DER
FRUCHTGARTEN.

Illustrirte Zeitschrift

für

Obstbau, Sortenkunde und Obstbenutzung

sowie für

Gehölz- und Blumenzucht, Küchen- und Handelsgärtnerei.

Redigirt von

Julius Jablanzy.

Organ des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen.

VEREIN ZUR BEFÖRDERUNG DES GARTENBAUES

IX. Jahrgang. — 1894.

WIEN.

Druck und Verlag von Köhler & Hamburger.

VI. Mollardgasse 41.

Inhalts-Verzeichniss.

(Die beigesetzten Ziffern bezeichnen die Seitenzahlen.)

Obst- und Obstsortenkunde.

Pariser Rambour-Reinette. 2.
Birne Clairgeau. 13.
Lothringer Reinette. 25.
Mirabellen. 26.
Empfehlenswerthe Tafeltrauben. 37.
Sortenkenntniss und Sortenwahl. 38.
Ohios Beauty (Weichkirsche) 49.
Grosse türkische Kirsche (Knorpelkirsche). 49.
Englische Winter-Goldparmäne auf siebenbürgischem Boden. 50.
„Clapp's Favorite", eine empfehlenswerthe Frühbirne. 61.
Apfel „Ben Davis". 62.
Werthvolle Apfelsorten der Obstproduction in Amerika. 73.
Johannisbeere „Black Champion". 74.
Empfehlenswerthe Kirschen-, Weichsel-, Zwetschken- und Pflaumensorten. 74.
Neue Erdbeerzüchtungen. 75.
Rother Trier'scher Weinapfel. 85.
Empfehlenswerthe Stachel- und Johannisbeeren. 86.
Beurré Dumont. 86.
Eine Frühpfirsich. 86.
Neue Pfirsich mit gefüllter Blüthe. 87.
Amerikanische Erdbeere. 87.
Steinobstsortiment des Deutschen Pomologenvereines. 97.
Amsden-Pfirsich. 99.
Birne „Olivier de Serres". 109.
„ Winter-Nelis-. 110.
Stachelbeere „Früheste von Neuwied, P. Hoppen". 110.
Ostheimer Weichsel. 112.
Malus communis (Wilder oder Holzapfel) als Mostobstbaum 112.
Grumbkower Butterbirne. 121.
Esslinger Frühzwetschke 122.
Süssfrüchtige Eberesche (Sorbus aucuparia, Variet. dulcis). 122.
Champagner-Reinette, ein empfehlenswerther Winterapfel. 133.
Pflaume „Angelina Burdett". 134.
Neue Haselnuss-Züchtungen. 134.

Praktischer Obstbau.

Die besten Baumformen für Obstspaliere. 2.
Zum Bezuge von Obstbäumen. 4.
Feuchtigkeit beim Düngen der Obstbäume. 14.
Sammeln der hängengebliebenen Blätter an den Obstbäumen. 14.
Umhauen oder Umpfropfen? 27.
Nutzen der Bienen im Obstgarten. 28.
Erträgnisse der Obstbaumalleen im Königreiche Sachsen. 28.
Zwergobstbaumcultur als Zwischenveredlung im Obstgarten. 39.
Schnitt der Stachelbeersträucher. 40.
Bearbeitung des Bodens zwischen den Obstbäumen. 50.
Obstbaumschnitt während der Blüthezeit. 62.
Zwischen- oder Doppelveredlung. 75.
Feuchtigkeit und Obstbäume 76.
Welche Apfel- und Birnsorten sind die gesuchtesten und werthvollsten für den Markt und Consum? 87.
Entranken der Erdbeeren. 88.
Cultur der Himbeeren. 88.
Wurzelaustriebe der Steinobstbäume. 100.
Pflege der veredelten oder umgepfropften Obstbäume im Sommer. 100.
Bespritzen der Obstbäume mit Kupferkalk. 113.
Hochstämmige Stachel- und Johannisbeeren, ihre Anzucht und Veredlung. 123.
Ist eine Düngung der Obstbäume im Herbste noch zweckmässig? 123.
Für die Zeit der Obstbaumpflanzung:
I. Wie soll ein guter Obstbaum beschaffen sein? 124.
II. Rathschläge bei Pflanzung von Obstbäumen. 124.
Ertrag von Spalierobst. 134.
Schädlichkeit des Rasens unter den Obstbäumen. 135.

Praktischer Weinbau.

Cultur der Rebe. 4.
Veredelte amerikanische Rebe. 5.
Beschaffung der Edelreiser für die Rebenveredlung. 15.
Reifezeit verschiedener Traubensorten. 15.
Bogenveredlung der amerikanischen Rebe. 29.
Zeit der Vornahme der Rebenveredlung. 41.
Schwefelkohlenstoff gegen die Wurzelfäule der Rebe. 41.
Grünveredlung. 65.
Gewinnung der Edelreben für die Grünveredlung. 65.
Tafeltraubenspaliere. 65.
Düngung der Weingärten. 102.
Edelfäule der Trauben. 124.

Praktischer Gartenbau.

Anwendung von Kunstdünger im Gartenbau. 100.

Krankheiten der Obstbäume.

Bordelaiser Brühe (Kupferkalklösung) und ihre Anwendung gegen Obstbaumkrankheiten. 66.
Zwetschkennarren, ihre Ursachen und ihre Beseitigung. 66.
Neue Obstbaumkrankheit. 76.
Heilung von Gummifluss. 88.
Schwarzfleckige Birnbaumblätter. 89.
Fusicladium und Sphaerella.
Erde, ein Mittel gegen den Gummifluss. 135.

Feinde des Obstbaues.

Blutläuse und ihre Bekämpfung. 6, 42.
Bekämpfung der Blutlaus des Apfelbaumes (Schizoneura lanigera). 29.
Pfirsichmotte (Anarsia lineatella Zell). 30.
Maikäfervertilgung. 42, 80, 92.
Ungeziefer an den Obstbäumen. 51.
Blattläuse, Gegen. 66.
„ und ihre Feinde 89.
Dickmaulrüssler (Otiorhynchus sulcatus), ein Rebenschädling. 77.
Stachelbeer-Blattwespe 89.
Ameisen auf Obstbäumen. 102.
Rebenschildlaus und ihre Bekämpfung 102.
Elenraupen als Rebenfeinde. 113.
Vertilgung des Frostspanners. 125.
Lysol zur Bekämpfung von Pflanzenparasiten. 135.

Obstverwerthung.

Obst im Winter 20.
Obstbau, Obsthandel und Obstverwerthung (Vortrag von Dr. J. Bauer). 53
Ernte und Aufbewahrung des Sommerobstes. 90.
Pflücken, Sortiren und Verpacken des Obstes. 102.
Obstmostbereitung. 103.
Reinzuchthefe bei der Obstmostvergährung. 104.
Winke für das Pflücken des Obstes. 114.
Nachreifen der Birnen. 114.
Aufbewahrung des Winterobstes. 125.
Zur Verwerthung unseres Obstes:
Obst in Zucker. 68.
Marillenmarmelade. 68.
Obst im Dunst kochen. 68.
Schwarze Kirschen einzusieden. 68.
Johannisbeer- (Ribisel-) und Stachelbeer- (Agras-) Wein. 77.
Johannisbeerliqueur, Rother. 77, 90.
„ Schwarzer. 77.
Candirte Birnen. 77.
Kirschensaft. 77.
Rosinen aus Kirschen. 78.
Himbeersaft. 78.
Erdbeersaft. 78.
Erdbeerwein. 78.
Erdbeermarmelade. 6, 68, 78.
Nussliqueur. 78, 90.
Kochdauer des Einsiedens der Früchte. 90.
„Glasirtes" Obst. 90.
Stachelbeerwein. 90.
Kirschen aufzubewahren. 90.
Senfbirnen. 104.
Zuckerbirnen. 104.
Walnüsse ein Jahr lang gut zu erhalten. 114.
Backobst. 114.
Verwerthung teigig gewordener Birnen. 114.
Birngelée. 114.
Vogelbeergelée. 115.
Melonen in Rum einzumachen. 115.
Zwetschken in Essig und Zucker. 115.
Zwetschkenmarmelade als Compot und zum Füllen von Torten und Backwerk. 115.
Quittenwein. 125.
Quittenpästchen. 126.
Schlehen einzumachen. 126.
Gebackene Schwarzwurzeln. 126.
Essigbereitung aus minderwerthigem und Fallobst. 126.

Obsthandel und Obstabsatz.

Budapester Obstmarkt. 9, 33.
Stuttgarter Mostobstmarkt i. J. 1893. 9.
Obstpreise und Obstexport in Deutsch-Südtirol i. J. 1893. 45.
Obstexport der Stadt Kecskemét und Umgebung. 45.
Bericht über die Obstmärkte und die Centralstelle für Obstverwerthung in Frankfurt a. M pro 1893 46.
Obstexport nach Indien. 46.
Frankreichs Erzeugung von Obstwein i. J. 1893 46.
Obstexport aus Ungarn. 80.
Centralstelle für Obstverwerthung in Frankfurt a. M. 80.
Apfelexport von Amerika nach Europa. 80.
Württembergs Obsthandel i. J. 1892. 92.
Obstmärkte. 104.
Werthvolle Apfel- und Birnsorten für den Markt. 15.
Marktpreise des Budapester Herbst-Obstmarktes 129.

TECHN. UNIVERSITÄT BERLIN Universitätsbibliothek

Genossenschaft für Verwerthung gärtnerischer Erzeugnisse in Bautzen. 129.
Grosser Apfelexport aus den Vereinigten Staaten. 129.

Hausgarten.

Blumenzucht.

Canna „Königin Charlotte". 16.
Neue wohlriechende Primula. 16.
Begonia „Vernon". 16.
Schneeweisse wohlriechende Wicke „Emily Henderson" (Lathyrus odoratus). 17.
Cultur der Begonie. 31.
Knollenbegonie im freien Land. 43.
Anlage und Pflege der Blumenfenster im Schulhause. 56.
Blumen- und Pflanzen-Arrangement für Fenster und Veranden 67.
Nicotiana colossea foliis variegatis (Buntblätteriger Riesentabak). 67.
Freiland-Farn. 68.
Neue empfehlenswerthe Stauden. 78.
„Reinhold's Hole". eine neue Nelke. 79.
„Phenoménal" und „Mss. E. G. Hill", zwei neue Fuchsien. 79.
Nicht zu theuere und doch schöne Blumengruppen. 90.
Knollenbegonie im freien Lande. 91.
Ampelfarn „Polypodium Rheinwardti". 91.
Myosotis dissitiflora „Blue Perfection". 91.
Aristolochia gig. var Sturtevanti. 105.
Fuchsia hybrida floribunda 105.
Statice. 105.
Myrthen zur Blüthe zu bringen 105.
Lathyrus odoratus, die wohlriechende Wicke. 115.
Oxalis oder Sauerbeeren 116.
Einfach blühende Dahlien. 116.
Nelke „Uriah Pike". 116.
Ueberwintern der Knollenbegonien. 116.
Wurzelfilz in Blumentöpfen. 127.
Behandlung des Oleanders (Nerium Oleander) im Zimmer. 127.
Pflege und Behandlung der Orchideen im Zimmer. 128.
Farngärtchen. 128.
Blattpflanzen für das Zimmer. 136.
„Noli me tangere!" (Rühr' mich nicht an!") 137.
Dianthus superbus Linné. 137.
Pelargonien aus Stecklingen. 137.
Neue Cypripedien. 137.
Für den Rosengarten:
Souvenir d'un Ami. 7.
Schling- und Kletterrosen. 7.
Noisette-Bourbon-Hybridrosen. 8.
Rosen für ein Hausgärtchen. 8.
Winterschutz für die Maréchal Niel-Rose. 8.
„Mad. Caroline Testout", eine werthvolle Theehybride. 16.
Treibrosen für kalte Kästen. 16.
Weisse Moosrose. 16.
Vorbereitung des Bodens für Rosenpflanzungen. 32.
Dunkelsammtartige rothe Rosen. 33.
Die 10 wohlriechendsten Theerosen. 33.
Neuer Rosenfeind. 33.
Düngung der Rosen. 43.
Vertilgung der Wicklerraupe. 43.
Theerose „Maman Cochet". 43.
Rosa rubiginosa (Schott. Zaunrose). 43.
Ersatz nicht angewachsener Rosen. 67.
Flüssige Düngung der Rosen. 67.
Schnitt frischgepflanzter Rosen. 67.
Rose „Climbing La France". 67.
Rosenschnitt im Sommer. 79.
Reichblühende Rosensorten. 79.
Beste Monatsrose. 79.
Oculiren der Rosen mit Holz 79.
Mehlthau auf Rosen. 79.
Für den Rosengarten:
Prächtige dunkle Remontantrose. 91.
Wohlriechendste Theerosen. 91.
Gruppenrosen. 91.
Reichblühende Rosen 116.
Moosrosen (Rosa muscosa). 136.
Fernhaltung der Rosen-Blattläuse in Gewächshäusern. 137.

Gemüsebau.

Cultur der Radieschen. 8
„ „ Speisekürbisse. 91.
„ des Meerrettigs. 9, 91.
Chilisalpeter im Gemüsebau 17.
Frühtragende Erbsensorten. 33.
Aussaat der Gemüse. 44.
Frühe Carotten. 45.
Unkraut im Garten. 57.
Marcantoria-Erbse. 57.
Empfehlenswerthe Speisekürbisse und Gurken. 57.
Blaue runde Sechswochen-Kartoffel. 68.
Neue französische Krautsorte. 79.
Guter Dünger für Spargelbeete. 79.
Gurkenbeete im August. 80.
Zuckermelonen-Neuheiten. 80.
Neues Gemüse aus Sibirien. 80.
Läuse an Gurkenpflanzen. 92.
Pflege der Gurkenbeete. 105.
Düngen der Bohnen. 105.
Pflanzweite von Gemüsepflanzen. 117.
Empfehlenswerthe Salatsorte. 117.
Die besten englischen Erbsensorten. 128.
Neues Salatgemüse. 128.
Pflanzenwechsel im Gemüsegarten. 137.
Amerikanische Methode für Aussaaten. 137.

Gehölzzucht.

Edel-Eberesche. 19.
Fagus sylvatica Zlatia, Späth (Serbische Goldbuche). 19.
Neue Eiche (Kugeleiche). 117.
Vermehrung der Linde. 128.

Mittheilungen.

Bezug von amerikanischen Reben aus Frankreich. 9.
„American Gardening." 9.
Düngung der Gemeinde-Obstbäume. 9.
Zwetschkenindustrie in Californien. 10.
Clematis-Hybriden. 10.
Kalisuperphosphat als Obstbaumdünger 10.
Lycaste Schoenbrunnensis. 10.
Blumenverbrauch in Wien. 20.
Kalkdüngung für Erdbeeren. 20.
Obst von fremdem Geruch zu befreien. 21.
Obstbau in Bosnien. 21.
Strünke des Blumenkohls. 21.
Schädlichkeit des Carbolineums für die Blumen. 21.
Japanische Ausstellung. 21.
Blumengeruch. 22.
Narcissenblumen auf dem Londoner Markte. 22.
Cigarrenstummel gegen Ungeziefer an den Pflanzen. 22.
Abschwemmen der Erde in den Weinbergen. 22.
Nutzen der rothen Ameisen. 33.
Wie sammelt und compostirt man am besten und billigsten die Jauche? 34.
Teich- und Grabenschlamm. 34.
Obstbau im Walde. 34.
Neue Modeblume. 34.
Spinat aus Blättern der Radieschen. 46.
Förderung der Schulgärten. 46.
Mittheilung aus der Vogelwelt. 46.
Drei empfehlenswerthe Aepfel. 58.
Mirabelle de Bruxières. 58.
Himbeeren zur Umrahmung der Compsthaufen. 58.
Fäcalien (Abtrittmist). 58.
Russ aus Schornsteinen, Oefen etc. als Düngemittel. 58.
Anbau von Arzneipflanzen in Deutschland 58.
Korbweidencultur längs der österreichischen Eisenbahnen 58.
Palmen für die Zimmer 59.
Begiessen der Palmen im Zimmer. 59.
Nutzen des Regenwurmes. 59.
Schutz den nützlichen Thieren. 59.
Klärung der Obstweine mit Schönungsmitteln. 59.
Geschätzte und werthvolle Marktäpfel in Amerika 69.
Frühe Pfirsiche und frühe Birnen. 69.
Lange Haltbarkeit der Englischen Winter-Goldparmäne. 69.
Begonia Gloire de Sceaux. 69.
Harken und Giessen. 69.
Obstversicherung gegen Hagelschlag. 70.
Vorsicht bei Ankauf frischer und getrockneter Pilze. 70.
Teilersbirne, eine vorzügliche Mostbirne. 70.
Welche Wirkung hat die Kalkdüngung? 70.
Vergiftung von Raubzeug. 70.
Maikäfervertilgung. 80, 92
Reinigen und Waschen von Obst und Gemüse vor dem Genusse. 81.
Japanesische Ahornsorten. 81.
Vogelschutz. 81.
Drahtwürmer in Holzwollestreudünger. 81.
Flüssigen Dünger für kleinere Obst- und Gemüsegärten zu bereiten. 81.
Haselnüsse Italiens. 82.
Obstbaumzucht als Capitalanlage. 82.
Kalmus, eine wichtige Pflanze für Teichwirthe. 82.
Nothwendigkeit der Düngung. 82.
Kupferkalklösung gegen obstschädliche Pilze. 82.
Kaffeebaum im Wohnzimmer. 82.
Voraussichtliche Obsternte in Niederösterreich. 92.
Kritische Tage nach Falb. 92.
Wie geschieht die Versendung von Erdbeeren? 92.
Gegen Erdflöhe 92.
Abfallen junger Früchtchen von Obstbäumen. 92.
Conservirung von Stalldünger. 92.
Taubendünger. 93, 106.
Asche im Gartenbau 93.
Hohe Ernte durch Lockerung des Bodens. 93.
Cultur der Mandelbäume in Italien. 94.
Gynerium argenteum (Pampasgras). 94.
Versendung und Verpackung der Reineclauden 106.
Conserviren grüner Bohnen. 106.
Photographische Aufnahme des Wachsthums der Pflanzen. 106.
Bebaute Weinbergsflächen. 106.
Vogelschutz und Heckenschnitt. 106.
Dem Andenken Oberdieck's. 117.
Aus Mediasch (Stand der Obstgärten). 117.
Obstmaden 117.
Guter Obstkeller. 117.
Gewicht einiger Gemüse- und Obstarten. 118.
Russ zum Düngen der Primeln. 118.
Einfacher Keimapparat. 118.
Geniessbare Flechte. 118.
Früheres Reifen an der Nordseite. 118.
Grosser Weinstock in Steyr. 130.
Vertilgung der Schnecken. 130.
Buntblätteriger Riesentabak. 130.
Heilung von Zierpflanzen. 130.
Mohn (Papaver somniferum). 130.
Bitte für unsere Vogelwelt. 138.
Frühe Reife des Winterobstes. 138.

Obst- und Gartenbauschule für Frauen und Mädchen in Friedenau. 138.
Gartenbau als Lehrgegenstand für Mädchen in Amerika. 138.
Panicum spectabile giganteum, eine einjährige Effectpflanze. 138.
Bauschutt, ein vorzüglicher Dünger für Obstbäume. 138.

Personal-Nachrichten.

Charles Baltet 10.
K. k. Hofgarten-Inspector Karl Umlauf. 10.
Johann Scheiber. 10.
Julius Jablanzy. 10.
Ant. van Velsen 10.
Abt Alexander Karl 47.
Dr. Beck v. Managetta. 47.
† Franz Seeharsch 47.
† Gutsdirector A. v. Schmied. 47.
† Gressent. 47.
† Garteninspector Adam Koch. 70.
Dr. Klotzberg. 70.
Silberne Hochzeitsfeier im pomologischen Institute zu Reutlingen. 94.
Hofrath Prof. Julius Wiesner. 94.
Kunstgärtner F. Prosch. 106
Jubelfeier der Firma Mayfarth & Co. 106.
Alexander Kern. 139.
† Freiherr v. Babo. 139.

Vereins-Nachrichten.

Obstbauverein für das Königreich Böhmen:
Vortrag von Dr. Josef Bauer in der General-Versammlung (siehe Obstverwerthung etc.) 53.
Aufruf zur Beschickung der internationalen Obstausstellung zu St. Petersburg. 69.
Böhmisches Obst in Russland (Bericht über die Obstausstellung in St. Petersburg). 129.
Gärtnerstelle zu besetzen. 10.
Internationale Gartenbau-Gesellschaft. 11.
Wandervorträge über Wein- und Obstbau sowie Gemüsecultur in Niederösterreich. 11.
Landwirthschaftliches Casino Senftenberg. 11.
Rebenveredlungscurse in Klosterneuburg. 11. 59.
Rebenveredlungscurse in Niederösterreich. 22.
Verleihung eines Obstbaumwärter-Stipendiums. 23.
Obstbau-Abtheilung des Burzenländer landw. Bezirksvereines, Siebenbürgen. 23.
Allgemeiner österreichischer Gärtnerverband in Wien. 35
Obstbaucurse i. J. 1894:
Für Baumwärter in Melk. 35.
„ Volks- und Bürgerschullehrer in Klosterneuburg 35.
Preisausschreiben für ein Buch über die Cultur der Kakteen. 35
Obst- und Gemüsebau-Curse in Niederösterreich i. J. 1894. 47.
Obstbaucurs in Klosterneuburg. 47.
Gartenbau-Congress zu Paris i. J. 1894. 47.
Niederösterreich. Gärtner-Unterstützungsverein. 47.
Grünveredlungscurse in Niederösterreich i. J. 1894. 71.
Strassenwärterprämien. 71.
Obstverwerthungscurs für Hausfrauen und deren Töchter in Leitmeritz. 82.
Lehrcurs über Obstbau und Obstverwerthung für Volks- und Bürgerschullehrer in Leitmeritz. 83.
Deutscher Pomologenverein 83.
Excursionen in die Landes-Rebenschule in Korneuburg. 94.
Landes-Ackerbauschulen in Edelhof bei Zwettl und Edthof bei Amstetten 95.
Landes-Acker-, Obst- und Weinbauschule in Feldsberg. 95
Gärtnerschule „Elisabethinum" in Mödling 107.
Obstverwerthungscurs in Klosterneuburg. 118
Zwettler Obstbauverein. 130.
Gartenbauschulen für Mädchen. 131.

Ausstellungs-Angelegenheiten.

Internationale Ausstellung für Volksernährung in Wien. 23. 35. 47
Ausstellung von Hyacinthen und anderen Frühjahrsblumen in Hietzing. 79.
Internationale Obstausstellung in St Petersburg. 69. 95. 129.
Prämiirung des Südtiroler Obstes auf derselben. 139.

Literatur.

Neue Erscheinungen

Die wichtigsten Obstbaumschädlinge und die Mittel zu ihrer Vertilgung. 11.
Die Pflanzenwelt. 11.
Kurze Anleitung zur rationellen Stickstoffdüngung landwirthschaftlicher Culturpflanzen unter besonderer Berücksichtigung des Chilisalpeters 23.
Deutscher Gartenbau-Kalender pro 1894. 23.
Grundzüge der Gartencultur. 35.
Vilmorin's Blumengärtnerei. 71, 83, 119.
Unsere Bäume und Sträucher. — Unsere Getreidearten und Feldblumen 72.
Die werthvollsten Tafelbirnen. 83.
Der Weinbau. 83.
Die Schädlinge des Obst- und Weinbaues. 83.
Der Park von Abbazia, seine Bäume und Gesträuche 84.
Die Cultur der amerikanischen Reben. 95.
Bienennährpflanzen, ihr Anbau und Nutzen. 95
Wie bereitet man einen guten Most? 95
Die Gurke, ihre Cultur im freien Lande und unter Glas sowie die Verwerthung ihrer Früchte. 95.
Die Orchidaceen Deutschlands, Deutsch-Oesterreichs und der Schweiz. 107.
Das Obst als Nahrungsmittel. 107.
Der feldmässige Gartenbau oder die Nutzgärtnerei im Grossbetriebe 107.
Salatbüchlein. 107.
Unsere Haus-, Villen- und Schlossgärten oder die Landschaftsgärtnerei. 119.
Anleitung zur lohnenden Cultur der Schnittblumen. 119.
Die Obstweinbereitung nebst der Obst- und Beerenbranntweinbrennerei. 119.
Gärtnerisches Zeichnen und Malen von Blumen und Früchten. 119.
Eine empfehlenswerthe Grünveredlungsart der amerikanischen Rebe. 131.
Die Weinrebe und ihre Cultur unter Glas. 131.
Hundert kleine Gärten. Plan. Beschreibung und Bepflanzung. 131.
Die botanischen Anstalten Wiens im Jahre 1894. 131.
Die Schreibweise des Gärtners. 131.
Neuer Kalender (Land- und forstwirthschaftlicher Verwaltungs-Kalender). 139.

Marktberichte.

Engros-Preise in Wien. 11. 23. 35. 72. 84. 95. 107. 119. 131. 139.

Mittheilungen der Redaction.

Zum Jahresbeginn. 1.
Anfrage der Redaction. 11.
Correspondenz der Redaction. 11. 23. 84. 96. 119.

Verzeichniss der Illustrationen.

Fig. 1. Einfache Palmette. 3.
„ 2. Candelaber-Palmette oder Palmette Verrier. 3.
„ 3. U-Form-Palmette. 4.
„ 4. Senkrechter einfacher Cordon. 4.
„ 5. Vierjährig veredeltes Rebenspalier von blauen Portugiesertrauben. 5.
Fig 6. Radieschen. violett mit weissem Knollenende. 9.
„ 7. Begonia „Vernon". 17.
„ 8. Schneeweisse wohlriechende Wicke „Emily Henderson". 17.
„ 9. } Darstellung der Düngungsversuche
„ 10. } mit Chilisalpeter. 18.
Fig. 11. Lothringer Reinette. 26.
„ 12 Pfirsichmotte (Anarsia lineatella Zell). Darstellung der Entwicklung derselben 30.
„ 13. Stachelbeere „Früheste von Neuwied, P. Hoppen". 111.

Verzeichniss der colorirten Beilagen.

Ohios Beauty (Weichkirsche) . . . . . Beilage zu Nr. 5
Grosse türkische Kirsche (Knorpelkirsche) „ „ „ 5
Birne „Olivier de Serres" . . . . . Beilage zu Nr. 10
„ Winter-Nelis . . . . . „ „ „ 10

Der Fruchtgarten.

Illustrirte Zeitschrift

für

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

Organ des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen.

Redigirt von Julius Jablanzy.

Administration: Wien, VI./1. Mollardgasse 41.

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. Mitglieder des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen erhalten das Blatt unentgeltlich.
Die P. T. Abonnenten erhalten die colorirten Fruchttafeln **gratis**. Einzelne Tafeln kosten 25 kr.

Nr. 1. **1. Jänner 1894.** **IX. Jahrg.**

Pränumerations-Einladung.

Mit dieser Nummer beginnt der „FRUCHTGARTEN“ seinen IX. Jahrgang; wir erlauben uns daher, zur Pränumeration ergebenst einzuladen und ersuchen, die baldige Bestellung desselben einleiten zu wollen, und zwar am besten direct mittelst Postanweisung an die gefertigte Administration oder durch die Post.

Die Pränumerationspreise betragen mit freier Postzusendung:

Für Oesterreich-Ungarn:		Für das Ausland:		
Ganzjährig	fl. 3·—	Ganzjährig	Mk. 6·—	= Frcs. 8·—
Halbjährig	„ 1·50	Halbjährig	„ 3·—	= „ 4·—

WIEN, 1. Jänner 1894.

Die Administration des „FRUCHTGARTEN“.

Zum Jahresbeginne!

„Den Geschmack und das Interesse an der Obstcultur zu fördern und anzuregen, die Obstpflanzungen und Obstgärten zu vermehren, dient der Wohlfahrt, dem Reichthum und Frieden der Länder, denn er schafft fleissige, arbeitsame Menschen und gute Bürger.“

Mit diesen wahren, inhaltreichen Worten, mit welchen der kenntnissreiche, hochverdiente französische Obstzüchter Charles Baltet sein vorzügliches Werk über die Obstproduction Frankreichs einleitet, wollen auch wir den neuen Jahrgang des „Fruchtgarten“ beginnen und treu diesem Motto den gesammten Gartenbau nach besten Kräften zu heben und zu fördern suchen.

Viele Tausende und Tausende von Obstbäumen hätten in unseren Gärten, auf den Feldern und Wiesen noch genügend Platz, um reichen Segen und hohen Ertrag ihren Pflegern zu bringen. Viele Tausende Joch von Grund und Boden, welche zum Theile heute noch ganz unbenützt sind, könnten der intensivsten Bodencultur, dem Gartenbau, zugeführt werden und reiche Ernten geben sowie eine reiche Quelle des Wohlstandes dem Einzelnen oder ganzen Gemeinden eröffnen.

Vermehrte Kenntnisse und vermehrtes Verständniss auf allen Gebieten des Gartenbaues zu verbreiten, das werden wir uns wie bisher so auch fernerhin zur ernsten Aufgabe machen, denn nur tüchtiges Wissen und Können, unermüdlicher Fleiss, unerschöpfliche Arbeitskraft kann die Hebung und den allgemeinen Fortschritt in der so schönen und edlen Kunst des Gartenbaues den Weg bahnen und uns zum sicheren Ziele, dem vollen Erfolg in allen unseren Culturen, führen.

Als treuer Führer wollen wir daher auch in diesem Jahre unseren Lesern zur Seite stehen und sie mit allen Vorkommnissen und Erfahrungen auf dem weiten Gebiete des Gartenbaues bekannt machen, insbesonders aber der Obstcultur, welche heute bereits eine so grosse Bedeutung erlangt hat, die grösste Beachtung zuwenden.

Zwei neu eingeschaltete Rubriken unseres Blattes haben wir in diesem Jahre eröffnet, und zwar „Praktischer Weinbau", in welcher wir die „Cultur der Rebe" mit besonderer Berücksichtigung der amerikanischen Reben besprechen werden, und jene im „Hausgarten", welche wir unter der Ueberschrift „Für den Rosengarten" den zahlreichen Rosenfreunden widmen, wodurch wir hoffen, neue Freunde und Leser dem „Fruchtgarten" zuzuführen. *

OBST- UND OBSTSORTENKUNDE.

Die Pariser Rambour-Reinette

ist einer der werthvollsten Tafel- und Marktäpfel, auf dessen allgemeinen Anbau wir bei geeigneten Standortsverhältnissen die Aufmerksamkeit aller unserer Obstzüchter hiemit lenken wollen.

Die Pariser Rambour-Reinette ist nach oder mit dem Weissen Winter-Calville wohl der werthvollste Tafelapfel, welcher die höchsten Marktpreise erzielt und insbesonders als eine der besten, hochgeschätzten Früchte der feinen Restaurants und Fruchtläden gelten kann. Dieser Apfel ist ein vorzüglicher Winterapfel und erreicht gegen das Frühjahr zu einen Preis von 40—60 kr., auserlesene Früchte in den ersten Wiener Restaurants sogar 1 fl. bis 1 fl. 30 kr. pro Stück; er ist also für den Obstzüchter eine hochwerthige Frucht. Charles Baltet sagt von dieser Frucht, sie sei „eine der werthvollsten für den Handel und Consum".

Die Pariser Rambour-Reinette führt sehr viele Namen, die gebräuchlichsten sind: Canada-Reinette oder Reinette du Canada; bei uns in Oesterreich auch häufig National-Reinette, ein Beweis mehr, dass selbe bereits vielfach verbreitet und geschätzt ist; auf dem Obstmarkte in Wien aber wird dieser Apfel seiner kantigen Form halber fast nur als Riegel-Reinette, hin und wieder seiner starken Berostung wegen als Lederapfel bezeichnet; in den Schlossgärten wird er häufig Weisse antillische Reinette oder Weisse antillische Winter-Reinette genannt.

Die Pariser Rambour-Reinette ist ein mittelgrosser bis sehr grosser, meist plattrunder, doch auch etwas hochgebauter, mit nicht stark hervortretenden Rippen versehener Apfel mit einer theils glatten, oft aber auch stark berosteten Schale von grünlichgelber Farbe; die Früchte sind nur selten etwas geröthet.

Der Wohlgeschmack der die Reife — December bis März — erlangenden Früchte ist vorzüglich.

Die Frucht der Pariser Rambour-Reinette soll, wie alles Winterobst, möglichst lange am Baume hängen bleiben, um ihre volle Baumreife zu erlangen und um das spätere Welken am Lager — eine Eigenschaft, die sie mit allen stark berosteten Früchten gemein hat — möglichst hintanzuhalten. Die Früchte dürfen daher auch nicht in einer zu trockenen oder zu luftigen Obstkammer aufbewahrt werden, da hier durch ein zu starkes Verdunsten ein Welkwerden der Früchte eintritt, wodurch der Apfel als Tafelfrucht wesentlich an Marktwerth einbüsst.

Die Grösse, der Wohlgeschmack und die lange Haltbarkeit machen diesen Apfel zu einer der werthvollsten Handels- und Tafelsorten.

Der etwas breit wachsende Baum mit starkem Triebe ist reichtragend.

Die Pariser Rambour-Reinette macht keinen besonderen Anspruch auf Boden und Lage; wenn diese selbstverständlich auch die schönsten und besten Früchte bei sehr reichem Ertrage nur in gutem, tiefgründigem Boden und in warmer, geschützter Lage bringt, so gedeiht selbe nach unseren Erfahrungen auch noch in höheren Gebirgslagen und in Böden geringerer Bonität gut; was diese Sorte aber zu einem guten Ertrage jederzeit beansprucht, das ist genügende Bodenfeuchtigkeit, also keinen zu trockenen Boden. Wie jede Frucht und Obstsorte, bringt auch die Pariser Rambour-Reinette im reich gedüngten und bewässerten Obstgarten die schönsten Früchte.

Als ganz vorzügliche Apfelsorte ist die Pariser Rambour-Reinette für alle Formen der Zwergobstcultur und vor Allem für das Spalier zu empfehlen. *

PRAKTISCHER OBSTBAU.

Die besten Baumformen für Obstspaliere.

Von den die Wände und Häusermauern schön zierenden und dankbar tragenden Obstspalieren wollen wir unseren Obstzüchtern nachstehend eine Auswahl der für diese Baumformen empfehlenswerthen Arten beschreiben und im Bilde bringen.

Die Obstspaliere in streng regelmässigen Formen zu ziehen, hat seine volle Berechtigung, nicht nur der für das Auge gefälligen Form halber, die ja der Gärtner und Gartenfreund bei allen

seinen Culturen immer vor Augen haben muss, sondern hauptsächlich darum, weil der Obstbaum, als Spalierbaum in solchen Formen gezogen, eine gleichmässige Vertheilung des Holzwuchses und des Fruchtholzes erlangt, der Holztrieb im Interesse des Fruchtertrages eingeschränkt und eine regelmässige reiche Bildung von Tragholz erzielt wird, die angesetzten Früchte in entsprechender gegenseitiger Entfernung zur vollen Ausbildung und Reife gelangen und ebenso voller Sonnen- und Luftzutritt demselben zugute kommt, überhaupt aber dem entsprechend auszuführenden Baumschnitte wesentlich unterstützen; es ist daher die regelmässige Formirung des Spalierbaumes nicht als eine Spielerei oder Liebhaberei Einzelner zu betrachten, sondern als eine wohldurchdachte und vollkommen begründete Cultur, die in dem dadurch erzielten reichen Fruchtertrage ihren vollen Ersatz bietet.

Wir sollten daher auch bei allen diesen Spalierformen bei möglichst einfachen, dem natürlichen Wachsthume des Baumes möglichst entsprechenden Formen verbleiben und insbesonders vor Allem von Baumformen, wie die Form der Lyra, die Bildung von einzelnen Buchstaben oder ganzen Namenszügen und dergleichen wirklich in den Bereich der Spielerei fallenden Arbeiten, ganz absehen, da dieselben zumeist nur krüppelhafte, ertraglose und ungesunde Bäume zur Folge haben.

Als solche einfache, zweckmässige Formen für Obstspaliere empfehlen wir die einfache Palmette, die Candelaber-Palmette, auch Palmette Verrier genannt, die U-Form und den einfachen Verticalcordon.

Einfach und leicht in der Heranziehung und Ausbildung, jeder Verkünstelung oder, wie wir besser sagen, jeder Verkrüppelung des Baumes vorbeugend, bekleiden diese Baumformen rasch die ihnen zugewiesene Spalierfläche, das regelmässig und gut vertheilte Fruchtholz tritt bald in vollen Ertrag und die Stämme bleiben bei entsprechendem, verhältnissmässig einfach auszuführendem Schnitte gesund und liefern alljährlich einen guten Ertrag an schönen, gut ausgebildeten Früchten; aber auch für das Auge bilden diese empfohlenen Formen einen gefälligen Anblick und werden für jeden Hausgarten jederzeit eine grosse Zierde bilden.

Die einfache Palmette (Fig. 1) besteht aus einem Hauptstamme oder Hauptformaste, von welchem in regelmässigen Abständen (35—40 Cm.), möglichst gleichmässig vom Hauptstamme entwickelt, nach rechts und links Seitenäste, auch Etagen genannt, gezogen werden, welche im ersten Jahre bei der Entwicklung der Form etwas nach aufwärts im Winkel an das Spalier angeheftet, nach und nach aber fast ganz wagrecht herabgezogen und angeheftet werden; je nach der Mauerhöhe des Spalieres können 3—7 Etagen und mehr hervorgezogen werden, wenngleich nicht zu viele Etagen jederzeit eine regelmässigere Formirung und Entwickelung der einzelnen Etagen zulassen.

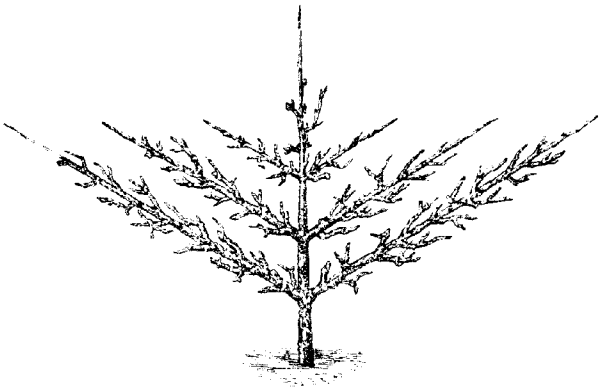


Fig. 1. Einfache Palmette.

Die Form der einfachen Palmette ist für grössere Spaliere, für Mauern, die keine besondere Höhe erreichen, geeignet und besonders für den Apfel-, Birn-, sowie weiters für den Pflaumen- und Kirschbaum anzuempfehlen.

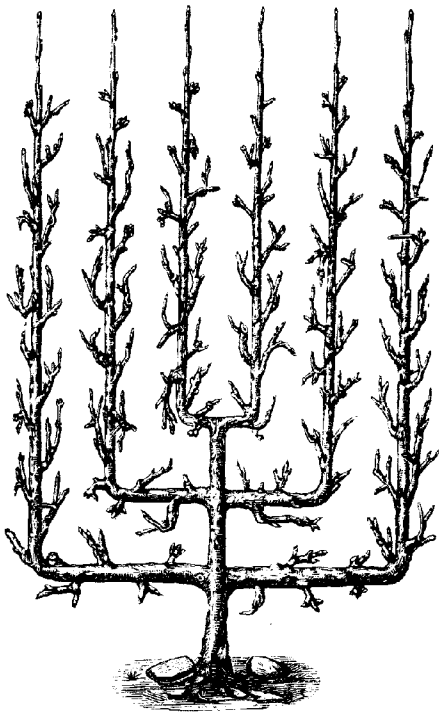


Fig. 2. Candelaber-Palmette oder Palmette Verrier.

Eine zweite Palmettenform ist die „Candelaber-Palmette“ oder „Palmette Verrier“ (Fig. 2), welche fast in der gleichen Art und Weise gezogen und gebildet wird, wie die früher erwähnte einfache Palmette, jedoch den Unterschied zeigt, dass die einzelnen Seitenäste der Etagen zuerst ganz wagrecht gezogen, dann aber in der entsprechenden Entfernung der einzelnen Etagen senkrecht in der

Form des **U** an das Spalier geleitet werden und der Mittelast oder Stamm mit der Bildung der zweiten, dritten oder vierten Etage endigt. Es ist dies eine sehr zierliche Form der Obstspaliere; dieselbe hat noch den bedeutend weiteren Vortheil in der Formirung, indem sie dem immer nach auswärts strebenden Wuchse des Triebes vollkommen entspricht, wodurch auch die einzelnen Etagen in gleichmässigem Wachsthume und gleicher Entwicklung verbleiben — — eine Spalierform, die sich insbesonders für höhere Spalierwände an den Wänden der Häuser sowie für den Apfel- und Birnbaum, die Pfirsiche und die Aprikose (Marille) eignet.

Wir kommen nun zu den ganz einfachen, kleinen Formen der Obstspaliere, und zwar zur **U**-Form und zum senkrechten Cordon.

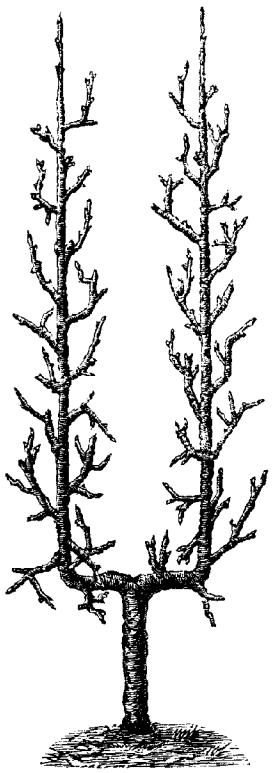


Fig. 3. Die U-Form-Palmette.

Fig. 4. Senkrechter einfacher Cordon.

Die **U**-Form (Fig. 3) besteht nur aus zwei in **U**-Form gezogenen Formästen des getheilten Niederstammes, an dessen beiden Formästchen beiderseitig das regelmässig vertheilte Fruchtholz sitzt (also ein eigentlicher doppelter senkrechter Cordon), während der senkrechte einfache Cordon (Fig. 4) nur aus einem einzigen Triebe oder Stamme, garnirt mit Fruchtholz, besteht.

Beide Formen eignen sich für etwas höhere Spaliere, besonders zur Bekleidung von Häuserwänden, schmalen Flächen, so zwischen Thüren und Fenstern, ebenso aber auch zur sehr entsprechenden und brauchbaren Ausfüllung von Lücken und leeren Stellen zwischen bereits ausgepflanzten grösseren Spalierbäumen.

Sehr gut verwendbar sind diese beiden kleinen Spalierformen für an Raum beschränkte Hausgärten und Vorgärtchen, da selbst an einer an Raum beschränkten Spalierwand eine Anzahl solcher Bäume in einer grösseren Menge von Sorten Platz finden und in Folge dessen eine grössere Anzahl Obstsorten in Cultur genommen werden können.

Die **U**-Form als auch der einfache Verticalcordon sind leicht heranzuziehende Formen und eignen sich insbesonders für den Birnbaum sowie auch für den Pfirsichbaum; bei letzterem haben diese Formen den weiteren Vortheil, dass bei der Formirung wenig geschnitten werden darf, dass daher auch wenig Gelegenheit zu Harzfluss geboten ist.

Wir erwähnen weiters noch, dass bei allen den erwähnten drei Baumformen die Entfernung der einzelnen Etagen oder Formäste für Kernobst 35—40 Cm., für Steinobst, insbesondere aber für Pfirsiche, 50—60 Cm. beträgt; dem entsprechend richtet sich auch die Entfernung bei Auspflanzung der einzelnen Bäume von einander. *

Zum Bezuge von Obstbäumen.

Im Anschlusse an unser Verzeichniss der Bezugsquellen von Obstbäumen, welches wir in der November-Nummer des „Fruchtgarten" veröffentlichten, führen wir an:

Renezeder Josef, Baumschule in St. Martin, Oberösterreich.

Köllner's Baumschulen bei Elmshorn in Holstein.

PRAKTISCHER WEINBAU.

Cultur der Rebe.

Wir wollen hiemit auch der Cultur der Rebe eine eigene Abtheilung im „Fruchtgarten" widmen, da ja der Weingarten, wie es schon sein Name deutlich ausspricht und bezeichnet, mit seiner intensiven gartenmässigen Cultur wohl mit Recht zum Gartenbau zu zählen ist und sowohl die Rebe als Tafeltraube wohl in jedem Garten Platz und Pflege findet, fast jeder Gartenfreund und Gärtner daher zumeist auch Rebenzüchter ist und als andererseits die Cultur der Rebe durch Auftreten mannigfacher Feinde, vor Allem der so verheerend wirkenden Reblaus, sowie auch der Einbeziehung der Cultur und Veredlung der amerikanischen Rebe in unserem Weinbaubetriebe, vermehrtes Wissen und vermehrte Erfahrung beansprucht; wir werden daher

insbesonders der Cultur der amerikanischen Rebe, sowie der in das engere Gebiet des Gärtners fallenden Tafeltraubenzucht hier mehr Aufmerksamkeit zuwenden und unsere Leser so viel als möglich mit allem Neueren und Wissenswerthen auf diesem Gebiete bekannt machen.

Die veredelte amerikanische Rebe.

Wenn wir uns der nach Hunderttausenden, ja Millionen von Rebenstöcken zählenden Weingärten erinnern, die nach und nach durch die Angriffe eines scheinbar winzig kleinen Thieres, der Reblaus, zu Grunde gehen und der vollen Vernichtung anheimfallen und uns weiter vorstellen, dass alle diese Weingärten nur allein durch die Auspflanzung von veredelten widerstandsfähigen amerikanischen Reben wieder in vollen, guten Ertrag gebracht werden können, so wird man sich wohl nicht wundern, wenn Mancher recht muthlos der Zukunft entgegensieht.

Die Erfahrungen, die aber bisher mit der Cultur der amerikanischen Rebe und ihrer Veredlung vorliegen und die sich in Frankreich bereits auf viele Hunderttausende von Stöcken, in vollem Ertrage stehend, bei uns in Oesterreich-Ungarn ebenfalls auf mehr als Hunderttausend aller Arten Veredlungen beziffern, sind im Ganzen so günstig zu nennen, dass wir wohl mit neuem Muthe und voller Beruhigung in die Zukunft unseres Weinbaues blicken können und mit Freude an die Arbeit zu schreiten im Stande sind.

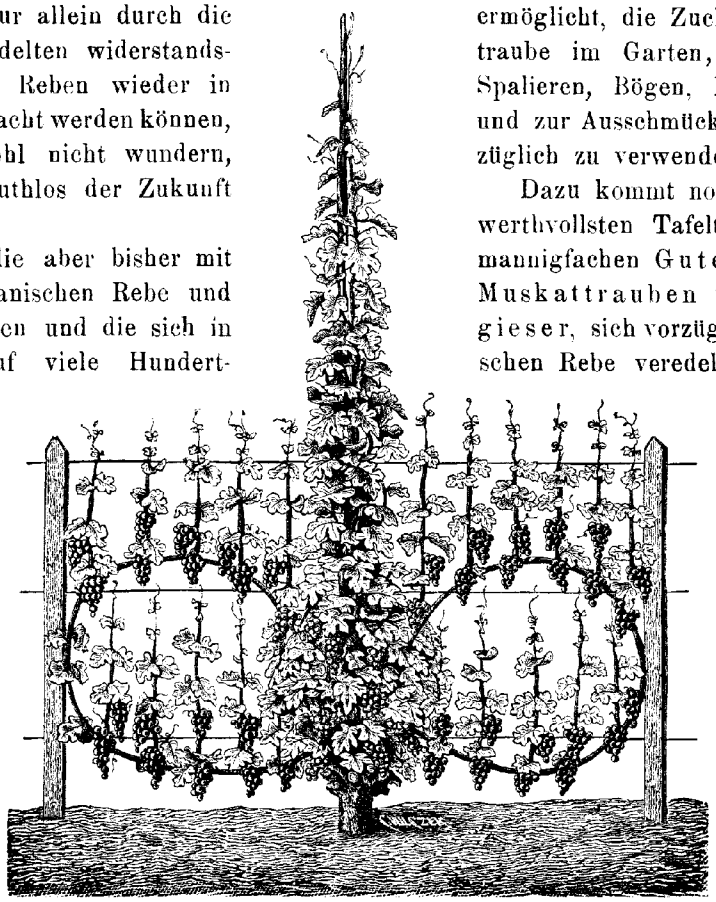


Fig. 5. Vierjährig veredeltes Rebenspalier von blauen Portugiesertrauben, Unterlage die amerikanische Ripariarebe.

Für die Zucht der Tafeltrauben bietet uns aber vor Allem die veredelte amerikanische Rebe so viele Vortheile, dass wir eigentlich mit Recht behaupten können, dass, wenn selbst die Gefahr der Reblaus nicht vorhanden wäre, wir die Rebenveredlung und die amerikanische Rebe als Unterlagsrebe nur mit grösstem Vortheil in Anwendung bringen würden.

Die amerikanische veredelte Rebe entwickelt vor Allem ein ausserordentlich kräftiges Wachsthum, das sich zunächst in der Entwicklung einer grösseren Anzahl stark im Holze sich zeigender Triebe, die in einem Sommer mehrere Meter Länge erreichen, äussert In Folge dessen ist aber auch der Ansatz der Trauben ein sehr reichlicher, die Ausbildung der Trauben eine viel vollkommenere, die Grösse der Beeren eine bedeutendere als von derselben unveredelten Rebensorte und sowohl die Reife der Trauben um 8 Tage voraus, als auch der Zuckergehalt der Trauben ein viel höherer ist — alles dieses Eigenschaften, die wir ja vor Allem bei der Rebe am Spalier, der Weinhecke und der Tafeltraube in erster Linie hochschätzen.

Insbesondere sei hier die starke Triebkraft der auf amerikanischen Reben veredelten einheimischen Reben hervorgehoben, die es uns leicht ermöglicht, die Zucht der Rebe als Tafeltraube im Garten, zur Bekleidung von Spalieren, Bögen, Lauben, Laubengängen und zur Ausschmückung von Veranden vorzüglich zu verwenden.

Dazu kommt noch, dass gerade unsere werthvollsten Tafeltraubensorten, wie die mannigfachen Gutedel, die Sorten der Muskattrauben und Blauen Portugieser, sich vorzüglich auf der amerikanischen Rebe veredeln lassen und reichlich grosse und schöne Trauben entwickeln; wir können daher nur allen Züchtern von Tafeltrauben rathen, veredelte amerikanische Reben an ihren Spalieren zu pflanzen.

Die in der nebenstehenden Abbildung (Fig. 5) gebrachte Rebe — an einem Drahtspaliere gezogen — stellt eine vierjährige veredelte Rebe dar, und zwar einen Stock mit Blauen Portugieser-trauben, veredelt auf einer amerikanischen Rebe — der Ripariarebe —, welche, in der staatlichen Rebenanlage in Stuhlweissenburg stehend, an Ort und Stelle von dem Secretär des Weinbauvereines in Pfaffstätten, Herrn I. Knotzer, gezeichnet wurde; die üppige Entwicklung des ganzen Spalieres, der kräftige Trieb, der überreiche Traubenansatz bestätigen das von uns vorher Angeführte.

Dieser schön und kräftig entwickelte Rebenstock wurde als einjährig veredelte Wurzelrebe ausgepflanzt und wir wollen uns daher mit der Art und Weise der Ausführung dieser Art der Veredlung

der amerikanischen Rebe hier etwas eingehender befassen.

Vor Allem ist es hiebei nothwendig, schöne, kräftige, gut und reichlich bewurzelte ein- oder zweijährige Wurzelreben einer guten Ripariasorte — ausgewählte, selectionirte, starktriebige Ripariareben mit grossem Blatte — oder einer Solonisrebe als Unterlage zu benützen und von sogenannten Blind- oder unbewurzelten Schnitt- sowie schlecht bewurzelten Reben ganz abzusehen; diese Wurzelreben werden nun zeitlich, bevor selbe noch in Trieb kommen, aus dem Grunde genommen und in Sand im freien Grunde und schattiger Lage bis zur Zeit der vorzunehmenden Veredlung ganz bis zu den jungen Trieben gut eingeschlagen.

Die Zeit der Veredlung beginnt mit dem Monat Mai, nicht früher, ausser man verfügt über ein kaltes Mistbeet, in welches die allenfalls schon Ende März gemachte Veredlung sofort eingeschlagen und zur Bewurzelung und in Trieb kommen kann; denn die Rebenveredlung gelingt um so sicherer, je rascher die nun veredelte Rebe in Trieb und Bewurzelung kommen wird, daher auch die Veredlung zu Anfang des Monates Mai, da die veredelte Rebe nur zu dieser Zeit sofort in die Rebenschule zur Bewurzelung eingelegt werden kann, vorgenommen werden soll.

Die Rebenveredlung selbst wird nun derartig vorgenommen, dass nicht allenfalls die einjährigen Holztriebe der amerikanischen Rebe veredelt werden, sondern dadurch, dass das Köpfchen der Wurzelrebe weggeschnitten und in der Wurzel der Rebe knapp oberhalb des ersten Knotens die Veredlung vorgenommen, und zwar das englische Copuliren mit Zungenschnitt ausgeführt wird.

Glatter, reiner, nicht zu langer Schnitt, daher immer sehr scharfes Messer zu gebrauchen, gleiche Stärke der Edelrebe (Edelreis) und der Unterlage sind Hauptbedingungen eines guten Gelingens; als Verbandmaterial ist nur ausschliesslich Kork zu verwenden (die sogenannte Korkveredlung)*), da Bastverband denselben nicht ersetzen kann; ein Verstreichen der Veredlungsstellen ist nicht nothwendig.

Die derartig veredelten Reben werden sofort in die Rebenschulen zum vollkommenen Verwachsen oder Ueberwallen der Veredlung gesetzt, und zwar derartig eingepflanzt, dass die Rebe fast gerade (senkrecht) an die etwas weniger schief abgestreifte Wand des Grabens (25—30 Cm. in der Reihe und 40—50 Cm. Reihenweite) bis zur Veredlungsstelle zu stehen kommt.

Sind die veredelten Reben reihenweise eingepflanzt, so werden die ausserhalb des Bodens stehende Veredlungsstelle sowie die aufgesetzten Edelreben mit Erde vollkommen bis zur Spitze des Edelreises vorsichtig, am zweckentsprechendsten in Form eines Kammes, längs der Reihe nach angehäufelt (angezogen), um die Veredlungsstelle sammt Edelrebe vor Austrocknen und Beschädigung zu schützen.

So wie sich nun die Edeltriebe kräftig zu entwickeln beginnen, muss die angehäufelte Erde nach und nach entfernt sowie Edelrebe und Veredlungsstelle vollkommen blossgelegt werden, damit sich nicht an der Veredlungsstelle und an der Edelrebe selbst eine Bewurzelung bildet, wodurch die ganze Arbeit der Veredlung in Frage gestellt würde, daher auch alle sich hier allenfalls entwickelnden Würzelchen im Laufe des Sommers sofort entfernt werden müssen.

Im Herbste des Jahres der Veredlung beziehungsweise im nächsten Frühjahre können diese veredelten und nun auch vollkommen gut verwachsenen Reben an ihrem zukünftigen Standorte, an das Spalier, ausgepflanzt werden. *

*) Wir verweisen hier auf die Broschüre „Die Korkveredlung der amerikanischen Rebe“ von Jul. Jablanzy. 2. Auflage, Wien 1891, Verlag von Karl Gerold.

FEINDE DES OBSTBAUES.

Die Blutlaus.

Seit einer Reihe von Jahren tritt die Blutlaus des Apfelbaumes in einzelnen Obstbaugebieten in verheerender Weise auf, so auch in einigen Gegenden Niederösterreichs. Wir erachten es daher als unsere Pflicht, alle Obstzüchter auf diesen gefährlichen Feind des Apfelbaumes sowie auf die Durchführung der nothwendigen Bekämpfung desselben, welche, richtig und energisch durchgeführt, Erfolg verspricht, aufmerksam zu machen.

Die Blutlaus ergreift und zerstört die Aeste und Zweige des Apfelbaumes, indem dieselbe mit ihrem Rüssel die junge Rinde bis zu dem Splint der Zweige durchsticht und denselben aussaugt; dadurch entstehen an solchen Stellen Wucherungen der Zellen, welche erstens die Rinde zerreissen und weiters an derselben eine Anzahl von grindigen, krebsartigen Gebilden hervorrufen, wodurch nach und nach ein Absterben der oberhalb derselben befindlichen Stelle des Zweiges oder Astes durch Entziehung des Nahrungssaftes eintritt; ein grosser Theil der Aeste und Zweige eines solchen von der Blutlaus angegriffenen Apfelbaumes wird krank, entkräftet und stirbt ab

Die Vermehrung der Blutlaus ist, wie bei allen solchen kleinen Feinden, eine sehr rasche und grosse, da bei Beginn des Frühjahres jedes Weibchen der Blutlaus ohne vorherige Begattung 30—40 junge Läuse erzeugt, die wieder nach mehrmaliger Häutung weitere Läuse erzeugen, so dass im Laufe eines Jahres 8—10 Generationen, also Tausende von Läusen, aus einem Weibchen entstehen können.

Im Monate August entwickeln sich geflügelte Blutläuse, die nach einer bestimmten Zeit zur Ablage von 5—10 Eiern und zur Gründung neuer Herde und Ansiedlungen auf die benachbarten Apfelbäume ausfliegen, wodurch deren Weiterverbreitung geschieht.

Das Vorhandensein der Blutläuse ist insoferne leicht kenntlich, als die einzeln in Haufen an den Zweigen und Aesten sitzenden und saugenden Läuse mit weissen, wolligen Ausschwitzungen überzogen sind, welche die davon befallenen Zweige wie mit Schnee bedeckt erscheinen lassen; zerdrückt man diese weissen, wolligen Flocken, so färben sich dieselben dunkelroth, daher auch ihre Bezeichnung als Blutläuse.

Die zweckentsprechende Bekämpfung der Blutläuse ist vor Allem ein gemeinschaftliches Vorgehen aller Obstgartenbesitzer, um der Vermehrung und Bildung weiterer solcher Colonien möglichst entgegenzutreten, weiters ein starkes Zurückschneiden aller befallenen Apfelbäume in der gesammten Baumkrone, Entfernen aller bereits angegriffenen schwächeren Zweige, Ausschneiden, Einpinseln und nachheriges Verstreichen aller Wundstellen mit Baumwachs und Verbrennen des gesammten so gewonnenen Holzes; in den Monaten März und April sollen die Zweige und Aeste, welche von den Blutläusen im Jahre vorher befallen wurden, ebenso alle Risse, Wucherungen an Stamm und Aesten sowie am Wurzelhals mit einem scharfen Pinsel und Bürste gereinigt und mit Sapocarbol (einer braunen, syrupartigen Flüssigkeit, von der man eine Mischung von 2 Esslöffel auf 1 Liter Wasser nimmt, oder Lysol (Lysolum purum der Pharmakopöe, 250 Gr. auf 100 Liter Wasser) sorgfältig ausgepinselt werden; ferner muss die Erde in grösserem Umkreise um den Stamm und Wurzelhals entfernt werden und die Baumscheibe mit einer Schichte gebrannten Kalkes (ungelöscht) überstreut werden; ebenso empfiehlt es sich, zur theilweisen Verhinderung des Weiterwanderns der Blutläuse die Apfelbäume am Stamme und an den Aesten mit einem Kalkanstrich zu versehen; desgleichen sind alle an Stamm und Aesten vorkommenden Wunden, alte abgestorbene Rindentheile (nachdem sich die Blutläuse besonders gerne an solchen Stellen ansiedeln) sorgfältig zu verstreichen beziehungsweise zu entfernen, sowie durch kräftige, entsprechende Düngung die bereits entkräfteten Apfelbäume im Wachsthum und in der Ernährung zu unterstützen.

Die entsprechende Bekämpfung der Blutlaus, in gemeinschaftlicher Weise vorgenommen, ist dringend nothwendig und nicht zu verabsäumen. *

HAUSGARTEN.

Blumenzucht.

Für den Rosengarten.

Wir eröffnen hiemit eine neue Rubrik im „Fruchtgarten", gewidmet der Königin unserer Blumenwelt, der Rose; die Freunde und Freundinnen der Rose, dieser in ihrer Farbenpracht, überreichen Fülle von Knospen, Blättern und Wohlgerüchen so dankbaren Blume, vermehren sich von Jahr zu Jahr und in jedem, selbst in dem bescheidensten Gärtchen findet dieselbe immer mehr und mehr Verbreitung und Beachtung sowie aufmerksame Pflege.

Unter der Rubrik „Für den Rosengarten" werden wir vor Allem kurze Notizen über die für den Rosenfreund werthvollsten älteren, neueren sowie neuesten Rosensorten bringen, über die Rose und deren Cultur im Allgemeinen sowie der Verwendung der Rose im Hausgarten und hoffen, damit allen unseren geehrten Lesern und Leserinnen, welche die Rose in ihren Gärten und Gärtchen fleissig pflegen, Freude zu bereiten sowie damit werthvolle Fingerzeige zu bieten, hoffen aber, damit auch eine Anzahl neuer Freunde dem weiten Reiche der Rose zu gewinnen.

Souvenir d'un Ami.

Eine ältere, aber immer noch sehr werthvolle Theerose, für deren grosse Verbreitung im Kreise unserer Rosenfreunde wir hier ein Wort einlegen wollen.

Souvenir d'un Ami wurde von einem Rosenfreunde in Frankreich gezogen und von Bellot Desfourgère im Jahre 1846 bekannt gemacht. Sie ist daher nach der heutigen auch im Reiche der Rose geltenden Mode eine schon sehr alte Rose. Dass sie sich doch noch bis heute bei der Unmasse von Neuzüchtungen als geschätzte Rose erhalten, zeigt ihren hohen Werth; ebenso spricht dafür, dass Souvenir d'un Ami selbst mehrere Namen, so von manchen Rosisten mit „Adam" synonym „Queen Victoria" sowie „Präsident" gehalten und sogar als Neuheit unter dem Namen „Madame Tixier" wieder in den Handel kam. Sei es nun wie immer, die Theerose „Souvenir d'un Ami" bleibt eine werthvolle Rose für jeden Rosengarten.

„Souvenir d'un Ami" besitzt einen kräftigen, starken Trieb, theilweise röthliches Holz, fein duftende Blätter, mittelgrosse Blüthen und zierliche Knospen in sehr zartem, fleischfarbigem Rosa. Blume und Knospe sind von duftig-zartem Aussehen. Diese Rose verdient die volle Aufmerksamkeit unserer Rosenfreunde.

Schling- und Kletterrosen.

In der grossen Sippe der Rosensorten und -Arten finden wir auch eine Anzahl prächtiger Schling- und Kletterrosen, die jedem Garten und Gärtchen zur grossen Zierde dienen; besonders in England, wo der Rose ja im Allgemeinen grosse Verehrung gewidmet wird, finden wir die Kletterrose in den Gärten stark verbreitet und sehr häufig die zierlichen Cottagehäuschen bis zum Dachfirste, ja selbst oft noch die Rauchfänge über und über mit Kletter- und Schlingrosen überzogen, die zur Zeit der Rosenblüthe mit ihren tausend und aber tausend Blättern und Knospen einen zierlich prächtigen Anblick gewähren. Ziemlich hoch im Norden — in der Stadt Eutin — haben wir ebenfalls die Gassenfronten der Häuser vielfach mit Kletterrosen bepflanzt gefunden und Aehnliches sehen wir im Orte Lang-Enzersdorf bei Wien, wo sich an den Giebelwänden vielfach die Kletterrose schlingt.

Vielerorts und mannigfach ist die Verwendung der Kletterrose, so zur Bekleidung von nackten Mauern, Drahtspalieren, zur Herstellung von zierlichen Lauben und Ruhesitzen, als einzeln stehende Säulen, als leichter Bogen über den Weg oder die Eingangspforte gespannt, ebenso als zierlichen Schmuck der Balcone und Erker, oder hinaufgerankt an den Stämmen alter Bäume — an allen diesen Plätzen und Orten wird die Kletterrose mit ihrer Fülle von Blüthen und Knospen eine grosse Zierde bilden und ihrem Pfleger viel Freude bereiten. Wir empfehlen daher allen unseren Rosenfreunden, der Schling- und Kletterrose mehr Aufmerksamkeit zuzuwenden, als dies bisher geschehen ist und schliessen hier zugleich eine nach langjährigen Erfahrungen zusammengestellte Liste schöner Kletter- und Schlingrosen zur Auswahl an:

Feliciti perpetué (Rosa sempervirens Linné), reich in Dolden blühend, mit mittelgrosser, voller, fleischfarbigweisser Blüthe, stark rankend.

William Evergreen, mit schneeweisser Büthe und sehr stark rankendem Triebe.

Ornament des Bosquets, mit mittelgrosser rosa Blüthe, hin und wieder remontirend, zierliche Schling- und Hängerose.

De la Grifferaie (Rosa multiflora, Mill), mit schöner, rother, lebhaft purpurcarmin gefärbter Blüthe; Wuchs und Trieb sehr kräftig.

Beauty of the Prairies (Rosa rubifolia K. Br.), mit grosser, gefüllter, rosa, in der Mitte der Petalen weiss gestreifter Blüthe.

Belle de Baltimore, reich blühend, die mittelgrossen, gut gefüllten, weissen Blüthen in grossen Büscheln stehend.

Eva Corina, mit grossen, gefüllten, blassrothen Blüthen — letztgenannte drei Kletterrosen in Nordamerika heimisch; sie zeichnet sich durch besonders starken Trieb und Widerstandsfähigkeit gegen hohe Kälte aus und zählen daher zu den harten Rosen, die keines Winterschutzes bedürfen.

Eine sehr werthvolle Schlingrose haben wir ferner in der Rosa alpina L. „Madame Sancy de Parabère", welche von Jamain im Jahre 1867 gezogen und sich durch ihre schöne, grosse, leichtgefüllte rosa Blüthe als auch durch ihre zierliche Belaubung und ihr röthliches Holz auszeichnet und vorzüglich verwendbar mit ihren zahlreich rankenden Zweigen als Trauerrose ist.

Die Noisette-Bourbon-Hybridrosen.

Wir besitzen in dieser Rosengruppe, welche sich durch ihre hellgrüne Belaubung auszeichnet, eine Anzahl Rosensorten, die mit zartem Farbenton der Blüthe zumeist reinweiss oder mit etwas röthlichen Anfluge reiches Floriren verbinden und nicht nur während des eigentlichen Rosenflors, sondern bis spät in den Herbst hinein uns mit einer überreichen Fülle von Knospen und zarten Blüthen erfreuen.

Wir nennen hier:

La Coquette des Blanches, gezüchtet von Lacharme 1887. Eine kräftige, im Triebe sehr reich, in Dolden blühende Rose von mittlerer Grösse, gut gefüllt, von centifolienförmigem Bau und fast reinweisser Farbe mit etwas weniger grünlichem Wiederscheine.

Perle des Blanches, ebenfalls von Lacharme 1872 gezogen, mit einer mittelgrossen Blüthe, ähnlich in Form der Coquette des Blanches, von reinweisser, im Verblühen leicht rosa getuschter Blüthe; reichblühend.

Boule de neige (Lacharme 1867) ist wohl von den drei hier anempfohlenen die schönste; von sehr kräftigem Wuchse, die Blüthe von reinweisser Farbe; sie ist sehr dankbar blühend.

Rosen für ein Hausgärtchen.

Gebieten wir nur über einen kleinen, an Raum beschränkten Hausgarten und wollen wir auch hier unserem Liebling einen kleinen Raum — sagen wir eine kleine Gruppe — einräumen, so müssen wir in unserer Wahl bescheiden und uns in dem viele Tausende von Sorten umfassenden Rosenreiche auf eine kleine Anzahl der schönsten und dankbarsten Rosensorten beschränken. Für ein solches kleines Rosarium sind empfehlenswerth:

1. Gloire de Dijon, lachsgelb;
2. La France, silberigrosa;
3. Souvenir de la Malmaison, zart, fleischfarbigweiss;
4. Maréchal Niel, dunkelgoldgelb;
5. Duchesse Mathilde, reinweiss;
6. Perle des Jardins, dunkelcanariengelb;
7. Souvenir de Therese Levet, dunkelroth;
8. Souvenir d'un Ami, zartrosa;
9. Duchesse d'Albany, dunkelrosa;
10. Grace Darling, pfirsichrosa;
11. General Jaqueminot, lebhaft roth;
12. Prince Camille de Rohan, dunkelsammtigroth.

Es sind dies zwölf unserer besten, schönsten und dankbarsten Rosen in allen Farbennuancen.

Der beste Winterschutz für die Maréchal Niel-Rose.

Nur zu häufig hören wir im Frühjahre von Seite der Gartenfreunde, dass unsere schönste und beste Rose, die Theerose Maréchal Niel, durch die Winterkälte arg gelitten, eine Anzahl Triebe zurückgefroren, ja vielfach die ganze Krone schwarz geworden und häufig schöne, kräftige Stöcke dieser werthvollen Rose durch die Winterkälte zu Grunde gegangen.

Der beste Winterschutz für diese prächtige Thea ist das im Herbste nicht zu frühe Niederlegen der früher vollkommen entblätterten Krone. Die Maréchal Niel-Rose behält sehr lange ihr Laub bis spät in den Herbst hinein und selbes muss vor dem Eindecken mit der Scheere sorgfältig entfernt werden; man überdecke die Krone mit einer umgestürzten starken, alten Kiste und überwerfe dieselbe ganz mit Erde, Dünger oder Laub; das Eindecken der Rosenkronen soll bei trockenem Wetter und trockenem Boden geschehen. So geschützt, wird die Maréchal Niel-Rose selbst einen sehr strengen Winter gut überstehen; hauptsächlich ist trockene Ueberwinterung, Schutz vor Nässe, weniger vor Kälte nothwendig; es empfiehlt sich desgleichen, auch den herabgebogenen Wildstamm mit Tannenreisig zu überdecken. *

Gemüsebau.

Die Cultur der Radieschen.

Eines der verwendbarsten Gemüse sind die Radieschen, welche selbst in dem kleinsten Hausgärtchen einen Raum zugewiesen erhalten können. Die Monatsrettige oder Radieschen verlangen zu ihrem Gedeihen, besonders zur Erlangung ihres Wohlgeschmackes (damit selbe weder zu scharf im Geschmack noch pelzig werden), einen gut gelockerten sandigen Gartenboden, der zuvor nicht frisch gedüngt sein soll, aber mit gut zersetztem Compost gemischt werden kann; man stupft selbe entweder in Beete oder „spritzt" den Samen für sich über das ganze Beet oder zwischen anderes Gemüse, so zwischen Salat, an den Rändern von Zwiebel-, Sellerie- und Kohlrabibeeten. Die Aussaat kann zeitlich in das Mistbeet geschehen, später in die Kästen, in welchen die Gemüsepflanzen herangezogen werden, weiters in die warm gelegenen Rabatten der Spaliere und im Sommer auf nicht zu sonnig gelegene Beete im Garten. Auch kann eine kleine Aussaat noch im Spätherbste vorgenommen werden; zu empfehlen ist es, da nur die kleinen Radieschen den meisten Marktwerth haben und den grössten Wohlgeschmack besitzen, die Aussaaten in kleinen Mengen alle 8—14 Tage zu machen, und zwar nach Farbe und Form mannigfache Radieschensorten

(gemischt) zu verwenden. Sehr zierliche Radieschensorten für die Tafel sind die in den letzten Jahren gezüchteten zweifärbigen, deren Spitzen zumeist weiss, während der Kopf roth oder violett gefärbt ist. Eine solche zierliche Radieschensorte, „Violetter Radies" mit weissen Knollenenden, zeigt die nachstehende Abbildung (Fig. 6).

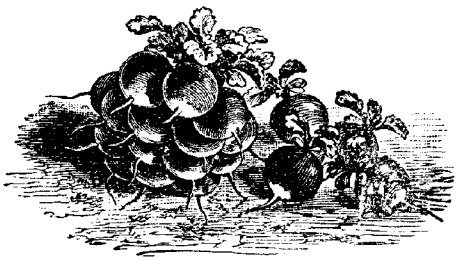


Fig. 6. Radieschen, violett mit weissem Knollenende.

Diese Radieschensorte ist von den Samenzüchtern Wolfner & Weisz, Wien, I. Wallfischgasse, zu beziehen.

Cultur des Meerrettigs.

Der Meerrettig oder Kren wird in ausserordentlichen Quantitäten verbraucht und namentlich in Franken, in der Umgegend von Nürnberg und Bamberg, im Grossen mit ausserordentlichem Vortheile gebaut. Seine Cultur ist übrigens nicht ganz leicht, namentlich hält es häufig schwer, seine Wurzeln in leichtem, magerem Boden von gewünschter Grösse und Güte zu erlangen. Wir theilen eine Behandlungsweise mit, durch welche ein weit günstigeres Resultat hinsichtlich des Geschmackes wie der übrigen Eigenschaften erzielt wird, als dies nach der alten Methode, besonders in kargem Boden, zu erreichen möglich war. Man gräbt Anfangs März bei trockener Witterung ein Stück Land von der Ausdehnung, wie man es bedarf 3 Fuss tief um, vermengt die Erde mit einem ansehnlichen Theil halbgefaulten Düngers und ebnet das Beet. Darauf nimmt man das alte Meerrettigbeet auf, was am besten geschieht, wenn man an der einen Seite einen Graben von 3 Fuss Tiefe aufwirft und dann nach und nach das ganze Beet auf diese Tiefe umgräbt, damit man die Wurzeln mit ihrer ganzen Länge herausbekommt. Man wählt alsdann die zum Setzen brauchbaren aus und schneidet von ihnen die Kronen, an denen man gegen 3 Zoll von der Wurzel lässt, ab. Die Kronen setzt man in das neue Beet in Reihen mit 18 Zoll Zwischenraum, in welchem die Setzlinge 8 Zoll von einander entfernt stehen müssen. Man nimmt einen Stock von 2 Zoll Durchmesser und macht damit 2 Fuss tiefe Löcher in die Erde, in deren jedes eine Krone gesteckt wird, wobei man aber Acht geben muss, dass diese den Boden der Löcher erreichen. Nachdem sie alle gesetzt sind, ebnet man das Beet vermittelst einer Harke. Die Setzlinge werden mit fortschreitendem Wuchse senkrecht in die Höhe steigen, bis sie aus der Oberfläche hervorkommen und werden daher lange, gerade Stöcke bilden, welche im nächsten Frühjahre herausgenommen werden können und deren Kronen man beim nächsten Beete zu Setzlingen verwendet. Diejenigen Stöcke, welche man zum Verbrauche bestimmt, hält man an irgend einem passenden Orte im Garten, in der Erde, im Keller, und nimmt sie heraus, sobald man ihrer bedarf.

OBSTHANDEL UND OBSTABSATZ.

Der Budapester Obstmarkt, der vor einigen Tagen geschlossen wurde, erzielte nach dem Berichte des Comités einen Geldumsatz von circa fl. 12.000.

Der Stuttgarter Mostobstmarkt im Jahre 1893. Der Markt begann am 29. Juli und schloss am 4. November. Während Tafelobst im Grossen stets auf dem Schlossplatze verkauft wurde und über 100.000 Ctr. hievon amtlich verwogen wurden (es mögen vielleicht bis zu 200.000 Ctr. verkauft worden sein), fanden die Mostobstmärkte auf dem Wilhelmsplatze und auf dem Güterbahnhofe statt.

Auf dem Wilhelmsplatze fand eine Zufuhr von rund 230.000 Ctr. meist württembergisches Mostobst statt. Im Jahre 1892 waren nur 50.000 Ctr. zugefahren. Der Preis pro Centner war anfangs durchschnittlich Mk. 2·80—3·0 und stieg später, als Luikenäpfel zugeführt wurden, auf Mk. 3·40—3·80.

Auf dem Güterbahnhofe liefen vom 14. September bis 3. November ein rund 1165 Waggons à 200 Ctr. = 233.000 Ctr. (gegen 354.000 Ctr. im Vorjahre), und zwar 92.000 Ctr. hessisches, 77.000 Ctr. schweizerisches, 31.000 Ctr. württembergisches, 22.000 Ctr. baierisches und 11.000 Ctr. österreichisches Mostobst.

Die Preise bewegten sich bei wagenweisem Verkauf anfangs zwischen Mk. 450—550, später zwischen Mk. 540 bis 600 pro Waggon; bei sackweisem Verkaufe anfangs Mk. 2·40—3·0, später Mk. 2·80—3·10 pro Centner.

MITTHEILUNGEN.

Bezug von amerikanischen Reben aus Frankreich. Mehrfach an die Redaction gelangten Anfragen wegen Bezug amerikanischer Reben — Riparia sélectionné und Solonis — entsprechend, theilen wir mit, dass selbe von Mr. Gregoire, Horticulteur und Viticulteur, Proprietaire in Denice, Departement Rhône (Villefranche-sur-Saone), und Viticulteur E. Richter, Montpellier, zu beziehen sind, machen aber zugleich aufmerksam, dass der Bezug von amerikanischen Reben mit einzuholender Erlaubniss (stempelfreies Gesuch) des k. k. Ackerbauministeriums und nur in bereits ämtlich als verseucht erklärten Weinbaugebieten gestattet ist.

„American Gardening." A Journal of Horticulture. Der englischen Sprache mächtige Gartenfreunde und Gärtner machen wir auf diese vorzüglich redigirte und prächtig illustrirte Fachzeitschrift aufmerksam, die zweimal im Monate erscheint und in jeder Nummer eine Fülle des Interessanten aus dem Gesammtgebiete des Gartenbaues ihren Lesern bringt.

Düngung der Gemeinde-Obstbäume. Bekanntlich werden in vielen Gemeinden die der Ortsgemeinde gehörigen Obstbäume höchst selten, meistens gar nicht gedüngt. Da einzelne Ortsvorsteher im Oberamte Nagold trotz Aufforderung die Obstbäume nicht düngten, strafte dieselben das königl. Oberamt Nagold, weil sie der Aufforderung nicht nachgekommen, mit je Mk. 25 auf Grund des § 24, Absatz 2 des Verwaltungs-Edictes. Es heisst daselbst: „Der Gemeinderath ist verpflichtet, das Gemeindevermögen bestmöglichst auszunützen." Da die auf dem Gemeindegut befindlichen Obstbäume auch zum Gemeindevermögen gehören und bei guter Düngung und Pflege reichliche Erträge

bringen, muss der Gemeinderath auch dafür sorgen, dass die Bäume rationell gepflegt werden, andernfalls er bestraft werden kann.

Zwetschkenindustrie in Californien. Heinrich Semler hat in seiner in den Siebziger-Jahren erschienenen Schrift über die wahre Bedeutung und die wirklichen Ursachen der amerikanischen Concurrenz, in Anbetracht der schon damals mächtig aufstrebenden amerikanischen Obstindustrie, ausgerufen: Was würden die Amerikaner aus unserer mitteleuropäischen Pflaume machen, wenn sie sie nur hätten! Wir haben uns damals und wohl auch seither mit der Hoffnung getröstet, dass die Zwetschken in Amerika, dank dem dortigen Klima, niemals jene exquisite Qualität erreichen können, wie bei uns, und dass also Amerika namentlich auch unserer Monarchie für gedörrte Zwetschken für alle Zeiten tributpflichtig bleiben müsse. Nun, die Amerikaner sind auf dem besten Wege, uns auch in dieser Beziehung gründlich zu enttäuschen. Wie wir dem Berichte des englischen Viceconsuls in San Francisco, Mr. Moore, an das „Foreign Office" in London entnehmen, hat die Pflaumencultur und Pflaumenindustrie in Californien seit 1881, nachdem im Jahre 1856 die ersten Pflaumenbäume aus Frankreich eingeführt worden, phänomenale Fortschritte gemacht. Das Centrum derselben war von Anfang an das Santa Clara-County, und man schätzt die jährliche Production an gedörrten Pflaumen in diesem Bezirke allein auf 20 Millionen Kg., wenn einmal alle Bäume tragbar sein werden. Wie Mr. Moore mittheilt, ist der Pflaumenbaum in Californien in Bezug auf Klima und Boden durchaus nicht wählerisch; allerdings gedeiht die Pflaume erster Qualität mit festem Fleisch, gewürzhaftem Geschmack und ausserordentlicher Haltbarkeit, so dass die gedörrten Früchte monate-, ja jahrelang ohne erhebliche Schrumpfung aufbewahrt werden können, nur in ausgewähltem Boden und in besonders günstigen Lagen. Der Hauptmarkt für californische Pflaumen ist Chicago und New-York, besonders erstere Stadt. Hier stehen sie im Preise pro Pfund bereits um 2—3 Cents (10—16 kr. pro Kg.) höher als importirte französische Pflaumen. Das Verhältniss von Kern und Haut zum Fleische ist in der californischen Waare günstiger, auch ist sie reicher an Zuckergehalt, im Ganzen mehr dattelähnlich als die französische Pflaume. Es ist allerdings richtig, dass noch Jahre vergehen müssen, bis Californien den Bedarf Amerikas vollständig decken können wird, denn der Bedarf ist kolossal. Der Import im Jahre 1890 belief sich auf fast 30 Millionen Kg. im Werthe von circa 7 Millionen Gulden, während die Production Californiens im letzten Jahre erst circa 13 Millionen Kg., allerdings im Werthe von fast 5 Millionen Gulden, ausmachte. Bei dem rapiden Aufschwung dieses Productionszweiges ist jedoch mit Sicherheit darauf zu rechnen, dass in zehn Jahren der europäische Import vollständig entbehrlich gemacht sein wird. Wir werden also wieder ein ergiebiges Absatzgebiet verloren haben, und zwar in einem Artikel, bezüglich dessen wir uns lange dem Wahne hingegeben haben, dass wir die Concurrenz Amerikas nicht zu fürchten brauchen. Wir können froh sein, wenn uns die Amerikaner in zehn Jahren mit ihren Pflaumen nicht auf unseren eigenen Märkten aus dem Felde schlagen, wie sie das mit ihren getrockneten Aepfeln schon seit vielen Jahren mit Erfolg gethan haben.

Clematis-Hybriden. Herr Morel in Lyon züchtete eine Hybride zwischen Clematis Pitcheri und Clematis coccinea, erstere die Samenpflanze. Im Habitus und in der Belaubung ist dieselbe wie Clematis coccinea, in der Form und Grundfarbe ihrer Blumen erinnert sie an Clematis Pitcheri. — Eine zweite Hybride zwischen Clematis coccinea und Clematis lanuginosa, letztere die Samenpflanze, gewann Herr Max Leichtlin in Baden-Baden. Die Blumen derselben stehen zwischen beiden, sie sind becherförmig, halb offen, gross und von einer glänzend rosa-purpurnen Farbe.

Kalisuperphosphat als Obstbaumdünger. Eine Anzahl alter, herabgekommener Obstbäume wurden im Herbst mit je $1^1/_2$ Kg. Kalisuperphosphat und nachher mit Jauche gedüngt. Dieselben bildeten im darauffolgenden Sommer Triebe von 50—60 Cm. Länge und ein Jahr später waren sie mit Früchten überladen, obwohl die Jahrestriebe vorher kaum 3—6 Cm. Länge erreichten und ein Obsterträgniss seit 10 Jahren überhaupt nicht mehr stattgefunden hatte.

Lycaste Schoenbrunnensis. Diese 1890 in Schönbrunn aus Samen gezogene Hybride ist eine Kreuzung zwischen Lycaste gigantea und Lycaste Skinneri; in Blüthenansatz, Form und Grösse der Blüthe erinnert am meisten an letztere; die Bulben sind jenen der Lycaste gigantea ähnlich. Die Färbung der Blumen ist von ganz besonderer Zartheit.

Personal-Nachrichten.

— **Herr Charles Baltet** in Troyes, der hervorragende französische Obstbaumzüchter, Verfasser einer grösseren Zahl ausgezeichneter Werke über Obstcultur, erhielt von der Société Nationale d'Horticulture de France für ein grosses Werk über den Gartenbau Europas den von Dr. Joubert de l'Hyterderie gestifteten Preis von Francs 10.000.

— **K. k. Hofgarten-Inspector Karl Umlauf** wurde zum k. k. Gartenbau-Director in Schönbrunn ernannt.

— **Herr Johann Scheiber**, Vorstand der Wiener Ziergärtner-Genossenschaft, erhielt für seine Verdienste um den Gartenbau das goldene Verdienstkreuz.

— **Herr Julius Jablanzy**, n.-ö. Landes-Wanderlehrer, wurde vom landwirthschaftlichen Casino Sitzendorf in Anerkennung seiner hervorragenden Verdienste zum Ehrenmitgliede erwählt.

— **Herr Ant. van Velsen** in Haarlem, einer der hervorragendsten holländischen Zwiebelzüchter, wurde für die bei der Weltausstellung in Haarlem ausgestellten Blumenzwiebelzüchtungen und Culturen mit einem ersten Preise ausgezeichnet.

Vereins-Nachrichten.

Gärtnerstelle zu besetzen. Der n.-ö. Landesausschuss veröffentlicht folgende Kundmachung: An der n.-ö. Landes-Acker-, Obst- und Weinbauschule zu Feldsberg kommt die Stelle eines Gärtners mit einem Jahreslohne von fl. 600 nebst freier Wohnung sofort provisorisch zu besetzen. Bewerber um diese Stelle haben ihre theoretische und praktische Befähigung in der gesammten Gartencultur, insbesonders im Obst- und Gemüsebau nachzuweisen. Diejenigen, welche mit der Bienenzucht und dem Korbflechten vertraut sind, erhalten unter sonst gleichen Verhältnissen den Vorzug. Bewerber um diese Stelle haben ihre mit dem Geburtsscheine, Heimatsscheine, Moralitäts- und Gesundheitszeugniss, sonstigen Nachweisen über allfällige Lehrbefähigung für niedere Ackerbauschulen, über ihre theoretische Ausbildung und praktische Verwendung versehenen eigenhändig geschriebenen Gesuche mit Angabe der Familienverhältnisse bis inclusive 20. Jänner 1894 bei dem n.-ö. Landesausschusse in Wien, I. Herrengasse 13, zu überreichen.

Internationale Gartenbau-Gesellschaft. Nach einer Mittheilung des „Garden and Forest“ hat der bei Gelegenheit der World's Fair zu Chicago abgehaltene Gartenbau-Congress beschlossen, eine internationale Gartenbau-Gesellschaft zu gründen. Es soll dieselbe eine Gesammtvereinigung aller hervorragenden Gärtner und Gärtnervereine der ganzen Welt zum Zwecke der Hebung und Förderung des Gartenbaues umfassen und wurde zum Präsidenten Mr. J. Berksman, Präsident der American Pomological Society, erwählt. Der Jahresbeitrag beträgt für das Mitglied 5 Frcs. mit einem Gründungsbeitrage von 10 Frcs.

