes bringt, vollends auszunützen, insbesondere aber auch, um eine bedeutende Winterfeuchte für unsere Gemüseculturen bis in den Hochsommer hinein aufzuspeichern und ausnützen zu können; der rigolte Boden wird diese Eigenschaft der grösseren Bodenfeuchte selbst mehrere Jahre hindurch bewahren. Es wurde bereits erwähnt, dass wir nicht zu tief rigolen sollen, da wir sonst statt grosser Vortheile nur grosse Nachtheile erzielen; es ist daher eine Tiefe von zwei Schaufelstichen, beiläufig eine 40 Cm. tiefe Lockerung des Bodens, vollkommen genügend, und zwar soll sich diese Arbeit alle 4—5 Jahre wiederholen.

Die Arbeit des Rigolens selbst wird nun derartig ausgeführt, dass der Breite des Gemüsegartens nach ein 1 Meter tiefer Graben einen Schaufelstich tief ausgeworfen und weiters einen zweiten Schaufelstich tief auf die bereits ausgeworfene Erde gebracht wird; nun haben wir einen Graben in der Tiefe von zwei Schaufelstichen und füllen diesen Graben mit der wieder auszuwerfenden Erde des zweiten knapp folgenden Grabens aus, ohne zwischen diesen zwei Gräben eine Zwischenwand zu belassen. Wir arbeiten hiebei nach der Schnur oder Latte, um gleiches Mass der Grabenbreite und damit gleiche Höhe der gesammten rigolten Fläche einzuhalten; selbstverständlich bekommen wir am Ende des Gemüsegartens einen leeren Graben und — Mangel an Erde zum Füllen desselben. Um dieses und insbesondere das Uebertragen oder Ueberfahren der Erde des erstausgeworfenen Rigolgrabens zu vermeiden und die Arbeit zu erleichtern und zu verbilligen, theilen wir nun das gesammte zu rigolende Grundstück der Länge nach in zwei gleiche Hälften und beginnen das Rigolen jeder Hälfte an den entgegengesetzten Enden, wodurch die kostspielige Erdbewegung ganz vermieden wird: ebenso können wir das Rigolen der Breite der einzelnen abgetretenen Gemüsebeete nach bewerkstelligen, indem wir abwechselnd an den verschiedenen Enden beginnen, ebenso aber auch einzelne Stellen im Gemüsegarten, so Rabatten längs den Wegen oder längs den Obstspalieren an Mauern und Häusern, anzulegende Erdbeerbeete, Spargelanlagen, Beete für Wurzelgemüse durch vorheriges Rigolen in entsprechender Weise vorbereiten. Bei der Arbeit des Rigolens thun wir gut, insbesondere bei schweren Böden, Composterde, Thomasschlacke, gut verwesten Rinderdünger, Rasenboden mit unterzubringen; aber jederzeit ist diese Düngung nur in den oberen Rigolschichten zu vertheilen und einzubringen.

Die letzte Frage, welche uns zur Beantwortung bleibt: „Welche Erfolge erzielen wir mit dieser Bodenbearbeitung", wird sich wohl jeder praktisch mit dem Gemüsebau sich beschäftigende Gärtner leicht beantworten können. In dem entsprechend tief in allen seinen Theilen gelockerten rigolten Grunde können mit Leichtigkeit die Endspitzen der Wurzeln sich verzweigen und verbreiten, in Folge dessen eine raschere und reichlichere Bewurzelung, eine rasche Entwicklung der gesäeten und gesetzten Pflanzen stattfindet und zugleich eine reichlichere Ernährung des in seinen Bestandtheilen aufgeschlossenen Bodens; rigolter Boden erwärmt sich leichter, hält die Feuchte länger und nachhaltiger, daher das Begiessen und Bewässern länger

in seiner Wirkung anhält und alle diese bei der Gemüsecultur so nachtheilig einwirkenden Umstände und Culturverhältnisse bewirken reiche Erträge an vorzüglichem Gemüse. Bei dem Rigolen unseres Gemüsegartens haben wir ferner noch die beste Gelegenheit, den Grund unserer Gemüsegärten vollkommen zu planiren, auszugleichen und auch für das Auge und den Schönheitssinn entsprechend zu gestalten.

Die Kosten des Rigolens sind bei dem Umstande, als es sich hiebei nur zumeist um kleine Flächen handelt, verhältnissmässig gering und stellen sich nach langjährigen praktisch selbst gemachten Erfahrungen bei der allgemein angenommenen genügenden Tiefe von 40 Cm. und gewöhnlichem Gartenboden auf 10 kr. pro Quadratklafter alten Masses. Erwähnt sei hier, dass diese Arbeit für den wirklichen Gartenfreund, welcher seiner Arbeit, seinem Schaffensdrange und eigenem Fleisse seine Erfolge im Hausgarten verdankt, eine gesunde Arbeit und Bewegung in den sonst stillen Monaten des Spätherbstes bietet; auch Schreiber dieses hat seinen Hausgarten mehrfach selbst durchrigolt.

Vorzüglich gedeihen im rigolten Gemüsegarten alle Gemüse, insbesondere aber alle Wurzelgemüse, Zwiebeln, Gurken, Sellerie, Speisekürbisse, Frühkartoffeln, gut gedüngt auch Carviol, Kraut und Kohl. So hat Schreiber dieses vor mehreren Jahren in einem durch viele Jahre als Reitschule benützten, festgetretenen Grunde, auf welchem Umstände halber das Rigolen erst im Frühjahre vorgenommen werden konnte, in demselben Jahre vorzügliches Gemüse erzeugt und erst vor Kurzem in einem frisch rigolten Weingarten, in welchem als Zwischenfrucht gelbe Rüben (Möhren) gebaut wurden, 50 Cm. lange, entsprechend starke gelbe Rüben herausgezogen.

Auf Grund vieljähriger Erfahrung kann daher allen Gemüsezüchtern, insbesondere aber allen Jenen, und hiezu rechnen wir insbesondere auch unsere geehrten Hausfrauen, die sich mit Gemüsebau in ihren Hausgärten fleissig befassen, welche über schlechte, von Jahr zu Jahr sich vermindernde Erträgnisse und sich verschlechternde Qualität ihrer Gemüse beklagen, nicht dringend genug ein entsprechendes Rigolen ihrer Gemüsegärten empfohlen werden.

*

MITTHEILUNGEN.

Blumen- und Pflanzendecoration im kaiserlichen Lustschlosse zu Schönbrunn. Während der Kaisertage, dem nur wenige Tage dauernden Besuche des deutschen Kaisers im kaiserlichen Lustschlosse Schönbrunn, waren die Festräume, Säle und die Spiegelgalerie, desgleichen aber auch die Empfangs- und Wohnräume des deutschen Kaisers mit einer Fülle von Blumen und Pflanzen, den Schätzen der Pflanzenhäuser Schönbrunns, in auserlesenem Geschmacke geschmückt und decorirt: an 6000 Pflanzen fanden zu dieser Ausschmückung Verwendung, mächtige Palmengruppen schmückten die Wände der hohen Säle bis zur Hälfte ihrer Höhe, sowie Blumen und Pflanzendecorationen die Pfeiler, welche Fenster und Spiegelwände trennten, während die mit Gold und Silber reich besetzte Tafel der Galadiners prächtig mit Blumenvasen, Aufsätzen, welche zwischen den prachtvollen Prunkgefässen standen, und mit Blumen-Arrangements versehen war, was bei den die ganzen Wände einnehmenden Riesenspiegeln und dem Glanze von mehr als tausend Wachskerzen einen feenhaften Anblick gewährte. Zu den Blumenaufsätzen wurden zumeist Rosen, Veilchen, dunkle Violen, Fuchsien und Orchideen- sowie Akazienblüthen verwendet; die gesammte Leitung der Ausschmückung und Decorirung des Schönbrunner Schlosses leitete Hofgarten-Inspector C. Umlauft.

*

Abraupgesetz in Oesterreich. Wir besitzen in Oesterreich in unserem Abraupgesetze eine ganz vorzügliche Einrichtung; diese ihrem Zwecke so voll und ganz entsprechende Verordnung wird nun, wie wir leider sehen müssen, vielfach nachlässig gehandhabt, so dass die Klage über Raupenfrass und Raupenschaden in den Obstgärten eine seit jeher immer stetig wiederkehrende bleibt und der Schaden, welchen unser Obstbau durch diese lässige Handhabung des Abraupgesetzes alljährlich erleidet, für die einzelnen Provinzen des Reiches, gering bewerthet, nach Hunderttausenden von Gulden sich beziffert. Jede Bestrebung zur Abhilfe nach dieser Richtung hin muss von uns Obstzüchtern dankend anerkannt werden; so veröffentlicht die k. k. Bezirkshauptmannschaft Hietzing in ihrem Amtsblatte nachstehende Kundmachung: Unter Berufung auf die h. ä. Verlautbarung, Z. 10.326, im Amtsblatte Nr. 18 vom 5 Mai 1802, Seite 74, werden die Herren Gemeindevorsteher aufgefordert, falls dies nicht schon geschehen sein sollte, die vorgeschriebene Kundmachung, welche hieramts bezogen werden kann, sofort in einer entsprechenden Anzahl von Exemplaren zu affichiren, hiebei ferner die Frist zur Vertilgung der Raupen festzusetzen. die Einhaltung aller Anordnungen des Gesetzes vom 10. December 1868, L.-G.-Bl. Nr. 4 1869, eingehendst zu überwachen und Uebertretungen strengstens zu bestrafen. Es wird sich auch empfehlen, billigere Arbeitskräfte, insbesondere Kinder zur Einsammlung von Maikäfern und Raupen zu verwenden und werden daher auch alle Lehrpersonen und die Ortsschulräthe, unter Hinweis auf die Verlautbarung, Z. 678/B.-Sch.-R., im Amtsblatte Nr. 19 vom 12. Mai 1892, dringendst um ihre geeignete Mitwirkung ersucht. Die k. k. Gendarmerie wird beauftragt, über wahrgenommene Uebertretungen dieser Vorschriften bei der Gemeindevorstehung oder, falls von dieser Seite die gesetzliche Amtshandlung oder die vorgeschriebenen Verlautbarungen unterlassen werden sollten, hieramts Anzeige zu erstatten. Schliesslich werden alle landwirthschaftlichen Vereine, die Guts- und Forstverwaltungen, das Strassenaufsichtspersonale, alle Feld-, Forst- und Jagdschutzorgane und Freunde des Land- und Gartenbaues um die geeignete Mitwirkung behufs Durchführung der oben erwähnten Vorschriften dringendst ersucht.

Statistische Erhebungen über den Stand der Obstbäume einer Gemeinde. Um mit der Zeit eine genaue und überhaupt eine Statistik über den Stand und die Anzahl der Obstbäume eines ganzen Bezirkes und in weiterem Sinne eines ganzen Landes zu erhalten, wäre es wünschenswerth, bereits in einzelnen grösseren Gemeinden derartige Vorarbeiten durchzuführen: es ist daher mit voller Anerkennung einer diesbezüglichen Arbeit des Pfarrers und Vorstandes des landwirthschaftlichen Casinos Schrattenberg-Feldsberg, Joh. Schöfer, zu gedenken, welcher bei Gelegenheit der Jubiläumsausstellung des landwirthsch. Bezirksvereines Feldsberg eine Zählung der in seiner Gemeinde stehenden Obstbäume vorgenommen und eine Zusammenstellung gemacht hat, aus der wir entnehmen, dass die Gemeinde bei 370 Häusern mit 1872 Einwohnern 6000 Obstbäume besitzt, dass daher auf jedes Haus durchschnittlich an 18 Obstbäume kommen.

Schneedruck. Es war Ende der Siebziger-Jahre, wenn wir uns gut erinnern, im Herbste 1878, dass ein früher Schneefall, im Anfange des Monates October (zu einer Zeit, in welcher noch die gesammten Obstbäume vollständig belaubt waren und selbst noch ein Theil des Obstes nicht eingeerntet war) mit darauf folgender Kälte und Sturm einen grossen Schaden durch Abdrücken und Abbrechen ganzer Aeste und Baumkronen durch Schneedruck und Abgleiten des Schnees in den Obstgärten und Obstpflanzungen verursachte, insbesondere in allen Gebirgslagen von Nieder- und Oberösterreich sowie Steiermark und den österreichischen Gebirgsländern überhaupt. Mancher, ja viel Schaden hätte durch rechtzeitiges Abschütteln und gelindes Abklopfen mit Stangen verhütet werden können, und viele Obstbäume, die heute in Folge dieser durch Schneedruck verursachten Bruchstellen und Wunden kernfaul geworden, wären gesund und ertragbar erhalten geblieben. — Ein „kritischer Tag Falb's erster Ordnung" brachte uns am 20. und 21. October wieder einen unerwartet frühen, im Gebirge selbst hohen Schneefall, wo gegenwärtig, nachdem noch keine Fröste eingetreten, die sämmtlichen Obstbäume noch belaubt sind. Es ist leicht möglich, dass sich dieser Schneefall, bei den diesjährigen ganz unberechenbaren Witterungs- und Temperaturstürzen — das Jahr 1892 ist in dieser Richtung das Jahr der Ueberraschungen — wiederholen wird; wir machen daher alle unsere Obstzüchter aufmerksam, bei einem solchen zumeist über Nacht kommenden Schneefall, insbesondere auch Nachts, die Mühe nicht zu scheuen und ihre beschneiten und mit Schnee belasteten Obstbäume, vor Allem aber die jungen Bäumchen, durch Abschütteln und Abklopfen von dieser Last rechtzeitig zu befreien und sie vor den sonst leicht eintretenden Astbrüchen zu bewahren. Vielem Schaden kann durch rechtzeitiges Eingreifen vorgebeugt und selber verhütet werden. Vielfach hat sich aber bei den erwähnten Schneebrüchen, welche in den früheren Jahren erfolgt sind, gezeigt, dass alle jene Obstbäume in ihren Kronen am meisten gelitten hatten, deren Kronenbildung durch unrichtige Heranzucht oder durch das Beschneiden bei dem Aussetzen eine ungleichmässige, kesselförmige geworden und deren Mitteltrieb oder Hauptleitast entfernt wurde, da die mit zunehmendem Alter, Umfang und mehr hängenden Aesten immer mehr kesselförmig sich erweiternde Baumkrone Gelegenheit bietet, grosse Schneemassen aufzunehmen, während die pyramidenförmig gezogene und bis in spätere Jahre solcher Art erhaltene Baumkrone das Festsetzen von grösseren Schneemassen in derselben wesentlich verhindert. *

Frostrisse an Obst- und anderen Bäumen. Nach den „Mittheilungen über Gegenstände der Land-, Forst- und Hauswirthschaft" sind die Frostrisse an Obst- und anderen Bäumen gegen Feuchtigkeit abzuschliessen, zu welchem Zwecke sie bei geringerer Stärke mit Baumwachs, bei grösserer Stärke mit sogenanntem Baummörtel, einer Mischung von trockenem Lehm, Holzasche oder Sand mit Theer, auszufüllen sind. Oberflächlich sind sie dann noch mit Theer zu bestreichen. Als Vorbeugungsmassregeln gegen Frostrisse empfiehlt sich Entwässerung zu feuchter Standorte, Düngung zu üppiger Böden mit Kalk, Bauschutt oder Asche, Vermeiden stickstoffhaltiger, animalischer Dünger, Verstreichen der Stämme im Herbste mit einer Mischung von Kalk, Lehm und etwas Rindsdünger.

Der Düngerwerth der Weintrebern. Betreffs Verwendung der gegenwärtig nach der Weinlese zur Verfügung stehenden Trebern zu Düngungszwecken diene Folgendes: Nach E. v. Wolff enthalten die Trebern 1·61% Gesammtasche, 0·86% Kali, 0·25% Kalk und 0·25% Phosphorsäure. Durch Branntweinerzeugung aus den Trebern wird der Aschengehalt derselben nicht vermindert. Es sind also solche Trebern ihrer stofflichen Zusammensetzung nach als Düngemittel nicht zu unterschätzen, indem sie in ihrem Gehalt an Kali und Phosphorsäure, zwei der wichtigsten Pflanzennährstoffe, dem Stallmist (derselbe enthält nach v. Wolff 0·68% Kali und 0·32% Phosphorsäure) nahe kommen. Obwohl die Weintrebern, zu Compost verarbeitet, sich zur Düngung verschiedener Culturpflanzen eignen, möchten dieselben doch nur ausschliesslich zur Düngung von Weingärten zu empfehlen sein. Der Umstand, dass die in den Trebern enthaltenen Nährstoffe dem Weingartenboden entzogen wurden, spricht für diese Verwendung.

Das Begiessen der Pflanzen im Winter. Nichts ist wohl für alle Blumen- und Pflanzenfreunde wichtiger, als die genaue Kenntniss des Zeitpunktes: wann — und des Quantums: wie viel die Pflanzen und Blumen begossen werden sollen; besonders im Winter, wo in einem dumpfen oder feuchten Local ein Bischen zu viel und in einem warmen trockenen Zimmer ein Bischen zu wenig den Tod einer Pflanze zur Folge haben kann. Als Regel gilt daher hier: Je feuchter und kühler das Local, desto weniger darf begossen werden, und je heller, wärmer und trockener ein Zimmer, desto mehr muss man in der Regel begiessen. Man halte aber streng auseinander, welche Pflanzen in das eine und welche in das andere Local passen. Hier gilt nun die Regel: Pflanzen, welche im Winter ruhen und im Sommer treiben und blühen sollen, im kühlen, wenn auch dunkeln Raume zu überwintern, z. B. Fuchsien, Hortensien, Granaten u. s. w., während alle Pflanzen und Blumen, welche im Sommer ruhen, dafür aber im Winter treiben und blühen sollen, in helle, warme Locale oder in Zimmer gebracht werden. Die ersteren nun sollten sehr selten, und zwar mit kühlem Wasser nur wenig begossen werden — in feuchtem Local sogar gar nicht — während die letzteren (wie z. B. Primeln, Cinerarien, Cyclamen und alle im Winter zu treibenden Pflanzen, Blumenzwiebeln etc.) im warmen, hellen Zimmer fleissig mit warmem Wasser, womöglich Regenwasser, begossen werden sollten. (Das Wasser darf ganz wohl 35 bis 40° R. Wärme haben, darf also so warm sein, dass man kaum die Hand hineinhalten kann.)

Der Nutzen der Vögel. Es ist nicht blos Sache des Naturfreundes, nein, es liegt im höchsten Interesse des Landwirthes, seine natürlichen Freunde, die Vögel, zu beschützen und zu bewahren vor jener Verheerung, welche in unserem Nachbarlande Italien leider zum Nationalbedürfnisse geworden ist und vermuthlich durch die italienischen Arbeiter, welche alljährlich in Oesterreich ihren Verdienst finden, auch bei uns immer mehr und mehr einzureissen beginnt. Wir wollen durch ein kleines Bild den Schaden darlegen, welchen der Mensch, wenn er die Vöglein wegen der Handvoll Kirschen oder Sämereien, die sie sich als Verdienst für ihre rastlose Thätigkeit beim Säubern der Obstbäume, Küchengewächse und in Wäldern aneignen, der Freiheit beraubt oder todtknallt, stiftet. Wir wollen den Schaden berechnen, wenn in der Umgebung eines Dorfes nur ein Kuckuck getödtet worden ist. „Der Kuckuck oder Gauch," sagt Brehm, „darf dem Walde nicht fehlen, denn er trägt nicht nur zu seiner Belebung, sondern auch zu seiner Erhaltung bei. Der Kuckucksruf bezeichnet den Einzug des Frühlings in den Wald und eines der treuesten unserer Waldhüter. Seine Nahrung besteht haupt-

sächlich aus Insecten und deren Larven, vor Allem aber aus haarigen Raupen, welche von den übrigen Vögeln verschmäht werden. Sein unersättlicher Magen gereicht dem Walde zur Wohlthat, seine Gefrässigkeit ihm selbst zur grössten Zierde. Er leistet in der Vertilgung des schädlichen Gewürmes mehr als der Mensch vermag." Der Naturforscher Homeyer beobachtete im Jahre 1848 ein Kuckuckspärchen und sagt, dass jeder in der Minute zwei Raupen verschlang. Es war die kleine Kieferraupe. Dies macht auf einen Tag mit 12 Stunden für ein Kuckuckspärchen 2880 Raupen, sonach in einem Monate 86.400. Der kleine Kiefernspinnerfalter legt aber 600—800 Eier, von welchen, wenn auch nur ein Drittel Weibchen geworden wären, im nächsten Jahre über 17 Millionen Raupen ihre Verheerungen angerichtet hätten. Ein Glück für unsere Waldungen ist, dass der Kuckuck nicht so leicht zu fangen ist und seine ungeheure Fluggewandtheit ihn auch vor des Jägers Büchse schützt. — Wir reihen daran an, was ein Vogelnest werth ist. Eine Grasmücke mit fünf Jungen wurde in folgender Weise gefüttert: Jedes brauchte täglich 50 Raupen verschiedener Art, also täglich 225 Stück. Die Atzung dauerte 30 Tage, also verzehrten sie, bis sie flügge waren, 7500 Raupen. — Jede Raupe frisst aber täglich ihr eigenes Gewicht an Blättern, Blüthen etc. etc. und durchschnittlich dauert ihre Zeit, bis sie sich gross gefressen haben, auch 30 Tage; frisst nun eine Raupe täglich nur eine Blüthe, in 30 Tagen also 30 Blüthen, so hätte das einzige Grasmückennest 225.000 Blüthen gerettet. Oft aber kann eine einzige Raupe 10—30 Blüthen zerstören, dann mag man selbst berechnen, wie gross das Verderbniss ist, aber auch zugleich, was ein Vogelnest werth ist. — Weiters führen wir an, dass die Schleiereule ein nützlicher Vogel ist. Der Herr Pfarrer Jäckel in Windesheim hat sich der grossen Mühe mit Beharrlichkeit unterzogen, nach und nach 4579 Gewölle der Schleiereule (Strix flammea) zu untersuchen, um festzustellen, ob diese Eule zu den der Landwirthschaft nützlichen oder schädlichen Vögeln gehört. Die untersuchten Gewölle stammten aus 22 Ortschaften Ober-, Mittel- und Unterfrankens, der Oberpfalz und Niederbaierns, und zwar aus allen Jahreszeiten, also auch aus der Brütezeit der Eulen. Aus der längeren Mittheilung des Herrn Pfarrers an die Redaction des „Zool. Gartens" folgen hier einige Zahlen, welche jene Frage offenbar zu Gunsten der Eule beantworten. Mit Hinweglassung der ohne Zahlen angegebenen kleinen Insecten befanden sich nämlich in den 4579 Gewöllen die Reste von zusammen 15.289 Thieren, und zwar von 14.765 Säugethieren, 340 Vögeln, 63 Fröschen und 121 grossen Insecten. Unter dieser Gesammtzahl rechnet Herr Jäckel 4794 der verzehrten Thiere zu den nützlichen (z. B. 4342 Spitzmäuse, 26 Fledermäuse, 63 Frösche, 24 Maulwürfe, 7 Staare u. s. w.), dagegen zu den schädlichen 10.465 (z. B. 4750 echte Mäuse und Ratten, 5623 Wühlmäuse, 72 Maikäfer, 182 Maulwurfsgrillen); es bleibt also zu Gunsten der Eule ein Ueberschuss von 5671 verzehrten schädlichen Thieren. Die mühevolle Arbeit des Herrn Pfarrers verdient sicherlich den Dank der Landwirthe. Langjährige Vorurtheile werden freilich nur langsam besiegt; der sicherste Weg zu ihrer Besiegung ist aber die sich aufdringende Ueberzeugung, dass sie materielle Nachtheile zur Folge haben. Wenn man jedem Besitzer eines Gehöftes, an dessen Thor eine Schleiereule angenagelt ist, die vorstehenden Zahlen mittheilen könnte, würde in seltenen Fällen die Verfolgung des nützlichen Vogels fortgesetzt werden.

Reiche Apfelernte in der Gegend von Ueberlingen. Während in den meisten Gegenden die Aepfel nur einen geringen Ertrag ergaben, fiel die Ernte in genannter Stadt und Umgegend sehr reichlich aus, so dass 7 Obstmärkte abgehalten werden sollen, wovon die letzten auf den 9. und 16. November fallen.

Grössere Mengen californischen Obstes in Aussicht. Aus Sacramento in Californien sollen, wie beabsichtigt wird, jede Woche fünf Waggonladungen Obst nach New-York und von da durch einen Dampfer nach Europa gebracht werden, um dem californischen Obste in London und Paris einen stetigen Markt zu eröffnen.

Frankreichs Apfelwein-Fabrikation. Nach einer von Grignon auf Grund amtlicher Quellen gemachten Zusammenstellung producirte Frankreich in der Zeit von 1870—1890, also in 21 Jahren, nicht weniger als 244,340.000 Hektoliter Apfelwein, welche einen Werth von etwa 1000 Millionen Gulden darstellen, so dass die Apfelwein-Fabrikation jährlich mehr als ein Zehntel des Werthes der gesammten landwirthschaftlichen Production ausmacht, die auf acht Milliarden geschätzt wird. Besonders in Paris hat sich der Consum an Apfelwein sehr gesteigert; während er 1854 nur 150—160 Hektoliter, 1877 schon 48.400 Hektoliter betrug, stellte er sich 1886 schon auf 300.000 Hektoliter. Die Apfelwein-Production im Grossen beschränkt sich auf vier Provinzen des nordöstlichen Frankreich, nämlich die Normandie, Bretagne, Picardie und Maine; das Departement Ille-et-Vilaine producirt allein ein Fünftel der gesammten gewonnenen Menge. Bekanntlich ist die Obstmostproduction in Frankreich eine sehr bedeutende und bildet der Cider — unter welcher Bezeichnung der Apfelwein in den Handel kommt (Obstmost aus Birnen wird wenig erzeugt und ist dessen Production ohne Belang) — für viele Departements das Nationalgetränk; die Anzahl der Apfelbäume zur Mosterzeugung schätzt man in den 35 Departements, welche sich mit Obstmostproduction beschäftigen (und zwar 20 davon für eigenen Bedarf und 15 Departements für den Export), auf 5 Millionen Stück Bäume. Die zwei hervorragendsten ciderproducirenden Landstriche Frankreichs, die Bretagne und die Normandie, erzeugten im Jahre 1881: die erstere 7,474.480, die letztere 7,031.588 Hektoliter Apfelmost, wobei z. B. im Arrondissement Pont-Audemer, einem fruchtbaren Landstrich, auf ein Hektar Mostobstpflanzungen 65 Hektoliter Cider kommen, nebst anderen Culturen zum Preise von Frcs. 7 (fl. 3 50 ö. W.), woraus sich allein eine Einnahme an Obstmost von rund fl. 227 ergibt. Auf dem Bahnhofe von Gournay-en-Bray kommen alljährlich 800 Wagen Cideräpfel zur Versendung.

Edelweiss-Ernte. Die Edelweisspflanzung des Herrn Jakel in Unterpreth (Kärnten), vielleicht die einzige bis jetzt, ergab, wie die „Klagenfurter Zeitung" meldet, eine recht befriedigende Ernte. Die vielen Hunderttausende von Blüthen waren gross, schön weiss und zartwollig, wie das die Hochgebirgsspitzen schmückende Edelweiss. Vor einigen Wochen wurden die letzten Blüthen geschnitten und in alle Richtungen Europas versandt. Man denke sich zwei grosse Aecker, übersäet mit Edelweissblüthen, eingesäumt von grünen Wiesenflächen, auf welche aus unmittelbarer Nähe die Spitzen des Manhart und Seekopfes und die senkrechten, langgestreckten Wände des grauen Jalouz herabschauen, dazu das Plätschern und Rauschen eines hübschen Wasserfalles und man hat eine annähernde Vorstellung von der genussreichen Partie von Raibl aus in's Koritenca-Thal. Es sind diese Edelweissculturen mit um so grösserer Freude zu begrüssen, als dadurch dem

Vandalismus der Edelweisssucher, dem Herausziehen und Zerstören des Wurzelstockes durch Händler und Sammler theilweise ein Ziel gesteckt ist.

Karstbewaldung. Als ein wesentlicher Erfolg sowohl in wirthschaftlicher Hinsicht als auch zur Verbesserung der klimatischen Verhältnisse einer Gegend ist es zu verzeichnen, wenn öde, entwaldete und durch Abschwemmen der fruchtbaren Erde durch Niederschläge der Verkarstung zugeführte Gegenden und Berglehnen wieder durch Aufforstung nutzbar gemacht werden. So wurden im Frühjahre 1892 auf dem Karste von dem sterilen Terrain, und zwar grösstentheils längs der Südbahnstrecke Adelsberg-Divacca, 78 Hektar behufs Herbeiführung einer Milderung der elementaren und gemeinschädlichen Uebelstände unter der unmittelbaren Leitung des Forstrathes und Landesforst-Inspectors Herrn Goll aufgeforstet. Nebstbei wurden die im letztverflossenen Jahre bei Sinadole und auf dem Gaberk im Gerichtsbezirke Senosetsch stellenweise in Folge der Dürre eingegangenen Anpflanzungen nachgebessert und die ältesten Schwarzkieferculturen bei St. Peter nach vorgepflogener Durchforstung und Lichtung mit Tannen und Fichten unterpflanzt. Zu diesem Zwecke gelangten insgesammt 1,500.000 Stück Nadelholzpflanzen zur Verwendung, welche der Karstaufforstungs-Commission vom Ackerbauministerium aus dem staatlichen Forstgarten in der Gradischa bei Laibach unentgeltlich überlassen wurden. Beim Herrichten der Pflanzlöcher, beim Zutragen der Erde und beim Setzen der Pflanzen sind 1520 Personen aus den bezüglichen Gemeinden unter der Aufsicht der landesfürstlichen Forstorgane gegen Anrechnung von 10.450 Tagschichten in Verwendung gestanden. Die diesfälligen Kosten sind, mit Einrechnung einiger sonstiger Auslagen, auf nahe fl. 8000 zu stehen gekommen. Von den öden Steinfeldern des krainischen Karstes erscheinen bisher im Ganzen 806 Hektare oder 1400 Joch mit nahezu 12 Millionen Pflanzen aufgeforstet. Der Stand der Aufforstungen kann insgesammt als ein recht erfreulicher bezeichnet werden und ist an den ältesten derselben der Charakter von Schutz gewährenden Wäldern bereits bemerkbar.

Mispeln. Unter den Mispeln sind die Holländische Monstreuse, Kernlose, Riesen und Nottingham die besten; die letztere ist eine kleine, aber ausserordentlich wohlschmeckende, angenehm gewürzte Frucht, auch ist der Baum sehr voll tragend. Die Mispeln geben selbst auf schlechtestem Boden noch reiche Ernten; ihre Anpflanzung in grösseren Massen ist nur zu empfehlen.

Vertreibung der Erdflöhe. Im Frühjahre, bevor der Samen von Kohl u. s. w. ausgesäet wird, wird das betreffende Land mit Fischabfällen von frischen Fischen mitsammt den Schuppen und dem Wasser, worin die Fische abgewaschen wurden, benetzt. Nach dem Aufgehen der Sämereien muss dieses Verfahren noch einmal gemacht werden, wonach sich das Ungeziefer nicht wieder zeigt.

Perlhühner als Raupenvertilger. Wenngleich die Eierproduction der Perlhühner nicht so gross ist wie die anderer Hühnerracen, so ist doch kein anderes Huhn ein so fleissiger Futtersucher wie das Perlhuhn. Unermüdlich sucht es im Garten und Feld Insectenlarven aller Art auf, so dass es einerseits einer Zufütterung während des Sommers kaum bedarf und andererseits durch die Vertilgung der Schädlinge grossen Nutzen stiftet. Neben dem anderen Geflügel empfiehlt es sich daher auch, in jeder ländlichen Wirthschaft einige Perlhühner zu halten, was auch nicht wenig zur Zierde des ganzen Hühnerhofes beiträgt.

Nachrichten des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich.

Weihnachts-Obstausstellung 1892.

Der n.-ö. Landes-Obstbauverein hat in der Ausschuss-Sitzung am 18. October 1892 beschlossen, von der Veranstaltung einer Weihnachts-Obstausstellung im laufenden Jahre Umgang zu nehmen.

Ausschuss-Sitzung am 27. September 1892.

Vorsitzender Herr Vorstand-Stellvertreter Schön; anwesend die Herren: Vorstand-Stellvertreter P. Koller, die Ausschussräthe Haberl, Freiherr v. Hohenbruck, Künstler, Müller, Rosenthal, Sandhofer, Schaumann und Trilety. Entschuldigt Herr Vorstand Abt Karl.

Das Protokoll der letzten Sitzung wird verlesen und verificirt.