Wandervorträge über Wein- und Obstbau sowie Gemüsecultur in Niederösterreich. Von Seite des n.-ö. Landes-Wanderlehrers Herrn Julius Jablanzy wurden im Berichtsjahre 1892/93 insgesammt 224 Vorträge, und zwar 127 über Weinbau, 68 über Obstbau und 29 über Cultur der Gemüse, ausserdem 118 Demonstrationen im Wein-, Obst- und Gemüsebau vorgenommen, sowie 34 Special-, Rebenveredlungs-, Obstbaumwärter- und Gemüsebaucurse abgehalten und 200 Wein-, Obst- und Gemüse- sowie Volksschulgärten besichtigt.

Landwirthschaftliches Casino Senftenberg. Den Schluss der Vereinsthätigkeit in diesem Jahre bildete die am 17. December 1893 in Herrn Bürgermeister Adlsberger's Saal abgehaltene VII. Vollversammlung, welche von 72 Mitgliedern und Gästen besucht war. Herr Wanderlehrer Jul. Jablanzy hielt einen Vortrag, der sich in drei Theile gliederte, betreffend die Veredlung der Weinreben, Obstcultur und Gemüsebau, welch' letzterer Theil schon eine Vorbereitung war für den im Frühjahre abzuhaltenden Gemüsebaucurs für die Nachbar-Casini Imbach und Senftenberg. Der sehr belehrende Vortrag hatte allseits den grössten Beifall gefunden und wurde dafür auch durch den Vorstand im Namen aller Anwesenden dem Herrn Vortragenden der herzlichste Dank ausgesprochen.

Rebenveredlungscurse. An der k. k. önologischen und pomologischen Lehranstalt in Klosterneuburg finden im Monate Jänner 1894 zwei zweitägige Rebenveredlungscurse statt, der erste vom 12. bis 13., der zweite vom 19 bis 20. Jänner. An jedem der zwei Tage hält der k. k. Weinbau-Inspector Herr Franz Kurmann von 9—10 Uhr Vormittags einen Vortrag über Rebenveredlung, die übrige Zeit des Tages wird der Uebung im Veredeln gewidmet. Den Theilnehmern an den Cursen, welche für jeden Interessenten unentgeltlich zugänglich sind, wird die Frequenz bestätigt.

Literatur.

Neue Erscheinungen.

Die wichtigsten Obstbaumschädlinge und die Mittel zu ihrer Vertilgung. Mit 8 farbigen Tafeln. Von Doctor Fleischer und Otto Lämerhirt. Dresden. Verlag von Heinrich & Co.

Es sei ein ganz vorzügliches Schriftchen hiemit der Aufmerksamkeit der Leser empfohlen. Die eingehende Kenntniss und Art der Bekämpfung unserer so zahlreichen Schädlinge im Obstbau ist eine wesentliche Förderung einer rationellen Obstproduction.

Im Auftrage des so thätigen Landes-Obstbauvereines des Königreiches Sachsen ist nun vorliegendes Büchlein erschienen, wodurch sich sowohl der Landes-Obstbauverein als auch die Herausgeber ein wesentliches Verdienst erworben haben. In klarer, leicht verständlicher Sprache sind eine Anzahl der Hauptfeinde des Obstbaumes, der Zahl nach zwölf, darunter auch die gegenwärtig so verheerend auftretende Blutlaus, eingehend geschildert. Auf 8 colorirten Tafeln, in Ausführung vorzüglich gelungen, sind elf dieser Feinde dargestellt. Ferner enthält das Büchlein einen für die Praxis sehr werthvollen Arbeitskalender der Baumpflege und des Obstschutzes. Das vorliegende Schriftchen verdient in der Hand eines jeden Obstzüchters zu sein.

* * *

Die Pflanzenwelt. Von R. Romelli. Verlag J. W. Dietz in Stuttgart. Von dem bereits mehrfach hier besprochenen naturwissenschaftlichen Werke Romelli's erschienen Heft 18 und 19, welch' letzteres die sehr gut colorirte Farbentafel: „Insectenfressende Pflanzen im Torfmoor“ enthält; der geringe Anschaffungspreis von 20 Pf. pro Lieferung macht dieses gute Volksbuch auch dem Minderbemittelten leicht zugänglich.

Marktbericht.

Wien. Engros-Preise im Monat December 1893:

Aepfel:		
Chrisovsker (Rother Jungfernapfel)	per Kilo	kr. 10—15
Rosenapfel (Rother Stettiner)	„ „	„ 10—12
Tiroler Rosmarin	per 100 St.	fl. 7—10
Edelrother	„ 100 „	„ 3—4
Maschansker (Edelborsdorfer)	per Kilo	kr. 15—20
„ Grazer	„ „	„ 10—12
Weisser Winter-Taffetapfel	„ „	„ 15—25
Reinetten	„ „	„ 10—25
Kochäpfel	„ „	„ 7—12
Birnen:		
Tafelbirnen	„ „	„ 30—40
Kochbirnen	„ „	„ 8—16
Quitten	„ „	„ 10—40
Nüsse, einheimische	„ „	„ 25—40
„ französische	„ „	„ 45—50

Kartoffel- und Krautmarkt.

Es notirten am Rudolfsheimer Markte:

Erdäpfel:		
deutsche, gelbe runde	per Butte	kr. 40—45
„ „ „	„ Mtrctr.	fl. 2·30—2·50
„ Kipfelerdäpfel	„ Butte	kr. 60—65
„ „	„ Mtrctr.	fl. 4·50—5·00
Tullner, rosa (amerik. Halbkipfel)	„ „	„ 2·20—2·40
„ gelbe runde	„ „	„ 2·40—2·70
„ „ Prillen (Halbkipfel)	„ „	„ 3·00—3·20
Kraut:		
Tullner	per Schilling	fl. 1·10—1·20

Anfrage der Redaction an die P. T. Leser.

Welche Erfahrungen liegen über die seinerzeit (1891) empfohlenen amerikanischen Quittensorten „Champion Bourgeant“ (?) und „Ria's Mamouth“ vor? Dieselben sollen insbesonders durch die Winterkälte stark gelitten haben.

Correspondenz der Redaction.

Herrn J. R. in St. M. Ihrem Wunsche haben wir gerne entsprochen.

Herrn A. v. V. in Haarlem. Gerne entsprochen.

Gutsverwaltung in D. Wir haben, wie Sie aus der heutigen Nummer ersehen, eine Anfrage in Ihrem Sinne veröffentlicht.

Wir wiederholen nochmals das Ersuchen, alle Correspondenzen, Tauschexemplare und Recensionsexemplare von Büchern an die Adresse der Redaction: Wien, XIII. Bezirk, Penzing, Parkgasse 30, zu senden.

INHALT. Pränumerations-Einladung. — Zum Jahresbeginne! — **Obst- und Obstsortenkunde:** Die Pariser Rambour-Reinette. — **Praktischer Obstbau:** Die besten Baumformen für Obstspaliere. (Mit 4 Illustr.) — Zum Bezuge von Obstbäumen. — **Praktischer Weinbau:** Cultur der Rebe. — Die veredelte amerikanische Rebe. (Mit 1 Illustr.) — **Feinde des Obstbaues:** Die Blutlaus. — **Hausgarten. Blumenzucht:** Für den Rosengarten: Souvenir d'un Ami. — Schling- und Kletterrosen. — Die Noisette-Bourbon-Hybriden. — Rosen für ein Hausgärtchen. — Der beste Wintersbutz für die Maréchal Niel-Rose. — **Gemüsebau:** Die Cultur der Radieschen. (Mit 1 Illustr.) — Cultur des Meerrettigs. — **Obsthandel und Obstabsatz:** Der Budapester Obstmarkt. — Der Stuttgarter Mostobstmarkt im Jahre 1893. — **Mittheilungen:** Bezug von amerikanischen Reben aus Frankreich. — „American Gardening.“ A Journal Horticolture. — Düngung der Gemeinde-Obstbäume. — Zwetschkenindustrie in Californien. — Clematis-Hybriden. — Kalisuperphosphat als Baumdünger. — Lycaste Schoenbrunnensis. — **Personal-Nachrichten. — Vereins-Nachrichten. — Literatur.** Neue Erscheinungen. — **Marktbericht. — Anfrage an die P. T. Leser. — Correspondenz der Redaction.**

Für den Inhalt der Inserate ist die Redaction nicht verantwortlich.

W. Klenert

(vorm. Klenert & Geiger)

Obstbaum- und Gehölzschulen

Graz, Steiermark

anerkannt als eines der besten Baumschul-Etablissements Oesterreichs

empfiehlt grosse Vorräthe (241)

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

Beschreibende Kataloge gratis.

Obstmodelle (Lehrmittel)

in naturgetreuer Nachbildung, sämmtliche für die österreichischen Provinzen zusammengestellten Normal-Obstsortimente umfassend, für Obstsortenkenntniss und als vorzügliches Lehrmittel empfohlen.

Frisch eingesandte Obstsorten werden für Pomologenvereine in anerkannt vorzüglicher Qualität billigst nachgebildet.

☞ *Prospecte und Kataloge stehen gratis zu Diensten.* (253)

Victor Dürfeld's Nachfolger
Oschatz in Sachsen.

Obstwein-Producenten

werden um ihre Adresse eventuell Preise gebeten unter *„Ceres-Mercur"* (267) an die

Annoncen-Expedition
Heinr. Schalek, Wien, I.

Neue Patent-
selbstthätige (266)

Reben- und Pflanzen-Spritze

„Syphonia"

übertrifft alle bisher bekannten Spritzen, da sie **selbstthätig** arbeitet. **Mehrere Tausende** dieser Spritzen sind im Betrieb und ebensoviel **lobende Zeugnisse** bekunden deren entschiedene Ueberlegenheit gegenüber allen anderen Systemen.

Ph. Mayfarth & Co.

Fabriken landwirthschaftl. Maschinen
Specialfabrik f. Weinpressen u. Obstverwerthungs-Maschinen
Wien, II./1. Taborstrasse 76.

Kataloge gratis. Vertreter erwünscht.

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 Freude begrüsst werden wird.

Zum Preise von fl. 2·50 zu beziehen durch die Administration des „Fruchtgarten".

Das Beste und Billigste
für
Veredlungen und zur Heilung von Baumwunden
ist das
Gáspár'sche
Kaltflüssige Baumwachs.
Vielfach prämiirt.

In Blechbüchsen à 1 Kg fl. 1·20, ½ Kg. 65 kr., kleinere à 35 u. 55 kr. zu beziehen von dem Erfinder **Anton Gáspár**, Baumschulenbesitzer zu **Maros-Vásárhely** in Ungarn. (261)

Im Verlaufe von 6 Jahren mit 25 Staats- und Verdienstmedaillen und Diplomen ausgezeichnet.

VICTORIA-BAUMSCHULE
in Schöllschitz bei Brünn.

Grösste Obstbaumschule Mährens!

Obstbäume, Hochstämme u. Formbäume, Allee-Zierbäume, Ziersträucher, Obstwildlinge, Heckenpflanzen, Rosen auf Sämlingsstämmen gezogen, Coniferen, Gartengeräthe und Werkzeuge.

Reich illustrirte Kataloge auf Verlangen gratis und franco. (264)

Preisherabsetzung.

Oesterreichisch-ungarische

POMOLOGIE.

Herausgegeben und beschrieben
von
Prof. Dr. Rudolf Stoll.

Dieses pomologische Werk, das beste Oesterreich-Ungarns, welches nebst 242 künstlerisch ausgeführten Fruchtabbildungen, und zwar: Aepfeln, Birnen, Kirschen, Pflaumen, Pfirsichen, Aprikosen, Haselnüssen, 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.

M. Bauer
Weingrosshandlung. (246)

Einkaufs-Expositurен auf allen bedeutenderen Productionsplätzen Oesterreich-Ungarns, Italiens und des Orients.

Directe Expeditionen.

Central-Bureaux und Freilager: **Wien, Simmering 54, 56.**

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 Obstbauvereines für das Königreich Böhmen.

Redigirt von Julius Jablanzy.

Administration: Wien, VI./1. Mollardgasse 41.

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. Mitglieder des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen erhalten das Blatt unentgeltlich.
Die P. T. Abonnenten erhalten die colorirten Fruchttafeln **gratis**. Einzelne Tafeln kosten 25 kr.

Nr. 2. **1. Februar 1894.** **IX. Jahrg.**

An unsere P. T. Abonnenten!

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 fl. 3.— sammt 25 kr. für Porto mittelst Postauftrag einzuheben.

Die Administration des „Fruchtgarten“.

OBST- UND OBSTSORTENKUNDE.

Die Birne Clairgeau.

Wir wollen hiemit unseren Lesern und Obstzüchtern eine Birne wärmstens empfehlen, die, obwohl selbe vielfach bereits in einzelnen Gärten angepflanzt und auf Obstausstellungen anzutreffen ist, doch noch nicht jene allgemeine Verbreitung gefunden hat, wie sie es ihrer Schönheit und ihres Wohlgeschmackes sowie vor Allem ihrer reichen Tragbarkeit wegen verdienen würde.

Vor Allem ist aber die Clairgeau, auch Clairgeau's Butterbirne genannt, eine ganz vorzügliche und sehr werthvolle Markt- und Tafelfrucht, ihrer Grösse und ihres lebhaften Colorites wegen sowohl für das Auslagefenster des Fruchthändlers als auch auf den Tafelaufsatz jederzeit eine grosse Zierde. Diese ihre Eigenschaft macht sie zu einer für die Cultur besonders werthvollen Birne, da die Früchte jederzeit gute Preise erzielen.

Die von Zwergobstculturen und von Spalieren geernteten meist sehr grossen Früchte sind von mehr kreiselförmiger Gestalt und Form, leicht an dem sehr kurzen, auffallend dicken Stiele, welcher in einem Fleischwulste schief gedrückt sitzt, kenntlich. Die Früchte sind stark berostet, in sonniger Lage vielfach mit einem auffallend lackartigen Roth überzogen.

Die Früchte der Clairgeau sind, bei richtiger Aufbewahrung und richtigem Zeitpunkte der Reife genossen, von sehr saftigem, süssem, selbst etwas würzigem Geschmacke, selten rübenartig; jedenfalls können wir selbe zu unseren guten Tafelbirnen zählen. Die Reife tritt im Monate November ein und hält sich die Clairgeau, in geeigneter Obstkammer aufbewahrt, bis Jänner in ihrer vollen Güte.

Die ausserordentlich reiche und sehr bald eintretende Tragbarkeit lässt den Baum der Clairgeau-Birne, obwohl er in der Jugend eine ziemlich starke Triebkraft zeigt, nur zu etwas gedrängten, schön pyramidenförmigen, doch wenig ausgebreiteten Kronen kommen.

Obwohl in sehr geschützten und warm gelegenen Hausgärten und Höfen, in welch' letzteren wir häufig die Birne Clairgeau, auch als Hochstamm zu pflanzen geeignet, antreffen, ist sie vor Allem eine Birne für die Zwergobstcultur, geeignet als Pyramide und Säule, ebenso auch sehr dankbar am Spalier oder als Cordon gezogen; doch ist vor der Veredlung auf Quitte einerseits ihrer an und für sich reichen Tragbarkeit sowie ihres schlechten Gedeihens auf dieser Unterlage zu warnen und, um gesunde, dauerhafte Bäume zu erhalten, am entsprechendsten, die

Wildlingsunterlage zu wählen, bei Quitte aber die Zwischenveredlung auszuführen.

Die Birne Clairgeau verdient daher, ihrer mehrseitig guten und so werthvollen Eigenschaften wegen allgemein in unseren Hausgärten angepflanzt zu werden; sie wird, insbesonders in der Nähe von grösseren Märkten mehr bekannt, eine gesuchte Birne werden, sowie dieselbe heute schon in den vorzüglichsten Obstgeschäften und Restaurants Wiens hauptsächlich ihrer Schönheit als Zierde wegen hochgeschätzt wird. *

PRAKTISCHER OBSTBAU.

Feuchtigkeit beim Düngen der Obstbäume.

Es ist fast unglaublich, ein wie grosses Wasserquantum unsere Culturgewächse gebrauchen. Abgesehen von dem Wasser, welches sie zu ihrem Aufbau verwenden, verdunsten die Pflanzen durch ihre Blätter ungeheuere Wassermengen, und zwar um so mehr, je mehr Blätter vorhanden sind. So verdunstet beispielsweise ein zehnjähriger Zwergbirnbaum in 10 Stunden etwa 7 Kg. Wasser und ein mit Obstbäumen bepflanztes Hektar Land in 12 Tagen fast 20.000 Kg. Schon aus diesem Grunde müssen Gewächse, welche wir zu höherer Entwicklung bringen wollen, grosse Mengen Wasser zugeführt erhalten.

Im heissen Sommer, wenn die Verdunstung des Wassers aus dem Boden durch die erwärmenden Sonnenstrahlen oder durch Wind schon an und für sich eine sehr grosse ist, muss mit diesem Factor noch besonders gerechnet werden.

Es wird nicht nöthig sein, täglich zu giessen — auch im heissen Sommer nicht —, aber wenn gegossen wird, muss das Wasser das ganze Erdreich, in welchem die Wurzeln sitzen, durchdringen, und zwar so tief, wie die Wurzeln gehen.

Man sieht oft, wie grosse Bäume dicht am Stamme gegossen werden. Es hat dies gar keinen Zweck, denn die jungen, nahrungsaufnahmefähigen Wurzeln befinden sich nicht dicht am Stamme, sondern weit entfernt von diesem. Dort muss dem Baume das Wasser zugeführt werden durch eingesetzte Röhren, durch Löcher, mit Spaten oder Erdbohrer gemacht, und zwar bei regelmässig gewachsenen Bäumen senkrecht unter dem Umfange der Krone, beim Formobst je nach dem Alter 60 bis 180 Cm. vom Stamme.

Aus dem Umstande, dass alle Nahrung von den Pflanzen nur flüssig aufgenommen werden kann, erhellt ferner die grosse Bedeutung des flüssigen Düngers in allen Fällen, in welchen man eine schnelle, unmittelbare Wirkung des Düngers zu haben wünscht; nothwendig ist aber hiebei die Anwendung reichlicher Flüssigkeitsmengen, damit der Dünger auch wirklich von den Wurzeln aufgenommen werden kann und nicht von den oberen Bodenschichten festgehalten wird. Bei grösseren Bäumen ist diese Düngung eigentlich die einzige überhaupt nutzbringende, denn alles Untergraben von Dünger flach unter die Erdoberfläche hat keinen Zweck, wenn nicht grosse Regen-, Schnee- oder künstlich zugeführte Wassermengen durch ihr einsickerndes Wasser die Nahrungsstoffe des Düngers auflösen und in die Tiefe führen, und in den seltensten Fällen findet dieses in ausgiebiger Weise statt. Ausserdem wird Dünger und Feuchtigkeit durch unter den Bäumen stehende andere Culturgewächse zum grössten Theil verbraucht, auch wenn die Culturgewächse nicht direct unter dem Baume, dicht am Stamme stehen — hier können dieselben dem Baume überhaupt nicht schaden —, gerade in einiger Entfernung vom Baume nehmen sie den Wurzeln die Feuchtigkeit weg. Darum noch einmal: bei jeder Düngung so viel Wasser, dass die flüssigen Nährstoffe von den Wurzeln der zu düngenden Pflanzen reichlich aufgenommen werden können.

Es sei bei dieser Gelegenheit auch auf das in Werder übliche Düngen der Obstbäume aufmerksam gemacht. Die Löcher, die zum Unterbringen des Düngers dienen, bleiben dort offen stehen, damit Regen und Schnee sich darin sammeln und nicht den Abhang hinunterlaufen.

Nicht oft genug ist daher die Aufmerksamkeit unserer Obstzüchter, wenn die örtlichen Verhältnisse es gestatten, auf die geeignete, entsprechende Bewässerung der Obstgärten hinzulenken, nicht allein betreffs der entsprechenden Ausnützung der vorgenommenen Düngungen, sondern auch betreffs eines besseren Gedeihens und reicheren Erträgnisses im Allgemeinen.

Sammeln der hängengebliebenen Blätter an den Obstbäumen.

Es ist wichtig, die noch an den Bäumen hängenden dürren, eingewickelten Blätter zu sammeln und zu verbrennen, da dieselben viele Eier und Puppen schädlicher Insecten, namentlich die Eier des dem Obstbau sehr gefährlichen „Goldafters“ etc., enthalten.

PRAKTISCHER WEINBAU.

Beschaffung der Edelreiser für die Rebenveredlung.

Am entsprechendsten ist es wohl, wenn man seinen Bedarf an Edelreisern (Edelreben) zur Rebenveredlung beziehungsweise zur Veredlung der amerikanischen Rebe bereits in den Monaten November und December schneidet, damit man nicht der Gefahr ausgesetzt ist, Edelreiser bei der Rebenveredlung zu verwenden, welche allenfalls durch die hohe Winterkälte gelitten haben und bei nicht genauer Durchsicht und Sortirung einen grossen Ausfall bei der vorgenommenen Veredlung ergeben; ist ersteres nicht geschehen, so ist es angezeigt, gegenwärtig, d. h. in den Monaten Februar und März, zu welcher Zeit die Rebe noch nicht im Triebe ist, seinen Bedarf an Edelreisern zu schneiden; dazu nimmt man am besten Reben verschiedener Stärke, entsprechend der Dicke der amerikanischen Rebenunterlage und wählt vor Allem engknotige — weil am besten ausgereifte — Reben, und zwar womöglich nahe am Kopfe des Rebenstockes, da selbe hier am vollkommensten ernährt und ausgereift sind — selbstverständlich jedoch unbeschadet des vorzunehmenden Frühjahrsschnittes des Rebenstockes.

Die Edelreiser werden am entsprechendsten in Reben von $^1/_2$—1 Meter Länge geschnitten, rein geputzt, in nicht zu grosse Bündel mit Weidenbändern zusammengebunden und damit dieselben vollkommen frisch erhalten werden, ohne dass sie in Trieb kommen oder die Augen zu schwellen beginnen, zu ihrer Conservirung in schattiger Lage im freien Grunde in eine Grube aufrecht gestellt, auf deren Sohle eine Lage Sandes kommt, aufbewahrt. Die einzelnen Rebenbündel werden von allen Seiten gut in Sand eingeschichtet und mit einer Sandschichte bedeckt. Ueber diese Sandschichte gibt man aus Vorsorge gegen das Eindringen von Frost eine Schichte Laub.

So aufbewahrt und eingesandet, halten sich die Edelreiser vollkommen frisch bis in den Monat Juni hinein und geben ein vorzügliches Material zum Zwecke der Rebenveredlung. Einem Einschlagen der Edelreiser in Erde, Lehm, sowie Aufbewahren derselben im Presshause oder Keller ist dagegen zu widerrathen, da selbe entweder zu früh in Trieb kommen oder aber hier in Fäulniss übergehen und sich mit Schimmel überziehen, daher für Zwecke der Veredlung nicht zu verwenden sind.

Reifezeit verschiedener Traubensorten.

Die Lehranstalt für Obst- und Weinbau in Geisenheim a. Rh. hat für 40 verschiedene Traubensorten ihres Versuchsweinberges aus den sechsjährigen Aufzeichnungen die Durchschnittszahlen der Zeit angegeben, welche vom Beginne der Blüthe bis zum Beginne des Weichwerdens der Beeren erforderlich waren.

Die Reifezeit von den folgenden Traubenorten betrug:

1.	Früher blauer Burgunder	50	Tage
2.	„ Malingre	55	„
3.	Madelaine Angévine	55	„
4.	St. Laurent	60	„
5.	Madelaine Royale	61	„
6.	Grüne Seidentraube	65	„
7.	Früher rother Veltliner	69	„
8.	Blauer Portugieser	70	„
9.	Rother Gutedel	70	„
10.	Geschlitztblätteriger Gutedel	70	„
11.	Muscat-Gutedel	70	„
12.	Königs-Gutedel	71	„
13.	Weisser Gutedel	71	„
14.	Maréchal Bosquet	71	„
15.	Ruländer oder Grauer Clevner	71	„
16.	Früher blauer Welscher	72	„
17.	Farbtraube	74	„
18	Weisser Räuschling	75	„
19.	Grüner Sylvaner	76	„
20.	Blauer Burgunder	77	„
21.	Weisser Elbling	79	„
22.	Blauer Muscateller	80	„
23.	Weisser Riesling	80	„
24.	Rother Traminer	80	„
25.	Gewürz-Traminer	80	„
26.	Weisser Heunisch	81	„
27.	Cavernet Sauvignon	81	„
28.	Blauer Trollinger	82	„
29.	Blaufränkisch	82	„
30.	Weisser Traminer	82	„
31.	Sauvignon blanc	83	„
32.	Blauer Kadarka	84	„
33.	„ Gelbhölzer	85	„
34.	Weisser Burgunder	85	„
35.	Cabernet noir	86	„
36.	Gelber Muscateller	86	„
37.	Furmint (gelber Mosler)	87	„
38.	Rother Zierfahndler	90	„
39.	Welschriesling	90	„
40.	Grüner Orleans	92	„

---

*

HAUSGARTEN.

Blumenzucht.

Die Canna „Königin Charlotte".

Die Cannas werden in den letzten Jahren — unterstützt durch ganz vorzügliche Neuzüchtungen in Farbe und Grösse — vielfach zur Ausschmückung in den Gärten, und zwar theils als eigene effectvolle Gruppenpflanzungen, theils als Mittelgruppe in grossen Blumenbeeten vielfach verwendet; ihre schöne Belaubung sowie die feurigen Farben der reichen Blüthen machen sie dazu in erster Linie geeignet.

Wie effectvoll die Cannas — mit Geschmack verwendet — wirken können, bewies die im verflossenen Jahre in grösseren Massen stattgefundene Auspflanzung derselben auf dem Parterre vor der Hauptfaçade des kaiserlichen Lustschlosses Schönbrunn.

Eine ganz vorzügliche Neuzüchtung von Cannas brachte der Handelsgärtner Wilhelm Pfitzer in Stuttgart im October vorigen Jahres in den Handel; dieselbe — eine Kreuzung der bekannten Canna „Mad. Crozy" — wurde vom Handelsgärtner Ernst gezüchtet und von Pfitzer „Königin Charlotte" benannt.

Die Canna „Königin Charlotte" entwickelt auf ziemlich hohem Stiel sehr grosse Blüthendolden von besonders schönen Blumen, die granatblutroth und mit theils hellcanariengelb bordirtem Rande versehen sind; dabei entwickelt diese Canna eine Menge der Musa ähnliche grüner, stahlblau schimmernder Blätter.

Reich und dankbar blühend ist die Canna „Königin Charlotte" sowohl als Solitärpflanze, zu Gruppen als auch im Warmhause, ferner als vorzügliche Schnittblume für Bindereien aller Art sowie auch zur Decoration, als ganze Blüthendolden in Vasen und Jardinièren gesteckt, zu verwenden.

Herr Pfitzer in Stuttgart, welcher die Cultur der Canna zu einer Specialität seines Geschäftes gemacht hat, ist jedenfalls zu dieser werthvollen Neuzüchtung zu beglückwünschen.

Die Canna „Königin Charlotte" wurde bereits von der Royal horticultural Society in London prämiirt.

Für den Rosengarten.

„Madame Caroline Testout", eine werthvolle Theehybride.

Unter der grossen Zahl der Neuzüchtungen von Theehybriden nimmt die Rose „Madame Caroline Testout" einen hervorragenden Platz ein und verdient allgemeine Einführung in unseren Rosengärten.

„Madame Caroline Testout" wurde im Jahre 1887 aus dem Samen von der Theerose Madame de Tartas, und zwar durch Befruchtung mit der Rose Victor Vervier von dem hervorragenden Rosenzüchter J. Pernet fils in Ducher gewonnen.

„Madame Caroline Testout" hat sowohl in der Blüthe, im Colorit und in der reichen Blühbarkeit wie auch in Laub und Holz viele Aehnlichkeit mit unserer so werthvollen, allbekannten und geschätzten Rose „La France", die ja auch zu den Theehybriden zählt, doch ist ihr Farbenton etwas lebhafter und glänzender, die Blüthen dagegen etwas weniger vollgefüllt und von besserer, vollkommener Form. Ausserordentlich reich ist die Entwicklung von Knospen und Blüthen bei der Rose „Madame Caroline Testout", und zwar bis spät in den Herbst hinein, so dass sie in der Blühbarkeit selbst die so reich blühende Rose „La France" übertrifft, daher als Schnitt- und Treibrose, wie nicht minder als Freilandrose zur effectvollen Bepflanzung von Gruppen als besonders werthvoll zu bezeichnen ist; als Schnittblume hat die Rose „Madame Caroline Testout" aber noch einen besonderen Werth, indem ihre so reich sich entwickelnden Blüthen an aufrecht stehenden Stielen — im Gegensatz zu den meist etwas hängenden der „La France" — und das seidenartig frische Rosacolorit der Blumen lange andauert, weder verblasst noch im Abblühen in Lilafärbung übergeht.

„Madame Caroline Testout" ist daher für jeden Rosenfreund eine sehr werthvolle Sorte und wird dieselbe auch in den ausgedehnten Culturen des bekannten Rosenzüchters Reif in Krems in grössere Vermehrung genommen.

Treibrosen für kalte Kästen.

Vorzüglich brauchbare Rosensorten zum Treiben in kalten Kästen durch Sonnenwärme sind: La France, Maréchal Niel, Souvenir de la Malmaison, Gloire de Dijon, General Jaqueminot, Perle des Jardins, Grace Darling und Bennet; alle diese genannten Rosensorten setzen früh und reichlich eine grosse Menge von Knospen und Blüthen an und lassen, so cultivirt, eine grosse Masse Schnittblumen erzielen.

Eine weisse Moosrose.

Ungemein zierlich und eigenartig ist die Gruppe der Moosrosen, deren fein bedornte, theils stark bemooste Zweige und Blumenstiele sowie die halb in einer Moosumhüllung sitzenden zarten Knospen und Blüthen jedem Rosenfreunde grosse Freude bereiten. Die Blätter der Moosrose besitzen zumeist sehr zarte Farbentöne und zeichnen sich durch einen feinen Wohlgeruch aus.

Die Moosrose, an und für sich ziemlich hart, bringt eine eine Menge von Blüthen — zum Theile auch remontirend, d. h. öfter blühend —, erst nachdem der Strauch nach einigen Jahren sich kräftig entwickelt hat.

Eine der zierlichsten weissen Moosrosen, deren Knospe und Stiel stark bemoost ist, besitzen wir in der schönen weissen und öfter blühenden „Blanche Morreau".

Neue wohlriechende Primula.

Unter jenen Pflanzen, welche in diesem Jahre von der königlichen Gartenbau-Gesellschaft in London mit einem Certificat erster Classe ausgezeichnet wurden, befindet sich auch eine neue von Herrn G. F. Wiltson ausgestellte, ausdauernde Primula, deren Belaubung eine elliptische Form hat und deren Rand gross gezähnt und gewellt ist. Die Blume dieser Neuheit fällt wegen ihrer blendenden weissen Farbe und wegen ihres köstlichen Wohlgeruches auf. Für die Zukunft wird diese als Primula Rheidii bezeichnete Art gewiss den Gegenstand ausgedehnter Cultur bilden.

Begonia „Vernon".

Die Begonien bieten vorzüglich verwendbare Pflanzen und Blumen zum Ausschmücken unserer Hausgärten und sie bieten ferner vom Beginne der Blüthe bis spät in den Herbst hinein eine fortwährende Fülle von Blüthen bei verhältnissmässig leichter, einfacher Cultur.

Eine der besten Begonien zum Besetzen ganzer Beete und Gruppen ist die Begonia „Vernon" (Fig. 7). Die Be-

laubung ist glänzend kupferig, metallisch schimmernd, die Blumen feurig carminroth mit goldgelben Staubfäden.

Fig. 7. Begonia „Vernou".

Piquirte Pflanzen von dieser werthvollen Begonie sind zum Preise von 1 Mk. 50 Pfg. pro 10 Stück von dem Pflanzencultivateur J. C. Schmied in Erfurt zu beziehen. *

Schneeweisse wohlriechende Wicke „Emily Henderson" (Lathyrus odoratus).

Die wohlriechende Wicke ist gegenwärtig insbesonders in den Gärten der amerikanischen und englischen Gartenfreunde eine Lieblings- und Modepflanze geworden und durch Züchtung und Kreuzung sind von derselben eine grössere Anzahl Sorten in verschiedenen Farben herangezogen worden. Eine der hervorragendsten Neuheiten ist die wohlriechende Wicke „Emily Henderson" mit schneeweissen, sehr grossen Blüthen (Fig. 8); sie entwickelt eine grosse Menge von Blumen, welche bis spät in den Herbst hinein den Busch zieren.

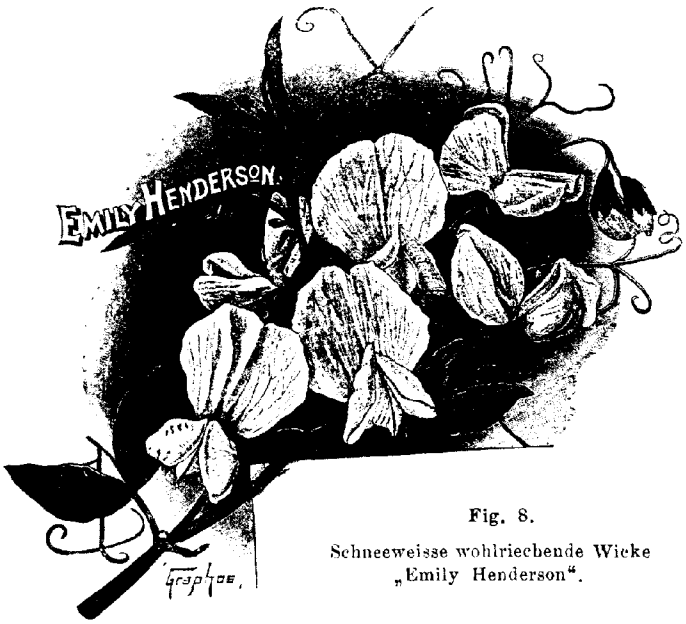


Fig. 8.
Schneeweisse wohlriechende Wicke „Emily Henderson".

Diese reichblühende, hervorragend schöne weisse Wicke wurde von dem amerikanischen Samenzüchter Henderson gezogen und kann Samen hievon in der Originalpackung des Züchters von J. C. Schmied in Erfurt bezogen werden.

Wir empfehlen die Einführung dieser wohlriechenden Wicke in die Gärten unserer Gartenfreunde ihrer leichten Cultur, ihres reichen Blühens und ihrer schönen zierlichen Blumen wegen angelegentlich. *

Gemüsebau.

Anwendung des Chilisalpeters im Gemüsebau.

Wiederholt haben wir auf den grossen Werth der Anwendung von Kunstdünger im Gartenbau hingewiesen und insbesonders der hervorragenden Erfolge gedacht, welche Professor Wagner in Darmstadt, als eigentlicher Bahnbrecher des Kunstdüngers im Gartenbau, erzielt hat.

Mit Genehmigung des Herrn Verfassers und mit Benützung des von demselben uns in zuvorkommender Weise überlassenen Clichés, wofür wir an dieser Stelle unseren besten Dank aussprechen, bringen wir aus einer soeben erschienenen Schrift des Professors Paul Wagner*) nachfolgende Mittheilungen über die Anwendung von Kunstdünger bei der Cultur von Kartoffeln (bei welcher wir insbesonders die Cultur von Früh- und Tafelkartoffeln vor Augen haben) sowie Möhren (gelbe Rüben) und die dabei erzielten vorzüglichen Erfolge.

„In einer mittleren Kartoffelernte ist ungefähr um ein Drittel mehr Stickstoff enthalten als in den Mittelerträgen der Halmgewächse, und da den Kartoffeln wie den Halmgewächsen keine andere Stickstoffquelle als ausschliesslich der leichtlösliche Boden- und Düngerstoff zur Verfügung steht, so sollte man meinen, dass die Kartoffeln einer noch stärkeren Salpeterdüngung bedürfen als der Hafer und der Weizen. Das ist aber nicht immer der Fall. Wie man aus der nachstehenden Abbildung (Fig. 9) ersieht, ist zwar die Wirkung der Salpeterdüngung auf Kartoffeln eine ausserordentlich in die Augen fallende, allein — in der Regel wenigstens — vermögen die Kartoffeln keine grössere Stickstoffmenge zu verarbeiten als der Hafer.

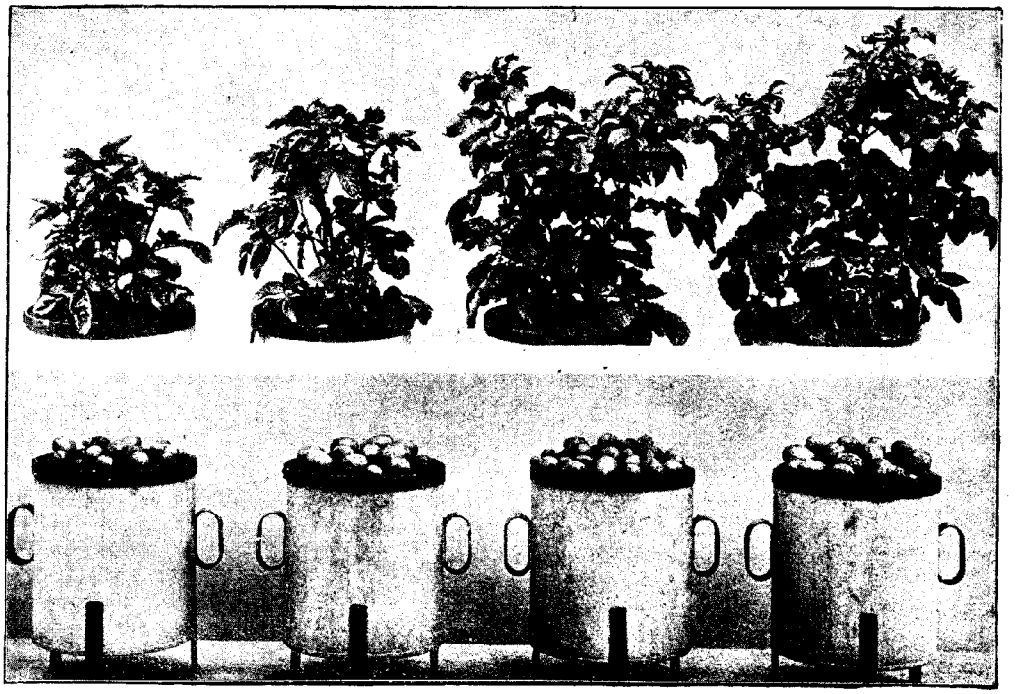
Die Ursachen sind die folgenden: Die Kartoffeln werden meist in Stallmistdüngung gebaut, während der Hafer in letzter Tracht folgt; dazu kommt, dass die Kartoffeln eine längere Vegetationszeit haben als der Hafer, in Folge dessen der Bodenstickstoff von ihnen mehr ausgenützt wird und sie in der Regel keines so grossen Stickstoffzuschusses in der Form von Chilisalpeter bedürfen, als man aus dem Stickstoffgehalt ihrer Ernteproducte schliessen sollte. Eine Düngung von 4 Ctr. Chilisalpeter pro Hektar ist als eine normale anzusehen und ich empfehle, diese Düngung auf den Boden zu streuen, nachdem die Kartoffeln gelegt sind. Ist der Boden sehr sandig und durchlässig, so kann man mit dem Ausstreuen sogar warten, bis die ersten Pflanzen durch die Erde brechen; ist er dagegen schwer und wenig durchlässig, so kann man auch beim Legen der Kartoffeln den Salpeter schon in den Boden bringen.

Nothwendig ist es, dass die Kartoffelpflanzen recht früh eine reiche Stickstoffnahrung finden, die sie schnell in die Höhe bringt; der Knollenertrag hängt wesentlich hievon ab. Ist der Boden nicht mit Stallmist für Kartoffeln gedüngt worden, ist er nicht sehr reich an Humus und sind auch keine Leguminosen- oder gar Gründüngungs-Culturen vorausgegangen, so kann man beim Hacken der Kartoffeln noch einen Nachdung von 2—4 Ctr. Chilisalpeter pro Hektar verwenden.

Die nachstehende Fig. 9 veranschaulicht Salpeter-Düngungsversuche mit Kartoffeln. Die Gefässe hatten eine Düngung erhalten von Phosphorsäure, Kali und

*) Kurze Anleitung zur rationellen Stickstoffdüngung landwirthschaftlicher Culturpflanzen unter besonderer Beachtung des Chilisalpeters. Berlin 1894, Verlag von Paul Parey.

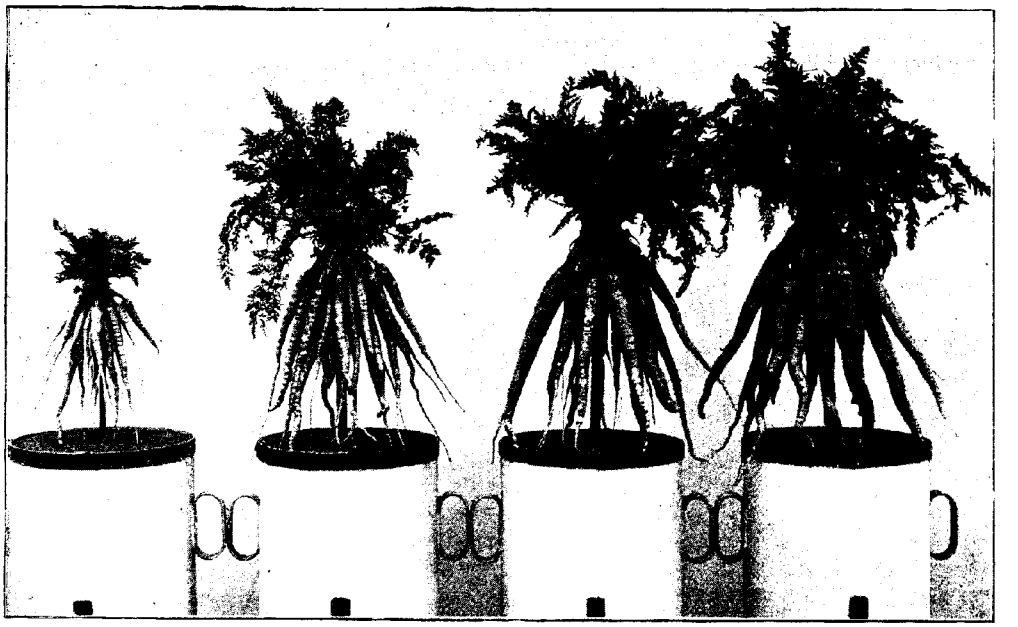
*



0 Gramm 1½ Gramm 3 Gramm 4½ Gramm Salpeterstickstoff.

Fig. 9.

Die nachstehende Fig. 10 veranschaulicht Salpeter-Düngungsversuche mit Möhren (Rüben). Die Gefässe hatten eine Düngung erhalten von Phosphorsäure, Kali und



0 Gramm ½ Gramm 3 Gramm 4½ Gr. Salpeterstickstoff.

Fig. 10.

Ich will noch darauf aufmerksam machen, dass der Ertrag an Kartoffelknollen bekanntlich nicht nur vom Boden und dessen Düngungszustand, sondern wesentlich auch von der Sorte, von der Varietät abhängt und dementsprechend auch die Salpeterdüngung bemessen werden muss. Frühkartoffeln und kleinknollige Speisekartoffeln liefern weniger Ertrag und bedürfen auch einer geringeren Salpeterdüngung als späte Sorten und grossknollige Wirthschaftskartoffeln.

Kommt der Chilisalpeter zur vollen Wirkung, so ist die Rentabilität seiner Anwendung beim Kartoffelbau eine sehr gute. Je 100 Kilo Chilisalpeter können nach unseren Ermittelungen durchschnittlich 3600 Kilo Kartoffeln produciren und dass auch bei Ackerculturen dieser Ertrag erreicht werden kann, ergibt sich aus einem Versuche Oldenburg's, bei welchem 3267 Kilo Kartoffeln Mehrertrag durch eine Düngung mit 100 Kilo Chilisalpeter erzielt wurden. Auch wir erhielten bei Feldversuchen, die

wir im Sommer 1893 ausführten, durch je 100 Kilo Chilisalpeter Mehrerträge von 3720 und 3759 Kilo Kartoffeln.

Ausreichende Phosphatbeigabe ist natürlich auch hier erforderlich und — falls der Boden nicht sehr reich an Kali ist — auch eine Kalidüngung; insbesonders empfiehlt es sich, schon der Vorfrucht eine reichliche Kalidüngung zu geben. 50 Kilo löslicher Phosphorsäure und 75 Kilo Kali (das Kali wird am besten im Herbste gegeben) können als Normaldüngungen für Kartoffeln angenommen werden."

* * *

In gleicher Weise bespricht Professor Wagner die Anwendung des Chilisalpeters zur Düngung von Möhren (Rüben und Kraut).

Diese Pflanzen sind ebenfalls als echte Salpeterpflanzen zu bezeichnen. Die Wirkung des Chilisalpeters ist bei den Culturen derselben durchwegs eine sehr sichere und alle Möhrenarten (gelbe Rüben, Carotten) sind im Stande, verhältnissmässig grosse Mengen von Salpeter zu verarbeiten.

* * *

Auch die Versuche mit der Chilisalpeterdüngung bei Weisskohl (Kraut) ergeben ein handgreifliches Bild von den erheblichen Ertragssteigerungen, zu welchen man diese Pflanzen bringen kann. Wagner sagt hierüber:

„Kohlarten, insbesonders der feldmässig gebaute weisse Kopfkohl, das Weisskraut, vertragen sehr starke Salpeterdüngungen und lohnen dieselben in hohem Masse. Je 100 Kilo Chilisalpeter lieferten eine Ertragssteigerung von 100 Ctr. Weisskraut und es lassen sich 12—16 Ctr. Chilisalpeter pro Hektar, in drei Gaben vertheilt, oft mit dem besten Erfolge zur Düngung von Weisskraut verwenden, falls man für eine genügende Beidüngung von Phosphorsäure und Kali sorgt. Düngungen von 40 Kilo löslicher Phosphorsäure und 100 Kilo Kali pro Hektar können im Mittel als ausreichend angesehen werden, um hohe Salpetergaben bei Rüben und Kohlarten zur Ausnützung zu bringen."

Gehölzzucht.

Die Edel-Eberesche.

Vor einigen Jahren wurde man in der Gemeinde Spornhau bei Goldenstein in Mähren, circa 720 Meter über dem Meere gelegen, auf einen Ebereschenbaum aufmerksam, welcher durch die Grösse und den Wohlgeschmack seiner Früchte die Beachtung der umliegenden Landbevölkerung in hohem Grade wachrief. Ein Hirt, der sein Vieh in der Nähe jenes Baumes weidete, kostete einige Früchte, angelockt durch ihre schöne Farbe, fand sie sehr schmackhaft und theilte diese Wahrnehmung seinem Herrn mit. So wurde der Baum bald bekannt und es wurden Versuche angestellt, ihn zu vermehren. Das Pfropfen und Copuliren lieferte vorzügliche Resultate, so dass die Edel-Eberesche schon in vielen Hunderten Exemplaren verbreitet ist und noch weiter bekannt zu werden verdient.

Der äussere Habitus der Edel-Eberesche ist von jenem der gemeinen Eberesche nicht wesentlich verschieden. Ausser den Früchten fällt nur die Belaubung ein wenig auf. Die Blätter sind mehr dunkelgrün und etwas grösser, die Rinde etwas dunkler. Die Anpflanzung dieses Baumes ist besonders dort zu empfehlen, wo in Folge klimatischer oder Bodenverhältnisse der Obstbau nicht mehr rentirt. Die Edel-Eberesche stellt keine grossen Ansprüche an den Boden und gedeiht beinahe überall, wo die gemeine Eberesche fortkommt.

In ganz vorzüglicher Weise kann die Edel-Eberesche sowie die gewöhnliche Eberesche aber als Strassenbaum in manchen hochgelegenen Gebirgen grosse Verwendung finden und hiebei sowohl zur Holz- als auch Fruchtnutzniessung namhafte Einnahmen gewähren.

Bezüglich der Veredlung ist zu erwähnen, dass das Copuliren mit der gemeinen Eberesche als Unterlage am meisten zu empfehlen ist; jedoch ist bei stärkeren Wildlingen auch das Pfropfen in den Spalt beliebt. Die Veredlung muss aber mit Rücksicht auf das frühere Austreiben der Blätter zeitiger geschehen als bei anderen Obstsorten. Im ersten Jahre treibt das Pfropfreis einen bis zwei seitliche Triebe und im dritten trägt der junge Baum seine ersten Früchte, um dann bis in's hohe Alter tragfähig zu bleiben, wie dies der alte Recke, der jetzt noch grünt und Ahnherr so vieler Hundert freudig wachsender Sprossen ist, bezeugt. Die Früchte haben die Grösse einer mittleren Kirsche und können roh oder auch gedünstet mit etwas Zucker oder eingekocht genossen werden. Vorzüglich ist das Compot, wovon Proben an hohe Persönlichkeiten eingesendet wurden und viel Beifall fanden.

Jenen Landwirthen, welche sich für diesen Zukunftsbaum interessiren und Versuche damit machen wollen, wird die genannte Gemeinde sowie die Fürst Liechtenstein'sche Forstverwaltung in Peterswald bei Goldenstein gegen mässigen Preis gerne Pfropfreiser oder junge Bäumchen zusenden.

Erbrichtereibesitzer R. Müllschitzky.

Fagus sylvatica Zlatia, Späth (Serbische Goldbuche).

In den letzten Jahren ist von der Firma L. Späth eine Buchengattung aus Serbien in Deutschland eingeführt worden, die trotz der hier schon vorhandenen anderen buntlaubigen Fagusarten die grösste Beachtung verdient. Zeigte sich im ersten Jahre nach ihrer Einführung zwar nicht die goldgelbe Belaubung, die man nach der Beschreibung des Entdeckers von ihr erwarten konnte, so hat es sich doch im Laufe der Jahre gezeigt, dass wir es hier mit einer Neuheit ersten Ranges zu thun haben.

Ich habe in diesem Jahre wie auch im vorigen Sommer Mittelstämmchen und Sträucher von Fagus sylvatica Zlatia öfters gesehen und freute mich stets über die entzückend schöne, tiefgoldgelbe Färbung der Blätter, deren letztere sich durchaus constant halten und weder durch grossen Sonnenbrand noch durch sonstige Witterungsverhältnisse keineswegs zu leiden haben.

Die Vermehrung ist eine schwierige; sie geschieht meistentheils durch Hausveredlung im Winter oder auch durch Anplattiren im Sommer, und zwar auf Fagus sylvatica.

Dass die Verbreitung der Goldbuche nur langsam vorwärts schreitet, mag wohl zum Theile an dem ziemlich hohen Preise liegen, mit welchem diese Pflanze in den Handel gegeben worden ist; doch wer die guten Eigenschaften derselben erst richtig erkannt hat, wird sich als passionirter Gartenliebhaber durchaus nicht scheuen, diese Seltenheit für seinen Garten zu gewinnen, um damit seinem Rasenplatze einen neuen decorativen Schmuck zu verleihen.

Paul Juvass.

OBSTVERWERTHUNG.

Obst im Winter.

Ueber die Aufbewahrung des Obstes entnehmen wir dem „Praktischen Landwirth" nachstehende zu sehr beherzigende Rathschläge: Dauerobst ist viel haltbarer, wenn man die nöthige Sorgfalt bei der Aufbewahrung desselben anwendet. Die Hauptbedingung ist eine dunkle Obstkammer mit möglichst gleichmässiger Wärme. Das Lüften dieses Raumes sollte nur dann vorgenommen werden, wenn es unbedingt nöthig ist, also wenn sich sehr viel Feuchtigkeit angesammelt hat. Dagegen ist es nöthig, die Obstkammer von Zeit zu Zeit auszuschwefeln, was am besten durch Verbrennen einer Schwefelschnitte in einem irdenen oder eisernen Gefässe geschieht. Der die Obstkammer erfüllende Schwefeldampf zerstört die Sporen und Pilzkeime, die sich im Raume befinden und zunächst die Veranlassung geben, dass das Obst früher fault. Ein recht sorgfältiges Abnehmen und Transportiren des Obstes bietet allerdings die meiste Gewähr für längere Dauer. Darum ist es auch wichtig, dass das Obst im Keller oder in der Kammer nicht zu dicht auf den Hürden oder Stellagen liegt. Ganz feine Birnen sollte man jede einzeln legen, damit sie einander gar nicht berühren. Härteres Obst kann aufeinander gelegt werden, man kann solches sogar auf grössere Haufen schichten, doch sollen solche Haufen nicht höher als 30—40 Cm. hoch sein. Höhere Haufen sind schon deswegen ungeeignet, weil sie eine rechte Beaufsichtigung unmöglich machen.

Das Winterobst muss nämlich nach Verlauf kürzerer Zeiträume gründlich durchgesehen werden, wobei alle faulenden Früchte entfernt werden. Die richtige Beaufsichtigung des Obstes in den Ueberwinterungsräumen wird oft zum grössten Schaden des Eigenthümers versäumt. Faulen erst einige Früchte, so vermehren sich die Fäulnisserreger in kürzester Frist in ungeheurer Zahl und stecken eine Menge anderer Früchte an, welche gesund geblieben wären, falls man die ersten faulenden Früchte rechtzeitig entfernt hätte. Ratten und Mäuse richten oft in der Obstkammer grössere Verheerungen an als die Fäulnisspilze. Sobald man das Vorhandensein dieser Näscher entdeckt, muss man sie mittelst Fallen wegzufangen suchen. Fehlerhaft ist es, die Stellagen, worauf das Obst zu liegen kommt, erst mit Stroh zu bedecken und das Obst erst auf dieses zu legen; denn das Stroh fault in der feuchten Kammer und die Fäulniss theilt sich dem Obste mit oder dasselbe erhält wenigstens einen moderigen, muffigen Geschmack. Besser liegt das Obst auf den blossen Brettern oder auf über diese ausgebreitete Holzwolle. Die Ueberwinterung eines grösseren Quantums Dauerobstes ist also mit ziemlich viel Mühe verbunden, darum sind die Preise für solches im Frühjahre auch meist sehr hohe.

* * *

Der Genuss von Aepfeln vor oder nach der Mahlzeit übt auf die Verdauung einen ungemein günstigen Einfluss aus. Ein berühmter französischer Arzt schreibt die Abnahme der Verdauungsbeschwerden (Dyspepsie) und der Gallenkrankheit in Paris dem vermehrten Genusse von Aepfeln zu, diese für gesund, magenstärkend und leicht verdaulich erklärend. Es scheint, dass die Apfelsäure zur Beförderung der Verdauung beiträgt. Wo rohe Aepfel Beschwerden verursachen, wähle man gebratene, die in der Regel auch vom schwächsten Magen gut vertragen werden.

MITTHEILUNGEN.

Der Blumenverbrauch in Wien. Wir entnehmen der von der k. k. Gartenbau-Gesellschaft in Wien herausgegebenen „Wiener Ill. Gartenzeitung" nachfolgende Notiz:

Der Blumenverbrauch in Wien anlässlich des Allerseelentages gehört, vermöge seiner Grossartigkeit, entschieden zu den beachtenswerthen Erscheinungen auf dem Gebiete der Blumenzucht.

Das grosse Leichenfeld des Centralfriedhofes, dessen Inneres circa 400.000 Gräber umfasst, weist den grössten Blumenconsum auf, trotzdem nur kaum der vierte Theil der Gräber geschmückt wird. An blühenden Chrysanthemumpflanzen allein wird fast eine halbe Million verwendet. Die Anzahl der Kränze übersteigt die Zahl von 200.000. Hier zeigt sich die Wiener Blumenbindekunst, welche allseits anerkannt ist, in vollster Grösse.

Aber auch die zahllosen Kränze, welche zu billigen Preisen verkauft werden, sind nicht weniger geschmackvoll gebunden. In der Nähe der Friedhöfe ist überall ein grosser Blumenmarkt etablirt und steht in dieser Hinsicht der Centralfriedhof bezüglich der Ausdehnung desselben an der Spitze, obzwar die übrigen Friedhöfe, wie St. Marx, Matzleinsdorf, Meidling, Hernals, Baumgarten etc. ebenfalls einen ansehnlichen Blumenverbrauch aufweisen.

Was den Gräberschmuck selbst betrifft, so gilt der Palmenschmuck als die vornehmste Art desselben.

Dieser nimmt immer grössere Dimensionen an und besonders sind die Grüfte mit oft sehr grossen und zahlreichen Cycas, Phoenix, Latanien etc. geschmückt.

Schnittblumen, als: Rosen, Veilchen, Tuberosen, Chrysanthemum etc., welche zu dieser Zeit verkauft werden, repräsentiren einen grossen Geldwerth. Eines der ersten Versandtgeschäfte verkaufte innerhalb 24 Stunden nicht weniger als 4000 Dutzend = 48.000 Stück Rosen.

Der weitaus grössere Theil dieses Blumenverbrauches wird von den Wiener Ziergärtnern gedeckt und gibt schlagenden Beweis von deren Leistungsfähigkeit, welche immer noch zu wenig Anerkennung findet.

Kalkdüngung für Erdbeeren. B. Bessen, der bekannte Erdbeerenzüchter, empfiehlt als vorzügliches Düngemittel für Erdbeeren den Kalk und behauptet, dass bei keiner anderen Culturpflanze die Wirkung derart zufriedenstellend wäre, wie bei den Erdbeeren. Die Früchte werden aromatischer, grösser, süsser; besonders auf gebundenem, etwas feuchtem Boden soll dieses angenehme Obst gezüchtet werden. In sandigem Boden ist die Anwendung des Kalkes nicht besonders zu empfehlen, da hiedurch der Boden noch hitziger gemacht wird, in Folge dessen derselbe keine genügende Feuchtigkeit den Wurzeln zuführen kann. Bessen empfiehlt die Anwendung des Düngers im Frühjahre, theilweise in Form gestossenen Mörtels, welcher bei Abbruch von Mauern gewonnen wird oder an der Luft zerfallen ist. Diese Mischung wird leicht als Kopfdüngung dünn über die Erdbeerstöcke gestreut und unterhackt. Die Düngung mittelst Mörtel ist besser, da man keine so grosse Vorsicht zu beobachten hat, als bei der Anwendung des Kalkes; die Wirkung des Mörtels ist ferner eine andauerndere als jene des Kalkes. Ein gebundener Boden wird hiedurch auch poröser, lockerer gemacht, ferner ist die Düngung besser im Herbste als im Frühjahre. In diesem Falle muss aber der Kalk früher ausgestreut werden und erst über diesen der Dünger;

derselbe verbleibt bis zum Frühjahre an der Erdoberfläche und wird dann untergraben. Wir verweisen hier zugleich auf die Anwendung von Thomasschlacke bei der Anlage von Erdbeerbeeten, und zwar in der Art, dass man bei dem unterzurigolenden Boden in dichteren Schichten die Thomasschlacke, deren Kalkgehalt bis zu 50% geht, mit einmischt.

Obst von fremdem Geruch zu befreien. Obst, welches in einem Keller aufbewahrt war, in dem ein Fass Theer stand und das den Theergeruch dermassen annahm, dass es beinahe ungeniessbar wurde, wird wohl durch keine Behandlung so von dem Theergeruch befreit werden können, dass auch ein Feinschmecker diesen nicht mehr herausfindet. Um das Obst im rohen, eventuell im gekochten Zustande überhaupt ohne Widerwillen geniessbar zu machen, empfiehlt es sich, dasselbe an einen recht luftigen, frostfreien Ort (Dachboden, Scheune etc.) zu schaffen und auf eine dünne Strohlage sorgfältig so zu legen, dass kein Stück das andere berührt. Ist Nachtfrost zu befürchten, so decke man das Obst mit Wirrstroh zu. Steht Torfmull zur Verfügung, so wäre ein Versuch zu empfehlen, das sorgfältig auf eine 2—3 Cm. dicke Torfschichte auf Hürden ausgelegte Obst mit Torfmull zu bedecken und für eine gute Lüftung zu sorgen. Nach einigen Tagen ist die Torfschichte aufzurütteln, beziehungsweise das Obst umzulegen. Das Obst wird wohl in beiden Fällen, insbesondere dann, wenn der Geruch sich nicht bald verliert, durch Austrocknen an Ansehen verlieren, doch wird man dies als kleineres Uebel dem Theergeruch vorziehen.

Der Obstbau in Bosnien. Die von der Regierung in Bosnien angelegten Obstbaumschulen lieferten in reicher Zahl gratis die Setzlinge. Im Jahre 1892 gelangten in den Kreisen Banjaluka, Bihac und Dolnji-Tuzla allein an 30.000 veredelte Baumstämme unter die Bevölkerung zur Vertheilung. Aber die Baumschulen, auf weite Entfernungen von einander vertheilt, genügten bald nicht mehr, um dem Bedarfe und der täglich wachsenden Nachfrage zu entsprechen. Es entstanden nach und nach Gemeindegärten, aus welchen ein grosser Theil des Setzlingsbedarfes bestritten wird. Die Zahl dieser von den Gemeinden über Initiative der Verwaltungsorgane errichteten öffentlichen Baumschulen hat im Augenblicke bereits 142 erreicht und wird nach einem Jahre voraussichtlich verdoppelt sein. In diesen Gärten befinden sich, zum Verpflanzen bereit, 127.000 verschiedene Baumstämmchen, welche theils im letzten Herbste verpflanzt wurden, theils im kommenden Frühjahre verpflanzt werden sollen.

Die Strünke des Blumenkohles geben ein so zartes, wohlschmeckendes Gemüse, dass sie von Feinschmeckern bei geeigneter Zubereitung den Blumen (Käsen), dieser vornehmsten unserer Gemüsepflanzen, vorgezogen werden. Dieselben werden von der äusseren holzigen Schale befreit, geschnitten und gleich dem jungen Kohlrabi behandelt, welchen sie an Zartheit und feinem Geschmack ganz bedeutend überlegen sind.

Schädlichkeit des Carbolineums für die Pflanzen. Wie die „Chronique agricole" des Waadtlandes berichtet, erhielten Reben, deren Pfähle unten mit Carbolineum gestrichen und vorher vor dem Gebrauch 2 Monate lang der Luft und dem Regen ausgesetzt waren, trotzdem im Sommer an den Trauben schwarze Flecken und die Beeren einen Theergeschmack. An einem Pfirsichspaliere, dessen Latten nach dem Anstriche den ganzen Winter hindurch der Witterung ausgesetzt gewesen waren, wurden die Triebspitzen nach jedem Regen braun und starben ab.

Eine japanische Ausstellung. Es ist ein merkwürdiger Zauber, der uns erfasst und ergreift, wenn wir Producte eines fremden, uns wenig erschlossenen Landes plötzlich vor Augen ausgebreitet sehen. Die Wandersehnsucht kommt über uns, wir richten die Blicke über unseren Horizont hinaus und unser Begriffsvermögen erweitert sich in wenigen Augenblicken um ein Erkleckliches. So ist den Kindern der Seestädte zu Muthe, wenn in ihren Häfen die Erzeugnisse anderer Erdtheile ausgeladen werden, und spielend erlernt daher auch der Hafenbewohner die Sitten, Gebräuche und Idiome der Bewohner anderer Länder. Natürlich wirken auf uns nicht alle fremdartigen Eindrücke sympathisch, wir sehen auch Manches, was uns eher abstosst, als anzieht. Einzelne Länder und Völker gibt es aber, die nur genannt zu werden brauchen, um unsere Phantasie ganz gewaltig gefangen zu nehmen und uns mit einem Schlage Märchenbilder vor die Seele zu zaubern. Dieser Gedanke hat wohl auch die Initianten der letzten japanischen Bambus-Producten-Ausstellung geleitet, als sie uns die Erzeugnisse des Sonnenlandes und seiner intelligenten Bewohner in Zürich vor Augen führten. Es ist nur eine Species, die wir hier vertreten sehen, der Bambus, aber dieser Bambus ist für Japan das, was für den Europäer ungefähr der — das — ja, was denn gleich? Wir müssen gestehen, dass wir keinen Artikel kennen, dem wir in Europa so allüberall begegnen, wie in Japan dem Bambus. Wir müssten schon das tägliche Brod nennen, um etwas zu finden, was bei uns dem Einflusse gleicht, den dort der Bambus in tausend Variationen ausübt. Natürlich hinkt dieser Vergleich ganz bedeutend, und so bleibt uns denn nichts übrig, als zu versuchen, uns zu veranschaulichen, was der Bambus dem Japanesen ist. Es gibt in Japan Bambushaine, Bambuswälder, Bambushecken Bambusgärten und Bambushäuser. Die Schiffe, die ihn nach China führen, sind grösstentheils von Bambus, ebenso diejenigen, die auf seinen Seen und Flüssen im Gebrauch sind (Dschonken). Alles, was er an Werkzeugen braucht, seine Maschinen, seine Brücken und Stege sind zum Theile aus Bambus verfertigt. Fässer, Körbe, Küchenbretter, Tragsessel, Zäune, Stöcke, Blumenständer, Bretter, Eimer, Schirme, die Dämme der Flüsse, Waffen, Pfeifen, Rauchzeuge, Becher, Büchsen, Läufer, Teppiche, Storen, Larven, Siebe, Saiteninstrumente, Laternen, Vasen, Figuren, Tempel, Nippsachen, Fächer, Unterkleider, Sandalen, Hüte, Mäntel, Reitpeitschen, Toilettegegenstände, Dosen, Untersätze, Pagoden, Vogelbauer, Stühle, Tassen etc., alles wird von Bambus erzeugt. Ueberall zeigt sich bei dem Japanesen der Sinn für das Zierliche, Marionettenhafte; er weiss der alltäglichen Sache einen Schimmer von Poesie zu verleihen und vor Allem das Angenehme immer mit dem Nützlichen zu verbinden. Dieser praktische und zugleich zierliche Trieb dehnt sich auf die geringfügigsten Kleinigkeiten aus. Die Theekannen mit dem langen Schnabel werden unsere Hausfrauen sofort zu würdigen wissen, wenn sie an ihre schneeweissen Tischtücher denken, die von unseren unpraktischen Thee- und Kaffeekannen so leicht „befleckt" werden. Das Gleiche gilt von den Tassen, die an Zierlichkeit nichts zu wünschen übrig lassen. In der Ausstellung sehen wir auch die verschiedensten Küchengeräthe und erhalten auf diese Art gleichzeitig einen Einblick in das Heiligthum der japanischen Hausfrau. Da fesseln uns die Rettigmaschinen. Der Rettig ist eine beliebte Speise der Japanesen, seine Zubereitung ebenso merkwürdig wie interessant. Des Weiteren sehen wir Reismaschinen und die ganz kleinen, winzigen Tässchen

aus denen der berauschende Reiswein geschlürft, nicht getrunken wird. Von der Wurzel bis zur Krone ist keine Faser am Bambus, die nicht verwendet würde. Von grosser Seltenheit sind die Zwillingsrohre, von denen eines ebenfalls zu sehen. Die Stühle mit ihren Rotangbändern sind aus einem Rohre gebogen und machen den besten Eindruck. Wir werden auch mit mancher Eigenthümlichkeit der japanischen Damen bekannt gemacht. Da sehen wir ganz unbekannte Kopfkissengestelle aus Bambus, deren sich die Damen beim Schlafen bedienen, um ihren Kopfputz nicht in Unordnung gerathen zu lassen. Auch Medicamente liefert der Bambus, sowie das seltene Bambusöl. Immer kehren wir wohl wieder gerne zu den Theemaschinen und Theetassen zurück, denn der echte japanische Thee hat wohl für viele eine grosse Anziehungskraft. Da sehen wir kleine Tässchen, die aus einem Stück Bambus geschnitzt sind, aus der Basis der Halme, Henkel und Ausguss sind aus angewachsenen Zweigen verfertigt. Auch eine Tasse mit einem Deckel der Lotosfrucht erregt unser Interesse. Dass die Männer aber ihre kunstfertigen Hände nicht blos zur Verfertigung aller dieser Sächelchen verwenden, sehen wir an dsn Fächern mit Eisenschienen, die bei einer Prügelei gute Dienste leisten.

Ueber Blumengeruch. Im botanischen Garten zu St. Petersburg sind einige interessante Beobachtungen über den Duft der Blumen gemacht worden. Es hat sich herausgestellt, dass einige Pflanzen, welche am Tage einen starken Geruch verbreiten, weit stärker bei warmem als bei kaltem Wetter duften. Eine in einem offenen Raume aufgeblühte Platanthera bifolia riecht weit stärker, als eine solche Pflanze, welche vor dem Aufblühen bedeckt gewesen ist. Die Blüthen von Reseda odorata und Matthiola incana, welche, vor Licht geschützt, aufgeblüht waren, besassen weniger Geruch als normal erschlossene Blüthen. Die Betrachtung des mikroskopischen Querschnittes ergab, dass die Anlage der Zellen, welche ätherisches Oel enthalten, bei ersteren auf ein geringes Mass zurückgeführt war. Die Blüthen von Nicotiana longiflora duften mehr bei Nacht als bei Tage und noch weniger an einem sonnigen Tage. Werden dieselben im Dunkeln geschnitten, so riechen sie gleichmässig bei Tag oder Nacht. Nycterinia capensis verbreitet nur bei Nacht ihren Wohlgeruch; die im Dunkeln geschnittenen Blüthen verlieren denselben aber schon nach einem Tage. Bemerkenswerth ist, dass der völlige Aufbruch der Stärke in den Blumenblättern mit dem Verschwinden des Geruches zusammenfällt. Wurden solche Blumen in Zuckerlösung gestellt, so fand alsbald eine Stärkebildung statt und gleichzeitig begannen die Blumen ihren Geruch zu verbreiten. So scheint also der Blüthenduft in innigem Zusammenhange mit dem Leben der Pflanzen zu stehen.

Verbrauch von Narcissenblumen auf dem Londoner Markte. Um der Nachfrage nach Narcissenblumen auf dem Londoner Markte zu genügen, müssen 1000 Acres Landes mit dieser Blume bepflanzt werden.

Cigarrenstummel gegen Ungeziefer an den Pflanzen. Cigarrenstummel, die stets unbeachtet weggeworfen werden und welche man in jeder Wirthschaft von dem mit der Reinigung der Zimmer beauftragten Personale gerne gesammelt und aufbewahrt erhält, lassen sich in der Gärtnerei sehr gut verwerthen. Gehörig getrocknet, gedörrt und zerrieben oder zermahlen, liefern dieselben werthvollen Tabakstaub zur Vertreibung der Erdflöhe und sonstiger Pflanzenschädlinge. Das Aufbringen des Staubes findet am besten auf die Pflanzen statt, wenn dieselben bethaut sind, weil er dann besser hängen bleibt, als wenn die Pflanzen vorher begossen werden, ebenso finden dieselben gute Verwendung als Tabakabsud zum Bespritzen der Obstbäume und Pflanzen.

Gegen das Abschwemmen der Erde in den Weinbergen. In den Zeitungen wird in letzter Zeit wieder viel über das Abschwemmen der Erde in den Weinbergen geklagt. Das ist auch ein grosser Uebelstand, gegen den man sich nicht versichern kann. Das Hinauftragen der Erde kostet viel Arbeit und Geld und trotzdem geht dabei immer noch viel von der guten, kostbaren Erde verloren. Ein Leser des „Züricher Bauer" hat gleichfalls viel Geld für das Hinauftragen der herabgeschwemmten Erde ausgegeben Seitdem er aber Petroleumfässer eingegraben hat, ist ihm das erspart geblieben.

Die Fässer wurden seitlich von den Wegen eingegraben; da, wo der Berg sehr hoch ist, sogar zwei im gleichen Steg, sonst eines in der Mitte.

Es kommt nicht darauf an, dass der Lauf des Schlemmwassers so viel als möglich abgekürzt wird. Je länger der Lauf ist, um so stärker und reissender wird die Strömung und um so schädlicher, je mehr Erde dieses Wasser mit sich führt. Wenn der Strom durch solche Fässer unterbrochen und die Erde zum Deponiren im Fasse gezwungen wird, so schadet das oben im Fasse ablaufende Wasser viel weniger.

Das ist nun freilich ein altes und bekanntes Mittel, allein es schadet vielleicht doch nicht, wenn wieder daran erinnert wird.

Vereins-Nachrichten.

Rebenveredlungs-Curse. Einer Kundmachung des n.-ö. Landesausschusses entnehmen wir Folgendes: Im Jahre 1894 werden durch den n.-ö Landes-Wanderlehrer Herrn Julius Jablanzy an folgenden Tagen und in nachstehenden Orten Rebenveredlungs-Curse abgehalten:

am	1. und 9. Februar . .	in der Stadt	Korneuburg,
„	6. Februar	„ „ „	Mödling,
„	13. und 20. Februar .	„ „ „	Stockerau,
„	16. „ 23. „ .	im Markte	Oberhollabrunn,
„	27. Februar u. 6. März	in der Stadt	Retz,
„	2. und 9. März . . .	im Markte	Haugsdorf,
„	13. „ 20. „ . . .	in der Stadt	Klosterneuburg,
„	16. „ 23. „ . . .	„ „ „	Bruck a. d. L.,
„	27. „ 30. „ . . .	„ „ „	Mistelbach.

Nachdem schon in 150 Gemeindegebieten das Auftreten der Reblaus amtlich constatirt wurde, erscheint die Abhaltung eines Curses in jeder einzelnen Gemeinde als Unmöglichkeit; die Curse wurden daher in die Hauptorte der betreffenden Bezirke verlegt und eine je zweimalige Abhaltung derselben anberaumt.

Das Programm dieser Curse, welche unentgeltlich abgehalten werden, ist folgendes:

1. die Anzahl der Theilnehmer an einem Curse ist auf je 25 Weingartenbesitzer beschränkt und kann eine grössere Theilnehmerzahl unbedingt nicht aufgenommen werden; die Theilnehmer haben sich spätestens zwei Tage vor Abhaltung des Curses bei dem landwirthschaftlichen Bezirksvereine anzumelden;
2. der Curs wird in dem betreffenden Schulhause abgehalten;
3. an den festgesetzten Tagen findet die Unterweisung von 10—12 Uhr Vormittags und 1—3 Uhr Nachmittags statt, während welcher Zeit die Vorträge und Uebungen im Veredeln vorgenommen werden;
4. jeder Theilnehmer ist verpflichtet, zum Zwecke der Uebungen im Veredeln mindestens 100 Stück einjährige frischgeschnittene Schnittreben verschiedener Stärke mitzubringen; für Veredlungsmesser und Bindematerial ist vorgesorgt.

Verleihung eines Obstbaumwärter-Stipendiums. Der n.-ö. Obstbau-Verein schreibt die Verleihung eines Stipendiums für einen an der Obstbaumschule zu Bautzen auszubildenden Baumwärter für das Jahr 1894 aus. Gesuche um Erlangung desselben sind an den n.-ö. Obstbau-Verein in Wien, I. Herrengasse 13, zu richten.

Obstbau-Abtheilung des Burzenländer landwirthschaftlichen Bezirksvereines in Siebenbürgen. Dem Jahresberichte pro 1893 dieses rührigen Vereines entnehmen wir, dass die Mitgliederzahl auf 96 gestiegen ist und dass neun Sitzungen und Gartenbesuche stattgefunden haben.

Ferner erwähnt der Bericht, dass im Anschlusse an einen Bericht des bekannten Pomologen F. Lucas über eine Beerenweinprobe von C. E. Schmidt in Lauffen am Neckar vier Sorten Beerenweine bestellt wurden, um mit diesen vorzüglichen Producten die dortigen immer beliebter werdenden Beerenweine zu vergleichen und in der Erzeugung derselben Fortschritte machen zu können. Die Schmidt'schen Beerenweine sind überraschend edel und weinähnlich, während die landesüblichen oft dem Liqueur zu nahe stehen; am meisten Beifall fand der Stachelbeer-Dessertwein wegen seines geradezu überraschenden Ausbruch-Charakters.

Auch wird in dem Berichte erwähnt, dass die Obstkosten, der geringen Obsternte entsprechend, kärglich beschickt waren und dass von den auf denselben vorhanden gewesenen Obstsorten folgende hervorzuheben sind: Charlamowsky-Apfel, Zephirine Gregoire, Stuttgarter Gaisbirtenbirne, Holzfarbige Butterbirne, Hedelfinger Riesenkirsche, Kirsche Königin Hortensia, Spanische und Ostheimer Weichsel (wurzelecht), mehrere Sorten Ananas-Erdbeeren, Shaffer's Himbeere Colossal, Stachelbeere Golden Crown und Monstreuse. Ausserdem wurden noch gekostet ein guter Liqueur aus schwarzen Johannisbeeren und ein vorzüglicher Brombeersaft, beide von Mitgliedern erzeugt.

Ausstellungs-Angelegenheiten.

Internationale Ausstellung für Volksernährung in Wien. Diese vom 20. April bis 10. Juni 1894 in der Rotunde im Prater stattfindende Ausstellung wird ausser der Volksernährung noch Armeeverpflegung, Rettungswesen und Verkehrsmittel auch eine specielle Sport-Ausstellung umfassen. In der Abtheilung „Volksernährung" sollen alle jene Nahrungsmittel zur Ausstellung kommen, welche in frischem oder conservirtem Zustande zur Ernährung der breiten Volksschichten dienen, daher insbesonders auch frisches Gemüse und Obst sowie Gemüse- und Obstconserven. Wir würden es freudigst begrüssen, wenn das Comité auch eine Abtheilung für Obst- und Beerenweine, dem gesündesten und billigsten Volksgetränk, errichten würde und machen unsere Obst- und Beerenzüchter schon jetzt auf eine reichliche Beschickung dieser Ausstellung aufmerksam.

Literatur.

Neue Erscheinungen.

Kurze Anleitung zur rationellen Stickstoffdüngung landwirthschaftlicher Culturpflanzen unter besonderer Berücksichtigung des Chilisalpeters. Von Prof. Dr. Paul Wagner, Vorstand der landwirthschaftlichen Versuchsstation Darmstadt. Mit 12 in den Text gedruckten Autotypien photographischer Aufnahmen von Pflanzenculturen. Berlin 1894. Verlag von Paul Parey. Preis 1 Mk.

Jede neue Publication Professor Wagner's wird wohl von einem jeden Cultivateur, der sich mit der Verwendung von Kunstdünger bei seinen Culturen befasst, mit grosser Freude und vollem Interesse begrüsst. Professor Wagner hat sich diesmal zur Aufgabe gemacht, Rathschläge über die zweckentsprechende Anwendung des Chilisalpeters in eingehender, begründeter Weise, und zwar mit besonderer Berücksichtigung des kleinen Landwirthes, zu dem wir vor Allem den Gärtner und Gartenfreund zählen müssen, zu veröffentlichen. Wir heben aus dieser Schrift insbesonders das Düngen mit Chilisalpeter bei Kartoffeln, Rüben, Kraut, Reben, Obstbäumen, Gemüsen sowie Gartenpflanzen überhaupt hervor und empfehlen unseren Lesern das eingehende Studium dieser Schrift, welche, wie bei allen Publicationen Wagner's, in klarer, leicht verständlicher Weise geschrieben ist und sich immer dem praktischen Bedürfnisse anschliesst. *

Deutscher Gartenbau-Kalender pro 1894. Von Alex. Würtemberger. München. Verlag von G. Calwey. Preis 1 Mk. 5 Pfg.

Würtemberger's Gartenbau-Kalender erscheint bereits im fünften Jahrgange, und zwar in seiner sehr bewährten Form und Eintheilung. Ausser dem Kalendarium enthält derselbe eine Fülle werthvoller Notizen aus allen Zweigen der Gärtnerei und einen nach Monaten geordneten Arbeitskalender. Als ein werthvolles Notizbuch für den täglichen Gebrauch sei dieser Kalender allen Gärtnern und Gartenfreunden bestens empfohlen. *

Marktbericht.

Wien. Engros-Preise im Monat Jänner 1894:

Aepfel:			
Tiroler	per 100 St.	fl.	3— 8
Maschansker (Edelborsdorfer)	per Kilo	kr.	12—20
„ Grazer	„ „	„	8—16
Reinetten	„ „	„	10—25
Goldparmänen	„ „	„	24
Haslinger	„ „	„	10—12
Kochäpfel	„ „	„	8 · 12
Nüsse, französische	„ „	„	42—45

Correspondenz der Redaction.

Herrn Sch., Dornbirn, Obstbau-Verein. Amerikanische Schnitt- und Wurzelreben dürften Sie durch den k. k. Weinbau-Inspector Herrn Kurmann in Klosterneuburg oder im directen Bezuge von der Rebenschule des Herrn Richter in Montpellier erhalten. — Für kältere Lagen geeignete Tafeltraubensorten wären empfehlenswerth: Früher Gutedel, Madelaine Angévine, Früher Malinger, Gelbe Seidentraube; dieselben dürften im Benedictiner-Stifte Melk in Vermehrung sein und von dort bezogen werden können.

Herrn F. H., Deutsch-Feistritz bei Graz. Wir empfehlen Ihnen desgleichen zum Bezuge von Tafeltrauben die Gartenverwaltung des Stiftes Melk.

Herrn J. N. M., Brunn am Felde. Wir empfehlen Ihnen als Apfelcordon sowohl den Weissen Winter-Calville als auch insbesonders die Canada-Reinette; beide werthvolle Apfelsorten gedeihen in dieser Form — auf Paradiesstamm veredelt — sehr gut. Für Mauerspaliere wären ausser den genannten noch der Metzger Calville, die Goldparmäne und Ananas-Reinette empfehlenswerth; von Birnen nennen wir vor Allem: Herzogin von Angoulême, Regentin, Clairgeau, Hardenpont und — wenn die Lage warm, nicht zu trocken ist und guten Boden hat — auch die Winter-Dechantsbirne, ebenso Diel's Butterbirne, letztere eine reichtragende Sorte, wenn auch nicht erster Qualität dem Geschmacke nach.

INHALT. Obst- und Obstsortenkunde: Die Birne Clairgeau. — **Praktischer Obstbau:** Feuchtigkeit beim Düngen der Obstbäume. — Sammeln der hängengebliebenen Blätter an den Obstbäumen. — **Praktischer Weinbau:** Beschaffung der Edelreiser für die Rebenveredlung. — Reifezeit verschiedener Traubensorten. — **Hausgarten. Blumenzucht:** Die Canna „Königin Charlotte". — Für den Rosengarten: „Madame Caroline Testout", eine werthvolle Theehybride; Treibrosen für kalte Kästen; Eine weisse Moosrose. — Neue wohlriechende Primula. — Begonia „Vernou". (Mit 1 Illustr.) — Schneeweisse wohlriechende Wicke „Emily Henderson". (Mit 1 Illustr.) — **Gemüsebau:** Anwendung des Chilisalpeters im Gemüsebau. (Mit 2 Illustr.) — **Gehölzzucht:** Die Edel-Eberesche. — Fagus sylvatica Zlatia, Späth (Serbische Goldbuche). — **Obstverwerthung:** Obst im Winter. — **Mittheilungen:** Der Blumenverbrauch in Wien. — Kalkdüngung für Erdbeeren. — Obst von fremdem Geruch zu befreien. — Der Obstbau in Bosnien. — Die Strünke des Blumenkohls. — Schädlichkeit des Carbolineums für die Pflanzen. — Eine japanische Ausstellung. — Ueber Blumengeruch. — Verbrauch von Narcissenblumen auf dem Londoner Markte. — Cigarrenstummel gegen Ungeziefer an den Pflanzen. — Gegen das Abschwemmen der Erde in den Weinbergen. — **Vereins-Nachrichten.** — Rebenverdlungs-Curse. — Verleihung eines Obstbaumwärter-Stipendiums. — Obstbau-Abtheilung des Burzenländer landwirthschaftl. Bezirksvereines in Siebenbürgen. — **Ausstellungs-Angelegenheiten:** Internationale Ausstellung für Volksernährung in Wien. — **Literatur.** Neue Erscheinungen. — **Marktbericht. — Correspondenz der Redaction.**

Für den Inhalt der Inserate ist die Redaction nicht verantwortlich.

W. Klenert

(vorm. Klenert & Geiger)

Obstbaum- und Gehölzschulen

Graz, Steiermark

anerkannt als eines der besten Baumschul-Etablissements Oesterreichs

empfiehlt grosse Vorräthe (241)

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

Beschreibende Kataloge gratis.

Obstmodelle (Lehrmittel)

in naturgetreuer Nachbildung, sämmtliche für die österreichischen Provinzen zusammengestellten Normal-Obstsortimente umfassend, für Obstsortenkenntniss und als vorzügliches Lehrmittel empfohlen.

Frisch eingesandte Obstsorten werden für Pomologenvereine in anerkannt vorzüglicher Qualität billigst nachgebildet.

☞ *Prospecte und Kataloge stehen gratis zu Diensten.* (253)

Victor Dürfeld's Nachfolger
Oschatz in Sachsen.

Obstwein-Producenten

werden um ihre Adresse eventuell Preise gebeten unter *„Ceres-Mercur"* (267) an die

Annoncen-Expedition
Heinr. Schalek, Wien, I.

Neue Patent-
selbstthätige 266

Reben- und Pflanzen-Spritze

„Syphonia"

übertrifft alle bisher bekannten Spritzen, da sie **selbstthätig** arbeitet. **Mehrere Tausende** dieser Spritzen sind im Betrieb und ebensoviel **lobende Zeugnisse** bekunden deren entschiedene Ueberlegenheit gegenüber allen anderen Systemen.

Ph. Mayfarth & Co.

Fabriken landwirthschaftl. Maschinen
Specialfabrik f. Weinpressen u. Obstverwerthungs-Maschinen
Wien, II./1. Taborstrasse 76.

Kataloge gratis. Vertreter erwünscht.

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 Freude begrüsst werden wird.

Zum Preise von fl. 2·50 zu beziehen durch die Administration des „Fruchtgarten".

Das Beste und Billigste
für
Veredlungen und zur Heilung von Baumwunden
ist das
Gáspár'sche
Kaltflüssige Baumwachs.
Vielfach prämiirt.

In Blechbüchsen à 1 Kg. fl. 1·20, ½ Kg. 65 kr., kleinere à 35 u. 55 kr. zu beziehen von dem Erfinder **Anton Gáspár**, Baumschulenbesitzer zu **Maros-Vásárhely** in Ungarn. (261)

Wilhelm Geiger, Baumschulen, **Eggenberg-Graz**

empfiehlt seine grossen Vorräthe von: (269)

Apfelwildlingen, 2jährige, verpflanzt, I. Wahl	1000	Stück	fl. 12·—
Mirabolanen, 1jährige, I. Wahl	1000	„	„ 12·—
„ „ II. „	1000	„	„ 8·—
Erdbeerpflanzen „Noble" (echt)	100	„	„ 1·50

Im Verlaufe von 6 Jahren mit 25 Staats- und Verdienstmedaillen und Diplomen ausgezeichnet.

VICTORIA-BAUMSCHULE

in Schöllschitz bei Brünn.

Grösste Obstbaumschule Mährens!

Obstbäume, Hochstämme u. Formbäume, Allee-Zierbäume, Ziersträucher, Obstwildlinge, Heckenpflanzen, Rosen auf Sämlingsstämmen gezogen, Coniferen, Gartengeräthe und Werkzeuge.

Reich illustrirte Kataloge auf Verlangen gratis und franco. (264)

Bei der internationalen Ausstellung in Toulouse 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 Frühjahrs-Saison 1894

seine grossen Vorräthe von **Obstbäumen, Obstunterlagen, Wald-** und **Parkpflanzen,** wie auch eine Partie frischer **Apfel-** und **Birnkerne,** Alles von bester Qualität, zu den niedersten Preisen. (270)

Preisverzeichnisse auf Verlangen gratis und franco.

Preisherabsetzung.

Oesterreichisch-ungarische

POMOLOGIE.

Herausgegeben und beschrieben
von
Professor Dr. Rudolf Stoll.

Dieses pomologische Werk, das beste Oesterreich-Ungarns, welches nebst 242 künstlerisch ausgeführten Fruchtabbildungen, und zwar: Aepfeln, Birnen, Kirschen, Pflaumen, Pfirsichen, Aprikosen, Haselnüssen, 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.

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 Obstbauvereines für das Königreich Böhmen.

Redigirt von Julius Jablanzy.

Administration: Wien, VI./1. Mollardgasse 41.

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. Mitglieder des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen erhalten das Blatt unentgeltlich.
Die P. T. Abonnenten erhalten die colorirten Fruchttafeln **gratis**. Einzelne Tafeln kosten 25 kr.

Nr. 3. **1. März 1894.** **IX. Jahrg.**

OBST- UND OBSTSORTENKUNDE.

Die Lothringer Reinette.

(Siehe Fig. 11.)

Es ist jedenfalls eine sehr alte Apfelsorte, welche wir hiemit allen Obstzüchtern zum Anbau und zur Verbreitung wegen mancher ihrer guten und werthvollen Eigenschaften wärmstens empfehlen können; leider ist dieselbe, wie so manche andere gute Obstsorte, verhältnissmässig wenig in unseren Obstgärten zu finden.

Die Lothringer Reinette wird sehr häufig Reinette verte genannt und unter diesem Namen haben wir sie auch zuerst kennen und schätzen gelernt, und zwar in den ausgedehnten, seinerzeit musterhaft gepflegten Obstgärten und Obstanlagen des für den Obstbau bereits vor mehr als zwanzig Jahren unermüdlich wirkenden Fabriksdirectors Charles Weiss in Neunkirchen, welcher, selbst Elsässer, diese werthvolle Apfelsorte aus seiner Heimat, wo dieselbe vielfach vermehrt und hochgeschätzt wird, nach Niederösterreich brachte.

Dieser eifrige Obstzüchter und kenntnissreiche Obstcultivateur hat die Reinette verte, wie er selbe immer benannte, ihrer fast alljährlichen reichen Tragbarkeit auch in minderen Böden, ihrer Güte und langen Haltbarkeit wegen in seinem reichen Apfelsortiment zu den besten Früchten gezählt und hoch in Ehren gehalten, und das wohl mit vollem Rechte, wenn wir die guten Eigenschaften dieses Apfels in Betracht ziehen.

Die Grüne Lothringer Reinette ist ein mittelgrosser bis grosser Apfel, gekennzeichnet durch flach über die ganze Frucht sich hinziehende Rippen, die derselben etwas Aehnlichkeit mit der Canada- oder Pariser Rambour-Reinette, der sie auch in ihrer ganzen Form und Färbung ähnlich ist, verleiht; im Gegensatze zu derselben ist aber die sehr feine Schale glatt und glänzend, von am Baume anfangs grüner, bei Voll- und Lagerreife fast citronengelber Färbung, sowie sie auch nur vereinzelt etwas wenig berostet ist.

Die Frucht der Lothringer Reinette ist sehr schmackhaft, das feste Fleisch weinsäureähnlich-süss, saftreich und gehört selbe jedenfalls zu unseren werthvollen Tafeläpfeln.

Obwohl die Lothringer Reinette schon zu Weihnachten ihre volle Reife erlangt, besitzt selbe doch die gute Eigenschaft, sich von dieser Zeit an bis spät in das Frühjahr hinein vollkommen frisch und wohlschmeckend in der Obstkammer zu erhalten, so dass selbe immer eine Zierde für den Fruchtkorb und eine werthvolle Frucht für die Tafel bildet.

Es wurde bereits bemerkt, dass die Lothringer Reinette in Bezug auf den Standort wenig anspruchsvoll ist und sei hier nochmals erwähnt, dass selbe auch in Böden minderer Güte, selbst in etwas trockenen Lagen, wie auf dem Steinfelde bei Wiener-Neustadt, wo wir sie in ihrer guten Entwicklung und Tragbarkeit zu betrachten Gelegenheit hatten, fast alljährlich reichlich, ja zumeist sehr reich trägt und die Früchte dicht nebeneinander die Aeste garniren.

Die an kurzen Stielen hängenden Früchte halten selbst in stürmischen Lagen, wie es das erwähnte Steinfeld für den Obstbau bietet, sehr fest an den zumeist mehr breit auseinandergehende Kronen bildenden Bäumen.

Die Lothringer Reinette wurde von dem Schreiber dieser Zeilen seinerzeit auch zur Aufnahme in das zur allgemeinen Verbreitung empfohlene Kernobstsortiment für Niederösterreich vorgeschlagen, leider aber wegen zu geringer Kenntniss dieser werthvollen Sorte abgelehnt. *

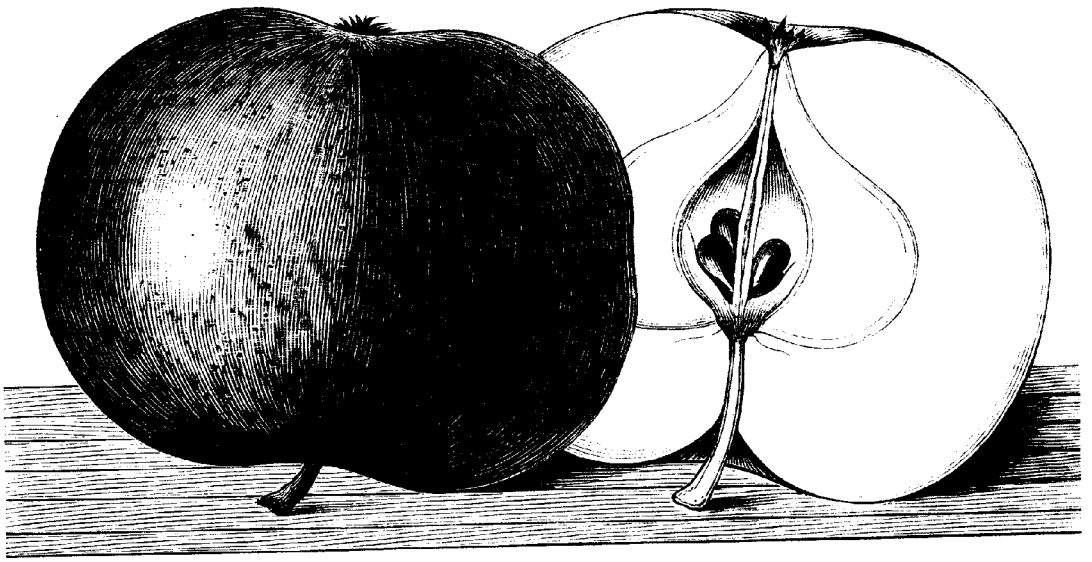


Fig. 11. Lothringer Reinette.

Die Mirabellen.

Von den vielen Pflaumen- und Zwetschkensorten kommen für den Anbau in grossem Massstabe eigentlich nur wenige in Betracht, da die Mehrzahl derselben sich zu keiner anderen Verwerthungsart als zum Rohgenusse eignet. Unter diesen wenigen geeigneten nehmen eine wichtige Stelle die Mirabellen ein, die eine ebenso ausgedehnte Verwerthung der Früchte zulassen, wie es bei der gewöhnlichen Hauszwetschke der Fall ist. Es gibt mehrere Mirabellensorten, worunter die kleine, gelbe Mirabelle entschieden die wichtigste ist. Eine sehr schöne und auch grössere Frucht als die vorerwähnte ist die Herrenhausener doppelte Mirabelle, eine ebenfalls rehr reichtragende und kräftig wachsende Mirabellenform. Ausser diesen gibt es noch einige andere Sorten, die aber diesen zwei erstangeführten trotz aller Anpreisungen entschieden nachstehen.

Da die Krone bei den Mirabellen meist nur eine beschränkte bleibt, eignen sich dieselben am besten für Niederstämme oder für Halbstämme; am Hochstamm nimmt sich die kleine Krone unschön aus. Zum guten Gedeihen verlangen die Mirabellen einen lockeren, nahrhaften Boden und einen sonnigen Standort. Im Schatten stehende Mirabellenbäume sind meist nur wenig fruchtbar. Die Mirabellen geben in rauhen Gegenden, wo die Marillen nicht mehr sicher fortkommen, einen guten Ersatz für die letzteren, da sie in ihrer Güte sowohl in rohem als in conservirtem Zustande den Marillen nicht nachstehen.

Die Verwendung der Mirabellen ist eine mannigfache. Zum Rohgenusse sind sie wohl die aromareichsten unter den Zwetschken- und Pflaumensorten. Was ihnen an Grösse mangelt, ersetzen sie durch ihre ausserordentliche Fruchtbarkeit.

Die Mirabellenfrucht eignet sich vorzüglich zum Dörren und liefert da ein Product, das die gedörrten Zwetschken weit übertrifft; bei uns einmal mehr hergestellt, könnte es gewiss stets gut abgesetzt werden. Man darf sie nur zum Dörren nicht zu überreif werden lassen, da sie sonst zu weich und missfarbig werden, ausserdem lassen sie in diesem Zustande den Saft trotz aller Vorsicht zu viel aus. Das feinste Dörrproduct erhält man, wenn sie vor dem Dörren entkernt werden, und zwar in der Art, dass beide Hälften bei einander bleiben; man bricht sie mit den Fingern an der Naht auf und nimmt den Stein heraus.

Das Schälen geht bei den Mirabellen, weil sie zu klein sind, nicht an. Die entkernten Mirabellen beanspruchen die halbe Zeit zum Dörren. Das Dämpfen der Mirabellen vor dem Dörren beschleunigt den Dörrprocess. Mirabellenmarmelade ist derjenigen aus Marillen gleichwerthig, im Aussehen sogar einladender, weil sie lichter bleibt.

Ausserdem eignen sich die Mirabellenfrüchte gut zum Einkochen in Zucker und zur Herstellung von Canditen. Die Anpflanzung der Mirabellen, und zwar vornehmlich der kleinen, gelben, ist nach

dem Angeführten sehr empfehlenswerth, besonders als Zwischenpflanzung, wozu sie sich ihres zwerghaften Wuchses wegen weit besser eignet als andere Obstarten.

PRAKTISCHER OBSTBAU.

Umhauen oder Umpfropfen?

Die nachstehenden, der „Illustrirten Deutschen Garten-Zeitung" entnommenen Zeilen sind auch auf eine grosse Anzahl von in unseren Gärten stehenden, schlechte und werthlose Früchte tragenden Obstbäumen anzuwenden und empfehlen wir diese so recht aus der Praxis für die Praxis geschriebene Erzählung der eingehendsten Beachtung aller unserer Obstzüchter und Gartenfreunde. Sie lautet:

Vor Jahren traf ich einst einen Bauern, welcher eben damit begann, einen in der Nähe des Hauses stehenden alten Baum umzuhauen. Schon hatte er eine ziemlich grosse Grube ausgehoben und eine Anzahl kleiner Wurzeln und einige Späne von grösseren herausgeworfen.

„Warum muss dieser alte gesunde Riese das Leben lassen?" fragte ich.

Der Bauer antwortete mir mit den Worten der Bibel: „Der Baum, der keine guten Früchte trägt, wird umgehauen und in's Feuer geworfen."

„Ich meine, Umpfropfen wäre hier eher am Platze. Der Baum ist ja noch kerngesund und könnte wohl noch einige Jahrzehnte leben."

Jetzt lachte mir der Mann in's Gesicht. „Nein, so dumm bin ich nicht! So einen alten Kerl umpfropfen, das wäre wohl vergebene Mühe. Unsereiner hat keine Zeit, für den heiligen Nikolaus zu arbeiten." (Volksausdruck für: nutzlose Arbeit machen.)

Jetzt erzählte ich ihm, dass ich Gärtner sei, schon manchen alten Baum durch Umpfropfen verjüngt hätte und ein schönes Sortiment Aepfel besitze. Schliesslich bot ich ihm zur Umpfropfung seines Baumes Edelreiser unentgeltlich an.

Der Mann traute aber dieser meiner Uneigennützigkeit nicht recht. „Ich würde ja über hundert Reiser brauchen," meinte er, und die würden Sie als Geschäftsmann mir, einem Ihnen völlig fremden Menschen, doch nicht alle schenken wollen."

„Doch," entgegnete ich, „um dem alten Kerl hier das Leben zu erhalten und mir an Ihnen einen dankbaren Freund zu erwerben, denn das werden Sie sein von dem Jahre an, wo dieser Riese Ihnen fünfzig Körbe voll herrlich lachender Aepfel bringen wird."

„Fünfzig Körbe voll!" Der Bauer legte langsam die Holzaxt, die er eben zum Abhauen einer mächtigen Wurzel ergriffen hatte, beiseite und sagte nach einer kleinen Pause: „Glauben Sie im Ernst, dass das zu erreichen wäre?"

„Ich bin sogar davon überzeugt! Aber düngen, reichlich düngen müssten Sie nach dem Pfropfen einige Jahre lang."

Jetzt stieg der Mann aus der Grube heraus und sagte: „Ich könnte es eigentlich probiren!"

„Sie werden es sicher nicht bereuen, die Kosten für das Umpfropfen sind ja nicht so hoch!"

„Kosten gibt's keine, mein Sohn pfropft meisterhaft, es „fehlt" ihm kein Reis, aber — —" sagte verlegen der Bauer.

„Was aber?"

„Die Nachbarn werden mich auslachen, wenn ich den alten Baum umpfropfe."

„Ei was, die Nachbarn, die lässt ein vernünftiger Mensch lachen und geht seinen Weg. Ueberhaupt wer zuletzt lacht, lacht am besten."

„Also am Sonntag hole ich die Reiser; aber kosten sie wirklich nichts?"

„Keinen Pfennig."

Der Mann holte die Reiser; er kam den drei Stunden weiten Weg zu Fuss, obwohl er die Eisenbahn hätte benützen können. So sparsam sind unsere Bauern, aber sie wissen auch warum. Schuldzinse und Steuern lasten schwer auf diesen allezeit geplagten Menschen. — Ich gab ihm Reiser der Goldparmäne.

Vier Jahre später stand an einem sonnigen Herbstsonntagmorgen der Bauer in aller Frühe schon an meiner Thüre. Auf den Schultern trug er einen schweren Korb. Er war die halbe Nacht hindurch gegangen, um mir einen Korb voll Aepfel von jenen Baume zu bringen, dem ich vor Jahren das Leben gerettet hatte.

„Der Baum war dieses Jahr vollständig mit Früchten überladen," berichtete er, „und da das Obst sonst im Allgemeinen nicht besonders gedieh, hab' ich viel Geld gelöst. Ich verkaufte fünfzehn Centner an einen Händler, den Centner zu fünf Mark und habe doch noch Winterobst für meinen Hausgebrauch."

Ich habe diesen Fall so ausführlich erzählt, dass Jeder, bevor er einen alten Baum entfernt, vorher noch zehnmal überlege, ob nicht durch Umpfropfen noch geholfen werden könne. Umgehauen ist ein Baum bald, aber beim Heranwachsen geht's langsam. W.

*

Der Nutzen der Bienen im Obstgarten.

Der Schweizer Bienenzüchter Herr Theiler in Rosenberg (Zug), der weit über die Grenzen seines Vaterlandes bekannte „Bienenvater", stellte im Frühlinge 1891 über die Frage:

„Schaden oder nutzen die Bienen, indem sie den Nectar von den Blüthen unserer Obstbäume holen?"

zwei Versuche an, und wir geben nachstehend wörtlich seinen darüber erstatteten Bericht:

1. An einem Kirschbaume, der dem Besuche der Bienen sehr stark ausgesetzt und alljährlich ganz mit Kirschen beladen ist, überzog ich vor dem Blühen etwelche Aeste mit feinem Tüll, so dass sich trotzdem Blätter und Blüthen ungehindert entwickeln konnten, aber von jedem Besuche der Bienen unberührt blieben. Als die Blüthezeit vorbei war, wurden die Umhüllungen entfernt, und es konnte vorderhand noch kein Unterschied in Bezug auf den Anschlag der Blüthen entdeckt werden. Nach vierzehn Tagen schaute ich wiederum nach, aber da machte die Sache ein ganz anderes Gesicht! Während ringsum alle Aeste von Früchten strotzten, waren an den Versuchsästen bereits $^3/_4$ der angesetzten Blüthen herunter, und als ich ferner am 4. Juli wieder nachschaute, war an den betreffenden Aesten auch keine einzige Kirsche.

2. Ein Zwergobstbirnbaum (Spindel), der jährlich reichlich trägt, wurde in der Mitte mit Tüll umgeben. Der Tüll war derart, dass Luft und Licht die gleiche Wirkung ausüben konnten, wie bei den übrigen Partien des Baumes. Nach dem Verblühen wurde der Tüll entfernt, und es war das Resultat das gleiche wie bei den Kirschen; auch keine einzige Birne hatte sich entwickelt, während oberhalb und unterhalb der Versuchsstelle eine Masse von Birnen uns anlachten. So weit der Versuchsansteller.

Auch bei Apfelblüthen, Bohnen etc. sind derartige Versuche bei gleichem Resultate schon die Menge gemacht worden.

Welches ist nun die Ursache und Wirkung, dass diejenigen Blüthen, welche von Bienen besucht werden können, eher Früchte hervorbringen und die anderen keine?

Wie alle höher entwickelten Thiere der Zeugung von einem anderen ihrer Gattung bedürfen, um ein Product hervorbringen zu können, so bedürfen auch die meisten Pflanzen respective deren Blüthen der Befruchtung durch den Blüthenstaub einer anderen Blüthe. Man nennt diesen Vorgang „Fremdbestäubung". — Dieselbe ist fast immer Regel, während „Selbstbestäubung", d. h. die Belegung der Narben mit dem Blüthenstaub derselben Blüthe, eine Ausnahme bildet.

Die Bienen nun sind die directen Vermittlerinnen der Befruchtung der Obstbaumblüthen, indem beim Aufsuchen des Nectars in den Blüthen der Blumenstaub an dem haarigen Körper der Bienen anhaftet und beim Besuche einer anderen Blüthe von dem unabsichtlich mitgeschleppten Ballast „Blumenstaub" auf dieselbe übertragen wird. Wenn nun im April und Mai, bei schlechter Blüthezeit, wo rauhe Winde, Schnee, Graupenfall und Regenschauer die meiste Zeit das wüste Regiment führen und oft nur wenige Stunden bei warmem Sonnenschein den Bienen, diesen Kindern des warmen Südens, vergönnt ist, ihre, vom weisen Schöpfer des Weltalls ihnen zugetheilte Aufgabe, die Befruchtung der Blüthen, zu erfüllen, sie dieselbe nicht ausführen können, der Blüthen so viele und der Bienen so wenige sind, so ist es ja gar nicht zu verwundern, wenn spärlicher Obstsegen das Endresultat ist.

Ein gut gepflegter Bienenstand wird daher in jedem Obstgarten reichen Segen, nicht nur an Honig, sondern auch an Obst bringen.

Die Erträgnisse der Obstbaumalleen im Königreiche Sachsen.

Allgemein macht sich der Wunsch bemerkbar, alle Strassen und Wege Oesterreichs mit den so nutzbringenden Obstbäumen zu bepflanzen und zum Theile sind die diesbezüglichen Bestrebungen bereits von Erfolg begleitet und sind in den letzten Jahren viele Tausende von Obstbäumen guter Sorten an Strassen und Wegen zur Anpflanzung gelangt.

Wie einträglich derartige Strassenbepflanzungen mit Obstbäumen werden können und welche von Jahr zu Jahr sich steigernden Baareinnahmen für die Landesverwaltung, für die einzelnen Bezirksstrassenfonds und selbst für einzelne Gemeindecassen daraus gewonnen werden können, zeigen uns die soeben veröffentlichten Zusammenstellungen der Baareinnahmen von den Obstalleen der Landes- und Bezirksstrassen des Königreiches Sachsen; dieselben betrugen in den Jahren 1880—1892 rund 1,350.000 Mk., also in diesen 12 Jahren beiläufig 600.000 fl. ö. W., wobei noch zu bemerken ist, dass die Anpflanzungen im Verhältnisse noch jung sind und erst in Obstertrag treten. Im Jahre 1892 betrug der Obstertrag allein 164.603 Mk.

Diese Zahlen sind gewiss ein aneiferndes Beispiel für alle Strassen- und Gemeindeverwaltungen, alle ihre bisher leider kahl und baumlos dastehenden Strassen und Wege mit nutzbringenden und die ganze Gegend verschönernden Obstbaumalleen zu bepflanzen. *

PRAKTISCHER WEINBAU.

Die Bogenveredlung der amerikanischen Rebe.

Eine der zweckentsprechendsten, leicht auszuführenden und sicher gelingenden Arten der Veredlung der amerikanischen Rebe ist die Bogenveredlung.

Dieselbe wird in der Art und Weise ausgeführt, dass die Veredlung der amerikanischen Rebe nicht an der Wurzelrebe in der Hand- oder Zimmerveredlung vorgenommen wird, sondern auf einjährigen Reben des amerikanischen Rebenstockes, wozu bereits kräftig wachsende und sich stark entwickelnde zweijährige amerikanische Rebenstöcke benützt werden können, denen im Frühjahre bei dem vorzunehmenden Rebenschnitte je zwei, bei sehr kräftigen Stöcken selbst noch mehr sogenannte Bogenreben von 10 bis 14 Augen, also Reben von 1·20 Meter Länge angeschnitten werden (Hecken), welche Bogenreben dann im Beginne des Monates Mai in der Höhe von 1·20 Meter durch englisches Copuliren mit Korkverband, mit der gewünschten edlen Rebensorte veredelt werden.

Sämmtliche an diesen Bogenreben im Laufe des Frühjahres, also vor der Veredlung, sich entwickelt habenden Rebentriebe und Blätter werden vor der Veredlung glatt entfernt, damit die ganze Triebkraft der betreffenden Rebe dem aufgesetzten Edelreise (der Bogenrebe) zugute kommt und nachdem die Veredlung vorgenommen und ausgeführt — selbstverständlich am amerikanischen Mutterstocke verbleibend —, wird der veredelte Bogen abgebogen und in die Erde (nicht zu tief, bis zur Veredlungsstelle) eingelegt, die Veredlungsstelle selbst aber, die sammt dem Korke etwas ausserhalb der Erde zu stehen kommt und das aufgesetzte Edelreis mit Erde bedeckt, als Schutz gegen Vertrocknen und Beschädigung angehäufelt.

So verbleibt die veredelte Rebe — wenn die Veredlung gelungen ist — bis zu ihrem längeren Austriebe, wird aber dann sofort bis ausserhalb des Korkverbandes vollkommen von der angehäufelten Erde freigemacht, und zwar aus Vorsorge, damit sich nicht an der Veredlungsstelle selbst, insbesonders an dem aufgesetzten Edelreise, die gesammte Veredlung schwächende frische Wurzeln bilden, welche desgleichen, wenn sich solche bereits gebildet haben sollten, entfernt werden müssen.

Im Herbste können nun alle diese veredelten Stöcke auf ihren zukünftigen Standort gebracht werden, indem die alten, eigentlichen amerikanischen Mutterstöcke, an welchen sich die veredelten Bogenreben befinden, bis zu ihren Fusswurzeln von Erde befreit (ausgeräumt), in den Boden verlegt (vergrubt) werden und die veredelten Bögen je nach Entfernung und Bedarf an ihren zukünftigen Standort zu stehen kommen. Hiebei kommt die Veredlungsstelle, welche den künftigen Kopf des Rebenstockes zu bilden hat, knapp oberhalb der Erde zu stehen.

Es ist diese Art der Veredlung daher eine Standortsveredlung, nachdem der zu veredelnde amerikanische Rebenstock bereits an die Stelle, wo der zukünftige veredelte Stock zu stehen kommt, gepflanzt wird.

In vorzüglicher Weise kann dieser Vorgang bei der Veredlung der amerikanischen Rebe Anwendung finden, und zwar bei der Anlage von Rebenspalieren, wobei im dritten Jahre nach dem Aussatze das gesammte Rebenspalier veredelt und vollkommen fertig hergestellt werden kann.

Ebenso können wir ältere Rebenspaliere, die minderwerthige Trauben oder solche, welche in für die Rebe minder günstig gelegenen Gärten spät-, daher nicht vollkommen ausreifende Trauben bringen, durch Stehenlassen einiger passend gewachsener Bogenreben — am entsprechendsten nahe dem alten Stamme des alten Rebenstockes und nahe dem Boden — bei dem Frühjahrsschnitte und spätere Vornahme der beschriebenen Bogenveredlung mit werthvollen Tafeltrauben und frühen Sorten sowie nachheriges Vergruben der älteren Stöcke längs der Spalierwand binnen einem Jahre zu einem werthvollen Rebenspaliere umwandeln.

Diese Standortsveredlung der Rebe, die wir mit der Bezeichnung Bogenveredlung wohl am deutlichsten charakterisiren, hat den grossen Vortheil für sich, dass, abgesehen von der leichten Ausführbarkeit und dem sicheren Gelingen, die Veredlungstriebe, da selbe von dem fest eingewurzelten Mutterstocke reichlich ernährt werden, sich sehr kräftig entwickeln, oft bis zum Herbste mehrere Meter lange Triebe bilden und bereits im Monate August vollkommen reifes Holz zeigen, so dass die Rebe vollkommen ausgereift in den Winter kommt.

Vielfach bringen diese Veredlungen bei entsprechend gewählten Edelreisern schon im Jahre der Veredlung einen Traubenansatz zur vollen Reife.

*

FEINDE DES OBSTBAUES.

Die Bekämpfung der Blutlaus des Apfelbaumes (Schizoneura lanigera).

Gegen den schlimmsten Feind des Apfelbaumes, die Blutlaus, hat keines der bisher vorgeschlagenen Be-

*

kämpfungsverfahren einen durchschlagenden Erfolg zu verzeichnen gehabt. Es wurde deshalb freudig begrüsst, als Dr. Fleischer in der „Zeitschrift für Pflanzenkrankheiten“ von Professor Sorauer und in Gaucher's „Prakt. Obstbaumzüchter“ und Schreiber dieses in den „Mitth. der k. Lehranstalt für Obst- und Weinbau zu Geisenheim“ auf ein neues Verfahren aufmerksam machten, das sich nunmehr in der Praxis in umfangreichster Weise bewährt hat, so dass es allgemein zur Durchführung kommen sollte.

Es empfiehlt sich, den Hauptfeldzug gegen die Blutlaus zeitlich im Frühjahre zu unternehmen. Die oben in der Krone sitzenden vorjährigen Blutläuse gehen nämlich in der Regel im Winter sämmtlich zu Grunde und nur die aus den Herbsteiern hervorgegangenen jungen Larven haben die Fähigkeit, den Winter zu überstehen. Diese sitzen in den Rissen und Wunden des Stammes, der stärkeren Aeste und des Wurzelhalses. Der Kalkanstrich beseitigt den Schädling niemals gründlich. Man reinige deshalb die genannten Theile in der üblichen Weise durch den Kratzer und pinsele alle Risse und Wunden bis tief in die Erde hinein mit einer 1%igen Lysollösung (in Wasser), schneide die tieferen sorgfältig aus und pinsele nochmals. Auf diese Weise gelingt es mit verhältnissmässig leichter Mühe und geringen Kosten, die überwinterte Brut sicher und gründlich zu vertilgen. So theilt z. B. die Verwaltung des Schlossgartens in Kirchheimbolanden (Pfalz) mit, dass „bei den mit Blutläusen stark befallenen Bäumchen der Erfolg über alles Erwarten gut war. Nach einem einmaligen, aber gründlichen Abbürsten der Stämme und Aeste und folgendem Bespritzen der ganzen Pflanzen mit einer 1%igen Lösung verschwanden die Läuse vollständig, ohne bis jetzt wieder aufgetreten zu sein. Nach abermaligem Abbürsten der Rinde sämmtlicher Obstbäume im Frühjahre denken wir der lästigen Blutlausplage jetzt endlich Herr zu werden, da dadurch hoffentlich auch die Einwanderung von den Nachbargrundstücken eingeschränkt wird. Irgendwelche nachtheilige Wirkung des Lysols auf die damit behandelten Pflanzen konnten wir nicht wahrnehmen.“

Schiller-Tietz.

Die Pfirsichmotte (Anarsia lineatella Zell).

Nachstehende Mittheiluug über einen auch in unseren Hausgärten häufig vorkommenden Schädling der Pfirsichspaliere, der Pfirsichmotte, entnehmen wir dem viel Interesse bietenden Jahresberichte pro 1893 der königlichen Lehranstalt für Obst- und Weinbau in Geisenheim am Rhein und sprechen gleichzeitig Herrn Director Goethe für die Ueberlassung der den Aufsatz erklärenden Abbildung unseren besten Dank aus.

Dieser Schädling richtet seit zwei Jahren an den Pfirsichspalieren der Anstalt grossen Schaden an, indem er sowohl zahlreiche Triebe zerstört, als auch Früchte anfrisst. Geraden Pfirsichbäumen, die ein so starkes Wachsthum haben, thut die durch das Insect hervorgerufene

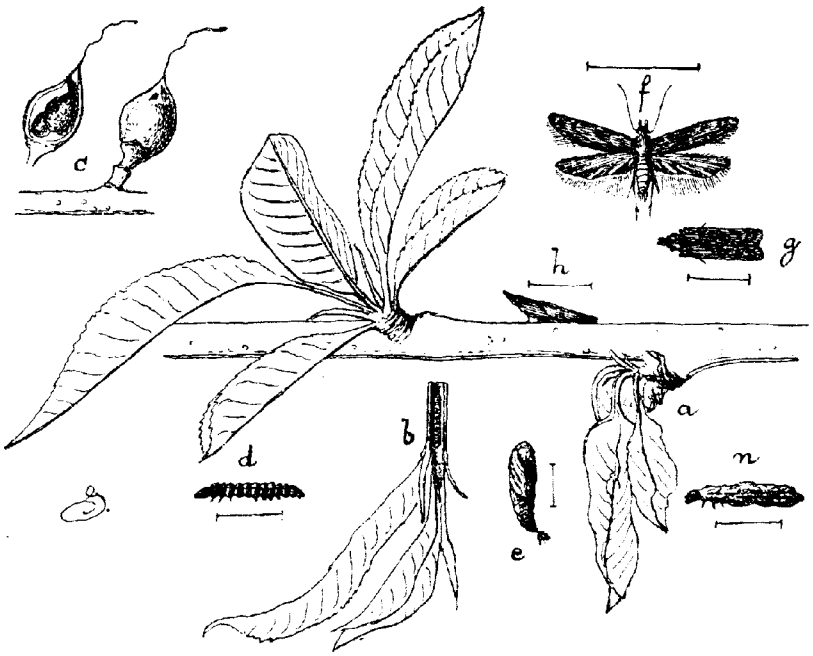


Fig. 12. Pfirsichmotte (Anarsia lineatella Zell).

beträchtliche Verminderung der Triebe sehr wehe und man kann beobachten, dass da, wo der Schädling im Jahre vorher in grösserer Anzahl aufgetreten war, die Bäume im nächsten Frühjahre dürftig austreiben.

Der Schaden an den Pfirsichbäumen, welcher Ende April hervortritt, ist in Fig. 12 dargestellt; *a* eine im Austreiben begriffene Knospe, deren Blättchen in Folge der Anwesenheit der Raupe welk herunterhängen; *b* ein junger Trieb, welcher der Länge nach aufgeschnitten ist, um das in ihm sitzende Räupchen zu zeigen; *c* ein junges Früchtchen mit der Eingangsstelle des Insectes an der Spitze und daneben der Länge nach durchschnitten, um die Art des Frasses zu verdeutlichen.

Die ausgewachsene Raupe *d* ist 8–9 Mm. lang. Der Kopf und die beiden vorderen Ringe haben eine ganz dunkle Färbung; die übrigen Ringe sehen rothbraun aus, während die Gelenke gelblich sind, was beim Kriechen bemerklich wird. Die Behaarung ist eine ganz mässige. Das Räupchen scheut das Licht und macht bei Berührung heftig schlängelnde Bewegungen.

Zu Anfang Mai findet die Verpuppung an Stellen statt, wo die Zweige des Baumes am Spalier befestigt sind, nachdem das Räupchen ein leichtes Gespinnst angefertigt hat. Die Puppe *e* sieht schwarzbraun und glänzend aus und ist am Kopfende dunkler, am Afterende

lebhaft roth. Am letzten Ringe bemerkt man ein kleines Büschelchen.

Nach Verlauf von etwa 14 Tagen bis 3 Wochen, also Mitte bis Ende Mai, kriecht die Motte aus. Ihre Vorderflügel sind nach Heinemann Nr. 529 graubraun gemischt, mit schwarzen, durch lichte Punkte unterbrochenen Längsstrichen und einem breiten, dunkelbraunen Flecke in der Mitte des Vorderrandes. Es finden sich feine Längslinien in aschgrauer Färbung. Die hier beobachteten Schmetterlinge *f* haben gelbbraune Hinterflügel mit dunkleren Bändern, die von der Wurzel aus sehr fein anfangen und nach dem Flügelrande zu sich erheblich verbreitern. Das Afterglied trägt einen Haarbüschel; der Leib glänzt silberartig.

Die Motte sitzt mit flach und dicht zusammengefalteten Flügeln, wobei sie die Fühler leicht gekrümmt auf den Rücken zurücklegt (*g*). Von der Seite gesehen, nimmt sie eine aufrechte Stellung ein (*h*) und sitzt so unbeweglich still, dass man nicht meint, einen Schmetterling vor sich zu haben.

Ende Juni und Anfang Juli schadet das Räupchen der zweiten Generation an den Spitzen der grünen Triebe und besonders an den Früchten. Dieselben werden nach hiesigen Beobachtungen nicht von der Seite, sondern in den weitaus meisten Fällen vom Fruchtstiele aus angegriffen, was sich durch einige Gespinnstfäden und etwas Koth bemerklich macht. Später entquillt der verletzten Stelle Gummi, das anfänglich wasserhell aussieht und später eine unreine, schwärzliche Färbung annimmt. Nur da, wo sich zwei Früchte unmittelbar berühren oder wo ein Blatt fest auf der Frucht aufliegt, dringt das Insect von der Seite her ein. Die Untersuchung der befallenen Frucht lässt einen unregelmässig verzweigten und erweiterten Gang erkennen, der sich theilweise dicht unter der Haut hinzieht und theilweise nach dem Stein hin gerichtet ist. Mitunter findet man zwei Räupchen in einer Frucht.

Mitte bis Ende Juli verpuppen sich die ausgewachsenen Raupen und Anfang August erscheint die Motte zum zweiten Male. Ob dies in allen oder nur in sehr warmen Jahren der Fall ist, bedarf noch der Feststellung; ebenso bleibt zu untersuchen übrig, ob die Eier dieser Motten noch ausschlüpfen, in welcher Weise die Räupchen der dritten Generation schaden und wie sie überwintern.

Die Pfirsichmotte greift nicht nur die Pfirsich-, sondern auch die Aprikosenbäume an und wurde hier auf den Früchten der letzteren, wenn auch nur vereinzelt, gefunden. Sehr viele Raupen kommen nicht zur Verpuppung, sondern dienen den Maden einer kleinen Schlupfwespe als Nährmutter.

Die Fig. 12 zeigt in *n* eine von Schlupfwespen befallene Raupe, die zwar noch lebend, aber gänzlich unbeweglich und unförmlich aufgeschwollen war; sie hatte in diesem Zustande eine trübe, violette Färbung angenommen. Aus drei solcher Räupchen gingen 92 Schlupfwespen hervor, die, soweit sich das von hier aus bestimmen lässt, der Art Encyrtus punctipes angehören. Das Ausschlüpfen derselben fand bei diesen Räupchen der ersten Generation in den Tagen des 21. und 22. Mai statt.

HAUSGARTEN.

Blumenzucht.

Die Cultur der Begonie.

Es gibt nicht viele Pflanzenfamilien, welche dem Cultivateur so ausgezeichnetes Material zur Bepflanzung von Gruppen und Arrangement im Freien oder zu Decorationszwecken in Wohnräumen und Glashäusern bieten, wie dies bei dem Genus „Begonia" der Fall ist, das in über 400 Species vertreten ist. Selbe unterscheiden sich in saftreiche Sträucher und Halbsträucher, in Knollenbegonien und solche mit knolligen Rhizomen.

Vor ungefähr 20 Jahren wurden von den Anden Südamerikas eine neue Sorte Knollenbegonien mit alljährlich absterbenden (einziehenden) Stengeln und grossen, hübschen Blumen eingeführt, deren, durch sorgfältige Kreuzung und Auswahl verbesserte Nachkommenschaft jetzt eine der schönsten Zierden unserer Gärten bildet.

Schreiber erinnert sich noch lebhaft an die Sensation, welche die im Jahre 1877 von Skasik in Troppau hier in Wien zum ersten Male ausgestellte Beg. Boliviensis erregten, und doch — welcher Unterschied, welcher Aufschwung zwischen damals und jetzt.

Welche Grösse der Blumen und welch' reiche Nuancen in der Färbung derselben.

Die immense Verbreitung, deren sich die Begonie erfreut, liefert den besten Beweis, dass sie eine Schmuckpflanze ersten Ranges ist.

In diesen Resultaten sehen wir die Erfolge, die sich bei ausdauernder und sachverständiger Behandlung bei mancher anderen Pflanzengattung gleichfalls erreichen lassen dürften und hoffentlich auch erreicht werden.

Für den Gartenfreund, dem kein Warmhaus oder Beet zur Verfügung steht, ist es empfehlenswerther, die Knollenbegonien erst mit Eintritt der wärmeren Jahreszeit zu säen. Dieselben blühen dann wohl nicht im ersten Jahre, bilden jedoch kräftige Knöllchen, die bei entsprechender Cultur im nächsten Jahre starke Pflanzen geben, die vom Juni an blühen.

Bei der Sommersaat ist es auch nicht nöthig, die Pflänzchen, sobald die Keimblätter nur etwas stark entwickelt sind, sofort zu piquiren, sondern man kann getrost das erste und zweite Blättchen abwarten, im Falle die Saat nicht zu dicht erfolgte. Bei der Aussaat im Warmhause ist wohl ein frühes Piquiren unerlässlich, da die dicht stehenden Pflänzchen leicht dem gefürchteten „Schimmel" anheimfallen und spurlos über Nacht verschwinden. Das Piquiren muss mit aller Vorsicht vorgenommen werden, damit die zarten Pflänzchen nicht gequetscht werden

Sind die Sämlinge etwas handlicher, so können sie mit Vortheil sofort in freien Grund eines kalten Kastens in sandige Lauberde, der etwas Heide- und Mistbeeterde beigefügt werden kann, piquirt und unter Glas weiter cultivirt werden. Für Schatten und Feuchtigkeit muss stets gesorgt und durch entsprechendes Lüften dem Spindeligwerden vorgesorgt werden.

Im Herbste werden die Pflanzen sammt Ballen herausgenommen, entweder in Töpfe gepflanzt, um noch zu blühen, oder sofort in Kästchen mit Erde, Sand oder ähnlichem Materiale eingeschlagen, an einen passenden Platz (unter die Stellage im Glashause, eine Kammer etc.) gebracht, wo man sie noch zeitweise bewässert, damit

die Stengel naturgemäss nach und nach abgeworfen werden, da sonst auch die Knollen einschrumpfen.

Oefteres Durchputzen und Entfernen der abgestorbenen Theile muss vorgenommen werden. Sind die oberirdischen Stengel abgefallen, so werden die Knollen auch von den Wurzeln und der anhaftenden Erde befreit, nebeneinander in trockenen Sand, Erde, Asche, gesiebten Mauerschutt eingelagert und trocken und frostfrei durchwintert, was auf Brettern an den Rückwänden der Gewächshäuser, im Keller etc. geschehen kann. Hier werden sie manchmal durchgesehen, um auftretende Fäulniss verhüten zu können.

Im März werden die Knollen in Kästchen oder Töpfe in frischen Sand, sandige Erde oder Sägespäne gelegt, so dass die obere Seite nicht ganz bedeckt ist, um leichteres Austreiben der Stengelknospen zu ermöglichen, feuchter und wärmer gehalten und, wenn dieses nicht im Warmhause geschehen kann, am besten wieder mit Glasscheiben überdeckt. Zeigen sich die Wurzeln, so werden sie in Töpfe gepflanzt.

Bei Blattvermehrung ist es von Wichtigkeit, alte, gereifte Blätter zu wählen, deren Nerven man unter ihren Verzweigungen durchschneidet und die Blätter im Warmhause auf Sand legt. Die Schnittfläche dieser Nerven verdickt sich knollenartig und treibt in kurzer Zeit Wurzeln. Die Begonien lieben eine leichte, sandige, humusreiche Erde, in der Vegetationsperiode Düngergüsse und hinreichende Feuchtigkeit. Halbschatten behagt ihnen am besten, doch sind sie, wenn genügend abgehärtet, auch in sonniger Lage gut zu verwenden. Bei den Topfpflanzen wird zur Erdmischung auch Dünger (verrotteter Rindsmist etc.) genommen und bewährt sich die Beigabe von Blutdünger besonders für Blattbegonien ungemein.

Bei den Knollenbegonien war hauptsächlich die Grösse und Form, Färbung und Reichthum der Blüthen das Ziel der Züchter, bei den ornamentalen und stammlosen Blattbegonien, als deren Stammrepräsentant Beg. Rex (das königliche Schiefblatt) diene, war das Augenmerk auf neue, effectvolle Formen und Farben der Blätter gerichtet und zeigen die Hybriden von Beg. Rex, Beg. Diadema etc., wo die bestechenden Vorzüge der Eltern glücklich miteinander vereinigt sind, vom Gelingen dieser Bestrebungen.

Aus dem Garten unseres Nestors Daniel Hooibrenk gingen eine Unzahl Blendlinge hervor; der jetzige herzogl. württembergische Hofgärtner, Herr Pettera in Gmunden, erwarb sich mit seiner Beg. metallica fol. var. „Baronin Marie Kray“ und Beg. semperflorens incomparabilis (eine der vorzüglichsten zum Auspflanzen im Garten) ein wohlverdientes Renommée, und man kann nur bedauern, dass die Erfolge der bahnbrechenden Landsleute erst im Auslande Beachtung fanden; so dürfte unter neuem Namen gar manches Altbekannte zurückkommen.

So viel mir bekannt, ist es trotz eifrigsten Bemühens noch nicht gelungen, von einer grossblumigen, knolligen, mit einer strauchartigen oder stammlosen Art Nachwuchs zu erzielen.

Es sollte aber kein Versuch gescheut werden, denn der Gedanke allein, die Vorzüge der Beg. hybrida vereint zu sehen mit denen der Beg. Rex, metallica, argyrea, fuchsiodes etc. ist hinreichend, das Herz eines jeden Cultivateurs und Liebhabers höher schlagen zu machen. Eine neue Anspornung für die Züchter dürfte die in jüngster Zeit eingeführte Beg. Baumannii odoratissima werden, da sie köstlichen Theerosengeruch besitzen soll und sich die Hoffnung regt, dass auch hier der starre Bann gebrochen werde und zu den herrlichen Farben als willkommene Eigenschaft der Wohlgeruch sich füge.

Die Vermehrung der Begonien erfolgt meist und leicht durch Samen, dann durch Stecklinge, Theilung der Rhizome und bei den grossblätterigen Arten durch Theilung der Blätter.

Bei der ersteren Vermehrungsart ist darauf zu sehen, dass der Same wohl ausgereift sei und bis zur Zeit der Saat trocken aufbewahrt werde.

Die Aussaat erfolgt in möglichst flache Töpfe oder Kistchen, welche behufs Herstellung eines guten Wasserabzuges mit Topfscherben, Kies, Kohlenschutt oder ähnlichem Material so hoch angefüllt werden, dass nur einige Centimeter Raum zum Vollfüllen mit sandiger, leichter Erde bleibt. Selbe wird gut durchfeuchtet, der ungemein feine Same darauf gestreut und mit einem flachen Brettchen sanft angedrückt. Die Saattöpfe werden mit Glasscheiben überdeckt, um gleichmässig Feuchtigkeit zu erhalten und vor directen heissen Sonnenstrahlen durch Auflegen von Papier etc. geschützt.

Beabsichtigt man, die Knollenbegonien, von welchen hier hauptsächlich gesprochen werden soll, im ersten Jahre zur Blüthe zu bringen, so ist eine Aussaat im Jänner oder Februar unerlässlich und sind die Töpfe im Warmhause oder Mistbeet zu placiren.

Bei Trockenheit ist leichtes Ueberbrausen mit lauem Wasser anzuwenden.

Zu bemerken ist noch, dass nur die echten Species getreu aus Samen kommen, Gartenhybriden jedoch wieder in die Stammform zurückschlagen.

Zum Auspflanzen in Gärten wären es also in erster Linie geeignet: die Knollenbegonien, dann Beg. semperflorens, wovon besonders die Varietät „Vernon“ durch ihr dunkelrothes Laub und carminrosa Blüthen contrastirt und sehr empfehlenswerth ist, ferner Beg. discolor, die reizende Weltoniensis, die mit dem lichtgrünen Laube und rosa Blumen die Fenster schmückt und am meisten bekannt sein dürfte. Beg. heracleifolium ist gleichfalls ausgezeichnet, ferner Beg. fuchsioides u. A.

Für Topfcultur eignet sich nebst Beg. Rex Weltoniensis, metallica; dann soll die Gelegenheit nicht versäumt werden, auf die für Warmhauscultur wirklich ausgezeichnete Begonie „Gloire de Seaux“ aufmerksam zu machen.

Obergärtner Prosch, Hietzing.

Für den Rosengarten.

Vorbereitung des Bodens für Rosenpflanzungen.

Wollen wir in unserem Garten einen recht üppigen, reichen Flor der Rosengruppen und Rosenstöcke und vor Allem der einzelnen werthvollen Rosensorten in ihrer vollen Entwicklung erhalten, so ist es mit dem einfachen Löchermachen des Bodens allein nicht abgethan, sondern es muss der Rosenpflanzung sowie der Anlage von Rosengruppen eine entsprechende, vollkommen gründliche und fleissige Vorbereitung des Bodens vorangehen.

Als eine der besten Bearbeitungsweisen des Bodens für unsere Lieblinge ist unbedingt ein vollständiges Durcharbeiten oder Rigolen des Grundes im Ausmaasse der ganzen Rosengruppe zu bezeichnen und vorzunehmen, und zwar auf eine mindeste Tiefe von 50 Cm., wobei wir gut thun werden, in kalkarmen Böden neben Thomasschlacke im Allgemeinen reichlich gute Composterde, gut abgelagerten Kuhdünger — aber nochmals sei es hier gesagt, reichlich und genügend unterzubringen — besonders in

den oberen Rigolschichten, und die Erde damit zu mischen und zu mengen.

Können wir dieses entsprechende Rigolen bereits im Spätherbste vornehmen, um so besser; dann werden sich die angepflanzten Rosen — sei es Hochstamm- oder niedrige Buschrosen — bereits im ersten Jahre kräftigst entwickeln und unsere Mühe mit reichem Blüthenflor lohnen. Wir müssen uns auch hier vor Augen halten, dass je reicher die Ernährung, um so reicher die Bewurzelung und Entwicklung von Knospen und Blüthen in voller Schönheit und intensivster Farbenpracht ist.

Darum versäumen wir gegenwärtig, wo die Zeit der Rosenpflanzung bald herannaht, nicht, die fleissige Vorbereitung des Bodens im zukünftigen Rosengarten in Angriff zu nehmen.

Dunkelsammtartige rothe Rosen.

Die dunkelsammtartige, mit Kastanienbraun schattirte Art ist unter den Remontantrosen sehr beliebt. Bei der eingetretenen Pflanzzeit ist die Bekanntgabe der besseren Sorten dieser Färbung vielleicht erwünscht, wenn schon die Rosenabstimmung in dieser Hinsicht eine ziemliche Auswahl bietet. Es sind: Abel Carrière, Duke of Connaught, Empereur du Maroc, Eugène Fürst, Fisher und Holmes, Victor Hugo, Gloire de Ducher, Jean Liabaud, Pierre Liabaud, Princesse de Bearn, Jean Soupert (= Grand Mogul), Horace Vernet, Jean Cherpin, La Rosière (= Prince Camille de Rohan), Sir Rowland Hill, Van Houtte, Souvenir de Charles Montault, Sultan of Zanzibar, Reynolds Hôle, Souvenir de William Wood.

Als die 10 wohlriechendsten Theerosen

sind zu empfehlen: 1. Maréchal Niel, 2. Gloire de Dijon, 3. Perle des jardins, 4. Souvenir d'un ami, 5. Devoniensis, 6. Madame Eugène Verdier, 7. Belle Lyonnaise, 8. Comtesse Riza du Parc, 9. Adam, 10. Reine Natalie de Serbie.

Ein neuer Rosenfeind.

Seit einigen Jahren verursacht ein noch wenig bekanntes Insect an den Rosen recht empfindliche Schäden. Es ist dies die sogenannte Oculirmade oder rothe Made (Diplosis oculiperdas), welche die das Edelauge umschliessenden Rindenlappen bald nach der Oculation befällt. Die erkrankten Rindentheile sterben ab und das Auge geht aus Mangel an Ernährungszufluss zu Grunde. Die stark rothgefärbten 1—1½ Mm. grossen Maden werden stets unter der Rinde gefunden, die Fliege des Schädlings hingegen ist in der Natur noch nicht gesehen worden. Neuerdings ist es gelungen, sie mit Erfolg künstlich zu züchten. Man will die Made auch an Oculationsstellen von anderen Gehölzen, vorzüglich Obstpflanzen, beobachtet haben. Von mehreren Seiten wird behauptet, dass das Thier im Marke der einjährigen Zweige der Gemeinen Hundsrose (Rosa canina) zu finden ist und von hier mit den Wildlingen in die Oculationsstelle übergeht. Diese Ansicht erhält eine gewisse Bestätigung durch die Thatsache, dass die Made jede Wunde, selbst den kleinsten Rindenritz, befällt, das Auge selbst aber in keinem Falle angreift. Dessenungeachtet gilt als wahrscheinlicher, dass die Eier unmittelbar in das Auge gelegt werden. Es ist deshalb anzuempfehlen, die frischen Oculationsstellen durch Ueberstreichen mit flüssigem Baumwachs oder Umwicklung mit einem Wattebausch von der Aussenwelt vollkommen abzusperren.

Gemüsebau.

Frühtragende Erbsensorten.

Von den zur Probe im botanischen Garten zu Hohenheim angepflanzten Erbsensorten waren am frühesten und reichtragendsten:

1. von Zuckererbsen:
   a) Fürst Bismarck,
   b) Extrafrühe niedrige Breton;
2. von den Brockelerbsen, und zwar von den Kneifel-, Pfahl- und Ausläufererbsen:
   a) Early Wonder,
   b) Frühe weisse Maierbse;
3. von Markerbsen:
   a) Telephon (mit grossen Schoten),
   b) Glatte frühe Paradiesmarkerbse.

Von den mittelfrühen und späteren Sorten trugen am reichlichsten:

a) von Zuckererbsen: die Breite krummschotige Schnabel- oder Sabelerbse;

b) von Brockelerbsen: die Niedrige grünbleibende „Kaper", vorzüglich zum Einmachen geeignet und die Grossschotige Schnabel- oder Sabelerbse.

Für die Feldcultur eignen sich noch immer am besten die frühe Pfahlerbse „Prince Albert" und die etwas spätere grosse englische „Victoria".

Zum Trockenkochen eignen sich am vorzüglichsten: a) die Pariser Gold- und Wachserbse, die auch bei späterer Aussaat noch im September und Anfangs October zum Grüngenuss sich eignende Schoten liefert, und b) die kleine, grüne, späte volltragende Erbse.

OBSTHANDEL UND OBSTABSATZ.

Der Budapester Obstmarkt. Um den Züchtern und Producenten des Obstes eine directe und höhere Verwerthung desselben durch Veranstaltung von temporären Obstmärkten zu ermöglichen — wie dies in Deutschland der Fall ist —, fand in Budapest vom 15 September bis 1. December v. J. ein Obstmarkt statt, gewissermassen als ein Herbstobstmarkt gedacht.

Es wurden in der genannten Zeit insgesammt 800 Mctr. aller Obstgattungen, darunter auch Trauben und Melonen, vorherrschend aber Aepfel (250 Mctr.) verkauft und im Durchschnitte ein Preis von fl. 10 pro Metercentner erzielt. Besucht war dieser Obstmarkt während seiner 72tägigen Dauer von 1732 Personen.

Besonders zahlreich war die Nachfrage nach feinen Tafel-Winterbirnen, welche aber wegen Mangel an Angeboten nicht befriedigt werden konnte. Es ist dies dieselbe Wahrnehmung, die wir auf unseren Wiener Märkten machen, wo ja auch die gute, späte Herbst- und die sich lange haltende Winterbirne für den Grossconsum gänzlich fehlen, welche Thatsache unseren Obstproducenten einen sicheren Fingerzeig gibt, dass er bei seinen Pflanzungen der Herbst- und Winterbirne mehr Aufmerksamkeit zuwenden sollte, als dies bisher der Fall war.

MITTHEILUNGEN.

Nutzen der rothen Ameisen. Unter den rothen Ameisen macht sich besonders die rothe Waldameise (Formica rufa) bemerkbar, welche ihre umfangreichen Bauten vorzugsweise in Nadelwäldern anlegt, wozu sie Holztheilchen und

Nadeln verwendet. Sie ist eine wahre Waldpolizei, welche am Boden und auf den Bäumen auf und ab patrouillirend eine Unmasse von schädlichen Insecten, sowohl in ausgebildetem wie im Larvenzustande, tödtet und in ihre Bauten schleppt. Im Uebrigen trägt sie auch zur rascheren Zersetzung des Abfallholzes und zur Umwandlung desselben in fruchtbare Erde viel bei und ist auch schon deshalb von Nutzen. Von vielen Beobachtungen, welche ich über sie gemacht, nur eine: In einem an der Waldgrenze liegenden Obstgarten wurden die jungen Bäumchen arg vom Frostspanner heimgesucht und die ausgewachsenen Raupen fielen bei Anschlagen an die Stämme massenhaft zur Erde. Ich wollte nun beobachten, ob sie an den Bäumchen wieder aufkriechen würden, bemerkte aber bald das immer zahlreichere Erscheinen der Waldameisen, welche die Raupen packten und in ihre ziemlich entfernten Behausungen schleppten, so dass in kurzer Zeit von den vielen Hunderten Raupen auch nicht eine übrig blieb. — Was die rothe Waldameise für den Wald, das ist die ihr ähnliche rothe Ameise (Formica congerens) für freiere Gegenden. Sie legt ihre Bauten gewöhnlich an morschen Holzstöcken u. dgl. an. Einen solchen ziemlich umfangreichen Bau hatten diese Ameisen in meinem Obstgarten an einem grösseren Quittenstrauche angelegt, der mitten darin stand. Der Theorie nach hätte dieser Strauch in Folge der Beschädigung der Wurzeln leiden müssen; allein gerade das Gegentheil war der Fall: der Strauch wuchs besonders kräftig und trug reichlich Früchte, während ein ähnlicher, vom Ameisenbau etwa 100 Schritte entfernter viel schwächer wuchs und weit weniger fruchtbar war. Wilh. Schleicher.

Wie sammelt und compostirt man am besten und billigsten die Jauche? Die Jauche (Gülle, Mistbrut) bildet einen ganz vorzüglichen Dünger für die gesammten Culturen im Garten, insbesonders aber, richtig angewendet, einen sehr werthvollen Dünger für den Obst- und Gemüsebau. Zur richtigen Conservirung der Jauche bringt der „Deutsche Landwirth" nun die nachfolgende Anleitung; „Mauern Sie mit gutem Portland-Cement die Jaucheabzüge von den Rinnen im Stalle nach den Canälen, welche zum Jauchebrunnen führen, zu, so dass kein Tropfen Jauche in die letzteren gelangen kann, und streuen Sie dann zum Aufsaugen der Jauche pro Kopf und Tag circa drei Pfund Torfmull, nicht über 30% Wasser haltend, in die Rinne und ¾ Pfund eines 17%igen Superphosphates (nicht Superphosphatgyps) nach dem Ausmisten auf den gereinigten Stand des Thieres, und darüber, wie gewöhnlich, Stroh in den Stall, so haben Sie sämmtliche Jauche so gedichtet, dass Sie solche am anderen Morgen mit dem Miste aus dem Stalle schaffen können. Der Mist wird sowohl durch das Superphosphat als durch den Torfmull in einen conservirten Zustand gebracht, was sehr bald Ihre Nase bestätigen wird, da jeder Geruch im Stalle verschwunden ist. Die Jauche befindet sich da, wo sie hingehört, zwischen dem Miste, erhält solchen feucht und verhindert das Schimmeln desselben. Ferner haben Sie durch Anwendung von ¾ Pfund Superphosphat (17%) pro Kopf und Tag je 100 Ctr. Mist 14 Pfund Phosphorsäure zugeführt und können sich die Mühe, solche dem Acker extra zu geben, ersparen; dann wird auch der Gesundheitszustand Ihres Stalles ein besserer, Verkalben und Kalbefieber verschwinden, da die Erzeuger dieser Krankheiten, die Bacterien, in der durch Superphosphat und Torfmull (Phosphor- und Huminsäure) veranlassten saueren Umgebung nicht lebensfähig sind. Die Aussicht, nicht mehr Jauche fahren zu müssen, ist sehr angenehm, besonders in der Zeit, wo kein Land frei ist, und in Rücksicht auf die Aussicht, die Nährstoffe zu behalten, da diese in Folge ihrer geringen Concentration in der Jauche leicht in den Untergrund gehen. Der grösste Vortheil besteht aber darin, dass man pro Kopf und Jahr 50—60 Ctr. Mist mehr abzufahren hat, und zwar einen Mist, welcher sich vermöge seiner conservirenden Eigenschaften auch während des Sommers gut aufheben lässt."

Teich- und Grabenschlamm. Dieser hat einen grossen Werth als Dünger, enthält aber oft eine Menge Samen von Unkraut, so dass mit ihm das Land in höchster Weise verunkrautet werden kann, dann enthält er auch bisweilen den Pflanzen schädliche Eigenschaften, wie: saueren Humus, Eisenoxydul u. dgl., weshalb nicht anzurathen ist, den Schlamm gleich in den Garten zu bringen; er ist vielmehr erst auf einen Haufen zu werfen und ein ganzes Jahr lang von Zeit zu Zeit umzustechen und fortzuarbeiten, wodurch das Unkraut zum Keimen gebracht und durch das Fortarbeiten der Erde vernichtet wird. In kalkarmen Böden ist ein Untermengen von gebranntem Kalke, Thomasschlacke und desgleichen öfteres Begiessen mit Jauche zu empfehlen. Der Schlamm ist dann im Winter auf das Land zu bringen, ausfrieren zu lassen und wird erst im Frühjahre eingegraben. Gemüse gedeihen prächtig bei solcher Düngung. Bei Blumen muss die Schlammerde ein oder zwei Jahre später in den Garten kommen.

Obstbau im Walde. Ein solcher kommt in vielen Gegenden vor und kann die Erträge wesentlich steigern. Auf Grund von vielen guten Erfahrungen befürwortet das „Hannov. land- und forstwirthschaftliche Vereinsblatt" die Zwischencultur mit Obst besonders warm. Empfohlen werden als Oberholz veredelte Kirschen, auch Walnüsse, Birnen und Zwetschken, als Buschholz besonders die Zeller- und die Lambertsnuss. In Unterfranken erntet man von sonst gerecht angelegten Plantagen, wie Lambertsnüssen, pro Hektar für Mk. 600—800 allein an Nüssen und gewinnt noch eine Holznutzung an Stangen, Reisern und Ruthen. Im Schwarzwalde wachsen die meisten Kirschen zur Bereitung des berühmten Kirschwassers in Waldungen; dazu dienen sehr hochwachsende Bäume mit kleineren schwarzen, sehr süssen Früchten, welche fast jährlich sehr reich tragen, aber viel Arbeit beim Abernten verursachen.

Eine neue Modeblume wurde vor einiger Zeit in zahllosen Mengen auf den Berliner Markt gebracht; es war dies die Mimosa dealbata. Die eigentliche Heimat der Mimose ist Australien; aber auch auf unserem Continente, speciell in Italien, hat sie Heimatsrecht erlangt. Hier entwickelt sie sich, durch das milde Klima begünstigt, zu hohen und eleganten Strauchformen, welche bereits in den letzten Tagen des November zur Blüthe gelangen. Die Zweige mit den feingefiederten Blättchen sind mehlartig bestäubt, die dicht aneinandergereihten gelben Blüthenköpfchen zeigen Traubenform und strömen einen fast widerlich süssen Geruch aus. Die Mimose macht durchaus nicht jenen vornehm aristokratischen Eindruck, wie die bisher so beliebt gewesenen Chrysanthemumarten, und in südlichen Himmelsstrichen muss sie sich sogar den Vorwurf der „Gemeinheit" gefallen lassen. Für uns indessen hat die launische Mode, der auch im Reiche Floras nichts heilig ist, diese eigenartige Blume zum Liebling der Saison gemacht. In mächtigen Sträuchern bieten die fliegenden Händler fast nur noch die Mimose feil; der süsse Geruch und das gefällige Aussehen haben ihr auch bei unseren Gärtnern einen hervorragenden Platz als Schnittblume eingeräumt und in zahllosen Schaufenstern sahen wir vor-

herrschend die Mimose zu den ausliegenden Bouquets verwendet. In einer hängenden „Schusterkugel", dem neuesten, aber recht gefährlichen Blumenbehälter, bildet die Mimose augenblicklich den charakteristischen Schmuck des Salons, und auch auf der Tafel bildet sie in schlankhalsigen, bemalten Chiantiflaschen unter dem üppigen Blumenflor einen, wie es scheint, unentbehrlichen Bestandtheil. Sehr zu statten kommt der Blume ihre Zähigkeit, welche ihr ermöglicht, sich bei geeigneter Pflege eine Woche und länger im Zimmer zu halten.

Vereins-Nachrichten.

Allgemeiner österreichischer Gärtnerverband in Wien. Am 7. Jänner d. J. erfolgte die Constituirung dieses Verbandes. Derselbe zählt dermalen 1 Ehrenmitglied, 650 wirkliche Mitglieder, 14 gärtnerische Corporationen als solche und ist ein Beitritt weiteren 9 Gärtnervereine nur mehr von dem in nächster Zeit zu fassenden legalen Beschlusse abhängig.

Der Verband wird vornehmlich die Hebung des Gartenbaues im Allgemeinen, die Hebung des Standesbewusstseins durch vermehrte Bildung und Intelligenz, Unterstützung der bestehenden und Schaffung neuer Fachschulen und Fortbildungscurse anstreben. Der Schutz des Alters durch Versorgung aller erwerbsunfähigen Gärtner und deren Witwen und Waisen wird einen der Hauptzwecke des Verbandes bilden.

Die Lösung der Berufsfragen soll im Einvernehmen mit allen Gartenbau-Interessenten angestrebt werden und soll der Verband stets als vermittelndes Element dazu dienen.

Der Verband wird bestrebt sein, mit allen der Förderung des heimischen Gartenbaues dienenden Factoren in enger Füllung zu bleiben und wird es nie an dem entsprechenden Entgegenkommen fehlen lassen; die ergebenst gefertigte Verbandsleitung erbittet hiemit die allseitige wohlwollende Unterstützung.

Der allgemeine österreichische Gärtnerverband in Wien hat anlässlich des 50jährigen Regierungs-Jubiläums des Kaisers die Veranstaltung einer grossen allgemeinen österreichischen Reichs-Gartenbau-Ausstellung im Jahre 1898 anzuregen beschlossen und sich gleichzeitig an die löbliche k. k. Gartenbaugesellschaft in Wien mit der Bitte gewendet, sich mit dem Vorstande des allgemeinen österreichischen Gärtnerverbandes zum Zwecke der Vorberitungen in's Einvernehmen zu setzen, um gemeinsam die Schritte veranlassen zu können, damit alle gärtnerischen Vereine, Corporationen und Interessenten der Monarchie für dieses grosse patriotische Werk gewonnen werden.

Obstbaucurse im Jahre 1894. Der Obstbaucurs für Baumwärter in Melk findet vom 2. bis 7. April 1894 statt. Hiezu werden für unbemittelte Kleingrundbesitzer und Bauerssöhne aus Niederösterreich Stipendien von fl. 10 und fl. 15 verliehen. Gesuche um Theilnahme an diesem Curse sowie um Verleihung von Stipendien sind unter Anschluss eines Leumundszeugnisses im Wege eines landwirthschaftlichen Bezirksvereines oder Casinos bis 10. März 1894 an den Landes-Obstbauverein für Niederösterreich, Wien, I. Herrengasse 13, zu richten.

Ferner wird ein Obstbaucurs für Volks- und Bürgerschullehrer an der k. k. önologischen und pomologischen Lehranstalt in Klosterneuburg voraussichtlich vom 9. bis 14. April 1894 stattfinden, wozu mehrere Staatsstipendien à fl. 15 an solche Lehrer verliehen werden, welche weitere Wegstrecken von ihrem Domicile nach Klosterneuburg zurückzulegen haben. Bewerbungen um diese Stipendien sind im Wege des vorgesetzten Bezirksschulrathes bis 15. März 1894 beim Landes-Obstbauvereine, Wien, I. Herrengasse 13, einzubringen.

Preisausschreiben. (Ein Buch über die Cultur der Kakteen.) Die Jahres-Hauptversammlung der Gesellschaft der Kakteenfreunde, welche am 12. November 1893 zu Berlin, Alt-Moabit 130, im Café Servus stattfand, hat den Beschluss gefasst, eine Preisaufgabe für die beste kurze Culturanweisung der Kakteen auszuschreiben. Die Abhandlung soll in deutscher Sprache geschrieben sein und einen Umfang von 2—3 Druckbogen haben. Für die von der Prüfungscommission als beste erklärte ist ein Preis von Mk. 150 bestimmt. Der Einsendungstermin ist bis 1. Juli 1894. Das Programm ist in der „Monatsschrift für Kakteenkunde" (Verlag von J. Neumann in Neudamm) veröffentlicht.

Ausstellungs-Angelegenheiten.

Internationale Ausstellung für Volksernährung etc. in Wien 1894. In erfreulichster Weise manifestirt sich das allgemeine Interesse an dieser volksthümlich gewordenen Ausstellung. Die Anmeldungen liefen so zahlreich ein, dass der für manche Gruppen zugewiesene Raum mehr als überzeichnet ist. Im internationalen Dorfe, wo die Kostlogen vereinigt wurden, ist heute kein freier Platz mehr zu vermiethen. Sämmtliche Baulichkeiten wurden bereits von den Austellern genommen. Die Betheiligung des Auslandes ist eine sehr rege. Die k. k. Gartenbaugesellschaft in Wien hat beschlossen, im Rahmen der Ausstellung eine grosse Schaustellung von Frühgemüse, Obst, Gartengeräthen etc. zu veranstalten.

Literatur.

Neue Erscheinungen.

Grundzüge der Gartencultur. Gemeinverständlicher Leitfaden für Unterricht und Praxis. Bearbeitet von A. Voss. Berlin 1894 Verlag von Paul Parey.

Es enthält dieses Buch eingehende Schilderungen über die Wachsthumbedingnisse, Bodenbereitung, Anzucht, Schnitt und Schutz im Gartenbau, eine grosse Anzahl guter Abbildungen, sowie eine Karte über Vertheilung der Wärme, alle Welttheile umfassend. Ferner trägt eine reiche Menge werthvollen Materiales belehrend und anregend zur Fortbildung des Gärtners und Gartenfreundes bei.

Wir möchten daher Allen, welche sich, sei es als Erwerb oder als Liebhaberei, mit der edlen Kunst des Gartenbaues befassen, ein eingehendes Studium dieses Buches empfehlen. *

Marktbericht.

Wien. Engros-Preise im Monat Februar 1894:

Aepfel:			
Tiroler Rosmarin	per 100	St.	fl. 4—8
„ Edelrother	„ 100	„	„ 3—5
„ Köstlicher	per Kilo	kr.	15—20
Chrisowsker	„ „	„	10—16
Taffetäpfel	„ „	„	12—20
Maschansker (Edelborsdorfer)	„ „	„	15—25
„ Grazer	„ „	„	8—20
Goldreinetten	„ „	„	12—25
Lederreinetten	„ „	„	10—25
Rosenäpfel	„ „	„	12—16
Kochäpfel	„ „	„	8—14
Birnen:			
Winter-Tafelbirnen	„ „	„	54—60
Kochbirnen	„ „	„	14—20
Nüsse	„ „	„	26—36
„ französische	„ „	„	40—45
Haselnüsse	„ „	„	35—50
Weintrauben	„ „	„	65—85

INHALT. **Obst- und Obstsortenkunde:** Die Lothringer Reinette. (Mit 1 Illustr.) — Die Mirabellen. — **Praktischer Obstbau:** Umhauen oder Umpfropfen? — Der Nutzen der Bienen im Obstgarten. — Die Erträgnisse der Obstbaumalleen im Königreiche Sachsen. — **Praktischer Weinbau:** Die Bogenveredlung der amerikanischen Rebe. — **Feinde des Obstbaues:** Die Bekämpfung der Blutlaus des Apfelbaumes (Schizoneura lanigera). — Die Pfirsichmotte (Anarsia lineatella Zell). (Mit 1 Illustr.) — **Hausgarten. Blumenzucht:** Die Cultur der Begonie. — Für den Rosengarten: Vorbereitung des Bodens für Rosenpflanzungen. — Dunkelsammtartige rothe Rosen. — Die 10 wohlriechendsten Theerosen. — Ein neuer Rosenfeind. — **Gemüsebau:** Frühtragende Erbsensorten. — **Obsthandel und Obstabsatz:** Budapester Obstmarkt. — **Mittheilungen:** Nutzen der rothen Ameisen. — Wie sammelt und compostirt man am besten und billigsten die Jauche? — Teich- und Grabenschlamm. — Obstbau im Walde. — Eine neue Modeblume. — **Vereins-Nachrichten:** Allgemeiner österreichischer Gärtnerverband in Wien. — Obstbaucurse im Jahre 1894. — Preisausschreibung für ein Buch über Kakteen. — **Ausstellungs-Angelegenheiten:** Internationale Ausstellung für Volksernährung etc. in Wien. — **Literatur.** Neue Erscheinungen. — **Marktbericht.**

☞ Für den Inhalt der Inserate ist die Redaction nicht verantwortlich. ☜

W. Klenert

(vorm. Klenert & Geiger)

Obstbaum- und Gehölzschulen

Graz, Steiermark

anerkannt als eines der besten Baumschul-Etablissements Oesterreichs

empfiehlt grosse Vorräthe (241)

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

Beschreibende Kataloge gratis.

Obstmodelle (Lehrmittel)

in naturgetreuer Nachbildung, sämmtliche für die österreichischen Provinzen zusammengestellten Normal-Obstsortimente umfassend, für Obstsortenkenntniss und als vorzügliches Lehrmittel empfohlen.

Frisch eingesandte Obstsorten werden für Pomologenvereine in anerkannt vorzüglicher Qualität billigst nachgebildet.

☞ *Prospecte und Kataloge stehen gratis zu Diensten.* (253)

Victor Dürfeld's Nachfolger

Oschatz in Sachsen.

Obstwein-Producenten

werden um ihre Adresse, eventuell Preise gebeten unter *„Ceres-Mercur"* (267) an die

Annoncen-Expedition

Heinr. Schalek, Wien, I.

Neue Patent-selbstthätige 266

Reben- und Pflanzen-Spritze

„Syphonia"

übertrifft alle bisher bekannten Spritzen, da sie **selbstthätig** arbeitet. **Mehrere Tausende** dieser Spritzen sind im Betrieb und ebensoviel **lobende Zeugnisse** bekunden deren entschiedene Ueberlegenheit gegenüber allen anderen Systemen.

Ph. Mayfarth & Co.

Fabriken landwirthschaftl. Maschinen

Specialfabrik f. Weinpressen u. Obstverwerthungs-Maschinen

Wien, II./1. Taborstrasse 76.

Kataloge gratis. Vertreter erwünscht.

Das Beste und Billigste

für

Veredlungen und zur Heilung von Baumwunden

ist das

Gáspár'sche

Kaltflüssige Baumwachs.

Vielfach prämiirt.

In Blechbüchsen à 1 Kg. fl. 1·20, ½ Kg. 65 kr., kleinere à 35 u. 55 kr. zu beziehen von dem Erfinder **Anton Gáspár**, Baumschulenbesitzer zu **Maros-Vásárhely** in Ungarn. (261)

Die

Rütgers'schen Baumschulen

in Ybbs a. d. Donau

(Niederösterreich)

empfehlen ihre grossen Vorräthe von **Obstbäumen** in allen Gattungen und Formen, sowie von **Beerenobst, Erdbeeren, Spargelpflanzen, Ziergehölzen, Edelreisern** etc.

Mit Sorten und Preisblatt stehen gerne zu Diensten. (271)

Fruchtkörbchen 272

in allen Grössen, ausgelegt mit ganz **naturähnlichem Glasobst**, z. B. Aepfeln, Pflaumen, Birnen, Weintrauben, Kirschen, Stachelbeeren u. s. w., auch die Früchte allein zum Selbstanfertigen solcher Körbchen, ferner fein versilberte **Garten-Spiegelkugeln** in allen Grössen, sowie auf dem Wasser schwimmende **Schwäne, Enten, Goldfische, Fischer** im Kahn, auf Glasbäumen sitzende **Vögeln** etc. liefert billigst geg. Nachnahme die **Glas-Kunstbläserei Edm. Greiner Sixer,** Neuhaus a. Rennweg (Thüringen).

Obstmodelle

(Lehrmittel)

liefert in naturgetreuer Nachbildung von frisch eingesandten Obstsorten für Pomologenvereine und Schulen billigst

Victor Laurich

Papiermaché-Fabrikant

Dux (Böhmen).

Gleichzeitig offerire zu billigsten Preisen gefüllte **Fruchtkörbchen** als Zimmerdecoration.

Photographirte Preislisten stehen gratis zu Diensten. (273)

Wilhelm Geiger, Baumschulen, **Eggenberg-Graz**

empfiehlt seine grossen Vorräthe von: (269)

Apfelwildlingen, 2jährige, verpflanzt, I. Wahl	1000	Stück	fl. 12·—
Mirabolanen, 1jährige, I. Wahl	1000	„	„ 12·—
„ „ II. „	1000	„	„ 8·—
Erdbeerpflanzen „Noble" (echt)	100	„	„ 1·50

Im Verlaufe von 6 Jahren mit 25 Staats- und Verdienstmedaillen und Diplomen ausgezeichnet.

VICTORIA-BAUMSCHULE

in Schöllschitz bei Brünn.

Grösste Obstbaumschule Mährens!

Obstbäume, Hochstämme u. Formbäume, Allee-Zierbäume, Ziersträucher, Obstwildlinge, Heckenpflanzen, Rosen auf Sämlingsstämmen gezogen, Coniferen, Gartengeräthe und Werkzeuge.

Reich illustrirte Kataloge auf Verlangen gratis und franco. (264)

☞ **Preisherabsetzung.** ☜

Oesterreichisch-ungarische

POMOLOGIE.

Herausgegeben und beschrieben

von

Professor Dr. Rudolf Stoll.

Dieses pomologische Werk, das beste Oesterreich-Ungarns, welches nebst 242 künstlerisch ausgeführten Fruchtabbildungen, und zwar: Aepfeln, Birnen, Kirschen, Pflaumen, Pfirsichen, Aprikosen, Haselnüssen, 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.

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

Hiezu als Beilage: Special-Offerte vorzüglicher Pflanzen und Samen von W. Kliem in Gotha bei Erfurt.

Der Fruchtgarten.

Illustrirte Zeitschrift

für

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

Organ des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen.

Redigirt von Julius Jablanzy.

Administration: Wien, VI./1. Mollardgasse 41.

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. Mitglieder des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen erhalten das Blatt unentgeltlich.
Die P. T. Abonnenten erhalten die colorirten Fruchttafeln **gratis**. Einzelne Tafeln kosten 25 kr.

Nr. 4. **1. April 1894.** **IX. Jahrg.**

OBST- UND OBSTSORTENKUNDE.

Empfehlenswerthe Tafeltrauben.

Wir besitzen in unseren Rebensortimenten eine grössere Anzahl ganz vorzüglicher Tafeltraubensorten, die aber leider in verhältnissmässig sehr beschränktem Masse in den Gärten verbreitet und nur vereinzelt an den Rebspalieren zur Auspflanzung kommen.

Nachfolgendes kleines Sortiment vorzüglicher Tafeltrauben empfehlen wir daher unseren Lesern zur allgemeinen Einführung und Verbreitung in ihren Gärten und zur Bepflanzung ihrer Spaliere.

Pariser Gutedel oder Chasselas Fontainebleau. Diese bevorzugte Pariser Markttraube ist eine grosse, lange Traube mit grossen, gelblich gefärbten Beeren von vorzüglichem Geschmacke und langer Haltbarkeit; der Stock ist von kräftigem Triebe und sehr tragbar.

Muscatgutedel. Eine mittelfrühreifende, grosse Traube mit weissen, grossen und festen Beeren, die in der Voll- oder Hochreife die charakteristischen braunen Flecke der Beere zeigen, von ausgezeichnetem Muscatgeschmacke; der Stock kräftig wachsend und reichtragend.

Rother Gutedel. Eine ebenfalls frühreifende grossbeerige, rothe Traube, wohlschmeckend, sehr fruchtbar und eine besonders schöne Zierde für die Tafel.

Krachgutedel. Eine dichte, grossbeerige Traube mit vorzüglichem Geschmacke und festen, fleischigen, gelben Beeren; die Krachgutedel entwickelt kräftiges Holz, ist sehr tragbar und eine wegen ihrer Schönheit, Güte und langen Haltbarkeit sehr empfehlenswerthe Tafeltraube.

Goldgutedel von Stockwood. Eine grosse, goldgelbe, dichte Traube von ausgezeichnetem, süssem Geschmacke, sehr ertragreich und von mittelfrüher Reife. Der Stock ist in der Entwicklung sehr kräftig.

Diamantgutedel. Diese frühreifende Traube ist reichtragend und sehr empfehlenswerth für das Spalier.

Rothe Muscattraube. Die grosse Traube mit grossen, dunkelrothen Beeren besitzt einen sehr wohlschmeckenden, stark muskirten, aromatischen Geschmack, ist starktriebig, sehr fruchtbar, doch etwas später reifend als die vorher genannten Sorten; daher vor Allem für sehr sonnige Wände empfehlenswerth.

Schwarze Muscattraube. Eine mittelgrosse Traube mit grossen, schwarzen Beeren von ausgezeichnetem, stark muskirtem Wohlgeschmacke; ist sehr ertragreich und mittelfrühreifend.

Gelbe Muscattraube (Schmeckete). Eine grosse, schöne, gelb gefärbte und feste Traube mit dichten Beeren, von vorzüglichem Geschmacke, starktriebig und reichtragend, aber etwas spätreifend; daher nur für begünstigte Lagen empfehlenswerth.

Blaue Portugieser, auch Oportotraube genannt. Grosse, wohlgeformte Traube mit grossen, schwarzblauen, bereiften Beeren, sehr saftig und süss im Geschmacke; ist frühreifend, sehr stark

wachsend und sehr ertragreich. Eine vorzügliche Markttraube.

Früher Malingre. Eine mittelgrosse Traube mit goldgelb gefärbten, etwas länglichen Beeren von sehr süssem Geschmacke und sehr früher Reife; die Rebe ist von nicht besonders starkem Wuchse, doch sehr ertragreich.

Madeleine Angevine. Eine grosse, meist etwas lockere Traube mit goldgelben, länglichen Beeren von sehr saftigem, süssem Geschmacke, sehr früher Reife und eine der frühesten Trauben; sie ist besonders starktriebig, ertragreich, doch in der Blüthe etwas empfindlich.

Madeleine Royale. Eine sehr schöne, grosse, dichte und frühreifende Traube mit grossen, gelblichen Beeren von gutem Geschmacke; ist reichtragend und starktriebig.

Die drei zuletzt genannten sammt der blauen Portugieser und der Diamantgutedel werden sich selbst für höhere Lagen ausserhalb des Weinbauklimas, am Spaliere gepflanzt, jederzeit wegen ihrer frühen Reife empfehlen. *

Sortenkenntniss und Sortenwahl.

Der heutige rationelle Obstbau verlangt die Anpflanzung von nur wenigen erprobten Sorten in einer Gegend, und dieser unantastbare Fundamentalsatz hat dann zur Aufstellung von Normalsortimenten geführt. — Für die grosse Menge der Obstzüchter sind diese Normalsortimente gewissermassen Dogmen, an denen nicht gerüttelt werden soll. Nun, Dogmen sind diese Normalsortimente allerdings nicht. Die Sortimente sollen eben das Resultat eingehenden Studiums und langer Erfahrung sein — nicht aber das Resultat der Abstimmung in einer Versammlung. Da empfiehlt Einer die Goldparmäne — ich glaube, man gab ihr den Namen Deutscher Nationalapfel (?) — zu der unbegrenztesten Massenanpflanzung und Andere wollen wissen, dass dieselbe nicht überall gleich gross und schön wird, dass die Früchte gerne kernfaul werden (?), dass die jungen Bäume sehr von Blattläusen heimgesucht werden, dass die Haltbarkeit der Früchte mit Februar zu Ende ist und eine ganze Menge anderer Bemängelungen, und doch ist die Goldparmäne ein prachtvoller Apfel, den jeder Händler gerne kauft.

Und da ist die vortreffliche Casseler Reinette, die wegen der grossen, früh eintretenden Tragbarkeit, dem guten Aussehen der Frucht und der langen Haltbarkeit (so dass man vorjährige Casseler und heurige Charlamowsky gleichzeitig am Tische halten kann) von Allen empfohlen wird, und doch ist selbe nicht so verbreitet, wie sie es verdient.

Und die Canada? Graf Heinrich Attems sagt von ihr: Wer nur Platz für einen Baum hat, der pflanze darauf die Canada-Reinette. Nun, schön ist dieser Apfel ohne Zweifel und gewiss auch gut, aber — also doch ein Aber — es gibt Leute, welche meinen, dass sie am Lager sehr stark welkt (wie die meisten zu früh gepflückten, stark berosteten Apfelsorten. D. Red.), wenn sie nicht sehr spät abgenommen wird; und das allzu späte Abnehmen hat zwei Schattenseiten: entweder nimmt ein Anderer anstatt uns die Aepfel ab, oder wir haben viel Fallobst. Zudem hat die Canada-Reinette mit allen sehr grossen Früchten das gemein, dass die Früchte vom Winde leicht abgeworfen werden.

Da empfiehlt Jemand den Gelben Bellefleur, der bei uns in Steiermark so gut wie gar nicht gebaut wird (?), und die Orleans-Reinette, von der behauptet wird, dass sie gerne rissig wird und platzt (Bellefleur- und Orleans-Reinette sind zwei unserer werthvollsten Tafeläpfel. D. Red.).

Und unser vortrefflicher Steierischer Maschansker, den ich in keinem unserer Obstgärten missen möchte, ist wo anders kaum gekannt, wie wir in Steiermark den Chrisofsker nirgends finden, der doch eine Hauptfrucht des Wiener Marktes ist.

Und was wäre unser Savethal ohne den Lichtenwalder Wachsapfel? Es wäre die grösste Versündigung, dort andere Sorten zu empfehlen.

Und der Grosse rheinische Bohnapfel — mein specieller Liebling — ich beobachtete diesen Apfel 20 Jahre und der Baum trug alljährlich meist zum Brechen voll; die Aepfel halten sich bis über April und sind dann saftig und erfrischend, wenn auch nicht von zartem Fleische; der Baum hat eine prächtige, dunkle Belaubung, ein Alleebaum, wie er sein soll — und ein exquisiter Mostapfel. Mit diesen Beispielen wollte ich darthun, dass nicht immer alle Pomologen einer und derselben Ansicht sind und auch nicht sein können, denn Standort und Klima beeinflussen ja das Gedeihen und an zwei Orten kommen unsere Beobachtungen meist zu verschiedenen Ergebnissen.

Es ist also, bevor wir zur Sortenwahl schreiten können, viel Erfahrung nöthig, dann aber auch Sortenkenntniss und Sortenstudium.

Ich glaube nicht, dass es ausser den in den diversen Sortimenten angeführten keine anderen Sorten gibt, die sich zur Auspflanzung empfehlen würden, und dass es vieler Versuche — rationell ausgeführter selbstverständlich — bedarf, um noch aus dem grossen Heere von Sorten das Beste herauszuholen. „Sie wollen uns verleiten, zu Versuchszwecken

einige Tausend Sorten zu pflanzen", wird man wohl sagen. Nein, das will ich nicht, aber ich will dennoch dringend gebeten haben, dass sich die einsichtigeren Herren Collegen — nicht der simple Obstbauer — eifriger mit der Beobachtung der Eigenthümlichkeiten der verschiedenen Sorten befassen möchten.

Den Weg dazu hat uns Altmeister Oberdieck mit seiner Beschreibung des Sortenbaumes angegeben *).