I. Einläufe:

a) Mittheilung des Obstbauvereines für Mittelsteiermark über die Abhaltung einer Obst- und Obstwein-Ausstellung vom 8. bis 11. October d. J.; hierüber ist eine Notiz im Vereinsorgan zu verlautbaren sowie einigen bekannten Obstproducenten Niederösterreichs die Mittheilung zu machen.

b) Schreiben des landwirthschaftlichen Bezirksvereines Scheibbs um Gewährung einer Subvention zur Abhaltung eines Obstbaumwärtercurses im Frühjahre 1893; hiefür werden fl. 25—30 in Aussicht gestellt, jedoch ist Näheres über den Zeitpunkt, den Cursleiter und das Programm anher mitzutheilen.

c) Schreiben des Schulleiters in Strengberg mit der Einladung, die dortselbst stattfindende Obst- und Most-Ausstellung zu besuchen. Hiezu ist Herr Ausschussrath Schleicher einzuladen.

d) Schreiben des Herrn Landes-Wanderlehrers Jablanzy, betreffend die Uebernahme der Redaction des „Fruchtgarten" mit dem Ersuchen, der Redaction Mittheilung zu machen über Anlagen, Pflanzungen und vom Vereine oder von den Mitgliedern gemachte Wahrnehmungen. Wird zur Kenntniss genommen und es dem Vereins-Präsidium überlassen, dem Ansinnen des Herrn Redacteurs zu entsprechen.

e) Schreiben des Herrn Dietl, womit dieser sich bereit erklärt, die Function als Rechnungsrevisor zu übernehmen.

II. Der Geschäftsleiter beantragt mit Hinweis auf einen früher gefassten Beschluss die Abhaltung einer Wanderversammlung in Langenlois im Einvernehmen mit dem löblichen Bezirksvereine in Langenlois am 30. October d. J. daselbst. Die Abhaltung nach dem vorgeschlagenen Programme sowie das Einschreiten bei dem hohen Landesausschuss wegen Delegirung des Herrn Landes-Wanderlehrers Jablanzy zur Abhaltung eines Vortrages bei derselben werden genehmigt.

III. Der Geschäftsleiter referirt über die im Principe bereits beschlossene Abhaltung der Weihnachts-Obstausstellung und über die diesfalls bereits eingeleiteten Schritte. Nach längerer Debatte wird beschlossen, vorerst bei den Fachvereinen der wichtigeren Kronländer umzufragen, inwieferne eine Betheiligung an derselben im Hinblicke auf die heurige ungünstige Obsternte zu erhoffen wäre. (Siehe die vorstehende Notiz „Weihnachts-Obstausstellung 1892".)

IV. Herr Rosenthal berichtet über die Zusammenstellung der Erhebungen, betreffend die in Niederösterreich verbreiteten Obstsorten, wonach das gesammelte Material zur Publication bereit liege; weiter beantragt derselbe, die Abhaltung einer Landes-Obstausstellung in einem der nächsten Jahre jetzt schon in's Auge zu fassen, welcher Antrag auf die Tagesordnung der nächsten Sitzung zu stellen ist.

Schluss der Sitzung um ½6 Uhr Abends.

Neue Mitglieder.

Dem Landes-Obstbauvereine für Niederösterreich sind als Mitglieder beigetreten:

Herr Arndorfer Engelbert, Aspershofen bei Neulengbach.
„ Eggenberger Theodor, Oberlehrer in Langegg.
„ Kühnel A., Peterwald Nr. 209 bei Bodenbach.
„ Preschinsky Andreas, Oberlehrer, Gutenstein.
Löbl. landwirthschaftl. Verein für Siebenbürgen in Kronstadt.

Literatur.

Neue Erscheinungen.

Des Landmannes Winterabende. Belehrendes und Unterhaltendes aus allen Zweigen der Landwirthschaft. Verlag von Eugen Ulmer in Stuttgart; jedes Bändchen bekommt man zum Preise von Mk. 1 (62 kr. ö. W.).

Unter diesem Titel hat die rührige Verlagsbuchhandlung Ulmer in Stuttgart bereits eine Reihe von 50 Bändchen über einzelne Zweige der Landwirthschaft — wahre Volksbücher im besten und edelsten Sinne des Wortes — herausgegeben, die, insgesammt von hervorragenden Volksschriftstellern und Fachmännern verfasst, sich in ihrer Schreibart an den Sinn und das Verständniss des einfachen Landmannes wenden. Von diesen Cyclus von Volksschriften nennen wir vor Allem: „Unterhaltungen über den Obstbau" und „Unterhaltungen über den Gemüsebau", beide von Lucas; „Verwerthung des Obstes" von Bach; „Der Weinbau" von Klein und „Johannis- und Stachelbeeren" von Time. Alle vier genannten Bändchen sind so recht geeignet für den bescheidenen Gartenfreund, für die ihren Gemüsegarten selbst betreuende fleissige Hausfrau, gute Lese- und Lehrbüchlein für den Schüler der Fortbildungsschule, für Volks- und landwirthschaftliche Vereinsbibliotheken. Wir machen insbesondere unsere Lehrerschaft auf dem Lande auf diese für die ländliche Bevölkerung bestimmten Bücher aufmerksam und können nur ihre weiteste Verbreitung wünschen. *

Katechismus der Kellerwirthschaft für Weinproducenten, Weinhändler und Weinwirthe. Von Beyse. Vierte Auflage, von Antonio dal Piaz gänzlich neu bearbeitet. Wien 1893, Verlag von A. Hartleben.

Bei dem Umstande, als mit der durch allerlei Feinde eingeschränkten Weinproduction die Production des Obstweines erhöhte Bedeutung gewonnen, empfehlen wir dieses von einem tüchtigen Praktiker neu bearbeitete Werkchen. das auch einen Abschnitt über Obstweinbereitung enthält, zur fleissigen Benützung. *

Marktbericht.

Wien. Engros-Preise im Monat October 1892:

Pfirsich:		Birnen:	
hiesige . . .	per Kilo kr. 20—50	Kaiser- . .	per Kilo kr. 20—45
ital.	„ „ „ 3-120	Isambert- . .	„ „ „ 20—45
Zwetschken .	„ „ „ 7—20	Virgouleuse	„ „ „ 20—36
Kornelkirsch.	„ „ „ 8—16	Koch- . . .	„ „ „ 16—20
Aepfel:		Quitten . . .	„ „ „ 20—36
Tiroler . . .	100 Stück fl. 9.—	Aschitzen,	100 Stück kr. 20—35
Krisovsker	per Kilo kr. 14—20	Atlasbeeren,	100 Büschel fl. 1—3
Maschanzker:		Weintrauben:	
deutsche	„ „ „ 16—32	hiesige . .	per Kilo kr. 20—60
Grazer .	„ „ „ 16—20	ungar. . . .	„ „ „ 24—50
Reinetten:		Preisselbeeren	„ „ „ 30—56
gelbe . .	„ „ „ 15—24	Feigen,	
graue . .	„ „ „ 15—20	ital.	„ „ „ 30—50
Koch- . . .	„ „ „ 14—20	Zuckermelone	„ Stück „ 8—80
sonstige . .	„ „ „ 8—16	Nüsse	per Kilo kr. 25—90
Birnen:			„ per 100 St. 15 kr. bis fl. 2.80
Bergamott-	„ „ „ 25—30	Haselnüsse .	per Kilo kr. 24—60

Eingesendet.

Danksagung.

Das landwirthschaftliche Casino Fels am Wagram spricht hiemit den Herren J. Jablanzy (Wien), Hirsch (Grafenegg), Zögernitz (Rohrendorf) und Wohlschläger (Krems) für ihre Mühewaltung als Preisrichter bei der am 25. September abgehaltenen Obstausstellung den wärmsten Dank aus.

Fels, am 29. September 1892.

Wilhelm Peter, Obmann des Ausstellungscomité. — Josef Wöber, Obmann des landw. Casino.

Obstsortenbestimmung.

Die Redaction des „Fruchtgarten" ist gerne bereit, die richtige Benennung und Sortenbestimmung des Obstes aus den Gärten und Pflanzungen der Leser des „Fruchtgarten" vorzunehmen. Zu diesem Zwecke sind an die Redaction je drei Stück der zu bestimmenden Sorten, u. zw. vollkommen normal ausgebildete Früchte, jede einzeln in Papier eingewickelt und in Holzwolle fest verpackt franco einzusenden; die Früchte sind — bei mehreren eingesendeten Sorten jede Frucht und Sorte — mit einer auf die Frucht geschriebenen Nummer zu versehen und ist ein gleiches Nummernverzeichniss von dem Einsender zurückzubehalten.

Wenn auch bei derartigen Einsendungen mit Rücksicht auf die bereits vorhandenen vielen Hunderte von Obstsorten nicht immer der richtige Name angegeben werden kann, so ist die Redaction doch stets in der Lage, den Handels- und Marktwerth der betreffenden Sorte und ob dieselbe weiter zu cultiviren oder durch eine werthvollere Sorte zu ersetzen wäre, zu bestimmen.

Die Redaction des „Fruchtgarten",
Wien-Penzing, Parkgasse 30.

Offener Sprechsaal.

Časlauer-Birne. Ein Obstzüchter und Leser des „Fruchtgarten" stellte die Anfrage, ob ein in seinem Garten stehender Birnbaum, Časlauer-Birne genannt, richtig benannt ist und welchen pomologischen Namen dieselbe führe. Auf eine diesbezügliche Anfrage an den Obstbauverein für das Königreich Böhmen folgte die nachstehende Mittheilung:

Unter dem Namen Časlauer-Birne (Časlavka) ist die Apothekerbirne (Bon Chretien d'été) zu verstehen. Reifezeit 15. bis 30. September; eine der besten Birnen bei uns, fruchtbar, wird häufig gepflanzt. Um Lobositz und Leitmeritz überall, von wo das Obst — ganz gedörrt — hauptsächlich nach der Schweiz exportirt wird, stark verbreitet.

Herrn W. Forberger in Strokele bei Leitomischl. Für einen in rauher Lage liegenden Hausgarten empfehle ich Ihnen die beiden gut tragenden, im Geschmacke ebenfalls guten, haltbaren Winterbirnsorten: „Diel's Butterbirne" und „Regentin" anzupflanzen; die späte Winterbirne „Winter-Nelis" ist ebenfalls eine empfehlenswerthe, wenn auch kleine Birne; über die Birnensorte „Minister Lucius" sind die Erfahrungen getheilt.

Herrn W. Schleicher in Welerhof. Mit Ihrem Anerbieten vollkommen einverstanden; Artikel folgt wegen Raummangel in Nr. 12 des „Fruchtgarten".

Bitte.

Wir stellen nochmals — um Verzögerungen vorzubeugen — das dringende Ansuchen, alle an die Redaction gerichteten Sendungen und Correspondenzen, Tauschexemplare sowie zur Besprechung bestimmte Bücher an die gefertigte Adresse einzusenden. **Die Redaction des „Fruchtgarten"**

Wien-Penzing, XIII. Bezirk, Parkgasse 30.

INHALT. **Obst- und Obstsortenkunde:** Zwetschke „Frühe vom Bühlerthal". (Mit 1 Illustr.) — Die Erdbeere „Kaiser's Sämling". — **Praktischer Obstbau:** Herbstarbeiten im Obstgarten. — Zur Pflanzzeit. — **Feinde des Obstbaues:** Der Apfeltriebwickler, ein schlimmer Gast im Spaliergarten. — **Hausgarten. Blumenzucht:** Das grossblumige Schneeglöckchen (Galanthus Elwesi). — Trauer-Calla (Arum sanctum). — **Gemüsebau:** Das Rigolen im Gemüsegarten. — **Mittheilungen:** Blumen- und Pflanzendecoration im kaiserlichen Lustschlosse zu Schönbrunn. — Abraupgesetz in Oesterreich. — Statistische Erhebungen über den Stand der Obstbäume einer Gemeinde. — Schneedruck. — Frostrisse an Obst- und anderen Bäumen. — Der Düngerwerth der Weintrebern. — Das Begiessen der Pflanzen im Winter. — Der Nutzen der Vögel. — Reiche Apfelernte in der Gegend von Ueberlingen. — Grössere Mengen californischen Obstes in Aussicht. — Frankreichs Apfelwein-Fabrikation. — Edelweiss-Ernte. — Karstbewaldung. — Mispeln. — Vertreibung der Erdflöhe. — Perlhühner als Raupenvertilger. — **Nachrichten des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich:** Weihnachts-Obstausstellung 1892. — Ausschuss-Sitzung am 27. September 1892. — Neue Mitglieder. — **Literatur:** Neue Erscheinungen. — **Marktbericht.** — **Eingesendet:** Danksagung. — **Obstsortenbestimmung.** — **Offener Sprechsaal.** — **Bitte.**

OBSTBÄUME: Hochstämme, Pyramiden und Spaliere

in grosser Auswahl der schönsten Exemplare bei

Georg W. Gaedertz

Obstbaumschulen Feuerbach-Stuttgart.

Katalog gratis und franco. (219)

Wilhelm Geiger, Baumschulen Eggenberg-Graz

empfiehlt seine grossen Vorräthe von: (237)

Rosa canina-Sämlinge, 2jährige, verpflanzt, stark . . .	pro	1000	St. fl.	12.—
Birnwildlinge, 2jährige, verpflanzt, I. Auswahl	„	1000	„ „	20.—
„ 2jährige, „ II. „	„	1000	„ „	10.—
Apfelwildlinge, Sämlinge, 1jährige, II. „	„	1000	„ „	8.—
Prunus Mirabelana, I. Auswahl	„	1000	„ „	12.—
Robinia pseudoacacia, 2jährige, verpflanzt, I. Auswahl .	„	1000	„ „	10.—
Gleditschia triacanthos, 2jährige, verpflanzt, I. Auswahl .	„	1000	„ „	12.—
Ligustrum vulg., 3jährige, verpflanzt, I. Auswahl . . .	„	1000	„ „	14.—
Spargelpflanzen, 3jährige, „ I. „ . . .	„	1000	„ „	12.—
Erdbeerpflanzen, Noble	„	100	„ „	3.—
Birnpyramiden auf Quitte, Olivier de Serre, beste Winterbirne	„	100	„ „	50.—

Unerreicht reich illustrirte Liste über ca. 400 unserer neuesten Obst- und Gehölzeinführungen steht gratis zu Diensten. Bei Einsendung von je 40 Pfg. in Marken werden vorzügliche Buntdrucke der **echten Oelrose von Schiras und Kasanlik** und unserer neuen, remontirenden **rothen Colorado-Akazie** beigelegt. 50 Hektar Baumschulen, circa 8000 Obst- und Gehölzsorten. (235)

Ausführung von Parks und Obstanlagen wegen kolossaler Vorräthe billigst.

National-Arboretum Zoeschen bei Merseburg.

Grösste Obstbaumschule Mährens

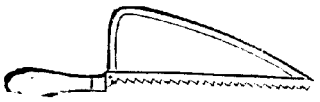
Victoria-Baumschule

des

Friedrich Wannieck in **Schöllschitz bei Brünn.** (220)

Obstbäume, Zier- und Solitärbäume, Heckenpflanzen, Obstwildlinge, Rosen, Coniferen.

Illustrirte Kataloge auf Verlangen gratis und franco.



Gartenwerkzeuge

aller Art (in der ältesten Fabrik) solid zu haben bei (236)

J. Wobornik

k. u. k. Hof-Werkzeugfabrikant

Wien, I. Tiefer Graben 14.

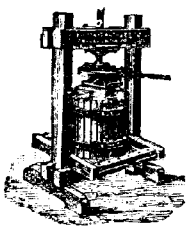
Versendung nach allen Richtungen per Nachnahme.

Zur Obstverwerthung!

Dörr- und Trocken-Apparate

neu verbessert, Patent Dr. Ryder (227)

feinste Qualitäts-Producte bei billigsten Betriebskosten



Trauben- Obst- Fruchtsaft- **PRESSEN**

Neueste **selbstthätige** Patent-Reben- und **Pflanzen-Spritzen** „SYPHONIA“ liefern ausschliesslich

Ph. Mayfarth & Co., Wien, II. Taborstrasse 76

Fabriken landwirthschaftlicher Maschinen.

Kataloge gratis. — Vertreter erwünscht.

W. Klenert

(vorm. Klenert & Geiger)

Obstbaum- und Gehölzschulen

Graz, Steiermark

anerkannt als eines der besten Baumschul-Etablissements Oesterreichs

empfiehlt grosse Vorräthe (224)

Obstbäume, Beerenobst, Obstwildlinge, Erdbeeren, Gehölze, Spargelpflanzen, Edelreiser etc

Beschreibende Kataloge gratis.