Ich habe mir vor drei Jahren einen Sortenbaum gemacht, auf dem ich die gesammten 100 Apfelsorten von Lauche's „Pomologie" unterbrachte, und auf zwei Birnbäume habe ich an 80 Sorten aufgepfropft. Die meisten stehen heuer mit Blüthenknospen an, einige Birnen haben schon voriges Jahr getragen; da sind keine Bodenflächen Experimenten preisgegeben; ein oder zwei Bäume, diesem Zwecke gewidmet, sind dem studirenden Pomologen mehr werth, als das compendiöseste pomologische Werk (?). Im dritten Jahre nach der Veredlung darf man schon auf Früchte rechnen, und wenn auch der Zweig nur 4—5 Früchte einer Sorte trägt, für Studienzwecke reicht das vollständig aus.

Denken wir uns, dass wir auf jeden fingerdicken Zweig eines Baumes eine andere Sorte aufpfropfen; wie viele Sorten können wir da auf einen mittelgrossen Baum hinaufbringen? Wir können also jeden Baum dazu benützen, und wenn wir z. B. nur eine oder zwei Sorten proben wollen, diese auf den nächstbesten Zweig eines Baumes aufpfropfen.

Meine Sortenbäume machen mir viele Freude; ich habe an ihnen viel gelernt und hoffe noch recht viel zu lernen; ich empfehle sie als das wirksamste Mittel zum Sortenstudium allen werthen Collegen.

Schloss Reifenstein bei St. Georgen a d. Südbahn.

Hugo R. v. Berks.

*) Sortenbäume werden im Allgemeinen wohl ein nur beschränktes Urtheil über den Werth einer Obstsorte zulassen. Die Redaction.

PRAKTISCHER OBSTBAU.

Zwergobstbaumcultur als Zwischenveredlung im Obstgarten.

Viel mehr Beachtung als bisher verdient im Allgemeinen die Cultur des Zwergobstbaumes oder niederstämmigen Obstbaumes. Wir wollen nachstehend aber nicht von dem grossen Nutzen der Zwergobstcultur als solcher sprechen, sondern unsere Leser und alle Gartenbesitzer bei der herannahenden Zeit der Baumpflanzung auf eine Verwendung des Obstbaumes aufmerksam machen, die unseres Erachtens noch viel zu wenig gewürdigt und ausgenützt wird, nämlich die Zwischenpflanzung des Zwergobstbaumes bei der Anlage und Auspflanzung von Obstgärten mit hochstämmigen Obstbäumen.

Einer der am meisten begangenen Fehler bei der Neu-Anlage und dem Aussatz von Obstgärten mit hochstämmigen Bäumen ist das zu nahe Aneinandersetzen oder zu enge Zusammenpflanzen derselben, da die Besitzer von Gärten sich nicht entschliessen können, die hochstämmigen Obstbäume mit Berücksichtigung ihrer späteren Kronenentwicklung und der Ernährung des Bodens auf 8—10 Meter Entfernung auszusetzen; dies geschieht hauptsächlich darum, weil bei der erwähnten Entfernung die Bäume in den Gärten ziemlich weit auseinander zu stehen kommen, die letzteren daher etwas licht und kahl aussehen, ferner aber, weil nur eine verhältnissmässig geringe Anzahl von Bäumen in den Gärten Platz finden und der Raum nicht vollkommen ausgenützt erscheinen würde. Die Folge all' dieser Betrachtungen und Wahrnehmungen ist die für das spätere Gedeihen und insbesonders für die spätere Tragbarkeit so nachtheilige zu enge Pflanzung.

Benützen wir aber bei unseren Neu-Aussätzen von hochstämmigen Obstbäumen als Zwischenpflanzung und als Zwischennutzung für die ersten 10—15 Jahre der Entwicklung der Hochstämme, den Zwergobstbaum — dieser liefert bereits im dritten, spätestens im fünften Jahre einen namhaften Ertrag —, so haben wir nicht nur von unserem Obstgarten eine frühere Rente, sondern wir nützen auch den Boden besser, intensiver aus und haben zugleich den etwas kahlen Anblick, den ein ausschliesslich und nur mit weit auseinandergesetzten Hochstämmen bepflanzter Garten bietet, vermieden.

Diese Zwischenpflanzung des Zwergobstbaumes wird aber in keiner Weise die Entwicklung des Hochstammes behindern, und da wir auf einen namhaften Obstertrag des Hochstammes vor 8—10 (ja zumeist vor 15) Jahren nicht rechnen können — bis zu welcher Zeit der Zwergobstbaum bereits reiche Ernten gespendet und sozusagen das in ihm angelegte Capital reichlich verzinst hat und wo auch bei Aprikosen, Pfirsichen sowie einzelnen Birnensorten, besonders auf schwach wachsenden Unterlagen, ein Nachlassen des Ertrages eintritt —, können nach Ablauf dieser Zeit die Zwischenpflanzungen nach und nach den sich immer mehr ausbreitenden und mehr Platz beanspruchenden Hochstämmen weichen.

*

In den nachstehenden drei Skizzen ist nun die Art und Weise der Ausführung von solchen Zwergobstbaumculturen als Zwischenpflanzung zur Anschauung gebracht.

Nehmen wir einen neu angelegten Obstgarten an, dessen einzelne Hochstämme (Kernobst) auf 10 Meter gegenseitige Entfernung ausgepflanzt wurden, der zwischen den Baumreihen befindliche Boden aber zur Gemüse- und Hackfruchtcultur benützt wird. Die Zwischenpflanzung von Zwergobstbäumen erfolgt hier daher in den Baumreihen selbst, und zwar ist zwischen je zwei hochstämmigen ein niederstämmiger Obstbaum (Birnbaum) ausgepflanzt.

In einen anderen Garten finden wir die Hochstämme in einer gegenseitigen Entfernung von 8 Metern stehend, also etwas enger als in den vorherigen gesetzt; der Boden zwischen den Bäumen wird nicht in Cultur genommen und kommen zweckentsprechend die Zwergobstbäume als sogenannte Fünfer-Pflanzung zwischen die Reihen der Hochstämme zu stehen. Bei verhältnissmässig etwas engerem Stande der gesammten Obstbäume — Hochstamm und Niederstamm — ist doch gegenseitige Licht- und Bodenraum-Entziehung vermieden und eine gute, zweckentsprechende Ausnützung des gesammten Gartengrundes erreicht.

Haben wir wieder die Entfernung der einzelnen Hochstämme auf 10 Meter eingehalten, so können wir ausser der Zwischenpflanzung des Zwergobstbaumes in den Reihen der Hochstämme auch noch Zwischenreihen ausschliesslich mit Zwergobstbäumen vornehmen und haben damit eine intensive Raumausnützung von Grund und Boden erreicht.

Zu dieser Zwischenpflanzung der Hochstammanlage empfehlen sich vor Allem solche Obstsorten, welche keine grosse Kronenausdehnung erlangen, bald und rasch einen Ertrag liefern und sich besonders auch für die Cultur des Nieder- oder selbst Halbhochstammes (Aprikose, Marille) gut eignen.

Wir empfehlen vor Allem für die Zwergobstcultur die werthvollen späten Herbst- und Winterbirnen, wie Bosc's Flaschenbirne, Herzogin von Angoulême, Clairgeau's und Hardenpont's Butterbirne, Regentin, Diel's und Holzfarbige Butterbirne, Bergamotte (Crassane) und Olivier de Serres, welche grossfrüchtiges, werthvolles Marktobst geben; von Aepfeln, und zwar auf Paradiesstamm veredelt, also für die Bildung kleiner Kronen passend, empfehlen wir den Weissen Winter-Calville für beste Lagen, die Canada-Reinette und den Gelben Bellefleur; weiters sind zu empfehlen die verschiedenen meist etwas härteren neueren Frühpfirsiche, wie Amsden, May rouge, Early Beatrice, sowie gute, werthvolle Aprikosen, von denen wohl die Aprikose „Triumph von Trier" eine der besten Marktfrüchte liefert.

Die genannten Obstarten eignen sich in erster Linie dazu, derartige Zwischenpflanzungen in mit hochstämmigen Obstbäumen neu auszusetzenden Gärten in entsprechender und gewinnbringender Weise anzulegen. *

Der Schnitt der Stachelbeersträucher.

Wollen wir eine gute Ernte aus unseren Stachelbeersträuchern erzielen, so ist es unbedingt nöthig, sie in jedem Jahre ordentlich in Schnitt zu halten. Doch wie viele Tausende von Stachelbeersträuchern und -Bäumchen treffen wir in den Hausgärten an, an die schon seit vielen Jahren keine Hand zum Beschneiden gelegt wurde. Dass solche ungepflegte Pflanzen keine grossen Verkaufsfrüchte geben, darf uns nicht wundern. Und doch, wie viele gute Sorten mögen noch unter den verwahrlosten sein, welche ja meistens jung vom Gärtner gekauft, dann angepflanzt wurden und, weil ohne Pflege, mit der Zeit verwilderten, sich zu undurchdringlichem Dickicht ausbildeten und höchstens kleine, unscheinbare Früchte bringen, die nur in grünem Zustande, zum Einmachen und als Mus, zu verwenden sind. Wie werden wir aber aus solchen Dornbüschen noch hübsche, reichlich tragende Sträucher mit schön ausgebildeten Früchten machen können? wird sich Mancher fragen, und doch sind wir in der Lage, dies zu bewerkstelligen, wenn wir uns nicht scheuen, mit Messer, Scheere und Säge beizugehen, was freilich bei den stacheligen Sträuchern keine angenehme Arbeit ist. Am besten geschieht das Beschneiden noch im Laufe des Winters, wenn gerade kein Frost ist, da die Sträucher im Frühjahre zu schnell austreiben. Wir räumen dann bei schneefreiem Wetter die Erde unter dem Strauche weg, ohne die Wurzeln zu beschädigen. Die zu alten, mit Moos und gelben Flechten bedeckten Stämme, welche keine ordentlichen Früchte mehr bringen, werden herausgesägt; von den jüngeren, gut verzweigten Aesten lässt man 2—3 stehen, alle anderen werden entfernt. Die Wurzelausläufer werden so weit unten, als es möglich ist, mit der Scheere oder besser noch mit dem Messer glatt weggeschnitten und die Erde wieder auf die Wurzeln gebracht. An Hochstämmen, seien diese auf Ribes aureum veredelt oder sonstwie hochgezogen worden, darf nie ein Ausläufer zu finden sein. Die Stammhöhe muss etwa 1 Meter betragen und die Krone stets licht gehalten werden. Ist der Strauch von unten aus gehörig ausgeputzt, so werden zuletzt die oberen Triebe an den Spitzen um 5—7 Augen gestutzt.

Das Abschneiden der Spitzen bezweckt Folgendes:

1. Tragen die nicht beschnittenen Spitzen nur kleine Beeren, weil der Saft schon zur Ernährung der unteren Beeren verbraucht wird.

2. Regt man durch das Beschneiden die Spitze zu neuen Trieben an.

Eine unbeschnittene Spitze würde keinen neuen Holztrieb machen: es fände eine Stauung des Saftes statt, welche sich durch erneutes, grösseres Hervortreiben lästiger Wurzelausläufer kundgeben würde. Sollten bei vor einigen Jahren gepflanzten Sträuchern die Wurzelschösslinge, die bis dahin ausgelichtet waren, die Zweige an Wachsthum überholt haben, so schneidet man alles alte Holz weg und lässt nur die drei stärksten Schösslinge stehen. Diese heftet man ganz locker an einen Pfahl und bricht die unteren Triebe derselben bis zur gewünschten Strauchhöhe aus. So erhält man in einigen Jahren einen wunderschönen Strauch; die neu hervordringenden Wurzelschösslinge werden auch dann sofort nach ihrem Erscheinen entfernt Sollten nach einem Zeitraume von 4—6 Jahren die Beeren kleiner und die Triebe schwächer werden, so zieht man wieder die 2—3 stärksten Triebe hervor und behandelt sie, wie oben angegeben. Im zweiten Jahre, wenn die Schösslinge tragbar sind, wird dann wieder alles alte Holz weggeschnitten. Dort, wo die Stämme stets Moos und Flechten ansetzen, ist ein Bestreichen der Stämme mit Kalkmilch sehr wohl angebracht, da hiedurch Moos und Flechten zerstört werden. Zur guten Cultur der Stachelbeeren ist selbstverständlich auch eine gute Düngung nöthig, die am besten in der Weise vorgenommen wird, dass nach der Beerenernte die Sträucher mit Gülle gedüngt werden, im Herbste die Erde unter dem Strauche gelockert und mit Asche und Mist beziehungsweise Compost bestreut wird. Ueber die Auswahl der zum Anbau geeigneten Sorten sei hier nur bemerkt, dass die grossfrüchtigen sogenannten englischen Preisstachelbeeren die schönsten und grössten Früchte geben und in jeder grösseren Baumschule zu haben sind.

PRAKTISCHER WEINBAU.

Die Zeit der Vornahme der Rebveredlung.

Wesentlich hängt das Gelingen der Rebveredlung, der grössere oder geringere erzielte Procentsatz des Anwachsens der Rebveredlung von der Zeit der Vornahme derselben ab; vor Allem soll die Rebveredlung nicht vorzeitig im Frühjahre vorgenommen werden, da die Erfahrung gezeigt hat, dass später vorgenommene Rebveredlungen — so Ende Mai und selbst im Monate Juni — immer einen besseren Erfolg und kräftigere Entwicklung des Triebes erzielten.

Als vollkommen entsprechend und das sicherste Resultat bringend wäre bei der Rebveredlung jener Vorgang zu bezeichnen, wodurch die veredelte Rebe sofort nach der Veredlung rasch zur Bewurzelung und in Trieb gelangt und das Anwachsen der Unterlage auf die Vornahme der Veredlung so schnell wie möglich folgt; daher werden wir gut thun, die Rebveredlung in einem Jahre wie das diesjährige mit sehr früh eintretendem Frühjahre erst Ende April, sonst aber erst Anfangs des Monates Mai zu beginnen.

Je später in das Frühjahr hinein wir mit der Rebveredlung beginnen, um so sicherer können wir auf einen entsprechenden Erfolg derselben rechnen.

Schwefelkohlenstoff gegen die Wurzelfäule der Rebe.

Eine gegenwärtig sehr häufig vorkommende Krankheit der Weinstöcke, insbesonders auch an Rebspalieren, bildet die Wurzelfäule oder der Wurzelschimmel. Das bisher gebräuchlichste Mittel zur Bekämpfung derselben bestand darin, die davon befallenen Stöcke auszuhauen, den betreffenden Fleck im Weingarten durch einen rings um denselben gezogenen tiefen Graben zu isoliren und dort erst nach Verlauf mehrerer Jahre, sobald man annehmen konnte, dass die Krankheit vollständig verschwunden sei, wieder Reben zu pflanzen. Aber dies kann sehr lange dauern, denn es ist schwierig, die Erde vollständig von den Wurzelstöcken, auf welchen der Krankheitspilz lebt, zu reinigen und der Pilz kann auf abgestorbenem Holze noch 5—6 Jahre fortleben.

Einen gelungenen Versuch mit dem öfters empfohlenen Bekämpfungsmittel Schwefelkohlenstoff machte Director Foëx in Montpellier. Derselbe liess am 6. April v. J. an der betreffenden Stelle die Stöcke sorgsam ausbauen; eine Tafel liess er zur Probe ohne Behandlung, eine zweite wurde mit reinem Schwefelkohlenstoff, eine dritte mit in Wasser gelöstem Schwefelkohlenstoff behandelt. Fünf Tage nachher wurden diese drei Tafeln wieder bepflanzt. Ende November v. J. wurden dieselben untersucht und es ergab sich, dass in der unbehandelten Vergleichstafel die Wurzelfäule von Neuem alle Reben befallen hatte, dagegen fand man in den beiden anderen keine Spur von der Krankheit.

Es wäre wohl verfrüht, aus diesem Ergebnisse schon allgemeine Schlüsse zu ziehen auf die absolute Wirksamkeit des Schwefelkohlenstoffes gegen die Wurzelfäule, aber zu guten Hoffnungen berechtigt dasselbe immerhin.

*

FEINDE DES OBSTBAUES.

Zur Maikäfervertilgung.

In diesem Jahre werden unsere Culturen voraussichtlich durch das Auftreten von grossen Massen Maikäfern arg geschädigt werden.

Der niederösterreichische Landtag hat daher über Antrag des Landescultur-Ausschusses nachstehende Anträge angenommen:

1. Zur Gewährung von Prämien für das Einsammeln der Maikäfer und Engerlinge in den bedrohten Gemeinden wird der Landesausschuss ermächtigt, je nach Massgabe des Erfordernisses die entsprechenden Geldmittel bis zum Höchstbetrage von 2000 fl. gegen seinerzeitige Verrechnung aus dem Landesfonde flüssig zu machen.

2. Der Landesausschuss wird beauftragt, ein Flugblatt aufzulegen und in geeigneter Weise zur Vertheilung zu bringen, in welchem auf die Nothwendigkeit der allgemeinen Bekämpfung der Maikäfer und Engerlinge hingewiesen und die Art und Weise des Vorgehens erläutert wird.

3. Die Regierung wird ersucht, in allen jenen Bezirken, in welchen nächstes Jahr ein Maikäferflug voraussichtlich stattfinden wird, bei Beginn desselben die Schulkinder, insbesonders die grösseren Kinder, zum Einsammeln der Maikäfer durch die Schulbehörden in geeigneter Weise zu verhalten.

4. Die Besitzer von grösseren Wäldern und Auen sind verpflichtet, den Eintritt in die Waldungen zum Behufe des Absammelns der Maikäfer während der Flugzeit zu gestatten.

Bekämpfung der Blutlaus.

Wir haben wohl erst vor Kurzem Einiges über die Bekämpfung der Blutlaus gebracht, halten es aber mit Berücksichtigung der bevorstehenden Frühjahrsarbeiten für passend, nochmals darauf zurückzukommen und unsere Obstzüchter auf die von Herrn Fachlehrer Mader in San Michele an der Etsch vorgeschlagenen und empfohlenen Bekämpfungsarbeiten dringendst aufmerksam zu machen.

A. Vorbeugungsmassregeln.

1. Alle Apfelbäume sind vor dem Anpflanzen, Edelreiser vor der Verwendung derselben gründlich zu untersuchen, verdächtige Stellen mit einer Bürste (Stahldraht- oder Wurzelbürste) zu reinigen und erstere, um vollkommen sicher zu sein, mit dem Nessler'schen Insectengift*) zu bestreichen.

2. Bäume, welche im Vorjahre von Blutläusen befallen waren, müssen im Laufe des Winters bis zum Frühjahre durchgesehen und die betreffenden Blutlausstellen tüchtig mit einer Stahldraht- oder Wurzelbürste ausgebürstet werden.

Zur Vervollständigung der Vertilgungsarbeit wird die betreffende Stelle um diese Zeit mit Talg oder einer Mischung von Talg oder Oel und kaltflüssigem Baumwachs oder mit dem Nessler'schen Insectengift bestrichen.

3. Ferner muss besonders bei den Zwergbäumen oder bei jungen Obstbäumen der Wurzelhals abgedeckt werden, um auch die sich dort zuweilen ansammelnden Blutläuse vertilgen zu können.

*) Das Nessler'sche Insectengift besteht aus 40 Gr. Schmierseife, 25 Gr. Virginierextract, 50 Gr. Amylalkohol und 200 Gr. Spiritus auf 1 Liter Wasser.

4. Jede blutlausverdächtige Stelle wird mit einem, Zeichen, wie Raffiaband, Weidenband oder mit einem solchen von einer leicht sichtbaren Farbe, z. B. weissen oder rothen Leinwandstreifen, versehen. Dieses erleichtert wesentlich das spätere Auffinden der Blutlausstellen.

B. Bekämpfung der Frühjahrs- und Sommergenerationen.

1. Im Frühjahre, etwa vom Monate März an, in welcher Zeit die Wintergeneration sich zu vermehren und zu wandern beginnt, müssen die blutlausverdächtigen Bäume etwa alle 14 Tage durchgesehen und die betreffenden Stellen um diese Zeit nach dem Ausbürsten am besten mit dem Nessler'schen Blutlausgift behandelt und die neu entdeckten Blutlausstellen wieder mit Abzeichnen versehen werden. Durch diese Bekämpfung soll insbesonders das Erscheinen der geflügelten Generation verhindert oder wenigstens gemindert werden. Bei trockener, heisser Sommerwitterung macht sich die Vermehrung und Verbreitung zuweilen etwas weniger fühlbar, dagegen nimmt dieselbe bei darauf folgender feuchtwarmer Herbstwitterung gewöhnlich wieder ausserordentlich zu, daher das Vertilgungsgeschäft um diese Zeit ja nicht unterbrochen werden darf.

2. In ausserordentlichen Fällen kann es, um die Vertilgungsarbeiten zu erleichtern, zweckmässig sein, die Krone im Winter zu verjüngen. In diesem Falle aber müssen die Wundstellen vorsichtig und genau mit Baumwachs verstrichen und so gegen das Ansammeln von Blutläusen geschützt, die abgeschnittenen Zweigtheile aber weggeräumt und verbrannt werden.

3. Das gründliche und fortgesetzte Durchsuchen und die mit der grösstmöglichen Genauigkeit vorgenommene Säuberung auf mechanischem Wege, namentlich im Winter und mit Beginn des Frühjahres wirken im Allgemeinen fast mehr als die Art der zur Vertilgung verwendeten Flüssigkeiten, welch' letztere das Vertilgungsgeschäft nur zu unterstützen haben und so beschaffen sein sollen, dass das mit Wachs bedeckte Insect sowie die befallene Stelle davon leicht benetzt wird.

4. Eine ausgiebige und nachhaltige Bekämpfung ist ferner auch nur dann denkbar, wenn dieselbe möglichst von allen Baumbesitzern, wenigstens insoweit als die Baumpflanzungen Apfelbäume sind und aneinander grenzen, durchgeführt wird.

* * *

Herr Alexander Bau schreibt über die Vertilgung der Blutlaus, wie folgt: Drei im Herbste 1889 von mir angepflanzte Apfelbäume waren im Jahre 1890 über und über mit der Blutlaus, bedeckt. Ich löste nun Colophonium in Spiritus auf und pinselte alle weissen Stellen gründlich mit der Masse. Der Erfolg war überraschend, denn im Jahre 1891 zeigte sich die Blutlaus nur noch an vier Stellen eines Baumes, die beiden anderen waren völlig befreit davon. Ich habe dieses von mir entdeckte Verfahren mehreren Gärtnern mitgetheilt, welche gleichfalls 1891 damit überraschende Wirkung erzielten. Dieses Mittel ist erstens leicht herzustellen, zweitens von vorzüglicher Wirkung, drittens billiger als jedes andere. Durch Einwirkung des Spiritus sterben die Blutläuse sofort, nach dem Verdunsten desselben bildet das Colophonium einen luftdichten Abschluss, unter welchem die noch vorhandenen Eier etc. unfehlbar absterben. Zur Herstellung der Masse setzt man ein Gefäss (eine alte Conservenbüchse oder dergleichen) in heisses Wasser, schüttet Colophonium und denaturirten Spiritus hinein und rührt mit einem Holze um, bis

sich das Colophonium gelöst hat. Man setzt so viel Spiritus zu, dass man eine streichflüssige Masse, etwa wie dünne Oelfarbe, erhält. Diese Masse wird in weithalsige Flaschen gefüllt und verkorkt; wird sie später zu dick, so ist durch Zusatz von Spiritus leicht die frühere Beschaffenheit herzustellen. Vor dem Gebrauche ist die Flasche etwas zu erwärmen. Die Masse wird mit dem Pinsel aufgetragen und ist zugleich ein vorzügliches Mittel zum Ueberstreichen der Baumwunden beim Absägen der Aeste u. dgl.

HAUSGARTEN.

Blumenzucht.

Die Knollenbegonie im freien Land.

Ein gut gepflegtes Beet von Knollenbegonien ist von wunderbarer Schönheit. Einmal in Blüthe, gibt es keine Unterbrechung mehr, bis der Frost die saftigen Blätter und Stengel und mit diesen auch die zarten Blüthen zerstört. Will man die Knollenbegonie nicht erst in Töpfe, sondern gleich in's freie Land auspflanzen, so muss man bis Mai mit dieser Arbeit warten, und zwar ist Mitte Mai besser als jede frühere Pflanzung. Bei zu früher Pflanzung, ehe die diesen Pflanzen so nöthige Wärme im Boden ist, entstehen auf den betreffenden Beeten Lücken und kränkeln auch einzelne Exemplare den ganzen Sommer hindurch. Am zweckmässigsten ist es, die Knollen in Töpfe zu pflanzen diese im Gewächshause, Mistbeetkasten oder auch im Zimmer austreiben zu lassen und erst Ende Mai oder Anfangs Juni unter sorgfältigster Schonung der Wurzeln auf die hiezu bestimmten Beete in's Freie zu bringen. Eine Mischung von guter, fetter Composterde, Lauberde und Sand sagt den Knollenbegonien besonders gut zu und sollte man daher das Beet im Freien mit diesen Erdarten mischen. Fehlen diese Erden, was bei Gartenliebhabern oft der Fall sein wird, so empfiehlt es sich sehr, reine Kuhfladen an der Luft zu trocknen, dieselben zu zerbröckeln und unter die gewöhnliche Gartenerde zu mischen. Man pflanze die Knollen nicht zu tief, sondern bringe nur eine so starke Erdschichte auf dieselben, wie die Knollen dick sind; im Topfe ist sogar ein noch viel schwächeres Bedecken nothwendig. Der Standort im Freien sei sonnig und vor Winden geschützt. Bei heisser, trockener Witterung ist ein fleissiges Begiessen nothwendig.

Für den Rosengarten.

Düngung der Rosen.

Gegenwärtig, nach dem vorgenommenen Aufdecken der Rosenstöcke und Rosenhecken, ist auch die richtige Zeit, eine entsprechende Düngung der Rosenstöcke vorzunehmen, indem am zweckdienlichsten kurzer, gut abgelegener Kuhdünger, am besten reiner Kuhdünger — sogenannte Kuhfladen — zerkleinert und in der unmittelbaren Nähe der Stöcke mit entsprechender Vorsicht, um die feinen Saugwurzeln nicht zu verletzen, untergegraben wird; ebenso ist ein vollständiges Untermengen der Scheiben um hochstämmige Rosenstöcke im Rasenboden, sowie des ganzen Bodens der niedrigen Rosenbeete zwischen den Rosen mit kurzem, von Streu vollkommen gereinigtem Kuhdünger sehr empfehlenswerth und veranlasst nicht nur eine üppige Entwicklung der Triebe, reichen Ansatz von Knospen, sondern trägt auch wesentlich dazu bei, eine vollkommenere Ausbildung der Blume und intensivere Färbung derselben zu erzielen. *

Die Vertilgung der Wicklerraupe.

Die Wickler richten alljährlich grosse Verwüstungen an, welche speciell den Gärtner, der abgeschnittene Rosen verkaufen will, zur Verzweiflung bringen können. Das einzige, aber sehr wirksame Mittel zur Vertilgung dieser schädlichen Raupen besteht darin, dass der Gartenbesitzer Ende März und April seine Rosen täglich revidirt und die zusammengesponnenen Spitzen mit den Fingern zusammendrückt, natürlich so, dass die Blätter nicht durch den Druck leiden. Noch sicherer ist es, wenn er die Wickel öffnet und die Raupen tödtet, eine mühsame Arbeit, aber das wirklich einzige mit Erfolg anzuwendende Verfahren. Die Revision muss so lange fortgesetzt werden bis alle Spitzen von den Raupen befreit sind.

Theerose „Maman Cochet".

Diese Rose wurde von dem bekannten Rosenzüchter und um die Hebung der Rosencultur in Frankreich sehr verdienten Herausgeber des „Journal des Roses", Scipion Cochet in Grisy-Suines, aus Samen gezogen, im Jahre 1892 in den Handel gebracht und seiner Grossmama zu Ehren „Maman Cochet" genannt. Nebenbei sei hier noch bemerkt, dass der Preis der ersten Originalpflanzen 30 Frcs. pro Stück betrug.

Die Theerose „Maman Cochet" ist von zarter Rosafärbung (salmfarbig mit Nankinggelb vermischt), die Blume gut und dicht gefüllt; der feine, wenn auch nicht besonders stark hervortretende Duft ist ähnlich jenem der beliebten Rose „Cathérine Mermet", mit der die „Maman Cochet" überhaupt in der ganzen Form etwas Verwandtes hat. Diese Rose ist reichblühend, der Strauch starktriebig aber nicht rankend, die Belaubung hellgrün, die jungen Triebe und die sich entwickelnden Blätter röthlich.

„Maman Cochet" wird, der Lieblichkeit ihrer schönen, zart gefärbten Knospen und Blüthen sowie ihres reichen Blühens wegen, jedenfalls eine hervorragende, hochgeschätzte Rose bei unseren Rosenzüchtern in der grossen Menge von Neuzüchtungen werden und wird heute schon von französischen und deutschen Rosenkennern ihrer guten Eigenschaften wegen hochgepriesen. *

Rosa rubiginosa.

(Schottische Zaunrose, Sweet briar.)

Auf meinen öfteren Reisen in der Saargegend fiel mir die Einzäunung des Bahnhofgartens zu Saarburg auf, welcher übrigens einzig dastehen dürfte in Bezug auf Reichhaltigkeit in Rosen; es ist ein grosser Rosengarten. Während der Blüthezeit war die zierliche, 1 Meter hohe Hecke um den ganzen Garten herum über und über bedeckt mit zarten, rosafarbenen grossen Blüthen, nach unten und oben hin; jeder Reisende betrachtete mit Entzücken diese Pracht und Zierlichkeit. Diese schottische Zaunrosenhecke ist an Maschendraht aufgezogen und hat nur eine Dicke von circa 10 Cm. Ein köstlicher Duft entströmte dieser Hecke, wie man ihn lieblicher und angenehmer wohl nirgends wiederfindet. Der Herbst zeigte uns diese Hecke wieder ganz mit den leuchtenden rothen Beeren, wie mit Perlenschnüren behangen, bedeckt.

Diese Hecken, wenn etwas in Cultur und Pflege gehalten, dürften für Rosengärten, aber auch für andere Umzäunungen bedeutend mehr in Anwendung kommen, zumal der Preis der Pflanzen sehr gering ist.

P. Lambert, Trier.

Gemüsebau.

Die Aussaat der Gemüse.

Die meisten Gemüsearten, die wir anbauen, sind ein- oder zweijährig, d. h. sie bringen in demselben Jahre, in welchem sie ausgesäet werden, reifen Samen und sterben dann ab, wie der Salat, die Erbsen, Bohnen, Gurken etc., oder sie leben zwei Jahre und reifen ihren Samen erst im zweiten Jahre, wie gelbe Rüben, rothe Rüben, Zwiebeln, die meisten Kohlarten etc. Nur wenige sind ausdauernd, d. h. sie leben länger als zwei Jahre, wie Spargel und verschiedene Küchenkräuter.

Mit Ausnahme der ausdauernden Küchenkräuter, die durch Stocktheilung vermehrt werden, müssen alle Gemüse aus Samen gezogen werden und es ist deshalb vor Allem nothwendig, dass man sich guten Samen von den Gemüsearten verschafft, die man pflanzen will. Von vielen Gemüsearten, namentlich den einjährigen, kann man sich leicht guten Samen selbst erziehen, wie von Erbsen, Bohnen, Carotten, Gurken und einigen Salatarten, aber man muss dann besondere Sorgfalt auf die Gewinnung dieser Samen verwenden, damit die daraus erzogenen Pflanzen auch den daran geknüpften Erwartungen entsprechen. Die Pflanzen, von welchen man Samen ernten will, dürfen sich nicht in der Nähe von Pflanzen derselben Gattung befinden, da sonst durch gegenseitige Befruchtung bei der gleichen Blüthezeit aus dem gewonnenen Samen andere, in der Regel geringere Sorten entstehen. Ausserdem darf man zur Samengewinnung nur die kräftigsten und gesündesten Pflanzen auswählen, die die an ihnen geschätzten Eigenschaften am vollkommensten besitzen, wenn man sicher sein will, dass die aus dem geernteten Samen gezogenen Pflanzen diese Eigenschaften wieder in hohem Masse hervorbringen: z. B. vom Kopfsalat nur starke, recht fest geschlossene Häupter, von Erbsen und Bohnen nur die grössten und schönsten Schoten. Von den verschiedenen Kohlarten ist es besser, den Samen aus einer renommirten Samenhandlung zu beziehen, da diese Gemüsearten sehr gerne ausarten und bei der Samengewinnung ganz besondere Sorgfalt und Vorsicht angewendet werden muss, was sich nur bei der Samenzucht im Grossen gut erreichen lässt. Aber auch bei dem Ankaufe der nöthigen Gemüsesamen gilt es vorsichtig zu sein, da es sonst leicht vorkommen kann, dass man Samen erhält, der gar nicht, oder nur sehr schlecht aufgeht, oder ganz andere und schlechtere Pflanzen liefert als die erwarteten. Deshalb nehme man seine Samen nicht von dem ersten besten herumziehenden Händler oder auf dem Markte, sondern beziehe ihn von einer als reell bekannten Samenhandlung.

Einige der verschiedenen Gemüsearten bleiben auf dem Standorte, auf dem sie ausgesäet wurden, stehen, d. h. sie werden nicht verpflanzt, z. B. Radieschen, Rettig, Gurken, Erbsen, Bohnen, Carotten etc.; andere werden als junge Pflänzchen verpflanzt, wie die verschiedenen Kohl- und Salatarten, Sellerie, Lauch u. A. Für die zu verpflanzenden Gemüse wähle man zur Aussaat die geschützteste und wärmste Stelle des Gartens aus, damit die Samen bald aufgehen und nach kurzer Zeit die jungen Pflänzchen zum Verpflanzen stark genug werden. Eine Rabatte auf der Südseite einer Mauer, die bei eintretender kalter Witterung leicht durch Vorstellen von Brettern oder Strohmatten geschützt werden kann, ist hiezu am geeignetsten. Das dazu bestimmte Land soll schon im Herbste vorher umgegraben und gedüngt werden; ist der Boden schwer, so vermische man ihn mit Sand, ist er dagegen sandig oder kiesig und trocken, so vermische man ihn mit Lehm oder Rasenerde. Unmittelbar vor der Aussaat hacke man die Oberfläche des schon im Herbste umgegrabenen, rauh liegen gelassenen Landes leicht auf und reche sie dann glatt. Die Aussaat soll nur dann vorgenommen werden, wenn das Land abgetrocknet ist, indem nasser Boden zusammenbackt, wodurch die Samen ungleich vertheilt werden und schlecht aufgehen. Die Samen derjenigen Gemüsearten, die verpflanzt werden, werden reihenweise auf das Beet gestreut und dann mit dem Rechen untergehackt, oder sie werden durch Aufstreuen von Sand oder fein gesiebter Erde bedeckt. Gröbere Samen sind etwas stärker mit Erde zu bedecken als die feineren, die z. B. nur messerrückenhoch bedeckt sein dürfen. Die Samen der verschiedenen Kohlarten, Lauch, Zwiebeln, gelbe Rüben u. A. können 1—2 Cm. tief, dagegen dürfen Salat, Sellerie, Petersilien etc. nur $^1/_2$ Cm. tief in den Boden gebracht werden. Bei diesen feineren Samen ist es nicht rathsam, sie mit dem Rechen unterzuhacken, indem hiebei nicht zu vermeiden ist, dass einzelne Samen zu tief in den Boden gebracht werden und dann nicht keimen würden; man überstreue sie deshalb gleichmässig mit feiner Erde oder Sand. Nach der Aussaat drücke man mit einem Brettchen die Erde gleichmässig an und überspritze das Beet bei trockenem Wetter mit einer Brause, was so oft wiederholt werden muss, als der Boden vollständig abtrocknet. Das Begiessen geschieht bei warmem Wetter am besten Abends, bei kalter Witterung Morgens; das zum Begiessen der Gemüse zu verwendende Wasser soll nicht direct vom Brunnen oder der Wasserleitung genommen werden, sondern eine Zeit lang in Bütten gestanden haben. Feine, leichte Samen säe man nicht bei windigem Wetter, da sie sonst ungleich zerstreut werden und an manchen Stellen zu dicht aufgehen, während andere Stellen leer bleiben. Man hüte sich im Allgemeinen, zu dicht zu säen, es würden hiedurch die jungen Pflänzchen nicht den nöthigen Raum haben, zu erstarken und wenn sie dann verpflanzt werden, sind sie langbeinig und vergeilt und gehen leicht nach dem Verpflanzen zu Grunde, wenn sie nicht schon auf dem Saatbeet verfaulen. Bei den nicht zu verpflanzenden Gemüsen hat die zu dichte Aussaat den Nachtheil, dass die einzelnen Pflanzen die gehörige Stärke nicht erreichen können oder wenige und kleine Früchte ansetzen, oder dass eine Menge Pflanzen beim Ausdünnen verloren gehen. Bei solchen Pflanzen, welche gerne von den Erdflöhen heimgesucht werden, wie bei Kohl, Radieschen und Rettichen, ist das Bestreuen der Beete nach der Aussaat mit Russ oder Holzasche ein gutes Mittel, dieses Ungeziefer ferne zu halten und trägt dies auch wesentlich zum rascheren Wachsthum der Pflänzchen bei.

Bei der Aussaat derjenigen Gemüse, welche nicht verpflanzt werden, wird anders verfahren. Carotten, Schwarzwurzel, Spinat, selbst Zwiebeln werden am vortheilhaftesten in Gräbchen gesäet, d. h. auf den, wie früher angegeben, zubereiteten Beeten werden, 12—15 Cm. von einander entfernt, 2—3 Cm. tiefe Furchen in paraleller Richtung gezogen und in diese die Samen nicht zu dicht eingestreut, alsdann werden die Gräbchen wieder zugezogen, mit dem Rechenbalken wieder festgedrückt und das Beet mit dem Rechen geebnet. Bei Rettichen und rothen Rüben werden die einzelnen Kerne 8—10 Cm. von einander entfernt in die Gräbchen eingelegt und dann mit Erde bedeckt. Diese Reihensaat hat den Vortheil, dass zwischen den Reihen der Boden mit der Jäthacke besser gelockert werden kann und dass die einzelnen Pflanzen nach zwei Seiten

genügend Raum haben, sich sowohl im Boden als über demselben ordentlich zu entwickeln. Bei der Aussaat von Gurkenkernen wird nach der Länge des Beetes in der Mitte ein 2—3 Cm. tiefes Gräbchen gezogen, in das die Kerne, 15—20 Cm. von einander entfernt, eingelegt und dann bedeckt werden. Für Erbsen zieht man zwei paralell laufende 5 Cm. tiefe und etwa 35 Cm. von einander entfernte Gräbchen, legt die einzelnen Erbsen in diese, 2½ Cm. von einander entfernt, ein und deckt die Erde darauf. Busch- und Stangenbohnen legt man in flache, 5 Cm. tiefe Stufen oder auch in ebenso tiefe Gräbchen und zwar von Buschbohnen drei Reihen und von Stangenbohnen zwei Reihen auf das 1—1·25 Meter breite Beet. Die einzelnen Stufen sind je nach den Sorten 35—45 Cm. von einander entfernt auszuwerfen; starkwüchsige Sorten sind weiter von einander zu stecken als schwachwüchsigere. Bei der Aussaat in Furchen sind immer je 4—5 Bohnen auf die angegebene Entfernung, und zwar im Verband einzulegen, damit nachher die einzelnen Büsche so weit von einander abstehen. Bei den Stangenbohnen legt man 6 bis 8 Bohnen in jede Stufe.

Was nun die Zeit der Aussaat der einzelnen Gemüsesorten anbelangt, so ist dieselbe nach den einzelnen Sorten als auch nach Lage und Boden sehr verschieden. Manche Gemüse, welche eine längere Wachsthumszeit bis zu ihrer Entwicklung brauchen, werden nur einmal in Jahre zu einer bestimmten Zeit ausgesäet; andere, welche bald zum Gebrauche geeignet sind, wie Radieschen, Salat, Spinat u. A., werden mehrmals in verschiedenen auf einander folgenden Zeiträumen ausgesäet, wenn man zu verschiedenen Zeiten davon haben will. In rauherer Lage kann natürlich im Allgemeinen erst später gesäet werden, als in milder geschützter Lage und in schweren, kalten Böden später als in leichten warmen.

Zur Erzielung früher Carotten

ist es zunächst nothwendig, den Samen (welcher bekanntlich mehrere Wochen liegt, bevor er aufgeht) sehr frühzeitig, etwa Anfangs März (je nach der Witterung) auszusäen. Frost hindert nicht; wenn nicht anders möglich, kann man auch, vorausgesetzt, dass die Beete vorher zubereitet worden sind, auf den Schnee säen. Die gute Zubereitung der Beete vor der Saat ist eine zweite Bedingung erfolgreicher Frühcultur. Die vollkommensten Wurzeln wird man immer an den Stellen finden, wo von der vorhergehenden Düngung verrottete, gute Erde liegt. Für Frühcultur der Carotten taugt frischer Dünger nichts, wohl aber muss sich das Land von früheren Düngungen her im allerbesten Zustande befinden. In der reinen Misterde oder Composterde, wie sie für Mistbeete verwendet wird, wachsen die Carotten am besten; am schnellsten hilft deshalb fertige Composterde, welche in starker Schicht aufgebracht und gut mit der Gartenerde vermischt wird. Leichter, trockener Boden wird für Carotten ganz besonders dadurch geeignet, dass man im Herbste zuvor seichte Rillen zieht und mit Jauche füllt. Die dritte Bedingung der Carottenfrühcultur ist: nicht dicht säen und frühzeitig verziehen. Man streut den Samen breitwürfig auf das Beet und hackt ihn mit der Hacke kurz ein. Es sind 6 Gramm Samen auf 10 Quadratmeter des mit Carotten zu besäenden Bodens zu nehmen.

OBSTHANDEL UND OBSTABSATZ.

Obstpreise und Obstexport in Deutsch-Südtirol 1893. Im vergangenen Jahre waren die Preise des Obstes in Südtirol ziemlich gedrückt und trotz reicher Obsternten war der Erlös aus dem Obstbau kein bedeutender zu nennen; so sank der Preis des Fassobstes von anfänglich 7 fl. bis auf 4 fl. pro Metercentner, ebenso gingen aber auch die Preise des Kistenobstes, also des hochfeinen Tafelobstes, sehr bedeutend zurück; so wurde Weisser Winter-Calville, wohl der werthvollste Tafelapfel, je nach Grösse mit 10—30 fl. pro Kiste bezahlt, der Weisse Rosmarinapfel selbst zu 10 fl., der Köstlichste bis 8 fl. pro Kiste, Edelrother noch unter diesen Preisen. Der Gesammtexport aus Deutsch-Südtirol wird auf circa 1000 Waggons à 90—100 Mctr. geschätzt; davon entfallen auf: 100 Waggons mit Kistenwaare, also Früchte erster Qualität, circa 1200 fl. Werth pro Waggon, 800 Waggons Fasswaare (Wirthschaftsobst) circa 350 fl. Werth pro Waggon und 100 Waggons Mostobst circa 100 fl. pro Waggon, daher insgesammt an 1000 Waggons im Werthe von 410.000 fl., trotz alledem eine bedeutende Summe baaren Geldes, welche die Obstproduction dieser gesegneten Landstriche unseres Reiches als Ertrag von Grund und Boden einbringt.

Obstexport der Stadt Kecskemét und Umgebung. Unter der „Kecskeméter Heide" stellt man sich gewöhnlich eine Sandwüste, eine baumlose, kahle Flugsandstrecke vor; das entspricht aber in keiner Weise den gegenwärtigen Culturverhältnissen daselbst und Mancher würde gewaltig staunen, wenn er in den Tausende von Jochen umfassenden blühenden Obst- und Weingärten stundenlang herumwandern würde und allerorten in dem berüchtigten Flugsande die prächtigsten Obstculturen vorfinden würde. Heute bildet der Obstbau — Dank dem unermüdlichen Fleisse der Kecskeméter und dem zielbewussten Vorgehen der Stadtgemeinde Kecskemét wie nicht minder des ungarischen Ackerbauministeriums, welch' letzteres in der Hebung der Obstproduction und dem heute schon sehr bedeutenden Obstexporte Ungarns eine Quelle des Nationaleinkommens sieht und sie mit allen Kräften zu fördern sucht —, eine sehr reiche Einnahmequelle für die Bewohner der einst viel verrufenen „Kecskeméter Heide" und lohnt reichlich die Arbeit und Mühe des Obstzüchters, wie dies aus den nachstehenden Zahlen, den Obstexport im Jahre 1893 umfassend, deutlich ersichtlich ist.

Insgesammt wurden im Jahre 1893 aus Kecskemét 253.281 Körbe Obst im Gesammtgewichte von 5,055.215 Kg. exportirt beziehungsweise versendet, von denen die Hauptmärkte Budapest 1,272.967 Kg., Berlin 58.121 Kg., Krakau 140.485 Kg., Prag 219.542 Kg, **Wien 2,720.528 Kg.** bezogen; in die grösseren Städte des Auslandes, hauptsächlich nach Russland, wurden 1,288.065 Kg. gesendet.

Der Gesammtgeldwerth dieser Obstsendungen eines Jahres betrug — den Metercentner im Durchschnitte mit 10 fl. angenommen — eine Baarsumme von 505.320 fl., also mehr als eine halbe Million Gulden; dazu kommt aber noch eine Ausfuhr von Tafeltrauben mit 24.440 Kg. im Werthe von mindestens 48.000 fl. Eine hübsche Einnahme aus dem so oft und so viel geschmähten Obstbau — im Flugsande!

Den Hauptanbau in der „Kecskeméter Heide" bildet die Marille, welche einen Marktpreis von 15—17 fl. durchschnittlich, in den ersten Wochen 14—16 fl., später 4—12 fl.

pro Metercentner erzielt; für Frühobst wurden 3—4 fl., für Winteräpfel 5—8 fl. und für Winterbirnen 14—18 fl. pro Metercentner erreicht. *

Bericht über die Obstmärkte und die Centralstelle für Obstverwerthung in Frankfurt a. M. pro 1893. Wir entnehmen dem Berichte des Obstmarkt-Comités in Frankfurt a. M. für das Jahr 1893 die folgenden Mittheilungen: Die Zahl der Anmeldungen auf den beiden im September abgehaltenen Märkten betrug mehr als 1500. Entsprechend der Steigerung der Anmeldungen an sich war natürlich auch die Menge des angebotenen Obstes eine ausserordentlich grosse; sie bezifferte sich auf rund 3 Millionen Kilo, wovon 2·7 Millionen Kilo Aepfel. Von diesem Quantum wurden durch Schlussscheine des Comités 658.000 Kilo, also mehr als der fünfte Theil, verkauft; es wurden aber auch, ohne dass die Ausstellung von Schlussscheinen verlangt wurde, erhebliche Posten abgesetzt. Es ist dies gewiss ein sehr erfreuliches Resultat. Ganz vorzügliche Resultate hatte auch die im Jahre 1893 errichtete Centralstelle für Obstverwerthung zu verzeichnen. Bis zum 20. October liefen bei der Centralstelle Angebote von rund 19·6 Millionen Kilo der verschiedensten Obstsorten ein, denen Nachfragen von 6 Millionen Kilo gegenüberstehen. Der Unterschied zwischen Angebot und Nachfrage ist ja ein grosser, er erklärt sich aber durch den grossen Obstreichthum des Jahres einerseits und der Neuheit der Sache andererseits. Bis jetzt wurden dem Comité Abschlüsse über 3 Millionen Kilo angezeigt. Es ist aber mit Sicherheit anzunehmen, dass durch Vermittlung der Centralstelle die ganze Nachfrage gedeckt wurde. Bemerkt sei übrigens, dass die Centralstelle ihre Thätigkeit nicht eingestellt hat, sondern weiter An- und Verkäufe vermittelt. Dem Comité sind von den verschiedensten Seiten anerkennende Schreiben zugegangen, staatliche und städtische Behörden hatten Vertreter zu den Märkten entsandt und in vielen Städten beabsichtigt man, gleiche Einrichtungen in's Leben zu rufen. Das Frankfurter Comité ist zu Auskünften gerne bereit. Im Interesse der Sache ist aber zu wünschen, dass Comités, die sich etwa in anderen Städten bilden, sich mit der Frankfurter Centralstelle in Verbindung setzen, damit nicht etwa durch Concurrenz mehr geschadet als genützt wird. Das Comité hatte sich auch in weitgehender Weise der Unterstützung von Seiten des Staates und der Stadt sowie von Seiten des Landwirthschaftlichen Vereines und des Clubs der Landwirthe in Frankfurt a. M. zu erfreuen. Nach dem vorzüglichen diesjährigen Resultat darf das dauernde Fortbestehen der gemeinnützigen Institution als gesichert betrachtet werden.

Obstexport nach Indien. Seitens des ungarischen Ackerbauministeriums sollen Schritte gethan werden, um einen regelmässigen Obstexport nach Indien zu ermöglichen. Da bekanntermassen auf den Schiffen die Kühlapparate bei Fleischwaaren mit bestem Erfolge angewendet werden, glaubt man, auch beim Obstexport diese verwerthen zu können.

Frankreichs Erzeugung von Obstwein im Jahre 1893. Für Frankreich bildet der Obstwein sozusagen das Gros des Volksgetränkes und repräsentirt einen jährlichen Productionswerth von recht vielen Millionen. Im Jahre 1893 betrug die Erzeugung von Obstwein in Frankreich 31,609.000 Hektol. gegen 15,141.000 Hektol. im Vorjahre und gegen 12,608.000 Hektol. im Durchschnitte der Jahre 1883—1892

MITTHEILUNGEN.

Vorzüglicher Spinat aus den Blättern der Radieschen. In der gegenwärtigen Zeit, wo die Radieschen zu Markte kommen, seien die geehrten Leserinnen des „Fruchtgarten" auf die Bereitung eines wohlschmeckenden Spinates aus den Blättern der Radieschen (späterhin auch jener des Sommerrettigs) aufmerksam gemacht. Die Radieschenblätter werden hiebei in derselben Weise wie beim Spinat von den Blattstielen gereinigt und hierauf die Zubereitung ebenfalls wie beim Spinat vorgenommen. Amy Jablanzy.

Förderung der Schulgärten. Mit vollster Freude bringen wir hier den Abdruck einer Mittheilung des Amtsblattes der k. k. Bezirkshauptmannschaft Hietzing, die sich auf die Förderung und allgemeine Einführung der Schulgärten an deren Volksschulen bezieht. Da nunmehr die Arbeiten in den Schulgärten bald in Angriff genommen werden müssen, werden sämmtliche Schulleitungen, denen Schulgärten anvertraut sind, angewiesen, der Pflege derselben die intensivste Aufmerksamkeit zu schenken und auch die unterstehenden Lehrpersonen zur eifrigsten Mitwirkung hiebei anzuregen. Indem der Bezirksschulrath den hierämtlichen Erlass, Z. 627, Amtsblatt Nr. 18 vom Jahre 1892, in Erinnerung bringt, fordert er zugleich die Schulleitungen auf, bis Ende April anher zu berichten, welche Pflanzengattungen im heurigen Jahre in dem betreffenden Schulgarten zum Anbau kommen beziehungsweise in Pflege stehen, welche Lehrkräfte sich an den Arbeiten im Schulgarten betheiligen und in welcher Weise und in welchem Umfange der Schulgarten zur Belehrung und zur Beschäftigung der Schuljugend ausgenützt werden wird. Gleichzeitig werden die Schulleitungen zufolge Erlasses des k. k. Landesschulrathes vom 4. Juli 1893, Z. 5686, angewiesen, auch den Flachsbau in den Bereich der Schulgartenpflege nach Thunlichkeit mit aufzunehmen. Die Ortsschulräthe werden beauftragt, die Schulleitungen in Bezug auf die Instandhaltung und Förderung der Schulgärten, von deren gedeihlicher Pflege die günstigsten Rückwirkungen für die Landwirthschaft und die Gartencultur zu erwarten sind, sei es durch Vergrösserung der Schulgartenarea, durch Lieferung von Materialien oder durch Beistellung geeigneter Arbeitskräfte auf das Nachdrücklichste zu unterstützen. Der Bezirksschulrath wird dem Schulgartenwesen unausgesetzt seine vollste Beachtung schenken und jede diesfällige hervorragende Leistung seitens der Lehrerschaft oder der Ortsschulräthe, soferne sie zu seiner Kenntniss gelangt, mit der grössten Freude und der verdienten Anerkennung begrüssen.

Mittheilung aus der Vogelwelt. Die Schülerinnen der Mädchenschule in der Schillergasse im XII. Bezirke Wiens bringen unter Anleitung ihrer ausgezeichneten Lehrerin M. Fitzga jeden Tag Futter für uns arme Vögelein, damit wir auch im Winter zu essen haben. Der gute Herr Oberlehrer dieser Schule liess einen Futterkasten nach dem Muster im „Thierfreund" herstellen, so dass wir, vor Wind und Nässe geschützt, unsere Tafel besuchen können. Möge es allen unseren Freunden so gut ergehen wie uns! Im Namen Aller: Spatz, Blaumeise und Amsel.

— Diese Nummer enthält als Beilage einen Prospect der k. u. k. Hofbuchhandlung Wilhelm Frick, Wien, I. Graben 27, über die dritte Auflage von „Vilmorin's Blumengärtnerei", auf welchen wir ganz besonders aufmerksam machen, da dieses Werk an Vollständigkeit, unbedingter Zuverlässigkeit und praktischer Brauchbarkeit unerreicht dasteht.

Personal-Nachrichten.

— Ein hervorragender Förderer des Obstbaues, der hochwürdigste Herr **Alexander Karl,** Abt des Benedictinerstiftes Melk, feierte vor Kurzem seinen siebzigsten Geburtstag. Abt Alexander Karl hat nicht nur die Anregung zur Ausführung musterhafter, grossartiger Obstanlagen, die bereits mehrere Tausend Obstbäume umfassen, auf dem Stiftsgute Melk gegeben, sondern gab auch durch Anlage ausgedehnter Baumschulen den Anstoss dazu, dass viele Tausende von Obstbäumen der werthvollsten Obstsorten in Niederösterreich Verbreitung und Anpflanzung gefunden haben. Der unermüdlichen, erfolgreichen Thätigkeit, dem warmen Interesse, welches Abt Alexander Karl dem Obstbau entgegenbringt, ist die so nachhaltige und ersichtliche Hebung und Förderung des Obstbaues im Lande Niederösterreich wesentlich zu danken, nicht minder ist die in dem letzten Jahrzehnt durchgeführte Bepflanzung der Strassen mit Obstbaumalleen, deren Baumstand viele Tausende von Bäumen umfasst, welche in musterhafter Pflege und Wartung stehen, das alleinige grosse Verdienst des hochwürdigsten Herrn Abtes Alexander Karl.

Mit uns vereinigen sich gewiss alle Freunde des Obstbaues, alle Obstzüchter des Landes Niederösterreich in dem aufrichtigen Wunsche, es möge dem hochwürdigsten Herrn Abte Alexander Karl noch eine lange Reihe von Jahren gegönnt sein, in voller Kraft und Gesundheit im Interesse des heimischen Obstbaues zu wirken und sich an dem reichen Segen der durch seine Anregung gepflanzten vielen Tausende von Obstbäumen im Lande zu erfreuen. *

Dr. Beck v. Managetta, General-Secretär der k. k. Gartenbau-Gesellschaft, wurde vom Allgemeinen österreichischen Gärtnerverbande zum Ehrenmitglied ernannt.

† **Franz Seeharsch,** Obergärtner des Stiftes Klosterneuburg und Docent an der Gartenbauschule in Wien.

† **Gutsdirector A. v. Schmied** in Retz, ein eifriger Gartenfreund und Förderer des Obstbaues.

† **Gressent,** der bekannte Gartenbau-Schriftsteller, in Sannois.

Vereins-Nachrichten.

Obst- und Gemüsebau-Curse in Niederösterreich. Im Jahre 1894 finden in Niederösterreich folgende Obst- und Gemüsebau-Curse statt:

Vom 2. bis 7. April ein Obstbaumwärter-Curs in Melk,
„ 16. „ 21. „ „ „ „ „ Göstling,
„ 23. „ 28. „ ein Gemüsebaucurs für Bauersfrauen und -Mädchen in Hadersdorf,
„ 30. April bis 5. Mai ein Gemüsebau-Curs in Imbach-Senftenberg.

Obstbaucurs in Klosterneuburg. Die k. k önologische und pomologische Lehranstalt in Klosterneuburg bei Wien veranstaltet vom 10. bis 14. April 1894 auf Veranlassung des niederösterreichischen Landes-Obstbauvereines einen Specialcurs über Obstcultur, an dem die Theilnahme Jedermann unentgeltlich gestattet wird. Vormittags von 9 bis 12 Uhr finden Vorträge über die wichtigsten Obstarten, die Vermehrung und Erziehung der Obstbäume, die Formbaumzucht, den Baumschnitt, die Pflege der Obstbäume und deren Schädlinge statt. Nachmittags von 2 Uhr an werden theils Demonstrationen abgehalten, theils Excursionen in die Umgebung unternommen.

Gartenbau-Congress zu Paris im Jahre 1894. Die französische Gartenbau-Gesellschaft wird ihren zehnten Congress im Mai d. J. mit der alljährlich stattfindenden Gartenbau-Ausstellung abhalten. Dieser, einen internationalen Charakter habende Congress wird die Gelehrten und Praktiker aller Länder vereinigen. Die französischen Eisenbahn-Gesellschaften gewähren den Mitgliedern der Gartenbau-Gesellschaft, welche sich nach Paris zu dem Congresse begeben, eine Reduction des Fahrpreises um die Hälfte. Die Gartenbau-Gesellschaft hat der Vorbereitungs-Commission goldene, vergoldete, silberne und bronzene Medaillen zur Verfügung gestellt, welche, wie im letzten Jahre, den Autoren würdig befundener Abhandlungen über die Fragen des Programms zuerkannt werden.

Der Niederösterreichische Gärtner-Unterstützungsverein hielt Sonntag den 18 März in Mödling seine sehr zahlreich von Nah und Fern besuchte Generalversammlung ab. Nachdem der Präsident des Vereines, David Schwarzrock aus Mödling, die Versammlung eröffnete, gelangten die Berichte des Schriftführers und des Cassaverwalters Watzek aus Maria-Enzersdorf zur Verlesung. Die Mittheilungen beider Functionäre betonten und erwiesen die zufriedenstellenden Ergebnisse des Jahres 1893, indem sowohl die Mitgliederzahl zunahm, als auch beträchtliche Spenden von Seiten der k. k. Gartenbau-Gesellschaft in Wien, des Gartenbauvereines in Baden, der städtischen Sparcasse in Mödling, der Herren Pater Schirmhofer in Lilienfeld, Drboklav in der Hinterbrühl, Mraček in Perchtoldsdorf, Maxwald in Wien dem Vereine zugewendet wurden und das Vermögen des Vereines bereits die respectable Höhe von fl. 8428 erreichte.

Den gütigen Spendern, wie allen um das Vereinswohl sich verdient gemacht habenden Personen wurde der Dank der Anwesenden durch Erheben von den Sitzen zum Ausdruck gebracht; eine gleiche Ehrung liess man den Manen der im vergangenen Jahre aus dem Leben geschiedenen sehr werthgeschätzten Mitglieder, der Herren Dessort in Dornbach und Josef Kaspar in Mödling, zutheil werden

Gelegentlich der theilweisen Neuwahl des Ausschusses wurden Scheiber aus Wien, Wichau aus Baden, Hotzel aus Mödling wiedergewählt und Tollmann aus Wien neugewählt; zu Cassarevisoren pro 1894 wurden die Herren Steinert aus Mödling, Czech aus Dornbach und Felber aus Baden gewählt. — Die vom Ausschuss ausgearbeitete Geschäftsordnung, deren Paragraphen eine Erhöhung und die pünktliche Einzahlung der Beitrittsgelder bezwecken, wurde verlesen und fand einhellige Annahme.

Im Anschluss an die Hauptversammlung fand eine Ausschusssitzung statt, in welcher über die eingelaufenen Unterstützungsgesuche berathen und Beschluss gefasst wurde. Es erhielten zwei Witwen ehemaliger Mitglieder je fl. 50 und sechs je fl. 25, daher im Ganzen fl. 250 zur Vertheilung gelangten, welche die seit dem kurzen Bestehen verausgabte Summe von fl. 1655 auf fl. 1905 steigerten.

Die Höhe dieses Betrages stellt der Leistungsfähigkeit des Vereines das beste Zeugniss aus und enthält für alle noch ausserhalb der Vereinigung stehenden Gärtner die Mahnung, sich die Vortheile der Mitgliedschaft zu sichern.

Anmeldungen zum Beitritte werden bereitwilligst angenommen bei allen Gartenbauvereinen Niederösterreichs wie auch beim Präsidenten des Gartenbauvereines, Baumschulenbesitzer David Schwarzrock, an welchen etwaige Anfragen zu richten sind.

Ausstellungs-Angelegenheiten.

Internationale Ausstellung für Volksernährung etc. in Wien 1894. Die im Prater in der Rotunde stattfindende internationale Ausstellung für Volksernährung und Armeeverpflegung, welche in ihrem Rahmen auch den Gartenbau in hervorragender Weise sowie insbesonders die Obst- und Gemüseconserven berücksichtigt, wird am 20. April eröffnet.

INHALT. Obst- und Obstsortenkunde: Empfehlenswerthe Tafeltrauben. — Sortenkenntniss und Sortenwahl. — **Praktischer Obstbau:** Zwergobstbaumcultur als Zwischenveredlung im Obstgarten. — Schnitt der Stachelbeersträucher. — **Praktischer Weinbau:** Zeit der Vornahme der Rebveredlung. — Schwefelkohlenstoff gegen die Wurzelfäule der Rebe. — **Feinde des Obstbaues:** Zur Maikäfervertilgung. — Bekämpfung der Blutlaus. — **Hausgarten. Blumenzucht:** Die Knollenbegonie im freien Land. — Für den Rosengarten. — **Gemüsebau:** Aussaat der Gemüse. — Erzielung früher Carotten. — **Obsthandel und Obstabsatz:** Obstpreise und -Export aus Deutsch-Südtirol 1893. — Obstexport aus Kecskemét. — Bericht über die Obstmärkte und die Centralstelle für Obstwerthung in Frankfurt a. M pro 1893. — Obstexport nach Indien. — Frankreichs Obstwein-Erzeugung 1893. — **Mittheilungen. — Personal-Nachrichten. Vereins-Nachrichten. Ausstellungs-Angelegenheiten.**

Für den Inhalt der Inserate ist die Redaction nicht verantwortlich.

Obstmodelle (Lehrmittel)

in naturgetreuer Nachbildung, sämmtliche für die österreichischen Provinzen zusammengestellten Normal-Obstsortimente umfassend, für Obstsortenkenntniss und als vorzügliches Lehrmittel empfohlen.

Frisch eingesandte Obstsorten werden für Pomologenvereine in anerkannt vorzüglicher Qualität billigst nachgebildet.

Prospecte und Kataloge stehen gratis zu Diensten. (253)

Victor Dürfeld's Nachfolger
Oschatz in Sachsen.

W. Klenert

(vorm. Klenert & Geiger)

Obstbaum- und Gehölzschulen

Graz, Steiermark

anerkannt als eines der besten Baumschul-Etablissements Oesterreichs

empfiehlt grosse Vorräthe (241)

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

Beschreibende Kataloge gratis.

Neue Patent-
selbstthätige 266
Reben- und Pflanzen-Spritze
„Syphonia"

übertrifft alle bisher bekannten Spritzen, da sie **selbstthätig** arbeitet. **Mehrere Tausende** dieser Spritzen sind im Betrieb und ebensoviel **lobende Zeugnisse** bekunden deren entschiedene Ueberlegenheit gegenüber allen anderen Systemen.

Ph. Mayfarth & Co.

Fabriken landwirthschaftl. Maschinen
Specialfabrik f. Weinpressen u. Obstverwerthungs-Maschinen
Wien, II./1. Taborstrasse 76.
Kataloge gratis. Vertreter erwünscht.

Das Beste und Billigste
für
Veredlungen und zur Heilung von Baumwunden
ist das
Gáspár'sche
Kaltflüssige Baumwachs.
Vielfach prämiirt.

In Blechbüchsen à 1 Kg. fl. 1·20, ½ Kg. 65 kr., kleinere à 35 u. 55 kr. zu beziehen von dem Erfinder **Anton Gáspár**, Baumschulenbesitzer zu **Maros-Vásárhely** in Ungarn. (261)

Die
Rütgers'schen Baumschulen
in Ybbs a. d. Donau
(Niederösterreich)

empfehlen ihre grossen Vorräthe von **Obstbäumen** in allen Gattungen und Formen, sowie von **Beerenobst, Erdbeeren, Spargelpflanzen, Ziergehölzen, Edelreisern** etc.

Mit Sorten und Preisblatt stehen gerne zu Diensten. (271)

Im Verlaufe von 6 Jahren mit 25 Staats- und Verdienstmedaillen und Diplomen ausgezeichnet.

VICTORIA-BAUMSCHULE
in Schöllschitz bei Brünn.

Grösste Obstbaumschule Mährens!

Obstbäume, Hochstämme u. Formbäume, Allee-Zierbäume, Ziersträucher, Obstwildlinge, Heckenpflanzen, Rosen auf Sämlingsstämmen gezogen, Coniferen, Gartengeräthe und Werkzeuge.

Reich illustrirte Kataloge auf Verlangen gratis und franco. (264)

Preisherabsetzung.

Oesterreichisch-ungarische
POMOLOGIE.

Herausgegeben und beschrieben
von
Professor Dr. Rudolf Stoll.

Dieses pomologische Werk, das beste Oesterreich-Ungarns, welches nebst 242 künstlerisch ausgeführten Fruchtabbildungen, und zwar: Aepfeln, Birnen, Kirschen, Pflaumen, Pfirsichen, Aprikosen, Haselnüssen, 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
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 Beilagen: 1. Ankündigung von Ph. Mayfarth & Co., Fabrik landwirthschaftlicher Maschinen, und 2. Prospect und Probeblatt der 3. Auflage von „Vilmorin's Blumengärtnerei".

Der Fruchtgarten.

Illustrirte Zeitschrift

für

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

Organ des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen.

Redigirt von Julius Jablanzy.

Administration: Wien, VI./1. Mollardgasse 41.

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. Mitglieder des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen erhalten das Blatt unentgeltlich.
Die P. T. Abonnenten erhalten die colorirten Fruchttafeln gratis. Einzelne Tafeln kosten 25 kr.

Nr. 5. **1. Mai 1894.** **IX. Jahrg.**

OBST- UND OBSTSORTENKUNDE.

Chio's Beauty (Weichkirsche).

(Hiezu eine colorirte Fruchttafel.)

Heimat: unbekannt und ist diese Kirsche noch wenig verbreitet.

Literatur. Dürfte noch nicht beschrieben worden sein.

Gestalt: mittelgross bis gross, 19—20 Mm. hoch, grösste Breite 22—23 Mm.; plattrundlich, Furche wenig sichtbar; Stempelpunkt gross, wenig vertieft.

Stiel: 4—5 Cm. lang, ziemlich dick, mit starkem Ansatz; Kirsche festsitzend; Stielsenkung flach.

Haut: zart, durchscheinend, glänzend, hellgelb, besonnte Früchte mit Roth reichlich punktirt.

Fleisch: zart, sehr weich und saftig, süss, einfacher Geschmack.

Stein: mittelgross, rundlich, 9 Mm. breit, 10 Mm. lang.

Reifezeit und Nutzung. Reift in der zweiten bis dritten Woche der Kirschenzeit; die Reife tritt bei allen Früchten gleichzeitig ein. Die Frucht ist eine sehr gute Tafelkirsche.

Eigenschaften des Baumes. Der Baum erreicht eine mittlere Grösse und trägt alljährlich reichlich.

Blätter: 5—7 Cm. breit, 9—13 Cm. lang, stumpf gesägt, herabhängend; Blattstiel lang und röthlich.

Blüthen: gross, flatterig, langgestielt; Blumenblätter runzelig, am Rande wellig, ganz kurz genagelt. Der Griffel ist gleich lang wie die Staubgefässe.

Werth der Sorte: Tafelfrucht.

San Michele a. d. Etsch, Tirol.

Karl Mader.

Grosse türkische Kirsche (Knorpelkirsche).

(Hiezu eine colorirte Fruchttafel.)

Heimat: unbekannt, doch in Tirol ziemlich verbreitet.

Literatur. Dürfte noch nicht beschrieben worden sein.

Gestalt: gross, 20—22 Mm. hoch, grösste Breite 22—24 Mm.; Stempelpunkt gross, hellbraun; etwas vertieft stehend.

Stiel: dick und fest, 4—5 Cm. lang, mit stark entwickeltem Wulst; Stielsenkung breit, aber nicht tief.

Haut: glänzend, etwas derb, weissgelb mit Hellroth auf der Sonnenseite und mit zahlreichen hellen Punkten im Roth gezeichnet.

Fleisch: gelblich, sehr fest, angenehm süss-säuerlich.

Stein: gross, 9 Mm. breit, 12 Mm. lang, am Stielende abgeschnitten, dickbackig.

Reifezeit und Nutzung. Reift spät, gehört wohl zu den spätesten Kirschen; in San Michele reift sie in der ersten Hälfte Juni; die Früchte reifen gleichzeitig und sind gegen ungünstige Witterung ziemlich unempfindlich.

Eigenschaften des Baumes. Der Baum wird mittelgross und ist ziemlich reichtragend.

Blüthen: weiss, Blumenblätter ganz kurz genagelt.

Werth der Sorte: Tafel- und Wirthschaftskirsche, für den Export sehr geeignet.

San Michele a. d. Etsch, Tirol.

Karl Mader.

Die englische Winter-Goldparmäne auf siebenbürgischem Boden.

Wie es schon zu gehen pflegt, dass man das einheimische Gute dem in Zeitungen angepriesenen fremden nachsetzt zum eigenen Nachtheile, so ist es auch uns in Siebenbürgen mit verschiedenen eingeführten Gewächsen, insbesonders mit den eingeführten Weinreben, theilweise auch mit den Apfelbäumchen ergangen. Dass wir durch die Einfuhr ausländischer Reben uns die Reblaus zugezogen, büssen wir mit dem Verluste unserer Weingärten; weniger schädlich, ja in mancher Beziehung lehrreich und vortheilhaft hat sich die Einfuhr fremder Kernobstsorten, insbesonders jene der Winteräpfel, bei uns gezeigt.

Wir haben durch Vergleiche der ausländischen Aepfel mit unseren heimischen wahrgenommen, dass wir an unseren vorzüglichen Batull-, Pfarrer- und Schmeckäpfeln Früchte besitzen, welche mit den besten Apfelsorten anderer Obstländer einen Vergleich aushalten können, ja viele sogar an Güte übertreffen. Indessen müssen wir, um der Wahrheit die Ehre zu geben, eingestehen, dass auch von den importirten Aepfeln sich einige das Recht auf Anerkennung ihrer Güte erworben haben. Unter diesen steht die englische Winter-Goldparmäne obenan. Sei es, dass der Boden, sei es, dass die klimatischen Verhältnisse dem guten Gedeihen derselben förderlich sind, Thatsache ist es, dass ihre Bäume hier zu den reichtragendsten, welche auch sehr schöne Früchte zeitigen, gehören.

Die Form der Krone neigt zur Gestalt einer stumpfen Pyramide, welche schöne, etwas dunkelgrüne Belaubung trägt und, wenn der Baum mit seinen goldgelben, an der Sonnenseite dunkelroth gestreiften Früchten behangen ist, ein prachtvolles Bild darstellt. Die Aepfel, wenn deren nicht übermässig viele am Baume belassen werden, erreichen eine bedeutende Grösse, deren Durchmesser 7 bis 8 Cm. beträgt. Dieselben sind in der Regel etwas hoch gebaut und haben die Form einer abgestutzten Pyramide, deren Grundfläche gegen den Stiel zu gekehrt ist. Die Früchte halten sich bei guter Aufbewahrung bis April und haben ein süss schmeckendes gelbes Fleisch.

Der Baum wächst in gutem, nahrhaftem Boden rasch und üppig, trägt alljährlich reichlich Früchte, so dass er an Fruchtbarkeit die meisten unserer heimischen Apfelbäume übertrifft.

Die Aepfel sind ein gesuchter und gut bezahlter Handelsartikel, welcher Umstand im Zusammenhange mit den übrigen guten Eigenschaften des Baumes die Anpflanzung desselben besonders empfiehlt.

Mediasch (Siebenbürgen), den 9. April 1894.

Dengel.

PRAKTISCHER OBSTBAU.

Bearbeitung des Bodens zwischen den Obstbäumen.

Eine der wichtigsten Arbeiten zur Pflege der Obstculturen besteht in guter, möglichst tiefer, vollständiger Lockerung von Grund und Boden zwischen den Obstbäumen; je öfter und sorgfältiger der Grund zwischen und um die Obstbäume herum bearbeitet wird, um so kräftiger wird der Trieb der Obstbäume, der Ansatz des Fruchtholzes und die Ausbildung und Ernährung der angesetzten vor sich gehen.

Gelockerter Boden, und zwar entsprechend tief gelockerter Grund, wird nicht nur eine grössere Wassermenge, sei es Schnee- oder Regenwasser, aufnehmen, sondern dasselbe auch längere Zeit behalten, daher einen bedeutenderen Grad von Feuchte zeigen als ganz ungelockerter oder nicht in ausreichender Tiefe gelockerter und bearbeiteter Grund; solcher Boden, tief gelockert, wird sich aber auch rascher und viel höher und intensiver erwärmen, also die beiden so wichtigen Factoren der günstigen Ernährung des Baumes — Feuchtigkeit und Wärme — in erhöhtem Masse besitzen und äussern.

Vor Allem wird aber tief und öfters gelockerter Boden zur reichen Wurzelbildung beitragen, da die Spitzen derselben nach allen Richtungen des Bodens hin genügend gelockerte Erde und reichlich aufgeschlossene Nahrung vorfinden, sich daher ungehindert nach allen Seiten hin ausbreiten und zahlreiche Neubildungen der für unsere Bäume so werthvollen Saugwurzeln bilden können.

Dass die im Boden vorhandenen Nährstoffe in tief gelockertem Grunde durch erhöhte Einwirkung der Wärme und Feuchtigkeit tiefer und vollkommener eindringen, rascher, reichlicher und vollständiger gelöst werden, sei hier als selbstverständlich nur nebenbei angeführt.

Diese für das Gedeihen unserer Obstbäume so unumgänglich nothwendige Bodenlockerung können

wir nun bei jüngeren Obstbäumen — sagen wir bis zu ihrem zehnten Jahre — durch eine alljährlich mehrmals tief zu lockernde Baumscheibe, die aber nicht zu klein sein darf und jederzeit dem Kronenumfange entsprechen muss, zur Genüge erreichen.

Bringen wir zu gleicher Zeit mit der Bearbeitung der Baumscheibe Dünger — vor Allem Kuhdünger, Composterde, Kunstdünger und Holzasche — unter, bedecken wir ferner die vollendete Baumscheibe mit kurzem, verrottetem Dünger oder in Ermangelung von solchem mit ausgelaugter Gerberlohe, so werden wir im ersteren Falle mit dieser Culturarbeit einen bedeutenden Erfolg durch gleichzeitige Düngung, im letzteren Falle, also bei der Anwendung von Lohe, wenigstens die Oberfläche des Bodens locker, feucht und frei von Unkraut erhalten.

Bei älteren Obstbäumen, in älteren Obstgärten, wo die Cultur der Obstbäume eine schon viele Jahrzehnte hindurch ausgeübte ist, insbesonders aber in als Grasgärten benützten Obstgärten werden wir mit dem einfachen Baumscheibeherrichten unsere Zwecke nicht mehr erreichen, wie ja Baumscheiben bei älteren Obstbäumen (um den Stamm herum) keinen Werth mehr beanspruchen können, da die Spitzen der Saugwurzeln, also die nahrungaufnehmenden Wurzelspitzen, weit, dem Kronenumfange entsprechend, vom Stamme entfernt sich befinden; in diesen Fällen ist eine dem Zwecke vollkommen entsprechende tiefe, ausgiebige Bodenlockerung nur dann als solche zu bezeichnen, wenn der gesammte Grund und Boden zwischen den Obstbaumreihen genügend tief gepflügt oder gegraben und reichlich gedüngt, mit Hackfrüchten oder Gemüse durch einige Jahre cultivirt wird; es gilt dies besonders für Grasgärten, in welchen ja zumeist durch vollständige Schliessung der Oberfläche des Grundes und Verfilzung der vielen Wurzeln der Rasennarbe ein vollständiges Festwerden des Bodens und Verhinderung des Eindringens der Feuchtigkeit und Wärme eintritt, wie nicht minder die günstige Einwirkung der Luft und ihre zersetzende und aufschliessende Wirkung auf die Erde aufgehoben ist.

In diesem Falle ist einzig und allein eine unserer Anforderung entsprechende Lockerung des Grundes durch ein tiefes Pflügen mit Hilfe des Untergrundpfluges oder Rigolpfluges (wo es die Verhältnisse und die Reihenweite der Obstbäume im nicht zu engen Stande desselben gestatten), im Hausgarten aber ein tiefes Umstechen des Bodens, noch besser ein sich gut bezahlendes und sehr bald reiche Zinsen tragendes Rigolen mit der Stichschaufel das empfehlenswertheste und einen wirklichen Erfolg versprechende Mittel.

Insbesonders das Rigolen mit der Hand solcher alter, im Ertrag abnehmender Obstgärten können wir aus vielfach selbst gemachten Erfahrungen und erzielten Erfolgen unseren Obstzüchtern nicht warm genug empfehlen, indem solche Obstgärten nach drei- bis vierjähriger Cultur und bei sehr kräftiger Düngung wieder zur Grasnutzung verwendet werden können.

Es ist eine ersichtliche Verjüngung, die wir an unseren Obstbäumen in einem solchen tief gelockerten Boden wahrnehmen; kräftiger, frischer Trieb, erneuerter Fruchtansatz, reiche Fruchternte und vollkommener ausgebildete und wohlschmeckendere Früchte, alles zurückzuführen auf eine reichlichere Ernährung durch Aufschliessung des Bodens in seinen tieferen Schichten. *

FEINDE DES OBSTBAUES.

Ungeziefer an den Obstbäumen.

Zu einer rationellen Obstbaumpflege gehört auch die Ungeziefervertilgung. Alles Schneiden und Düngen würde nutzlos sein, liesse man die mühsam herangezogenen Zweige, Blüthen und Früchte ungehindert den Obstbaumschädlingen zum Opfer fallen. Ueber einige der wichtigsten Obstbaumfeinde, sowie über deren zweckentsprechendste Vertilgungsart soll in dieser Abhandlung gesprochen werden.

Vom „Abraupen" der Obstbäume wird schon Jeder gehört, die Meisten werden es auch schon gemacht haben. Aber gerade dieses „Abraupen" der Obstbäume wird oft in so zweckverfehlender Weise gemacht, dass ich zum Schlusse doch noch darauf zurückzukommen für nothwendig erachte. Zuerst über die Obstbaumschädlinge. Da ist in erster Linie der Goldafter (Porthesia [Bombyx] chrysorrhoea) Es ist dies ein etwa $^3/_4$ Zoll langer, weisser Nachtschmetterling mit gelbbrauner Hinterleibsspitze. (Daher der Name Goldafter.) Das Weibchen des Goldafters legt im Juni bis Juli seine Eier auf die Unterseite der Obstbaumblätter und bedeckt sie mit Haaren seines Hinterleibes, so dass diese Eierklumpen einen polsterartigen Wulst bilden. Die aus diesen Eiern im selben Jahre auskriechenden Räupchen fertigen sich Nester aus weissen, aus Absonderungen ihres Körpers entstandenen Fädchen, in welchen sie überwintern. Diese Nester sitzen meist an den Zweigspitzen und sind in Folge ihrer Grösse leicht kenntlich. Die Raupen, welche $1^1/_2$—2 Mm. gross sind, sind stark behaart und gelb und braun gestreift. Die Vernichtungsthätigkeit dieses Schädlings beginnt mit der Laubentwicklung der Bäume. Alsdann kriechen die Raupen aus ihren Winterquartieren, verbreiten sich auf den Bäumen und fressen bis zu ihrer Verpuppung. In raupenreichen Jahren kann man die Gefrässigkeit dieser Unholde zur Genüge beobachten. Die beste Zeit zur Vertilgung dieses Schädlings ist der Winter, wenn die Bäume noch laublos sind. Erstens sieht man dann die Nester leicht, so dass man sie mit der Raupenscheere, oder wenn man sie erreichen kann, mit dem Messer oder der Rosenscheere herausschneiden

*

kann, und zweitens ist die Vertilgung auch insoferne eine rationellere, als man stets eine ganze Anzahl Raupen mit einem Male vernichtet. Auf die zweckmässigste Vertilgungsmethode komme ich später zurück.

Ein zweiter, in der Art seiner vernichtenden Thätigkeit dem vorigen sehr ähnlicher Schädling ist der Hecken- oder Baumweissling (Pieris [Pontia] crataegi). Es ist dies ein dem allbekannten Kohlweissling in Form und Farbe ziemlich gleicher Tagschmetterling, nur hat er statt der schwarzen Punkte des Kohlweisslings schwarze Adern in den Flügeln, welche bei den Vorderflügeln in einen schwarzen Saum endigen. Im Juli legt das Weibchen seine Eier auf die Blätter der Obstbäume; jedoch auch auf andere Bäume: wie, Linden, Ahorn, Buchen, Weissdorn u. A. Ganz besonders gerne werden Dornenhecken von den Weibchen dieses Vernichters zur Eierablage aufgesucht. (Daher mag wohl auch der Name Heckenweissling stammen.) Man suche daher auch nach Möglichkeit Obstbäume von Dornenhecken entfernt zu halten, denn von diesen siedeln die Raupen mit Vorliebe zu den Obstbäumen über. Auch die Vertilgung dieser Ungeziefer ist insoferne nicht schwierig, als man die Nester leicht erkennen und mit Scheere und Messer entfernen kann.

Ein dritter, überaus gefährlicher Obstbaumfeind ist der Schwammspinner (Ocneria [Liparis, Bombyx] dispar), ein grosser, mit ausgebreiteten Flügeln etwa $1^1/_2$—2 Zoll messender Nachtschmetterling. Die Eier dieses Schmetterlings werden an Baumstämmen fast aller Baumgattungen, Zäunen, Mauern, überhaupt an geschützten Stellen abgesetzt. Sie haben ein braunes, schwammartiges Aussehen. Besonders gerne werden die Eier dieses Thieres unter die Rinde, in Baumhöhlungen u. s. w. gelegt. Für die Vertilgung dieses Schädlings ist der Kalkanstrich der Bäume ein sehr gutes Mittel, sowie auch das Abkratzen der Stämme. Die graubraune, ziemlich grosse Raupe, welche im April auskriecht, ist ein überaus grosser Fresser und in Folge ihrer Grösse mehr denn jede andere in der Lage, ganze Bäume kahl zu fressen.

Wir kommen nun zum vierten, am schwierigsten zu vernichtenden Schädling. Dies ist der Ringelspinner (Gastropacha [Bombyx] neustria). Der Schmetterling ist nur etwa $^1/_2$ Zoll lang und circa $^3/_4$ Zoll breit mit ausgebreiteten Flügeln, schwarzbraun, mit helleren Streifen auf der Flügeloberseite und stark behaarten Fühlern. Die Eier des Ringelspinnerweibchens werden in die Krone der Bäume rings um 1—3 Jahre alte Zweige abgesetzt. Diese im Juli angelegte Brutstätte enthält Hunderte von Eiern, welche grauschwarz und steinhart sind. Die Eier des Ringelspinners sind für ein ungeübtes Auge schwer kenntlich, weil sie ziemlich die gleiche Farbe wie die Rinde haben. Man muss daher die Vertilgung dieser Schädlinge sehr sorgfältig, und zwar am besten beim Schneiden oder Ausputzen der Obstbäume bewerkstelligen. Da es jedoch unvermeidlich ist, dass noch ein guter Theil der Brutherde übersehen wird, so wiederholt man die Vertilgung gerade dieser Raupe nach ihrem Ende April, Anfang Mai erfolgten Auskriechen. Die Raupe ist $1^1/_2$ Zoll lang, grau mit rothgelben Streifen und hält sich nach dem Ausschlüpfen aus der Winterhülle in grösserer Anzahl beisammen in den Astwinkeln auf, wo man sie leicht ablesen oder zerdrücken kann. Da die Raupen nicht alle zu gleicher Zeit auskriechen, so muss das Absuchen mehrmals geschehen. Es ist dies bei grösseren Obstbäumen immerhin ein zeitraubendes, schwieriges Geschäft, doch dem Ausschneiden mit der Raupenscheere deswegen vorzuziehen, weil man bei letzterem manchen fruchtbaren Zweig vernichten müsste und auch manche Raupe könnte durch Herunterfallen leicht unversehrt bleiben und nachher wieder am Baume hinaufkriechen und ihr Zerstörungswerk weiter fortsetzen.

Die vier angeführten Schädlinge sind die wichtigsten, welche uns für die augenblickliche Vertilgungszeit vornehmlich interessiren. Verschiedene andere, wie der Apfelblüthenstecher (Anthonomus pomorum), der Frostspanner (Geometra brumata), die Gespinnstmotte (Tinea malinella) u. A., sind zum Theil noch schädlicher als die oben genannten; doch fällt die Vertilgung derselben mehr in den Sommer, Spätherbst und Winteranfang. Ich werde zu geeigneter Zeit auch über diese Schädlinge berichten.