Die Gutsverwaltung **Herbersdorf** verkauft ab Bahnstation **Wildon** gegen Nachnahme: (226)

Apfelwein

(auf der Reichs-Obstausstellung mit der gold. Staats-Medaille ausgezeichnet)

pro Hektoliter . . . . . fl. 8

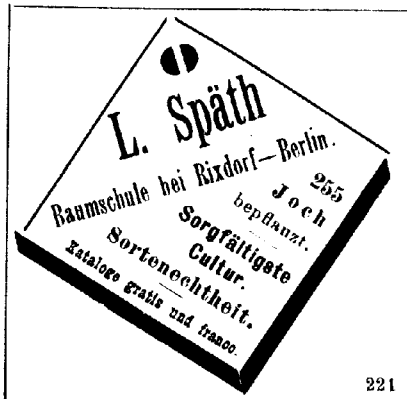
Eduard Müller, Asch i. B.

kauft jedes Quantum

Brom-, Erd- und Heidelbeeren, Kirschen, Aepfel und Weintrauben. (238)

Zur gef. Beachtung!

Von der **Versuchsanstalt für Obstbau zu Weierhof bei Gresten (Nied.-Oesterr.)** kommen diesen Herbst eine grössere Anzahl **Apfel- und Birn-Hochstämme** zur Abgabe. Insbesondere machen wir auf das ausgewählte Sortiment von Apfelsorten sowie Tafel- als Wirthschaftsobst aufmerksam, worunter auch die besten Cideräpfel aus der Normandie sich befinden. Der Preis pro Stück Hochstamm ist loco Baumschule je nach Stammstärke 50, 40 und 30 kr. Bei Abnahme grösserer Partien entsprechender Nachlass. Verpackung billigst. (239)



221

Herausgeber: Wilhelm Köhler. Für die Redaction verantwortlich: Wilhelm Köhler. Druck von Wilhelm Köhler

Der Fruchtgarten.

Illustrirte Zeitschrift

für

Obstbau, Sortenkunde und Obstbenutzung, sowie für Gehölz- und Blumenzucht, Küchen- und Handelsgärtnerei.

Organ des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich und des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen.

Redigirt von Julius Jablanzy.

Administration: Wien, VI. Mollardgasse 41.

Die Mitglieder des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich und des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen erhalten das Blatt unentgeltlich.

Abonnement:	Erscheint am 1. jeden Monats.	Inserate:
Inland: Ganzjährig . . . . . fl. 3.— Halbjährig . . . . . „ 1.50 **Ausland:** Ganzjährig . . . . . Mk. 6.— Halbjährig . . . . . „ 3.— resp. 8 oder 4 Frcs.	Unversiegelte Zeitungs-Reclamationen sind portofrei. Manuscripte werden nicht zurückgestellt.	pro dreimal gespaltene Petitzeile oder deren Raum 10 kr. = 20 Pfg. **Beilagen** werden berechnet pro 1000 Exemplare mit 10 fl.

Die P. T. Abonnenten erhalten die jährlich erscheinenden 6 colorirten Fruchttafeln gratis, für die P. T. Mitglieder des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich kosten dieselben jährlich 1 fl., einzelne Tafeln 25 kr.

Nr. 12. **1. December 1892.** **VII. Jahrg.**

An unsere P. T. Abonnenten!

Mit dieser Nummer schliesst der „FRUCHTGARTEN“ seinen VII. Jahrgang. Derselbe wird auch im Jahre 1893 monatlich einmal, und zwar am 1. jeden Monats, erscheinen; ebenso werden sechs in Farben künstlerisch ausgeführte Abbildungen von Obstsorten beigegeben.

Inserate finden durch den „FRUCHTGARTEN“ die weiteste Verbreitung, da derselbe ausser seinen Abonnenten noch als Organ des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich und des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen den Mitgliedern dieser Vereine unentgeltlich zugestellt wird.

Der **Abonnementspreis** beträgt für das Inland ganzjährig fl. 3, halbjährig fl. 1.50; für das Ausland ganzjährig Mk. 6 oder Frcs. 8.

Die bisherigen P. T. Abonnenten des „FRUCHTGARTEN“ ersuchen wir höflichst, die Pränumeration baldigst zu erneuern.

Der heutigen Nummer liegt Titel und Inhaltsverzeichniss des Jahrganges 1892 bei.

Die Administration des „Fruchtgarten“.

OBST- UND OBSTSORTENKUNDE.

Die wichtigsten Original-Obstsorten Südtirols *).

Von Karl Mader, S. Michele a. d. Etsch.

VIII.

Böhmer.

(Hiezu eine colorirte Fruchttafel.)

Heimat und Vorkommen. Der Name „Böhmer“ würde auf Böhmen als Heimat hinweisen, dort ist aber diese Obstsorte, wenigstens bis heute, gar nicht bekannt. Der Böhmer ist jetzt in ganz Südtirol verbreitet, hauptsächlich wird dieser Apfel jedoch in der Umgebung von Bozen, Lana, Meran Neumarkt, Kaltern angepflanzt.

Literatur und Synonyme: „Illustrirtes Handbuch der Obstkunde“; Engelbrecht, „Deutschlands Apfelsorten“; Mader, „Die werthvollsten Obstsorten Südtirols“; Leroy, „Pomme Passe, Böhmer“. Im Obsthandel kommt diese Apfelsorte als Edelböhmer zum Unterschiede des als Kalterer Böhmer sehr verbreiteten Mantuaners vor; als Rother Taffeter ist die Sorte in der Meraner und Lanaer Gegend bekannt.

Gestalt und Grösse: Früchte mittlerer Grösse 50—58 Mm. hoch und 60—70 Mm. breit, sehr grosse Exemplare zeigen auch 65 Mm. Höhe und bis 85 Mm. Breite; Früchte mittlerer Grösse

*) Siehe „Fruchtgarten“, Jahrg. 1891, S. 61, 89, 117, 118; Jahrg. 1892, S. 21, 89.

haben ein Gewicht von 110 Gr.; flachrund, etwas stielbauchig, gegen den Stiel platt abgerundet, gegen den Kelch etwas mehr abnehmend; einige flache Erhabenheiten ziehen sich über die Frucht, ohne jedoch die Rundung zu stören.

Kelch: geschlossen, grünlich, wollig, breitblätterig, mit 10 feinen Rippchen oder Falten wie eingeschnürt umgeben. Kelchsenkung ziemlich weit und tief.

Stiel: 1—1·5 Cm. lang, die tiefe, trichterförmige, fein berostete Stielhöhle nicht oder nur wenig überragend. Stielwulst nicht sehr stark entwickelt.

Schale: glatt, glänzend, hellgrüngelb, später weissgelb, auf der Sonnenseite meist lebhaft karminroth oder zartrosa gefärbt, bei wenig Röthe erscheinen kurz abgesetzte Streifen; Punkte fein; welkt nicht; Geruch ziemlich stark.

Fleisch: weiss, fein, ziemlich locker; genügende und feine Säure, sehr saftig, mit Rosengeruch.

Kernhaus: ziemlich offen, Kammern geräumig, mittelgross, zwei vollkommene, eiförmige, kurzgespitzte, braune Kerne enthaltend. Kelchröhre, trichterförmig, zuweilen bis zur Achsenhöhle reichend.

Reifezeit und Nutzung. Reift im December und hält sich, ohne zu welken, bis in's späte Frühjahr. Vorzügliche Tafel- und Exportfrucht Tirols; auch zu anderen Zwecken gut brauchbar.

Allgemeines über den Charakter des Baumes. Der Baum treibt ziemlich früh aus, wächst mässig stark, wird mittelgross, ausgewachsen mit breitpyramidaler Krone; trägt an kurzem Fruchtholz und unter denselben zusagenden Verhältnissen bald und regelmässig.

Blätter und Blüthen: Blätter mittelgross, ziemlich breit, stumpf gezahnt, etwas wollig. Triebspitzen grün, etwas wollig. Blattstiel kurz, dick. Blüthen ziemlich gross, röthlich. Blumenblätter gegen den Nagel abgerundet. Griffel gleich lang wie die Staubgefässe, fast bis zur Hälfte verwachsen, sehr stark wollig. Kelch zart, stark wollig. Kelchblättchen herabgebogen. Blüthenstiel ziemlich stark.

Holz- und Fruchtzweige: Sommertriebe graubraun, wollig; Punkte selten. Holzzweige dick, hellbraun. Knospen enge stehend, breit und kurz.

Allgemeine Bemerkungen über den Werth der Frucht. Der Böhmer ist unter den in Südtirol angebauten Obstsorten einer der werthvollsten Aepfel sowohl in Bezug auf seine Qualität als auch namentlich wegen seiner Haltbarkeit eine beliebte Tafel- und sehr gesuchte Exportfrucht. Diese Apfelsorte dürfte namentlich für die südlichen Kronländer Oesterreichs von Bedeutung sein und empfehlen wir dieselbe zum versuchsweisen Anbau. Der Baum verlangt einen guten, lockeren, warmen Boden und eine gute, nicht zu tiefe Lage; er leidet von Fusicladium und Oïdium ziemlich stark. Die Holzreife tritt nicht immer vollkommen ein. Des kurzen Stieles der Frucht sowie des kurzen Fruchtholzes wegen ist der Apfel dem Windbruch wenig ausgesetzt.

IX.

Mantuaner.

(Hiezu eine colorirte Fruchttafel.)

Heimat und Vorkommen. Dieser Apfel soll, wie der Name andeutet, aus der Umgebung von Mantua stammen. Er wird sowohl in Italienisch- als auch in Deutsch-Südtirol allgemein angebaut und ist sehr verbreitet.

Literatur: „Illustrirtes Handbuch der Obstkunde"; Engelbrecht, „Deutschlands Apfelsorten"; Mader, „Die werthvollsten Obstsorten Südtirols".

Synonyme: Mantovano, Rosa Mantovano, Rosa gentile, Apfel aus Mantua; in Deutsch-Südtirol: Kalterer, Böhmer.

Gestalt und Grösse: grosse Früchte sind 54 Mm. hoch und 75 Mm. breit, mittlere 50 Mm. hoch und 70 Mm. breit; flachrund, käseförmig, mittelbauchig, zuweilen (doch selten) grösste Breite nach dem Stiele zu; nach dem Kelch etwas stärker abnehmend als nach dem Stiele, um welchen sich die Frucht flach abrundet; meist regelmässig, nur hin und wieder etwas verschoben. Gewicht per Stück 90—100 Gramm.

Kelch: geschlossen, grünbraun, wollig wie auch die nächste Umgebung. Kelchblättchen breit, zuweilen lang, nach der Mitte geneigt sowie auch nach auswärts gebogen. Kelcheinsenkung bei mehr flachen Früchten weit und schüsselförmig, sonst mehr eng. Kelchfläche mit flachen Falten, welche manchmal bis auf die Wölbung der Frucht reichen.

Stiel: holzig, dünn, 15—17 Mm. lang, stielwärts nicht stark entwickelt. Stielsenkung ziemlich tief und eng, meist mit feinem Rost belegt.

Schale: glatt, fein, geschmeidig, glänzend, hellgrüngelb, später wachsartig weissgelb, auf der Sonnenseite der grössere Theil der Frucht leuchtend carmoisinroth mit Spuren von Streifen; Punkte sehr fein, in der Röthe häufig hell umkreist; welkt nicht; Geruch ziemlich stark.

Fleisch: weiss, unter der Schale gelblich, fein, saftig, sehr mürbe, zart, etwas rosenähnlich, mild, ganz wenig sauer.

Kernhaus: hohlachsig, geschlossen; Kammern mittelgross, glatt, mit 1—2 braunen, eiförmigen, mittelgrossen, vollkommenen Kernen; Kelchröhre stumpf, kegelförmig.

Reifezeit und Nutzung. Reift vom November bis Februar—März, ohne zu welken.

Tafel- und hervorragende Exportfrucht, auch für wirthschaftliche Zwecke noch brauchbar.

Allgemeines über den Charakter des Baumes. Der Baum wächst nur mittelstark, bildet anfangs eine breitpyramidale, später breite Krone, leidet vom Mehlthau (Oïdium) wenig, dagegen die Früchte ziemlich stark vom Fusicladium. Sommertriebe grünbraun. Holzzweige dunkelbraun punktirt. Holzknospen länglich, spitz. Zweige dünn und reifen regelmässig gut aus. Der Baum ist bezüglich des Bodens nicht sehr wählerisch, auch in noch etwas höheren Lagen entwickelt sich dieser Apfel gut.

Blätter und Blüthen: Blätter mittelgross, dunkelgrün, etwas wollig. Blattstiel röthlich. Triebspitzen zierlich, weiss, wollig. Blüthen gross, vor dem Oeffnen derselben dunkelroth, später heller, lichter. Blumenblätter gross, langgenagelt, wenig wollig. Griffel $^1/_3$—$^1/_4$ ihrer Länge verwachsen, wollig, bei vollkommen entwickelter Blüthe die Staubgefässe etwas überragend; diese sind einwärts geneigt und auswärts gebogen. Kelch lang- und spitzblätterig, stark wollig. Blüthenstiel stark wollig.

Allgemeine Bemerkungen über den Werth der Sorte. Diese Sorte verbreitet sich von Jahr zu Jahr immer mehr und zählt gleichfalls zu den beliebtesten und schönsten Apfelsorten Tirols; der Werth des Apfels wird aber wesentlich erhöht durch die leichte Conservirung desselben.

PRAKTISCHER OBSTBAU.

Einiges über die Pflanzung der Obstbäume.

Von Eugen Hähnle in Crailsheim.

Der Sommer und der Herbst 1887 waren ausserordentlich heiss und trocken; dieser Sommer- und Herbstwärme haben wir die reiche Bildung von Blüthenknospen im Herbste 1887 und das gesegnete Obstjahr 1888 zu verdanken. In den schweren Thonböden der hiesigen Gegend, die aus der Verwitterung der unteren, unter dem Stuttgarter Bausandstein liegenden Keupermergel sich gebildet haben, sind damals gegen den Herbst hin Spalten und Risse im Erdreich bis zu 1 Meter Tiefe und bis 15 Cm. oberer Breite entstanden. Es ist damals leider ein Regen, wenigstens ein erheblicher, bis zu den Wurzeln eindringender Regen, im ganzen Sommer, von Juli bis November 1887, nicht gefallen. Dieser ausserordentlichen Trockenheit sind die meisten der im Frühjahre 1887 an den Strassen gepflanzten Obstbäume zum Opfer gefallen, trotzdem dass da und dort einzelne der frisch gepflanzten Bäume begossen wurden. Am schlimmsten waren die Wirkungen auf den überall tief aufgerissenen, schweren Thonböden an den Südhängen unserer Berge. In solchen Lagen sind unter Anderem Fichtenculturen, die vor 5—10 Jahren gesetzt worden und schon längst freudig gewachsen waren, vollständig verdorrt. Auffallend gut haben sich in jenem verhängnissvollen Jahre die Fichtenpflanzungen auf humosem Sandboden, insbesondere auf solchen Stellen erhalten, welche durch Herausgraben grosser Stöcke auf bedeutende Tiefe gelockert waren. Diesen Beobachtungen folgend, wurden nun in den Jahren 1888—1891 auf meine Veranlassung für die Neupflanzungen von Obstbäumen, welche die Stadt Crailsheim an den öffentlichen Strassen vorzunehmen hatte,

1. überall sehr umfangreiche, bis zu 1 Meter Tiefe und bis zu 2 Meter weite Pflanzlöcher ausgehoben, und

2. die Wurzeln der Obstbäume beim Satze von allen Seiten mit humosem Sande umgeben, der, ein Verwitterungsproduct des sogenannten Stuttgarter Bausandsteines in nächster Nähe ohne grosse Kosten gewonnen werden kann.

Die in dieser Weise gesetzten Bäume haben im Frühjahre meist grosse Blätter getrieben und zum Theile Triebe bis zu 40 Cm. Länge im ersten Jahre gemacht und einen Abgang von höchstens 2% in den ersten Jahren ergeben, ohne dass dieselben beim Satze oder auch nachher begossen worden wären. Von Bäumen, die im Jahre 1888 von Privatleuten neben den städtischen Obstbäumen in der seither üblichen Weise gesetzt wurden, und zwar so gesetzt wurden, dass die Wurzeln mit dem besseren Boden aus dem allweg 0·5 Meter weiten Pflanzloche umgeben wurden, sind im Sommer 1888 vier Stück, also 60%, zu Grunde gegangen, während die zwei anderen blos kleine Blätter und nur ganz kurze Schosse getrieben haben. Die königlich württembergische Strassenbau-Inspection hat im Herbste 1890 etwa 200 Stück Birnbäume an der neuen Steige von Crailsheim nach Cappel in schweren Thonboden setzen lassen und auf meinen Rath die Wurzeln überall ebenfalls mit humosem Sand umfüttert. Die Bäume sind alle ohne Ausnahme gut angewachsen und haben heuer zum Theile ausgetrieben, als ob sie gar nicht versetzt worden wären. Dass von dieser grossen Zahl überhaupt nicht ein Baum dürr geworden ist, ist im letzteren Falle allerdings nicht nur dem sorgfältigen Satze, sondern auch dem regenreichen Sommer 1891 mit zu verdanken.

Aus den vorstehenden Thatsachen dürfte indess allgemein zu folgern sein:

1. dass wir das Anwachsen und spätere Fortwachsen unserer Obstbäume durch den Aushub recht

grosser Pflanzlöcher auf allen Bodenarten und in allen Lagen fördern;

2. dass wir auf insbesonders schwerem Boden durch Umfütterung der Wurzeln mit humosem Sand das Anwachsen sicherstellen.

In dem Gebiete der Keuperformation, wo Thon- und Sandsteinschichten auf kurzen Strecken nebeneinander zu liegen pflegen, ist die Beifuhr des humosen Sandes sehr erleichtert. In solchen Gebirgsformationen, wo dies nicht der Fall ist, wird man sich indess mit Beigabe von Humus in Form von humoser Gartenerde, verrottetem Compost u. dgl. bescheiden müssen.

Betrachten wir die Wirkung grosser, gut gelockerter Pflanzlöcher und die Beigabe von Sand bei Pflanzen etwas näher.

Die günstige Wirkung, welche grosse Pflanzlöcher für das Anwachsen der Obstbäume zeigen, mag darin ihren Grund haben, dass sich die in Folge der Bodenlockerung in der Pflanzengrube bildenden hohlen Zwischenräume, so oft es regnet oder der Schnee schmilzt, jedesmal wieder mit Wasser füllen und auf diese Weise nicht blos dem Pflanzloch selbst, sondern auch dessen nächster Umgebung eine Menge Wasser zuführen, welches sonst auf oberflächlich gelockerten Böden und bei kleinen Pflanzlöchern auf der Oberfläche rasch abläuft. Ein Theil der Feuchtigkeit steigt dann zur Zeit der Trockenheit vermöge der Capillarität des Bodens in die Höhe und kommt den Wurzeln der Obstbäume zugute.

Stellen wir uns einmal die Frage: Wie viel beträgt der für die Aufnahme der Tagwasser verfügbare Raum in einem Pflanzloche von 2 Meter Breite, 2 Meter Länge und 1 Meter Tiefe, also mit 4 Kubikmeter Inhalt?

Von Anfang an beträgt die Lockerung immerhin 10%, der zur Aufnahme der Tagwasser verfügbare Raum also 0·4 Kubikmeter = 400 Liter. Aber auch späterhin, wenn sich die Erde scheinbar gesetzt hat, ist die dauernde Lockerung und damit die Aufnahmefähigkeit für die Tagwasser immerhin noch sehr beträchtlich. Sie beträgt nach den durch genaue Messungen von den Ingenieuren an unseren Eisenbahndämmen vorgenommenen Ergebnissen:

bei festem Thon- und Steinmergel . 6—7%,
„ Keuper- und Mergelboden . . . 4—5%,
„ Lehmboden 3%,
„ Sand und Kies . . . . . 1—1½%.

Die durch dauernde Lockerung entstehenden Hohlräume betragen demnach bei 4 Kubikmeter Inhalt des Pflanzenloches

zum mindest. 4:0·01 = 0·04 Kbm. = 40 Lit bei Sand
und höchst. 4:0·07 = 0·28 „ = 280 „ „ Thon.

Die durch die sogenannte dauernde Lockerung wesentlich verbesserten physikalischen Eigenschaften des Bodens kommen aber dem Baum nicht blos in seiner Jugendzeit, sondern bis in sein höchstes Alter zugute, ja sie befördern noch das Wachsthum und Gedeihen der folgenden Baumgenerationen.

Neben grossen Pflanzlöchern ist es die Verwendung von humosem Sande als Culturerde, welche, wie wir oben gesehen haben, das Anwachsen der Obstbäume begünstigt.

Der Sand hält sich bekanntlich bei trockener Jahreszeit in der Tiefe immer feuchter als der Thon, weil er keine Sprünge bekommt, welche die Austrocknung der tiefer liegenden Schichten fördern, und weil er ferner auch ohne Regen blos durch die Abkühlung einen Theil der gasförmigen Luftfeuchtigkeit zu Wasser zu verdichten vermag. Die Bildung von Condensationswasser durch lufttrockenen Qarzsand hat Dr. Giseler in der Zeitschrift „Der Berggeist“ (Nr. 63) in der That direct nachgewiesen, indem er den Sand in einem Glascylinder künstlich abgekühlt hat. Mittelbar hat diesen Nachweis auch Dr. Ebermaier erbracht. Nach seinen Ermittlungen sickerte nämlich von den atmosphärischen Niederschlägen im Durchschnitte von vier Jahren durch eine 1 Meter tiefe Erdschichte durch:

bei Moorboden . . 39% der Niederschlagsmenge
„ Lehmboden . . 43% „ „
„ grobkörnigem Quarzsand . . 86% „ „
„ feinkörnigem Kalksand . . 94% „ „
„ feinkörnigem Quarzsand . . 107% „ „

Es sind also bei feinkörnigem Quarzsande salvo errore 107% durchgesickert, während überhaupt blos 100% durch Niederschläge zur Erde gelangt sind.

Ausser diesen schätzenswerthen hygroskopischen Eigenschaften hat der Sand aber noch weiter das Vermögen, sich satt an die Wurzeln der neugesetzten Pflanzen anzulegen, dieselben nicht durch durchgehende Risse in der trockenen Jahreszeit blosszulegen und zu beschädigen, sich rasch zu erwärmen und der Luft einen ziemlich ungehinderten Zutritt in die tieferen Schichten zu gestatten, lauter Eigenschaften, welche ebensowohl die Keimung der Samen als die Neubildung der feinen Haarwurzeln frisch gesetzter Pflanzen begünstigen, weshalb auch die Gärtner seit alten Zeiten ihre Ableger zunächst in Sand einschlagen und sie erst dann, wenn dieselben im Sande hinreichend Wurzeln gezogen haben, in fruchtbare Erde zu setzen pflegen.

(„Pomolog. Monatshefte.“)

FEINDE DES OBSTBAUES.

Schutz gegen den Frostnachtschmetterling.

Einer der gefährlichsten Feinde unserer Obstbäume ist jetzt zu bekämpfen, daher wir an alle Obstzüchter im Interesse reicher Obsternten die Bitte richten, den gefährlichen Frostnachtschmetterling gemeinsam zu bekämpfen.

Die Raupen dieser argen Feinde unserer Obstgärten lassen sich nach ihrer vollständigen Ausbildung im Monate Juni zur Erde herab und verpuppen sich in derselben.

In den Monaten November und December schlüpft die Mehrzahl der Frostnachtschmetterlinge aus und legen die Weibchen derselben (welche nicht fliegen können), indem sie auf die Stämme der Bäume hinaufkriechen, ihre 250 bis 400 grünlich gefärbten, später röthlich werdenden Eier, und zwar nicht in Haufen oder zusammengedrängt — wie allenfalls die Ringelspinner —, sondern je 2—3 Stück an die Blattknospen und Blattnarben ab. Die Ende April erscheinenden Raupen von hellgrüner Farbe — ähnlich dem sich entwickelnden jungen Laube, daher schwer erkennbar — spinnen die Spitzen der jungen Triebe wie in einen Knäuel zusammen, verbergen sich darin und fressen und zerstören sowohl Blätter als auch die Blüthentriebe, dadurch zugleich die künftige Frucht vernichtend; selbst junge, in der Entwicklung begriffene Früchte werden von dieser Raupe arg beschädigt.



Fig. 21. Klebring, als Schutz gegen das Aufkriechen von Insecten auf Bäume.

Die Raupen des Frostnachtschmetterlings vermehren sich in ungeheurer Zahl, indem, wie bereits erwähnt, ein Weibchen 400 Eier zu legen im Stande ist; sie zerstören nicht allein in manchem Jahre die ganze Obsternte, sondern sie schwächen die Obstbäume für mehrere Jahre. Unbekämpft, setzen sie ihr Zerstörungswerk an unseren Obstbäumen derart fort, dass viele derselben ertraglos werden und bleiben, an und für sich schwächere Bäume aber ganz zu Grunde gehen. In Niederösterreich, in den Thälern der Ausläufer des Wienerwaldes, sind die Obsternten mehrere Jahre hindurch von den Raupen des Frostnachtschmetterlings vollständig zerstört worden.

Die Raupe des Frostnachtschmetterlings findet sich auf den meisten Obstbäumen vor, hauptsächlich aber auf den Apfel-, Zwetschken-, Pflaumen-, Pfirsich- und Aprikosenbäumen, weniger häufig auf Birn- und Kirschenbäumen.

Einfach und mit verhältnissmässig geringen Kosten können wir die Vertilgung und Verminderung dieser argen Feinde unseres Obstbaues durchführen, indem wir, wie dies unsere Abbildung (Fig. 21) zeigt, Klebringe in der Höhe von 1 Meter an den Obstbäumen anbringen, und zwar fest und knapp an den Baumstamm anliegend, um ein Durchschlüpfen der nur mit Flügelstummeln versehenen, am Baume hinaufkriechenden Weibchen des Frostnachtschmetterlings zu verhindern und so mit dem Abfangen der Weibchen, deren ganzer Körper fast nur einen grossen Eierhaufen bildet, die Ablagerung der Eier in der Baumkrone zu vereiteln.

Die Hauptsache ist hiebei, dass die zum Bestreichen der Klebringe verwendeten Klebmittel — von denen eine grössere Menge als sogenannter Raupenleim in den Handel kommt — ihre klebende Beschaffenheit trotz Wind, Frost- und Regenwetter möglichst lange erhalten sowie dass der Anstrich nicht zu dick ist und von Zeit zu Zeit erneuert wird; es hat sich diesbezüglich der Raupenleim der Theerproducten-Fabrik Hitz in Prag, welcher bei der Vertilgung des Waldschädlings „Nonne“ verwendet wurde, als am längsten kleben bleibend bewährt. Es hat dieser Raupenleim noch den weiteren grossen Vortheil, dass derselbe, wie bei seiner Verwendung im Walde, ohne Anwendung von Papierringen unmittelbar auf die Rinde ohne Schädigung derselben aufgetragen werden kann und zu billigem Preise zu beziehen ist.

Wir machen unsere Leser auf die allgemeine Vertilgung dieses argen Obstbaumschädlings nochmals aufmerksam, da auch durch das im eigenen Obstgarten gegebene Beispiel auf die säumigen Nachbarn eingewirkt werden kann; insbesondere aber würde es sich empfehlen, in allen Schulgärten und in den Obstgärten unserer Volksschulen Klebringe — zur Nachahmung — anzubringen. *

HAUSGARTEN.

Blumenzucht.

Ueber Goldlack und seine Cultur.

Von G. Arnold.

Zunächst will ich hier bemerken, dass zweierlei Lack oder Goldlack, nämlich einfacher und gefüllter, cultivirt wird. Der gefüllte war bis jetzt beliebter als der einfache, doch hat man sich in neuerer Zeit auch wieder mehr den einfachen Sorten zugewendet, da diese viel reichlicher Zweige bringen und in Folge dessen auch viel reichlicher blühen als die gefüllten.

Die Hauptfarben des Lacks sind: Gelb, Braun oder Violett, welche aber auch noch in allen Schattirungen, sogar Weiss (Gelblichweiss) oder Dunkelschwarzbraun auftreten. Neben den schönen, reichlich erscheinenden Blumen ist es der herrliche Geruch, welcher dieses Gewächs auszeichnet und es zur Lieblingspflanze so vieler, namentlich älterer Leute macht.

Ich ziehe in Töpfen nur die gefüllten Sorten, die einfachen dagegen im Freien, auf Gartenbeeten. Dadurch, dass ich von beiden Arten und auf verschiedene Weise ziehe, kann ich mich eines längeren Blüthenflors und damit auch eines längeren Duftes erfreuen; denn die in Töpfen gezogenen Pflanzen fangen schon Ende Winter zu blühen an, blühen aber nur schön bis im Mai, dann lassen sie nach, während die im Garten cultivirten einfachen Sorten nun erst recht zu blühen anfangen, und da ich jeden verblühten Zweig abschneide und nicht in Samen gehen lasse, so habe ich fast das ganze Jahr blühenden Lack.

Die Hauptsache, den Lack in Töpfen gut durch den Winter zu bringen, besteht darin, dass man die Pflanzen wohl frostfrei, doch nicht allzu warm aufstellt. Die Gärtner stellen die Pflanzen meist in einen kalten Mistbeetkasten, welcher so tief ausgegraben wird, als zum Aufstellen der Pflanze nöthig ist und bedecken den Kasten

*

dann mit Fenstern oder auch einfach nur mit Holzläden. Da beim Lack viel zum schönen Blühen beiträgt, wenn er sich recht langsam entwickeln kann, so gibt der Gärtner den Pflanzen reichlich Luft oder nimmt selbst auch im Winter bei gelindem Wetter die Fenster weg; denn diese letzteren sollen nur als Schutz gegen üble Witterung, nicht aber zur Erzeugung von Wärme dienen.

Ich selbst aber überwintere meine Lackpflanzen, welche ich in Töpfen ziehe, in einem Vorkeller, wo sie bei guter Witterung reichlich Luft erhalten können, und ich habe gefunden, dass, wenn die Pflanzen bei strenger Kälte hier auch einmal frieren, sie doch schöner bleiben als in einem warmen Keller, wo sie meist gelbe Blätter treiben. Sieht man sich aber gezwungen, die Pflanzen im Keller selbst aufzustellen, so muss man, um schöne und kräftige Pflanzen und schöne Blumen zu erzielen, den Keller bei milder Witterung viel lüften oder die Pflanzen tagsüber einige Stunden in's Freie stellen, sie überhaupt nicht verzärteln, denn sie ertragen leichter etwas Kälte als zu viel Wärme. Den einfachen Lack aber pflanze ich gleich schon im September auf die im Garten bestimmte Stelle und lasse die Pflanzen im Winter hier stehen. Bei einer leichten Bedeckung mit Reisig hält er hier ganz gut aus. Samen liefert jede Samenhandlung. („Schweiz. Gartenbau.")

Rosa rugosa Regeliana.

Wir bringen unseren Lesern diesmal eine Rose, die aus dem Himalaya stammend, als Zier- und Nutzstrauch ihre Einführung in unsere Gärten mit vollem Rechte verdient; es ist dies Rosa rugosa Regeliana.

Die nachstehende Abbildung (Fig. 22) zeigt uns sowohl Blüthe, Knospen und Früchte, die, in ihrer Grösse nicht übertrieben, vollkommen den Exemplaren gut cultivirter Pflanzen entsprechen. Schreiber dieses hat die Rosa rugosa Regeliana bereits vor acht Jahren in seinem Hausgarten cultivirt und sich immer an den zahlreichen, wenn auch



Fig. 22. Rosa rugosa Regeliana.

einfach dunkelroth, fast violettpurpurrothen, grossen Blüthen und den selbst roh zu geniessenden Früchten derselben erfreut. Die Sträucher der Rosa rugosa Regeliana, welche vollkommen winterhart ist, blühen unaufhörlich bis spät in den Herbst hinein, so dass Blüthen, Knospen und reifende Früchte auf einem Strauche zu finden sind. Die Belaubung ist kleinblätterig, lichtgrün, lederartig.

Jedenfalls ist diese Rosenart wegen ihrer zu Conserven gut zu verwendenden Früchte für den Hausgarten zur Anpflanzung zu empfehlen.

Pflanzen von Rosa rugosa Regeliana sind in der Baumschule von L. Späth in Rixdorf-Berlin zum Preise von 1 Mark zu erhalten. *

Zwei neue Blumenzüchtungen.