Doch nun zur Vertilgung im Allgemeinen. Das seit Jahrzehnten angewendete Vertilgungsmittel für Raupennester ist die Scheere, die Rosenscheere sowohl als die Raupenscheere. Erstere für mit der Hand ohne besondere Schwierigkeiten erreichbare Brutstätten, beispielsweise an Spalieren, Zwergobst u. s. w., letztere für solche an Hochstämmen. Da es nun leider der Fall ist, wie der alte Kanitz, der Nestor der Bienenzüchter, sehr treffend sagte: „In jetziger Zeit soll das Einfache auf künstliche Weise gemacht werden", so hat man auch nach dieser Richtung hin „Neuerungen" geschaffen. Da sind in erster Linie die mit grosser Reclame empfohlenen, „ganz sicher wirkenden" Flüssigkeiten, welche mit einem möglichst unpraktisch eingerichteten, an einer Stange befindlichen Spritzball in die Krone der Bäume befördert werden. Diese Vorrichtung ist so eingerichtet, dass sie alles Andere trifft, nur nicht die Raupennester, und sollte wirklich einmal ein solches von der Flüssigkeit getroffen werden, so ist dasselbe noch nicht vernichtet, denn die von mir oft versuchten „sicher tödtenden" Flüssigkeiten haben noch keiner Raupe Verderben gebracht. Es ist damit, wie mit Vielem in der Welt: der Reiz des Neuen. Mit grosser Reclame in den Fachzeitungen werden die Erfindungen von den Fabrikanten angepriesen und von sehr Vielen leider auch gekauft, um nachher als zwecklos bei Seite gestellt zu werden. Ganz besonders warnen möchte ich vor dem sogenannten sehr wirksamen (?) „Insectengift", welches den durch Kälte und Gespinnst geschützten Raupen kaum ein Unbehagen verursacht, geschweige denn dieselben vernichtet. Ein anderes, wenn auch nicht so unpraktisches wie das vorige, doch durch die Raupenscheere überflüssiges Geräth ist die Raupenfackel. Ich habe mit derselben eingehende Versuche angestellt und bin zu der Ueberzeugung gekommen, dass man mit der Fackel vieles Andere besser in genügender Menge verbrennen kann, wie gerade Raupen. Hält man die Fackel an ein Raupennest oder an eine Raupe, so lässt sich dieselbe einfach an einem Faden herunterfallen, um von der Erde aus wieder den Baum emporzukriechen. Wenn auch der Raupenfackel ein geringer Erfolg nicht abgestritten werden kann, so ist sie doch immerhin ein Spielzeug gegen eine gut functionirende Raupenscheere. Selbstverständlich muss eine Raupenscheere gut in Ordnung sein, da man sonst viel Zeit vergeudet, ohne dementsprechende Erfolge zu erreichen. Wenn auch das „Abraupen" wohl den meisten Lesern dieser Abhandlung bekannt sein wird, so möchte ich dasselbe doch immerhin kurz besprechen. Zum Abraupen gehören zwei Personen: ein sachkundiger Mann, welcher die Nester kennt, und zweitens eine Person, welche das Aufsammeln der ausgeschnittenen Zweige und das Aufsuchen der etwa herab-

gefallenen Raupen besorgt. Wollte nur eine Person die Arbeit des Abraupens besorgen, so wäre dies zweckverfehlend, denn Abraupen und Aufsammeln zu gleicher Zeit ist unmöglich; und doch muss auf jedes herunterfallende Zweigchen u. s. w. aufgepasst werden, damit nichts liegen bleibt. Auch würde bei Verrichtung dieser Arbeit von nur einer Person manches Nest zertreten werden; die Raupen in demselben sind ganz sicher aber dann noch nicht alle todt. Ferner müssen die am Baume etwa haftenden dürren Blätter sorgfältig heruntergeholt werden, da die Vermuthung sehr nahe liegt, dass sich Raupen in oder an denselben verborgen halten. Die aufgesammelten Zweigtheile, Nester und einzelne Raupen werden nicht auf den Compost geworfen, nicht zertreten, auch nicht vergraben, sondern verbrannt. Nur durch Verbrennen der Raupen hat man die volle Garantie einer sicher erfolgten Vertilgung derselben.

Gleichwie die Obstbäume, so suche man auch die in der Nähe stehenden Hecken (wenn Zeit vorhanden, kann man dies auch bei sämmtlichen besorgen), besonders Dornenhecken, gründlich zu säubern, da gerade dort, wie schon vorher erwähnt, mit Vorliebe die Brutherde verschiedener Raupen angelegt werden.

Es ist nun selbstverständlich, dass das Vertilgen des Ungeziefers nur dann von dauerndem Erfolge sein kann, wenn es an allen Obstbäumen geschieht. Wenn beispielsweise Jemand seine Bäume säubert und der Nachbar rechts und links thut dies nicht, so wird dem Ersteren dies nicht viel nützen, deshalb strebe Jeder danach, für eine möglichst allgemeine Obstbaumschädlings-Vertilgung zu sorgen. Hier in Deutschland bestehen ja in den verschiedenen Regierungsbezirken diesbezügliche Verordnungen, deren Nichtbefolgung die Unterlasser mit dem Strafgesetzbuch in Berührung bringen. Man sieht also, wie wichtig die Sache ist. Deshalb säume Derjenige, welcher bisher noch nicht seine Obstbäume reinigt, nicht mehr, sondern thue dies bald, denn noch ist's Zeit. P. Lehmann.

OBSTVERWERTHUNG.

Obstbau, Obsthandel und Obstverwerthung.

Vortrag, gehalten in der General-Versammlung des Obstbau-Vereines für das Königreich Böhmen in Prag am 1. April 1894 von Dr. Josef Bauer, Reichsraths-Abgeordneter und Gutsbesitzer zu Podseditz, Leitmeritzer Kreis in Böhmen.

Indem ich der mir gewordenen ehrenvollen Aufgabe, den Vortrag des Herrn Vicepräsidenten Tomášek über Obstverarbeitung einzuleiten, entspreche, glaube ich vielleicht nicht unrichtig vorzugehen, wenn ich selbst einige Streiflichter auf den Obstbau, Obsthandel und die Obstverwerthung im Allgemeinen werfe, indem alle diese Factoren mit der Obstverarbeitung im engeren Sinne in einem derartig nahen Zusammenhange stehen und sich gegenseitig ergänzen, dass sie deshalb ebenfalls einer Besprechung werth erscheinen.

Um eine Wunde zu heilen, muss man dieselbe zunächst sondiren, und dass die dermaligen Verhältnisse unseres Obstbaues und unserer Obstverwerthung keine gesunden genannt werden können, sondern für die Obstproduction eine Wunde bedeuten, glaube ich, behaupten zu dürfen. Ich vermag zwar diesbezüglich nicht im Allgemeinen zu sprechen, denn dazu kenne ich die Obstbau- und Obstverwerthungs-Modalitäten im Binnenlande viel zu wenig, wohl aber kann ich Einiges über meine heimatliche Obstgegend und den damit zusammenhängenden Elbegau mit seinen förmlichen Obstwaldungen berichten. Und dass dieses ein Obstgebiet von ziemlicher Bedeutung ist, beweist auch die Statistik des Umschlagplatzes Lobositz, an welchem in den Jahren 1883—1892 884.972 Metr. Grünobst für fl. 4,423.273 und 222.546 Metr. Backobst für fl. 2,865.857, also zusammen 1,107.518 Metr. Obst für den Betrag von fl. 7,289.130 umgesetzt wurden.

Wie sieht es nun in diesem productionsreichen Obstlande mit dem Obstgeschäfte aus? Wenn man die günstigen Bedingungen, die hier mitsprechen, in's Auge fasst — wie z. B. in erster Linie der schiffbare, von zwei Eisenbahnen begleitete Elbestrom, der hinausführt in das verhältnissmässig nur wenig Obst producirende, dagegen aber stark consumirende Deutsche Reich und hinunter bis zum Meere nach Hamburg als dem Umschlagplatz für England und Amerika, die Nähe und Billigkeit der Kohle u. s. w. —, so möchte man glauben: vorzüglich. Und doch ist dem nicht so; im Gegentheile, die ganze Geschäftsabwicklung ist hier noch eine vollständig ungeregelte.

Werfen wir zunächst behufs besserer Orientirung über die Ursachen der ungünstigen Situation einen Blick auf die Obstproduction für sich. Die Bäume gedeihen vorzüglich und tragen, abgesehen von abnormalen Einflüssen, reichlich fast alle gewünschten Sorten. Aber gerade dieser letztere Umstand ist in gewissem Sinne ein schädigendes Moment; denn anstatt sich nur auf wenige, aber verlässliche, gute und bekannte Sorten zu verlegen, die gerne gekauft werden, pfropft man alle möglichen, oft ganz unbekannten Spielarten, so dass, wenn der Kleinwirth mit seiner Fuhre zum Obststapelplatze kommt, dieselbe einer förmlichen Gemischtwaarenhandlung gleicht: alle möglichen Sorten, aber von jeder nur zwei, einen oder auch nur einen halben Sack, oft eine neue Gattung ganz namenlos oder unter fremdartiger Bezeichnung, so dass sie der Käufer, obwohl selbe vielleicht vorzüglich ist, als unbekannte Waare mit dem geringsten Preise bezahlt und sie unter Diverse werfen lässt, wo sie, ohne dem Obstzüchter den erwarteten Gewinn gebracht zu haben, verschwindet. Dieses Vorgehen bedeutet demnach für die Obstproducenten zweifellos einen Fehler.

Wir kommen nunmehr zu der Verwerthung des Obstes selbst und da ist es, wenigstens in unserer Gegend, hauptsächlich das sogenannte Ausrichterwesen, die Obstagentur, welches in seiner vollständigen Ungeregeltheit eine schwere Schädigung für den Obstverkauf bedeutet. Sehen wir uns einmal die ganze Procedur beim Obsthandel näher an, wobei ich ausdrücklich vorausschicke, dass ich mit meiner Schilderung durchaus nicht alle Ausrichter treffen will und gerne zugebe, dass es darunter auch Männer gibt, welche auch für den Producenten ein mitfühlendes Herz haben.

Diese Ausrichter oder Obstagenten sind häufig Leute, denen es in ihrer früheren Beschäftigung nicht recht zusammenging, die an derselben oder überhaupt an einer ernsten, geregelten Arbeit keine Freude haben und daher nach einem anderen raschen und möglichst mühelosen, wenn auch launenhaften Verdienst streben. Entweder als frühere Obstbauer oder wenigstens als in einer Obstgegend Aufgewachsene besitzen sie eine entsprechende Sortenkenntniss, wozu sich noch Beredsamkeit, Verwerfung aller Gefühlsduselei und eine gute Verdauung gesellen müssen, und mit diesem Anlagecapital ausgerüstet, stellen sie sich den Grosskäufern von Obst zur Vermittlung von Einkäufen gegen dem zur Verfügung, dass ihnen für jede Metze vermittelten Obstes ein bestimmter Betrag, gewöhn-

lich 10—20 kr., ausbezahlt werde. Es sind oft sehr erhebliche Summen, welche da in den kurzen Obstsaisons von ihnen verdient werden und wenn sie ausserdem ihre Profession oder sonstige Beschäftigung betreiben würden, könnten sie ganz schöne Ersparnisse anlegen; aber die geschilderten Ursachen, welche sie in der Regel zu diesem Erwerbe führten, bestätigen häufig den Spruch: „Wie gewonnen, so zerronnen".

Selbstverständlich ist nach dem Geschilderten das ganze Bestreben der Ausrichter darauf gerichtet, möglichst viele Metzen umzusetzen, um auf diese Weise möglichst viel Geld zu verdienen. Sie sind demnach in ihren Mitteln nicht sehr wählerisch. Jeder Grosskäufer sucht z. B. natürlicherweise mit den einzelnen periodisch heranreifenden Sorten womöglich als einer der ersten auf den Markt zu kommen, weil da die besten Preise bezahlt werden. Er beauftragt daher seinen Agenten, ihn recht rasch mit der gewünschten Waare zu bedienen, vorsichtsweise hinzusetzend, dass sie baumreif sein solle. Der Ausrichter beläuft, ja selbst bereitet und befährt nun die Producenten, welche oft noch gar nicht an das Pflücken des unreifen Obstes denken, und bringt sie unter der Inaussichtstellung verlockender Preise zur Abnahme und Lieferung desselben, nachdem er ohne Angeld oder Kaufschein bei blosser Preiszusage das Geschäft abgeschlossen hat. Kommt dann der Landwirth mit seinem unreifen Obste auf den Umschlagplatz, so gibt es Anstände, Ausreden und Abzüge zum Todtärgern und gehen dann solche Sendungen doch in's Ausland und kommen als welke, saftlose Früchte auf den dortigen Markt, so verderben sie immer mehr und mehr den früher so ausgezeichneten Ruf des böhmischen Obstes, verdrängen es dadurch und befördern die Concurrenz ausländischer, zumeist minderwerthiger Producte.

Man kann hier nun Folgendes einwenden: Ja, warum lässt sich denn der Obstbauer verleiten, unreifes Obst zu pflücken und warum schliesst er ohne Sicherstellung mit dem Agenten das Geschäft ab? Es ist dies zweifellos ein grosser Fehler, aber er lässt sich einigermassen mit der Schwäche der menschlichen Natur entschuldigen, aus der er hervorgeht. Es ist leider einmal nicht anders, als dass in der Regel das zuerst zum Verkauf gelangende Obst einer Sorte, wenn auch weniger reif als das spätere, die höchsten Preise erzielt, während die späteren, wenn auch noch so schönen und baumreifen Früchte meist nur bedeutend billiger an den Mann gebracht werden können. Auch ist zu erwägen, dass Jener, welcher vom Ausrichter Cautelen verlangt, einfach stehen gelassen wird. So kommt es, dass man von den nicht genossenschaftlich vereinigten, einzeln jeder nur für sich selbst sorgenden Landwirthen bei einem Tadel über ihre Nachgiebigkeit gegenüber den Agenten Antworten hört, wie: „Das haben die Grosshändler zu verantworten", „Ich allein kann es nicht zwingen", „Jeder muss zuerst für sich sorgen", „Das Hemd ist mir näher als der Rock" u. dgl.

Und die Grosskäufer? Sie unterstützen dieses ungeregelte Ausrichterwesen oder haben wenigstens keine Neigung, es zu regeln, denn es passt ihnen so, wie es ist, nämlich: keine bindenden Kaufscheine, keine zu riskirenden Angelder und daher bei erhobenen Anständen und Preisabzügen einfach Verweisung auf den zumeist Habenichts von Ausrichter, der zudem wunderbarer Weise keinem behördlichen Consense, keiner Steuer oder Abgabe unterzogen wird, so dass es erklärlich erscheint, wenn der Zuzug zu diesem auf Kosten der Producenten lohnenden und vergnügungsreichen Erwerbe immer grösser wird.

Dass die schlechte Packung mit dem kleinlichen Bestreben, durch Einschmuggelung geringerer Früchte einen minimalen Gewinn zu erzielen, sich oft bitter rächt, ist bekannt, desgleichen auch ein nachlässiges Dörren, welches Verfahren jedoch in das Capitel Obstverwerthung gehört und daselbst besprochen werden wird.

Ich habe nun in meinen bisherigen Auseinandersetzungen ein ziemlich düsteres, aber wahres Bild der, wenigstens in unserer Gegend, ganz ungünstigen Lage des Obsthandels und der Obstverwerthung gezeichnet, ohne dasselbe noch durch weitere schwarze Striche zu verschärfen, wie beispielsweise durch den Hinweis auf den immer mehr überhandnehmenden Obstanbau in den dazu geeigneten Gegenden Deutschlands und anderwärts, die Concurrenz der bosnischen Zwetschke, für deren Wertherhöhung alles Mögliche geschieht, die Unterbindung unseres amerikanischen Exportes durch das dortige Zollverfahren u. s. w.

Darnach braucht es nicht Wunder zu nehmen, wenn endlich doch einmal unter unseren isolirt kämpfenden Obstproducenten der längst erwachte Gedanke an die Nothwendigkeit gemeinsamer Abwehr der Uebelstände sowie gemeinsamen Strebens nach Besserung der bestehenden unerquicklichen Verhältnisse unseres Obsthandels greifbare Gestalt annehmen will.

Der erste schüchterne Versuch in dieser Hinsicht erfolgte 1890, als die Grosskäufer nach Einführung des Hektolitermaasses an Stelle der bei ihnen so beliebten österreichischen Metzen, um sich von ihm nicht gänzlich trennen zu müssen, den Kauf nach Gewicht, jedoch unter Zugrundelegung der alten österreichischen Metzen mit 40 Kilogramm bei Birnen und 35 Kilogramm bei Aepfeln einführten. Die grossen Belästigungen dieser complicirten und auch dem Gesetze nicht entsprechenden Verkaufsmethode — welche sich unter Anderem, abgesehen von der Ungleichheit des Gewichtes der einzelnen Sorten und der Zeitversäumniss, auch darin äussern, dass der gleich am Felde verkaufende Producent ausser mit dem Hohlmaasse jetzt auch noch mit der Decimalwage von Baum zu Baum ziehen und oft bei ungünstiger Witterung manipuliren muss — führten die Vertreter der landwirthschaftlichen Bezirksvereine von Lobositz, Aussig, Tetschen und Leitmeritz, also des eigentlichen Elbegaues, zum ersten Male in Aussig, als dem natürlichen Mittelpunkte, zu dem Zwecke zusammen, um zu berathen, wie gegenüber dieser onerosen Modalität Stellung zu nehmen wäre. Der damals gefasste Beschluss, ohne Anwendung von Gewicht, nur nach halben Hektolitern mit einer halben Frucht Uebermaass zu verkaufen, hatte keinen Bestand, denn es perhorrescirten die Grosskäufer dieses Bestreben und diese repräsentiren eben mit Rücksicht auf ihre geringere Anzahl und die Unhaltbarkeit des grünen Obstes den massgebenden, die vielen und nicht geeinigten Producenten aber den schwächeren Theil; aber auch deshalb kam der gefasste Beschluss nicht zur Realisirung, weil die Obstbauer sich nicht weiter der Ueberzeugung verschliessen konnten, dass der Einführung des Gewichtes als allgemeinen Verkaufsmodus auf die Dauer kein Riegel mehr vorgeschoben werden könne.

Diese Anschauung kam denn auch zum officiellen Ausdruck, als über Wunsch der deutschen Section des Landesculturrathes für das Königreich Böhmen über eine Anfrage der k. k. steiermärkischen Landwirthschafts-Gesellschaft hinsichtlich der geeignetsten Art und Weise des Obstverkaufes die bereits genannten landwirthschaftlichen Bezirksvereine neuerlich zusammentraten, um in

einer am 29. Jänner 1893 in Aussig abgehaltenen Enquête ihr Gutachten über jene Frage abzugeben.

Ich will nur noch kurz erwähnen, dass dabei ausser den bereits erwähnten Motiven gegen den Maassverkauf noch in's Feld geführt wurde, dass der Verkauf nach Butten oder Metzen gesetzlich nicht mehr zulässig sei, der halbe Hektoliter aber im Gegensatze zu dem zu grossen ganzen Hektoliter wegen seines zu kleinen Rauminhaltes für den Grünobstverkauf unpraktisch erscheint, auch beim Maassverkaufe Unrichtigkeiten und Uebervortheilungen leichter vorkommen können, wie z. B. Sackung nach schmaler Maassbutte seitens des Verkäufers und Uebernahme mit breiter Metze seitens des Käufers, wo dann das usuelle Uebermaass fehlt u. dgl. m. Die Enquête sprach sich schliesslich für den reinen Gewichtsverkauf ohne Mitbenützung des Hohlmaasses aus, u. zw. weder des Hektoliters noch der Metzen, welche die Einkäufer vollkommen gesetzwidrig beim Gewichtskauf in schon besagter Weise bis heute mitverwenden. Für den alleinigen Gewichtskauf spricht auch der Umstand mit, dass das geringste Quantum bis zu 1 Kilo hinab verwerthet werden kann, was namentlich bei theueren Sorten bei schwachen Obsternten schon vorkam, beim Maassverkauf jedoch die kleinste Einheit wohl nur 5 Liter sein könnte, wodurch eine sehr umständliche Manipulation bedingt würde.

Doch dieses habe ich nur beiläufig erwähnt, da damit noch nicht die Misèren unseres Obsthandels in der Hauptsache behoben werden können. Das muss in einschneidender Weise geschehen und der Versuch, wenigstens ein kleiner Schritt hiezu, wurde ausserhalb des Rahmens des officiellen Programmes bereits bei jener Enquête gethan.

Der Obmann des Aussiger landwirthschaftlichen Vereines benützte nämlich die Gelegenheit der Anwesenheit zahlreicher obstfachkundiger Vertreter des ganzen Elbegaues — jeder Verein entsendete 10 Delegirte —, um nach Erledigung des eigentlichen Gegenstandes der Enquête eine weitere Frage aufzuwerfen und in Besprechung zu ziehen, die da lautete: „Wäre die Errichtung von Obstverkaufs-Genossenschaften oder Verkaufsstellen in den Vereinsgebieten anzustreben?"

Es fand zunächst eine allgemeine Discussion über das Thema der Reorganisation des Obsthandels statt und wurden dabei die mannigfachsten Vorschläge gemacht, aus welchen ich nachstehende Wünsche hervorhebe: 1. die Geschäftsabschlüsse zwischen Käufern und Verkäufern sollen, wenn es direct nicht möglich ist, nur durch vertrauenswürdige Vermittler besorgt werden; 2. die Vertrauenswürdigkeit sei dadurch zu sichern, dass die Obstausrichter mit einer Bewilligung oder einem Certificate der k. k. Bezirkshauptmannschaft versehen sein müssen, um welches sie alljährlich einzuschreiten hätten, wobei jedesmal das Gutachten des Ausschusses des betreffenden landwirthschaftlichen Bezirksvereines einzuholen sei, weil dieser die Persönlichkeit des Ansuchenden zu beurtheilen leichter die Möglichkeit habe; 3. es seien ferner womöglich wenigstens für je eine Woche zur Darnachachtung für die Producenten die Obstpreise festzustellen, was bei beglaubigten Vermittlern leicht zu erreichen wäre, wenn diese Agenten entweder nur gegen ein verhältnissmässiges Angeld oder unter Aushändigung eines mit der Unterschrift des eigentlichen Käufers versehenen Kaufscheines abschliessen dürften. Letztere Verkaufsweise, nämlich gegen Kaufschein, wäre vorzuziehen und sei weiter Vorsorge zu treffen, dass bei sich ergebenden Anständen, z. B. bezüglich der Qualität, falls eine persönliche Einigung der Parteien nicht zu Stande kommt, eine wenigstens an grösseren Umschlagplätzen während der Obstsaison in loco befindliche unparteiische Commission sofort entscheide. Wünschenswerth sei auch in irgend einer geeigneten Weise die Ueberwachung der Lieferung von nur gesundem und baumreifem Obst, wodurch allein der verloren gegangene oder wenigstens arg gefährdete Ruf des böhmischen Obstes gerettet und der Handel mit demselben wieder rentabel gemacht werden kann. Wenn endlich insbesondere die Localblätter in die Wochenmarktsberichte ausser den Getreide- und sonstigen Victualienpreisen auch den jeweiligen Stand der Obstpreise einbeziehen möchten, so würde dies zur leichteren Orientirung für die Producenten sehr dienlich sein und dankbar begrüsst werden.

Bezüglich des Kernpunktes, nämlich der Bildung von Obstverkaufs-Genossenschaften oder Verkaufsstellen, wurde schliesslich eine Resolution angenommen, in welcher sich sämmtliche vertretene Vereine im Principe mit der Bildung solcher Genossenschaften vollständig einverstanden erklären, indem sie eine solche Action als das einzig mögliche Radicalmittel zur gründlichen Sanirung der grossen Schäden unseres bisherigen Obstgeschäftes ansehen, namentlich weil hiedurch die Ausbeutung der Schwäche der alleinstehenden und vereinzelt vorgehenden Verkäufer behoben würde und überhaupt nur mit vereinten Kräften etwas durchgesetzt werden kann. Mit Rücksicht auf die besondere nationalökonomische Bedeutung des Obstbaues und Obstgeschäftes im Elbegaugebiete sollen demnach behufs Errichtung dieses gesteckten Zieles die landwirthschaftlichen Vereine der wichtigsten Productions- und Consumtionscentren, wie Leitmeritz, Lobositz, Aussig und Tetschen, zunächst zu einer Enquête behufs Berathung über die Modalitäten der zu gründenden Genossenschaften im Interesse des auf eine reelle Basis zu hebenden Obsthandels zusammentreten, wobei die Betheiligung weiterer angrenzender, sich dafür interessirender Vereine sehr erfreulich wäre. Behufs erhöhterer und wirkungsvollerer Bedeutung dieser Enquête wurde schliesslich der Wunsch ausgesprochen, dass die deutsche Section des Landesculturrathes die Einberufung und Leitung derselben in die Hand nehmen und ich als Ausschussmitglied der Section dort in diesem Sinne über die ganze Verhandlung referiren möge.

Selbstverständlich leistete ich diesem Ansuchen sofort in der nächsten Sections-Ausschusssitzung Folge und wurde mein Referat dem Comité für Volkswirthschaft und Legislative zur Prüfung überwiesen, dessen darauf gefasster befürwortender Antrag auch vom Ausschusse unter gleichzeitiger Bestellung meiner Wenigkeit als Specialreferenten acceptirt wurde. Nach diesem Beschlusse erklärt sich demnach die Section zur Veranstaltung der gewünschten Enquête der genannten und eventuell auch noch anderer angrenzender, die Obstcultur vertretenden Vereine über die Frage der Art und Weise der Gründung und Ausgestaltung von Obstbau- und Verkaufsgenossenschaften bereit, in welcher Enquête die Hauptgesichtspunkte, nach welchen bei Gründung territorial begrenzter Obstbau- und Verkaufsgenossenschaften vorzugehen wäre, zu bestimmen sind, wodurch auch im Falle des Zustandekommens solcher Genossenschaften die gewünschte Abschaffung der dermalen bestehenden Missbräuche beim Obstverkaufe ermöglicht würde.

Bei der seinerzeitigen Actenzustellung wurde mir die weitere Weisung gegeben, für einen entsprechenden Fragen-Entwurf für die Enquête Sorge zu tragen und die formulirten Fragen zunächst der Section zur Begutachtung vorzulegen. Da hiemit auch zu erstattende Vorschläge

über Zeit, Art und Ort der Enquête verbunden sind, so erschien es angezeigt, die Vertreter der interessirten Vereine nochmals zu einer Versammlung zu laden, welche denn auch am 14. Jänner l. J. in Aussig abgehalten wurde. Dabei kam auch der Wunsch zum Ausdruck, dass die zu bildende Genossenschaft, oder Genossenschaften, den zugleich erschöpfenden und präcisen Titel „Obstbau- und Obstverwerthungs-Genossenschaft" erhalten möge. Ferner wurde ein engeres Comité mit dem Director der Leitmeritzer Acker-, Obst- und Weinbauschule, Herrn Kollar, als Obmann gewählt und mit der Verfassung der Enquête-Fragen betraut. Wie ich vor wenigen Tagen hörte, soll diese schwierige Arbeit nahezu beendet sein und darf man sich demnach der Hoffnung zuneigen, dass vielleicht noch vor der heurigen Getreideernte die Enquête abgehalten werden kann.

Gestatten Sie mir nun zum Schlusse zur grösseren Deutlichkeit über all' das Vorgebrachte ein kurzes Resumé:

Im Allgemeinen kann kein Zweifel darüber bestehen, dass sich unser Obstbau und unsere Obstverwerthung nicht auf jener Stufe und nicht auf jener Höhe der Situation befinden, auf der sie sich gemäss den besonders günstigen Bedingungen unseres engeren Vaterlandes befinden könnten und sollten.

Was den Obstbau anbelangt, so liegt ein Hauptnachtheil, wenigstens in meiner heimatlichen Gegend, wie schon erwähnt in der Sortenspielerei, nämlich in der Einführung sehr vieler verschiedener, anstatt weniger, aber bewährter und begehrter Sorten. Dem kann nur durch allmälige Umwandlung geholfen werden.

Wenn ich die Obstverwerthung in den Obsthandel und die Obstverarbeitung zerlege, so können die grossen besprochenen Missstände des Ersteren, abgesehen von wenigen wesentlich kleineren Remeduren, radical nur im genossenschaftlichen Wege beseitigt werden, der allein die unvermögenden schwachen Einzelnen zur starken und gebietenden Vereinigung führt. Ich will mich darüber nicht wiederholen.

Nicht alles Obst kann aber in grünem Zustande verwerthet werden. Es muss durch Dörren, Versieden und Conserviren verarbeitet werden, soll es vor dem Verderben bewahrt bleiben und weiteren Nutzen schaffen. Wie dieser Process geschieht, ist bezüglich der Preisbildung für das umgestaltete Product von grösster Bedeutung und die Obstverarbeitung demnach ein hochwichtiger Factor der Obstverwerthung, worüber speciell der geehrte Herr Vicepräsident sprechen wird.

Ich schliesse mit dem innigen Wunsche, dass es unserer heimatländischen Obstproduction gelingen möge, in der Reihe der unseren volkswirthschaftlichen Wohlstand begründenden Factoren jene hervorragende Stellung einzunehmen, die ihr nach den bestehenden Verhältnissen gebührt! Regsamkeit und gegenseitiges Vertrauen werden gute Helfer dabei sein.

HAUSGARTEN.

Blumenzucht.

Anlage und Pflege der Blumenfenster im Schulhause.

Je nach den vorhandenen Mitteln, Lust und Liebe, sowie Interesse für die gute Sache kann das Blumenfenster im Schulhause in verschiedener, in reicher oder in ganz einfacher Art und Weise zur Ausführung kommen. — Die einfachste Art desselben ist wohl die, wo wir im Blumenfenster mit der Aufstellung von einigen Blumentöpfen von Pelargonien, Fuchsien und Reseda auf dem Fensterbrette vorlieb nehmen; immer ist auch dies noch besser und bietet einen erfreulicheren Anblick als kahle Fenster ohne jeden Pflanzen- und Blumenschmuck. Es wird dies aber noch kein eigentliches Blumenfenster im vollsten Sinne vorstellen; ein solches können wir nun nach Beschaffenheit der Fenster der Schulgebäude folgendermassen einrichten: Sind die Fensterflügel wie bei den älteren Schulgebäuden und wie solche zumeist auf dem Lande in den Volksschulen derartig eingerichtet, dass sich dieselben nach aussen öffnen, so können wir wohl am entsprechendsten unseren beabsichtigten Zweck erreichen und ein wirkliches Blumenfenster im vollsten Sinne des Wortes einrichten und anlegen.

Bei einer derartigen Einrichtung der Fenster werden wir sowohl den Raum zwischen den beiden Fenstern — den äusseren und inneren Flügeln — als die beiden Seitenwände zwischen den Fenstern zur Aufstellung von Blumen aller Art benützen. Ausserdem — nachdem die inneren Flügel der Fenster vom Frühjahre bis spät in den Herbst hinein wohl nicht geschlossen werden — steht uns zur Aufstellung von Töpfen eigentlich das ganze, zumeist breite Fensterbrett zur Verfügung; wir haben also hier einen Raum zum Arrangiren von Blumen und Pflanzen für unsere Zwecke, welcher allenfalls eine Anzahl von 20—30 Blumentöpfen umfasst; rechnen wir aber noch ein zwischen dem Fensterkreuze im oberen Theile des Fensters anzubringendes Blumenbrett dazu, so können wir in einem solchen Blumenfenster insgesammt ganz gut 50 kleine und mittelgrosse Töpfe aufstellen.

Um die Seitenwände zwischen den beiden Fenstern für unsere Zwecke zu benützen, bringen wir an denselben in der gegenseitigen Entfernung von 50 Cm. kleine Stellagen oder Stützen an, die wir, zierlich von Holz geschnitzt, zu diesem Zwecke vielleicht mit Hilfe eines geschickten gefälligen Collegen, herstellen können, und zwar derartig, dass jede derselben ein halbrundes, kleines Brett zur Aufstellung je eines Blumentopfes angebracht hat; der gefälligen Anordnung des Ganzen entspricht es, wenn diese einzelnen Stellagen von unten nach oben in ihrer ganzen Ausführung und ihrem Maasse, also Zwischenververhältnisse, abnehmen, so dass immer kleine Pflanzen nach oben zu das ganze Arrangement der Blumenfenster abschliessen.

Die Blumengeschirre können nun ganz einfach, einzeln nebeneinander sowohl zwischen den Fenstern als auf dem Fensterbrette ihre Aufstellung erhalten, oder wir lassen uns sowohl für das Fensterbrett als für den Raum zwischen den Fenstern und für das Blumenbrett, welches auf das Fensterkreuz gestellt wird, einfache, der Höhe mittelgrosser Blumentöpfe entsprechende zierliche Holzkästen anfertigen, in welche entweder die einzelnen Töpfe in Moos, Erde oder Sand eingestellt oder die ganzen einzelnen Pflanzen selbst in die mit Erde gefüllten Kästen eingepflanzt werden. — Die Pflanzenkästen müssen nun einen entsprechenden Anstrich bekommen, am passendsten in einem vollkommen indifferenten Farbenton gehalten, also allenfalls lichtgrau, nur falle die Wahl der Farbe nicht auf Grün, Gelb oder Roth. Vorzüglich schön macht sich die Bekleidung dieser Holzkästen, sowie auch der erwähnten einzelnen Blumenstellagen an den Seitenwänden der Fenster mit dem in

jeder Blumenhandlung*) billig zu bekommenden Korkholze, das mit kleinen Drahtstiften auf dem fertigen Kasten befestigt wird — unbedingt eine grosse Zierde für jedes Blumenfenster; es lassen sich mit diesem Zierkorkholz überhaupt reizende, schöne und zierliche Pflanzen- und Blumen-Arrangements im Blumenfenster zu Stande bringen; desgleichen gewährt die Verkleidung dieser Kästen, allenfalls mit Birkenrinde, einen ganz gefälligen Anblick.

Ich will hier nicht unerwähnt lassen, dass Blumen und Pflanzen in solchen Holzkästen, in Moos, Torfmull oder Sägespäne eingestellt, vorzüglich gut gedeihen, da die einzelnen Blumentöpfe vor den austrocknenden Sonnenstrahlen dadurch vollkommen geschützt werden.

Eine weitere grosse Zierde für unser Blumenfenster bilden kleine Ampeln und Blumenvasen mit einzelnen zierlichen Schlinggewächsen, oder selbst kleine an Draht befestigte herabhängende Blumentöpfe mit passenden Pflanzen besetzt. Solche Blumen-Ampeln können wir sowohl im oberen Theile des Fensters, als auch in der unteren Hälfte desselben, also unterhalb des Blumenbrettes oder Fensterkreuzes gefällig anbringen. Ebenso passend und als Ergänzung der Blumenfenster können wir innerhalb des Schulzimmers in der Mauernische des Fensterbogens eine grössere herabhängende Blumenvase aufstellen.

Sind aber die Fenster, wie bei den meisten Neubauten in den Städten, derartig construirt, dass die einzelnen Flügel sich nach innen öffnen, dann müssen wir unser Arrangement des Blumenfensters wohl anders treffen, nämlich den gegebenen Verhältnissen entsprechend, das Blumenfenster nach auswärts verlegen und die ausserhalb der Fenster vorspringenden Mauern zur Aufstellung der Pflanzen benützen.

Hiebei thun wir am besten, diese nach aussen vorspringende Mauer mit einem Gitter**) von Holz, am zierlichsten von Drahtgeflecht oder Eisen herzustellen, zu versehen, und zwischen Fenster und Gitter den erwähnten Holzkasten — bei dieser Art der Fenstereinrichtung vor Allem empfehlenswerth — aufzustellen.

Aus dem bisher hier Angeführten wird sich wohl jede der verehrten Leserinnen ein Bild über die Einrichtung eines Blumenfensters bilden und mit Geschick und Geschmack ein passendes Pflanzen-Arrangement treffen können.

Was nun die Wahl der im Blumenfenster zu cultivirenden Blumen und Pflanzen betrifft, so hängt dies zumeist von Zeit, Ort und der Neigung der Pflegerin, ob für eine oder die andere Pflanzenart, ab; als dazu passend führe ich an: alle Gattungen Pelargonien, Fuchsien, Heliotrop, Calceolarien, Nelken, Monatsrosen, Cenerarien, Primeln, Pensée, Reseda; weiters Dracenen, Palmen, Ficus, die effectvolle Blattpflanze, Aspidistra, die vielen schönen Begonienarten, Löwenmaul, die gegenwärtig sehr beliebten Chrysanthemum, Caladien, die Cyclamen, die verschiedenen interessanten und schön blühenden Cacteen; als Schling- und Ampelpflanzen aller Arten: Epheu, Saxifraga, sowie Tradescantia; eine Auswahl, die uns die Möglichkeit bietet, unser Blumenfenster im Schulhause reich und mannigfach auszuschmücken.

---

*) Zierkorkholz führt C. Pfeiffer, Wien, Hernals, Bergsteiggasse 5, und P. Hock, Klosterneuburg.

**) Es entspricht dies auch den in Städten bei Aufstellung von Blumen ausserhalb der Fenster bestehenden polizeilichen Verordnungen.

Gemüsebau.

Das Unkraut im Garten

kommt mit dem Frühling Jahr um Jahr. Woher rührt es, dass selbes immer wieder kommt und wenn man's hundertmal ausgejätet hat? Erstens von der geradezu riesigen Samenerzeugung vieler Unkräuter. So erzeugt z. B. eine einzige der Kamille und des Saatmohnes je 60.000 Samenkörner; andere Unkräuter ähnlich. Wenige Unkrautkörner können nach einigen Jahren ungemeines Unheil anrichten; darum sorgfältige Vertilgung alles Unkrautes vor dem Samentragen im Garten, fleissiges Jäten, Graben und Behacken des Bodens. Die lange Keimkraft des Unkrautes ist unglaublich. So hatten z. B. (nach den Versuchen der Pariser Akademie der Wissenschaften) Trespenkörner den Darmcanal eines Pferdes, eines Ochsen und eines Schweines passirt und waren zum Theile keimfähig geblieben. Daraus ergibt sich die Regel, dass man erstens den Dünger von verfüttertem, unkrautartigem Futter nie frisch verwenden soll, sondern erst nach seiner Vergährung auf der Dungstätte; zweitens, die aus dem Garten entfernten Unkräuter sammeln und auf dem Composthaufen durch aufzubringende Schichten Kalkes die vorhandenen Samen ihrer Keimfähigkeit berauben muss. Die Vertilgung des Unkrautes steigert den Ertrag des Gartenbaues in ungeahnter Weise.

Die Marcantoria-Erbse

ist eine feine Sorte italienischer Herkunft mit wenig gerunzeltem Samen, sehr schwer und grosskörnig. Sie wächst ausserordentlich schnell und bringt eine ungeheuere Menge Schoten. Zum Anbau bei Beginn des Frühlings dürfte sich diese Sorte vor allen anderen am besten eignen. Die jungen Erbsen sind sehr wohlschmeckend, selbst dann noch, wenn sie schon stark ausgewachsen sind und der Reife entgegengehen. Die Pflanze ist gar nicht empfindlich, blüht und trägt Schoten im kalten Jänner Apuliens selbst bei Schnee und nächtlicher Kälte. Ich hatte schon im Mai die herrlichsten Erbsen im Freien, wo Andere nicht daran dachten. Ebenso empfehlenswerth ist die Frühe, niedrige, volltragende Zuckererbse, eine sehr dankbare Marktsorte. Der Anbau dieser beiden Gattungen in unseren Gärten wäre wünschenswerth.

Empfehlenswerthe Speisekürbisse und Gurken.

Dieses Jahr bringen die hervorragenden französischen Samenzüchter Vilmorin & Andrieux in Paris für die Gemüsezüchter einen vorzüglichen Speisekürbis sowie eine Klettergurke in den Handel, welche wir zum Versuchsanbau empfehlen.

Kürbis, Centner, Bronzefarbiger von Monthlery (Vilm.). Diese Neuheit unterscheidet sich wesentlich von den alten Sorten durch die eigenthümliche Form der Früchte, welche rund, sehr zierlich gerippt und von einer auffallend grünlich-dunkelbraunen Farbe sind. Das Fleisch, von schön gelber Farbe, ist reichlich vorhanden und von vorzüglicher Beschaffenheit. Etwas später reifend als die übrigen Kürbisse, hat diese Sorte den grossen Vortheil, sich eine lange Zeit zu halten und lässt sich spät für eine Saison aufbewahren, wenn der Etampeskürbis von dem Markte verschwunden ist.

Gurke, Lange Sikkim. Kräftige, durch H. Pailrieux eingeführte, fruchtbare Varietät, welche 3—6 cylinderförmige, 30—40 Cm. lange, schöne Früchte auf jeder Pflanze trägt. Die Früchte sind grün, wenn jung, gehen aber zur

Reifezeit in eine bräunliche Färbung über und sind mit Streifen durchzogen, gleichwie die Russische Netzgurke, Fleisch weiss, fest und wohlschmeckend. Ist sicherlich die japanische Klettergurke, hier aber mit richtigem Namen.

MITTHEILUNGEN.

Drei empfehlenswerthe Aepfel. In dem „Journal der Obstzüchter" von Ontario (Canada) werden die drei Apfelsorten: Blenheim's Orange, Ribston Pepping und der auch bei uns nachgebaute und geschätzte Gravensteiner wärmstens zur Anpflanzung empfohlen; es wird insbesondere dabei der Ribston Pepping als einer seinem Geschmacke nach feinster Tafelapfel hervorgehoben; desgleichen sei auch der Gravensteiner Apfel angeführt, dessen hoher Marktwerth als Exportapfel für den Londoner Markt, sowie seine frühe und reiche Tragbarkeit und Schönheit gerühmt wird; besonders sei auch erwähnt, dass Canada eine ziemlich hohe Lage mit strengem Winter besitzt, daher dieses Urtheil gewiss massgebend für den Werth und die Verwerthung dieser genannten drei Apfelsorten bleibt.

Die Mirabelle de Bruxières oder die Reine des Mirabelles ist eine neue Sorte, welche besonders für Culturen im Grossen empfohlen wird. Die Frucht ist, wie der Züchter sagt, erster Grösse, sehr früh, schön gelb, auf der Sommerseite roth punktirt; das Fleisch ist fest, deshalb eine vorzügliche Versandtfrucht, sehr saftig, von feinem, zuckerigem und gewürzhaftem Geschmack. Der Baum wächst sehr kräftig und ist sehr reichtragend.

Die Himbeere zur Umrahmung der Composthaufen. Die Composthaufen, so wichtig und unentbehrlich sie im Garten sind, sind wegen ihres üblen Aussehens doch fast stets ein Anstoss. Man legt sie deshalb gern in Winkeln und abgelegenen Orten an, um sie so weniger hervortreten zu lassen, doch gelingt ihr gänzliches Verbergen dennoch nur selten. Recht passend und zugleich auch vortheilhaft kann man sie nun im Sommer dem Auge verbergen, wenn man einige Reihen Himbeeren vor die Composthaufen pflanzt.

Fäcalien (Abtrittmist). Latrinendünger ist in der Zusammensetzung je nach seiner Herkunft verschieden: Im Mittel enthält flüssiger Abtrittdünger aus Städten 0·5% Stickstoff, 0·25% Phosphorsäure und 0·20% Kali. Im Vergleiche zum guten Stalldünger ist er meist an Phosphorsäure und Kali ärmer, an Stickstoff dagegen reicher. Durch Compostirung mit Stalldünger erhält man allerdings einen kräftig wirkenden Weinbergdünger, namentlich wenn dafür gesorgt wird, dass der Stickstoffgehalt möglichst vollkommen erhalten bleibt. Dieses geschieht am besten durch Beigabe von Kaïnit, dessen Menge nach der Grösse der Fläche, welche mit dem Compost getränkt werden soll, festgestellt werden kann, wenn man für 1 Morgen (¼ Hektar) Weinberg 4 Ctr. zu Grunde legt. Damit wird zugleich auch der Kaligehalt des Compostes erhöht. Da aber auch Phosphorsäure nicht in genügender Menge vorhanden ist, so dürfte sich auch ein Zusatz von 15%igem Superphosphat, und zwar vielleicht in einer Menge von 3 Ctr. pro Morgen, empfehlen. Obwohl schon ein alleiniges Vermischen der Latrine mit dem Strohmist eine Verbesserung des daraus zu bereitenden Compostes bedeutet und eine Zufuhr der genannten Kunstdünger dessen Wirksamkeit noch erhöht, so wäre doch zu erwägen, ob nicht auch Torferde zur Anwendung kommen sollte; diese besitzt ein viel grösseres Aufsaugungsvermögen für Flüssigkeiten und Gase als Strohmist und würde Verluste namentlich an flüssigen werthvollen Bestandtheilen vollständig verhüten.

Der Russ aus Schornsteinen, Oefen etc. als Düngemittel verdient die grösste Beachtung. Neun Theile Rus mit einem Theile Salz gemischt geben einen vorzüglichen Gartendünger. Bestreut man Samenbeete für Gemüsepflanzen im Herbste oder Winter mit einem Gemisch von Russ, Salz und Asche, so bleiben sie vom Ungeziefer, besonders von Erdflöhen, vollständig verschont und die jungen Pflanzen zeigen das üppigste Wachsthum. Für Rüben, Mohrrüben und Carotten gibt es überhaupt kein besseres Düngemittel als Ofenruss. Rasenplätze, bei Regenwetter mit Russ leicht überstreut, zeigen einen tiefdunklen, üppigen Graswuchs. Auch auf Obstbäume wirkt eine im Herbste oder Winter vorgenommene Russdüngung ganz vorzüglich. Auch für Topfpflanzen ist Russ ein vorzüglicher Dünger. Für diesen Zweck übergiesst man ihn mit kochendem Wasser — es empfiehlt sich ein Zusatz von Hornspänen — und giesst mit demselben ab und zu. So gedüngte Pflanzen zeigen einen freudigen Wuchs und vor allen Dingen eine herrliche Blattentwicklung. Für empfindliche und hauptsächlich für junge Pflanzen verwende man das Russwasser, aber nur nach weiterer Verdünnung mit Wasser, da es in concentrirtem Zustande ihr Gedeihen wohl leicht schädigt Man sammle darum den Ofenruss für Düngezwecke und werfe ihn nicht achtlos bei Seite.

Anbau von Arzneipflanzen in Deutschland. Der kurze Bericht über den Gartenbau im Deutschen Reiche, welchen Professor Dr. Wittmack im amtlichen Auftrage für die Weltausstellung in Chicago zu schreiben hatte, enthält auch einige Andeutungen über den Anbau von Arzneigewächsen. Diese werden besonders in Thüringen: Kölleda, Jenalöbnitz, Jena und Erfurt, ferner bei Schneeberg im sächsischen Erzgebirge und bei Schweinfurt, Nürnberg, Bamberg u. s. w. cultivirt. Kölleda baut etwa 34 Hektar Pfefferminze (Mentha piperita), Ertrag circa 1000 Mctr. Werth circa Mk. 43 700; 18 Hektar Krauseminze (Mentha crispa); 35 Hektar Angelica, Ertrag 1500 Mctr., Werth Mk. 7000; 62 Hektar Baldrian (Valeriana officinalis), Ertrag 3000 Mctr., Werth Mk. 35.000; Liebstöckel (Levisticum) 18 Hektar, Ertrag 500 Mctr. Nürnberg und Schweinfurt liefern besonders Eibischwurzeln (Radix Althaeae), circa 300 Mctr. Dem können wir nur hinzufügen, dass wir es bedauern müssen, dem Anbau von Arzneipflanzen in Oesterreich so wenig Aufmerksamkeit zugewendet zu sehen, da wir besonders in den südlich gelegenen, insbesonders auch in den Weinbaugegenden eine ausreichende Anzahl ganz unbenützt gelegener Grundstücke zu diesen Culturen heranziehen könnten.

Die Korbweidencultur längs der österreichischen Eisenbahnen. Bekanntlich hat sich binnen eines verhältnissmässig kurzen Zeitraumes die Cultur der Korbweide und damit im Zusammenhange die Einbürgerung eines sehr lohnenden Korbflecht-Industriezweiges als Hausindustrie in Oesterreich eingebürgert; so war mit Schluss des Jahres 1892 der Stand der Weidencultur folgender: a) einzelne Weiden 1,166.352 Stück, b) Reihenpflanzungen 2,544.453 Meter, c) geschlossene Bestände 4,394.336 Quadratmeter und entfielen bei einer Länge von 15.710 Kilometer auf das Bahnkilometer 74·2 Stück einzelne Weiden, 162 Meter Reihenpflanzungen und 279·7 Quadratmeter geschlossene Bestände. Der Ertrag der Weidenculturen im Jahre 1892 beträgt für die zu Bahnzwecken verwendeten Weiden fl. 7593, für verkaufte Weiden fl. 5761, somit im Ganzen

fl. 13.354. Die für Bahnzwecke verwendeten Weiden dienten theils zu Neuanpflanzungen, theils zur Anfertigung von Schneehürden, Flechtwerken für Böschungsversicherungen, Faschinen und Uferschutzbauten, sowie zum Anbinden der Obstbäume. Hervorzuheben ist, dass die Weidenbestände in der Section Bozen der Südbahngesellschaft im Berichtsjahre ausser einer grösseren Anzahl von Faschinen auch noch 11.615 Stück Schaufelstiele geliefert haben. Die zum Verkaufe gelangten Weidenruthen wurden zumeist zu Korbflechtarbeiten verwendet. Für Arbeiten besserer Qualität kommen jedoch nur Ruthen von Salix viminalis und Salix purpurea in Betracht. Der Gesammtbestand der erstgenannten Gattung betrug im Jahre 1892 1,930.578 Stück, jener der zweiten Gattung 870.843 Stück.

Dauerhafte Palmen für die Zimmer. Gewisse Palmenarten, welche heute in den Gärten massenhaft cultivirt werden, erfreuen sich einer besonderen Vorliebe für die Ausschmückung der Wohnräume, wozu sich aber nicht alle in gleicher Weise eignen. Die Bedingungen, welche an eine Zimmerpflanze gestellt werden, sind, dass sie vor Allem einen hübschen Effect hervorrufe, die trockene Zimmerluft leicht ertrage, genügsam in ihren Ansprüchen sei und nur geringer Pflege bedürfe, ohne dabei an ihrem Ansehen zu verlieren. Als solche wirklich widerstandsfähige Palmen müssen unbedingt die Chamaedorea — „Bergpalmen" — bezeichnet werden, welche in dem tropischen Amerika heimisch sind und meist schlanke Bäume bilden, welche eine ansehnliche Krone gefiederter Blätter tragen. Alle Arten dieser Gattung sind in fast gleicher Weise decorativ und lassen sich in jüngeren Exemplaren überall leicht und vortheilhaft verwenden, weshalb ihre Anzucht sehr empfehlenswerth wäre. Nicht alle der 60 bis jetzt bekannten Arten eignen sich aber zu dem Zwecke der Zimmerdecoration, sondern nur eine verhältnissmässig geringe Zahl, obwohl auch die übrigen nicht des eleganten Habitus entbehren. Am besten eignen sich die Ch. elegans Mart. mit zarten, feinen Fiedern, die Ch. Concolor Mart., Ch. lunata Lieben, Ch. graminifolia Wendl., Ch. elatior hort. Für den Cultivateur haben die Chamaedorea noch den Vortheil, dass sie leicht blühen und dass man durch Anwendung der künstlichen Befruchtung leicht guten keimfähigen Samen ernten kann. Der Samen ist rund oder elliptisch, meist erbsengross, manchmal sogar lebhaft gefärbt, in welchem Falle derselbe wesentlich das Ansehen der Pflanze fördert.

Ueber das Begiessen der Palmen im Zimmer. Man giesse Palmen im Winter mit lauwarmem Wasser und bespritze sie auch mit solchem. Uebermässige Feuchtigkeit hat ein Faulen der Wurzel, ein gänzliches Austrocknen der Topferde ein Dürrwerden der Spitzen der Blätter zur Folge.

Nutzen des Regenwurmes. An sehr vielen Stellen wird, nach Goethe, den Wurzeln das Eindringen in den Untergrund ausschliesslich durch die Regenwürmer ermöglicht. Doch abgesehen von solchen Fällen: die Röhren der Regenwürmer bilden geradezu Canäle, die bis auf grosse Tiefe in den Boden hinunterreichen und die düngerhaltigen Stoffe des Regenwassers, welches aus den oberen Schichten Dünger mit sich nimmt, hinableiten Das Eindringen der Regenwürmer in den Untergrund findet in einem höheren Masse statt, als man gewöhnlich annimmt. Goethe hat schon mehrere grosse und tief hinabreichende Gruben ausheben lassen und konnte die Regenwurmröhren bis zur Tiefe von 3·50 Meter in grosser Zahl verfolgen. Auf den Quadratmeter Pflanzenwuchs kamen 12, 15, 20 Regenwurmröhren. In Ostpreussen konnte festgestellt werden, dass auf 1 Quadratmeter Pflanzenwuchs 50 Röhren in den Untergrund hinabreichten. Auf solche Weise muss der Boden durchlüftet und bis zu grosser Tiefe aufgeschlossen werden. Dies kommt uns nun bei der Obstbaumdüngung sehr zu statten und es empfiehlt sich ohne Weiteres, vor Allem flüssigen Dünger zu geben. Auch erscheint es unnöthig, wie früher manchmal geschah, metertiefe Bohrlöcher zu graben; geringere Tiefe muss es unter solchen Umständen auch thun.

Schutz den nützlichen Thieren. Ein ganz harmloses Thierchen möchten wir unseren Lesern diesmal zum Schutze anempfehlen. Das Thierchen hat gewiss schon Jeder von uns gesehen: es ist die Blindschleiche, welche in langsam windenden Bewegungen durch hohes Gras und dichtes Gesträuch ihrer Nahrung nachschleicht. Langsam und bedächtig windet sie sich durch die Gräser und ist nicht im Stande, eine schneller laufende Beute zu erhaschen; ihr Raub beschränkt sich deshalb lediglich auf die Erlangung gleich ihr nur langsam von der Stelle kommender Beute, wie: Regenwürmer, Nachtschnecken und glatte Raupen. Die Blindschleiche kann sehr leicht gefangen werden; aber thut ihr nichts zu leide, denn wenn sie auch nur wenige Insecten vertilgt, nützlich ist sie dadurch doch. Schaden kann die Blindschleiche gar keinen anrichten, umsomehr müsst Ihr sie deshalb schonen!

Klärung der Obstweine mit Schönungsmitteln. Auf Grund der bisherigen Erfahrungen kann schon jetzt gesagt werden, dass zur Klärung gerbstoffreicher Weine die Gelatine, gerbstoffärmerer die Hausenblase die besten Dienste thun. Die Weine werden bei Anwendung der richtigen Menge nach drei, höchstens vier Wochen ganz flacker. Am sichersten geht man, wenn man in Anbetracht der verschiedenen Beschaffenheit der Apfelweine jedesmal eine Schönungsprobe im Kleinen macht; die bei Obstwein anzuwendenden Mengen der genannten Schönungsmittel sind übrigens viel grössere als bei Traubenwein. Nur selten hat sich ein Zusatz von Gerbstoff behufs sicherer Wirkung der Schönungsmittel als nöthig erwiesen.

Vereins-Nachrichten.

Rebveredlungs-Curse in Klosterneuburg. An der Weinbauschule (k. k. önologischen und pomologischen Lehranstalt) in Klosterneuburg werden zwischen dem 15. Mai und 24. Juni d. J unentgeltliche eintägige praktische Curse über das Grünveredeln der Reben abgehalten. Jene, welche an diesen Cursen theilzunehmen wünschen, haben dies bis spätestens 10. Mai der Direction genannter Anstalt schriftlich anzuzeigen, worauf von derselben je 20 Theilnehmer für einen bestimmten Tag einberufen werden.

INHALT. Obst- und Obstsortenkunde: Chio's Beauty (Weichkirsche). — Grosse türkische Kirsche (Knorpelkirsche). — Die englische Winter-Goldparmäne auf siebenbürgischem Boden. — **Praktischer Obstbau:** Bearbeitung des Bodens zwischen den Obstbäumen. — **Feinde des Obstbaues:** Ungeziefer an den Obstbäumen. — **Obstverwerthung:** Obstbau, Obsthandel und Obstverwerthung. (Vortrag.) — **Hausgarten. Blumenzucht:** Anlage und Pflege der Blumenfenster im Schulhause. — **Gemüsebau:** Das Unkraut im Garten. — Die Mercantoria-Erbse. — Empfehlenswerthe Speisekürbisse und Gurken. — **Mittheilungen:** Drei empfehlenswerthe Aepfel. — Die Mirabelle de Bruxières. — Die Himbeere zur Umrahmung der Composthaufen. — Fäcalien (Abtrittmist). — Der Russ aus Schornsteinen, Oefen etc. als Düngemittel. — Anbau von Arzneipflanzen in Deutschland. — Die Korbweidencultur längs der österreichischen Eisenbahnen. — Dauerhafte Palmen für die Zimmer. — Begiessen der Palmen im Zimmer. — Nutzen des Regenwurmes. — Schutz den nützlichen Thieren. — Klärung der Obstweine mit Schönungsmitteln. — **Vereins-Nachrichten:** Rebveredlungs-Curse in Klosterneuburg.

☞ Für den Inhalt der Inserate ist die Redaction nicht verantwortlich. ☜

Obstmodelle (Lehrmittel)

in naturgetreuer Nachbildung, sämmtliche für die österreichischen Provinzen zusammengestellten Normal-Obstsortimente umfassend, für Obstsortenkenntniss und als vorzügliches Lehrmittel empfohlen.

Frisch eingesandte Obstsorten werden für Pomologenvereine in anerkannt vorzüglicher Qualität billigst nachgebildet.

☞ *Prospecte und Kataloge stehen gratis zu Diensten.* (253)

Victor Dürfeld's Nachfolger
Oschatz in Sachsen.

W. Klenert

(vorm. Klenert & Geiger)

Obstbaum- und Gehölzschulen

Graz, Steiermark

anerkannt als eines der besten Baumschul-Etablissements Oesterreichs empfiehlt grosse Vorräthe (241)

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

Beschreibende Kataloge gratis.

Neue Patent-
selbstthätige 266

Reben- und Pflanzen-Spritze

„Syphonia“

übertrifft alle bisher bekannten Spritzen, da sie **selbstthätig** arbeitet. **Mehrere Tausende** dieser Spritzen sind im Betrieb und ebensoviel **lobende Zeugnisse** bekunden deren entschiedene Ueberlegenheit gegenüber allen anderen Systemen.

Ph. Mayfarth & Co.

Fabriken landwirthschaftl. Maschinen
Specialfabrik f. Weinpressen u. Obstverwerthungs-Maschinen
Wien, II./1. Taborstrasse 76.

Kataloge gratis. Vertreter erwünscht.

Das Beste und Billigste
für
Veredlungen und zur Heilung von Baumwunden
ist das

Gáspár'sche
Kaltflüssige Baumwachs.

Vielfach prämiirt.

In Blechbüchsen à 1 Kg. fl. 1·20, ½ Kg. 65 kr., kleinere à 35 u. 55 kr. zu beziehen von dem Erfinder **Anton Gáspár**, Baumschulenbesitzer zu **Maros-Vásárhely** in Ungarn. (261)

Die
Rütgers'schen Baumschulen
in Ybbs a. d. Donau
(Niederösterreich)

empfehlen ihre grossen Vorräthe von **Obstbäumen** in allen Gattungen und Formen, sowie von **Beerenobst, Erdbeeren, Spargelpflanzen, Ziergehölzen, Edelreisern** etc.

Mit Sorten und Preisblatt stehen gerne zu Diensten. (271)

Im Verlaufe von 6 Jahren mit 25 Staats- und Verdienstmedaillen und Diplomen ausgezeichnet.

VICTORIA-BAUMSCHULE

in Schöllschitz bei Brünn.

Grösste Obstbaumschule Mährens!

Obstbäume, Hochstämme u. Formbäume, Allee-Zierbäume, Ziersträucher, Obstwildlinge, Heckenpflanzen, Rosen auf Sämlingsstämmen gezogen, Coniferen, Gartengeräthe und Werkzeuge.

Reich illustrirte Kataloge auf Verlangen gratis und franco. (264)

☞ **Preisherabsetzung.** ☜

Oesterreichisch-ungarische

POMOLOGIE.

Herausgegeben und beschrieben
von
Professor Dr. Rudolf Stoll.

Dieses pomologische Werk, das beste Oesterreich-Ungarns, welches nebst 242 künstlerisch ausgeführten Fruchtabbildungen, und zwar: Aepfeln, Birnen, Kirschen, Pflaumen, Pfirsichen, Aprikosen, Haselnüssen, 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
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 Köhler & Hamburger.

☞ **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 Obstbauvereines für das Königreich Böhmen.

Redigirt von Julius Jablanzy.

Administration: Wien, VI./1. Mollardgasse 41.

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. Mitglieder des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen erhalten das Blatt unentgeltlich.
Die P. T. Abonnenten erhalten die colorirten Fruchttafeln gratis. Einzelne Tafeln kosten 25 kr.

Nr. 6. **1. Juni 1894.** **IX. Jahrg.**

OBST- UND OBSTSORTENKUNDE.

„Clapp's Favorite", eine empfehlenswerthe Frühbirne.

In der unmittelbaren Nähe von grossen Städten, Luxusbädern und Sommerfrischen ist die beschränkte Zucht von Frühbirnen jederzeit zu empfehlen, da wohlschmeckendes, schön geformtes und gefärbtes Frühobst an solchen Marktorten, insbesonders aber in Hôtels, Restaurants und Pensionen, stets gesucht ist, daher willige Abnehmer finden und hohe Preise erzielen wird.

Alle Obstzüchter, deren Wohnort solchen günstigen Absatzverhältnissen nahe gelegen und welchen es vor Allem ermöglicht ist, ihre Früchte ohne langen Transport und vollkommen unverletzt durch Druck und Stoss — welchen die meisten weichfrüchtigen Frühbirnen sehr leicht ausgesetzt sind — zum Markte oder vielmehr zur Tafel zu bringen, werden daher mit bedeutendem Vortheil sich mit der Cultur von Frühbirnen befassen können *).

Eine derartige besonders empfehlenswerthe und für die Tafel werthvolle Frucht ist Clapp's Favorite oder Clapp's Lieblingsbirne, eine amerikanische Züchtung, und zwar von Thaddäus Clapp in Dorchester angeblich aus dem Kerne der Holzfarbigen Butterbirne gezogen, mit welcher guten und werthvollen frühen Herbstbirne Clapp's Favorite sowohl in der Form und Färbung der Früchte, sowie auch in ihrem feinen Geschmacke manche Aehnlichkeit zeigt.

Die Frucht der Birne Clapp's Favorite ist zumeist eine mittelgrosse, ansehnliche; vereinzelt kommen selbst sehr grosse Exemplare von grösstentheils regelmässiger Birnenform vor. Sie weicht hier von ihrer angeblichen Abstammung, der Holzfarbigen Butterbirne, etwas ab, indem die Frucht von Clapp's Favorite nicht so breitbauchig wird und eine mehr längliche Form annimmt.

Die glatten, glänzenden, in der Vollreife gelblichen Früchte mit etwas verwaschener Röthe und eben solchen breiten Streifen und an einzelnen Stellen schwach berostet werden in sehr sonnigen Lagen Mitte August, zumeist aber Ende August oder Anfang September reif und halten sich — was für den grossen Werth der Früchte bei ihrer frühen Reife als Tafel- und Marktobst wesentlich mitspricht — mehrere Wochen in der kühl gehaltenen Obstkammer unverändert in gleicher Güte und Schönheit.

Dem Wohlgeschmacke nach ist Clapp's Favorite eine vorzügliche Birne und eine Tafelbirne allerersten Ranges, die, einmal am Markte bekannt, zu den gesuchtesten Birnen der Saison zählen wird.

Clapp's Favorite, welche sich besonders in geschlossenen Hausgärten als Pyramide, am Cordon oder Spalier gezogen empfiehlt, entwickelt einen

*) Es ist uns bekannt, dass ein hervorragender Obsthändler Wiens für zu Markte getragene, also nicht per Bahn oder Wagen zugeführte Früchte (Tafelbirnen) bedeutend höhere Preise wegen der vollkommen rein bleibenden und tadellosen Schönheit derselben bezahlte.

sehr kräftigen Trieb, formirt freistehende schöne Bäume, gedeiht in den besseren Gartenböden vorzüglich und ist sehr reichtragend.

Von einigen Obstzüchtern wurde ihr gerade die letztere Eigenschaft abgesprochen; wir hatten jedoch Gelegenheit, diese gute und werthvolle Frühbirne durch eine Reihe von Jahren in den Obstanlagen des so eifrigen verstorbenen Obstcultivateurs und Garteningenieurs Georg Hock zu Klosterneuburg zu beobachten und müssen dieser Behauptung gegenüber gerade ihre fast alljährliche reiche Tragbarkeit rühmend hervorheben, wie überhaupt das ganze Wachsthum von Clapp's Favorite eine triebkräftige, gesunde, reichtragende Birnensorte erkennen lässt.

Die Birne Clapp's Favorite wird sich daher wegen ihrer Güte, reichen und willigen Tragbarkeit, wie nicht minder wegen ihrer Frühreife, die sie für die genannten Markt- und Absatzverhältnisse höchst werthvoll macht, zur weitgehendsten Anpflanzung empfohlen.

Es möge hier noch erwähnt werden, dass Clapp's Favorite die bisher wegen ihrer gleichen Reifezeit so geschätzte William's Christbirne — die Bartlett der Amerikaner —, mit welcher sie sogar in der Form etwas Aehnlichkeit besitzt, wesentlich übertrifft, insbesonders in Bezug auf die Güte und längere Haltbarkeit ihrer Früchte. *

Der Apfel „Ben Davis".

Der „Canadian Horticulturist" bringt in seiner letzten Nummer eine prächtige Abbildung des Apfels „Ben Davis", eines Apfels, dessen Herkunft nach Downing nicht genau zu bestimmen ist, dass aber wahrscheinlich seine Heimat in Kentucky zu suchen ist, da dort die ältesten beziehungsweise sehr alte Bäume des Ben Davis-Apfels sich vorfinden.

Die Meinungen über den Ben Davis-Apfel sind in Canada getheilt. Einige halten denselben für einen ausgezeichneten Marktapfel ersten Ranges — insbesonders für eine schöne, prächtig gefärbte, sehr grosse Frucht, ähnlich unserem Alexander-Apfel, wie die Abbildung in dem genannten Journal zeigt —, welcher vorzugsweise gerne in den Hôtels gekauft wird; Downing hingegen hält ihn zwar nicht für einen Apfel erster Güte, aber für eine reichtragende, wenig empfindliche und frühtragende Apfelsorte, welche sich ganz besonders durch späte Blüthe auszeichnet und in Folge dessen fast alljährlich reich trägt.

Thatsache ist es, dass der Ben Davis-Apfel zu den populärsten und weitverbreitetsten Aepfeln im südwestlichen und westlichen Theile des Obstgebietes von Canada zählt und als guter bis sehr guter Apfel bezeichnet wird. Seine Reifezeit und Haltbarkeit ist December bis März.

Nachdem in letzterer Zeit vielfach amerikanische Aepfel bei uns eingeführt und deren Anbau empfohlen wurde, würde es sich wohl lohnen, diesen Apfel wegen seiner wirklich auffallenden Schönheit, reichen Tragbarkeit und späten Blüthezeit versuchsweise auszupflanzen. *

Ohio's Beauty (Weichkirsche).

(Berichtigung.) Der Name der in der letzten Nummer des „Fruchtgarten" beschriebenen Kirsche „Chio's Beauty" soll richtig lauten: „Ohio's Beauty".

PRAKTISCHER OBSTBAU.

Der Obstbaumschnitt während der Blüthezeit.

Die diesjährige besonders reiche Blüthenfülle hat seinen Grund in der Dürre und Hitze der beiden vergangenen Jahre. Ein üppiger Holzwuchs wurde dadurch gehemmt, Johannitrieb stellte sich nur ausnahmsweise ein, aber der vollen Ausbildung des Holzes kam dies zugute und damit auch den Fruchtaugen und Spiessen an den Zweigen. Wir betrachteten staunend die Fülle der Blüthenpracht und -Last unserer Fruchtbäume, zu der aber die Ernte nicht im Verhältnisse stehen wird.

Zweck dieser Zeilen ist es, zu zeigen, dass jedes Zuviel an Blüthen den Ernteertrag nur zu schmälern vermag, zugleich aber auch die nöthige Anleitung zu ertheilen, wie diesem grossen Uebelstande (denn als solcher muss das überreiche Blühen der Obstbäume bezeichnet werden) mit Erfolg entgegen zu arbeiten ist.

Ein rationell geschnittener und cultivirter Obstbaum — ich will hier nur von Aepfeln und Birnen sprechen — wird nie an Blüthenüberladung zu leiden haben, weil bei seiner Behandlung stets auf das richtige Gleichgewicht zwischen Holzwuchs respective Kronenaufbau und Fruchtansatz geachtet wird: er muss, wenn er blüht, auch Blätter haben, so dass die Blüthen, einer geschmackvoll gebundenen Guirlande gleich, in grünen, saftigen Blättern eingehüllt erscheinen und die Bäume nicht derart wie mit Schnee überschüttet sein dürfen, wie die ohne sachverständigen Schnitt sich selbst überlassenen. Dass letztere, wie man zu sagen pflegt, nur ein um das andere Jahr tragen oder auch nur alle 3 und 4 Jahre, ist eben auch nur eine Folge des unterbleibenden rationellen Schnittes. Von den

letzteren will ich also hier sprechen, zumal ja leider das Gros der Obstbäume aus solchen besteht und bei dem übermässigen diesjährigen Blüthensegen unserer Hilfe am allerbedürftigsten sind.

Wenn man den mit Blüthen überladenen Apfel- und Birnbaum genauer ansieht, wird man finden, dass sich an den schwächeren Nebenzweigen und dünnen Fruchtruthen, dicht aneinander gereiht, ein Blüthenbouquet neben dem anderen befindet; es sind deren oft 20 und mehr daran, an einzelnen Blüthen aber nicht selten mehr als deren 100 Stück! Muss sich da nicht jeder Denkende selber sagen, dass es ganz unmöglich ist, falls aus jeder Blüthe eine Frucht würde, dass diese räumlich gar keinen Platz zu ihrer Entwicklung haben und ebensowenig von einem so schwachen Zweige getragen werden können! Natürlich wird auch nicht aus jeder Blüthe eine Frucht, obgleich jede einzelne vollständig dazu befähigt ist; woher sollen aber Saft und Kraft dazu kommen?

Untersucht man daraufhin nach Verlauf weniger Wochen nach der Blüthezeit wieder einen solchen Zweig, so sieht man, dass die noch kleinen Früchte nur sehr vereinzelt daran sitzen und deren in schneller Folge immer weniger werden. Viele dieser Früchte, oft die grösste Mehrzahl derselben, werden durch Schädlinge der verschiedensten Art, denen auch schon viele Blüthen zum Raube fielen, vernichtet, aber darüber kann doch auch gar kein Zweifel sein, dass selbst die vor allen Fährlichkeiten bewahrt gebliebenen Früchte aus Mangel an genügender Nahrung, Licht, Luft, Regen, Thau und Sonnenschein verkommen müssen und was dann noch bei einem solchen Kampf um das Dasein übrig bleibt, zur vollen Entwicklung nicht kommen kann!

Das Blühen der Obstbäume nimmt schon unter normalen Verhältnissen einen solchen Aufwand an Kraft- und Nährstoffen in Anspruch, dass man von rechtswegen mit einer ausgiebigen Düngung und Bewässerung zu Hilfe kommen sollte; eine thatsächliche Erschöpfung des ganzen Baumes muss aber eintreten, wenn eine Ueberfülle von Blüthen vorhanden ist, die sich auch im ganzen Habitus solcher Obstbäume erkennen lässt. Diese Erschöpfung nach solcher Blüthezeit ist auch die Ursache davon, dass die darauf folgenden Erträge so selten mit der bewunderten Blüthenpracht correspondiren. Das zu volle Blühen wirkt aber auch auf das folgende Jahr weiter störend ein und nicht etwa eine reiche Fruchternte trägt die Schuld daran, dass die Obstbäume im nächsten Jahre ganz ohne Blüthen sind, sondern es ist dies nur die Folge davon, dass sich die Stämme durch starkes Blühen erschöpft haben und erst wieder neue Kräfte zur Ausbildung neuer Blüthenknospen sammeln müssen.

Die Frage, was nun zu thun, ist, nachdem die Ursache erkannt, leicht zu lösen. Man schneide einfach die zu vielen Blüthen von den Obstbäumen herunter und wer den Muth dazu nicht hat, der versuche es mit einem Theil eines solchen oder mit dem einen oder dem anderen kleinen Baume, der zu voll blüht, um die Sache doch wenigstens zu probiren und sich von der Richtigkeit meiner Behauptung zu überzeugen, die da lautet: „Willst Du viele und recht schöne Früchte haben, dann musst Du auch recht viele, schöne Blüthen herunterschneiden!“ — Nur empfehle ich, die Sache auch wirklich gründlich zu besorgen und, dem soeben gegebenen Wortlaut entsprechend, so darauf loszuschneiden, dass der arme Baum es auch wirklich merkt und der Erfolg sich der Mühe verlohnt.

Eine gewisse Ordnung muss dabei natürlich gehalten werden, und zwar so, dass man systematisch mit dem Blüthenherunterschneiden vorgeht. Man wähle immer einen bestimmten Hauptzweig und beginne von unten nach oben hinauf alle daran befindlichen dünnen Nebenzweige, die zu dem eigentlichen Kronengebiet nicht gehören, die Fruchtruthen und verzweigten Fruchtspiesse mit der Scheere zu bearbeiten, aber gleich so, dass man diese möglichst bis zum letzten Blüthenbouquet zurückschneidet.

Finden sich Zweige, die bei ungepflegten Stämmen sehr häufig vorkommen, welche sich mit anderen kreuzen, so müssen diese ganz herausgeschnitten werden, wobei man sich der Säge wird bedienen müssen, und fährt so fort bis an die Spitze solchen Zweiges und seiner starken Vergabelungen. Auf diese Weise behandelt man Ast für Ast und wenn dann die ganze Baumkrone fertig geschnitten ist, muss das Baumgestell sich klar und deutlich erkennen lassen und nur mit mehr oder weniger stark eingestutzten Seitenzweigen besetzt sein, an denen nur so viele Blüthenbouquets sitzen, dass die sich daraus entwickelnden Früchte diese Zweige nicht herunterbringen können.

Nach vollbrachter Arbeit wird man zwar ein grosses Leichenfeld am Boden hoch aufgehäuft sehen, aber eben so sicher kann man auch darauf rechnen, dass sich nicht nur aus verschont gebliebenen Knospen und Blüthen normale Früchte entwickeln werden, sondern auch die herunter geschnittenen Blüthen werden an dem stehen gebliebenen, dickeren und saftigen Holze wieder hervorbrechen. — Die abgeschnittenen Blüthenzweige harke man aber sorgfältig zusammen und vernichte sie so schnell wie möglich, denn in den meisten Fällen werden sie von einer Unzahl der

allergefährlichsten Schädiger wimmeln, die, so klein dieselben auch noch sind, doch schlau genug waren, sich diesen herrlichen Blüthenschmuck zu ihrem Haupt-Rendezvousplatz zu erwählen. Eine genaue Untersuchung des Blüthenstrausses mit Lupe und Mikroskop wird weitere Belehrung bringen.

Selbstverständlich wäre der Effect dieses Beginnens ein noch grossartigerer, wenn dieser Schnitt schon während der frostfreien Wintertage oder im zeitigen Frühjahr ausgeführt worden wäre, aber zu spät kommt man auch während der Blüthezeit noch nicht, und namentlich der Laie, der am dürren Holz die Blüthenknospen noch nicht zu erkennen vermag, wird jetzt mit ungleich grösserer Sicherheit diese Arbeit verrichten und, durch den Erfolg belehrt, dann auch schon früher die bessernde Hand an seine nothleidenden Obstbäume legen. Auch die im Baumschnitt ganz unerfahrenen Arbeiter und jungen Burschen können, ohne irgend welchen Schaden anzurichten und nur mit obiger Instruction versehen, in die blühenden Obstbäume hineinsteigen; denn ein nachtheiliges Zuviel werden sie den Bäumen so leicht nicht anthun.

Wenn ich nicht schon seit so vielen Jahren diesen Schnitt in die vollen Blüthen hinein exercirt hätte, dann würde ich denselben hier nicht mit so grosser Bestimmtheit empfehlen; ist er auch nicht der rationellste Baumschnitt, so erweist er doch, wie in diesem Jahre, den zu voll mit Blüthen überschütteten Obstbäumen eine grosse Wohlthat, die, wenn es sich um ältere Bäume handelt, auch eine ganze Reihe von Jahren vorhält. Jüngere, starkwüchsige Bäume würden freilich nach einem so energischen Schnitt stark in's Holz treiben und dann eines Sommerschnittes bedürfen, um wieder in's Gleichgewicht gebracht zu werden.

Vor circa 10 Jahren führte ich diesen Schnitt in ganz comparativer Weise aus, und zwar an einem von mir in rationeller Weise erzogenen hochstämmigen Cellini, der bereits seine vierte Etage in einer regelrecht aufgebauten Pyramidenkrone vollendet hatte, wie alle die Apfel- und Birnstämme, welche auf diesem Grundstücke standen. Es waren drei solcher Cellinistämme, deren Früchte aber, nachdem sie ihre volle, stattliche Grösse erreicht, statt zu reifen, schon am Baume in Fäulniss übergingen, veranlasst durch den zu fetten und feuchten Boden, auf dem sie standen. Ich hatte daher beschlossen, sie mit dem Gravensteiner umzupfropfen, dem solcher Boden ganz besonders zusagt, und führte deshalb auch nicht den letzten Sommerschnitt an ihnen aus, weil doch das ganze Kronengerüst im nächsten Frühjahr herunter genommen werden musste.

Als ich nun im April an das Umpfropfen ging, fand ich das ganze Gezweig dieser drei Stämme bis in die äussersten Spitzen der letzten Jahresruthen hinein derart mit Blüthenknospen besetzt, wie mir Aehnliches noch nie im Leben vorgekommen war. In Folge dessen pfropfte ich nur zwei Stämme um und wollte nun doch sehen, was aus dem Cellini auf dem dritten Stamme werden würde. Als er in voller Blüthe stand, machte ich ihm meinen Besuch, denn diese Bäume standen in den herrlichen Park- und Gartenanlagen des Herrn Rathsmaurermeisters Kron, unmittelbar vor dem Berliner botanischen Garten gelegen. Es war ein überaus herrlicher Anblick, dieser in voller Kraft strotzende, mit den schönsten Blüthen vollständig überschüttete Baum, während meine anderen regelrecht weiter geschnittenen Stämme klar und deutlich ihre Pyramidenkrone zeigten und deren Blüthen in dem Grün der Blätter kaum in die Augen fielen. — Jetzt fasste ich den Entschluss, einen Theil dieses Cellinistammes den unterbliebenen letzten Sommer- und auch Frühjahrsschnitt zu geben, und zwar so, dass nur ein Ast um den anderen durch alle Etagen hindurch damit versehen wurde, während die übrigen Aeste unberührt blieben, wodurch die Krone in vollständig gleiche Theile halbirt wurde. In Bezug auf diesen Schnitt kann ich nur versichern, dass ich von den unter das Messer genommenen Zweigen von 20 Blüthenbouquets mindestens 19 herunterschnitt. Und was war der Erfolg? — dass die geschnittenen Zweige nicht nur viel grössere Celliniäpfel lieferten wie die unbeschnittenen, sondern dass dieselben auch ihre regelrechte, aufrecht stehende Stellung behielten, während die anderen sich herunterbogen und auch, nachdem die Früchte abgenommen worden waren, ihre hängende Stellung beibehielten. Leider habe ich die Stückzahl und das Gewicht dieser Aepfel nicht feststellen können, denn die schönen, frühreifenden Früchte waren nach und nach gepflückt und ohne weitere Controle auf den Herrschaftstisch gewandert. Dass diese Cellini in jenem Jahre nicht faulten, ist eine Sache für sich, aber es gibt bei der Obstcultur so Manches, was noch zwischen Himmel und Erde schwebt und der Lösung wartet! In Folge dieses brillanten Resultates habe ich diesen Schnitt in die vollen Blüthen hinein fast alljährlich hier und dort mit besten Erfolgen vorgenommen und empfohlen; wiederholt hatte ich auch den Triumph dabei, dass Obstbäume, die bis dahin schon mehrfach vergeblich geblüht, zum vollen Fruchtansatz veranlasst wurden. Ich kann daher nicht umhin, dazu aufzufordern, dieses Schnittverfahren nachzuahmen, mich der Hoffnung hingebend, durch den damit

erzielten Erfolg neue Freunde für den Obstbau zu gewinnen und auch erfahrenen Obstzüchtern durch diese Mittheilungen einen Dienst erwiesen zu haben.

Der hiemit angeregte Schnitt in der Blüthezeit wird sich daher wohl vorzugsweise auf im Schnitt vernachlässigte Kernobststämme beschränken, den ich sowohl den Laien wie erfahrenen Obstzüchtern empfohlen haben möchte.

Halle a. S. R. Gärtner.

PRAKTISCHER WEINBAU.

Die Grünveredlung.

An der gegenwärtig — Ende Mai bis Ende Juni — vorzunehmenden Grünveredlung der amerikanischen Reben haben wir eine leicht und sicher auszuführende Veredlungsart, die wir bei den aus den Schnittaugen des Frühjahres entstandenen noch unverholzten, also krautartigen Trieben der amerikanischen Rebe in Anwendung bringen.

Zumeist nimmt man die Grünveredlung in einer Höhe oder Länge des Triebes von 1—1½ Meter vor, da auf die weitere Verwendung des veredelten Triebes zum späteren Vergruben oder Einlegen Rücksicht genommen werden muss; hiebei wird, 3—4 Augen von der noch zu weichen Spitze des zu veredelnden amerikanischen Triebes abwärts gerechnet, die Veredlungsstelle ausgewählt und gleichzeitig das Edelreis oder der zur Veredlung zu verwendende Rebtrieb von einem grünen Triebe des Rebstockes, ebenfalls nach Abrechnung der obersten Augen, genommen.

Bei dem Edelreise werden die Blätter mit Belassung eines kurzen Theiles des Blattstieles sofort abgeschnitten und bei der Unterlage des zu veredelnden amerikanischen Triebes alle Blätter stehen gelassen; dagegen müssen alle Geiztriebe (Irxenbrut) — auch in der späteren Vegetationszeit — sorgfältig ausgebrochen werden.

Bei der Grünveredlung selbst ist das empfehlenswertheste, entsprechendste und viel leichter auszuführende Verfahren als jedes andere bisher ausgeübte, dass knapp unterhalb der Knoten des Edelreises ein einfacher nicht zu kurzer Copulirschnitt und ein ebensolcher Schnitt an dem Triebe der amerikanischen Rebe gemacht wird; selbstverständlich müssen die beiden Schnitte vollkommen aufeinanderpassen und die amerikanische Unterlage sowie das Edelreis von gleicher Stärke (Dicke) sein.

Diese fertig gemachte Grünveredlung wird nun mit schwachen Gummibändern, welche man in bekannt vorzüglicher Qualität bei der Firma Julius Leibkind & Co., Wien, VII. Stiftgasse 3, erhält, rasch fest verbunden — Bast und Wolle sind hiezu nicht zu verwenden —, wobei man darauf sehe, dass die Veredlungsstelle vollkommen mit dem breit beginnenden Gummibande bedeckt und sorgfältig verbunden werde.

Der Gummiverband wird später nicht gelöst, sondern löst sich und fällt nach dem Anwachsen und Gelingen der Veredlung von selbst ab.

Es sei hier noch erwähnt und darauf hingewiesen, dass das Edelreis (Edelrebe) nur mit zwei Augen genommen wird, dass aber nur das unmittelbar oberhalb des Copulirschnittes befindliche Auge benützt wird, das oberste, also zweite höhere Auge jedoch durch einen vorzunehmenden Querschnitt mitten durch den Knoten nicht zum Austrieb gelangt, dass dagegen dieser quer durchgeschnittene Knoten des Edeltriebes das Eintrocknen des stehen bleibenden Triebes oberhalb des zum Veredeln verwendeten Auges verhindert.

Wie bei jeder zu erzielenden manuellen Fertigkeit, ist es auch bei Ausführung der Grünveredlung unbedingt nothwendig, dass dieselbe praktisch durch einen Veredler gezeigt und alle Handgriffe und Vortheile bei derselben erklärt werden, wobei noch zu bemerken ist, dass die gesammte Ausführung der Grünveredlung in der hier beschriebenen Art und Weise leicht und rasch zu erlernen und auszuführen ist.

Die Grünveredlung muss, um gegen die Einwirkungen von Kälte geschützt zu sein, immer im Herbste in Erde eingelegt werden und werden derartig veredelte Stöcke im nächsten Frühjahre durch entsprechendes Vergruben der amerikanischen Stöcke auf ihren zukünftigen Standort gebracht, hiebei aber selbstverständlich die Veredlungsstelle ausserhalb des Bodens gelassen, da dieselbe beziehungsweise der oberhalb der Veredlung entstandene Trieb, den zukünftigen Kopf des Rebstockes zu bilden hat. *

Gewinnung der Edelreben für die Grünveredlung. Um die jetzt zur Grünveredlung benöthigte Anzahl von Edelreben (Edelreiser) zu gewinnen, empfiehlt es sich, bei dem gegenwärtig vorzunehmenden Ausbrechen (Jäten) der zu dicht oder ohne Blüthenansatz stehenden Triebe der Spaliere und Rebstöcke eine Anzahl dieser Triebe zum Zwecke einer späteren Gewinnung der benöthigten Edelreiser stehen zu lassen. Lässt man hiebei solche Triebe verschiedener Entwicklung und Länge stehen, so ist es ermöglicht, die Grünveredlung eine geraume Zeit hindurch mit Benützung geeigneter Veredlungstriebe vorzunehmen.

Die Tafeltraubenspaliere sind gegenwärtig so bald als möglich mit Kupferkalklösung zum ersten Male zu bespritzen, und zwar als Schutz gegen das Auftreten des falschen Mehltbaues, sowie um möglichst kräftig entwickeltes Laub zu erzielen.

*

KRANKHEITEN DER OBSTBÄUME.

Die Bordelaiser Brühe (Kupferkalklösung) und ihre Anwendung gegen Obstbaumkrankheiten.

Nachdem gegenwärtig der geeignete Zeitpunkt ist, die Bordelaiser Brühe, d. h. die Kupferkalklösung, zur Bespritzung der Culturen anzuwenden, machen wir alle Obstzüchter und Gartenfreunde dringendst aufmerksam, diese so nothwendige Arbeit nicht zu verabsäumen.

Wir können nach den bisher gemachten Erfahrungen und erzielten Erfolgen sicher darauf rechnen, dass bei zu geeigneter Zeit — zweimal in Zwischenräumen von 6—8 Wochen — vorgenommenem Bespritzen unsere Culturen vor mancherlei thierischen, insbesonders aber pflanzlichen Feinden, schädlichen Pilzen aller Art, vollkommen frei gehalten und verschont bleiben; es ist aber sogar sehr wahrscheinlich, dass auch die Blattthätigkeit im Allgemeinen dadurch eine regere und erfolgreichere wird, da z. B. bei dem Bespritzen der Weinreben ein viel festeres, dunkelgefärbtes, in seiner Blattbildung vollkommeneres, länger haltbares und im Herbste am Stock verbleibendes Laub beobachtet wird.