Wir bringen für unsere Blumenfreunde zwei neue empfehlenswerthe Züchtungen altbekannter Lieblingsblumen von den bekannten Cultivateuren Dammann & Comp. in San Giovanni a Teduccio bei Neapel, und zwar die Victoria-Levkoje und eine Begonia semperflorens, genannt Lambertus. In Nachstehendem geben wir die Beschreibung des Züchters wieder:

I. Die Victoria-Levkoje (Fig. 23) ist eine neue Rasse von Winter-Levkojen von unschätzbarem Werthe. Die Victoria-Levkoje ist durch Mischung der alten frühblühenden Winter- mit der Sommer-Levkoje entstanden

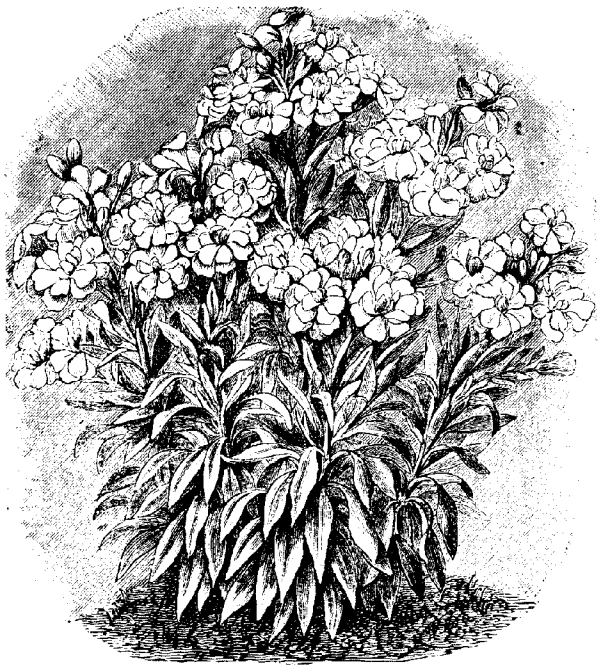


Fig. 23. Victoria-Levkoje.

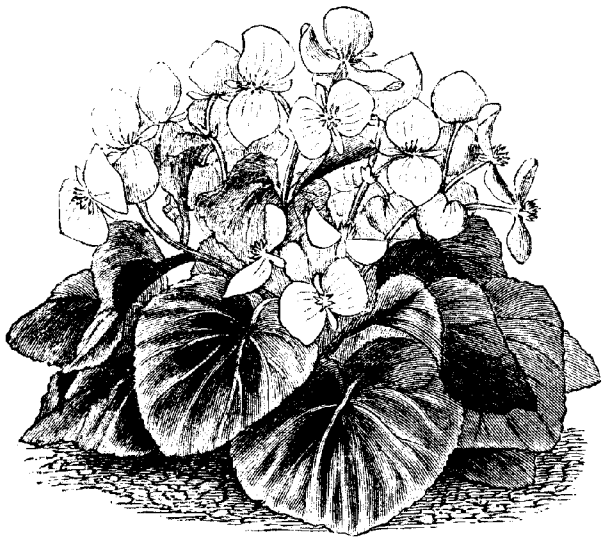


Fig. 24. Begonia semperflorens Lambertus.

und neigt sich in Wuchs und Belaubung mehr der ersteren zu. Sie zeichnet sich aber vor allen Winter-Levkojen durch fortwährendes Blühen aus, auch ist ihr Blüthenreichthum über alle anderen erhaben. Sie fällt zudem so stark in's Gefüllte, dass ihre Anzucht zur Samengewinnung sich kaum lohnt und gibt eine schöne, vollkommene Saat. Wir cultiviren diese prachtvolle und überaus werthvolle Levkoje bereits sechs Jahre und haben sie zu einer Vollkommenheit gebracht, die jedem Kenner befriedigen muss; sie gibt circa 80% gefülltblühende Pflanzen, sehr oft aber auch 90% und noch mehr. Sie beginnt kaum später als die Sommer-Levkojen zu blühen, jedoch spätestens im Juli, und setzt es durch den glühend heissen Sommer und den nassen Herbst, ja selbst im Winter bei Schnee und Kälte fort. Nach und nach bildet sie schöne, vollbelaubte Stöcke und bedeckt sich zeitweise ganz mit dichttraubigen, grossblumigen Blüthenbüscheln.

II. Begonia semperflorens Lambertus (Fig. 24) ist eine neue, sehr schöne und robuste Form, eine bedeutende Verbesserung der alten B. semperflorens, mit sehr grossen, kreisrunden, hellgrünen, glänzenden Blättern und schneeweissen, sehr grossen Blumen, mit denen die reichverzweigten, sehr buschig und geschlossen wachsenden Pflanzen während des ganzen Jahres bedeckt sind. Prachtpflanze für Gruppen und die Topfcultur.

Gemüsebau.

Empfehlenswerthe Speisekürbisse.

Auf den Werth der Speisekürbisse als wohlschmeckendes Gemüse haben wir bereits mehrfach hingewiesen und geben nachstehend die Beschreibung zweier empfehlenswerther Speisekürbisse, welche von den Cultivateuren



Fig. 25. Speisekürbis „Charles Naudin".



Fig. 26. Speisekürbis „Cocozelle schneeweisser Belmonte".

Dammann & Comp. in San Giovanni a Teduccio in den Handel gebracht wurden. Wir hoffen, damit unseren Gemüsezüchtern einen guten Dienst zu erweisen, zugleich aber auch dem Interesse der Verbreitung dieses noch viel zu wenig geschätzten und verbreiteten Gemüses zu dienen, indem bei der Beschreibung der Speisekürbisse „Charles Naudin" von dem Züchter zugleich eine neue Art der Verwendung der Blüthen erwähnt wird.

I. Speisekürbis „Cocozelle schneeweisser Belmonte" (Fig. 25). Dieser schöne Speisekürbis, mit langen, reinweissen Früchten, ist sehr werthvoll und eine unserer besten Gemüseneuheiten. Die Pflanze rankt nicht, trägt sehr reich und andauernd und die jungen, zarten, blendendweissen Früchte geben das feinste und denkbar gesundeste Gemüse. Zur allgemeinen Cultur zu empfehlen.

II. Speisekürbis „Charles Naudin" (Fig. 26). Dieser Kürbis ist eine Gemüse- und Zierpflanze ersten

Ranges; sie rankt nicht sehr stark, trägt grosses, schönes, gefleckles Laub, hat grosse, goldgelbe Blüthen und runde, weisse, grüngestreifte Früchte mit schneeweissem Fleische und sehr grossen, silberglänzenden Samen (Leukosperma). Die Früchte erscheinen in grosser Zahl und halten sich reif und erhärtet sehr lange. Die Samen dienen als feines Naschwerk und sind sehr zierend. Dieser Kürbis ist die schönste Gemüseneuheit Dammann's in dieser Saison. Die Blüthen, in Ei gedreht und in Oel gebacken, geben das feinste, bei Jedermann beliebte Gericht.

Nachrichten des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich.

Ausschuss-Sitzung am 18. October 1892.

Vorsitzender Herr Vorstand Abt Karl; anwesend die Herren: Vorstand-Stellvertreter Schön; die Ausschussräthe Adametz, Haberl, Freiherr v. Hohenbruck, Künstler, Rosenthal, Sandhofer, Sauer-Csaky, Seeharsch und Trilety.

Der Sitzung wohnt Herr Landescultur-Inspector Regierungsrath Freiherr v. Schwartz-Meiller bei.

Entschuldigt die Herren: P. Koller, Schleicher und Wagenhütter.

Das Protokoll der letzten Sitzung wird verlesen und nach einer Bemerkung über die in Amstetten und Scheibbs im August d. J. abgehaltenen Wandervorträge verificirt.

I. Einläufe:

a) Mittheilung des hohen n.-ö. Landesausschusses, dass Herr Landes-Wanderlehrer Jablanzy zur Abhaltung eines Vortrages bei der Wanderversammlung in Langenlois delegirt wurde.

b) Ansuchen des Obstbauvereines in Zwettl um Ueberlassung von 20 Stück Obstbäumen zur Prämiirung von Obstanlagen im Freien. Herr Ausschussrath Rosenthal erklärt, diese Bäume dem genannten Vereine gratis zur Verfügung zu stellen. Für diese Spende wird Herrn Rosenthal der Dank des Vereines ausgesprochen.

II. Der Geschäftsleiter berichtet über die Prämiirung der Strassenwärter, wofür 15 Gesuche eingelangt sind, theils auf Grund der vorgenommenen Besichtigung der Strassenpflanzungen, theils der von Vertrauensmännern über dieselben eingeholten Informationen und beantragt die Zuerkennung von 13 Prämien à 10 fl. Hienach werden prämiirt die Wegeinräumer: Bittmann, Putz, Jackwerth und Wiedermann aus dem Strassenbezirke Grossenzersdorf; Sommerer aus dem Strassenbezirke Hainburg; Schaudy, Strassenbezirk Mistelbach; Rauscher und Steiner, Strassenbezirk Mautern; Karner, Strassenbezirk Pottenstein; Fichtner und Weidinger, Strassenbezirk Geras; Bokesch, Strassenbezirk Waidhofen a. d. Th. und Graf, Strassenbezirk Zwettl. Ferner werden den Wegeinräumern Schnalke und Bacher im Strassenbezirke Korneuburg Remunerationen von je 5 fl. behufs weiterer Aufmunterung bewilligt.

Bei diesem Anlasse wird dem Geschäftsleiter für seine neuerlichen Bemühungen um das Gedeihen der öffentlichen Obstpflanzungen der Dank ausgesprochen.

Der Herr Vorstand spricht den Wunsch aus, es möge dahin gewirkt werden, dass die Stämme der Obstbäume behufs Schutzes gegen Hasenfrass nicht alljährlich mit Kalk bestrichen, sondern möglichst mit Stroh oder Schilf eingebunden werden.

III. Der Geschäftsleiter theilt mit, dass die eingelaufenen Mittheilungen von landwirthschaftlichen und sonstigen Fachvereinen über die eventuelle Betheiligung an einem abzuhaltenden Weihnachts-Obstmarkt, insoweit solche überhaupt eingelangt sind, sich mit einer einzigen Ausnahme mit Hinblick auf die heurige allgemein schlechte Obsternte ablehnend aussprechen. In Berücksichtigung dieses Umstandes wird beschlossen, von der Abhaltung eines Weihnachts-Obstmarktes in diesem Jahres gänzlich abzusehen und diesen Beschluss entsprechend zu verlautbaren.

IV. Herr Rosenthal beantragt, dass im Laufe der nächsten Jahre eine niederösterreichische Landes-Obstausstellung abzuhalten sei und dass zur Vorbereitung derselben schon jetzt ein Comité eingesetzt werde, welches die von ihm gefassten Beschlüsse dem Ausschusse mitzutheilen hätte. Nach längerer Debatte wird in Berücksichtigung des grossen pomologischen Werthes, welchen eine solche Ausstellung bietet, beschlossen, dass eine Landes-Obstausstellung im Jahre 1893 stattfinden solle und dass das Comité bis Februar 1893 die diesbezüglich gefassten Beschlüsse dem Ausschusse mitzutheilen habe. In das Ausstellungs-Comité werden gewählt: die Herren Schön als Vorsitzender, Rosenthal, Sandhofer, Sauer-Csaky und Trilety als Mitglieder.

IV. Der Geschäftsleiter beantragt, statt des aus dem Ausschusse geschiedenen Herrn Lesemann Herrn Zotti, Professor an der k. k. önologisch-pomologischen Lehranstalt in Klosterneuburg, in den Ausschuss zu wählen. Dieser Antrag wird bedingungsweise angenommen.

Schluss der Sitzung um ½6 Uhr Abends.

Wanderversammlung in Langenlois am 30. October 1892.

Die Wanderversammlung wurde vom Herrn Vereinsvorstande Abt Karl nach Begrüssung der circa 300 Theilnehmer zählenden Versammlung eröffnet. Der Geschäftsleiter erstattete zunächst kurzen Bericht über die Vereinsthätigkeit und hob dabei insbesonders die erzielten Erfolge bei der Bepflanzung der Reichs- und Bezirksstrassen mit Obstbäumen hervor.

Der Landes-Wanderlehrer für Obstbau Herr Jablanzy hielt sodann einen populären Vortrag, und zwar über die Vorbereitungen zur Anpflanzung von Obstbäumen, die Pflanzung selbst, dann über die Düngung der Bäume, die Obsternte und die hiebei zu beobachtenden Vorkehrungen, um eine Beschädigung der Früchte sowohl als auch des Baumes und des Fruchtholzes zu vermeiden, sowie über die Sortirung und Verpackung des Obstes.

Eine Anfrage des Herrn Ritter v. Schweitzer wegen Bekanntgabe der jeweiligen Obstpreise an die Obstproducenten gab Anlass, die Frage des Obstverkaufes ohne Zwischenhändler direct an die Consumenten einer eingehenden Besprechung und Erörterung zu unterziehen.

Nachdem sowohl der Bürgermeister, Herr Krumpöck, als auch der Vorstand des landwirthschaftlichen Bezirksvereines, Herr Kallbrunner, dem Landes-Obstbauvereine den Dank für die Abhaltung der Wanderversammlung ausgesprochen hatten, betonte der Vereinsvorstand mit aufmunternden Worten die Wichtigkeit des Obstbaues, besonders auch in Weingegenden und schloss die Versammlung mit einem dreimaligen Hoch auf Seine Majestät den Kaiser.

Nach Schluss der Wanderversammlung gelangten 150 Stück Obstbäume um ermässigte Preise zum Verkaufe.

Mit der Wanderversammlung war auch eine kleine Obstausstellung verbunden, die recht gut beschickt war und bei welcher durch den Herrn Vereinsvorstand prämiirt wurden:

Mit der bronzenen Vereinsmedaille die Herren: Monsignore Ant. Ditko, Pfarrer in Langenlois; Jos. Allram, Wirthschaftsbesitzer in Strass; Anton Mitterbauer, Wirthschaftsbesitzer in Langenlois und das Gut Hainsdorf.

Mit einem Anerkennungs-Diplome die Herren: Franz Dum, Bindermeister in Langenlois; Karl Loiskandl, Wirthschaftsbesitzer in Zöbing; Josef Wallner, Wirthschaftsbesitzer in Schönberg; Leopold Kroneder, Wirthschaftsbesitzer in Langenlois; August Harrer, Volksschullehrer in Strass; Ed. Gässler, Kunst- und Handelsgärtner in Langenlois und Frau Josefa Marchel, Hausbesitzerin in Langenlois.

Nachrichten des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen.

Im Sinne des in der letzten General-Versammlung gefassten Beschlusses wurde mit der heuer in den Sanct Wenzelstagen in Chrudim abgehaltenen Wanderversammlung des Vereines auch eine locale Ausstellung von Obst etc. arrangirt, die in erster Reihe den Zweck erfüllen sollte, ein Normalsortiment von Obstsorten für Ostböhmen festzustellen. Die Leitung dieser Versammlung übernahmen, als Mitglieder des Centralausschusses, die Herren: J. U. C. Josef Tomášek, erster Vice-Präsident des Obstbauvereines, der als Delegirter des Vereines auch

als Mitglied des Preisrichter-Collegiums fungirte, ferner J. Schorsch, Kunstgärtner aus Jungbunzlau, in der Function eines Referenten über die in das Fach des Obstwesens gehörenden hier ausgestellten Objecte und J. Bláha, Obergärtner an der pomologischen Landesanstalt in Troja, der als Begründer des für Böhmen festgestellten und auch bereits angenommenen Obstsortiments bei dieser Gelegenheit den Zweck der Ausstellung sehr förderte.

In der vom Herrn J. Schorsch über die Ausstellung eingeleiteten Besprechung war namentlich wichtig die Hinweisung auf den Umstand, dass unsere edelsten Apfel- und Birnsorten, namentlich der Borsdorfer Apfel und andere mit dem Alter degeneriren und daher einer Verjüngung dringend bedürfen. Diese wird namentlich dadurch erzielt, als die aus dem Samenkorn dieser Obstsorten herangezogenen Wildlinge mit den Reisern des edlen Baumes gepfropft werden. Wir empfehlen daher unseren Obstzüchtern, in dieser Richtung die eingehendsten Versuche und Culturen zu machen.

In das Normalsortiment für Birnen für das östliche Böhmen wurden folgende Sorten aufgenommen:

A. Zur Anpflanzung im Grossen:

1. Napoleon's Butterbirne.
2. Solanerbirne.
3. Winter-Nelis.
4. Sterckmann's Butterbirne.
5. Forellenbirne.
6. Graue Sommer-Butterbirne.
7. Grosse grüne Magdalène.
8. Grosse Salzburgerbirne.

Die sub Nr. 1—8 angeführten Sorten gelten sowohl als Tafelbirnen wie auch als Wirthschaftsbirnen, wogegen die Grosse Salzburgerbirne nur eine Wirthschaftsbirne ist.

Weiter als Tafelsorten:

9. Holzfarbige Butterbirne.
10. Diel's Butterbirne.
11. Winter-Dechantsbirne.
12. Graf Canal Butterbirne.
13. Besi de la Motte.

B. Zur Anpflanzung im Kleinen:

1. Doyenne du Comice.
2. Clairgeau's Butterbirne.
3. Beurré d'Hardenpont.
4. William's Christbirne.
5. Böhmische Jacobsbirne.
6. Sommer-Muscatellerbirne.
7. Doppelte Philippsbirne.
8. d'Amanli's Butterbirne.
9. Baquet's Butterbirne.
10. Hardy's Butterbirne.
11. Salisbury's Butterbirne.
12. Bonne d'Ezée.
13. Graue Herbst-Butterbirne.
14. Butterbirne Herzogin d'Angoulême.
15. Neue Fulvie.
16. d'Esperen's Butterbirne.
17. Baronne de Mello.
18. Grégoire Zéphirin.

Für die Zwecke der Obstausstellung wurden von Seiten des Obstbauvereines drei Preise gewidmet.

Bei der Specialausstellung des Spätobstes, welche in Aussig a. E. in den Tagen vom 25. bis 28. September d. J. abgehalten wurde, war der Obstbauverein durch sein Ausschussmitglied Herrn Franz Richter, Bürgerschullehrer in Wegstädtl, vertreten, dessen Mitwirkung in der Jury zufolge die vom Obstbauvereine gewidmeten Vereinspreise folgenden Ausstellern zuerkannt wurden: erster Preis die silberne Medaille der löblichen Gemeinde Waldschnitz; zweiter Preis bronzene Medaillen: Herrn J. Rieder in Postitz für Dörrobst und dem löblichen Anpflanzungsvereine in Aussig a. E. für ausgestellte Bäumchen; ferner Anerkennungsdiplome: Herrn Ed. Pretschner in Priesten, der löblichen Gemeinde Topkowitz und Herrn Franz Pergelt in Kottomirsch.

Der Centralausschuss macht die geehrten Herren Mitglieder darauf aufmerksam, sie mögen sich bei Bestellung von Obstbäumchen direct an den Landes-Obstbauverein wenden, da derselbe bei seinen zahlreichen Connexionen mit Baumzüchtern und Baumschulenbesitzern in der Lage ist, den Bestellern nur bewährte Sorten, und zwar zu den entsprechendsten Preisen liefern zu können. Die im vorigen Jahre in dieser Beziehung gemachten Versuche zeigten, dass sich die Vermittlung des Obstbauvereines bei solchen Gelegenheiten als sehr nützlich erwies und dass eben durch diese seine Thätigkeit sich der Obstbauverein auf dem richtigen Wege befindet, das Obstwesen zu fördern und für die Pflege des Obstbaumes neue Freunde zu gewinnen. Der Centralausschuss bittet daher, die P. T. Herren Mitglieder mögen seine Thätigkeit in dieser Beziehung nach Kräften unterstützen.

Durch die von dem hohen Landtage dem Vereine bewilligte Jahressubvention fl. 200 ist der Verein in die Lage gesetzt, die Förderung seiner Ziele, das Obstwesen in Böhmen allgemein zu heben, materieller unterstützen und so manchen dahin abzielenden Vorschlag endlich verwirklichen zu können. Doch auch die Mittel, über die der Verein nun verfügt, reichen noch lange nicht hin, um die Verhältnisse des heimischen Obstwesens so zu heben, wie sich dies der Verein zur Aufgabe stellte, und es erblickt derselbe darin das Hauptmittel, um seinen Zweck zu erreichen, wenn demselben zahlreiche Mitglieder beitreten würden, die dann selbst in mannigfaltiger Richtung zum Wohle des heimischen Obstbaues wirken würden.

Als neue Mitglieder haben sich angemeldet die Herren: Karl Fischer, Ingenieur und Bauunternehmer in Budweis; Lukas Friedrich, Ingenieur und Realitätenbesitzer in Žižkov.

Alle Zuschriften erbittet man zu richten an den Böhmischen Obstbauverein in Prag 779 II.

MITTHEILUNGEN.

Die Verwerthung der Quitte. In der Obstkammer und dem Obstkeller finden sich gegenwärtig vielfach noch Quittenfrüchte — Apfel- und Birnquitte — vor, umsomehr, als in diesem allgemein geringen Obstjahre doch die Quittensträucher voll getragen und reiche Ernte einheimsen liessen; diese eingelagerten Quittenfrüchte warten der Verwerthung. Wir geben daher den Leserinnen des „Fruchtgarten" einige Andeutungen über die Verwendung der Quitte um so lieber, als aus der Quittenfrucht mannigfache Arten von vorzüglichen Conserven — Quittenspalten, Quittenmarmelade, Quittenconserve, Quittenkäse — leicht hergestellt werden und so vielfache Verwerthung in jedem Haushalte finden können.

Quittenspalten. Die Quittenfrüchte werden — vollkommen gelbreif geworden — mit einem reinen Tuche von dem anhaftenden Flaum gut gereinigt (abgewischt), die meist langen Kelchblätter entfernt, die Quitte in 4—8 dünne Spalten (der Höhe der Frucht nach) geschnitten, dieselben geschält und das Kernhaus entfernt. Die so vorbereiteten Quittenspalten werden in dick gesponnenem Zucker ziemlich lange aufgekocht und dann in Gläser zur weiteren Aufbewahrung bis zum Verbrauch eingefüllt.

Quittenmarmelade. Reinigung der Früchte wie vorstehend angegeben; hernach werden dieselben in mittelgrosse Stücke oder Spalten geschnitten und sammt Schale und Kernhaus mit etwas Wasserzugabe vollkommen weich gekocht, noch in warmem Zustande durch ein Sieb gedrückt (passirt), das erhaltene Fruchtfleisch mit einer dem Gewichte nach gleichen Menge vorher gesponnenen Zuckers zu Marmelade eingedickt und noch sehr warm in die Conservengläser gefüllt.

Quittenconserve. Die Früchte werden — nachdem dieselben gereinigt sind — geschält und in dicke Spalten geschnitten; hernach werden die weichen Theile des Fruchtfleisches dieser Spalten in nicht zu dünne längliche Stückchen geschnitten und in gesponnenem Zucker eine halbe Stunde lang aufgekocht, damit diese Quittenconserve nicht

zu hart verbleibe. Um die letztere in möglichst lichtgelber Farbe zu erhalten, wird einige Minuten, bevor die Fruchtspältchen fertig eingedickt sind, Citronensaft zugesetzt, und zwar auf 20 Früchte der Saft von einer halben Citrone. Die so hergestellte, in Gläser gefüllte Quittenconserve (von jahrelanger Dauer) findet vorzüglich Verwendung zum Belegen von Torten und als Aufputz von Compotschüsseln.

Quittenkäse. Die Vorbereitung der Quittenfrüchte ist hiebei dieselbe wie bei der Quittenmarmelade, ebenso geschieht das Eindicken des Fruchtfleisches in gesponnenem Zucker, doch muss dieses Eindicken viel länger als bei der Herstellung von Quittenmarmelade vorgenommen werden, öfters eine Probe zur Constatirung der bereits erhaltenen Consistenz aus dem Kessel entnommen und bei erlangter genügender Festigkeit die mit Zucker eingedickte Fruchtmasse in tiefe Teller (Suppenteller), Schüsseln oder verschiedene Blechformen gefüllt und, halb erkaltet, mit grobgestossenem Zucker bestreut werden. Der vollkommen fest gewordene, erkaltet aus den Tellern oder Formen leicht zu entfernende Quittenkäse kann, in mit Papier zierlich ausgeschlagene Schachteln gelegt, lange Zeit aufbewahrt werden und wird als Dessert mit Confect bei Tische servirt. Amy Jablanzy.

Reichtragende Obstbäume. Welch reichtragende Obstbäume in unseren Gärten stehen und welche grossen Einnahmen dieselben ihren Pflegern zu spenden im Stande sind, zeigen uns die an vielen Orten erzielten Erträgnisse einzelner Bäume; so trug in diesem Herbste — nebenbei bemerkt für Niederösterreich ein recht geringes Obstjahr — in den Obstpflanzungen der Gemeinde Fels am Wagram ein vierzig- bis fünfzigjähriger Baum, angeblich ein „Gelber Calvill" (?) 34 Obstbüttel (1 Obstbüttel = 22—28 Kg. wiegend), zwei Bäume des „Zwiebelapfel" (?) — vielleicht „Zwiebelborsdorfer" — 40 Büttel Früchte. Die Geldeinnahme stellte sich, nach dem Verkaufe des Obstes an einen Obsthändler, bei dem ersten Baum, das Büttel zu fl. 1 25 gerechnet, auf fl. 42.50, bei den beiden letzteren Obstbäumen auf fl. 50 oder durchschnittlich auf fl. 25 für einen jeden Obstbaum, ein gewiss reiches Erträgniss aus dem Obstbau.

In den Obstgärten des für die Hebung des Obstbaues leider zu früh verstorbenen Mühlenbesitzers Heinr. Planer in Klosterneuburg trug ein prachtvoller, 35—40 Jahre alter Baum, „Danziger Kantapfel", vor einigen Jahren eine Ernte von wohlgezählten 2400 Stück schön ausgebildeter mittelgrosser Früchte; rechnet man nur 1 kr. pro Frucht — sie wurden, nebenbei bemerkt, besser verwerthet —, so gibt dies einen Ertrag von fl. 24 für die Ernte eines Baumes.

Nachdem derartige Obsterträgnisse allgemeines Interesse beanspruchen, stellen wir an unseren Leserkreis die Bitte, der Redaction des „Fruchtgarten" die Ernteergebnisse und die dafür erzielten Einnahmen einzelner Obstbäume oder ganzer Gärten mit Angabe der Sorten, des Alters und der Standortsverhältnisse der Obstbäume gefälligst bekanntgeben zu wollen. *

Rückschnitt und Verjüngen älterer Platanenbäume. Die guten Erfolge, welche mit einer entsprechenden Verjüngung der Krone an älteren bereits ertraglosen Obstbäumen erzielt werden, sind fleissigen, verständigen Obstzüchtern genügend bekannt, weniger wird das Verjüngen von Wildbäumen in den Anlagen und Gärten geübt; so finden wir vielfach, insbesondere bei oft mächtigen Platanenbäumen, mit den fortschreitenden Jahren — wenn die Wurzeln derselben auf Felsen oder überhaupt nicht geeignetem oder, in aufgeschüttetem Grunde stehend, nun auf den festen Untergrund stossen —, dass die Spitzen und oberen Theile der Aeste dürr werden und eintrocknen. Ein in solchem Falle vorgenommener Rückschnitt dieser Aeste, ein Verjüngen der gesammten Kronenäste kann solchen Bäumen wieder zu einem kräftigen Triebe verhelfen. So steht, um ein Beispiel aus der Praxis anzuführen, in der Station Langenzersdorf der Nordwestbahn ein prachtvoller Platanenbaum in auf- und angeschüttetem Grunde, welcher in den verflossenen Jahren wahrscheinlich aus der vorerwähnten Ursache anfing, in seinen oberen Aesten abzusterben und in der ganzen Entwicklung des Laubes zurückzugehen; der Herr Stations-Chef in Langenzersdorf, selbst ein eifriger Gartenfreund, von befreundeter Seite hierauf aufmerksam gemacht, nahm im verflossenen Jahre eine entsprechende Verjüngung dieses Platanenbaumes vor und heute zeigt derselbe bereits üppig entwickelte Triebe und grösseres dunkelgrünes Laub als Erfolg des jederzeit bei solchen im Zurückgehen begriffenen Platanenbäumen zu empfehlenden starken Rückschnittes der gesammten Kronenäste. *

Gartenbau-Gesellschaft für Japan. Die nach jeder Richtung der Einbürgerung des Fortschrittes und der Cultur huldigenden Japaner haben auch dem den Fortschritt mächtig fördernden Vereinswesen die Pforten ihres Reiches geöffnet und die Gartenbau-Gesellschaft für Japan, deren Sitz in Tokio ist, gegründet; das an Pflanzenschätzen so reiche Japan, dem unsere Gärtner eine grosse Zahl prächtiger Pflanzenarten verdanken, fördert in dieser Vereinigung von Pflanzenfreunden und Fachmännern den heimischen Gartenbau in allen seinen Zweigen. Als Organ der Gesellschaft erscheint eine Monatschrift in japanesischer Sprache mit Inhaltsverzeichniss in englischer Sprache, redigirt von S. Yoskida, welche vielfach interessante zumeist colorirte Abbildungen japanesischer Blumen und Pflanzen bringt. *

Vom Maulwurf. Im „Zoologischen Anzeiger" von 1891 weist Friedrich Kahl in Kiel nach, dass der Maulwurf für den Winter keine Nahrung vorher sammle, sondern dies während des Winters selbst thun müsse; denn vielfache Beobachtungen haben dies ergeben. So fand Kahl z. B. im Winter 1886/87, der sich durch eine geringe Kälte auszeichnete, keine Vorräthe im Bau des Maulwurfes, ebenso im November 1887; dagegen zeigte ein Bau im April 1888 nach dem langen und starken Frost dieses Winters folgende Vorräthe: 578 Regenwürmer, 67 Larven von Hepiolus lupulinus, 4 Engerlinge und 3 Schnellkäferlarven. Bei den fortgesetzten Beobachtungen während des Winters 1888/89 zeigten sich am Anfange desselben die Baue leer, während sie am Ende, und zwar nach den langen und starken Frösten, Vorräthe aufwiesen. Auffallend war es, dass sämmtliche vorgefundenen Würmer an den ersten Segmenten Verletzungen zeigten, wodurch sie am Einbohren in den Boden verhindert wurden. Die Regenwürmer werden vom Maulwurf auch dadurch am Entweichen gehindert, dass er sie in die Gänge seines Baues fest einmauert und scheint er nach allen bisherigen Beobachtungen gerade diese Thiere am besten in der Winterstarre zu fangen.

Gegen Wanzen. Die Tinctur des Juniperus Sabina soll das beste und einfachste Mittel gegen Wanzen sein. Zerquetschte Blätter und Zweige desselben legt man in Branntwein und lässt sie acht Tage lang in der Sonne oder auf dem warmen Ofen stehen. In Bettstellen und Wänden, die damit bestrichen werden, hält sich das Ungeziefer nicht.

Ausstellungs-Angelegenheiten.

Chrysanthemum-Ausstellung in Wien. Die Nationalblume der Japanesen, zu deren Ehrung alljährlich grosse Feste in Japan abgehalten werden und deren Blüthenform nicht nur in dem Staatswappen Japans vorkommt, sondern auch vielfach bei den japanesischen Porzellan- und Lackwaaren-Fabrikaten Verwendung findet, ist gegenwärtig eine Pflanze der auch in der Blumencultur viel wechselnden Mode geworden und seit der Zeit, als die Feier der hundertjährigen Einführung des Chrysanthemum in Europa begangen wurde, ist der Cultur derselben von Seite unserer Gärtner erhöhte Aufmerksamkeit zugewendet und sind bereits die mannigfachsten Formen und Farben durch Kunst und Fleiss herangezogen worden, wobei die englischen Cultivateure in erster Linie zu nennen sind.

Diese züchterischen Bestrebungen für die nun begehrte neue Modeblume gaben vielfach Veranlassung, specielle Ausstellungen von Chrysanthemum zu veranlassen und so wurde auch in Wien vor Kurzem eine reich beschickte Chrysanthemum-Ausstellung von dem jederzeit für die Hebung und Förderung des Gartenbaues eifrig wirkenden Vereine der Gärtner und Gartenfreunde zu Hietzing veranstaltet.

In mannigfachen Blüthenformen, Farbennuancen und Grössen der einzelnen Blüthen war hier die „Goldblume" vertreten und in sehr gelungenen Arrangements in der Gesammtausstellung gruppirt. Zu erwähnen sind vor Allem die Chrysanthemumgruppen vom Handelsgärtner Lesemann in Hietzing in vorzüglicher Cultur, die in den besten Sorten ausgestellten Pflanzen von dem bekannten Amateur Herrn A. Lee in Penzing (Obergärtner Fleischhacker), die Sortimente und Gruppen vom fürstl. Schwarzenberg'schen Hofgärtner Bayer in Wien, vom Handelsgärtner Matzneter in Wien, vom Nestor der österreichischen Gärtner, Hoibrenk in Hietzing, von der Firma Hock in Klosterneuburg (Obergärtner Prosch), ferner die Marktpflanzen vom Handelsgärtner Spalenka in Hietzing und vom Obergärtner Hausch in Hietzing aus dem Garten des Herrn A. Schnapper, endlich der schönen gut cultivirten Pflanzen, zumeist hochstämmig gezogener Chrysanthemum des Obergärtners A. Döbner aus dem fürstlich Arenberg'schen Garten.