Die Obstzüchter Amerikas haben daher das Bespritzen ihrer Obstanlagen als eine regelmässige Arbeit der Obstcultur eingeführt und amerikanische Fachblätter, so insbesondere „American Agriculturist", bringen fast in jeder Nummer ausführliche Besprechungen der erzielten Erfolge; die Regierung der Vereinigten Staaten hat daher desgleichen nichts verabsäumt, durch Veröffentlichung der durchgeführten Versuche ganz besonders auf den grossen Werth der Kupferkalkbespritzung bei der Cultur des Apfelbaumes — ein Hauptproductionszweig der Obstproducenten Amerikas — aufmerksam zu machen.

Wir machen daher unsere Leser und Leserinnen aufmerksam, gegenwärtig die geeignete Bespritzung mit Kupferkalklösung in ihren Anlagen und Gärten vorzunehmen, und zwar das Bespritzen der Weinstöcke und Rebspaliere insbesonders gegen das Auftreten des falschen Mehlthaues, ferner das Bespritzen der Apfel- und Birnbäume, speciell der Hochstämme, der Zwergbäume und Spaliere, ganz besonders aber des Apfelcordons.

Das Bespritzen der Wildlingsbeete und der Veredlungen in der Baumschule bezweckt hauptsächlich, dem Auftreten der so lästigen Blattläuse aller Art Einhalt zu thun, dasselbe ist auch bei Beerenobststräuchern der Fall; das Bespritzen im Gemüsegarten, von Frühkartoffeln, wie überhaupt aller Kartoffelarten — auch im freien Felde — ist ein bewährtes Mittel gegen das Auftreten der Kartoffelfäule, ebenso das Bespritzen von Gurkenbeeten und Tomaten (Paradiesäpfeln).

Desgleichen sei hier erwähnt, dass wir auch mit bestem Erfolge Korbweidenpflanzungen durch Bespritzen mit Kupferkalklösung von Blattläusen befreit haben.

Die Kupferkalklösung oder Bordelaiser Mischung ist am entsprechendsten und wirksamsten in einer 3%igen Lösung herzustellen, indem 3 Kg. zerstückelter Kalk in Wasser gelöst, mit 9 Liter Wasser verdünnt und hernach die in 10 Liter kochendem Wasser rasch sich lösende Menge von 3 Kg. fein pulverisirtem Kupfervitriol dazugegossen wird *); mit dieser vor dem jedesmaligen Gebrauche gut zu vermengenden Lösung wird nun das Bespritzen möglichst gleichmässig und vollkommen, wobei die Lösung thau- oder staubartig sich auf dem Laube vertheilen muss, vorgenommen.

Zur Bespritzung verwende man eine Peronosporaspritze. Für hohe Obstbäume und Rebspaliere wäre allenfalls eine gute Hydronette zu gebrauchen.

Andere als Kupfervitriolkalklösungen sind nicht zu empfehlen und lassen keinen so sicheren Erfolg erzielen.

*

*) 100 Liter Wasser,
3 Kg. Kalk und
3 Kg. Kupfervitriol.

Die sogenannten Zwetschkennarren, ihre Ursachen und ihre Beseitigung.

Nach irrthümlicher Volksmeinung sollten die „Narren" entstehen, wenn es in die Blüthe stark regnet. Das ist unrichtig und auch durch die Erfahrung widerlegt. Ebensowenig sind Blattläuse die Urheber dieser Auswüchse.

Vielmehr hat man es mit einer schmarotzenden Sporenpflanze zu thun, und zwar dem Exoascus pruni, der die Krebse verursacht, welche sich aus den Fruchtknospen der Zwetschken, Pflaumen, Schleben und Aprikosen entwickeln. Kerner sagt darüber in seinem „Pflanzenleben", Bd. II, S. 517: „Das Gewebe des Fruchtknotens nimmt an Umfang zu, aber in anderer Weise als bei der Entwicklung von Früchten. Es erscheint wie von zwei Seiten zusammengedrückt, wird brüchig und gelblich, der Same im Inneren verkümmert und es bildet sich an dessen Stelle eine Höhlung aus. Der Krebs, welcher aus den Fruchtknospen der Zwetschke hervorgeht, hat insbesondere die Gestalt von etwas verbogenen Taschen, welche zur Zeit der Sporenreife an der Aussenseite wie mit Mehl bestäubt aussehen. Die Krebse, welche im Volksmunde den Namen Taschen, Narren, Hungerzwetschken oder Hungerpflaumen führen, fallen schon Ende Mai von den Bäumen. Sie werden in manchen Gegenden gegessen, haben aber einen faden, süsslichen Geschmack."

Aehnlich schreibt Dr. Taschenberg in Halle: „Die Krankheit ist eine Entartung und krankhafte Umbildung des Fruchtknotens. Das Mycel des Pilzes zeigt sich zuerst in den zarten Gefässbündeln, welche die äussere Schicht des jungen Fussknotens durchziehen. Später durchziehen die starken Mycelfäden die ganze Zellpartie, dann auch die zarte Oberhaut, indem sie einen keulenförmigen Schlauch bilden, und liegen nun auf der Oberfläche der Frucht."

Gibt es nun irgend welche Mittel, um diese Entartung zu beseitigen oder zu verhindern? Vor Allem ist zu rathen, die Narren mit Sorgfalt zu sammeln und wegzuschaffen. Als Vorbeugungsmittel gilt ein kräftiges Zurückschneiden der Zweige. Ebenso wird eine nachhaltige Düngung als erfolgreiches Mittel gegen den Schmarotzer empfohlen.

FEINDE DES OBSTBAUES.

Gegen Blattläuse.

In der „Revue Horticole" wird mitgetheilt, dass man in Frankreich ein neues Verfahren zur Vertilgung der Blattläuse entdeckte, welches von ganz vorzüglicher Wirkung sein soll. Die theueren Insectenvertilgungsmittel sowie alle Räucherungen werden überflüssig, Jedermann kann durch unbedeutenden Kostenaufwand die Sache versuchen und sich überzeugen, dass seine Pflanzen wenigstens keinen Schaden nehmen. Man nehme die Asche von gut zerkleinertem und scharf getrocknetem Brennholz, be-

spritze die zu behandelnden Sträucher mit Wasser und bringe hierauf die Asche mit dem Zerstäuber auf die Triebe. Man stellt in dem genannten Blatte sogar die Behauptung auf, dass nach dieser Behandlung nicht nur die Blattläuse verschwinden, sondern es soll sogar die Triebkraft danach bedeutend erhöht werden.

HAUSGARTEN.

Blumenzucht.

Blumen- und Pflanzen-Arrangement für Fenster und Veranden.

Eine der reizendsten Zierden unserer Wohnräume bilden Blumen- und Pflanzendecorationen für Fenster und Veranden, Balcone und Dachzinnen. Wohl kein Anblick ist so reizend, als der mit Blumen und Pflanzen zierlich geschmückte Erker.

Nicht immer wird hiebei für die richtige Wahl der zur Anwendung kommenden Blumen- und Pflanzenarten Sorge getragen, daher bringen wir nachstehend eine zur gegenwärtigen Zeit gewiss passende Auswahl solcher Pflanzen und Blumen, die je nach dem mehr sonnigen oder schattigen Standort zur Schmückung von Fenstern und Veranden vorzügliche Verwendung finden können und bei aufmerksamer Pflege und gefälligem Arrangement gut gedeihen und einen schönen Gesammtanblick zu bilden im Stande sind.

Für eine mehr schattige Lage oder solchen Standort wählen wir am entsprechendsten die verschieden gefärbten und so reichblühenden Fuchsien, Ficus elastica, Latania Bourbonica, alle Phönixarten, Areca, Tradescantien als zierliche Hängepflanzen und Epheugewächsen auch Heliotrop gedeihen in halbschattiger Lage noch ganz vorzüglich.

Für sehr der Sonne ausgesetzte Fenster und Balcone wähle man die verschiedenen Coleusarten, die Lobelien, Heliotrop, französischen Zwergcannas, Arecas, Latanien Ficus, die mannigfachen Begonien, Pelargonien; eine sehr schöne Bepflanzung als Schmuck der Fensterbretter sind: Begonien, Heliotrop, Pelargonien, Coleus, Tradescantia ceprina, die mannigfachen Sorten der Tropaeolum (Kresse) untermengt mit Hängepelargonien, das Fenster selbst sei mit einer Guirlande von Epheu oder Copea, auch Ampelopsis eingefasst und bezogen.

Reichliches Begiessen solcher Pflanzen-Arrangements in Kästen und Vasen, etwas Beschattung bei sehr sonniger Lage um die Mittagszeit, so wie fleissiges Bespritzen der Blätter und Pflanzen am Abend und früh Morgens sind zum guten Gedeihen, üppigen Wachsthum und reichen Blühen unumgänglich nothwendig; wir haben mehrfach bei Arrangirung von Fensterdecorationen die dazu verwendeten Holzkästen vorerst mit Moos oder Sägespänen ausgelegt und danach erst die betreffenden Pflanzen mit Ballen in die mit reichgedüngter Erde ausgefüllten Kästen eingesetzt und auf diese Weise sehr gute Erfolge erzielt, sowie insbesondere auch das rasche Austrocknen der Wurzelballen, welches bei sehr sonniger Lage der Fenster zum grossen Nachtheile der Pflanzen rasch eintritt, gänzlich vermieden. *

Für den Rosengarten.

Ersatz nicht angewachsener Rosen.

Rosenfreunde machen wir aufmerksam, dass in diesem Frühjahr neu angepflanzte Rosenstöcke, welche nicht angewachsen sind oder ein schlechtes Gedeihen zeigen, gegenwärtig bei dem Umstande, als die grossen Rosenzüchter viele Tausende von Rosenhochstämmen in Moosballen heranziehen mit solchen, von der eigentlichen Zeit des Aussetzens der Rosen vollkommen unabhängig bleibenden Stöcken leicht und sicher ersetzt werden können und manche Lücke in den frisch ausgesetzten Rosengruppen auf diese Weise ohne Mühe ergänzt und completirt werden kann. *

Flüssige Düngung der Rosen.

Reichen Flor und wiederholten Ansatz von Knospen werden wir bei unseren Rosen, insbesondere bei den remontirenden, nur durch öftere flüssige Düngung erreichen und erzielen können, und zwar verwendet man hiezu am entsprechendsten Kuhdünger, Holzasche und Russ, welch' letztere aber vorher tüchtig aufgelöst und in einem mit Wasser gefüllten Fasse ausgelaugt werden müssen. Mit diesem kräftigen Dünger sind die Rosenstöcke wöchentlich ein- bis zweimal tüchtig zu begiessen; ein Zuviel ist hiebei nicht zu befürchten und man kann ein zu starkes Begiessen leicht durch die vermehrte Verwendung von überschlagenem Wasser vermeiden. *

Der Schnitt frischgepflanzter Rosen.

Es wird sich immer empfehlen, frisch ausgesetzte Rosenhochstämme oder niedrige Veredlungen — mit Moosballen oder aus dem Topfe oder Freien heraus — möglichst stark auf ihre unteren, gut ausgebildeten Augen zurückzuschneiden; selbst belaubte Triebe werden nach vorgenommenem Rückschnitt beim Auspflanzen noch kräftigere Triebe entwickeln und reichlich Knospen ansetzen, während dieselben, wenn sie unbeschnitten, nur zu leicht verkümmern und kaum oder nur zu einem schwachen Ansatz von Blüthen kommen. *

Rose „Climbing La France".

Die allgemein bekannte Rose „La France", deren Werth vollkommen gewürdigt wird, ist eine künstlich erzogene Hybride zwischen einer Thea und einer Hyb. perpetuelle, wovon die erstere als die Samenträgerin bezeichnet wird. Die gewöhnliche „La France" wächst in Buschform gesund und mittelkräftig, blüht reichlich und andauernd. Ihre Blumen sind silberartig, zartrosa und haben einen köstlichen Wohlgeruch. Ihrer werthvollen Eigenschaften wegen wird sie von den Gartenfreunden ebenso wie von den Schnittblumencultivateuren hochgeschätzt. Von dieser prächtigen Rose sind einige Sportvarietäten hervorgegangen, von denen die vor einigen Jahren in England fixirte Sorte Duchess of Albany in Amerika besonders bevorzugt wird. Von allen diesen Zufallserscheinungen hat aber unstreitig den höchsten Werth die „Climbing La France" benannte Sorte, die auch in den Rosenhäusern der Firma Peter Hendersohn & Comp. cultivirt wird. Dieser Sport hat einen kräftigen Wuchs, eine schöne und gesunde Belaubung und bringt feine, grosse Blumen. Für die Treiberei jedoch mag sie von anderen Sorten übertroffen werden.

Nicotiana colossea foliis variegatis.

Buntblätteriger Riesentabak.

Diese Neuheit ist wohl unter den Blattpflanzen als die werthvollste des letzten Sommers zu bezeichnen. Die schönen grossen Blätter, welche an Umfang denen des Riesentabaks nicht nachstehen, haben einen circa 5—6 Cm. breiten, weissen Rand, der sich zuweilen tiefer nach der

Mitte zu verliert. Ausserdem finden sich hie und da in der grünen Mitte noch einzelne weisse Flecke. Der Tabak gleicht dadurch einer feinen, vornehmen, tropischen Pflanze, ist allerdings auch etwas empfindlicher als der alte. Der Pflanze ist im Freien ein etwas geschützter Stand und eine gute Mistunterlage zu geben. Das Verpflanzen geschieht ohne Schwierigkeit. Die Ueberwinterung im Topfe ist einfach. Bis jetzt geschah die Vermehrung nur durch Stecklinge und es muss abgewartet werden, ob diese Neuheit keimfähigen Samen geben wird.

Freiland-Farn.

Ohne Verwerthung der Freiland-Farne lässt sich kein passendes Arrangement ausführen, sei es zur Decoration einer Anlage von Rabatten, Springbrunnen, Felspartien oder zur Verwendung als Grabdecorationen etc. etc. Die Cultur ist eine sehr bescheidene. Sie gedeiht in jeder Bodenart; öfteres Begiessen ist nur bei frischer Pflanzung nothwendig. Kälte schadet ihr gar nichts. Die beste Pflanzzeit ist April bis Mai. Die gebräuchlichsten Sorten, welche eine Höhe von 1—1½ Meter erreichen und palmenartige Wedel entwickeln, sich also besonders zu Parkanlagen etc. eignen, sind: Aspidium filix mas, Asp. fil. mas robustum, cristatum, Asp. spinulorum, Athyrium filix foemina, Ath. fil. Osmundia regalis, Polystichum aculeatum und dann Pteris aquilina, Strutiopteris germanica. Felspartien werden am besten mit Asp. filix mas, Asp. Trichomanes und Polypodium vulgare bepflanzt. Zur Binderei, wozu der Farn fast unentbehrlich ist, eignen sich fast alle Sorten.

Gemüsebau.

Blaue runde Sechswochen-Kartoffel.

Bei dem Suchen nach Neuem sollen wir das gute Alte nicht vergessen! Solches gilt auf allen Gebieten der Landwirthschaft, des Obst- und Gartenbaues, insbesondere auch bei Kartoffeln. Eine Menge Sorten von diesen sind in den letzten zwei Jahrzehnten gezüchtet worden und es lässt sich nicht leugnen, dass, was hohe Erträge und hübsche Formen betrifft, viele Neuzüchtungen manchen älteren Sorten weit überlegen sind. Nicht so verhält es sich aber oft mit der Güte und dem Wohlgeschmacke; denn was diesen betrifft, überragen manch' ältere Kartoffelsorten die neueren ganz bedeutend. In Fällen, wo es sich um feine, wohlschmeckende Speise- und Tafelkartoffeln handelt, sollten darum stets unsere älteren bewährten Sorten mit in Berücksichtigung gezogen werden.

Ein Herzählen verschiedener solcher älteren guten Kartoffelsorten soll hier nicht stattfinden, sondern es soll für diesmal nur einer vorzüglichen alten Frühkartoffel, nämlich der blauen runden Sechswochen-Kartoffel, gedacht werden.

In ihrer Reifezeit folgt sie gleich nach der frühesten langen weissen Sechswochen-Kartoffel, übertrifft aber selbe weit im Ertrage. Was letzteren betrifft, so kann sie sich mit allen besseren Frühsorten messen; die frühe rothe Rosenkartoffel ist ihr zwar im Ertrage überlegen, macht aber zu grosse, unförmliche, zum Ganzsieden nicht gut brauchbare Knollen; auch ist sie nicht so früh und nicht so wohlschmeckend. Ein anderer Vorzug der blauen Sechswochen-Kartoffel ist noch, dass ihre Knollen bis in's Spätfrühjahr hinein wohlschmeckend bleiben, während die meisten übrigen Frühsorten schon vor Winter an Güte verlieren. Ein Zeugniss für den Werth dieser Sorte ist noch, dass sie in Erfurt, wo doch alle möglichen Frühsorten auf ihren Werth geprüft werden, fast ausschliesslich und allein für den Frühbedarf angebaut wird.

Da nun die Zeit naht, wo wiederum zur Aussaat von Frühkartoffeln geschritten wird und es nicht an verlockenden Angeboten neuer und recht theuerer Sorten mangelt, rathen wir nochmals, dabei das gute Alte nicht vergessen zu wollen!

OBSTVERWERTHUNG.

Zur Verwerthung unseres Obstes.

Nachdem in diesem Jahre in vielen Bezirken ein reiches Obstjahr zu erwarten ist, eröffnen wir wieder die Rubrik für zweckentsprechende Obstverwerthung.

Obst in Zucker. Zu Dunstobst werden alle Obstgattungen, nachdem dieselben geschält und eventuell zertheilt und geschnitten sind, in siedendem Wasser, doch nicht zu weich gekocht, damit dieselben nicht zerfallen, und in eine vorher gesponnene und abgeschäumte Zuckerlösung je nach Geschmack, ob das Dunstobst mehr oder weniger süss hergestellt werden soll, gebracht; hernach wird das so vorbereitete Obst in Gläser sorgfältig eingeschichtet, die Zuckerlösung darauf gegossen und sobald es etwas erkaltet ist, werden die Gläser mit doppeltem Pergamentpapier verbunden und sodann in Dunst eingestellt.

Marillen-Marmelade. Hiezu gibt man zu 1 Kg. Marillen 60—65 Deka Zucker. Schält man die Marillen, so kann man letztere gleich mit Zucker und ein wenig Wasser an's Feuer stellen und kochen lassen, bis zu einer schönen Marmelade; natürlich auch fleissig umrühren dadei. Will man sie nicht schälen, so kocht man sie im Wasser weich, passirt sie und gibt sodann den Zucker dazu, um sie nochmals bis zur dicken Marmelade kochen zu lassen, und füllt sie auch gleich warm in Gläser; sobald sie erkaltet sind, werden die Gläser nur mit gewöhnlichem Papier mittelst Papp verklebt, nicht auf obige Weise, wie man mit Dunstobst verfährt.

Obst im Dunst kochen. Die fertigen Fruchtgläser werden in ein grosses Bassin zwischen Tüchern eingesetzt, damit zugedeckt; bis zu drei Viertel Höhe der Gläser gibt man kaltes Wasser und setzt das Bassin auf's Feuer. Man kann desgleichen auch einen grossen Topf nehmen; die 25 Minuten werden vom Kochen des Wassers an gerechnet.

Schwarze Kirschen einzusieden. Auf 1 Kilo guten Zucker rechnet man ¾ Liter Wasser; beides lässt man ungefähr 5 Minuten zusammen kochen und passirt dann den Zucker durch eine geruchlose Serviette in einen Weidling, worin man ihn erkalten lässt. Die Kirschen werden entstielt, gewaschen und getrocknet, sodann in ½-Liter-gläser gethan. Das Glas darf aber nur drei Viertel voll gemacht werden, worauf man den kalten Zucker darauf gibt, so dass er gerade über die Kirschen geht. Die Gläser werden dann 25 Minuten in Dunst gekocht.

Erdbeer-Marmelade. Die Walderdbeeren werden durch ein feines Sieb passirt; zu 1 Liter durchgestrichenen Markes setzt man ½ Kilo feinen Zucker zu. Der Zucker wird mit Wasser aufgestellt (auf 1·1 Kilo Zucker rechnet man 1 Liter Wasser), gut ausgeschäumt und bis zum Spinnen eingekocht. Hierauf kommt das Erdbeermark hinein und wird nun die Masse gerührt, bis sie denselben Grad erreicht hat. Der aufsteigende Schaum wird mit einem Schaumlöffel entfernt. Ist die Marmelade gut, so lässt man sie etwas abkühlen, füllt sie dann noch warm in die Gläser und lässt sie über Nacht darin auskühlen, worauf man sie mit Pergamentpapier verbindet.

Nachrichten des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen.

Der Obstbauverein für das Königreich Böhmen veröffentlicht nachfolgenden Aufruf zur Beschickung der internationalen Obstausstellung zu St. Petersburg vom 22. September bis 12. October 1894:

Alle Beschwerden unserer Obstzüchter klingen leider in der Klage aus, dass die Ausfuhr des Obstes in andere Länder und insbesondere in den Jahren einer ergiebigeren Ernte, eine ungenügende ist. Der einzige auswärtige Käufer war bisher das benachbarte Deutsche Reich und selbst da nehmen nur jene an schiffbaren Flüssen gelegenen Bezirke, aus welchen sich das Obst auf dem billigen Wasserwege fortschaffen lässt, an dem Exporte Theil. Nachdem die Käufer aus Deutschland bei uns bisher keinerlei Concurrenz begegneten, betrachten sie den Obstexport aus unserem Lande sozusagen als ihr Monopol, woraus weiter folgt, dass die Bestimmung der den Producenten nur in den seltensten Fällen befriedigenden Preise vollständig von dem Käufer abhängig bleibt.

In gesegneteren Jahren bleibt ein bedeutendes Quantum Obstes überhaupt als unverkäuflich im Lande zurück und weil der eigene inländische Consum keine nachweisbaren Fortschritte macht und die industrielle Verarbeitung des Obstes sich bei uns erst in den Anfängen bewegt, geht ein grosser Theil des Zurückgebliebenen ohne jeden Nutzen zu Grunde.

Solche höchst bedauerlichen Erscheinungen sind freilich nicht dazu angethan, die Hebung unseres heimatlichen Obstbaues, welcher unter günstigeren Verhältnissen eine ergiebige und nachhaltige Ertragsquelle repräsentiren könnte — zu fördern. Und dennoch wurde bei uns im Interesse der ersehnten Besserung der eben geschilderten ungünstigen Verhältnisse noch nicht Hand angelegt. Viel thatkräftiger sind die anderen Länder unseres Kaiserstaates an die Lösung derselben Frage herangetreten, was selbst von solchen gilt, welche sich keineswegs so günstiger klimatischer Verhältnisse wie jener Böhmens erfreuen.

Betrachten wir nur die Verhältnisse der Production und der Verwerthung des Obstes in Tirol. In Tirol und den anderen Ländern macht die Cultur des Obstes, dank einer gut organisirten Ausfuhr und daher einer entsprechenden Verwerthung des Obstes, stetige Fortschritte und bildet einen gewinnbringenden Zweig des landwirthschaftlichen Betriebes.

Es ist daher im Interesse unseres einheimischen Obstbaues zu einer der angelegentlichsten Aufgaben geworden, dem eben geschilderten guten Beispiele folgend, für die Gewinnung anderer Absatzgebiete neben dem bisher einzigen nach Deutschland zu sorgen.

Eine willkommene Gelegenheit hiezu bietet die im heurigen Jahre zu veranstaltende internationale Obstausstellung in St. Petersburg. Das ureigenste Interesse gebietet es unseren Obstproducenten, diese Gelegenheit nicht unbenützt vorübergehen zu lassen, die Ausstellung mittelst zahlreicher, entsprechend ausgewählter Obstsortimente zu beschicken und so den ersten, vielleicht entscheidenden Schritt zur Gewinnung des weiten russischen Reiches für unseren Obstexport zu unternehmen. Mögen wir uns doch nicht bei dieser Gelegenheit wieder durch Andere überflügeln lassen!

Sollte es gelingen, unserem Obste sowohl in rohem als auch in verarbeitetem Zustande ständige russische Käufer zu sichern, so würde sich der daraus resultirende günstige Einfluss nicht nur in der Erhöhung und Stabilisirung der Obstpreise allein, sondern in der Hebung unserer Obstcultur überhaupt bald fühlbar machen.

Der Obstbauverein für das Königreich Böhmen empfiehlt daher auf das Angelegentlichste, an der Petersburger Ausstellung durch Beschickung mit Obstsorten Ihrer Gegend theilzunehmen.

Wenn das hohen Ortes überreichte Gesuch um Gewährung einer staatlichen Subvention eine günstige Erledigung erfahren wird, so wird es genügen, die auszustellenden Objecte blos nach Prag an die später anzugebende Adresse einzusenden, woher dann die ganze Collection gemeinschaftlich auf Vereinsunkosten nach St. Petersburg befördert werden wird. Ferner wird auch für eine entsprechende Vertretung an Ort und Stelle selbst durch bewährte einheimische Kräfte vorgesehen werden.

Mittheilungen sind an den Obstbauverein für das Königreich Böhmen zu richten.

JUDr. Friedrich Fürst Schwarzenberg
Präsident.

MITTHEILUNGEN.

Geschätzte und werthvolle Marktäpfel in Amerika. Der Obstconsum und die Obstmärkte Amerikas, unterstützt durch eine nach unseren Begriffen in ihrer Ausdehnung kaum fassbare Obstproduction, schätzen vor Allem nur wenige Obstsorten für die Grossproduction und den Grossconsum; als solche werthvolle frühreifende Aepfel werden z. B. von den amerikanischen Obstzüchtern Kaiser Alexander, Gravensteiner und Herzogin von Oldenburg bezeichnet und empfohlen. Sie sind, wie die Amerikaner sich ausdrücken, the most profitable apples, oder Sorten, die am meisten Geld verdienen lassen. Von den drei in der Zusammenstellung genannten Aepfeln behaupten sie, dass selbe regelmässig alljährlich reichtragend sind, grosse, prächtig und auffallend gefärbte Früchte liefern und diese jederzeit einen guten Absatz finden, gewöhnlich sogar einen höheren Preis erzielen als manche Winteräpfel; hieran wird noch die weitere Bemerkung geknüpft, dass die amerikanischen Obstpflanzer der Zukunft auf diese wenn auch frühreifenden wenigen Sorten mehr Gewicht legen müssen als bisher und mehr als auf Dutzende von anderen Apfelsorten. Dies sind beherzigenswerthe Worte auch für die europäischen Obstzüchter. *

Frühe Pfirsiche und frühe Birnen. In Amerika ist ausser der Amsdenpfirsich insbesondere die Early Crawford für den Markt gesucht; von Frühbirnen werden Giffard's Birne, Bartlettbirne (unsere William's Christbirne) und Clapp's Favorite geschätzt und vielfach gebaut.

Lange Haltbarkeit der Englischen Winter-Goldparmäne. Zu den mannigfachen guten Eigenschaften der bereits vielfach in den Gärten verbreiteten Englischen Winter-Goldparmäne gehört ihre noch viel zu wenig hervorgehobene lange Haltbarkeit, die bei entsprechender Aufbewahrung in gleichbleibender Temperatur des Lagerraumes bis Ende April, ja selbst bis in den Monat Mai hinein dauert, wie wir es in diesem Frühjahre mehrfach an verschiedenen Orten zu bemerken Gelegenheit hatten, wo diese Aepfel noch in voller Frische, Schönheit und Güte zum Genusse gelangten. *

Begonia Gloire de Sceaux. Als eine vorzügliche Sorte der mit Recht gegenwärtig so beliebten Begonien ist Begonia Gloire de Sceaux zu bezeichnen. Ihre Blüthe dauert durch Monate, die ganze Saison hindurch, ihre Cultivirung ist leicht, die zierlichen Blüthen sind gekerbt und die Belaubung dunkelmetallisch glänzend.

Harken und Giessen gehören zu den Hauptarbeiten im Sommer. Durch das Giessen wird dem Boden das mangelnde Wasser ersetzt, durch des Beharken das vorhandene Wasser wirksamer gemacht und dem Boden zurückerhalten. Wir greifen zunächst zur Harke, wenn sich Unkraut zeigt, obwohl ein früheres Beharken ebenfalls sehr vortheilhaft für die Pflanzen gewesen wäre. Was das Wachsthum der jungen Pflanzen am meisten fördert, ist eine stets lockere Oberfläche des Bodens. Die atmosphärischen Kräfte der Luft wirken bis in das Innere des Bodens,

helfen den Wurzeln die Nährstoffe auflösen und erleichtern denselben die Athmung, einen sehr wichtigen Lebensvorgang in der Pflanze, welcher nicht blos in allen lebenden oberirdischen Theilen, sondern auch in den Wurzeln stattfindet. Fleissiges Beharken schützt die Bodenoberfläche vor Trockenheit. Die Gelehrten, namentlich Professor Wollny, haben durch Beispiele bewiesen, dass ein fester Boden auf Grund der in demselben wirkenden Capillarkräfte viel mehr Wasser verdunstet als ein lockerer Boden. Dieser besitzt viel weniger Capillarkraft, weil die Haarröhrchen, in welchen das Wasser von unten nach oben steigt, durch die Harke zerrissen werden. Dahingegen kann aber das von oben kommende Wasser, sei es vom Regen oder vom Giessen, in einem lockeren Boden viel schneller versickern als in einem festen. Auf fester Oberfläche läuft das meiste Wasser ab, auf gelockerter Oberfläche versickert es. Da das Wasser durch Zusammenschlemmen der Erdtheilchen den Boden festmacht und verkrustet, so muss bei vielem Regen, noch mehr aber nach starkem Begiessen fleissig geharkt werden. Begiessen auf verkrustetem Boden hat gar keinen Werth: das Wasser läuft ab oder verdunstet sehr schnell. Deshalb gilt als erste Regel, dass vor dem Begiessen der Boden gelockert werden muss, und wenn nach dem Begiessen die Harke wieder eingesetzt wird, so hält sich der Boden längere Zeit feucht, indem durch die lockere Oberschichte die Wasserverdunstung sehr vermindert wird. Es ist einfacher, billiger und praktischer, wenn das Wasser im Boden erhalten wird, als dass es immer wieder von Neuem zugeführt werden muss, und je mehr geharkt wird, um so weniger braucht man zu giessen. Das trifft aber auch nur dann zu, wenn wirklich gegossen, d. h. durchdringend und nicht nur die Oberfläche durch Uebersprengen feucht gemacht wurde. Es gibt keine grössere Verschwendung, als wenn oberflächlich gegossen wird; es nützt dies nichts, es schadet sogar. Will oder muss man Wasser sparen, so giesse man weniger. Wenn ein Kohlfeld oder ein Rosenbeet in der Woche einmal 10 Giesskannen Wasser erhält, so nützt dies weit mehr, als wenn es jeden Tag 2 Giesskannen bekommt; das erste ist durchdringend, das letztere oberflächlich gegossen, wobei das Wasser verdunstet, ohne an die Wurzeln zu kommen, und somit hat das Giessen seinen Zweck verfehlt. Wenn aber der Boden sehr locker ist, so kann reichlich Wasser aufgenommen werden; es dringt in die Tiefe, es wird durch abermaliges Beharken der Oberfläche vor Verdunstung geschützt, es kommt den Wurzeln der Pflanzen zugute und das gespendete Wasser wird Mühe und Arbeit durch gutes Gedeihen der Gewächse lohnen, indem deren Ernte reichlicher ausfällt. (Herrschaftsgärtner H. Schlegel in den „Mitth. für Obst- u. Gartenb.".)

Die Obstversicherung gegen Hagelschlag ist in der Schweiz auf Frcs. 5 pro 100 Kg. für Aepfel und Frcs. 6 für Birnen fixirt; andere Obstsorten sind frei. Wer Aepfel und Birnen höher versichern will, muss solche als Tafelobst declariren und auch den entsprechenden höheren Prämiensatz bezahlen.

Zur Vorsicht bei Ankauf frischer und getrockneter Pilze. Häufig werden als „getrocknete Champignons" die zerschnittenen Stiele und Hüte des Steinpilzes verkauft, denen gelegentlich auch giftige Pilze beigemengt sind. Es empfiehlt sich daher, die frischen wie die getrockneten Pilze vor der Zubereitung durch kochendes und kaltes Wasser zu reinigen und alle ungesund aussehenden Stücke zu entfernen. Bemerkt wird noch, dass das Fleisch der essbaren Steinpilzarten nach dem Trocknen weiss bleibt, während die gefährlichen Nebenarten beim Einsammeln an der Bruchfläche blau und beim Trocknen meist dunkel zu werden pflegen.

Die Teilersbirne, eine vorzügliche Mostbirne. Die Teilersbirne bildet wohl drei Viertel aller Birnbäume des Luzerner Hinterlandes (Schweiz). Sie bildet rasch nach dem Setzen einen kräftigen Stamm und eine schöne Krone, die auch ziemlich früh zur Tragbarkeit gelangt. Diese Eigenschaften haben offenbar die grosse Verbreitung des Teilersbirnbaumes gegenüber anderen Birnsorten ganz gewaltig beeinflusst. Die schönen, grossen Teilersbirnbäume sind von enormer Tragbarkeit.

Welche Wirkung hat die Kalkdüngung? Die Kalkdüngung ist dreifach, und zwar: 1. Die direct nährende Wirkung. Die Pflanze bedarf eben zu ihrer Ernährung des Kalkes und wird da, wo sie den Kalk in nicht ausreichender Menge findet, auch nicht freudig gedeihen und es nicht zur grössten Vollkommenheit bringen. 2. Die chemische Wirkung. Der Kalk befördert das rasche Umsetzen der Bodenmineralien, beschleunigt die Verwitterung und macht Salze, insbesondere das Kali, löslich, bindet mineralische und organische Säuren und entsäuert also den Moorboden. 3. Die physikalische Wirkung. Er mürbt den Boden, insbesondere den Thonboden und auch den unfruchtbaren, wenig humosen Lehmboden. Man hat bemerkt, dass nach langjährigem Anbau von nur Halmfrüchten und Rüben, insbesondere veranlasst durch leichte Düngung mit Salzen, speciell auch mit Chilisalpeter, der Boden eine sehr ungünstige, wenig mürbe Beschaffenheit annimmt; der Boden wird klitschig, fliesst leicht zusammen und bildet dann eine Borke. Dieser ungünstige physikalische Umstand wird aufgehoben durch die Kalkdüngung. Wir würden daher die Anwendung getrockneten Kalkes, insbesondere bei dem Rigolen für Obstculturen, bei Verbesserung und überhaupt dem Herrichten der Baumgruben in allen kalkarmen Böden unseren Obstzüchtern dringend empfehlen, sowie ganz besonders beim Herrichten und der Herstellung des Compostes, um bei letzteren eine möglichst rasche Wirkung aller in Composthäusern aufgespeicherten Bestandtheile dadurch herbeizuführen.

Vergiftung von Raubzeug. Es wurde die Wahrnehmung gemacht, dass besonders in den Gebirgsgegenden die Vertilgung von Raubzeug durch mit Strychnin vergiftete Seifensieder- oder Speckgrammeln allgemein geübt wird. Diese vergifteten Grammeln werden ganz offen, ohne jede Vorsicht sogar unweit von Wohnungen ausgestreut, was ganz unstatthaft ist. Die bedauerliche Folge davon ist, dass nicht blos Haushunde und Katzen, sondern auch viele insectenfressende Singvögel vergiftet werden, so dass letztere aus manchen Gegenden ganz verschwunden sind. Speciell Strychnin ist deshalb gefährlich, weil er sehr lange seine giftige Wirkung behält. Die Herren Gemeindevorsteher werden aufgefordert, darauf zu sehen, dass nur solche Methoden zur Vergiftung von Raubzeug in Anwendung kommen, bei welchen die Mitvergiftung nützlicher Thiere thunlichst ausgeschlossen ist.

Personal-Nachrichten.

† **Garteninspector Adam Koch zu Braunschweig,** langjähriger Geschäftsführer des Deutschen Pomologenvereines, ein unermüdlich im Interesse der Förderung des Obstbaues thätiger Mann, dessen biederem Charakter ein ehrendes und freundliches Andenken bewahrt bleiben wird.

Dr. Klotzberg in Wien, ein eifriger Förderer des Obstbaues und warmer Vertreter des Gärtnerstandes, ist zum Stadtrath der Residenz Wien gewählt worden.

Vereins-Nachrichten.

Grünveredlungscurse. Grünveredlungscurse finden in Niederösterreich statt:

am 4., 7., 11., 13., 18., 22., 25. und 28. Juni in der n.-ö. Landes-Rebschule zu Korneuburg; ferners
am 5. Juni in Oberhollabrunn,
„ 8. „ „ Mistelbach,
„ 9. „ „ Baden-Weikersdorf,
„ 12. „ „ Bruck a. d. L.,
„ 13. „ „ Haugsdorf,
„ 19. „ „ Krems,
„ 30. „ „ Pötzleinsdorf,
„ 3. Juli „ Grinzing.

Abgehalten werden dieselben im Auftrage des n.-ö. Landesausschusses durch Landes-Wanderlehrer J. Jablanzy und den Winzer der Landes-Rebschule F. Rasser.

Strassenwärterprämien. Um das Strassenwärterpersonale zur sorgfältigen Pflege der auf den Landes- und Bezirksstrassen befindlichen Obstbaumpflanzungen anzueifern, werden vom niederösterreichischen Landes-Obstbauvereine für das Jahr 1894 zwölf Preise à fl. 10 für solche Strasseneinräumer ausgeschrieben, welche für gute Pflege der auf ihrer Strassenstrecke befindlichen Obstbäume sich verdient gemacht haben. Auf diese Preise haben jene Strasseneinräumer Anspruch, welche auf ihrer Strassenstrecke mindestens 200 Obstbäume in geschlossener Pflanzung zu pflegen und zu beaufsichtigen haben, jedoch nur dann, wenn die Bäume auf der Strasse selbst (nicht auf den anrainenden Grundstücken) gepflanzt sind und die Pflanzung mehr als zwei und nicht über zehn Jahre besteht. Ferner hat die Vereinsleitung den Betrag von fl. 50 zu zwei Remunerationen à fl. 25 für solche Bezirkswegmeister bestimmt, welche anlässlich der Aufsicht und Instandhaltung der Obstbaumpflanzungen auf den Bezirksstrassen sich besonders verdienstlich gemacht haben. Bewerber um diese Preise haben ihre Gesuche unter genauer Bezeichnung der ihnen zugewiesenen Strassenstrecke im Wege des vorgesetzten Bezirksstrassen-Ausschusses bis 15. Juni 1894 an den niederösterreichischen Landes-Obstbauverein (Wien, I. Herrengasse 13) zu richten.

Ausstellungs-Angelegenheiten.

Ausstellung von Hyacinthen und anderen Frühjahrsblumen. Dies der Titel der vom Hietzinger Vereine Mitte vorigen Monats in P. Hopfner's Casino veranstalteten Ausstellung. Den Eingang in das Local flankirten die Lieblinge so manchen Amateurs: riesige und seltene Cacteen von Herrn Hofrath Herz. Obwohl man nun diese stacheligen und knorrigen Gesellen gerade nicht zu den „anderen" Frühlingsblumen rechnen kann, so wird doch mancher Besucher an den bemoosten Häuptern seine helle Freude gefunden haben. In nächster Nähe waren Gruppen von Cineraria hyb. und die aus Samen gezogenen Tulpen des Altmeisters Hooibrenk, der durch Decennien mit besonderer Passion Blumenzwiebelzucht betreibt und in Oesterreich mit seinen Gladiolen und Tulpen unerreicht dasteht.

Beim Eintritte in den Saal grüssen uns aus der Kaisergruppe Schönbrunns gesundheitstrotzende Palmen entgegen.

Herrlichen Contrast zu dem freudigen Grün bilden die edlen, prachtvollen, weissen Blumen von Lilium Harrisii, wie sie in solcher Vollkommenheit und Grösse der Blumen auf einer hiesigen Ausstellung noch nicht geschaut wurden.. Umsäumt wurde diese Gruppe von Buschrosen Lesemann's.

Die Mittelgruppe des rechtsseitigen Parterres wird aus hohen Azaleen, Rhododendron, umgeben von der gleich schönen wie dankbaren Clivia (Imanthophyllum), gebildet. Auf demselben Parterre sind noch acht kleinere Gruppen.

Die erste Eckgruppe führt uns gefüllten Stangenlack in diversen Farben von grösster Schönheit des Colorites sowie der Blüthenform entgegen. Viel bewundert wird die den Mittelpunkt bildende Denista mit ihren graziösen Zweigen und zarten, weissen Schmetterlingsblüthen. Anschliessend an denselben Aussteller, Herrn Barcza, Obergärtner der Maison Spitzer in Ober-St. Veit, eine Gruppe gefüllt blühender Cineraria hyb. in verschiedenen Farbentönen und eine ebensolche Gruppe mit einfachen, aber ausserordentlich grossen Blumen. Die andere Seite nehmen die Gloxinien Baumgartner's, flankirt von Tulpengruppen, ein. Die Gloxinien dieses Ausstellers sind vorzüglich.

Für den Botaniker und Amateur wird die auf diesem Parterre befindliche Gruppe von seltenen Irideen sowie Liliaceen, die, mit Geschick arrangirt, uns den grossen Reichthum und die Verschiedenheit dieser reizenden Lieblinge des Ausstellers, Herrn v. Lee, so recht veranschaulicht, wohl einen Hauptanziehungspunkt bilden.

Die Mittelgruppe des linksseitigen Parterres bilden die selbst gezogenen Rhododendron des gräflich Zichy'schen Obergärtners Kackofsky.

Es finden sich hier die prachtvollen, riesig grossen Nelken- und Rosengruppen des Handelsgärtners Matznetter und lässt sich die nie gesehene Grösse und Schönheit der Nelken nur dadurch erklären, dass die Schaupflanzen aus der Mitte von Tausenden in „bester" Cultur stehenden Geschwistern ausgewählt wurden.

Es sei uns die Aufzählung der bekannten Sorten erlassen und nur die Züchtung des Ausstellers, „Grosspapa", in kurzen Worten erwähnt. Grosspapa ist ein Sport von Jean Sisley und vereinigt die Blühwilligkeit und andere Vorzüge der Stammpflanze mit einer prächtigen, rothen Färbung. Sie kann zu den schönsten Remontantnelken gezählt werden. Die Rosen sind meist dunkle Treibsorten und ebenfalls Prachtwaare.

Aquilegia Stuartii von Lesemann ist eine reizende Staude mit grossen, schön gefärbten (blau und weiss) Blumen, die alle Beachtung verdient. Von dem Aussteller Richter befinden sich hier schöne Tulpen (Bizarren) sowie eine Gruppe von überaus zierlichem Alibum album grdfl., eingefasst von der Ranunkel, Rose de Nice, eine der schönsten, gefülltblühenden Sorten; nebenan von Hofrath Herz eine riesige Blüthe von Iris susianna, die mit ihren düsteren Farben von der nebenstehenden, noch grösseren Blume von Iris cashmiriana lebhaft absticht. Auch das Trauer-Calla (Arum detonnicatum) verdient Erwähnung. Die Seitenwände wurden durch eine riesige Gruppe der besten Frühjahrsblüher des Kalthauses und Freilandes geziert und bestand deren Einfassung aus seltenen Primula-Aurikeln etc. Der Aussteller, Herr v. Lee, brachte diese und seine anderen Gruppen ausser Concurrenz, was vollste Anerkennung verdient, da die Mehrzahl der Aussteller Handelsgärtner sind. Die Hyacinthen befanden sich auf Tischen längs der Wände und waren vier Aussteller, und zwar: Richter mit über 300 Sorten, Lesemann und Baumgartner mit ihren Handelssorten und der Erfurter Ziegler, dessen Sortimente die grösste Vollkommenheit der Blumen aufwiesen.

Kunstgärtner Prosch in Hietzing.

Literatur.

Neue Erscheinungen.

Vilmorin's Blumengärtnerei. Beschreibung, Cultur und Verwendung des gesammten Pflanzenmaterials für deutsche Gärten. Dritte neubearbeitete Auflage mit 1000 Holzschnitten im Text und 4000 bunten Blumenbildern auf 100 Farbendrucktafeln. Unter Mitwirkung von A. Siebert, Director des Palmengartens in Frankfurt a. M., herausgegeben von A. Voss in Berlin, früher Institutsgärtner in Göttingen. Berlin 1894, Verlag von Paul Parey. In 50 Lieferungen à Mark 1.

„Vilmorin's Blumengärtnerei" war schon in seinen früheren Ausgaben ein werthvolles Handbuch für jeden Gärtner und Gartenfreund; die gegenwärtig erscheinende dritte Auflage dieses Buches, vollkommen neu und zeitgemäss bearbeitet, müssen wir als ein Prachtwerk bezeichnen, das wohl in der gesammten Gartenbauliteratur einen hervorragenden Platz einzunehmen berufen ist und das wir nach den uns vorliegenden Lieferungen auch als eines der besten Lehr- und Handbücher erklären können; zugleich bildet dasselbe aber auch eine deutsche Gartenflora von eminent praktischem Werthe für jeden Gärtner, Gartenfreund und Pflanzensammler.

Der erste Theil dieses Werkes wird an 1000 schwarze und an 400 farbige Abbildungen sämmtlicher in unseren Gärten cultivirter bemerkenswerther Pflanzen mit genauer Beschreibung zur Anschauung bringen und deren nicht minder werthvolle Verwendung in Park und Garten mit genauer Culturanweisung umfassen, während der zweite Band eingehende Schilderungen und Belehrungen über die gesammten Grundzüge des Gartenbaues enthalten wird.

Die Ausstattung des vorliegenden, im Erscheinen begriffenen Werkes ist eine vorzügliche, insbesondere mit Rücksicht auf die zahlreichen Abbildungen und die grosse Anzahl meisterhaft ausgeführter colorirter Tafeln, welche uns sehr viele Pflanzen in charakteristischer Form im Bilde zur Anschauung bringen.

„Vilmorin's Blumengärtnerei" ist allen Pflanzenfreunden und Gärtnern zum eingehendsten Studium zu empfehlen und wird das Werk nach seinem vollen Erscheinen ein vollständiges Handbuch des Gartenbaues, soweit sich derselbe auf die Blumen- und Pflanzencultur erstreckt, in erschöpfender Form bieten.

„Vilmorin's Blumengärtnerei" wird sich insbesondere als ein sehr werthvolles Werk für Vereinsbibliotheken und Gartenbauschulen, wie nicht minder für Volks- und Lehrerbibliotheken empfehlen und wesentlich dazu beitragen, den Sinn und das Interesse für die so viel des Schönen bietende Pflanzenwelt, sowie für den Gartenbau im Allgemeinen auch in weiteren Kreisen zu wecken. *

Unsere Bäume und Sträucher. — Unsere Getreidearten und Feldblumen. — Von Dr. B. Plüss. Mit zahlreichen Holzschnitten. Vierte verbesserte Auflage. Verlag von Herder in Freiburg im Breisgau.

Wir empfehlen diese zwei in Taschenform erschienenen Bändchen, welche einen bewährten Führer durch Wald und Busch, durch die Felder und Auen jedem Naturfreunde bieten und sich besonders zur fleissigen Benützung für den Lehrer auf dem Lande eignen. Eine Menge gut und rein gezeichneter charakteristischer Abbildungen sind dem Texte beigegeben und ermöglichen es, alle wildwachsenden Bäume und Sträucher, Feldblumen, insbesondere auch alle Gräser leicht und sicher zu bestimmen; es verdienen daher diese beiden Bändchen eine viel grössere Werthschätzung für den praktischen Gebrauch, als so manches dickbändige botanische Werk. *

Marktbericht.

Wien. Engros-Preise im Monat Mai 1894:

Aepfel:		
Tiroler Rosmarin	per 100 St.	fl. 4—8
Grazer Maschansker (Edelborsdorfer)	per Kilo	kr. 10—20
Reinetten	„ „	„ 16—36
Erdbeeren, Garten-	per 100 St.	1·50—12·—
Kirschen:		
italienische	per Kilo	kr. 20—24
ungarische	„ „	„ 16—20

INHALT. Obst- und Obstsortenkunde: „Clapp's Favorite", eine empfehlenswerthe Frühbirne. — Der Apfel „Ben Davis". — Ohio's Beauty (Weichkirsche). — **Praktischer Obstbau:** Der Obstbaumschnitt während der Blüthezeit. — **Praktischer Weinbau:** Die Grünveredlung. — Gewinnung der Edelreben für die Grünveredlung. — Bespritzung der Tafeltraubenspaliere. — **Krankheiten der Obstbäume:** Die Bordelaiser Brühe und ihre Anwendung. — Die sogenannten Zwetschkennarren, ihre Ursachen und ihre Beseitigung. — **Feinde des Obstbaues:** Gegen Blattläuse. — **Hausgarten. Blumenzucht:** Blumen- und Pflanzen-Arrangement für Fenster und Veranden. — Für den Rosengarten. — Nicotiana colossea foliis variegatis. — Freiland-Farn. — **Gemüsebau:** Blaue runde Sechswochen-Kartoffel. — **Obstverwerthung:** Zur Verwerthung unseres Obstes. — **Nachrichten des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen.** — **Mittheilungen.** — **Personal-Nachrichten.** — **Vereins-Nachrichten.** — **Ausstellungs-Angelegenheiten.** — **Literatur.** — **Marktbericht.**

☞ **Für den Inhalt der Inserate ist die Redaction nicht verantwortlich.** ☜

Neue Patent-selbstthätige 266
Reben- und Pflanzen-Spritze „Syphonia"

übertrifft alle bisher bekannten Spritzen, da sie **selbstthätig** arbeitet. **Mehrere Tausende** dieser Spritzen sind im Betrieb und ebensoviel **lobende Zeugnisse** bekunden deren entschiedene Ueberlegenheit gegenüber allen anderen Systemen.

Ph. Mayfarth & Co.
Fabriken landwirthschaftl. Maschinen
Specialfabrik f. Weinpressen u. Obstverwerthungs-Maschinen
Wien, II./1. Taborstrasse 76.
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 (241)
Obstbäume, Beerenobst, Obstwildlinge, Erdbeeren, Gehölze, Spargelpflanzen, Edelreiser etc.
Beschreibende Kataloge gratis.

Obstmodelle (Lehrmittel)
in naturgetreuer Nachbildung, sämmtliche für die österreichischen Provinzen zusammengestellten Normal-Obstsortimente umfassend, für Obstsortenkenntniss und als vorzügliches Lehrmittel empfohlen.
Frisch eingesandte Obstsorten werden für Pomologenvereine in anerkannt vorzüglicher Qualität billigst nachgebildet.
☞ *Prospecte und Kataloge stehen gratis zu Diensten.* (253)
Victor Dürfeld Nachfolger
Obervogelgesang bei Pirna, Sächs. Schweiz.

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 Freude begrüsst werden wird.
Zum Preise von fl. 2·50 zu beziehen durch die Administration des „Fruchtgarten".

Auf grossen Ausstellungen mehrfach und stets nur mit ersten Preisen prämiirt.
F. BAUMER's

Patent-Verschluss, die einzige und einfachste Art, **Compots** etc. auf Jahre hinaus tadellos haltbar einzusieden, ohne beim Einsieden die Gläser nachdunsten zu müssen. Erklärende Prospecte hierüber versendet auf Verlangen der Patent-Inhaber **F. Baumer** in **Perchtoldsdorf** bei **Wien. Concurrenz ausgeschlossen.**

Attest: Mit wahrer Freude gebe ich jeden Tag in die Speis, da die nach Ihrer Methode conservirten Früchte sich wirklich ausgezeichnet halten.
Rudnik, am 26. December 1890.
Gräfin Sofie Hompesch.

Das General-Depôt meiner weltbekannten **Obstconserven (Compots, Marmeladen etc.)** befindet sich für Oesterreich-Ungarn bei **THEODOR ETTI, Wien, I. Akademiestrasse 1,** sowie auch in jeder grösseren Delicatessenhandlung und Conditorei der Monarchie zu haben.

Oesterr.-ungar. Pomologie
von Prof. Dr. Rudolf Stoll.
Elegant gebunden fl. 9·50.
Bestellungen sind an die Administration des „FRUCHTGARTEN" in Wien, VI. Mollardgasse 41, zu richten.

Im Verlaufe von 6 Jahren mit 25 Staats- und Verdienstmedaillen und Diplomen ausgezeichnet.
VICTORIA-BAUMSCHULE
in Schöllschitz bei Brünn.
Grösste Obstbaumschule Mährens!
Obstbäume, Hochstämme u. Formbäume, Alles-Zierbäume, Ziersträucher, Obstwildlinge, Heckenpflanzen, Rosen auf Sämlingsstämmen gezogen, Coniferen, Gartengeräthe und Werkzeuge.
Reich illustrirte Kataloge auf Verlangen gratis und franco. (264)

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

Der Fruchtgarten.

Illustrirte Zeitschrift

für

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

Organ des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen.

Redigirt von Julius Jablanzy.

Administration: Wien, VI./1. Mollardgasse 41.

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. Mitglieder des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen erhalten das Blatt unentgeltlich.
Die P. T. Abonnenten erhalten die colorirten Fruchttafeln gratis. Einzelne Tafeln kosten 25 kr.

Nr. 7. **1. Juli 1894.** **IX. Jahrg.**

OBST- UND OBSTSORTENKUNDE.

Werthvolle Apfelsorten der Obstproduction in Amerika.

Bekanntlich haben die Obstzüchter Amerikas mit bedeutendem Erfolge den Versuch gemacht, die Obstmärkte Englands, vor Allen jenen Londons, mit ihren Aepfeln zu versorgen und ganze Schiffsladungen voll mit den besten Marktäpfeln werden aus Amerika bereits nach Europa exportirt.

Es ist daher auch für uns von grossem Werthe, zu erfahren, welche Apfelsorten sich als besonders werthvoll, und zwar sowohl ihres Gedeihens und ihrer reichen Tragbarkeit sowie auch ihres Werthes als Handels- und Exportfrucht wegen, in Amerika eingebürgert haben und hoch geschätzt werden.

Nach den Verhandlungen der „Fruit Growers Association of Ontario“ ist eine Werthbestimmung dieser Apfelsorten zusammengestellt worden, die ihres gediegenen Inhaltes, der verzeichneten Erfolge und gemachten Erfahrungen von praktischen Fachmännern eine wirkliche Musterleistung genannt werden muss und welche in Points den Werth der betreffenden Frucht zusammenfasst, und zwar nach Qualität für Dessert-, also Tafeläpfel, oder für Koch-, also Wirthschaftsäpfel nach unserem Begriffe, dem Handelswerth für den einheimischen Markt und für den Export, sowie den aus dieser Classification resultirenden Total-Gesammtwerth der Frucht. Von den den grössten Gesammtwerth, das heisst die Points von 28, 30, 34, 35, 38 und 39, der höchsten Ziffer als Totalwerth, erreichenden Aepfeln führen wir an: den Alexander-Apfel, in Canada sehr geschätzt, besonders für den Export; die vorzügliche Blenheim, die Cox' Orange-Reinette oder den Pepping, wie ihn die Canadier bezeichnen, besonders auf dem englischen Markte sehr gesucht; den Gravensteiner mit 38 Points als vorzüglichen Markt- und Exportapfel; den werthvollen Ribston's Pepping, besonders als Exportapfel; den Gelben Bellefleur, Yellow Bellefleur, mit 25 Points; den Ontario-Apfel mit der höchsten Werthziffer von 39 Points, und zwar: als Dessertfrucht mit 9, Wirthschaftsfrucht (cooking) mit 10, Marktfrucht mit 10 und als Exportfrucht mit 10 Points. Ueber den Ontario-Apfel führt Lucas in seinem Buche „Die werthvollsten Tafeläpfel“ an, „dass dieser schöne und vorzügliche Apfel von Charles Arnold in Paris-Ontario aus einem Kerne des Northern Spy durch Kreuzung mit dem Wagener Apfel erzogen worden, reich- und frühtragend, lange haltbar und ein vorzüglicher, von März bis Juli reifender Apfel ist“.

In einer weiteren Zusammenstellung von zur Anpflanzung empfehlenswerthen Apfelsorten für 13 Districte, entsprechend ebensovielen Obstbaugebieten, finden wir den Alexander-Apfel in 8 Gebieten, den Gravensteiner in 9 Gebieten und den Ontario-Apfel, welcher, wie wir angeführt haben, die höchste Ziffer des Totalwerthes erreicht hat, ebenfalls in 9 Gebieten empfohlen.

Noch bleibt uns übrig, hier über eine als Sommerapfel empfohlene Apfelsorte Mittheilung zu

machen und das ist die Duchess of Oldenburg; dieser Apfel erhielt zwar als Dessertfrucht nur eine geringe Werthbestimmung (2), dagegen aber als Wirthschafts-, Markt- und Exportapfel eine erste Ziffer, nämlich je 10 Points, und insgesammt einen Gebrauchswerth von 32 Points; er wird desgleichen für alle 13 Obstbaugebiete von Canada ausnahmslos zur Anpflanzung empfohlen.

Stellen wir daher das am meisten werthvollste Apfelsortiment nach den Erfahrungen der Obstzüchter Canadas zusammen, so sind zu nennen: als die verbreitetste Apfelsorte: Duchess of Oldenburg als Sommerapfel, als der werthvollste Winter- und Exportapfel der Ontario-Apfel und der ihm fast gleichwerthige Gravensteiner, ferner der Ribston's Pepping, Blenheim-Pepping und Cox' Orange-Reinette; die letzten drei zählen auch wir zu den werthvollsten Apfelsorten, welche allgemeine Verbreitung in unseren Gärten verdienen, sowie überhaupt dieses ausgewählte Apfelsortiment, da Canada fast in denselben Breitegraden (45—50) liegt wie Oesterreich und sehr strenge Winter mit hohen Kältegraden zu verzeichnen hat, gewiss die volle Beachtung unserer Obstzüchter verdient. *

Johannisbeere „Black Champion".

Vielfach werden jetzt die schwarzen Johannisbeeren (Ribisel), die Cassissier der Franzosen, bevorzugt und wegen ihrer guten Verwerthung zu Marmeladen, feinen Confituren und insbesondere sehr geschmackvollen Beerenweinen im Grossen angebaut, wobei noch nebenbei bemerkt werden soll, dass Paris zum Rohconsum allein circa $2^1/_2$ Millionen Kilogramm schwarze Johannisbeeren benöthigt.

Als eine vorzügliche und sehr reichtragende schwarze Johannisbeere mit grossen Beeren und Trauben, ähnlich der rothen Kirsch-Johannisbeere, ist die „Black Champion" zu empfehlen, welche wegen ihrer reichen Tragbarkeit, Schönheit und Güte der Trauben, des ausgezeichneten Wohlgeschmackes der Beeren und kräftigwachsenden Strauches von der königlich englischen Gartenbau-Gesellschaft ein Zeugniss erster Classe erhielt. *

Empfehlenswerthe Kirschen-, Weichsel-, Zwetschken- und Pflaumensorten.

Der deutsche Pomologenverein ladet seine Mitglieder zu einer engeren Auswahl guter Kirschen-, Weichsel-, Zwetschken- und Pflaumensorten ein und veröffentlicht das nachstehende empfehlenswerthe Sortiment genannter Obstsorten. Wir würden aus diesem Normalsortiment nach vieljährig gemachten Erfahrungen besonders die fett gedruckten Sorten zur Anpflanzung empfehlen, laden aber vor Allem unsere geehrten Leser zu Mittheilungen aus ihrer Praxis über diese hier verzeichneten Sorten ein, welche wir dann im „Fruchtgarten" veröffentlichen werden. Die erwähnten Sorten sind:

A. Kirschen und Weichseln.

1. **Koburger Maiherzkirsche.**
2. Knight's Frühe Herzkirsche.
3. **Fromm's Herzkirsche.**
4. Krüger's Herzkirsche.
5. **Hedelfinger Riesenkirsche.**
6. **Grosse schwarze Knorpelkirsche.**
7. Germersdorfer grosse Kirsche.
8. Schneider's Späte Knorpelkirsche.
9. **Winkler's Weisse Herzkirsche.**
10. Lucienkirsche.
11. Eltonkirsche.
12. Runde marmorirte Süsskirsche.
13. **Grosse Prinzessinkirsche.**
14. **Büttner's Späte rothe Knorpelkirsche.**
15. Dönnissen's Gelbe Knorpelkirsche.
16. Rothe Maikirsche.
17. Rothe Muscateller Kirsche.
18. Spanische Glaskirsche.
19. **Grosser Gobet.**
20. Süsse Frühweichsel.
21. **Ostheimer Weichsel.**
22. Grosse lange Lothkirsche.
23. **Königliche Amarelle.**
24. Späte Amarelle.
25. **Königin Hortensia.**

B. Zwetschken und Pflaumen.

1. Grosse blaue Hauszwetschke.
2. **Italienische Zwetschke.**
3. Hartwiss' Gelbe Zwetschke.
4. Violette Jerusalemspflaume.
5. Nienburger Eierpflaume.
6. **Grosse Zuckerzwetschke.**
7. **Frankfurter Pfirsichzwetschke.**
8. Fürst's Frühzwetschke.
9. Violette Diaprée.
10. Biondeck's Frühzwetschke.
11. Königin Victoria.
12. **Esperen's Goldpflaume.**
13. Meroldt's Reineclaude.
14. Rangheri's Mirabelle.
15. Braunauer aprikosenartige Pflaume.
16. **Kirke's Pflaume.**
17. **Jefferson.**
18. Bunter Perdrigon.
19. **Althann's Reineclaude.**
20. **Grosse Reineclaude.**
21. Lepine.
22. **Washington.**
23. **Gelbe Mirabelle.**
24. Königspflaume von Tours.
25. **Frühe Reineclaude.**

Neue Erdbeerzüchtungen.

Die Gebrüder Laxton, welche sich mit ihrer Erdbeere „Noble“ in so hervorragender Weise in unseren Gärten eingeführt haben, haben wieder eine Anzahl Neuzüchtungen, und zwar fünf neue Erdbeersorten, zu Markte gebracht, welche nach allen Beschreibungen und Mittheilungen ganz ausgezeichnete, werthvolle Früchte zu bringen versprechen. Es sind dies:

1. Royal „Sovereign“, ein Abkömmling der „Noble“, eine frühreifende Erdbeere, bringt schöne, in der Erdbeerform sich darstellende, grosse Früchte von scharlachrother Färbung und vorzüglichem Geschmacke. Diese Erdbeere ist auch für die Frühtreiberei sehr werthvoll.

2. Laxton's „Sensation“, eine sehr grosse Erdbeere mit dunkelrothem Fleisch; sie ist mittelfrühreifend und die Pflanze von sehr robustem Wuchse.

3. Laxton's „Scarlet Queen“, eine sehr reichtragende, mittelgrosse, zinnober- bis scharlachrothe, wohlschmeckende Erdbeere, besonders für den Markt verwendbar.

4. Laxton's „Competitor“, der „Noble“ in der rundlichen Form sehr ähnliche Erdbeere, mit orangefarbigem, festem Fleische, als Treibsorte verwendbar und von einer amerikanischen Sorte durch Kreuzung entstanden.

5. Laxton's „Latest of All“, eine Späterdbeere von etwas hahnenkammförmiger, grosser Frucht, abstammend von der bekannten und geschätzten Erdbeere „British Queen“.

Unsere Gartenfreunde und Erdbeerzüchter haben mit diesen fünf Züchtungen Laxton's jedenfalls hervorragende werthvolle Sorten für ihre Gärten erhalten. *

PRAKTISCHER OBSTBAU.

Zwischen- oder Doppelveredlung.

Die Zwischenveredlung wird angewendet, um krumm- und schwachwachsende Sorten möglichst rasch zu hübschen, verkaufsfähigen Bäumen heranzuziehen. Es besteht dieses Verfahren darin, dass man auf dem Wildling eine stark- und schnellwachsende, sowie widerstandsfähige Sorte veredelt. Diese Veredlung zieht man nun bis zur Kronenhöhe, was etwa 2—3 Jahre dauert, und veredelt dann die betreffende schwachwachsende Sorte durch Oculation oder Frühjahrsveredlung in die Krone. Für Frühjahrsveredlung nehme man, wenn eben möglich, Copulation, nicht allein der innigen Verbindung wegen, sondern schon deshalb, um in möglichst kurzer Zeit die Wunde verwachsen zu wissen.

Ein weiterer Grund zur Vornahme der Zwischenveredlung ist der, dauerhafte und gesunde Bäume von Pfirsichen und Aprikosen zu bekommen. Als Wildstamm nimmt man die St. Julien-Pflaume und für Zwischenveredlung die Schöne von Loewen. Hier wird dann freilich oculirt und im Sommer, wenn die edlen Triebe etwa 20 Cm. lang sind, auf circa 8 Augen entspitzt. In kalten, rauhen Gegenden wird dies allerdings schlechter anzuwenden sein, da sonst die Oculaten im Winter erfrieren könnten. Schwachwachsende, spättragende Sorten kann man auch durch Zwischenveredlung zum besseren Wachsen und früheren Tragen bringen, ebenso leicht zu Krankheiten neigende Bäume.

Es ist natürlich von besonderer Wichtigkeit, nur solche Sorten zur Zwischenveredlung zu nehmen, die, wie schon gesagt, widerstandsfähig und dauerhaft sind. Vielfach hängt dies ja von den klimatischen und jeweiligen Bodenverhältnissen ab. Bestimmtes kann daher nicht in dieser Hinsicht angegeben werden, denn ich habe die Fälle nur zu oft beobachten können, dass einzelne Obstarten in manchen Gegenden sehr gut, in anderen aber gar nicht wachsen wollen, z. B. Langton's Sondergleichen, Rother Eiserapfel, Weisser Astrachan, Baumann's Reinette u. a. m. Stellenweise findet man hievon gute, stellenweise aber auch schlechte Bäume. Der Baumschulbesitzer muss also hier selbst probiren.

Als durchweg gut fand ich von Aepfeln folgende zur Zwischenveredlung geeignet: Graf Nostitz, Bohnapfel, Rother Gulderling, Spätblühender Taffetapfel, Landsberger Reinette, Rother Trier'scher Weinapfel, Oberdieck's Reinette, Bihorel-Reinette und Harbert's Reinette; von Birnen: Normännische Ciderbirne, Römische Schmalzbirne, Liegel's Winter-Butterbirne, Lempp's und Weiler'sche Mostbirne.

Besonders schwach- und krummwachsende Aepfel wären: Gefleckter Cardinal, Ananas-Reinette, Champagner-Reinette, Gold-Reinette von Blenheim, Karmeliter-Reinette, Königlicher Kurzstiel, Edelborsdorfer, Carpentin und Luikenapfel; Birnen: Clairgeau's Butterbirne, William's Christbirne, Diel's Butterbirne, Winter-Nelis, Capiaumont's Herbst-Butterbirne, Amanli's Butterbirne etc.

Schliesslich wendet man die Zwischenveredlung auch bei der Formobstzucht an. Man ist durch langjährige Erfahrungen zu der Ueberzeugung gekommen, dass verschiedene Birnsorten, auf Quitte veredelt, nicht recht gedeihen, auf Wildling veredelt aber zu stark wachsen. Solche Sorten sind: Clairgeau's Butterbirne, Andenken an den Congress, William's Christbirne, Rothe Dechantsbirne, Marie Luise,

*

Edelcrassane etc. Sie zeigen gewöhnlich, auf Quitte veredelt, zu grosse Feuchtigkeit, treiben wenig Holz und erhalten nur eine kurze Lebensdauer. Auch ist die Verbindung zwischen Wildling (Unterlage) und Edelreis keine innige, sie brechen also leicht ab. An den Bruchstellen findet man vielfach todtes Holz, was auf eine schlechte Verbindung schliessen lässt. Um nun diese Sorten (grösstentheils bessere Tafelsorten) nicht entbehren zu müssen, schreiten wir auch hier zur Zwischenveredlung. Zur ersten Veredlung nimmt man auf Quitte am liebsten die Pastorenbirne und dann im nächsten Sommer möglichst kurz am Boden die gewünschte Sorte.

Erkelenz bei Aachen. Fr. Grobben.

Die Feuchtigkeit und die Obstbäume.

Es ist fast unglaublich, ein wie grosses Wasserquantum unsere Culturgewächse bedürfen. Abgesehen von dem Wasser, welches sie zu ihrem Aufbaue verwenden, verdunsten die Pflanzen durch ihre Blätter ungeheure Wassermengen, und zwar umsomehr, je mehr Blätter vorhanden sind. So verdunstet beispielsweise ein zehnjähriger Zwergbirnbaum in zehn Stunden etwa 7 Kilogramm Wasser und ein mit Obstbäumen bepflanztes Hektar Land in zwölf Tagen fast 20.000 Kilogramm. Schon aus diesem Grunde müssen Gewächse, welche wir zur höheren Entwicklung bringen wollen, grosse Mengen Wasser zugeführt erhalten. Im heissen Sommer, wenn die Verdunstung des Wassers aus dem Boden durch die erwärmenden Sonnenstrahlen oder durch Wind schon an und für sich eine grosse ist, muss mit diesem Umstande noch besonders gerechnet werden.

Es wird nicht nöthig sein, täglich zu giessen, auch im heissen Sommer nicht, aber wenn gegossen wird, muss das Wasser das ganze Erdreich, in welchem die Wurzeln sitzen, durchdringen, und zwar so tief durchdringen, als die Wurzeln gehen. Man sieht oft, wie grosse Bäume dicht am Stamme gegossen werden. Es hat dies gar keinen Zweck, denn die jungen, Nahrung aufnahmsfähigen Wurzeln befinden sich nicht dicht am Stamme, sondern weit entfernt von diesem. Dort muss dem Baume das Wasser zugeführt werden durch eingesetzte Röhren, durch Löcher, welche mit Spaten oder Erdbohrer gemacht werden, und zwar bei regelmässig gewachsenen Bäumen senkrecht unter dem Umfange der Krone, beim Formobst je nach dem Alter 60 bis 180 Cm. vom Stamme entfernt.

Aus dem Umstande, dass alle Nahrung von den Pflanzen nur flüssig aufgenommen werden kann, erhellt ferner die grosse Bedeutung des flüssigen Düngers in allen jenen Fällen, wo man eine schnelle, unmittelbare Wirkung des Düngers zu erzielen wünscht; nothwendig ist aber hiebei die Anwendung reichlicher Mengen Flüssigkeit, damit der Dünger auch wirklich von den Wurzeln aufgenommen werden kann und nicht von den oberen Bodenschichten festgehalten wird. Bei grösseren Bäumen ist diese Düngung eigentlich die einzige überhaupt nutzbringende, denn alles Untergraben von Dünger flach unter die Erdoberfläche hat keinen Zweck, wenn nicht grosse Regen-, Schnee- oder künstlich zugeführte Wassermengen die Nahrungsstoffe des Düngers auflösen und in die Tiefe führen.

Darum sei noch einmal daran erinnert, dass bei jeder Düngung der Obstbäume so viel Wasser zuzugeben ist, dass die flüssigen Nährstoffe von den Wurzeln der zu düngenden Pflanzen aufgenommen werden können. Es sei bei dieser Gelegenheit auch auf ein hie und da geübtes Düngen der Obstbäume aufmerksam gemacht, welches darin besteht, dass die Löcher, die zum Unterbringen des Düngers dienen, offen stehen bleiben, damit Regen und Schnee sich darin sammeln und nicht den Abhang hinunterlaufen können.

KRANKHEITEN DER OBSTBÄUME.

Eine neue Obstbaumkrankheit.

Schon seit längerer Zeit hat die amerikanische Obstzucht mit einem Feinde zu kämpfen, den wir in Europa glücklicherweise noch nicht kennen, der aber leicht eingeschleppt werden könnte, nachdem die Einfuhr amerikanischen Obstes von Jahr zu Jahr zunimmt. Wir nehmen daher Gelegenheit, unsere Leser auf die äussere Erscheinung dieser unter dem Namen Bear-Blight oder Fire-Blight bekannten Krankheit der Obstbäume aufmerksam zu machen, damit der böse Fremdling bei seiner etwaigen Ankunft in Europa sofort erkannt werde. In Amerika hat er seine Verwüstungen mit Ausnahme von dem glücklichen Californien, das ja bisher auch von der Reblaus verschont blieb, vom Felsengebirge bis zum Mexikanischen Golf ausgedehnt. Die Krankheit besteht darin, dass ein scheinbar völlig gesunder Baum plötzlich, oft in wenig Stunden wie verbrannt aussieht. Die Blätter schrumpfen zusammen, die Rinde wird schwarz wie Russ, bedeckt sich mit einem feinen schwarzen Pulver und der Baum stirbt ab. Die Krankheit macht sich besonders in der warmen Jahreszeit, am meisten bei feuchtwarmem Wetter, geltend und ist in manchen Jahren häufiger; in anderen wieder seltener. Die furchtbarste Epidemie trat 1844 ein, wo zahlreiche Birnenpflanzungen durch sie völlig zu Grunde gerichtet wurden und in dem befallenen Gebiete kein Baumgarten verschont blieb; im nächsten Jahre war die Verwüstung geringer und 1846 konnte man kaum noch etwas von der Krankheit bemerken. Im südlichen Pennsylvanien waren damals nur wenige Birnbäume übrig geblieben und in Illinois, wo ein Birnbaum selten ein Alter von mehr als 10 Jahren

erreicht, musste die Birnenzucht ganz aufgegeben werden. Selbst in Minnesota trotzte die Krankheit den empfindlich kalten Wintern. Einem einzigen Züchter gingen 1876 10.000 Apfelbäume durch sie zu Grunde. Nach den mikroskopischen Untersuchungen von Professor Burnil und J. C. Arthen besteht die Krankheitsursache in einem Spaltpilz, dem Mycrococcus amylovorus, der sich leicht von einem Baum auf den anderen übertragen lässt. Derselbe wird von rundlichen bis ovalen Zellen gebildet, die meist einzeln auftreten und nur selten paarweise oder in Ketten zusammenhängen. Eine oder wenige Zellen genügen zur Infection eines Baumes. Da dieser Pilz im letzten Jahre im Osten der Vereinigten Staaten wieder aufgetreten ist, empfiehlt sich also auch für uns Vorsicht. Dr. Z.

FEINDE DES OBSTBAUES.

Der Dickmaulrüssler (Otiorhynchus sulcatus), ein Rebenschädling,

wird in diesem Jahre an manchen Stellen sehr häufig angetroffen. So berichtet man aus Rheinhessen, dass er in den Weinbergen mehrerer Orte die jungen Triebe und eben ausgetriebenen Knospen abfrisst und dadurch dem Stocke bedeutenden Schaden zufügt. Auch im Rheingau ist der Rüsselkäfer, welcher 6—8 Cm. lang ist und glänzend schwarze, tief gefurchte Flügeldecken besitzt, in einigen Weinbergen, wenn auch nicht in der Menge wie in Rheinhessen, gefunden worden. Da, wo er aber vorhanden war, und zwar stets an mehr trockenen Stellen, konnte man auch sofort den Schaden bemerken. Wenn die günstige Witterung so weiter anhält und die Reben rasch durchtreiben können, so vermag der Schädling dem Stocke nicht viel anzuhaben, zumal wenn seine Menge nicht grösser wird, wie bisher; wenn dagegen irgendwo eine starke Schädigung der Reben beobachtet werden sollte, so sollte ungesäumt zu dessen Bekämpfung geschritten werden, welche darin bestehr, dass man die am Stocke und unter den Schollen sitzenden Käfer sammelt und vernichtet. Eine Bespritzung der Stöcke mit der bekannten Kupferkalklösung dürfte sich ebenfalls empfehlen: vielleicht befällt der Käfer solche Blätter nicht.

OBSTVERWERTHUNG.

Zur Verwerthung unseres Obstes.

Bereitung von Johannisbeer- (Ribisel-) und Stachelbeer- (Agras-) Wein. Eine Verwerthung der Johannis- und Stachelbeeren, die ja zumeist in den Hausgärten in grossen Mengen unbenützt verloren gehen, zu Wein ist noch immer nicht so allgemein geworden, als es die daraus hergestellten, wirklich guten Weine verdienen würden. Die Herstellung dieser Weine ist einfach, wenig Kosten verursachend, und lassen sich mit etwas Aufmerksamkeit vorzügliche, würzige, haltbare und gesunde Weine erzeugen. Die einfachste Bereitung, wie wir selbe schon oft selbst erprobt, ist, eine Mischung herzustellen von 1 Liter Beerensaft, 2 Liter Wasser und 1 Kg. Zucker. Die möglichst vollreifen Beeren — wenn sie nicht ganz reif sind, so lasse man sie einige Tage im kühlen Keller nachreifen — müssen von den ganz werthlosen Kämmen entbeert (gerebelt), mit einem Porzellanstösser zerquetscht oder bei Herstellung im Grossen mit der Mühle zerkleinert, mit der Hälfte des zuzusetzenden Wassers vermengt und über Nacht stehen gelassen werden; durch dieses Verdünnen und Stehenlassen der Maische lösen und verdünnen sich die zumeist etwas schleimigen Theile des Fruchtfleisches und lassen sich daher rascher und leichter auspressen. — Abgepresst kann die Maische erst dann werden, wenn man dieselbe, bevor sie auf die Presse kommt, in einen reinen Leinensack gefüllt hat, wobei man das Hineingerathen der Kerne in den Saft, da sie dem Weine einen etwas rauhen Geschmack verleiben, zu verhüten sucht. Der so gewonnene abgepresste Saft wird nun mit der früher angegebenen Menge Wasser, nach Abzug der bereits bei dem Stehenlassen der Maische zugegossenen, verdünnt, die ebenfalls angegebene Menge Zucker, welcher vorher zerkleinert und in etwas erwärmtem Wasser gelöst wurde, zugesetzt und die ganze Masse gut vermengt; hiebei ist möglichst feiner Raffinadzucker zu verwenden. — Der abgepresste, verdünnte und mit Zucker gemischte Saft kommt nun am besten in entsprechend grosse, 4—8 Liter haltende gläserne Gährflaschen, welche mit einem Gährtrichter versehen sind, und diese bekommen hierauf ihren Platz in einem warmen Raume — wir geben z. B. die Gährflaschen auf die Wand oberhalb des Kessels oder des Sparherdes —: hier tritt die Gährung durch die geeignete hohe Temperatur baldigst ein und sobald dieselbe vorüber ist und der nun fertige Wein sich vollkommen geklärt hat, zieht man denselben mittelst eines Gummischlauches in Flaschen ab. Wir haben einmal versuchsweise mit gutem Erfolge diesen Wein nach der Gährung vom Lager weg in eine zweite Gährflasche abgelassen und denselben erst nach einiger Zeit abermals in Flaschen abgezogen und gefunden, dass hiedurch seine Helle und Klarheit eine ausserordentlich rasch eintretende ist und bedeutend gefördert wird.

Auf Flaschen abgezogen, erlangt der Beerenwein erst nach einigen Monaten seine volle Ausbildung und nach Ablauf eines Jahres seinen ausgezeichneten Wohlgeschmack.

Ein vorzüglicher Beerenwein lässt sich aus einer Mischung von je zur Hälfte schwarzen und rothen Johannisbeeren herstellen.

Was die Ausbeute an Saft aus den Früchten betrifft, sei hier noch bemerkt, dass man durchschnittlich von 10 Kg. Stachel- oder Johannisbeeren 5—6 Liter Saft erhält. *

Rother Johannisbeerliqueur. Einen der besten und wohlschmeckendsten Liqueure erhält man aus den rothen Johannisbeeren: dieselben werden entbeert, gepresst und dem hieraus gewonnenen Safte eine gleiche Menge Cognac zugesetzt, welcher mit feinstem weissen Siedezucker versetzt wird, wozu man auf 1 Liter Saft beziehungsweise Flüssigkeit 250—300 Gr. Zucker rechnet, worauf dann, wenn der Zucker vollkommen aufgelöst ist, der Liqueur durchfiltrirt wird. Es gibt diese Art der Bereitung einen Liqueur von ausgezeichnetem Wohlgeschmacke.

Schwarzer Johannisbeerliqueur. Nach den Angaben von Frau Sandhofer (Schlossgarten in Bruck a. d. L.) wird ein ganz vorzüglicher Liqueur hergestellt aus 2 Kg. schwarzen, abgebeerten Johannisbeeren, wenn man dieselben zerquetscht, mit 1½ Liter reinem Kornbranntwein und ½ Liter 90%igem Alkohol vermengt, noch 2—3 Monate destillirt, dann abzieht und ½ Kg. Rohrzucker zusetzt.

Candirte Birnen. Man verwendet dazu vor Allem die kleineren und mittelgrossen Sorten von Sommerbirnen, welche in reichen Obstjahren oft nur einen geringen Marktwerth erzielen und auch im eigenen Hausconsum für den Frischgenuss zu viel werden. Die Birnen werden, und zwar mit Belassung des Stieles, nachdem selbe mit der Maschine geschält wurden, in reines Brunnenwasser geworfen und abgespült, dann herausgenommen, auf ein Sieb oder eine Drahthürde gelegt, in einen Kasten oder Topf gegeben und durch starke Erhitzung (10—20 Minuten lang) weich gedämpft; hernach kommen dieselben auf die Dörre (Geisenheimer Herddörre für den Hausgebrauch) und nachdem sie halbgedörrt sind werden sie, zwischen einer kleinen Vorrichtung — im Nothfalle mit einem Porzellanteller — breitgedrückt und zum Fertigdörren nochmals auf die Dörre gebracht, während des Dörrens in eine Zuckerlösung ein- oder zweimal eingetaucht, kurz vor dem Fertigdörren herausgenommen und mit grobgestossenem Zucker bestreut. So bekommt man ein ausgezeichnetes Dörrproduct, geeignet sowohl für den Markt als auch den eigenen Tisch. *

Kirschensaft wird hergestellt, indem man gut reife Kirschen ausdrückt und presst, den Saft mit Zucker (125 Gr. auf ½ Liter Saft) unter sorgfältigem Abschäumen

*

etwa eine halbe Stunde kocht, bis kein Schaum mehr entsteht, ihn dann in Flaschen füllt und gut verkorkt kühl aufhebt. Das zurückgebliebene Fleisch lässt sich eventuell auch zu einer Kirschenmarmelade benützen.

Rosinen aus Kirschen. Herr Karl Huber, Vorsteher des Pomologischen Institutes in Kassel, machte im vorigen Jahre in der dortigen Obstverwerthungsstation den Versuch, aus Süsskirschen ein rosinenartiges Product herzustellen. Die Versuche bewiesen, dass bei geeigneter Auswahl des Rohmateriales sich ein Product herstellen lässt, welches den Vergleich mit den aus dem Auslande bezogenen Rosinen nicht zu scheuen braucht. Zu Herstellung dieser Kirschrosinen eignen sich nur ganz hellfarbige, recht süsse Sorten. Die Früchte werden von den Stielen befreit und auf der Dörre (die Geisenheimer Herddörre von Mertens eignet sich für den Kleinbetrieb hiezu ganz ausgezeichnet) langsam angetrocknet. Ist der Trockenprocess soweit beendet, dass ein Saftverlust nicht mehr zu befürchten ist, so werden die Kirschen entsteint, etwas plattgedrückt und auf der Dörre fertig getrocknet. Bei Verwendung recht süsser Sorten ist der Geschmack solcher Kirschrosinen von dem der in dem Handel befindlichen Traubenrosinen kaum zu unterscheiden. Je hellfarbiger die verwendete Sorte, desto schöner das getrocknete Product.

Himbeersaft. Schöne, reife Himbeeren werden zerquetscht, ein paar Löffel voll Staubzucker dazu gegeben und circa 8 Tage stehen gelassen. Dann presst man sie aus, stellt den Saft 8—14 Tage in Gläsern zur Nachgährung auf, giesst ihn dann vorsichtig vom Bodensatze ab, nimmt auf 1 Liter Saft 1¾ Kilo Zucker und lässt Saft und Zucker bis zum Sieden kommen; dann nehme man ihn rasch vom Feuer fort. Man achte darauf, ihn in einer ganz tadellosen, emaillirten Casserole zu kochen, und fülle ihn auch nicht durch Blech-, sondern Email- oder Glastrichter in Flaschen. Wird sehr schön und gut und hält sich jahrelang. Auch Johannisbeersaft macht man auf gleiche Weise.

Erdbeersaft. Gutgereifte Garten- und Walderdbeeren werden in eine Schüssel gebracht. Zu ½ Liter Erdbeeren kocht man ½ Kg. Zucker mit etwa ⅓ Liter Wasser zu einem Syrup, giesst diesen heiss über die Erdbeeren, lässt sie erkalten und deckt sie fest zu. Nach 24 Stunden giesst man den Saft leicht durch ein Tuch, lässt ihn noch einige Stunden stehen, giesst ihn von dem Bodensatze behutsam ab, füllt ihn in Flaschen, verschliesst diese mit Pfropfen, überbindet sie kreuzweise mit Bindfaden und lässt sie im Wasserbade etwa 10 Minuten kochen. Nach dem Erkalten werden die Flaschen gut versiegelt.

Erdbeermarmelade. Reife Erdbeeren werden durch ein Sieb gestrichen. Auf 500 Gr. Früchte nimmt man dann 300 Gr. feinen Staubzucker, rührt beides gut durcheinander, kocht es auf und füllt das Mus in weithalsige Flaschen. Obenauf bringt man dann in Rum getauchte Papierblätter und bindet die Gläser mit steifem Papier oder einer Blase fest zu.

Erdbeerwein. Einen vorzüglichen Erdbeerwein geben ausgepresste Früchte, doch muss, damit die Gährung gehörig eingeleitet wird, pulverisirte Weinsteinsäure und etwas Alkohol zugesetzt werden. Man nimmt auf 1 Liter Erdbeersaft ½ Kg. Zucker, 1 Liter Wasser, 2½—3 Gr. Weinsteinsäure, besten Alkohol oder statt dessen Rumextract oder Cognac. Die Behandlung des Weines während und nach der Gährung ist dieselbe, wie die Behandlung aller Beerenobstweine.

Nussliqueur. 20 Stück grüne Nüsse werden geschnitten, in einen Glas- oder Porzellantopf gegeben und 1 Liter feiner Sprit und 2 Liter Kornbranntwein darüber gegossen. Ferner gibt man dazu: 2 Gr. Zimmt, 1 Gr. Nelken, 2 Gr. Orangeschalen, 1 Gr. Ingwer, ½ Gr. Calmuswurzel, ½ Gr. geschabte Muscatnuss, ½ Gr. Muscatblüthe, 1 Gr. Vanille; dann fest verschliessen und zwei bis drei Wochen stehen lassen und öfter rütteln. Nach dieser Zeit kocht man ¼ Kg. Zucker mit ½ Liter Wasser recht klar und mischt diese Lösung noch heiss mit dem vorher durch Flanell gesiebten Nussbranntwein. Ist der Liqueur dann gut ausgekühlt, wird er in Flaschen gefüllt und gut verkorkt. Dieser Liqueur ist nicht nur sehr schmackhaft, sondern auch diätetisch ausgezeichnet.