Wir haben noch der von den englischen Züchtern Pitchel & Manda in Hextable, Iwanley in Kent und Bornemann & Reich in London ausgestellten abgeschnittenen Chrysanthemumblumen zu erwähnen, in Farbenton und Form gewiss eine vorzügliche Züchtung; wir können uns jedoch nicht mit diesen einzelnen übergrossen Blüthen befreunden, die ja auch als Schaupflanzen für die Ausstellung, als einzelne Blume auf die ganze Pflanze gezogen, keine besondere Culturleistung beweisen und ziehen wir reichblühende, wenn auch mit kleineren Blüthen versehene, gut cultivirte Pflanzen, wie sie Lesemann oder Hoibrenk exponirte, jedenfalls vom Standpunkte der Schönheit und vom Standpunkte des Cultivateurs und Freundes schöner Pflanzen vor.

Mit den zahlreich eingesendeten Blumen-Arrangements, ausschliesslich aus Chrysanthemum oder mit anderen Blumen gemengt, konnten wir uns mit Ausnahme einiger weniger nicht befreunden; die Chrysanthemumblüthe gehört vor Allem auf langem Stiele belassen, leicht gesteckt in die hohe Blumenvase, nicht aber für Bindereien, wo jederzeit duftige und zierliche Blüthen und Knospen zu bevorzugen sind. *

Literatur.

Neue Erscheinungen.

Die Cultur der Blumenzwiebeln. Nebst einer kurzen Anweisung für die Cultur der bekanntesten Knollengewächse von H. Timm und G. Frahm. Mit 81 in den Text gedruckten Abbildungen. Stuttgart 1890, Verlag von Eugen Ulmer.

Blumenfreunde, welche sich mit der Cultur und dem Treiben von Blumenzwiebeln beschäftigen, machen wir auf dieses leichtfasslich, gut geschriebene Werkchen, das einen treuen Führer für alle Freunde unserer so schönen Winterblüher bildet, hiemit aufmerksam. In leicht verständlicher Form und mit guten Abbildungen reichlich ausgestattet, enthält dieses Buch ausser der eigentlichen Cultur der Blumenzwiebeln auch die Cultur der Canna, der Dahlien, Cyclamen, Gloxinien, Begonien u. a. m. *

INHALT. Obst- und Obstsortenkunde. Die wichtigsten Original-Obstsorten Südtirols: Böhmer. — Mantuaner. (Mit 2 col. Fruchttafeln.) — **Praktischer Obstbau:** Einiges über die Pflanzung der Obstbäume. — **Feinde des Obstbaues:** Schutz gegen den Frostnachtschmetterling. (Mit 1 Illustr.) — **Hausgarten. Blumenzucht:** Ueber Goldlack und seine Cultur. — Rosa rugosa Regeliana. (Mit 1 Illustr.) — Zwei neue Blumenzüchtungen. (Mit 2 Illustr.) — **Gemüsebau:** Empfehlenswerthe Speisekürbisse. (Mit 2 Illustr.) — **Nachrichten des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich:** Ausschuss-Sitzung am 18. October 1892. — Wanderversammlung in Langenlois am 30. October 1892. — **Nachrichten des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen.** — **Mittheilungen:** Verwerthung der Quitte. — Reichtragende Obstbäume. — Rückschnitt und Verjüngen älterer Platanenbäume. — Gartenbau-Gesellschaft für Japan. — Vom Maulwurf — Gegen Wanzen — **Ausstellungs-Angelegenheiten:** Chrysanthemum-Ausstellung in Wien. — **Literatur:** Neue Erscheinungen.

Die **Gutsverwaltung Herbersdorf** verkauft ab Bahnstation **Wildon** gegen Nachnahme: (226)

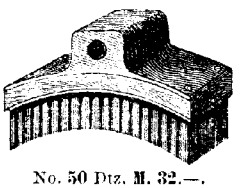
Apfelwein

(auf der Reichs-Obstausstellung mit der gold. Staats-Medaille ausgezeichnet)
pro Hektoliter . . . . . fl. 8

Das Beste und Billigste
für
Veredlungen und zur Heilung von Baumwunden
ist das
Gaspar'sche
Kaltflüssige Baumwachs.

In Blechbüchsen à 1 Kg. fl. 1.20, à ½ Kg. 65 kr., kleinere à 55 kr. zu beziehen von dem Erfinder **Anton Gaspar, Baumschulenbesitzer in Maros-Vásárhely** (Ungarn). (240)

Drahtbürstenfabrik
Ernst Petzold jun., Chemnitz
empfiehlt als Spezialität:
Stahldraht - Obstbaum - Bürsten
aus **verzinktem** Gussstahldraht
weshalb nicht rostend,
zum Abkratzen der Flechten u. Moose von Rinden etc.



No. 50 Dtz. M. 32.—.



No. 52 Dtz. M. 24.—.



No. 53 Dtz. M. 24.—.
1 Satz, enth. je 1 Stck. dieser 3 Sorten M. 7.— franco gegen Nachnahme.
Illustrirter Catalog über Drahtbürsten gratis.

Preisherabsetzung!
Oesterr.-ungarische
Pomologie.
Beschrieben und herausgegeben
von
Prof. Dr. Rudolf Stoll.

Dieses pomologische Werk, bekanntlich das beste Oesterreich-Ungarns, welches nebst 242 künstlerisch ausgeführten Fruchtabbildungen, und zwar: Aepfeln, Birnen, Kirschen, Pflaumen, Aprikosen, Haselnüsse, Erdbeeren, Stachelbeeren, Johanisbeeren und Himbeeren auch die authentischen Beschreibungen derselben enthält und welches **früher ungebunden 24 fl. kostete**
wird jetzt elegant gebunden für nur
9 fl. 50 kr.
so lange der geringe Vorrath reicht, verkauft.
Bestellungen sind an die Administration des „Fruchtgarten" in Wien, VI. Mollardgasse 41, zu richten.

OBSTBÄUME: Hochstämme, Pyramiden und Spaliere

in grosser Auswahl der schönsten Exemplare bei

Georg W. Gaedertz

Obstbaumschulen Feuerbach-Stuttgart.

Katalog gratis und franco. (219)

Wilhelm Geiger, Baumschulen Eggenberg-Graz

empfiehlt seine grossen Vorräthe von: (237)

Rosa canina-Sämlinge, 2jährige, verpflanzt, stärk . . .	pro	1000	St. fl.	12.—
Birnwildlinge, 2jährige, verpflanzt, I. Auswahl	„	1000	„ „	20.—
„ 2jährige, „ II. „	„	1000	„ „	10.—
Apfelwildlinge, Sämlinge, 1jährige, II. „	„	1000	„ „	8.—
Prunus Mirabolana, I. Auswahl	„	1000	„ „	12.—
Robinia pseudoacacia, 2jährige, verpflanzt, I. Auswahl .	„	1000	„ „	10.—
Gleditschia triacanthos, 2jährige, verpflanzt, I. Auswahl .	„	1000	„ „	12.—
Ligustrum vulg., 3jährige, verpflanzt, I. Auswahl . . .	„	1000	„ „	14.—
Spargelpflanzen, 3jährige, „ I. „ . . .	„	1000	„ „	12.—
Erdbeerpflanzen, Noble	„	100	„ „	3.—
Birnpyramiden auf Quitte, Olivier de Serre, beste Winterbirne	„	100	„ „	50.—

Grösste Obstbaumschule Mährens

Victoria-Baumschule

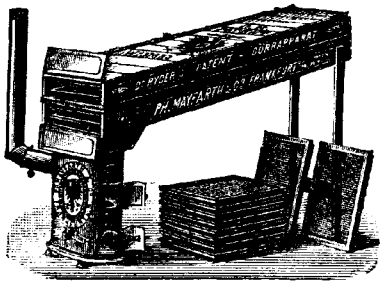
des (220)

Friedrich Wannieck in **Schöllschitz bei Brünn.**

Obstbäume, Zier- und Solitärbäume, Heckenpflanzen, Obstwildlinge, Rosen, Coniferen.

Illustrirte Kataloge auf Verlangen gratis und franco.

Zur Obstverwerthung!



Dörr- und Trocken-Apparate

neu verbessert, Patent Dr. Ryder

feinste Qualitäts-Producte bei billigsten Betriebskosten

Trauben- Obst- Fruchtsaft- **PRESSEN**

Neueste **selbstthätige** Patent-Reben- und **Pflanzen-Spritzen** „SYPHONIA“

liefern ausschliesslich

Ph. Mayfarth & Co., Wien, II. Taborstrasse Nr. 76

Fabriken landwirthschaftlicher Maschinen. (227)

Kataloge gratis. — Vertreter erwünscht.

OBSTWEIN derzeit der billigste NATURWEIN

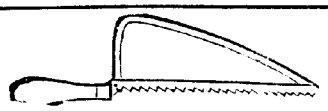
Specialität: **Traubenobstwein**, vollständiger Ersatz für leichte Schankweine.

Verkauf nur en gros. (225)

Oesterr.-ungarische Obstwein-Kelterei-Gesellschaft, Wien.

Zur gef. Beachtung!

Von der **Versuchsanstalt für Obstbau zu Weierhof bei Gresten (Nied.-Oesterr.)** kommen diesen Herbst eine grössere Anzahl **Apfel- und Birn-Hochstämme** zur Abgabe. Insbesondere machen wir auf das ausgewählte Sortiment von Apfelsorten sowie Tafel- als Wirthschaftsobst aufmerksam, worunter auch die besten Cideräpfel aus der Normandie sich befinden. Der Preis pro Stück Hochstamm ist loco Baumschule je nach Stammstärke 50, 40 und 30 kr. Bei Abnahme grösserer Partien entsprechender Nachlass. Verpackung billigst.



Gartenwerkzeuge

aller Art (in der ältesten Fabrik) solid zu haben bei (236)

J. Wobornik

k. u. k. Hof-Werkzeugfabrikant

Wien, I. Tiefer Graben 14.

Versendung nach allen Richtungen per Nachnahme.

W. Klenert

(vorm. Klenert & Geiger)

Obstbaum- und Gehölzschulen

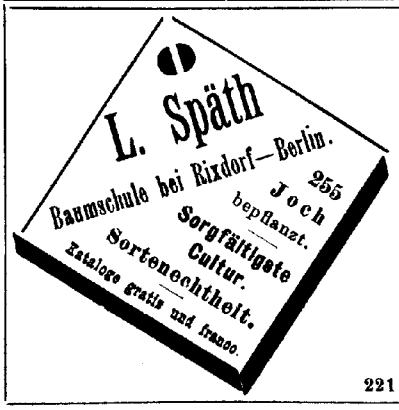
Graz, Steiermark

anerkannt als eines der besten Baumschul-Etablissements Oesterreichs

empfiehlt grosse Vorräthe (224)

Obstbäume, Beerenobst, Obstwildlinge, Erdbeeren, Gehölze, Spargelpflanzen, Edelreiser etc.

Beschreibende Kataloge gratis.



221

Die amerikanischen Frühpfirsiche mit Berücksichtigung der Pfirsiche überhaupt.

Von **Prof. Dr. Rudolf Stoll.**

Unter dem obigen Titel ist ein Buch in Grossoctavformat mit 14 wirklich künstlerisch ausgeführten colorirten Tafeln erschienen, welches schon seines gediegenen fachmännischen Inhaltes wegen, was Abstammung, Zucht, Cultur etc. betrifft, von jedem Pfirsichfreunde mit Freude begrüsst werden wird.

Dasselbe ist zum Preise von **2 fl. 50 kr.** zu beziehen durch die Administration des **„Fruchtgarten“** in Wien, VI. Mollardgasse 41.

Herausgeber: Wilhelm Köhler. Für die Redaction verantwortlich: Wilhelm Köhler. Druck von Wilhelm Köhler

Hiezu als Beilage zwei colorirte Fruchttafeln.



Edelrother

Chromolith. u. Druck v. Th. Bannwarth, Wien



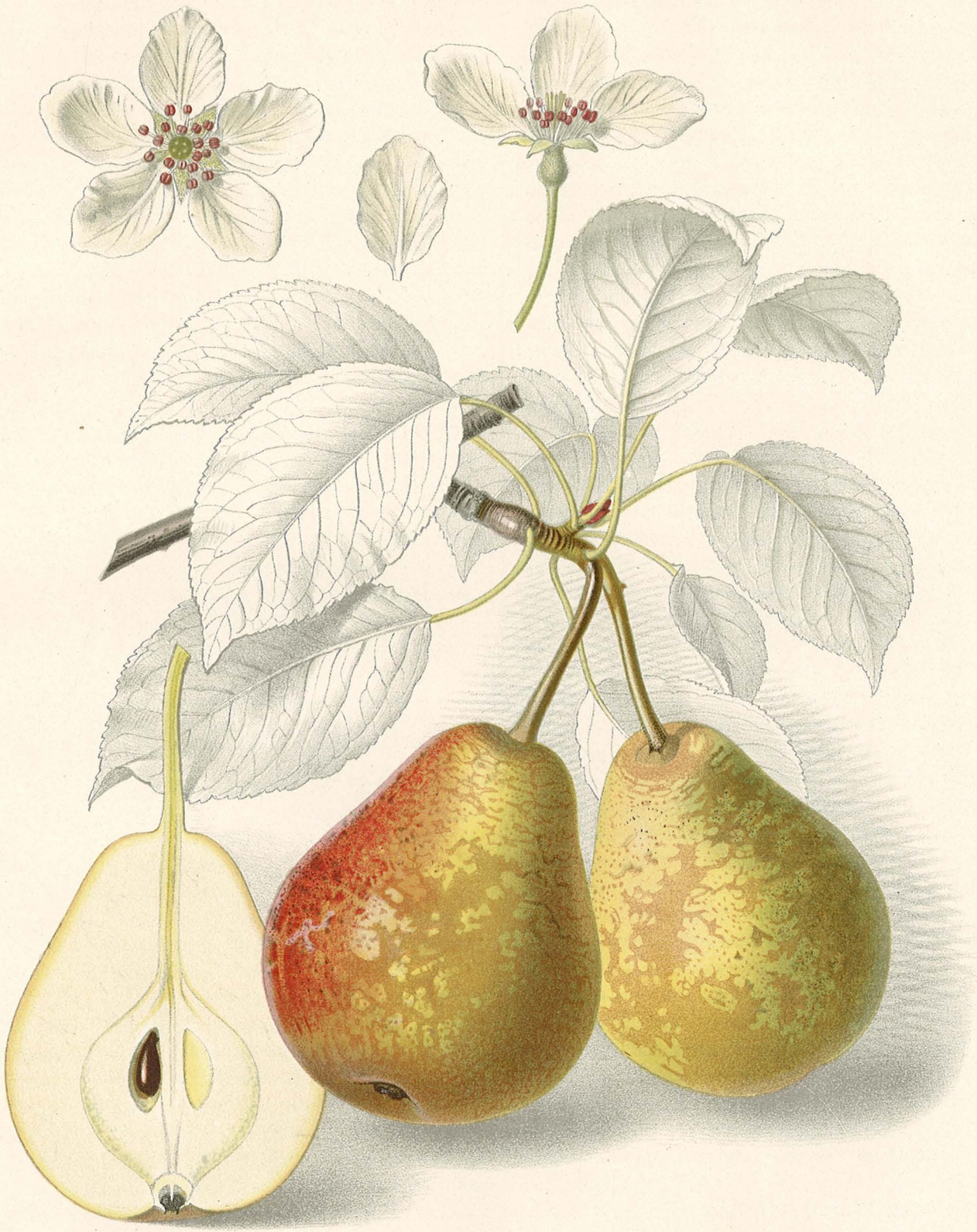
Kleine lange Sommer Muskateller

Chromolith. u. Druck v. Th. Bannwarth, Wien.



Weisser Herbst Taffetapfel.

Chromolith. u. Druck v. Th. Bannwarth, Wien.



Sorbetto.

Chromolith. u. Druck v. Th. Bannwarth, Wien.



Böhmer.

Chromolith. u. Druck v. Th. Bannwarth, Wien.



Mantuaner.

Chromolith. u. Druck v. Th. Bannwarth, Wien.