HAUSGARTEN.

Blumenzucht.

Neue empfehlenswerthe Stauden.

Nachdem während einer verhältnissmässig langen Periode die Staudengewächse oder Perennen in unseren Gärten eine ganz unbedeutende Rolle spielten, werden dieselben in der letzten Zeit erfreulicherweise wieder zu Ehren gebracht und ihre Cultur gewinnt fast täglich an Ausdehnung, indem nicht nur die besten der alten, bekannten Arten, sondern auch auffallende neue Formen erzogen werden, welche einen hohen blumistischen Werth besitzen. Man hat eben erkannt, dass für die Decoration der Gärten die Perennen unentbehrlich sind und dass sie zu den verschiedensten Zeiten prächtige und sehr verwendbare Blumen für die Binderei liefern. Insbesondere bieten die mannigfachen, jetzt in Cultur befindlichen, reich und schön blühenden Staudenarten für den Hausgarten, für das Gärtchen des Gartenfreundes eine willkommene Gabe, da selbe, einmal angepflanzt, zumeist perenniren, den Winter unter leichter Decke aushalten und alljährlich eine reiche Blüthenflora bei einmaliger Ausgabe und bescheidenen Ansprüchen dem Auge darbieten und dem Garten zu grosser Zierde gereichen. Aus diesem Grunde wollen wir auf einige Neuheiten aufmerksam machen.

Aster alpinus superbus. Eine reizende Frühjahrsblume, welche eine Höhe von 25 Cm. erreicht. Die Blumen, auf festen, langen Stielen stehend, sind zart, lilablau, mit schwefelgelber Scheibe und halten sich abgeschnitten 6—8 Tage. Der Flor fällt in die Monate März und April.

Campanula persicifolia alba Backhousei. Die schlanken, 60—80 Cm. hohen Blüthenrispen sind mit auffallend grossen, schneeweissen, glockenförmigen Blüthen dicht besetzt.

Coreopsis grandiflora. Eine unserer werthvollsten Stauden. Jede Pflanze bringt Hunderte von Blumen, welche im Juni erscheinen und bis September ununterbrochen andauern. Ihre Form ist elegant, ihre Farbe ein leuchtendes Goldgelb; sie werden von 40—50 Cm. langen Stielen getragen.

Gaillardia maxima und G. maxima hybrida zeichnen sich durch ihren kräftigen Wuchs, durch ihren aussergewöhnlichen Blüthenreichthum und ihre herrlichen, leuchtenden Farben aus, weshalb sie sich zur Binderei vorzüglich eignen.

Lychnis flos cuculi fl. albo pleno. Die vielverzweigten, eleganten Blüthenstengel erheben sich aus einer dichten Blattrosette und sind von Anfang Juni bis Ende August mit reizenden, schneeweissen Blüthen geschmückt, welche für die Binderei ein gesuchtes Material liefern.

Papaver orientale plenum, P. or. Royal Scarlet, P. or. Salmon Queen. Diese drei Mohnsorten wurden in London wegen der Schönheit ihrer Blumen besonders ausgezeichnet. Sind die beiden letztgenannten wegen ihrer Blüthenfarbe auffallend, so übertrifft der erstere wegen seiner, einer locker gefüllt blühenden Päonia ähnlichen Blume von orangerother Farbe alle bisher bekannten Sorten. Da die Blumen sich in abgeschnittenem Zustande längere Zeit erhalten lassen, so finden sie auch Verwendung in der Binderei.

Für den Rosengarten.

Ueber den Rosenschnitt im Sommer.

Alle jetzt abgeblühten Remontantrosen sind bis auf die unteren, gut ausgebildeten Augen, die dem Kronenwuchse nach gegen aussen gerichtet zu stehen haben, zurückzuschneiden, um einen zweiten reichen Blüthenflor zu erhalten; ebenso sind alle Theerosen, welche schon geblüht haben, einzukürzen, mit Ausnahme von allen starktriebigen Sorten, wie Maréchal Niel und Marie Henriette, die, um ein reiches Blühen zu ermöglichen, keinen kurzen Schnitt vertragen und deren lange, üppige Triebe nur etwas entspitzt werden müssen; dasselbe Verfahren wende man an bei der zumeist sehr üppigen, holztreibenden, schönen Rose Gloire de Dijon, bei welcher das Entspitzen der Triebe ein reiches Blühen hervorbringt. *

Reichblühende Rosensorten.

Zu den reichblühenden, vom Beginne des Rosenflores bis in den Spätherbst das Auge des Züchters und Rosenfreundes erfreuenden Rosensorten zählen wir: La France, Perle des Jardins, Duchesse Mathilde, Gloire de Dijon, Grace Darling, Souvenir de Malmaison und Souvenir de Therese Levet. Die hier genannten Sorten geben wohl von allen Rosen die reichste Fülle an prächtig gefärbten und gefüllten Knospen und Blüthen; wir zählen dieselben zu den dankbarst blühenden. *

Die beste Monatsrose.

Zur Bildung und Einfassung von Rosenbeeten und -Gruppen ist als beste Sorte die Monatsrose „Hermosa" zu verwenden. Ihr immerwährend reicher Blüthenflor, ihre leicht gefüllten, zartrosafarbigen Knospen und Blüthen bilden für jeden Garten eine grosse Zierde. *

Oculiren der Rosen mit Holz.

Allgemein war es früher Gewohnheit, das Oculiren der Rosen nur mit vom Oculirreis ausgebrochenen Augen, das heisst das Auge nur mit der abgelösten Rinde vorzunehmen, während das Oculiren mit einer schwachen Holzschichte, wobei das Schildchen sammt dem Auge nicht abgedrückt, sondern von dem Oculirreise durch einen flach zu führenden Schnitt getrennt wird, einen viel besseren Erfolg sichert und viele andere Vortheile für sich hat, indem z. B. ein Austrocknen des eingesetzten Edelauges dadurch mehr verhindert wird, daher diese Art des Oculirens gegenwärtig allgemein angewendet wird. *

Gegen den Mehlthau auf Rosen

wurde bisher als wirksamstes Mittel Schwefelpulver angewendet, womit die von den Pilzwucherungen befallenen Pflanzen bestreut wurden. Neuerdings hat nur ein französischer Rosengärtner ein neues, einfaches Mittel vorgeschlagen, das sich als sehr wirksam erweisen soll. Dasselbe besteht darin, dass man die Blätter und Zweige der ergriffenen Pflanzen mit einer Auflösung von Küchensalz in Wasser (im Verhältniss von 3 Kg. Salz in 100 Liter Wasser) tüchtig bespritzt. Dieser ersten Anwendung soll man nach 12 Stunden eine zweite mit einer schwächeren Salzlösung (1 Kg. Salz auf 100 Liter Wasser) folgen lassen. Das Bespritzen sollte bei trüber Witterung oder Abends vorgenommen werden.

„Reinhold's Hole", eine neue Nelke.

Unter den zahlreichen Nelkenzüchtungen nimmt die Nelke „Reinhold's Hole" einen hervorragenden Platz ein: sie ist eine grosse und reichblühende Sorte von orange-aprikosenrother Färbung. Diese Nelke ist eine englische Züchtung und wurde, wenn wir uns nicht irren, zu Ehren eines englischen Geistlichen und grossen Gartenfreundes, welcher eine geistreiche Causerie über die Rose schrieb, so benannt.

„Phenoménal" und „Mss. E. G. Hill", zwei neue Fuchsien.

Alle Freunde der Fuchsien machen wir auf zwei Neuzüchtungen, „Phenoménal" und „E. G. Hill", aufmerksam, die sich durch grosse Blüthen und reiches Blühen auffallend auszeichnen. „Phenoménal" ist eine dunkelblau gefüllte Fuchsie, die Sepolen sind etwas zurückgeschlagen und leuchtend korallenroth; „Mss. E. G. Hill" hat reinweisse und dicht gefüllte Corollen, die Sepolen dagegen sind braunroth lackirt gefärbt.

Gemüsebau.

Neue französische Krautsorte.

Das Weisskraut oder Kopfkohl hat bekanntlich als Gemüsepflanze einen hohen nationalökonomischen Werth und wird deshalb nicht allein in den Gemüsegärten, sondern meist feldmässig cultivirt. Durch die unausgesetzte Anzucht dieser wichtigen Pflanze entstanden eine Menge Variationen in Grösse und Gestalt, wie auch hinsichtlich der Zeit ihrer Ausbildung; sie wurden hauptsächlich hervorgerufen durch die klimatischen und Bodenverhältnisse und besitzen deshalb mehr oder weniger eine locale Bedeutung. Nichtsdestoweniger darf aber der Gemüsegärtner sich einer neuen Sorte gegenüber nicht ablehnend verhalten, ohne dieselbe eines Versuches gewürdigt zu haben. Wir besitzen zwar in Oesterreich mehrere vorzügliche Sorten, die wegen ihrer riesigen Entwicklung und Güte sich einer allgemeinen Anerkennung erfreuen und mindestens ebenso gerne angepflanzt werden, wie das „grosse weisse Ulmer", Braunschweiger oder Ulmer, welche sich einen europäischen Ruf erworben haben. Auch das Elsässer Kraut verdient wegen seiner ansehnlichen Grösse und seines Gewichtes die vollste Beachtung der Gemüsezüchter, nachdem dasselbe als Strassburger Centnerkraut besonders für die feldmässige Cultur einen hohen Werth besitzt. Von dieser Sorte nun, welche grosse, flache Köpfe bildet, sehr ertragreich und widerstandsfähig, aber eine späte ist, stammt die von Vilmorin & Comp. als Chou quintal d'Auvergne verbreitete Neuheit. Sie macht sich schon durch ihr Aeusseres bemerkbar, da sie ebenso wie die Stammsorte weisse Blattrippen und Nerven zeigt, die von der grauen Farbe des Blattes lebhaft abstechen. Die Köpfe erreichen noch grössere Dimensionen als das Strassburger Centnerkraut.

Um einen guten Erfolg zu erzielen, soll man die Aussaat schon im März vornehmen, die jungen Pflanzen piquiren und im Monat Mai in einer Entfernung von 60 Cm. an Ort und Stelle auspflanzen. Dadurch erhält man kräftige und vollkommen ausgebildete Köpfe, die einen Durchmesser von 50 Cm. und ein Gewicht von 15 bis 20 Kg. erreichen.

Guter Dünger für Spargelbeete.

Bekanntlich verbraucht der Spargel eine bedeutende Menge Nahrung aus dem Boden, in Folge dessen alljährlich reiche Düngungen für Spargelbeete nothwendig

sind, um sowohl quantitativ als qualitativ gleich gute Ernten zu erhalten. Eine vorzügliche Düngung für Spargelbeete ist die mit flüssigem Dünger, und zwar mit Wasser verdünnte Jauche oder Abtrittmist (Fäcalien), die einen ganz vorzüglichen Erfolg hat, besonders wenn sie im Herbste ausgeführt wird. In der Umgebung von Darmstadt, insbesondere in der Gemeinde Schwetzingen, welche den Spargelbau in grosser Ausdehnung cultivirt, werden die Spargelfelder regelmässig alljährlich mit dem aus den grösseren Städten zugeführten Latrineninhalt reichlich gedüngt.

Den Gurkenbeeten

wende man in diesem Monate besondere Aufmerksamkeit zu. Man lege die Ranken in gerader Richtung über das Beet, damit sie nicht durcheinander wachsen, suche dieselben durch Reiser zu heben oder lege sie über kleine Reisigbündel, welche man zu beiden Seiten der Gurkenreihe mit kleinen Pfählen auf dem Boden befestigt hat. Eine sehr praktische Vorrichtung ist auch mit Weiden- und Haselruthen herzustellen, indem man dieselben an beiden Seiten des Beetes so in die Erde steckt, dass sich Bogen von 1·25 Cm. Höhe bilden, die man einige Male mit Querruthen versieht, worauf man über diese Bogen die Ranken leitet.

Zuckermelonen-Neuheiten.

1. „Franz Deák" (Cantaloup). Dieselbe wird durchschnittlich 6 Kg. schwer, 4 Cm. breit, hat ein imposant schönes, lichtes, fein gesprengtes und regelmässig geripptes Oval; das Fleisch ist sehr fein.

2. Silber-Ananasmelone. Sie ist gleichförmig, silberfärbig, etwas melirt, gerippt und wiegt 2 Kg., hat ausgezeichnet wohlschmeckendes, feines, breites, weisses und süsses Fleisch.

3. „Cuivre poli" (Turkestan) hat eine hellbronzefarbige, elegante Kugelform und wiegt 3 Kg.; das Fleisch ist grün, fein, schmelzend, breit, süss.

Ein neues Gemüse aus Sibirien.

Allium parodoxum Don. ist eine in Sibirien einheimische und erst vor Kurzem bei uns eingeführte Pflanze. Sie besitzt eine kleine, rundliche, weissschalige Zwiebel, aus der bereits Mitte März ein saftig-grünes, schmallanzettförmiges Blatt und ein scharf dreikantiger Blüthenschaft hervortreiben. Letzterer trägt an der Spitze eine aus mehreren häutigen, weisslichen Hochblättern bestehende Hülle, in der sich sehr früh 5—10 zum Theile erbsengrosse, grün-gelbliche Brutzwiebeln bilden. Bereits im Mai, nachdem die Bulbillen abgefallen und die Blätter abgetrocknet sind, verschwindet die Pflanze wieder, während die Zwiebeln im Boden verbleiben.

Die Brutzwiebeln fallen nach erfolgter Reife ab und bilden sich hieraus bald junge Pflanzen; ebenso bilden die unterirdischen Zwiebeln meist mehrere junge Zwiebeln aus. Hiedurch ist eine schnelle und ziemlich starke Vermehrung der Pflanze gesichert. Samen werden seltener ausgebildet.

Die Brutzwiebeln von Allium paradoxon Don. lassen sich, da die Pflanzen sehr gedrängt stehend wachsen, sehr leich mit den Fingern in grösserer Menge abrupfen. Dieselben geben, zu Saucen, Braten etc. verwendet, ein angenehm schmeckendes Gewürz und können ausserdem, ähnlich den bekannten Perlzwiebeln, in Essig und Zucker eingekocht werden.

Die grünen Blätter und Stiele dieser Pflanze lassen sich in gleicher Weise wie Schnittlauch, Knoblauch oder Porré verwenden; sie besitzen ebenso wie die Brutzwiebeln einen milden, durchaus nicht scharfen Lauchgeruch. Das Wesentlichste dabei aber ist, dass die Pflanze mit dem ersten Frühling, wo noch kein anderes Gemüse vorhanden ist, erscheint.

Bezüglich des Bodens und Standortes ist diese Pflanze in keiner Weise wählerisch, daher ein versuchsweiser Anbau derselben und Prüfung ihrer Verwendbarkeit jedenfalls von Interesse und sehr zu empfehlen ist.

OBSTHANDEL UND OBSTABSATZ.

Obstexport aus Ungarn. Die Obstproduction und Hand in Hand mit ihr der Obstexport schreitet in Ungarn in ausserordentlicher Weise vor, was folgende Zahlen beweisen. Im Jahre 1890 exportirte Ungarn Obst im Werthe von 9 Millionen Gulden, im Jahre 1892 betrug der Export von Obst, welchen die Stadt Makó allein nach Deutschland effectuirte, fl. 304.000. Der Export von Gemüse betrug im Jahre 1890 nur fl. 700.000, dagegen im Jahre 1892 bereits 6 Millionen Gulden.

Die Centralstelle für Obstverwerthung in Frankfurt a. M., die im vorigen Jahre gegründet wurde und die bekanntlich so vorzügliche Resultate zu verzeichnen hatte, hat ihre Thätigkeit während des Winters nicht eingestellt. Es lag dazu auch gar kein Anlass vor, denn fortwährend liefen noch Angebote und Nachfragen, insbesondere für Aepfel, Birnen, Nüsse, Dörrobst ein und es wurden seit der Veröffentlichung der Berichtes pro 1893 Abschlüsse in den genannten Obstsorten von circa 570.000 Kg. vermittelt.

Apfelexport von Amerika nach Europa. 1892/93 sind von den Vereinigten Staaten und Canada nicht weniger als 1.203.538 Fass Aepfel nach Europa versendet worden; davon waren mehr als die Hälfte, nämlich 618.970 Fass canadisches Erzeugniss, wovon 429.243 von Montreal verschifft wurden. Portland, New-York und Boston exportirten 235.395 beziehungsweise 2.180.037 und 204.138 Fass. Nach Deutschland sind im Jahre 1892 aus den Vereinigten Staaten 9770 Doppelcentner frisches und 34.125 Doppelcentner getrocknetes Obst eingeführt worden; die Gesammteinfuhr von frischem Obst hat im letzten Jahre 961.779, im Jahre 1891 1.203.836 Doppelcentner, an getrocknetem Obst 289.573, im Jahre 1891 265.899 Doppelcentner betragen.

MITTHEILUNGEN.

Zur Maikäfervertilgung. Niederösterreich hatte heuer ein Maikäferjahr zu verzeichnen und eine Unzahl von Maikäfern zu bekämpfen. Anerkennend muss aber hier hervorgehoben werden, dass fast in den meisten Bezirken das Einsammeln und Vertilgen der Maikäfer im Grossen und Ganzen mit vieler Mühe und nicht unbedeutenden Kosten durchgeführt wurde. — Wie mit verhältnissmässig bescheidenen Summen grosse Mengen von zukünftigen Engerlingen vernichtet werden können, zeigt der Erfolg, welchen das landwirthschaftliche Casino in Sitzendorf beim Ein-

sammeln der Maikäfer erzielt hat. Dasselbe sammelte mit einer Summe von fl. 60 circa 36 Hektoliter Maikäfer, die einer Menge von 1 Million Maikäfern entsprechen; die Hälfte davon als Weibchen angenommen, ergibt ½ Million, die weiters eine Brut von 10 Millionen Engerlingen erzeugt hätten, deren Frass und Beschädigung viele Tausende von Gulden betragen würde und die mit einer Ausgabe von fl. 60 vermieden wurden. Jenen Knaben, welche die meisten Kilogramm Maikäfer einsammelten, wurden Prämien von 4, 3 und 1 Krone gegeben und erhielt die höchste Prämie ein Sammler für 85 Kg. *

Reinigen und Waschen von Obst und Gemüse vor dem Genusse. Nicht dringend genug kann davor gewarnt werden, unreines, staubiges Obst in jenem Zustande, wie es vom Markte kommt, zu Tische zu bringen und zu geniessen; es gilt dies von allen kleineren Früchten, wie Kirschen, Pflaumen, dem gesammten Beerenobste, welches beim Pflücken nicht immer mit den reinsten Händen angefasst und im Aufbewahrungsgefässe oft voll von Unreinlichkeiten wird, auch am Markte durch den Staub der Strassen und Gassen, abgesehen von der Verunreinigung, noch der Inficirung durch Krankheitskeime ausgesetzt ist. Es ist daher zu empfehlen, die Früchte vor dem Genusse immer zu reinigen, und zwar grössere durch Abwischen, kleinere, wie Kirschen, Stachel- und Johannisbeeren, durch Abspülen mit Wasser. — Das Gemüse soll erst unmittelbar vor dem Gebrauche in der Küche gewaschen und gereinigt werden, und zwar durch rasches Durchschwenken desselben in reinem Wasser, ja nicht aber, wie dies häufig mit Salat und Spinat geschieht, dass man es längere Zeit im Wasser liegen lässt, da dadurch der Geschmack der Gemüse bedeutend leidet, indem es, wie man sagt, „ausgewässert" wird und insbesondere das volle Aroma, wie bei Carfiol, Sellerie und Petersilie, vollkommen verloren geht. Damit ist gewiss nicht gesagt, dass jedes Gemüse überhaupt nicht gründlich und vollkommen, selbst durch mehrmaliges Wechseln des Wassers, gereinigt werden soll, um dadurch Bacterien und Unreinlichkeiten aller Art, wie solche durch die Düngung auf die Beete gebracht werden, zu entfernen, aber das oft stundenlange Liegenlassen des Gemüses im Wasser beeinträchtigt jedenfalls, wie bereits gesagt, sehr wesentlich den feinen Geschmack desselben und soll vermieden werden, hat aber überhaupt bei einer gründlichen und raschen Reinigung des Gemüses gar keinen praktischen Werth.

Japanesische Ahornsorten. Wir verdanken Japan eine grosse Anzahl von werthvollen Pflanzen und machen diesmal unsere Gärtner und Gartenfreunde auf eine neu eingeführte prachtvoll gefärbte japanesische Ahornsorte aufmerksam, die der Handelsgärtner Hörman auf der Gartenbau-Ausstellung zu München zur Schau brachte und welche für den Landschaftsgärtner ein reiches Material in ihrer Anwendung bietet. *

Vogelschutz. In bedauerlicher Weise ist eine ganz bedeutende Abnahme unserer für die Vertilgung des Ungeziefers so nützlichen Vogelwelt in den Obstgärten, insbesondere in der Nähe grösserer Städte und Orte wahrnehmbar. Unbefugter Vogelfang trotz den Vogelschutzgesetzen, ferner Ueberhandnehmen der Hauskatze sind wesentlich Mitursache der Abnahme der Vogelwelt; wir verzeichnen daher mit voller Genugthuung eine Verordnung der Bezirkshauptmannschaft Hietzing, welche desgleichen den Vogelschutz wesentlich zu fördern berufen ist.

Drahtwürmer in Holzwollestreudünger. Vielfach wird gegenwärtig Holzwolle als Streumaterial verwendet; zur Warnung vor Anwendung solcher Holzwollestreudünger im Garten theilen wir nachfolgende mit Sägespänen gemachte Erfahrung unseren Lesern mit. Vor vielen Jahren liess ich in meiner Wirthschaft einen Haufen Sägespäne längere Zeit im Freien liegen und zeitweilig mit Jauche begiessen. Es geschah dies auf Wunsch eines Gärtners, der sich damit eine treffliche Erdmischung für seine Culturen bereiten wollte. Mit diesen Sägespänen gerieth aber eine solche Menge Eier von Agriotesarten sowie von Maulswurfsgrillen in den betreffenden Garten, dass der Betrieb der Gärtnerei etliche Monate lang beinahe gänzlich sistirt werden musste und es jahrelang dauerte, bis man der schrecklichen Gäste los wurde. Es ist deshalb sehr wohl denkbar, dass der Saatenschnellkäfer (Agriotes segetis) und auch andere Schädlinge ihre Eier in Dünger legen, der meist aus Holzwolle oder Sägespänen besteht, und dass, wie berichtet wird, mit diesen die Drahtwürmer auf die Felder verschleppt wurden, da diese Schädlinge faulendes Holzmateriale zur Eierablage bevorzugen. Wenn nun auch Holzwolledünger für das Ungeziefer bei weitem nicht so einladend zur Eierablage ist wie jener aus Sägespänen und von der Gänge grabenden Maulwurfsgrille überhaupt gar nicht dazu gewählt werden dürfte, so schadet eine gewisse Vorsicht doch nicht. Man versäume es ja nie, und zwar bei Dünger jeglicher Art, die Oberflächenschichten der Haufen auf etwa 50 Cm. Stärke abzunehmen und vorläufig nicht auf's Feld zu führen, da in ihnen der Dünger so wie so zu wenig gar ist und überdies allerlei lebensfähige Keime von Ungeziefer und Unkraut darin enthalten sein können, während solche im Inneren des Haufens durch die Fermentation zumeist schon vernichtet worden sind.

Flüssigen Dünger für einen kleineren Obst- und Gemüsegarten auf einfache Art zu bereiten. Von den Franzosen haben wir schon viel Praktisches gelernt. Auch das im Folgenden beschriebene Verfahren, sich den nöthigen flüssigen Dünger für seinen Garten ohne Kosten selber zu bereiten, und zwar so, dass man ihn stets zur Verfügung hat, gehört zu dem, was wir den Franzosen ablernen dürfen. Allerdings ist vielleicht schon mancher unserer Leser von selbst darauf gekommen. Umsomehr mag es dann für Andere passen. Wenn man die Anlagen eines französischen Marktgärtners in der Umgegend von Paris besucht, so sieht man überall neben den Fässern, die zur Aufnahme des gewöhnlichen Giesswassers bestimmt sind, andere eingegraben, welche den flüssigen Dünger enthalten, auf dessen Herstellung überall die grösste Sorgfalt verwendet wird. Dies geschieht auf die einfachste Weise dadurch, dass man in das Fass Holzasche, Geflügel-, Kaninchen- und anderen Mist, wie man ihn eben haben kann, Urin, den Inhalt der Aborte, Seifenbrühe, Russ, Spülwasser der Küche, kurz alle Abfälle zusammenmischt, einige Pfund Eisenvitriol, welcher nicht nur ebenfalls Düngestoffe enthält, sondern auch die üblen Gerüche verhütet, in so viel Wasser aufgelöst zugesetzt, dass das Fass vollständig gefüllt wird. Sodann wird das Ganze unberührt 14 Tage lang der Gährung überlassen, worauf es zur Verwendung geeignet ist. Dies geschieht in der Weise, dass man in der Nähe der Pflanzungen Grübchen macht, um dieselben mit dem Düngewasser anzugiessen. Die Menge richtet sich nach der Grösse der Pflanze, sie überschreitet aber selten ½ Liter, da man durch die Erfahrung belehrt ist, dass kleinere Mengen, öfters angewendet, sich wirksamer erweisen als grössere, die nur ein- oder zweimal zur Verwendung kommen. Unmittelbar nach dieser Düngung wird für den Fall, dass nicht gerade Regen fällt, jedesmal stark mit Wasser nach-

gegossen. Dass die in den Fässern verbrauchten Stoffe immer wieder ersetzt werden müssen, versteht sich von selbst. — Wer es nicht gesehen, hat kaum einen Begriff davon, wie kräftig dieser Dünger auf das Wachsthum einwirkt. In dem allgemeinen Wetteifer, die Küchengewächse stets so früh als möglich auf den Markt zu bringen, ist er von dem besten Erfolge für Obstbäume, Weinreben, Beerenobst u. s. w., und in mehr oder weniger verdünntem Zustande auch für Topfgewächse aller Art. Ueberall zeigt er dieselbe günstige Wirkung, und jeder strebsame Gärtner und Gartenbesitzer, der einmal einen Versuch damit gemacht hat, wird gewiss seine Vorrathsfässer während der zur Verwendung geeigneten Jahreszeit niemals leer werden lassen. Für den Gärtner von Beruf sind sie eine wahre Goldgrube; als solche werden sie wenigstens von den französischen Marktgärtnern betrachtet. Dass auch die Landwirthschaft vielfach davon Gebrauch machen könnte, sei nur nebenbei erwähnt.

Die Haselnüsse Italiens sind ein auch im Auslande geschätztes Landesproduct, von denen zwei durch Form und Qualität wesentlich verschiedene Sorten vorkommen. Die eine Sorte, die sogenannte Nocelle lunghe di Sarno, ist gross und länglich geformt, die andere, Nocelle tonde di Visciano-Avellina genannt, ist mehr rund. Als Haupterzeugungsorte gelten die Districte von Pagani, Nocera, Sarno, Nola und Palmi oder die umliegenden Bergthäler. Die Jahresproduction an Sarnonüssen wird auf 1,100.000 Kg. veranschlagt, diejenige an runden Nüssen auf 2,800.000 Kg. Die Verschiffung dieses meist nach Amerika und Deutschland gehenden Artikels findet über Sorrent, Castellamare und Neapel statt, und die Ausfuhr hat im Vorjahre etwa 700.000 Kg. Langnüsse, 2,200.000 Kg. runde Nüsse und 300.000 Kg. enthülste Nusskerne betragen. Der Marktwerth dieser Waare beläuft sich auf Lire 50—75 für 100 Kg. Langnüsse, Lire 50 für 100 Kg. Rundnüsse und Lire 125 bis 130 für 100 Kg. Nusskerne frei an Bord. Die Ausfuhr, speciell nach Deutschland, erfolgt zumeist über Antwerpen-Rotterdam.

Ueber die Obstbaumzucht als Capitalanlage stellt das „Landw. Blatt für Schwaben und Neuburg" folgende Berechnung über Ertrag und Werth einer Obstbaumanlage an: Gesetzt der Fall, mein Vater pflanzt in diesem Jahre einen Acker mit 10 jungen Bäumen an, von denen das Stück Mk. 2 (Mk. 1 = 60 kr. ö. W.) kostet. Bei guter Behandlung wachsen dieselben an und nun wollen wir deren Nutzen in 20 Jahren einmal ausrechnen. 10 Bäume kosten Mk. 20, und in 20 Jahren kosten sie an Capital und Zinsen Mk. 40. Nach 20 Jahren aber ist jeder Baum Mk. 20 werth und wohl Niemand gibt dafür einen edlen 20jährigen Baum her, weil die meisten dann in einem Jahre für Mk. 20 Obst tragen können. Demnach ist ein solcher Acker nach 20 Jahren Mk. 200 mehr werth, als wenn keine Obstbäume darauf ständen, und hat er diesen Mehrwerth sicher bei jeder Art der Veräusserung. Nun aber haben wir von dem Obste, das diese 10 Bäume in den 20 Jahren abwerfen, noch gar nicht gesprochen. Nehmen wir ganz gering den Durchschnittsertrag eines Baumes nur mit Mk. 1, so sind das bei 10 Bäumen in 10 Jahren Mk. 100, in 20 Jahren Mk. 200. Demnach ergibt sich der Baumwerth zu Mk. 200 und der Fruchtwerth zu Mk. 200, sind zusammen Mk. 400. Also haben Capital und Zinsen sich in 20 Jahren verzehnfacht, denn 40 in 400 geht 10mal. Das ist gewiss ein schöner Gewinn von einem Nebenzweige der Landwirthschaft und doch glaube ich, die Rechnung so gering gestellt zu haben, dass in Wirklichkeit eher höhere Summen erzielt werden, als was die vorstehende Rechnung aufstellt. Natürlich gilt das Gesagte nur von gut gepflegten Bäumen mit guten Sorten, aus soliden Baumschulen bezogen.

Der Kalmus, eine wichtige Pflanze der Teichwirthe. Teichwirthe und Teichbesitzer sollten überall in den Teichen, an den Stellen, wo das Wasser nicht zu tief ist, so namentlich an den Teichufern Kalmus anbauen. Es würde dadurch noch ein ganz ansehnlicher Nebenertrag erzielt und der Fischzucht geschähe dabei kein Abbruch. Der Kalmus ist eine Wasserpflanze und gebraucht von ihm wird die Wurzel, die von Destillateuren, Conditoren, Fabrikanten ätherischer Oele u. s. w. gekauft wird. Die Wurzeln werden geschält, an Fäden gereiht und an der Luft getrocknet und werden dafür im Handel gegen Mk. 70, für ungeschälte Mk. 40 bis 45 für 100 Kg. berechnet. Die Schälabfälle sind, weil sie den grössten Oelgehalt besitzen, für die Destillateure noch werthvoll. Die Wurzeln können im Frühjahre und Herbste geerntet werden.

Zur Nothwendigkeit der Düngung. In 100 Pfund Birnen oder Aepfeln sind 0·4 Pfund Asche (Kali, Phosphorsäure etc.) und 0·4 Pfund Stickstoff enthalten. Nehmen wir an, man erhält nur 1000 Pfund Aepfel in einem Obstgarten, so würden dadurch, abgesehen von den mineralischen Nährstoffen, 4 Pfund Stickstoff dem Boden entzogen werden; um diesen Verlust wieder zu ersetzen, müssen mehr als 1000 Pfund frischer Rindviehdünger dem Boden zugeführt werden, da 1000 Theile solchen Düngers nur 3—4 Pfund Stickstoff enthalten.

Kupferkalklösung gegen obstschädliche Pilze. In den „Tiroler landwirthsch. Blättern" wird mitgetheilt, dass Versuche mit der Bespritzung der Obstbäume von bestem Erfolge begleitet worden sind. So trugen von drei nun schon im dritten Jahre der Bespritzung unterzogenen Bäumen der Sorte rother Rosmarin zwei so voll, dass die Aeste herabhingen, wogegen die drei Controlbäume nicht einen einzigen Apfel zeigten, dagegen die Blätter schon fast ganz verloren hatten. Der Erfolg der Bespritzungen verstärkt sich von Jahr zu Jahr. Auch bei Birnbäumen zeigte sich die Bespritzung sehr wirksam sowohl gegen das Fusicladium, „den Jansch", als auch gegen die Sphaerella Pyri und die auf Birnsämlingen so verheerend wirkende Morthiera Mespilli. Es hat sich heuer bestimmt gezeigt, dass die Kupferkalkflüssigkeit gegen viele Pilze wirksam ist. Die Hauptbedingung für die Wirksamkeit der Anwendung der Flüssigkeit ist aber, dass die Bespritzung frühzeitig, schon vor der Blüthe, vorgenommen wird.

Der Kaffeebaum gedeiht ganz gut im Wohnzimmer, muss aber, damit er schön buschig wachse, öfter eingestutzt werden. Man säet den Samen, welchen man durch eine Samenhandlung bezogen, einzeln in kleine Töpfe und senkt diese in ein Warmbeet ein oder stellt sie bis zum Aufgehen der Samen auf den warmen Ofen, wobei es selbstverständlich nicht an der nöthigen Feuchtigkeit fehlen darf.

Vereins-Nachrichten.

Erster Obstverwerthungscurs für Hausfrauen und deren Töchter in Leitmeritz. Gegen Ende dieses Monates findet an der Ackerbau-, Obst- und Weinbauschule in Leitmeritz ein Obstverwerthungscurs statt, worauf alle jene Hausfrauen, die sich für die Conservirung des Obstes, bestehend in der Anfertigung von Compots, Marmeladen, Gelées, u. s. w., interessiren, aufmerksam gemacht werden. Die Dauer dieses Curses ist auf 3 Tage berechnet, wovon 2 Tage der Theorie, 1 Tag der Praxis gewidmet werden wird. Die theoretischen und praktischen Demonstrationen

werden von vier Fachlehrern geleitet. Der zum Vortrage gelangende Stoff ergibt sich aus dem nachfolgenden Programme: Erster Tag: Geschichte des Obstbaues und der Gährungstheorie. Nationalökonomische Bedeutung der Obstconservirung und Präservirung. Die wichtigsten Obstarten und sich zur Conservirung und Präservirung eignenden Sorten. Die Gährungsorganismen und ihre physiologische Thätigkeit. Bedingungen des Auftretens der Schimmelpilze und deren Vernichtung. Zweiter Tag: Die alten und neuen Conservirungsmethoden. Die nordamerikanische Concurrenz mit conservirtem und präservirtem Obst. Die Conservirungsmethoden mit Berücksichtigung der einheimischen Obstarten und -Sorten. Mikroskopisches Prakticum über die wesentlichsten Gährungserreger und Schimmelpilze. Dritter Tag: Praxis in der Obstverwerthung (Baumert'sches Verfahren). — Da seit mehreren Jahren viele Anfragen behufs Abhaltung eines derartigen Curses an die Anstaltsdirection ergingen, so hat dieselbe sich entschlossen, endlich diesen Wünschen nachzukommen, nachdem im Vorjahre eigens zu Conservirungszwecken ein neuer eiserner Sparherd nebst drei speciell hiezu gefertigten Messingkesseln beschafft wurde. Mit Rücksicht darauf, dass die Conservirung des Obstes, beziehungsweise die Herstellung der verschiedenartigen Conserven in unserem Vaterlande gegenüber Deutschland, Amerika, Frankreich u. s. w. noch viel, ja sehr viel zu wünschen übrig lässt wegen der primitiven Handhabung, ist den Hausfrauen durch die Abhaltung eines solchen Curses reichlichst Gelegenheit geboten, sich Wissen und Können in diesem so wichtigen Zweige der Hausindustrie anzueignen. Die Anmeldungen werden von nun an täglich mündlich oder schriftlich in der Directionskanzlei, Wotrubagasse 5, entgegengenommen. Den Theilnehmerinnen wird der Tag des Beginnes des Curses, der sich nach der Obstreife richtet, mittelst Postkarte Ende dieses oder Anfang nächsten Monates bekanntgegeben.

Lehrcurs über Obstbau und Obstverwerthung für Volks- und Bürgerschullehrer in Leitmeritz. Analog dem Thierzuchtcurs findet an der Ackerbau-, Obst- und Weinbauschule in Leitmeritz vom 6. bis 22. August d. J. obiger Lehrcurs statt. Welch' grosses Interesse seitens des Lehrerstandes gerade diesem Curse bisher entgegengebracht wurde, beweist die von Jahr zu Jahr sich steigernde Frequenz. Der Lehrstoff wurde vertheilt, wie folgt: Am 6. August: Geschichte des Obstbaues, Anatomie der Pflanzen, Anlegen der Baumschule und Anzucht der verschiedenen Unterlagen, Cultur der wichtigsten feld- und gartenmässig gebauten Gemüse, nationalökonomische Bedeutung des Obstbaues und Statistik; am 7. August: die wichtigsten Veredlungsarten, Erziehung der Weinrebe, Ueben der Veredlungsschnitte; am 8. August: Anzucht des Hochstammes, Baumschnitt, Pflanzenphysiologie und die wichtigsten Krankheiten unserer Obstgehölze; am 9. August: Anzucht der Formbäume, Obstbaumpflege, Verjüngen und Umpfropfen älterer Bäume, Demonstration und Uebungen (Binden u. s. w.); am 10. August: das landesübliche Obstgeschäft und Organisation des Obstbaues, Pflücke, Aufbewahrung und Verpackung des Obstes, Praxis im Obst- und Weinbau (Thomery-Methode u. s. w.); am 11. August: mikroskopisches Prakticum: Anatomie und Pathologie; am 13. August: Encyklopädie der Pomologie, Sortenauswahl mit Rücksicht des böhm. Obstgeschäftes, experimentelle Bodenkunde und Düngerlehre; am 16. Aug.: Bodenkunde und Düngerlehre, falsche Bestrebungen in der böhmischen Obstproduction in Bezug auf die Nachfrage, Demonstration über das Ausputzen der Bäume; am 17. August: Obstverwerthung, die nordamerikanische Concurrenz und Reformvorschläge zur Hebung und Förderung des Obstbaues; am 20. August: Anzucht des Beerenobstes und deren Bedeutung für die Obstweinbereitung und Excursion in das umliegende Obstgebiet; am 21. August: Conversatorien. — Es wäre zu wünschen, dass noch recht viele deutsche Lehrer sich dem für die Volkswohlfahrt so wichtigen Obstbaue widmen würden, damit derselbe auch in jenen Gauen Verbreitung finde, wo man ihm seitens der Bevölkerung entweder wegen Unkenntniss der Rentabilität des Obstbaues nicht die nöthige Würdigung zutheil werden lässt oder wo in Folge unrichtiger Sortenauswahl in Gebirgsgegenden der Obstbau unmöglich erscheint. In beiden Fällen soll der Lehrer der Apostel des Obstbaues sein und diesbezüglich reorganisirend wirken, was aber nur durch eine gründliche praktische und theoretische Ausbildung auf diesem Gebiete möglich ist. Die Theilnahme an diesem Curse kann von nun an im schriftlichen Wege bei der Direction obiger Anstalt angemeldet werden.

Deutscher Pomologenverein. Auf Grund des Beschlusses der Breslauer Generalversammlung vom September 1893 und einer Einladung der Gruppe 2 „Gartenbau" der Thüringer Gewerbe- und Industrie-Ausstellung welche zu Erfurt eine Kirschen-, Beeren- und Frühobst-Ausstellung veranstaltet, findet Anfang Juli zu Erfurt eine Versammlung des Deutschen Pomologenvereines statt. Gegenstand der Berathung wird die Auswahl der besten Sorten des Beeren- und Steinobstes und der Antrag der Section Anhalt und Provinz Sachsen auf Statutenänderung bilden.

Literatur.

Neue Erscheinungen.

Die werthvollsten Tafelbirnen. Von Fr. Lucas. Mit 132 Abbildungen. Stuttgart, Verlag von E. Ullmer.

„Die werthvollsten Tafelbirnen" bilden den zweiten Band des von Fr. Lucas herausgegebenen Werkes „Die werthvollsten Tafeläpfel und Tafelbirnen", eines Werkes über Obstsortenkunde, das für alle sich mit Obstbau und Sortenkunde Beschäftigenden ein werthvolles, unentbehrliches Handbuch bildet. In dem Bande über Birnen hat Lucas seine langjährigen Erfahrungen über Birnensorten und seine Specialstudien über den Werth derselben niedergelegt, ferner wurden, was das Buch noch brauchbarer macht, eine Anzahl werthvoller neuer Birnensorten aufgenommen. Für Obstzüchter und Gärtner empfehlen wir dieses Handbuch zum fleissigen Studium und als unentbehrlichen Behelf bei Sortenbestimmungen. *

Der Weinbau. Anleitung zum rationellen Betriebe der Traubenzucht. Bearbeitet von J. Held, Garteninspector und Docent über Weinbau an der landw. Akademie in Hohenheim. Mit 105 Abbildungen im Texte. (Thaer Bibliothek.) Berlin, Verlag von Paul Parey.

Eine gute Schrift über den Gesammtbetrieb des Weinbaues, über Ernährung und Vegetation der Rebe, die sämmtlichen Arbeiten im Weingarten und die verschiedenen Arten des Rebschnittes nebst einer Beschreibung der vorzüglichsten und werthvollsten Traubensorten, sowie der Anlage von Weingärten. Ausführlich ist auch der Feinde des Rebstockes gedacht, was wir aber vermissen, das ist ein Abschnitt über die Veredlung der Reben und über die amerikanischen Reben, ohne deren Kenntniss wohl kein Weinzüchter seinen Weinbaubetrieb mit Erfolg betreiben kann. Im Anhange ist eine gute und praktische Anleitung zur Lese gegeben. *

Die Schädlinge des Obst- und Weinbaues. Ein Volksbuch für Jung und Alt von Freih. v. Schilling. Mit 2 grossen Farbendrucktafeln. Frankfurt a. M., Verlag der Hofbuchdruckerei Trowitzsch & Sohn.

Dem Verfasser verdanken wir die Einführung einer eigenartigen Schilderung der zahlreichen Schädlinge unserer Gärten, die uns selbst dieses eigentlich unleidliche Capitel unserer Culturen zu einer interessanten Lectüre und einem lehrreichen, anziehenden Genusse gestaltet. Die vorliegende Schrift ist eine treffliche Arbeit über die vielen Schädlinge des Obst- und Weinbaues und so recht ein Büchlein für unser Volk, bestimmt, in der Hand eines Obstzüchters und Gartenfreundes Nutzen und Belehrung zu schaffen. Schilling's „Schädlinge des Obst- und Weinbaues" können wir zu den besten Publicationen dieser Art rechnen. Die zwei grossen colorirten und deutlich gezeichneten Farbendrucktafeln dieses Buches können als ein ganz vorzügliches Lehrmittel bezeichnet werden. Das Buch wird Nutzen und Genuss jedem strebsamen Gartenbesitzer gewähren. *

Vilmorin's Blumengärtnerei. Dritte Auflage, erscheint in 50 Lieferungen à Mk. 1. Mit 400 farbigen Blumenbildern. Berlin, Verlag von Paul Parey.

Wir haben bereits auf das Erscheinen dieses vorzüglichen Werkes hingewiesen und liegen von demselben bereits die ersten vier Lieferungen in vollendeter Ausführung vor, so dass dieses Werk bereits mit vollem Rechte eine farbige illustrirte deutsche Gartenflora genannt wird. Die

vorliegenden Lieferungen bringen ausführliche Beschreibungen von Nelken, Camelien und eine Anzahl von Sommer- und Winterblühern. *

Der Park von Abbazia, seine Bäume und Gesträuche. Von Karl Schubert und Dr. Günther v. Beck. Mit 16 Abbildungen. Wien, Verlag von A. Hartleben.

Das vorliegende Büchlein schildert uns in ausführlicher Weise die reiche Vegetation dieses prächtig gelegenen Stück Landes am Gestade der Adria und bildet nicht nur für den Pflanzenfreund, sondern für jeden Besucher Abbazias und seiner Gärten einen willkommenen Führer; besonders möchten wir aber die lebenswarm und sinnig gehaltenen Schilderungen über Abbazias Pflanzenschätze von Dr. Beck hervorheben. Das Buch ist von der Verlagsbuchhandlung A. Hartleben mit prächtigen Abbildungen geziert und in sehr gefälliger Form ausgestattet worden. *

Marktbericht.

Wien. Engros-Preise im Monat Juni 1894:

Kirschen	per Kilo kr.	10—40
Weichseln	„ „ „	10—50
Aprikosen (Marillen), ital.	„ „ „	70—85
Pfirsiche, ital.	per Stück „	5—15
Erdbeeren, Wald-	per Kilo fl.	-·55—1·60
„ Garten-	per 100 St. fl.	-·80—8·—
Himbeeren, Garten-	per Kilo fl.	1·10—1·52
Johannisbeeren	„ „ kr.	20—42
Stachelbeeren (Agras)	„ „ „	15—34
Heidelbeeren	„ „ „	20—36
Feigen, ital.	„ „ „	40—60
Melonen, Zucker-	per St. fl.	—·50—3·—

Detail-Preise auf dem Rudolfsheimer Markt in Wien.

Kirschen	per Kilo kr.	12—36
Weichseln	„ „ „	24
Stachelbeeren	„ „ „	16
Johannisbeeren	„ „ „	20
Birnen, Sommer-	„ „ „	20—24
Aprikosen (Marillen)	„ „ „	32

Correspondenz der Redaction.

Frau J. G. Mayer, St. Veit a. d. Triesting. Die uns eingesandten Proben von Apfel- und Ribiselwein sind der Qualität nach vorzügliche Producte; besonders dürfte sich der Ribiselwein bei einiger Haltbarkeit auch als Handelswaare behaupten.

INHALT. Obst- und Obstsortenkunde: Werthvolle Apfelsorten der Obstproduction in Amerika. — Johannisbeere „Black Champion". — Empfehlenswerthe Kirschen-, Weichsel-, Zwetschken- und Pflaumensorten. — Neue Erdbeerzüchtungen. — **Praktischer Obstbau:** Zwischen- oder Doppelveredlung. — Die Feuchtigkeit und die Obstbäume. — **Krankheiten der Obstbäume:** Eine neue Obstbaumkrankheit. — **Feinde des Obstbaues:** Der Dickmaulrüssler (Otiorhynchus sulcatus), ein Rebenschädling. — **Obstverwerthung:** Zur Verwerthung unseres Obstes. — **Hausgarten. Blumenzucht:** Neue empfehlenswerthe Stauden. — Für den Rosengarten. — „Reinhold's Hole", eine neue Nelke. — „Phenoménal" und „Mrs. E. G. Hill", zwei neue Fuchsien. — **Gemüsebau:** Neue französische Krautsorte. — Guter Dünger für Spargelbeete. — Die Pflege der Gurkenbeete im Juli. — Zuckermelonen-Neuheiten. — Ein neues Gemüse aus Sibirien. — **Obsthandel und Obstabsatz.** — **Mittheilungen.** — **Vereins-Nachrichten.** — **Literatur.** — **Marktbericht.** — **Correspondenz der Redaction.**

Für den Inhalt der Inserate ist die Redaction nicht verantwortlich.

Neue Patent-selbstthätige 266
Reben- und Pflanzen-Spritze „Syphonia"

übertrifft alle bisher bekannten Spritzen, da sie **selbstthätig** arbeitet. **Mehrere Tausende** dieser Spritzen sind im Betrieb und ebensoviel **lobende Zeugnisse** bekunden deren entschiedene Ueberlegenheit gegenüber allen anderen Systemen.

Ph. Mayfarth & Co.
Fabriken landwirthschaftl. Maschinen
Specialfabrik f. Weinpressen u. Obstverwerthungs-Maschinen
Wien, II./1. Taborstrasse 76.
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 (241)
Obstbäume, Beerenobst, Obstwildlinge, Erdbeeren, Gehölze, Spargelpflanzen, Edelreiser etc.
Beschreibende Kataloge gratis.

Original-
Patent-Gummibänder
zur Grünveredlung
in **Ia. Qualität** bei
Julius Leibkind & Co.
Wien, VII. Stiftgasse 3.
Vor minderwerthigen Nachahmungen wird gewarnt. (275)

Obstmodelle (Lehrmittel)
in naturgetreuer Nachbildung, sämmtliche für die österreichischen Provinzen zusammengestellten Normal-Obstsortimente umfassend, für Obstsortenkenntniss und als vorzügliches Lehrmittel empfohlen.
Frisch eingesandte Obstsorten werden für Pomologenvereine in anerkannt vorzüglicher Qualität billigst nachgebildet.
☞ *Prospecte und Kataloge stehen gratis zu Diensten.* (253)
Victor Dürfeld Nachfolger
Obervogelgesang bei Pirna, Sächs. Schweiz.

Auf grossen Ausstellungen mehrfach und stets nur mit ersten Preisen prämiirt.
F. BAUMER'S

Patent-Verschluss, die einzige und einfachste Art, **Compots** etc. auf Jahre hinaus tadellos haltbar einzusieden, ohne beim Einsieden die Gläser nachdunsten zu müssen. Erklärende Prospecte hierüber versendet auf Verlangen der Patent-Inhaber **F. Baumer** in **Perchtoldsdorf** bei **Wien. Concurrenz ausgeschlossen.**

Attest: Mit wahrer Freude gebe ich jeden Tag in die Speis, da die nach Ihrer Methode conservirten Früchte sich wirklich ausgezeichnet halten.
Rudnik, am 26. December 1890.
Gräfin Sofie Hompesch.

Das General-Depôt meiner weltbekannten **Obstconserven (Compots, Marmeladen etc.)** befindet sich für Oesterreich-Ungarn bei **THEODOR ETTI, Wien, I. Akademiestrasse 1,** sowie auch in jeder grösseren Delicatessenhandlung und Conditorei der Monarchie zu haben. (274)

Oesterr.-ungar. Pomologie
von Prof. Dr. Rudolf Stoll.
Elegant gebunden fl. 9·50.
Bestellungen sind an die Administration des „FRUCHTGARTEN" in Wien, VI. Mollardgasse 41, zu richten.

Im Verlaufe von 6 Jahren mit 25 Staats- und Verdienstmedaillen und Diplomen ausgezeichnet.
VICTORIA-BAUMSCHULE
in Schöllschitz bei Brünn.
Grösste Obstbaumschule Mährens!
Obstbäume, Hochstämme u. Formbäume, Allee-Zierbäume, Ziersträucher, Obstwildlinge, Heckenpflanzen, Rosen auf Sämlingsstämmen gezogen, Coniferen, Gartengeräthe und Werkzeuge.
Reich illustrirte Kataloge auf Verlangen gratis und franco. (264)

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

Der Fruchtgarten.

Illustrirte Zeitschrift

für

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

Organ des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen.

Redigirt von Julius Jablanzy.

Administration: Wien, VI./1. Mollardgasse 41.

Abonnement:		Erscheint am 1. jeden Monats.	Inserate:
Inland: Ganzjährig . . . . . fl. 3.—		Unversiegelte Zeitungs-Reclamationen sind portofrei.	pro dreimal gespaltene Petitzeile oder deren Raum 10 kr. = 20 Pfg.
Halbjährig . . . . . „ 1.50			
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. Mitglieder des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen erhalten das Blatt unentgeltlich.
Die P. T. Abonnenten erhalten die colorirten Fruchttafeln gratis. Einzelne Tafeln kosten 25 kr.

Nr. 8. **1. August 1894.** **IX. Jahrg.**

OBST- UND OBSTSORTENKUNDE.

Der Rothe Trier'sche Weinapfel.

Vielfach werden gegenwärtig bei der Bedeutung, welche der Obstwein, insbesondere der Apfelwein, von Jahr zu Jahr gewinnt, Versuche mit den besten, d. h. für die Weinbereitung werthvollsten Apfelsorten durchgeführt und es wurden diesbezüglich vielfach die Winter-Goldparmäne, die Graue französische Reinette, die Canada-Reinette und der beliebte Mostapfel Württembergs, der Luikenapfel, als die besten Sorten für die Mostbereitung aufgestellt; als eine der vorzüglichsten Apfelsorten zur Mostbereitung muss aber der Rothe Trier'sche Weinapfel bezeichnet werden, welcher bereits 1862 auf dem Pomologencongresse zu Bingen a. Rh. von den Baumschulenbesitzern Lambert und Reiter in Trier ausgestellt war und durch Lucas Vater damals ebenfalls schon als ein vorzüglicher Apfel zur Mostbereitung empfohlen wurde.

Diese werthvolle Frucht wird auch in Frankreich, insbesondere auf dem Plateau der Ardennen, vielfach angepflanzt und deren gute Eigenschaften und hoher Gebrauchswerth mehrfach in französischen Werken über die Ciderbereitung hervorgehoben.

Die Baumschulenbesitzer Transon frères in Orleans sagen von diesem Apfel, dass die meist kleinen bis mittelgrossen Früchte von tiefrother Färbung sind, sehr fest am Baume hängen, daher von Kindern und Stürmen nicht leicht abgeworfen werden können und sehr spät gepflückt werden müssen, sowie dass sie für sich allein oder gemischt mit anderen Aepfeln einen ausgezeichneten, lange haltbaren Wein geben, welcher hoch im Preise steht.

Der Rothe Trier'sche Weinapfel wird wegen seiner guten Eigenschaften in Frankreich sehr bevorzugt und so gesucht, dass Hochstämme davon in den Baumschulen nur um den doppelten Preis, welcher für andere Sorten gezahlt wird, zu erhalten sind.

Der Rothe Trier'sche Weinapfel gibt zumeist 36 Liter Most pro Centner roher Früchte, eine sehr bedeutende Ausbeute, da durchschnittlich nur 30 Liter pro Centner Obst angenommen werden können. Der aus Rothen Trier'schen Weinäpfeln gewonnene Most, welcher bei verhältnissmässig hohem Gehalt des Saftes nach Oechsle 48% Zucker und 17‰ Säure zeigte, gibt einen Wein von sehr guter, haltbarer Qualität.

Der Rothe Trier'sche Weinapfel*) ist nicht nur in den Rheinlanden und in Süddeutschland, sondern auch in Belgien und Frankreich sehr verbreitet, daher es wohl zu wünschen wäre, dass dieser allseits einstimmig als sehr werthvoll bezeichnete Apfel auch bei uns in Oesterreich jene Verbreitung finden würde, die er verdient. Ganz besonders wäre diese Apfelsorte zu den jetzt zahlreich vorzunehmenden Mostobstanpflanzungen zu wählen, und zwar statt den vielfach ausgesetzten Mostbirnen, die eigentlich einen nur sehr geringen Werth besitzen, da Apfelmost in Consum und Handel immer das gesuchteste und geschätzteste Product bleiben wird und auch für den Hausgebrauch dem Birnmost jederzeit vorzuziehen ist. *

*) Zu beziehen durch das pomol. Institut in Reutlingen.

Empfehlenswerthe Stachel- und Johannisbeeren.

Das Beerenobst, insbesondere die Stachel- und Johannisbeere, gewinnt vor Allem zur Weinbereitung von Jahr zu Jahr mehr Bedeutung, und zwar mit vollem Rechte, da es alljährlich reichen und sicheren Fruchtertrag liefert.

Der Beerenzüchter Garteninspector L. Maurer in Jena, dessen Vater sich um die Einführung des Beerenobstes in Deutschland grosse Verdienste erworben hat, hat nun ein Johannis- und Stachelbeer-Sortiment zusammengestellt und selbes dem Deutschen Pomologenvereine bei Gelegenheit der in diesem Jahre in Erfurt stattgefundenen Versammlung zur Prüfung vorgelegt, welcher es nach einstimmigem Beschlusse zum allgemeinen Anbau empfiehlt. Nachstehend veröffentlichen wir dieses Sortiment.

A. Stachelbeeren.

1. Sorten für die Tafel und zur Anpflanzung in kleineren Gärten (grossfrüchtige, möglichst dünnschalige, saftreiche, wohlschmeckende und nach Farbe und Behaarung der Schale mannigfaltige Früchte, von verschiedener Reifezeit):

a) Rothfrüchtige: Jolly miner, Roaring lion, Sämling von Maurer;
b) Grünfrüchtige: Smiling beauty, Nettle green, Green Overall;
c) Gelbfrüchtige: Prince of Orange, Two to one, Golden yellow;
d) Weissfrüchtige: Shannon, Primrose, Whitesmith.

2. Sorten zum Massenanbau für den Markt, zur Weinbereitung und zum Einkochen (mittelgross- und grossfrüchtige, meist dünnschalige, saftreiche, hervorragend fruchtbare, möglichst kräftig wachsende und dauerhafte Sorten; zu Marktzwecken von verschiedener, zur Weinbereitung und zum Einkochen von gleicher Reifezeit):

a) Jolly miner (frühreifend);
b) Sämling von Maurer (frühreifend);
c) Globe yellow (frühreifend);
d) Industry (mittelfrühreifend);
e) Whitesmith (mittelfrühreifend);
f) Jolly Angler (spätreifend);
g) Mountain seedling (zur Weinbereitung von L. Nathan, Rottweil, besonders empfohlen).

3. Sehr frühreifende und für andere wirthschaftliche Zwecke werthvolle Sorten zum Klein- und Massenanbau:

a) sehr frühreifende Sorten: Yellow lion, Early red, Lofty;
b) Sorten zum Grünpflücken als kleine Früchte: Industry, Jolly Angler;
c) Sorten zum Ganzeinmachen: Green willow, Green ocean, Emerald.

4. „Preisstachelbeeren", sehr grossfrüchtige Sorten, nur für Hausgärten: Leveller, Antagonist, Green Overall, Roaring lion, Wonderful.

B. Johannisbeeren.

1. Sorten für kleinere Pflanzungen und vor Allem für Tafelzwecke (grossbeerige, langtraubige, verschiedenfarbige Sorten von möglichst milder Säure):

a) Rothfrüchtige: Holländische grosse rothe, Rothe Versailler, Kaukasische, Langtraubige;
b) Rosafrüchtige: Holländische rosa;
c) Weissfrüchtige: Holländische grosse weisse, Weisse Versailler;
d) Schwarzfrüchtige: Lees schwarze.

2. Sorten zum Massenanbau für den Markt, zur Weinbereitung, zum Einkochen etc. (grossbeerige Sorten von möglichst milder Säure und grösster Fruchtbarkeit):

a) Rothfrüchtige: Holländische grosse rothe, Rothe Versailler;
b) Weissfrüchtige: Holländische grosse weisse;
c) Schwarzfrüchtige: Lees schwarze.

Beurré Dumont.

Dumont's Butterbirne ist eine vom Schlossgärtner Josef Dumont in Esqueliers bei Pecq in Belgien im Jahre 1833 aus Samen gezogene, vortreffliche, schöne und späte Herbst-Tafelbirne, deren Reifezeit in die Monate November—December fällt.

Die meist grosse, schön geformte Frucht von hellgelber, etwas berosteter und schwach gerötheter Färbung ist von vorzüglichem, sehr saftigem und süssem Geschmacke, daher eine werthvolle Tafelfrucht.

Der Baum ist fruchtbar und für die Zwergobstbaumcultur, das Spalier, in geschützten, warm gelegenen Gärten zur Anpflanzung sehr zu empfehlen.

In Frankreich ist diese gute Birne sehr verbreitet und geschätzt und verdient dieselbe auch bei unseren Obstzüchtern und Gartenfreunden häufige Anpflanzung und Verbreitung. Die Beurré Dumont ist durch Gaucher's Baumschule in Stuttgart zu beziehen. *

Eine Frühpfirsich.

Eine der frühesten Pfirsiche, die jederzeit für den Markt grossen Werth beanspruchen kann, ist „Rouge de May de Brigg" (Rothe Maipfirsich von Brigg); letzterer Name wurde ihr nach ihrem Erzieher beigelegt.

Die mittelgrossen, schön blassroth gefärbten Früchte reifen in bevorzugten Lagen Ende Juni bis Anfangs Juli; das Fleisch ist saftreich, weissgelb, etwas gewürzt; der Stein ist gut ablöslich.

Der Baum ist von mässigem, doch kräftigem Wuchse.

Eingeführt wurde diese Frühpfirsich von den bekannten Baumschulenbesitzern Transon frères und zu beziehen ist diese jedenfalls werthvolle Frucht von dem pomologischen Institute zu Reutlingen. *

Eine neue Pfirsich mit gefüllter Blüthe.

In Südcarolina wurde vor vier Jahren eine in der Blüthe prachtvolle neue Pfirsich gezogen. Die Blüthen dieser Pfirsichsorte sind von blassrosarother Färbung, und zwar derartig in ihrer Blumenbildung, dass die vollkommen und stark gefüllten Blüthen, die äusseren Blumenblätter — gleich einer Einfassung der gesammten Blüthen, die einem Blumenhälter ähnlich — breit und platt gebildet sowie auch die inneren Blumenblätter gleich den Blüthen eines Chrysanthemums gekraust und gefedert erscheinen, so dass dieselben aufrecht stehende, vollgekrauste und gefüllte Blüthen bilden. Jedenfalls ein sehr zierlicher Blüthenstrauch für Parkanlagen und Vorgärten. *

Eine amerikanische Erdbeere.

Die Erdbeere „The Timbrell" ist eine von E. W. Reich in Bridport, Ohio, gezüchtete und von den amerikanischen Züchtern sehr geschätzte Sorte. Die Frucht ist sehr breit, von gleichmässiger Erdbeerform und auffallend schöner, carmin-hochrother Färbung; das Fleisch ist fest und von ausgezeichnetem Geschmacke; die Frucht ist spätreifend.

Die Belaubung dieser Erdbeersorte ist kräftig und gesund und die Pflanzen sind ausserordentlich ertragreich. Was Güte, Unempfindlichkeit, Triebkraft und Tragbarkeit dieser Erdbeersorte anbelangt, so behauptet der Züchter, dass ihr keine andere Erdbeersorte gleichkommt. *

PRAKTISCHER OBSTBAU.

Welche Apfel- und Birnsorten sind die gesuchtesten und werthvollsten für den Markt und Consum?

Auf die Frage, welche Apfel- und Birnsorten wir in unseren Gärten pflanzen sollen, insbesondere mit Rücksicht darauf, welche die gesuchtesten und werthvollsten für den Markt und Consum sind, geben uns die in Deutschland in den letzten Jahren abgehaltenen Obstmärkte die klarste und beste Antwort, und zwar durch Preisnotirung der einzelnen Sorten.

Es wurden am Erfurter Obstmarkt pro 50 Kg. bezahlt:

A. Für Aepfel:

Weisser Winter-Calville	Mk.	20·— *)
Gravensteiner	„	20·—
Winter-Goldparmäne	„	12·—
Danziger Kantapfel	„	12·—
Canada-Reinette	„	12·—
Graue französische Reinette	„	11·—
Edelborsdorfer	„	10·—
Orleans-Reinette	„	8·—

B. Für Birnen, durchschnittlich Mk. 12 pro 50 Kg., die Sorten: Herzogin von Angoulême, Diel's Butterbirne, Liegl's Butterbirne, Grumbkower Butterbirne und Weisse Herbst-Butterbirne; auch war nach diesen Birnsorten starke Nachfrage.

* * *

Bei der Centralstelle für Obstverwerthung in Frankfurt a. M. wurden nachstehend verzeichnete Preise pro 50 Kg. bezahlt:

A. Für Aepfel:

Weisser Winter-Calville	Mk.	20·—
Ananas-Reinette	„	12·50
Ribston's Pepping	„	11·50
Edelborsdorfer	„	10·50
Muscat-Reinette	„	10·—
Gravensteiner	„	10·—
Rother Calville	„	10·—
Orleans-Reinette	„	9·75
Goldparmäne	„	8·—
Prinzenapfel	„	8·—
Canada-Reinette	„	7·80
Kochäpfel nur mit	„	5·—
Mostäpfel (Kelteräpfel) „ „	„	2·25

B. Für Birnen:

Grumbkower Butterbirne	Mk.	40·— (!)
Herzogin von Angoulême	„	31·— (!)
Hardenpont's Butterbirne	„	15·—
Pastorenbirne	„	12·—
Winter-Dechantsbirne	„	11·50
Diel's Butterbirne	„	10·—
Kochbirnen nur mit	„	5·—

Die hier angegebenen Preise bieten wohl den besten Fingerzeig für uns Obstzüchter, was wir pflanzen, veredeln und züchten müssen; denn hierin liegt die Erfahrung und die Verwerthung derselben für uns. *

*) 1 Mark = 60 kr. ö. W.

*

Ueber Entranken der Erdbeeren.

Ueber dieses so oft besprochene Thema schreibt Herr Betten im „Prakt. Rathgeber für Obst- und Gartenbau“: Eine Frage, die sich immer wiederholt: Was machen wir mit den Ranken der Erdbeeren? Oft traf ich Erdbeerfreunde in hellster Verzweiflung deswegen. Kürzlich hat mir sogar ein solcher allen Ernstes erklärt, durch das viele Geranke und den Trieb zum Verwildern sei ihm alle Lust verleidet an der Erdbeerzucht. Er bekomme von seinen Beeten doch nichts als Ranken. Das beweist, man versteht vielfach mit den Ranken nicht richtig umzugehen. Ich will einmal kurz erklären, wie man es damit halten soll bei der rationellen Erdbeerzucht. Wenn bei jungen Erdbeerpflanzen die Ranken eine Länge von 20—30 Cm. erreicht und also meistens schon wieder Rosetten gebildet haben, reisse ich diese weg; es geht das schneller als das Wegschneiden. Es muss aber mit Vorsicht und Geschick geschehen, damit man den Stock nicht losreisst. Nach einiger Zeit treibt die Pflanze neue Ranken. Wenn sie wieder so stark sind wie die ersten, werden sie wieder ausgerissen, und so fort, fünf-, sechs-, siebenmal im Laufe des Sommers. Die kleine Pflanze hat sich so zum grossen Stocke herangebildet, der, wenn er Raum genug hat — Erdbeeren nie zu dicht pflanzen —, im nächsten Frühjahre 6—7, auch wohl 10 kräftige Blüthenstiele bringen kann. Wenn wir die Ranken nicht so pünktlich wegnehmen, sondern warten, bis sich die einzelnen Blattrosetten vollkommen ausbilden und an den Knoten Wurzeln schlagen, wie das geschieht, wenn man junge Pflanzen ziehen will, so wird die Hauptpflanze viel mehr in Anspruch genommen und wird zum Herbste lange nicht so gross; diese wird vielleicht 4 bis 5 Blüthenstiele bringen. Angenommen, wir lassen die Ranken ruhig wachsen, so gründet jede Rosette eine neue Pflanze in der Nähe der alten. Die vielen jungen Pflanzen lassen sich erst von der alten ernähren und dann nehmen sie ihre Nahrung im Boden und in der Luft weg. So wird die alte Pflanze nicht grösser als die jungen ringsum und bringt wie diese auch nur einen Blüthenstiel.

Wir können demnach die Erdbeere nach zwei Methoden behandeln:

1. Wir gehen von der Pflanzung an mindestens alle 14 Tage die Erdbeerbeete durch und nehmen sämmtliche Ranken weg, so dass wir einzelne umfangreiche und kräftige Stöcke bekommen, die viele kräftige Stiele mit grossen, vollkommenen Beeren bringen.

2. Wir lassen sämmtliche Ranken wachsen, so dass auf dem Raume, den sonst ein Stock einnimmt, 9—10 Pflanzen stehen. Die Pflanzen sind kleiner und bringen in der Regel nur einen Blüthenstiel, meistens auch kleinere Früchte — Erdbeerwiese.

Die erste Methode ist die einzig richtige für Gärten mit feuchtem, fettem Boden und in eingeschlossener Lage. Bei der zweiten Methode werden die Beeren früher reif.

Diese Methode (Erdbeerwiese) ist also lohnend für Frühsorten unter geeigneten Verhältnissen. An Böschungen und in den weniger intensiv cultivirten, mehr trockenen und freigelegenen Gärten kann man solche Erdbeerwiese sehr schön und dankbar haben bei Reinhalten von Unkraut, einmaligem jährlichen Auslichten der zu dichten Ranken und Düngen.

Nun bitte, entscheiden Sie sich, wie Sie Ihre Erdbeerbeete behandeln wollen. Sollen es Beete werden mit kräftigen Musterstöcken, dann machen Sie die Reihen 50—60 Cm. weit und lassen Sie grundsätzlich von Anfang an keine Ranken darin gross werden. Alle 14 Tage ein Viertelstündchen den Erdbeerbeeten widmen, das ist doch nicht zu viel.

Zur Cultur der Himbeeren.

Die Himbeere trägt blos am einjährigen Holze, d. h. im nächsten Jahre an dem, was in diesem Jahre gewachsen ist. Das ältere zweijährige Holz, welches die Beeren trug, entfernt man darum sofort nach der Ernte. Gleichzeitig entfernt man alle weniger kräftigen jungen Triebe, welche nur verkrüppelte Früchte ergeben, und lässt an jedem Stocke nur 5—6 der kräftigsten Triebe stehen. Das von vielen Seiten empfohlene Entspitzen der Triebe ist unzweckmässig, denn gerade an den Triebspitzen entwickelt die Himbeere die meisten und besten Früchte. Einmal tragende und remontirende Himbeeren geben, sind die Sorten gleich tragbar, die gleiche Quantität Früchte, nur vertheilt sich die Ernte bei letzteren auf einen längeren Zeitraum. Die ersteren sind wegen ihrer kürzeren Erntezeit darum für Saftpressereien, die letzteren zum Frischverkauf als Tafelfrucht vorzuziehen.

KRANKHEITEN DER OBSTBÄUME.

Heilung von Gummifluss.

Um den Gummifluss zu heilen, muss zunächst die kranke Stelle bis auf das gesunde Holz sauber ausgeschnitten werden. Befindet sich die kranke Stelle am unteren Theile des Stammes, so dass man dieselbe mit Erde bedecken kann, so thue man es und begiesse dann diese Erde recht oft. Ist die kranke Stelle zu hoch, als dass man in dieser Weise anhäufeln könnte, so wird um die (natürlich ebenfalls vorher ausgeschnittene) Stelle ein

Umschlag von Erde gemacht, der mit einem Tuchlappen festgebunden wird; auch hier ist die Hauptsache, die Erde immer feucht zu erhalten. Die Heilung erfolgt schon nach wenigen Wochen.

Schwarzfleckige Birnbaumblätter.

Das Schwarzwerden der Birnbaumblätter und deren Abfall vom Baume rührt vom Gitterrost her, welcher in manchen Gegenden durch Jahrzehnte die Bäume schädigt. Das Blatt, die Lunge der Pflanze, kann nicht mehr functioniren und fällt früh vom Baume. Frühzeitiges Bespritzen mit einer Soda-Kupfervitriollösung verhindert das Umsichgreifen des Uebels, und zwar nehme man 1 Kg. Kupfervitriol und 1½ Kg. Soda auf 100 Liter Wasser, oder in 3 Liter heissem Wasser wird 1 Kg. Kupfervitriol und in 2 Liter warmem Wasser 1½ Kg. Soda gelöst, die Sodalösung dann in die heisse Kupfervitriollösung gegossen und diese Mischung unter stetem Umrühren mit 95 Liter kaltem Wasser verdünnt. Beide Mittel sind gut.

Fusicladium und Sphaerella.

Fachlehrer Mader in San Michele empfiehlt gegen das Auftreten der Pilze an Birnbäumen, Fusicladium und Sphaerella ein Bespritzen mit einer Mischung von ½ Kg. Kupfervitriol mit einer fünffachen Kalkmenge auf 100 Liter Wasser.

FEINDE DES OBSTBAUES.

Die Stachelbeer-Blattwespe.

Die zwanzigfüssige Grüne Afterraupe der Stachelbeer-Blattwespe (Nemotus ventricerus), welche die Stachelbeersträucher vollständig entblättert, verpuppt sich unter den Sträuchern flach im Boden.

Als Gegenmittel ist das Ablesen der Raupen zu empfehlen, welches am besten durch Kinder vorgenommen wird, ferner fleissiges, tiefes Behacken und Umgraben des Bodens oder der ganzen Rabatte zwischen den Sträuchern, und zwar gleich nach dem Erscheinen und Ablesen der Raupen, da sonst im Nachsommer eine zweite Generation erscheint. *

Ueber Blattläuse und ihre Feinde.

Unter dem zahllosen Heer von Insecten gibt es eine ganze Reihe, welche den Menschen nützlich werden, zwar nicht nur in der Art wie z. B. die Biene oder die Seidenraupe, die uns den Honig und die Seide liefern, sondern dadurch, dass sie diejenigen Insecten vertilgen, welche unsere Pflanzenculturen schädigen oder zerstören. Wir dürfen daher nicht blindlings jedes Insect, das sich auf Pflanzen vorfindet, tödten; wir würden uns dadurch oft selbst schaden. Ein jeder Gärtner und Gartenfreund soll sich zu seinem eigenen Vortheile angelegen sein lassen, die hauptsächlichsten Schädlinge und auch diejenigen Insecten, welche diesen Pflanzenfeinden nachstellen und sie vertilgen, kennen zu lernen. Wir müssen diese letzteren Insecten als unsere Freunde und Verbündeten behandeln und sie in jeder Weise schützen.

Gewöhnlich nähren sich die von Raub lebenden Thiere nicht ausschliesslich von einer einzigen oder von einigen wenigen Thierarten; sie sind in Bezug auf ihr Futter nicht sehr wählerisch, ihre Existenz ist also nicht an eine einzige oder wenige Thierarten gebunden. Eine Ausnahme hievon machen die nachfolgenden Blattlausfeinde, indem dieselben nur den Blattläusen, seltener den Schildläusen nachstellen. Diese Blattlausvertilger sind die Sonnenkäfer, ferner die Larven der Schweb- und Florfliegen.

Die Sonnenkäfer (Coccinella) sind allgemein bekannt und haben in den verschiedenen Gegenden eine Menge Namen, von denen hier einige aufgeführt werden sollen. Sie heissen auch Marien-, Frauenkäferchen, Herrgottsgüeglein, Ankenkäfer, Ankentrinli, Muttergotteskäfer etc. Diese überall beliebten Käfer sind ziemlich klein, halbkugel- oder halbeiförmig, meist mit hübschen, bunten Farben; viele Arten sind roth mit schwarzen oder schwarz mit rothen Flecken. Im Frühjahr kommen die Käferchen aus ihren Winterquartieren unter Rinden, in Ritzen und Spalten, unter Steinen hervor und fliegen auf alle Arten von Pflanzen. Hier suchen sie die Blattläuse auf und verzehren eine Unzahl davon. Ihre gelben Eier legen die Sonnenkäfer an die Gewächse, Pflanzenstäbe etc. ab und die daraus entstehenden, den Käfern ähnlichen Larven nähren sich ebenfalls von Blattläusen. Es sind diese Thiere im Stande, ganze Pflanzen innerhalb kurzer Zeit von diesen schädlichen Schmarotzern zu befreien. Die gedrungene, etwas eckige Puppe sitzt an irgend einem Pflanzentheile fest und erscheint der Käfer schon nach circa 14 Tagen.

Die Schwebfliegen (Syrphus), von der Grösse einer Stubenfliege bis zu der einer Schmeissfliege, haben einen flachen, lebhaft schwarz und gelb oder schwarz und weiss gefleckten Hinterleib. Sie fallen durch ihr merkwürdiges Schweben an einer und derselben Stelle in der Luft auf. Sie fliegen um alle von Blattläusen befallenen Pflanzen und legen ihre Eier mitten in die Blattlauscolonien ab. Schon nach wenigen Tagen schlüpft die Larve aus dem Ei. Die in ihren Bewegungen lebhaft an den Blutegel erinnernde Larve räumt unter den Blattläusen tüchtig auf. Sie fasst mit grosser Gefrässigkeit eine Blattlaus nach der anderen, saugt diese aus und wirft den Balg weg, um sofort wieder mit der nächsten in gleicher Weise verfahren zu können. Die Puppe hat die Form einer Thräne und es erscheint nach circa 14 Tagen Puppenruhe die Fliege.

Die Florfliegen, auch Blattlausfliegen oder Goldaugen (Hemerobius L.) genannt, sind grünliche, schlanke und zarte Fliegen mit zierlich gegitterten Flügeln und grossen, goldig grünen Augen. Diese zarten Thierchen legen ihre Eier zu zwanzig und mehr an je einem kaum halben Centimeter langen und sehr feinen Stiele an Blätter oder andere Pflanzentheile. Dieselben sehen in dieser merkwürdigen Form wie feine Pilze aus. Nach wenigen Wochen erscheint aus dem Ei die Larve, welche sich durch zwei grosse Saugzangen auszeichnet. Diese sehr leicht kenntlichen Florfliegenlarven heissen auch Blattlauslöwen; sie finden sich fast überall, wo Blattläuse vorkommen, und vertilgen diese letzteren massenhaft. Zur Verpuppung umspinnen sich die Larven mit einem coconartigen Gespinnst.

Da diese kleinen Thierchen uns bei der Vertilgung der Blattläuse sehr häufig an die Hand gehen, ja sogar nach mehreren Schriftstellern man durch Aussetzen derselben auf blattläusebefallene Pflanzen diese bald von diesen schädlichen Schmarotzern befreien kann, verlohnt es sich der Mühe, sich die Form dieser Insecten wohl einzuprägen, damit man nicht die Freunde mit den Feinden vertilgt.

A. Sidler.

*

OBSTVERWERTHUNG.

Ernte und Aufbewahrung des Sommerobstes.

Wir haben hier vor Allem die gegenwärtig in vielen Gärten in grosser Menge zur Reife kommenden Sommer- und frühen Herbstbirnen vor Augen, welche, einmal reif geworden, rasch dem Verderben unterliegen und zu keiner Verwerthung gelangen; es empfiehlt sich daher, dieselben, wenn sie für den Markt oder eine anderweitige Verwendung bestimmt sind, vor ihrer vollen Baumreife, also bei dem Beginne ihrer Färbung, zu pflücken, sie in kühlen Räumen aufzubewahren und nachreifen zu lassen, wodurch insbesondere das häufige Mehligwerden, in Folge dessen der Wohlgeschmack bedeutend leidet, verhindert wird. Die meisten Sommerbirnen erhalten sogar bei dieser Nachreife in der Obstkammer erst die volle Ausbildung ihres Wohlgeschmackes; eine Ausnahme hievon macht nur die bekannte Salzburger Birne, die, am Baume fast vollkommen gelb geworden, an Wohlgeschmack bedeutend gewinnt. *

Zur Verwerthung unseres Obstes.

Kochdauer des Einsiedens der Obstfrüchte. Bei der Herstellung der sogenannten „Einmachfrüchte" oder des Obstes in gesponnenem Zucker ist die Dauer des Einsiedens der vollen Gläser im Wasser eine verschiedene; sie beträgt z. B. bei Birnen durchschnittlich 30—60 Minuten, bei Pflaumen, Pfirsichen und Aprikosen (Marillen) 30—50 Minuten, bei Stachelbeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren und Kirschen 15—20 Minuten, wobei die Zeit vom Beginne des Siedens des Wassers an gerechnet wird.

„Glasirtes" Obst. Alles Sommerobst kann zu vorzüglichen sogenannten „glasirten" Früchten benützt und conservirt werden, indem man dasselbe, insbesondere Sommerbirnen, Reineclauden und Pflaumen aller Art, sorgfältig mit Belassung des Stieles schält — am entsprechendsten mit der gut arbeitenden Schälmaschine —, es sofort mehrmals in gesponnenem Zucker eintaucht, mit pulverisirtem Zucker bestreut und in einer Röhre oder amerikanischen Dörre (Herddörre) langsam trocknet (dörrt). Hiebei darf die Wärme im Ofen keine zu grosse sein, da das Dörren nur langsam vor sich gehen darf, indem sonst ein Zergehen und Ablaufen des Zuckers und Saftes stattfindet. Während des Dörrens werden die Früchte mehrmals in fein gestossenem Zucker umgedreht; auch kann bei Birnen ein leichtes Plattdrücken der Früchte erfolgen.

Stachelbeerwein. (Nach englischer Art hergestellt. — Goosberries wine.) Vielfach wird in England Stachelbeerwein als Liqueurwein hergestellt und geben wir nachstehend die Art der Bereitung desselben. Man nimmt 10 Kg. vollkommen reife Stachelbeeren, zerquetscht dieselben, gibt sie in 10 Liter Wasser, presst diese Mischung durch ein Tuch oder eine Handpresse, dann löst man die Trester derselben in 2½ Liter Wasser und lässt selbe 48 Stunden stehen, wonach sie ausgepresst, dem Fruchtsafte zugegossen und das Ganze mit 7 Kg. Zucker gemengt wird. Nach der vollständigen Vergährung wird der Wein abgezogen, geschönt und in Flaschen gefüllt

Nussliqueur. (Nach französischer Art hergestellt.) Um einen guten Nussliqueur zu bereiten, nehme man 4 Liter Alkohol, 25 mittelgrosse geschnittene Nüsse, eine halbe Orangenschale (nur das Gelbe davon, das Weisse muss des bitteren Geschmackes wegen vorher entfernt werden), 3—4 Gewürznelken und 3—4 kleine Stück Zimmt. Das Ganze wird durch 8—12 Wochen in einer gut verkorkten Flasche an der Sonne stehen gelassen, dann werden nach Belieben 2—3 Kg. Zucker in 4 Liter Wasser aufgelöst, gekocht, abgeschäumt und hierauf erkalten gelassen. Nach dem Erkalten setzt man den durchgeseihten Alkohol zu, füllt das Ganze in eine oder zwei Flaschen, verkorkt sie gut und nach 4—6 Wochen hebt man den klaren Liqueur vom Bodensatz ab, welch' letzterer durch Filz, Flanell oder Fliesspapier filtrirt wird. Der klare Liqueur wird in kleine Flaschen gefüllt, selbe gut verkorkt, versiegelt und aufbewahrt.

Rother Johannisbeerliqueur. Rothe Johannisbeeren werden abgebeert und ausgepresst. Dem Safte setzt man die gleiche Massmenge Cognac (oder in Ermangelung desselben Kornschnaps) zu und versüsst mit gemahlenem Zucker. Auf 1 Liter Flüssigkeit rechnet man 175 bis 250 Gramm Zucker. Dann wird durch Fliesspapier filtrirt.

Kirschen aufzubewahren. Man kann die Kirschen bis Weihnachten und noch länger frisch aufbewahren, wenn man fehler- und fleckenfreie Kirschen mit kurzabgeschnittenen Stielen sogleich nach dem Pflücken in ausgeschwefelte Gläser mit weitem Halse bringt, selbe sorgfältig verkorkt und versiegelt und dann an einer trockenen Stelle in die Erde vergräbt oder in trockenen Kellersand versenkt, bis sie gebraucht werden.

HAUSGARTEN.

Blumenzucht.

Nicht zu theuere und doch schöne Blumengruppen.

Wir glauben, so manchem unserer geehrten Leser durch Wiedergabe der nachstehenden, in „Gaucher's Prakt. Obstbaumzüchter" erschienenen Anleitung zur zierlichen Ausschmückung der Hausgärten einen Dienst zu erweisen und demselben bei Anlegung von schönen und doch nicht zu theueren Blumensorten an die Hand zu gehen. Der erwähnte Artikel lautet: Wie oft wurden wir gefragt: „Mit was soll ich meine Gruppen im Blumenpark, im Hausgarten u. s. w. besetzen? Ueberall soll zur Zeit gespart werden und der Garten soll doch entsprechend geschmückt sein: viel darf die Gruppenbepflanzung nicht kosten und doch sollen stets blühende Pflanzen vorhanden sein."

Hiezu ist Folgendes zu bemerken: Zu Prunkbeeten verwendet man meistens Scarlet-Pelargonien, sowie Knollenbegonien; sie sind in grösseren Gärten beinahe unentbehrlich geworden. Doch können nicht alle Beete hiemit bepflanzt werden, sondern es muss für Abwechslung, und zwar von lange, wenn möglich den Sommer und Herbst über blühenden Pflanzen Sorge getragen werden. Es darf aber hiebei nicht nur auf die Reichblüthigkeit allein, sondern es muss auch auf die Wirkung des Verwendungsstoffes geachtet werden Hiezu eignen sich z. B.: 1. Heliotrop „Anna Turell", eingefasst mit Sanritalia procumbens fl. pl.; 2. Begonia Vernon, eingefasst mit dem niedrigen blaublühenden Ageratum Elise Kurtz; 3. Begonia Weltoniensis, eingefasst mit niedrigen Calceolaria rugosa-Pflanzen; 4. Pentstemon hybridum, eingefasst mit einem weissblühenden Ageratum; 5. Zinnia Haageana oder Tagetes patula nana, eingefasst mit dem blauen Ageratum „Swanley Blue"; 6. verschiedene Fuchsiensorten, wie: Schneewittchen, Vainqueur de Puebla, Feenkönigin etc., eingefasst mit Lobelia Erinus „Schwabenmädchen" (letztere werden am besten in Töpfen mit offenem Abzugsloch eingegraben); 7. Lantana hybrida „Dr. Faust" oder „Jacqueminot", eingefasst mit Lobelia erinus „Kaiser Wilhelm"; 8. Abutilon Thompsoni mit gelbbunten Blättern, eingefasst mit Perilla nankinensis und vor diesen Pyrethrum parthenifolium; 9. Nicotiana affinis, mit Perilla eingefasst; 10. Petunia hybrida, eingefasst mit Tropaeolum majus nanum; 11. Alonsoa Warscewiczi als Einfass um Matricaria fl albo pl. aus Stecklingen erzogen; 12. Crocosmisa-Hybriden, eingefasst mit Begonia semperflorens rosea. — Wenn auch Manchem beim Lesen dieser Zeilen es überflüssig dünkt, solche einfache Gruppirungen hier anzuführen, so wird doch Mancher auch hiedurch zu weiterer und vollkommenerer

Zusammenstellung veranlasst werden und manches nicht gut im Stande gehaltene Teppichbeet, das den ganzen Garten verunziert, wird vielleicht in Zukunft wegfallen.

Die Knollenbegonie im freien Lande.

Will man die Knollenbegonie im freien Lande anpflanzen, so warte man zweckmässig mit dieser Arbeit bis zum Mai, und zwar ist Mitte Mai die beste Zeit zur Pflanzung. Bei zu früher Pflanzung, ehe die für diese Pflanzen so nöthige Wärme im Boden vorhanden ist, entstehen auf den betreffenden Beeten Lücken und es kränkeln auch einzelne Pflanzen den ganzen Sommer hindurch. Eine Mischung von guter, fetter Composterde, Lauberde und Sand sagt den Knollenbegonien besonders gut zu und man sollte daher die Beete derselben im Freien mit diesen Erdarten gut mischen. Fehlen diese Erdsorten, was bei Gartenliebhabern oft der Fall sein wird, so empfiehlt es sich sehr, reine Kuhfladen an der Luft zu trocknen, dieselben zu zerbröckeln und unter die gewöhnliche Gartenerde zu mischen. Man pflanze die Knollen nicht zu tief, sondern bringe nur eine so starke Erdschichte auf dieselben, als die einzelnen Knollen dick sind. Der Standort im Freien sei sonnig und vor Winden geschützt. Bei heisser, trockener Witterung ist ein fleissiges Begiessen nothwendig.

Eine Ampel-Farn.

Eine der schönsten Farnarten ist das Polypodium Rheinwardti. Es ist dies eine Species mit etwa 2 Meter langen Wedeln, die aber nicht nach oben streben, sondern in anmuthigen Wellenlinien über den Gefässrand hinabhängen. Aus diesem Grunde eignet sich diese Farnart ganz vorzüglich zur Bepflanzung von grossen Ampeln für das warme Haus oder den Wintergarten und gewährt eine ausschliesslich mit dieser Farnart bepflanzte Ampel einen herrlichen Anblick. Als geeignetes Gefäss zur Aufnahme der Pflanze dient ein aus rohen Holzstäben verfertigter Kasten; die einzelnen Holzstäbe sollen in Abständen von je 1 Cm. auseinanderstehen, wodurch der vollständige Abfluss des Wassers veranlasst wird, welch' letzteres jedoch in reichlicher Menge zugeführt werden muss. Eine gehaltreiche, grobe Erde wird dazu beitragen, diese Farn zur höchsten Vollkommenheit zu bringen.

Myosotis dissitiflora „Blue Perfection".

Die Blumen dieser Varietät, von welcher Samen erst in diesem Jahre erhältlich sind, erscheinen in Masse, sind strahlend himmelblau und von einer Grösse, wie man sie bei den Vergissmeinnicht-Sorten noch nicht gesehen hat. Sie blüht zeitig im Frühjahr, ehe an ein Blühen der anderen Sorten noch zu denken ist. Zu allen gärtnerischen Zwecken, namentlich zur Topfcultur, ist diese Varietät besonders werthvoll.

Für den Rosengarten.

Eine prächtige dunkle Remontantrose.

Mit Unrecht werden die einstens als Triumph der Gärtnerei gefeierten, öfter blühenden Remontantrosen gegenwärtig arg von den Rosen- und Sortenfreunden vernachlässigt und es hat sich nun Alles der Theerose und den Theehybrid-Züchtungen zugewandt.

Eine solche werthvolle, in ihren dunkelsammtig rothen Farben einzig dastehende Remontantrose ist die Rose „Prince Camille Rohan" (Black Prince), die von E. Verdier 1862 gezogen wurde. Ihre gut gefüllten, mittelgrossen, becherförmigen Blüthen sind von dunkelsammtig kastanien-carminrother Färbung und die Form der Knospen und Blüthen von ausnehmender Schönheit, dabei aber sehr wohlriechend.

Die Rose „Prince Camille Rohan" ist ein guter Herbstblüher und eine der besten dunklen Sorten, dabei üppig im Triebe mit dunklem Laub. *

Die wohlriechendsten Theerosen

sind die folgenden: Maréchal Niel, Perle des Jardins, Gloire de Dijon, Adam, Souvenir d'un amie, M. Eugenie Verdier und die Theehybride La France; die letztgenannte ist die wohlriechendste von allen mit echtem Rosengeruch.

Gruppenrosen.

Zur Bildung von niedrigen Rosengruppen und -Beeten, wurzelechten oder Wurzelhalsveredlungen eignen sich folgende Sorten: La France, Souvenir de la Malmaison, Gloire de Dijon (aber nur für etwas gewölbte Beete), in die Mitte Grace Darling, Perle des Jardins, Marie Baumann und General Jacqueminot, die sich alle durch reichen Flor, prächtige, volle Blüthen und reiches Farbenspiel hervorragend auszeichnen.

Gemüsebau.

Zur Cultur der Speisekürbisse.

Um grosse, wohlschmeckende Speisekürbisse zu ziehen, ist es unbedingt nothwendig, den Boden um die einzelnen Pflanzen öfters tief ohne Verletzung der bei Kürbissen ziemlich seicht stehenden Wurzeln durch fleissiges Behacken zu lockern und reichlich mit flüssigem Dünger — aufgelöstem Kuhdünger, verdünnter Jauche — zu begiessen und eine ausreichende Wassergabe überhaupt vorzunehmen. Will man besonders grosse Kürbisse (Ausstellungsfrüchte) ziehen, so werden an jeder Pflanze nur eine oder zwei Früchte belassen und die später angesetzten ausgebrochen.

Ein Kürbiss mit essbaren Blumen und Früchten ist der „Silberweisse Belmonte". Die Früchte desselben reifen sehr früh und werden, wenn sie noch zart und jung sind, in Scheiben geschnitten und in Butter, feinem Oel oder Fett gebraten; sie liefern das feinste und denkbar gesündeste Gemüse. Die männlichen Blüthen und Knospen, in Mehl und Ei gedreht und in Butter gebacken, liefern ein feines Gericht. Da die Pflanze wenig umfangreich ist, so ist sie die einzige, welche auch im kleinsten Gemüsegarten Platz finden kann.

Zur Cultur des Meerrettigs.

Starken Meerrettig erzielt man, wenn man im Frühjahre, sobald der Boden so weit abgetrocknet ist, Wurzelstücke von 20 Cm. Länge und 1—1·5 Cm Stärke nimmt, sie mit einem wollenen Tuche so lange abreibt, bis alle Nebenwurzeln verschwunden sind, und sie dann in dungkräftigem Boden mittelst eines Pflanzholzes in der Richtung von Nord nach Süd so in Reihen einpflanzt, dass sie sich in schräger, fast liegender Stellung befinden. Die Entfernung der Reihen von einander soll 80—100 Cm., die Entfernung in den Reihen 65 Cm. betragen. In dieser Pflanzweise, bei welcher die Wurzeln in einer fast wagrechten Lage nahe der Erdoberfläche zu liegen kommen und der vollen Sonnenwärme ausgesetzt sind, liegt das Geheimniss des Erfolges; denn die Pflanzen wachsen früher

und stärker, als wenn sie senkrecht in der Erde stehen. Durch das Abreiben der Nebenwurzeln erhält man glatte Stangen und befördert dadurch ebenfalls das Dickenwachsthum, so dass die Stangen im Herbste eine ansehnliche Stärke erreichen. Hat man keinen dungkräftigen oder im Herbste frisch gedüngten Boden zur Verfügung, so dünge man im Frühjahre mit Compost, aber nie mit frischem Dünger; in magerem Boden gepflanzt, schmeckt der Meerrettig bitter, in frischgedüngtem Boden werden die Stangen fleckig und bekommen Längsrisse.

Läuse an Gurkenpflanzen.

Zur Vertilgung der oft massenhaft an dem Laube der Gurke vorkommenden Läuse wird die Anwendung von Brennspiritus empfohlen, und zwar 1 Liter Brennspiritus, verdünnt mit einer Giesskanne (15 Liter) voll Wasser, mit welcher Lösung die Blätter zeitlich Morgens tüchtig zu bespritzen sind.

OBSTHANDEL UND OBSTABSATZ.

Württembergs Obsthandel im Jahre 1892. Nach dem Berichte des statistischen Landesamtes erntete Württemberg im Jahre 1893 2,501.253 Doppelcentner Obst, darunter 1,549.664 Doppelcentner Aepfel, welche grösstentheils zur Obstmosterzeugung Verwendung fanden. Trotzdem wurde der Bedarf im Lande nicht gedeckt und eine grosse Menge Obst, zumeist Aepfel, importirt; ein Beweis, dass selbst bei sehr grosser Obstproduction, wie sie das Ländchen Württemberg besitzt, doch von einer Ueberproduction nicht die Rede sein kann und dass mit der vermehrten allgemeinen Obstproduction auch der Consum und Bedarf wesentlich steigt. *

MITTHEILUNGEN.

Voraussichtliche Obsternte in Niederösterreich. Im Allgemeinen ist in Niederösterreich mit Ausnahme der Hauszwetschke auf eine Mittelernte zu rechnen; sehr reichlich ist in manchen Gegenden der Ansatz der Birnen, fast durchgehends sehr reich die Ernte der Aprikosen (Marillen); reichlich trugen alle Beerenfrüchte und sehr reich die Kirsche. — Die zu erwartende Kernobsternte ist als eine Mittelernte zu bezeichnen; vielfach haben die Obstbäume in ihrem Fruchtansatze sehr gelitten, und zwar durch Regen und Kälte während der Blüthe, ebenso durch Maikäferfrass und in aussergewöhnlicher Weise durch das massenhafte Auftreten des Blüthenstechers.

Kritische Tage nach Falb. Falb gibt für dieses Jahr als mit Wetterstürzen sich einstellende kritische Tage noch die folgenden an: I. Ordnung: 1. und 30. August, 29. September und 28. October; II. Ordnung: 15. September, 14. October und 12. December; III. Ordnung: 16. August, 27. November und 27. December.

Zur Maikäfervertilgung. Im politischen Bezirk Hietzing wurden in acht Gemeinden 3371 Kg. und 26 Hektol. Maikäfer mit einem Kostenaufwande von fl. 142 eingesammelt und hernach vertilgt; es wurden also mehr als 2 Millionen Maikäfer vernichtet, und zwar zumeist mit Hilfe der Schulkinder.

Wie geschieht die Versendung von Erdbeeren? Erdbeeren müssen zum Versandt reif, also vollständig roth, aber doch nicht weich sein. Die Verpackung geschieht in kleine und flache Körbchen, die am besten einen Deckel oder drei über's Kreuz gesteckte Hölzer haben, damit nichts auf dieselben gestellt werden kann. Sehr zu empfehlen ist ferner, dass die Körbchen anstatt mit Sackleinwand mit weisser Gaze zugenäht werden, damit man sofort sieht, dass der Inhalt eine bessere Behandlung beim Umladen etc. verlangt. Was die Versandtzeit anbelangt, so ist es rathsam, die Erdbeeren Abends zur Bahn zu geben, und zwar so zeitig, dass die Waare mit dem nächsten, wenn möglich bis zur Endstation durchgehenden Zuge die ganze Nacht durchfährt und Morgens ankommt. Zu erwähnen wäre noch, dass man den Boden und die Seitenwände des Körbchens mit Blättern belegt.

Gegen Erdflöhe wird seit mehreren Jahren folgendes Mittel angewandt: Eine Handvoll Kochsalz wird in einer Giesskanne voll Wasser gelöst und damit die Pflänzchen an zwei Abenden begossen, worauf die Erdflöhe verschwunden sind. Ebenso ist gegen Erdflöhe ein Anbauen der Pflanzen in Reihen und an einem nicht zu sonnigen Platze, sowie mehrmaliges Bespritzen während des Tages angezeigt. — Ein anderes Mittel zur Vertilgung der Erdflöhe ist folgendes: Zur sicheren Erreichung des Zweckes bestreue man beim Erscheinen der aufgehenden Pflanzen die Beete mittelst eines Staubballons mit gutem, frischem Insectenpulver. Diese Behandlung wird innerhalb zweier Wochen dreimal wiederholt und hat bis jetzt ohne Ausnahme erfolgreich gewirkt.

Das Abfallen junger Früchtchen von den Obstbäumen ist naturgemäss nur die Folge einer ungenügenden Feuchtigkeitsgabe für die Wurzeln der Bäume. Da es aber nach Ansicht eines Gartenfreundes nicht leicht möglich ist, einen ausgedörrten Boden, wie dies durch die vorjährige Hitze verursacht wurde, in beständiger Feuchtigkeit zu halten, vielmehr das mühsam herbeigeschleppte Wasser durch Sonne und Wind verzehrt wird, ist der Praktiker auf den Gedanken gekommen, den Näschereien der Sonne und der Entführungslust des Windes ein Ziel zu setzen, und zwar durch Verschluss. Genannter Gärtner erzählt weiter: Das Verfahren ist höchst einfach, noch einfacher als oberflächliches Giessen mit der Brause. Man hebt nämlich in der Umgebung der Kronentraufe mittelst eines Spatens an verschiedenen Stellen vorsichtig einige Schaufeln Erde aus, kurz gesagt, man gräbt Löcher (aber nur erst nach Sonnenuntergang) und füllt diese der Reihe nach, vom ersten angefangen bis zum letzten, mit Wasser. Und wenn man nicht mehr weiter kann, d. h. wenn alle Löcher ihr fassbares Quantum empfangen haben, dann fängt man wieder von vorne an. — Wiederholung nach Gutdünken und Belieben. — Nach einigen Stunden wird das Wasser so weit gefallen sein, dass man die Löcher mit der ausgeworfenen Erde wieder schliessen kann. Es schadet auch nichts, wenn sie über Nacht offen bleiben, nur müssen sie am nächsten Morgen vor oder bald nach Sonnenaufgang wieder zugedeckt werden. Diese Manipulation wiederholt man nun am folgenden Abend und ferner, so lange eine Dürre anhält und die Wasserquelle nicht versiegt, nur mit dem Unterschied, dass die Löcher jedesmal an anderer Stelle gegraben werden.

Zweckentsprechende Conservirung des Stalldüngers. Für den Gartenbau hat eine entsprechend gute Conservirung des Stalldüngers, durch welche demselben alle seine werthvollen düngenden Bestandtheile ungeschmälert verbleiben, einen grossen, nicht zu unterschätzenden Werth. Dr. Holdefleiss in Breslau, welcher der Conservirung des Stalldüngers mit dem Superphosphatgyps, enthaltend

Phosphorsäure und Schwefelsäure, die meiste Forschung widmet und welcher durch Versuche nachwies, dass, wenn Stalldünger, wie leider noch in den meisten Hauswirthschaften, ohne jedes Conservirungsmittel gelagert gelassen wird, derselbe in sieben Monaten, also vom Herbste bis zum Frühjahre, bereits mehr als 31% der Trockensubstanz und 23% des ganzen Stickstoffgehaltes verloren habe. Im Gewichte ausgedrückt und der von einem Stück Grossvieh producirten Düngermasse (Excremente und Streu) entgegengehalten, bedeutet dies einen Verlust von 1100 Kg. organischer Substanz, also von so viel Stickstoff, als in reichlich 100 Kg. Chilisalpeter enthalten ist. Ein solcher Verlust ist gleichbedeutend mit fl. 18 Düngerwerth per Stück Grossvieh im Jahre und es wird Niemand bestreiten können, dass der Landwirth in unzähligen Fällen mehr an Düngerwerth und hiedurch mehr am Ernteertrag verliert, als seine Grundsteuer sammt Zuschlägen beträgt. — Dr. Holdefleiss führte vergleichende Versuche der Düngerconservirung mit Erde und mit Kalisalzen durch, jedoch keinem dieser Mittel gesteht er solche Wirkung und Vortheile zu, wie der Behandlung mit Superphosphatgyps, wodurch man einen schnell und unmittelbar wirksamen Dünger erhält, der gleich von vorneherein salpetersäurehältig ist und die kohlenstoffhältigen, humusbildenden Substanzen darin nicht vermissen lässt, kurz einen Dünger, wie man ihn für einen schweren, trägen, humusarmen Boden braucht und haben soll. Bei diesen Versuchen fand Dr. Holdefleiss auch, dass ein durch Jauche gehörig feucht gehaltener Dünger viel geringere Stickstoffverluste aufweist, als ein stets trocken daliegender Düngerhaufen; daraus ergibt sich die Nothwendigkeit des Bespritzens und Bejauchens. Eine Anzahl Versuche mit conservirtem Dünger wurde nur bei Kartoffeln durchgeführt und hiebei eine Parcelle ohne Dünger gelassen, deren Ertrag man gleich 100 setzte; der Erfolg stellte sich mit nachstehenden Ziffern heraus, indem eine Düngung

mit Stallmist ohne jedes Conservirungsmittel . . .	108
„ „ und Conservirung durch Kaïnit . . .	116
„ „ „ „ „ Erde . . .	127
„ „ „ „ „ Superphosphat	133·6

ergab. Die grösste Wirkung hatte also der mit Superphosphatgyps conservirte Dünger. Auch die Conservirung mit Erde zeigte sich vortheilhaft; doch kommt hiebei in Betracht, dass sie die theuerste Conservirung ist, indem die Gewinnung der Erde, ihr Auf- und Abladen sammt Zufuhr, Deponiren und Aufladen so viel Arbeits- und Zugaufwand verlangen, dass eine Conservirung mit Superphosphatgyps sich viel billger stellt und ausserdem den Dünger noch an Stickstoff bereichert. — Nachdem man die Erfahrung gemacht hat, dass man den Stickstoff durch Anwendung von Phosphorsäure conserviren kann, wollte man dies zuerst durch Thomasschlacke thun; seitdem aber Dr. Holdefleiss nachgewiesen, dass dies nicht nur vollkommen zwecklos sei, sondern auch schädliche Einwirkungen auf die Menge der organischen Substanzen und des Stickstoffes habe, hat man sich davon abgewendet und in der Praxis gefunden, dass die wasserlösliche Phosphorsäure, namentlich wenn ein erheblicher Theil in freiem Zustande enthalten ist, das beste Conservirungsmittel für den Stalldünger sei. Wir entnehmen ferner aus den durchgeführten Versuchen und den dabei erzielten Erfolgen, wie nothwendig es ist, um uns im Gartenbaue, insbesondere in dem viel Dünger consumirenden Gemüsebau, vor Verlusten werthvoller Stoffe zu schützen, eine entsprechende Conservirung des Stalldüngers vorzunehmen.

Taubendünger im Garten. Ein leeres Petroleumfass wird mit 10—12 Liter Ofenruss, dann zur Hälfte mit Taubendünger, zur anderen Hälfte mit Wasser gefüllt. Ist in 2 - 3 Wochen der Dünger vergohren, dann werden für jede Giesskanne ein Drittel von dieser Mischung und zwei Drittel reines Wasser zum Düngen verwendet. Man gebrauche nie die Lösung aus dem Fasse allein, da sie viel zu stark ist. Wenn Flüssigkeit abgefüllt wurde, dann muss man wieder Wasser nachgiessen, was vier- bis sechsmal geschehen kann. Nach Thaer kann man den Taubendünger auch getrocknet verwenden, und zwar in kleiner Menge sorgfältig vertheilt, nicht klumpig untergehackt, sondern dünn (pulverisirt) über die Beete gestreut und dann leicht mit Erde bedeckt. Es sollen bei dieser Methode namentlich die Carotten sehr zart und süss werden. Ueber die trockene Verwendung des Taubendüngers schreibt ein Tauben- und Gartenbesitzer: Ich düngte meine weissen, rothen und schwarzen Johannisbeeren mit Taubendünger, und zwar indem ich denselben in losem, trockenem Zustande rings um die Sträucher ziemlich dick streuen und dann leicht unterhacken liess. Die Früchte waren bedeutend grösser, schöner und reichlicher als in den Vorjahren, in denen nur mit Pferdedünger gedüngt worden war. Am frappantesten zeigte sich der Erfolg bei den schwarzen Johannisbeeren, deren Sträucher Früchte in der Grösse kleiner Kirschen in vollendeter Reife und grösster Vollsaftigkeit hervorbrachten.

Verwendung der Asche im Gartenbau. Die Holzasche ist eines der besten Düngemittel, denn sie enthält alle mineralischen Nährstoffe, wie Kali, Natron, Kalk, Kieselsäure etc., in reichen Mengen. Eichenholzasche enthält 4—5%, Fichten- und Tannenasche 9—15%, Pappelasche 16% und Buchenasche 25% phosphorsaure Salze. Im Freien gebe man zu dem übrigen Dünger höchstens 20 Kg. Buchenholz- oder 30 Kg. Nadelholzasche. Zum Düngen in flüssiger Form rechne man 1 Kg. Holzasche auf 40 Liter Wasser. Man schüttet die Asche in ein Gefäss, giesst Wasser zu, lässt die Flüssigkeit unter täglichem Umrühren drei Tage stehen und schüttet so viel Wasser zu, bis der angegebene Verdünnungsgrad erreicht ist.

Welche hohe Ernte durch Lockerung des Bodens erzielt werden kann, zeigt uns nachstehende Thatsache. In Oberpleis sollte auf neun Parcellen von gleicher Grösse, gleicher Bodenbeschaffenheit und völlig gleicher Düngerversorgung die Wirkung des öfter oder seltener behackten und gelockerten Bodens bei der Rübencultur beobachtet werden. Zum Anbau wurden für je drei Parcellen stetig gewählt: Chrestensen's Vollendungsrübe, die Eckendorfer gelbe Rübe und die Oberndorfer Rübe. Die Parcellen 1, 2 und 3 wurden sechsmal behackt, die Parcellen 4, 5 und 6 blos viermal und die drei letzten, 7, 8 und 9, gar nur zweimal. Und das überaus merkwürdige Ergebniss? Die blos zweimal behackten Parcellen lieferten pro Hektar: 1. die Vollendungsrübe 48.000 Kg., 2. die Eckendorfer Rübe 52.000 Kg. und 3. die Oberndorfer Rübe 41.000 Kg. Die viermal behackten Parcellen steigerten durch die doppelt vermehrte Lockerung des Bodens die Ernte in derselben Reihenfolge der Rübensorten auf folgende erstaunliche Höhe: Nr. 1 89.000 Kg., Nr. 2 74.000 Kg. und Nr. 3 72.000 Kg.; also schon eine völlige Doppelernte. Endlich ergab das sechsmalige Behacken und noch längere Offenhalten des Bodens das folgende, noch mehr überraschende Resultat: Nr. 1 120.000 Kg., Nr. 2 100.000 Kg. und Nr. 3 110.000 Kg. Rüben ohne Kraut. Also eine nahezu doppelt und sogar dreimal so grosse Steigerung

der Ernte, je nachdem der Boden eine doppelte oder dreifache Lockerung der Ackerkrume erhielt. — Im Gemüsegarten haben wir daher durch eine fleissige Bodenbearbeitung, durch öfteres tiefes Behacken desselben ein Mittel in der Hand, die Ernte zu vergrössern und eine frühere, raschere Ausbildung von wohlschmeckendem Gemüse zu erzielen.

Die Cultur der Mandelbäume in Italien. Der Cultur des Mandelbaumes wird in neuerer Zeit eine grössere Sorgfalt zugewendet und seine Ausbreitung nimmt zu, wie einem Berichte zu entnehmen ist, welchen Dom. Mascorello in der „L'Agricultura Italiana" (Pisa) über diesen werthvollen Obstbaum veröffentlichte. Der Mandelbaum zieht trockene und aride Standorte vor und beansprucht eine geringere Pflege wie seine nächsten Verwandten, der Pfirsich- und der Aprikosenbaum. Am besten erfolgt die Aussaat der Samen am bleibenden Standorte; wo Saatschulen zur ersten Erziehung der jungen Bäume verwendet werden, wird ihre Verpflanzung nur im Herbste vorgenommen. Die Mandeln werden mit der Spitze nach abwärts in den Boden gesteckt und über 5 Cm. hoch mit Erde bedeckt. Man wählt zur Aussaat die schönsten Früchte, zieht hiebei auch solche von spätblühenden Bäumen vor, da diese dem Reife weniger ausgesetzt sind. Drei bis vier Düngungen innerhalb der ersten zehn Jahre werden als ausreichend bezeichnet, um eine entsprechende Ausbildung der Wurzeln und Krone zu bewirken und eine durchschnittliche Production von 2 Kg. Mandeln per Baum zu ermöglichen, was bei 1000 Bäumen einem Ertrage von 1500—2000 Lire gleichkommt. Mascorello warnt vor reichlichem Schnitt und empfiehlt, sich beim Ausputzen der Bäume auf die Wegnahme der dürren Zweige zu beschränken; besonders sei diese Vorsicht in regenreichen Jahren nothwendig, wenn nicht Gummifluss an den Stämmen eintreten soll. Die Zahl der in Italien cultivirten Spielarten des Mandelbaumes reicht nahe an hundert; die Production an Mandeln ist namentlich in den südlichen Provinzen Italiens eine sehr bedeutende, so dass ein ansehnlicher Ueberfluss für den Export verfügbar ist. — Bei uns ist der Mandelbaum noch immer ein seltener Fremdling in den Gärten; bis wohin die Weinrebe verbreitet ist, könnte auch der ein hohes Alter erreichende und im Vergleiche zum Pfirsich dauerhaftere und härtere Mandelbaum gleich der Walnuss heimisch werden.

Gynerium argenteum (Pampasgras). Diese sehr hübsche Pflanze gehört unstreitig zu einer der schönsten Zierden unserer Gärten und verdient wohl eine allgemeinere Verwendung, als dies bis jetzt der Fall ist. Zu kleineren und grösseren Anlagen, als Einzelpflanze oder in Gruppen zu 3—5 Stück auf Rasen und Aussichtsplätzen ist sie sehr geeignet. Das Pampasgras ist im freien Lande ausdauernd, wenn es in strengen Wintern geschützt wird. Es gedeiht in kräftigem Gartenboden mit hinreichender Tiefgründigkeit an warmen, womöglich gegen Süden gelegenen Stellen sehr gut; besonders zuträglich ist ihm ein Aufguss einer flüssigen Düngung, namentlich einer Auflösung von Hornspänen; ebenso ist im Frühjahr das Umtauschen der Erde um die Wurzeln mit guter Composterde zu empfehlen. Die Blätter werden bis 1 Meter hoch und biegen sich dann wieder in zierlicher Weise zur Erde; die Blüthen erheben sich wie Federbüsche im September und October bis zu 3 Meter hoch und geben der Pflanze ein malerisches Aussehen; die Blüthen werden auch bei Zimmerdecorationen verwendet, wozu dieselben jedoch bald nach dem Aufblühen geschnitten werden müssen. Das Bedecken der Pflanze geschieht bei eintretendem Froste, indem man dieselbe in eine Pyramide zusammenbindet, wobei jedoch die Spitze etwas zurückgebogen wird, damit keine Feuchtigkeit in's Herz dringen kann; dann umhülle man die Pflanzen mit trockenem Laub und Stroh. Noch besser ist es, wenn man die Pflanzen mit Flusssand so bedecken kann, dass nur die Spitze derselben herausschaut, damit sie Luftzutritt hat und vor dem Faulen geschützt ist; bei strenger Kälte lege man noch eine Schicht Laub über den Sand. Im Frühjahr, wenn kein Frost mehr zu befürchten ist, decke man die Pflanzen auf und schneide die abgestorbenen Blätter weg, worauf sie dann Ende April oder Anfangs Mai wieder anfangen, sich zu entwickeln.

W. Klunadt.

Personal-Nachrichten.

Silberne Hochzeitsfeier im pomologischen Institute zu Reutlingen. Den in allen Ländern zerstreut wirkenden ehemaligen Schülern des pomologischen Institutes zu Reutlingen geben wir Nachricht von der vor Kurzem stattgefundenen Feier der silbernen Hochzeit des gegenwärtigen Directors und einstigen Lehrers dieses Institutes, Fritz Lucas, des thätigen, unermüdlich wirkenden Förderers des Obstbaues, und zwar nicht nur seines engeren Heimatlandes Württemberg, sondern als Geschäftsführer des Deutschen Pomologenvereines ganz Deutschlands. Wir schliessen, wenn auch nachträglich, unsere besten Wünsche jenen an, welche zu dieser Feier dem allseits geschätzten Manne dargebracht wurden. *

Hofrath Prof. Julius Wiesner. (Jubiläum.) Vor Kurzem feierte der Professor der Pflanzen-Anatomie und -Physiologie an der Wiener Universität, Hofrath Professor Julius Wiesner, sein 25jähriges Professorenjubiläum, aus welchem Anlasse ihm grosse Ovationen dargebracht wurden. Professor Wiesner ist eine Autorität auf dem Gebiete der wissenschaftlichen Botanik. Er hat durch seine zahlreichen Arbeiten in die meisten Theile der Pflanzenphysiologie fördernd eingegriffen und die Methode der experimentellen Forschung auf diesem Gebiete wesentlich vervollkommnet. Besonders wichtig sind seine Untersuchungen über die Beziehungen des Lichtes zu den Vegetationsprocessen und über die Wachsthumsgesetze und das Bewegungsvermögen der Pflanzen.

Vereins-Nachrichten.

Excursionen in die Landes-Rebenschule in Korneuburg. Um genaue Kenntnisse über die entsprechende Cultur der amerikanischen Rebe, ihre Vermehrung und Veredlung zu verbreiten, sind Vorträge über diese Arbeiten zur Verallgemeinerung dieser Kenntnisse nicht ausreichend und können praktische Demonstrationen und vor Allem eine unter fachmännischer Leitung vorgenommene Besichtigung von bereits bestehenden amerikanischen Rebenanlagen nicht ersetzen; letzteres wird immer das nachhaltigst wirkende Mittel bleiben, Kenntnisse im angedeuteten Sinne zum Gemeingute der Weingärtner zu machen. Es ist daher der in diesem Jahre stattfindende rege Besuch der niederösterreichischen Landes-Rebenschule in Korneuburg von Seite der Weingärtner und Vereine freudigst zu begrüssen. Die niederösterreichische Landes-Rebenschule, gegenwärtig 7 Joch umfassend, enthält ausgedehnte Rebenschulen, Veredlungsschule, Demonstrationstafeln und Spaliere für Grün-, Wurzel- und Holzveredlungen, sowie die anschaulichen Resultate von Versuchen in anderer Richtung, besonders von Düngungsversuchen, die in diesem Jahre durchgeführt werden, und bietet daher den Besuchern ein reiches Demonstrationsobject auf dem Gesammtgebiete der Cultur der amerikanischen Rebe. Bisher fanden in die Landes-Rebenschule Excursionen des landwirthschaftlichen Bezirksvereines Mistelbach, der landwirthschaftlichen Casini Sitzendorf, Wullersdorf, sämmtlicher Casini des landwirthschaftlichen Bezirksvereines Korneuburg, der Weinbauvereine des XVII. und XVIII. Bezirkes von Wien und einer grösseren Anzahl Bürgermeister statt.

Landes-Ackerbauschulen in Edelhof bei Zwettl und Edthof bei Amstetten. (Landes-Freiplätze.) Mit Beginn des Schuljahres 1894/95 kommen an diesen Schulen mehrere theils ganze, theils halbe Landes-Freiplätze zur Verleihung. Die Aufgabe dieser Schulen ist die weitere Ausbildung der Söhne von niederösterreichischen Landwirthen auf Grund ihrer in der Volksschule bereits erlangten Kenntnisse. Jeder Zögling hat ein Jahr an der Anstalt zuzubringen, erhält daselbst die volle Unterkunft und die landesübliche Kost und hat sowohl an dem Unterrichte als auch an den landwirthschaftlichen Arbeiten theilzunehmen. Die Angehörigen eines mit einem halben Landes-Freiplatze in Edelhof beziehungsweise Edthof bedachten Zöglings haben einen jährlichen Verpflegungskostenbeitrag von fl. 80 beziehungsweise fl. 100 in gleichen vierteljährigen Raten im Vorhinein zu Handen der Anstaltsdirection zu bezahlen. Die Zöglinge dürfen nicht unter 14 und nicht über 19 Jahre alt, müssen körperlich kräftig und gesund und im Besitze des Entlassungszeugnisses der Volksschule sein und haben die nöthige doppelte Kleidung und mehrfache Leibwäsche in die Anstalt mitzubringen. Niederösterreichische Landwirthe, welche sich für ihre Söhne oder Angehörigen um einen ganzen oder halben Landes-Freiplatz an einer dieser Anstalten bewerben wollen, werden eingeladen, ihre Gesuche längstens bis 20. September 1894 an die Direction der Anstalt unter Beilage des Tauf- oder Geburtsscheines, des Impfungszeugnisses, des Entlassungszeugnisses des Schülers aus der Volksschule, sowie des Nachweises über die Vermögensverhältnisse einzureichen oder ihr Ansuchen mündlich unter persönlicher Vorstellung des sich um die Aufnahme bewerbenden Sohnes oder Angehörigen unter Beibringung der erforderlichen Documente bei der Direction der Anstalt anzubringen.

Landes-Acker-, Obst- und Weinbauschule in Feldsberg. (Stipendien) An dieser Anstalt werden eine Anzahl ganzer Stipendien mit je fl. 200 und mehrere halbe Stipendien mit je fl. 100 im Gesammtbetrage von fl. 2400 aus dem Landesfonds verliehen. Zur Erlangung eines solchen Stipendiums ist erforderlich: die Zuständigkeit nach Niederösterreich, wobei bemerkt wird, dass vorzugsweise Söhne von Landwirthen und Winzern für diese Stipendien berufen sind; eine Zustimmungserklärung der gesetzlichen Vertreter (Eltern oder Vormünder); ein Alter von wenigstens 14 und nicht mehr als 19 Jahren; die Beibringung des Entlassungszeugnisses aus der Volksschule mit mindestens gutem Fortgange, dann des Geburts- und Impfscheines und eines legalen Mittellosigkeitszeugnisses; gesunder und hinreichend kräftiger Körperbau, da die Anstaltszöglinge an den beim Acker- und Weinbau vorkommenden Arbeiten theilzunehmen haben; Kenntniss der gewöhnlichen Handgriffe bei der Landwirthschaft und dem Weinbau; die Ablegung einer Aufnahmsprüfung mit genügendem Erfolge. Zöglinge, welche den ersten Jahrgang der erwähnten Schule bereits absolvirt haben und für den zweiten Jahrgang eines der hier ausgeschriebenen Stipendien erhalten oder ein im Vorjahre bereits erlangtes derartiges Stipendium fortbeziehen wollen, haben ihre Gesuche bis längstens 20. August 1894 bei der Schuldirection in Feldsberg zu überreichen und nebst den guten Unterrichtserfolgen insbesondere ihre Zuständigkeit nach Niederösterreich nachzuweisen. Alle übrigen Bewerber wollen ihre gehörig belegten Gesuche bis 28. August 1894 bei der Direction der niederösterreichischen Landes-Acker-, Obst und Weinbauschule zu Feldsberg einbringen. Diese haben sich zur Ablegung der vorstehend erwähnten Aufnahmsprüfung, ohne eine weitere Aufforderung abzuwarten, Freitag den 7. September 1894, 9 Uhr Vormittags, im Landhause in Wien, I. Herrengasse 13, 2. Stock, einzufinden.

Ausstellungs-Angelegenheiten.

Internationale Obstausstellung in St. Petersburg. Im Herbste d. J. veranstaltet das kaiserl. landwirthschaftliche Museum in St. Petersburg, Fontanka-Quai 10, eine internationale Obstausstellung, bei welcher mit Rücksicht auf den weiten Transport Collectionen frischen Obstes aus dem Auslande, wenn selbe von Producenten und Liebhabern (Selbstzüchtern) ausgestellt werden und nicht mehr als 2 Quadratmeter Raum einnehmen, von der Platzmiethe befreit sind.

Wir machen unsere Producenten von feinem Tafelobst, insbesondere der sehr gesuchten Winterbirnen, auf diese Ausstellung nochmals aufmerksam, da sich durch dieselbe später ein lohnender Obstabsatz für unsere Züchter ergeben kann. Selbstverständlich hat nur ausgesuchtes Tafelobst, Früchte erster Qualität, in vorzüglicher Verpackung Aussicht auf lohnenden Absatz; minderwerthige Früchte, wie Wirthschaftsobst, sind auszuschliessen. *

Literatur.

Neue Erscheinungen.

Die Cultur der amerikanischen Reben. Von Paul K. Vetter, Director der städtischen Rebenschule in Oedenburg. I. Theil. Oedenburg, Selbstverlag.

In dem vorliegenden mit zahlreichen Abbildungen und Tafeln versehenen Buche hat der Verfasser alle jene Erfahrungen, die bei der Cultur der amerikanischen Reben, entsprechenden Auswahl und Vermehrung, insbesondere aber bei der Veredlung bisher gemacht wurden, zusammengefasst und dadurch dieses Werk zu einem werthvollen Führer für jeden Weinbauer ausgestaltet, um den Kampf gegen die Verheerungen durch die Reblaus mit Erfolg aufnehmen zu können. *

Bienennährpflanzen, ihr Anbau und Nutzen. Von Hermann Meher. Neudamm, Verlag von J. Neumann. Preis Mk. 1.

Ein sehr nützliches Schriftchen, nicht nur für den Imker, sondern für jeden Obstzüchter; denn im Interesse desselben liegt auch die Vermehrung und gute Zucht der Biene als eifrige Mithelferin zur Erzielung reicher Obsternten. Vorliegendes Schriftchen zeigt uns nicht nur alle werthvollen Bienennährpflanzen, sondern es macht uns auch in ausführlicher Weise mit den nicht minder werthvollen Culturanweisungen derselben bekannt. Diese Culturanweisungen umfassen auch eine grosse Zahl unserer Gemüsepflanzen und sind insbesondere die mit vollem Interesse und vieler Liebe für die Sache der Bienen vom Verfasser gegebenen eingehenden Schilderungen des Gebrauchswerthes der einzelnen Pflanzen hervorzuheben, so dass dieses Büchlein eine lehrreiche, nützliche Lectüre bildet und allen Naturfreunden bestens zu empfehlen ist. *

Wie bereitet man einen guten Most? Von Dr. Ernst Kramer. Mit 7 Abbildungen. Klagenfurt, Selbstverlag der k. k. Landwirthschafts-Gesellschaft.

Ein sehr lesenswerthes Schriftchen über die zweckentsprechendste Art und Weise der Bereitung eines guten, haltbaren Obstmostes.

Die Gurke, ihre Cultur im freien Lande und unter Glas sowie die Verwerthung ihrer Früchte. Von Josef Barfuss. Mit 20 Abbildungen. Neudamm, Verlag von J. Neumann. Preis Mk. 1·20.

Die gesammte Cultur der als Marktgemüse so werthvollen Gurke ist in dieser Schrift in sehr erschöpfender, ausführlicher Weise und auf Grund reicher Erfahrungen und Erfolge geschildert, die zur Zeit besten Gurkensorten beschrieben und die Art der Verwendung und Verwerthung der Gurke eingehend besprochen. Vorliegende Schrift bildet daher einen guten Führer für jeden Gemüsezüchter und ist insbesondere auch allen Hausfrauen am Lande zu empfehlen. *

Marktbericht.

Wien. Engros-Preise im Monat Juli 1894:

Kirschen	per Kilo	kr. 12—40
Weichseln	„ „	„ 20—50
Aprikosen (Marillen)	„ „	„ 6—40
Pfirsiche	„ „	„ 24-140
Pflaumen	„ „	„ 10—30
Aepfel, Sommer-,	„ „	„ 16—24
Birnen, Früh-, ital.	„ „	„ 12—32
„ Nagewitz-	„ „	„ 12—30
Erdbeeren, Garten-	100 St.	kr. 50 bis fl. 4·—
„ Wald-	per Kilo	kr. 50—80
Johannisbeeren, rothe	„ „	„ 10—30
„ schwarze	„ „	„ 24—36
Stachelbeeren (Agras)	„ „	„ 6—20
Heidelbeeren	„ „	„ 10 - 20
Feigen, ital.	„ „	„ 20—60
Weintrauben, ital.	„ „	„ 80-115
Melonen, Zucker-	per St.	fl. -·20—2·—

Correspondenz der Redaction.

Herrn M. D. Waldesrausch, Einsiedel. Betreffs der schönen Kirsche wenden Sie sich um Edelzweige — Stämme sind nicht zu erhalten — an das landwirthschaftliche Casino Höflein bei Bruck a. d. L., bezüglich der Hochstämme an die Baumschule von Rüttgers in Ybbs a. d. D.

Herrn J. O. in Kronstadt. Sehr gut bewurzelte, vorzüglich verschulte Ziersträucher bekommen Sie in den Baumschulen des Schlossgartens zu Bruck a. d. L. Wir machen Sie besonders auf die schöne Conifere dieser Baumschule, deren Leiter Herr Schlossgärtner Sandhofer ist, aufmerksam.

Löbl. Obstbauverein in Kronstadt. Frühtrauben erhalten Sie in der Baumschule des Benedictinerstiftes Melk a. D., ferner beim Handelsgärtner Rohowetz in Neunkirchen und bei Monsieur Proshard in Wien, Hohe Warte.

INHALT. Obst- und Obstsortenkunde: Der Rothe Trier'sche Weinapfel. — Empfehlenswerthe Stachel- und Johannisbeeren. — Beurré Dumont. — Eine Frühpfirsich. — Eine neue Pfirsich mit gefüllter Blüthe. — Eine amerikanische Erdbeere. — **Praktischer Obstbau:** Welche Apfel- und Birnsorten sind die gesuchtesten und werthvollsten für den Markt und Consum? — Ueber Entranken der Erdbeeren. — Zur Cultur der Himbeeren. — **Krankheiten der Obstbäume:** Heilung von Gummifluss. — Schwarzfleckige Birnbaumblätter. — Fusicladium und Sphaerella. — **Feinde des Obstbaues:** Die Stachelbeer-Blattwespe. — Ueber Blattläuse und ihre Feinde. — **Obstverwerthung:** Ernte und Aufbewahrung des Sommerobstes. — Zur Verwerthung unseres Obstes. — **Hausgarten. Blumenzucht:** Nicht zu theuere und doch schöne Blumengruppen. — Die Knollenbegonie im freien Lande. — Eine Ampel-Farn. — Myosotis dissitiflora „Blue Perfection". — Für den Rosengarten. — **Gemüsebau:** Zur Cultur der Speisekürbisse. — Zur Cultur des Meerrettigs. — Läuse an Gurkenpflanzen. — **Obsthandel und Obstabsatz.** — **Mittheilungen.** — **Personal-Nachrichten.** — **Vereins-Nachrichten.** — **Ausstellungs-Angelegenheiten.** — **Literatur.** — **Marktbericht.** — **Correspondenz der Redaction.**

Für den Inhalt der Inserate ist die Redaction nicht verantwortlich.

Auf grossen Ausstellungen mehrfach und stets nur mit ersten Preisen prämiirt.

F. BAUMER's

Patent-Verschluss, die einzige und einfachste Art, **Compots** etc. auf Jahre hinaus tadellos haltbar einzusieden, ohne beim Einsieden die Gläser nachdunsten zu müssen. Erklärende Prospecte hierüber versendet auf Verlangen der Patent-Inhaber **F. Baumer** in **Perchtoldsdorf** bei **Wien. Concurrenz ausgeschlossen.**

Attest: Mit wahrer Freude gebe ich jeden Tag in die Speis, da die nach Ihrer Methode conservirten Früchte sich wirklich ausgezeichnet halten.

Rudnik, am 26. December 1890.

Gräfin Sofie Hompesch.

Das General-Depôt meiner weltbekannten **Obstconserven (Compots, Marmeladen etc.)** befindet sich für Oesterreich-Ungarn bei **THEODOR ETTI, Wien, I. Akademiestrasse 1,** sowie auch in jeder grösseren Delicatessenhandlung und Conditorei der Monarchie zu haben. (274)

W. Klenert

(vorm. Klenert & Geiger)

Obstbaum- und Gehölzschulen

Graz, Steiermark

anerkannt als eines der besten Baumschul-Etablissements Oesterreichs

empfiehlt grosse Vorräthe (241)

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

Beschreibende Kataloge gratis.

Obstmodelle (Lehrmittel)

in naturgetreuer Nachbildung, sämmtliche für die österreichischen Provinzen zusammengestellten Normal-Obstsortimente umfassend, für Obstsortenkenntniss und als vorzügliches Lehrmittel empfohlen.

Frisch eingesandte Obstsorten werden für Pomologenvereine in anerkannt vorzüglicher Qualität billigst nachgebildet.

Prospecte und Kataloge stehen gratis zu Diensten. (253)

Victor Dürfeld Nachfolger

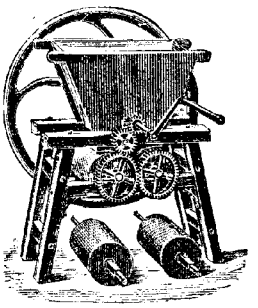
Obervogelgesang bei Pirna, Sächs. Schweiz.

Zur Obstverwerthung.

Pressen für Obst und Wein

neuester vorzüglichster Construction.

Garantirt höchste Leistungsfähigkeit bis zu 20% grösser als bei allen anderen Pressen.



Obst- und Traubenmühlen

Traubenrebler (Abbeer-Maschinen)

Complete **Mosterei-Anlagen,** stabil und fahrbar

Dörr-Apparate

für **Obst** und **Gemüse**

Neueste **selbstthätige** Patent-

Reben- und Pflanzenspritzen „Syphonia"

fabriciren als **Specialität**

PH. MAYFARTH & Co.

kaiserl. u. königl. ausschl. privilegirte

Fabriken landwirthsch. Maschinen, Eisengiesserei u. Dampfhammerwerk

Wien, II. Taborstrasse 76. (266)

Kataloge nebst zahllosen Anerkennungsschreiben gratis. — Vertreter und Wiederverkäufer erwünscht.

Vor Ankauf von Imitationen wird gewarnt.

Im Verlaufe von 6 Jahren mit 25 Staats- und Verdienstmedaillen und Diplomen ausgezeichnet.

VICTORIA-BAUMSCHULE

in Schöllschitz bei Brünn.

Grösste Obstbaumschule Mährens!

Obstbäume, Hochstämme u. Formbäume, Allee-Zierbäume, Ziersträucher, Obstwildlinge, Heckenpflanzen, Rosen auf Sämlingsstämmen gezogen, Coniferen, Gartengeräthe und Werkzeuge.

Reich illustrirte Kataloge auf Verlangen gratis und franco. (264)

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 Köhler & Hamburger.**

Der Fruchtgarten.

Illustrirte Zeitschrift

für

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

Organ des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen.

Redigirt von Julius Jablanzy.

Administration: Wien, VI./1. Mollardgasse 41.

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. Mitglieder des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen erhalten das Blatt unentgeltlich.
Die P. T. Abonnenten erhalten die colorirten Fruchttafeln **gratis**. Einzelne Tafeln kosten 25 kr.

Nr. 9. **1. September 1894.** **IX. Jahrg.**

OBST- UND OBSTSORTENKUNDE.

Das Steinobstsortiment des Deutschen Pomologenvereines.

Der gegenwärtig ausserordentlich rührige und zielbewusst in seiner Thätigkeit vorwärts schreitende Deutsche Pomologenverein hat bei seiner diesjährigen Versammlung in Erfurt die Auswahl des Steinobstes vorgenommen und die Zusammenstellung eines in besonderer Berücksichtigung für den Massenanbau und für den Markt und Handel geeigneten Sortimentes beschlossen. Nachdem dieses Sortiment, welches von erfahrenen Obstzüchtern auf Grund ihrer langjährigen selbst gemachten Erfahrungen zusammengestellt wurde, auch für unsere Culturverhältnisse und für unsere Obstproduction vollkommen entsprechend bezeichnet werden kann, bringen wir dasselbe, welches Kirschen und Weichsel, Zwetschken und Pflaumen, Pfirsiche und Aprikosen umfasst, nachstehend mit Angabe der Eigenschaften der einzelnen Sorten, wie selbe in den Verhandlungen des Deutschen Pomologenvereines festgestellt wurden, und können den genannten Verein nur nochmals beglückwünschen zu diesem Erfolge, der wesentlichen Einfluss auf richtige Sortenwahl mit Verringerung und Ausscheidung aller minderwerthigen Steinobstsorten nehmen dürfte und zu der von uns Allen in der Obstproduction im Grossen und Kleinen angestrebten wichtigen Frage, wenige, aber die werthvollsten, besten und marktfähigsten Obstsorten allgemein zu verbreiten, führen wird.

Das Sortiment ist folgendes:

I. Kirschen und Weichsel.

1. Koburger Maiherzkirsche. Reifezeit: Ende Mai bis Anfang Juni; Form und Farbe der Frucht: stumpfherzförmig, oben und unten abgeplattet, schwarzbraun; Grösse: mittelgross; Wuchs des Baumes: kräftig, hochgehend; Tragbarkeit: sehr reichtragend; Verwerthung: für Tafel und Haushalt; besondere Bemerkungen: zum Massenanbau.

2. Fromm's Herzkirsche. Ende Juni — stumpfherzförmig — dunkelschwarzroth — gross — kräftig, hochgehend — reichtragend — für Tafel und Haushalt.

3. Hedelfinger Riesenkirsche (Schwarze Knorpelkirsche). Anfang bis Mitte Juni — rundlich oval — schwarzbraun — sehr gross — starkwüchsig — reichtragend — für Tafel und Haushalt.

4. Grosse schwarze Knorpelkirsche. Ende Juni bis Anfang Juli — stumpfherzförmig — dunkelbraunroth — gross — starkwüchsig — sehr reichtragend — für Tafel und Haushalt — zum Massenanbau.

5. Lucienkirsche (Bunte Herzkirsche). Ende Juni — stumpfherzförmig, mehr breit als hoch — rothbunt — gross — starkwüchsig, pyramidal wachsend — sehr reichtragend — für Tafel und Wirthschaft — zum Massenanbau.

6. Eltonkirsche (Bunte Herzkirsche). Ende Juni — länglich herzförmig — gross — starkwüchsig, hochgehend — reichtragend — für Tafel und Wirthschaft.

7. Grosse Prinzessinkirsche (Bunte Knorpelkirsche). Ende Juni bis Anfang Juli — herzförmig — gelb mit roth — sehr gross — hochgehend — sehr reichtragend — für Tafel und Wirthschaft — zum Massenanbau.

8. Büttner's späte rothe Knorpelkirsche. Anfang bis Mitte Juli — rund, herzförmig — braunroth, punktirt und gefleckt — gross — hochgehend, kräftig — reichtragend — für Tafel und Wirthschaft.

9. Dönissen's gelbe Knorpelkirsche. Anfang bis Mitte Juli — stumpfherzförmig — gelb, Sonnenseite hochgelb — mittelgross — starkwüchsig — reichtragend — für Tafel und Wirthschaft.

10. Rothe Maikirsche (Süssweichsel). Mitte Juni — rundlich, oben und unten platt — dunkelbraunroth — mittelgross bis gross — kräftig — sehr reichtragend — für Tafel und Haushalt — zum Massenanbau.

11. Spanische Glaskirsche. Mitte Juni — rundlich, mehr breit als hoch — glänzend roth — mittelgross — kräftig — sehr reichtragend — für Tafel und Haushalt — zum Massenanbau.

12. Grosser Gobet (Glaskirsche). Ende Juni — rund, plattgedrückt, kurzstielig — roth bis dunkelroth — mittelgross — mässig wachsend — reichtragend — für Tafel und Wirthschaft.

13. Ostheimer Weichsel. Ende Juni — plattrund — dunkelroth — ziemlich gross — mittelstark — ausserordentlich reichtragend — für Tafel und Wirthschaft — zum Massenanbau.

14. Grosse lange Lothkirsche, Schattenmorelle (Weichsel). Mitte Juli — länglich rund — gross — mässig starkwachsend — ausserordentlich reichtragend — für Tafel und Haushalt, besonders zum Einmachen — zum Massenanbau.

15. Königliche Amarelle. Mitte Juni — fast kugelförmig — glänzend hellroth — mittelgross — starkwüchsig — reichtragend — für Tafel und Haushalt.

16. Königin Hortensia (Glaskirsch-Hybride). Ende Juni bis Anfang Juli — länglich rund — glänzend roth — sehr gross — mittelstark — ziemlich reichtragend — für Tafel und Haushalt.

Zur Aufnahme in das Normalsortiment können ferner empfohlen werden:

1. Kurzstielige Berliner Amarelle, eine Sorte, welche in der Provinz Brandenburg in grossen Massen gebaut wird und deren Früchte den Berliner Markt beherrschen; sie trägt ungemein reich und ist kurzstielig.

2. Früheste der Mark; sie ist in Geschmack, Aussehen und Grösse der Frucht fast genau der Koburger Maiherzkirsche gleich, reift jedoch 8 Tage früher und ist dadurch sehr werthvoll.

3. Süssweichsel von Olivet ist eine ausserordentlich wohlschmeckende, feine Kirsche, welche die grösste Beachtung verdient. Sie wird in Frankreich sehr viel gezogen; es sind in einzelnen Gemeinden viele Hunderte Hektare Land damit bepflanzt.

II. Zwetschken und Pflaumen.

1. Grosse blaue Hauszwetschke. Zweite Hälfte des September bis Anfang October — länglich oval, dunkelblau — mittelgross — starkwachsend — ausserordentlich gut — für alle Zwecke vorzüglich — zum Massenanbau, in feuchtem Boden am besten gedeihend.

2. Italienische Zwetschke. Zweite Hälfte des September — oval, schwarzblau — gross — starkwachsend — sehr reichtragend — für alle Zwecke — zum Massenanbau, vorzüglich zum Versandt.

3. Violette Jerusalempflaume. Erste Hälfte des September — oval, violett — gross — ziemlich starkwachsend — fast immer sehr fruchtbar — Tafel- und Marktfrucht.

4. Grosse Zuckerzwetschke. Zweite Hälfte des August — oval, schwarzblau — gross — starkwachsend, grosse Bäume bildend — reichtragend — für alle Zwecke.

5. Frankfurter Pfirsichzwetschke. Mitte bis Ende September — breitoval, dunkelblau — gross — starkwachsend — reichtragend — Tafel- und Marktfrucht, vorzüglich zum Kochen — zum Massenanbau.

6. Fürst's Frühzwetschke. Ende August bis Anfang September — oval, schwarzblau — mittelgross — mittelstark — reichtragend — für alle Zwecke gut, eine der besten Frühpflaumen.

7. Violette Diaprée. Ende August — eirund, schwarzblau — mittelgross — mittelstark — sehr ertragreich — für alle Zwecke.

8. Biondek's Frühzwetschke. Anfang bis Mitte August — oval, hellroth — mittelgross — mittelstark — fast immer reichtragend — für alle Zwecke.

9. Königin Victoria. Mitte bis Ende August — eirund, roth — sehr gross — starkwüchsig — sehr reichtragend — Tafelfrucht I. Ranges und Marktfrucht — zum Massenanbau.

Bibliothek

10. Kirke's Pflaume. Erste Hälfte des September — rundlich oval, dunkelviolett — gross — starkwüchsig — sehr reichtragend — Tafel- und Marktfrucht — zum Massenanbau.

11. Jefferson. Erste Hälfte des September — oval, grünlichgelb — gross — mittelstark — sehr reichtragend — vorzügliche Tafel- und Marktfrucht — zum Massenanbau.

12. Bunter Perdrigon. Ende August — rundlich, braunviolett — gross — mittelstark — sehr reichtragend — Tafel- und Marktfrucht.

13. Althann's Reineclaude. Erste Hälfte des September — plattrund, bläulichroth — gross — kräftig — früh und reichtragend — Tafel- und Wirthschaftsfrucht.

14. Grosse grüne Reineclaude. Anfang September — rund, gelblichgrün — mittelgross bis gross — kräftig — sehr früh- und immer reichtragend — Tafel- und Marktfrucht, zum Einkochen vorzüglich — zum Massenanbau.

15. Washington. Erste Hälfte des September — oval, gelblich — gross bis sehr gross — starkwüchsig — wenig tragbar — Tafelfrucht I. Ranges — nur für Liebhaber.

16. Gelbe Mirabelle. Gegen Ende August — rund, gelb, Sonnenseite meist röthlich — klein — mässig wachsend — ausserordentlich reichtragend — für alle Zwecke — zum Massenanbau.

17. Königspflaume von Tours. Zweite Hälfte des August — eirund, bläulichroth — gross — mässig wachsend — sehr tragbar — für alle Zwecke.

18. Frühe Reineclaude. Mitte August — fast rund, gelblichgrün — mittelgross — mittelstark — reichtragend — für alle Zwecke.

In das Normalsortiment verdienen aufgenommen zu werden:

1. Anna Späth, in Seeklima und rauher Lage nicht immer reifend; 2. Gelbe Herrenpflaume; 3. Ontario, grossfrüchtig, süss und aromatisch im Geschmacke; 4. River's frühe Fruchtbare ist sehr gut und sehr reichtragend; 5. Wangenheim's Frühzwetschke ist eine harte, gegen Kälte besonders widerstandsfähige Sorte für den Massenanbau, deren Früchte für alle Zwecke vorzüglich sind und zum Massenanbau empfohlen werden können; 6. Späte Muscateller ist eine der edelsten, besten und gewürzreichsten Pflaumen; sie reift um Mitte September, ist rundlich, schwarzblau und sehr reichtragend; 7. Esslinger Frühzwetschke, reift um Mitte August, eher als die Frühe von Bühlerthal und löst sich sehr gut vom Steine.

Zur weiteren Beobachtung werden als ganz vorzügliche Pflaumensorten empfohlen:

1. Violette Kaiserpflaume; 2. Dumiron; 3. Montfort-Zwetschke; 4. Stintpflaume.

III. Pfirsiche.

1. Frühe Beatrix; 2. Galanta de Montreuil; 3. Königin der Obstgärten; 4. Frühe von Rivers; 5. Rothe Magdalene; 6. Weisse Magdalene; 7. Grosse Mignon; 8. Elruge's Nectarine; 9. Frühe Purpurpfirsich; 10. Schöne von Doué; 11. Venusbrust; 12. Willermoz; 13 Schöne von Vitry.

IV. Frühpfirsiche.

1. Amsden; 2. Frühe Alexander; 3. Frühe Silberpfirsich; 4. Waterloo. Die Versammlung war einstimmig dafür, dass diese vier Sorten allgemein empfohlen werden.

V. Aprikosen.

1. Aprikose von Nancy; 2. Aprikose von Breda; 3. Aprikose aus Syrien (zum Einmachen); 4. Aprikose von Tours; 5. Luizet's Aprikose; 6. Grosse Frühe; 7. Ambrosia; 8. Ruhm von Pourtales; 9. Andenken an Robertsau; 10. Moorpark.

Die Amsden-Pfirsich.

Wir haben bereits mehrfach auf diese Frühpfirsich amerikanischer Züchtung als eine für unsere Pfirsichzüchter sehr werthvolle Früh- und Marktpfirsich hingewiesen, welche, am freistehenden Buschbaum gezogen, die allgemeine Anpflanzung in vollem Masse verdient und sich durch reiche, frühe Tragbarkeit, durch gesundes, freudiges Wachsthum und kräftigen Trieb vor allen Pfirsichen besonders auszeichnet. Ueber diese gute Frühpfirsich schreibt uns nun ein hervorragender Obstzüchter und sehr genauer, vorsichtiger Beobachter und Prüfer von Obstsorten ihrem Werthe nach, Herr Otto Forster am Lehnhof bei Scheibbs *). Nachfolgendes: „Die Amsden-Pfirsich hat sich auch heuer sehr bewährt und war lange vor allen Aprikosen reich; dabei trägt sie reich und ist eine schöne, aromatische Frucht, die sehr zu empfehlen ist."

Dies ist ein Urtheil über eine Obstsorte, das für alle Obstzüchter einen besonderen Werth beansprucht, da selbes von einem erfahrenen Praktiker und sehr sorgsamen, vorsichtig urtheilenden Fachmanne stammt, welches unser Urtheil über die Amsden-Pfirsich und ihren Marktwerth vollinhaltlich bestätigt.

Das mehrfach beanständete, nicht vollkommene Lösen des Steines vom Fleische und die nicht ganz erste Qualität durch etwas zu viel Säure

*) Scheibbs liegt bereits in hoher Lage, ausserhalb des Weinbauklimas.

*

kommt zumeist von zu frühem Pflücken und noch nicht vollkommen gereiften Früchten, denn die Amsden-Pfirsich darf, soll sie ihre volle Güte erreichen, nicht zu früh abgepflückt werden. Die Amsden-Pfirsich verdient daher allgemeine Anpflanzung in unseren Gärten. *

PRAKTISCHER OBSTBAU.

Ueber die Wurzelaustriebe der Steinobstbäume.

Häufig können wir die Erfahrung machen, dass rings um Steinobstbäume, als: Pflaumen, Zwetschken, Mirabellen, Kirschen u. s. w., eine Menge junger Triebe stehen, welche aus den Wurzeln geschlagen sind. Dadurch wird das Wachsthum der Bäume gehemmt und diese sterben früh ab. Jenes Ausschlagen wird gewöhnlich dem Umstande zugeschrieben, dass der Baum aus einem Ausläufer gezogen sei. In der That aber liegt es nur daran, wenn um die betreffenden Bäume zu tief gehackt oder gegraben wurde. Bekanntlich darf ein Steinobstbaum nur flach und nicht so tief als ein Kernobstbaum gepflanzt werden, wenn er gut gedeihen und reichliche Früchte tragen soll. So kann man beim Graben leicht die Wurzeln beschädigen, und jedesmal da, wo die Wurzeln durch einen Spaten oder durch eine Hacke eine Wunde erhalten, bildet sich eine Wulst, die später austreibt. Es ist deshalb zu empfehlen, um einen Steinobstbaum herum nur flach und nie zu tief zu graben.

Pflege der veredelten oder umgepfropften Obstbäume im Sommer.

An den im Frühjahre gepfropften Obstbäumen haben sich ohne Zweifel allerlei Wildschosse angesetzt, die dem Edelreise den Saft stehlen. Dieselben waren anfänglich allerdings gut genug dazu, um vermöge ihrer Blätter den Saft heranzuleiten, also zum Vortheile des Edelreises. Aber jetzt braucht das Edelreis selbst den Saft; darum fort nun mit den Wildgeschossen! Alles ist sauber und glatt wegzuschneiden, und falls es grössere Wunden sind, sind sie mit Baumsalbe zu bestreichen. Oft brechen Raben, Krähen, Staare oder sonstige Vögel, die sich ohne Arg auf die Edelreiser setzen, dieselben ab. Dies verhindert man, indem man an den umgepfropften Ast oder Stamm eine Weidenruthe, die über die Veredlungen im Bogen hinausragt, anbindet und sie an dem unteren Ende mit zwei Bändern befestigt; nun werden sich die Vögel stets auf dieses Hölzchen setzen, nie aber auf die Edelzweige.

PRAKTISCHER GARTENBAU.

Anwendung von Kunstdünger im Gartenbau.

Bekanntlich wird im Gartenbau seit Kurzem der Düngung im Allgemeinen und insbesondere der zweckentsprechenden Anwendung des Kunstdüngers erhöhte Aufmerksamkeit zugewendet; wir begrüssen dies mit Freude und wollen hier auf die grossen Erfolge hinweisen, welche die Landwirthschaft damit errungen hat. Nachstehend bringen wir auszugsweise einen im Gartenbauvereine zu Hamburg gehaltenen Vortrag des Herrn Dr. Martin Ullmann, da derselbe sich den Anforderungen der Praxis vollkommen anschliesst, mannigfache Aufklärung bietet und Nutzen zu schaffen im Stande ist.

Der Vortragende bespricht im Eingange die allgemeinen Düngungsregeln und sagt in Bezug auf Pflanzennahrung und Pflanzenernährung:

Alles, was wir in einer Pflanze vorfinden, hat sie aufgenommen nach dem Gesetze der Natur, weil sie dessen bedarf. Blicken wir dabei näher auf dem Wege der chemischen Analyse hin, so finden wir, dass ganz regelmässig bestimmte Stoffe wiedergefunden werden, so dass man recht wohl behaupten kann, die für die Pflanzen nothwendige Nahrung besteht aus ganz bestimmten, uns bekannten Stoffen, und wollen wir unsere Pflanzen recht ernähren, dann müssen wir ihnen entweder im Boden oder im Wasser zugemischt diese Pflanzennährstoffe zur Aufnahme bieten.

Welches sind nun diese Pflanzennährstoffe?

Aus den Analysen können Sie ungefähr zehn Stoffe als solche erkennen: Stickstoff, Phosphorsäure, Kali, Kalk, Natron, Magnesia, Eisenoxyd, Schwefelsäure, Kieselsäure und Chlor.

Da wir aber bei der Düngung doch dem Boden oder der Pflanze nur die Nährstoffe zuführen, an denen ein Boden leicht Mangel leidet, so hat man zur Zeit von jenen zehn Stoffen nur die vier: Stickstoff, Phosphorsäure, Kali und Kalk herausgegriffen und diese als für die Düngung ganz besonders wichtige Nährstoffe bezeichnet.

Ob das für alle gärtnerischen Culturen ebenso wie bei den landwirthschaftlichen Culturpflanzen zutrifft, bleibe zunächst dahingestellt. Jedenfalls ist es für einen tüchtigen, strebsamen Gärtner unerlässlich, dass er sich mit den Begriffen Stickstoff, Phosphorsäure, Kali, Kalk, eventuell auch mit Magnesia, Eisenoxyd, Kieselsäure, Schwefelsäure, Natron und Chlor möglichst vertraut macht.

Bei Stickstoff denke man an Blut oder Urin, Stoffe, welche, in Gährung übergegangen, den stechenden Ammoniakgeruch entwickeln, der uns in Pferdeställen oder vom Schafmist her oder auch als Salmiakgeist aus der Apotheke ganz genau bekannt ist. Auch Fleisch, Haare, Horn und alle die Stoffe, welche, verfaulend, Gestank entwickeln, enthalten Stickstoff und Stickstoffverbindungen. Der freie Stickstoff ist allerdings ein reines, geruch- und farbloses Gas wie die Luft; er befindet sich auch dort und beträgt nahezu drei Viertel derselben.

Bei der Phosphorsäure denke man zunächst an Knochenmehl, welches zur Hälfte aus Phosphorsäure und Kalk besteht.

Ausserdem gibt es aber noch sehr verschiedene, recht wichtige Phosphorsäureverbindungen, so in den Superphosphaten, im Guano, im Thomasmehl und in den rohen Phosphatmehlen.

Unter Kali stelle man sich den Theil der Pflanzenasche vor, der in Wasser löslich ist. In manchen Gegenden laugen noch heute die Hausfrauen Holzasche vor dem Waschen aus. Der Stoff, den sie da herausziehen, ist in der Hauptsache kohlensaures Kali; er ist ein Salz, im Kleinhandel Pottasche genannt. Kaliverbindungen werden aber in grossen Mengen bergmännisch in Stassfurt und Umgegend gewonnen

Die Phosphorsäure und das Kali sind für die richtige Zusammensetzung der Pflanzennahrung ebenso nothwendig, wie der Stickstoff.

Der Kalk ist eigentlich Jedermann bekannt. Nur das ist nicht von ihm genug bekannt, dass er in sehr vielen Böden fehlt, dass er, als Dünger in den Boden gebracht, denselben entsäuert, milde und thätig macht und dass er chemisch wie physikalisch äusserst günstig auf die Structur und den Gehalt des Bodens, sowie auf die Farbenschönheit, das Aroma und die Süssigkeit der Früchte einwirkt.

Es unterliegt nun keinem Zweifel, dass die gärtnerischen Betriebe, weil die wenigsten direct mit Viehhaltung verknüpft sind, auf den Zukauf von Stickstoff, Phosphorsäure, Kali und Kalk u. s. w. ganz besonders angewiesen sind.

* * *

Für die Praxis empfiehlt der Vortragende nach einigen theoretischen Auseinandersetzungen für verschiedene Specialrichtungen der Gärtnerei noch einige praktische Ausführungen, von denen wir nachstehend mehrere folgen lassen.

Beim Aussäen von Radieschen, Salat, Endivien, Rüben und Zwiebeln, beim Auspflanzen von Kopfsalat, Endivien, Sellerie, Kohlrabi und sämmtlichen Kohlarten empfiehlt sich eine Düngermischung, die pro 100 Pfd. 4 Pfd. Stickstoff, 5 Pfd. Phosphorsäure und 7 Pfd. Kali enthält.

Die Düngung damit dürfte auf folgende Weise auszuführen sein: 10—14 Tage vor der Aussaat respective vor dem Auspflanzen gibt man von diesen Düngersorten pro 100 Qmtr. 8—10 Pfd. und sucht sie in einer Tiefe von 10—15 Cm. durch Unterhacken in die Erde zu bringen; 5—6 Wochen nach der Aussaat respective nach dem Auspflanzen gibt man weitere 5 Pfd. pro 100 Qmtr., hackt diese wiederum ein und gibt schliesslich vor der zweiten und dritten Hacke zwischen den einzelnen Pflanzenreihen nochmals 5 Pfd. von der Specialmischung. Dabei ist sorgfältig darauf zu achten, dass beim Ausstreuen von dem Kunstdünger nichts auf die Blätter der Pflanzen fällt.

Die Hülsenfrüchte verlangen, gesäet auf eine alte, kräftige Gartenerde, keine Stickstoffdüngung. Sie sollen zu den Pflanzen gehören, die reichlich aus der Stickstoffquelle in der atmosphärischen Luft schöpfen; und in der That verleitet z. B. eine Salpeterdüngung die Erbsen wohl zu reichlichem Blühen, aber zu geringem Schotenansatz und zu mangelhafter, ungleichmässiger Ausbildung der Erbsenkerne; dagegen habe ich allerdings mit Salpeter zu Busch- und namentlich Stangenbohnen ganz überraschend günstige Resultate erzielt.

Unbedingt nothwendig dagegen ist zu Erbsen und Bohnen eine reichliche Düngung mit Phosphorsäure und Kali, und es empfiehlt sich, auf 100 Qmtr. etwa 12—15 Pfd. von einem Mischdünger zu geben, welcher 8% Phosphorsäure und 10% Kali enthält.

Bei der Anwendung von Kunstdüngern zu Erdbeeren dürfte zu beachten sein, dass dieselben sehr empfindlich, ähnlich wie die Spargelpflanzen, sind. Die Düngung derselben möchte ich getheilt sehen, theils nach der Ernte im Sommer beim Reinigen und Umgraben der Beete, theils im Frühjahre darauf vor dem Aufhacken und Zurechtmachen. Als eine zweckmässige Zusammensetzung erscheint mir ein Dünger mit 5% Stickstoff, 5% Phosphorsäure und 5% Kali pro Centner und gibt man davon auf 100 Qmtr. nach der Ernte 5 Pfd. und im Frühjahre 10 Pfd.

Als ein recht geeigneter Kunstdünger für Obstbäume, Beerensträucher, Weinreben und Rosen erscheint ein Mischdünger mit 4% Stickstoff, 8% Phosphorsäure und 8 Pfd. Kali. Ich will mit Absicht hiebei die Stickstoffgabe im Verhältnisse zur Phosphorsäure- und Kaligabe als eine geringe berechnet wissen, weil eine reichliche

Ernährung mit Stickstoff verursacht, dass die Bäume viel Blattknospen, aber wenig Tragknospen ansetzen und im Herbste wohl unreifes Holz, aber nur geringwerthige, leicht zum Faulen geneigte Früchte hervorbringen. — Für Obstbäume würden hievon 4—5 Pfd. pro Baum im Herbste und 2—3 Pfd., im Frühjahre gegeben, eine ausreichende Düngung sein, während man bei Beerensträuchern und Reben 10 Pfd. auf 100 Qmtr. rechnet.

Dabei will ich bemerken, dass mir die Annahme, der Dünger zu Obstbäumen müsse möglichst tief in den Boden gebracht werden, als eine irrige erscheint. Ich halte es für richtiger, dass es genügt, wenn der Dünger im Herbste sorgfältig und tief eingerecht oder auch eingehackt wird. Es werden dann immerhin nur kleinere Mengen fortlaufend zur Ausnützung gelangen und die mastige Ernährung, die nur allzu leicht krankhaftes Blattholz, aber kein kerniges Tragholz entwickelt, unterbleibt.

PRAKTISCHER WEINBAU.

Düngung der Weingärten.

Der Director der kaiserl. landwirthschaftlichen Versuchsstation für Elsass-Lothringen, Dr. Max Barth, hat als rationelle Düngung der Weingärten eine alljährlich wiederkehrende Stallmistgabe von 400 Mctr. pro Hektar empfohlen. Nebenher soll man alle vier Jahre im Herbste mit Thomasschlackenmehl (10 Mctr.), mit Kalimagnesia (8 Mctr. alle zwei Jahre oder 4 Mctr. alle Jahre) und mit Chilisalpeter (6 Mctr. alljährlich im Frühjahre) düngen. Letzterer kann ersetzt werden durch Anwendung von 5 Mctr. schwefelsaures Ammoniak, oder 15 Mctr. Fäcaltorf, oder 15 Mctr. Blutmehl, oder 50 Mctr. Oelkuchendüngermehl, oder 40 Mctr. Wollstaub je alle zwei Jahre und pro Hektar.

FEINDE DES OBSTBAUES.

Ameisen auf Obstbäumen.

Viele nehmen an, dass die Ameisen indirect den Pflanzen nützlich sind, indem sie zur Vertilgung des Ungeziefers, besonders der Blattläuse, beitragen. Professor Dr. Müller-Thurgau in Wädensweil hat nun beobachtet, dass die Ameisen junge, gerade hervorbrechende Knospen von Quitten, Birnen, Aepfeln und Aprikosen abnagen und dass besonders die Rosenameise beträchtlichen Schaden an jungen Formobstbäumen verursacht. Ameisen können durch Umwinden des Baumstammes mit Watte oder Klebringen mit Erfolg von den Bäumen abgehalten werden.

Die Rebenschildlaus und ihre Bekämpfung.

Die Rebenschildlaus bekämpft man zuerst dadurch, dass man das beim Frühjahrsschnitt wegfallende alte Rebenholz baldigst aus den Rebenanlagen entfernt und verbrennt, sodann mit der inneren Handfläche, welche mit einem rauhen Lederlappen bedeckt wird, die rissige und splitterige Rinde so abreibt, dass die Stöcke ganz glatt werden. Junge Schildläuse werden hiebei schon grossentheils zerdrückt. Zuletzt bestreicht man alles Holz, welches älter als ein Jahr ist, mit einem Brei, den man auf folgende Weise bereitet: 500 Gr. Kupfervitriol und 200 Gr. Klebleim werden in 10 Liter heissem Wasser gelöst. Nach dem völligen Erkalten werden in diese Lösung 4 Kg. gelöschter Kalk und 4 Kg. Lehm eingerührt, bis das Ganze ein ziemlich derber Brei geworden ist. Der Anstrich trocknet auf dem Holze ein. Streicht man auch über die Markröhren des alten Holzes und die Risse der Rebenpfähle, in welchen sich die Puppen des Sauerwurmes versteckt halten, so hindert man diese am Ausschlüpfen und hat in dem Anstrich zugleich ein leicht anwendbares, wirksames Bekämpfungsmittel gegen den Heu- oder Sauerwurm. Der Kupfervitriolgehalt des Breies dient dazu, die am alten Holze etwa sitzenden Pilzsporen (der Peronospora, des Oïdiums, des Schwarzbrenners) zu tödten.

OBSTVERWERTHUNG.

Pflücken, Sortiren und Verpacken des Obstes.

Wir sind mitten in der Obsternte und bringen daher nachstehend unseren Lesern eine Anleitung zum Pflücken, Sortiren, Verpacken und Versenden des Obstes zur Kenntniss, welche von dem rührigen Obstbauverein für Württemberg als Norm für die Beschickung des in Stuttgart abzuhaltenden Tafelobstmarktes aufgestellt wurde. Es ist aber diese so zweckentsprechend gehaltene kurze Anleitung nicht nur für die Beschickung eines Obstmarktes, sondern für jeden Obstzüchter von grossem Werthe und sollte dieselbe überall strenge eingehalten werden.

Pflücken (Brechen). Durch das Schütteln erhält jede Frucht Druckstellen, welche dieselbe unansehnlich machen, und leidet ausserdem die Haltbarkeit sehr darunter; es muss daher alles Tafel- und Dauerobst vorsichtig gepflückt (gebrochen) werden. Hiebei ist auf Sorten mit weicher, glatter Schale ganz besondere Sorgfalt zu verwenden. Beim Ernten müssen die Früchte möglichst trocken sein; feuchte oder nasse Früchte verderben leicht. Das Herbstobst sollte, sobald es sich leicht vom Stiele löst, geerntet werden, das Winterobst dagegen sollte immer möglichst lange am Baume bleiben.

Sortiren. Es ist für das Verkaufen des Tafelobstes von grösster Wichtigkeit, nicht nur einzelne Sorten rein, d. h. nicht mit anderen Sorten vermischt, zu Markte zu bringen, sondern auch von jeder Sorte verschiedene Qualitäten nach der Grösse auszusortiren. In erster Linie sind von jeder Sorte alle wurmstichigen, fleckigen, verkrüppelten Früchte auszuscheiden (diese werden als Mostobst verwendet); denn Tafelobst, welches solche unvollkommene Früchte enthält, könnte auf keinem Obstmarkte als solches zugelassen werden. Zudem hat nur der Verkäufer den Nutzen davon, wenn er selbst vereinzelte fleckige und verkrüppelte Früchte, welche das gute Aussehen der Waare beeinträchtigen und den Gesammtwerth und die Verkäuflichkeit herabdrücken, nicht mit den tadellosen Früchten gemischt zum Verkaufe bringt. Die guten Früchte sortirt man nach ihrer Grösse in zwei oder drei Qualitäten. Die grössten gleichmässig sortirten Früchte von Tafelsorten sind immer gesucht und werden am besten bezahlt; gute Preise bringt die zweite Grösse, selbst die dritte Grösse

wird noch immer fast ebenso hohe Preise erzielen, wie unsortirtes Obst.

Verpacken. Das feinste Tafelobst., besonders weichschalige, nahezu reife Birnen, sollte nur in Kistchen (bis höchstens 10 Kg. brutto), nicht in Körben verpackt werden. Die Früchte, werden einzeln in weiches, reines Seidenpapier gewickelt und ganz dicht und fest verpackt, so dass sie absolut nicht geschüttelt werden können; denn sobald die Früchte nur ein wenig lose liegen, bewegen sie sich beim Transporte und bekommen Druckstellen. Die Hohlräume werden mit Papierspänen oder feiner Holzwolle ausgestopft; auf dem Boden und unter den Deckel kommt eine dünne Schichte des gleichen Materials; die Kiste muss reichlich voll sein.

Das andere gute Tafelobst wird am besten in Kisten oder Fässern von nicht über einen Centner Inhalt wie folgt verpackt: Die Kiste oder das Fass wird unten und von den Seiten mit zwei Bogen weichem Papier ausgelegt und die Früchte werden ganz dicht nebeneinander und schichtenweise aufeinander hineingelegt, nicht geschüttet. (Bei jedem Schütten werden die Früchte verletzt.) Beim Einlegen ist darauf zu sehen, dass die Stiele nicht die darunter oder darüber befindliche Lage verletzen. Man packt so Lage auf Lage ganz gleichmässig dicht, bis die oberste Lage etwas über den Rand der Kiste oder des Fasses heraussieht. Ein Schütteln der Kiste etc., um ein dichteres Liegen der Früchte zu erreichen, darf nur sehr vorsichtig geschehen. Darauf werden die oberen Früchte ebenfalls mit Papier bedeckt und der Deckel aufgenagelt. Auf diese Weise leidet die oberste und unterste Schichte zuweilen etwas, die übrigen liegen aber fest und kommen unverletzt an.

Zur Obstmostbereitung.

Die k. k. Landwirthschafts-Gesellschaft in Klagenfurt hat sich die dankbare Aufgabe gestellt, zur Hebung der Verwerthung der in ihrem Wirkungskreise in grossen Mengen erzeugten Obstsorten durch die Herausgabe einer Volksschrift im vollsten Sinne des Wortes wesentlich beizutragen. In dem Büchlein „Wie bereitet man einen guten Most" von Dr. Ernst Kramer, Leiter der chemischen Versuchsstation in Klagenfurt, findet der Obstzüchter in trefflicher, leichtverständlicher Weise alles Wissenswerthe über eine rationelle Obstmostbereitung. Solche volksthümliche Schriften beanspruchen einen ganz besonderen Werth für die Hebung des Obstbaues; sie dringen in die Kreise des einfachen Mannes, werden vollkommen verstanden und bieten für die praktische Anwendung und Verwerthbarkeit den besten Führer; sie sind ein Bedürfniss unseres Landmannes geworden und Dank allen Jenen, welche die Herausgabe solch' wahrer Volksschriften anregen und sie verfassen.

In Nachfolgendem bringen wir aus dieser Schrift, die wir allen Obstzüchtern zur Benützung empfehlen, einige der wichtigsten Capitel über die Obstmostbereitung.

Das Mostobst.

Ein grosser Theil des Obstes, welches wir schon jetzt haben, ist als Mostobst gut zu verwenden. Wir besitzen im Lande Apfel- und Birnsorten, aus denen wir mit einigem Fleisse einen ganz guten Most bereiten können. Verarbeiten wir diese lieber selber, statt sie zu billigen Preisen zu verkaufen und aus dem Lande auszuführen.

Der Werth eines Apfels zur Mostbereitung hängt vor Allem von der Zusammensetzung seines Saftes ab. Ein guter Mostapfel soll beim Pressen viel Saft geben und der letztere soll auch gehaltreich rein, d. h. womöglich viel Zucker und Gerbstoff nebst einer entsprechenden Menge von Säure (Apfelsäure) enthalten. Ein guter Mostapfel soll 11—13%, d. h. in 100 Liter Most etwa 11—13 Kg. Zucker, und etwa 0·7—0·8%, d. h. in 100 Liter Most etwa 0·7-0·8 Kg. Säure enthalten und dabei etwas herb schmecken, woraus man auf einen entsprechenden Gehalt von Gerbstoff schliessen kann. Aepfel, die mehr als 12% Zucker enthalten, sind bei sonst günstiger Zusammensetzung ihrer Säfte als sehr gute Mostäpfel anzusehen. Hingegen geben Aepfel mit weniger als 9% Zucker ein minderwerthiges Mostobst ab.

Je nach dem Gehalte an Säure können die Aepfel süss, säuerlich oder sauer schmecken. Süss schmeckt ein Apfel, wenn derselbe bei entsprechendem Zuckergehalte weniger als 0·4% Säure enthält. Die süssschmeckenden Aepfel, sogenannte „Süssäpfel", geben, für sich verarbeitet, einen fade schmeckenden Most. Aepfel mit 0·6 bis 0·8% Säure schmecken säuerlich, solche mit 0·9% und mehr Säure hingegen sauer.

Von den Birnsorten eignen sich zur Mostbereitung nur die sogenannten „Mostbirnen". Tafelbirnen und sonstige feinere Birnen liefern zumeist einen trüben und fade schmeckenden Most.

Bezüglich der Auswahl von Apfelsorten zur Mostbereitung sei noch auf folgende Grundsätze besonders aufmerksam gemacht:

1. Die Sommeräpfel besitzen zu wenig Säure, um einen guten, haltbaren Wein zu geben; sie können daher nur zur Bereitung eines schnell zu brauchenden Hausgetränkes verwendet werden.
2. Für die Bereitung eines haltbaren, marktfähigen Mostes (Apfelweines) eignen sich am besten die Herbst- und Winteräpfel. Winteräpfel hingegen, welche erst im Februar oder März ihre volle Lagerreife erhalten, sind zur Mostbereitung nicht gut verwendbar.
3. Ueberreifes Obst verwende man nie zur Mostbereitung; es lässt sich nicht gut pressen und gibt zumeist einen trüben Most.
4. Die säuerlichen Aepfel und vor Allem Reinettensorten u. s. w. geben den besten Most.
5. Den wohlschmeckendsten Apfelmost erhält man nur beim Verarbeiten einer geeigneten Sorte; aus diesem Grunde ist eine grössere Massenproduction einzelner Sorten anzustreben.
6. Hat man verschiedene Sorten, wie dies gewöhnlich der Fall ist, zur Verfügung, so müssen dieselben richtig gemengt werden.

Süssen und süsslichen Aepfeln werden sauere und herbe Früchte beigemengt, allzu saueren Aepfeln hingegen süsse und süssliche Sorten. Apfelsorten, die erfahrungsgemäss einen trüben Most geben, müssen mit herben Sorten gemischt werden, die einen hellen Most geben.

7. Herbstäpfel, welche schon in der sogenannten „Baumreife" einigermassen weich werden, sind sogleich zu verarbeiten, hingegen müssen solche Sorten von Winteräpfeln, die vom Baume „hart" abgenommen werden, eine Zeit liegen gelassen werden, bis sie die sogenannte „Lagerreife" erreichen. Dies geschieht in der Weise, dass man sie durch Aufsetzen in grössere Haufen zur Erwärmung bringt, d. h. „schwitzen" lässt. Winteräpfel, welche erst im Februar oder März ihre volle Lagerreife erhalten, eignen sich nicht zur Mostbereitung.

Die Herstellung von Most als Handelswaare.

Obstweine, welche für den Handel bestimmt sind, sollen stets aus reinen Säften hergestellt werden. Marktfähige Obstweine sollen nicht nur vollkommen klar und schön gelb gefärbt sein, einen fein aromatischen und vollen Geschmack besitzen, sondern auch, was das Wichtigste ist, haltbar sein. Die Haltbarkeit eines Weines hängt zwar von mehreren Factoren ab, wohl aber in erster Linie von dem Alkoholgehalte (Weingeistgehalte) derselben. Da es viele Apfelsorten gibt, die mehr als 12% Zucker enthalten, so können auf ganz natürliche Weise starke Moste aus solchen Sorten hergestellt werden.

Durch Wasserzusatz wird der Gehalt (Qualität) des Mostes herabgemindert und dies umsomehr, je mehr Wasser dem Trosse zugesetzt wird und je extractärmer das verwendete Obst ist.

Zur Bereitung von Apfel- und Birnwein als Handelswaare verwende man daher nur die aus der ersten und zweiten Pressung ohne jeden Wasserzusatz gewonnenen reinen Obstsäfte; aus dem übrig gebliebenen safthaltigen Trosse bereite man aber einen Haustrunk oder verarbeite denselben zu Obstessig oder Obstbranntwein.

Die Bereitung des Mostes als Haustrunk.

Es wird häufig die Ansicht ausgesprochen, dass die Bereitung von Most unter Zusatz von Wasser überhaupt eine unrationelle, unter keinen Umständen gut zu heissende Massregel ist. Diese Ansicht ist jedoch nicht ganz richtig; denn es muss vor Allem in Betracht gezogen werden, welchen Zwecken überhaupt der Obstmost dient. Wir haben oben ausgeführt, dass man bei der Bereitung von Obstwein als Handelswaare nur reine, ohne jeden Wasserzusatz gewonnene Obstsäfte verwenden soll. Anders verhält es sich bei der Herstellung von Obstmost (Obstwein) für den eigenen Bedarf, d. h. als Haustrunk. Ein Obstwein für den Hausbedarf soll aber vor Allem ein durststillendes, erfrischendes Getränk sein, welches, selbst in grösseren Mengen genossen, weder ermüdet noch zu leicht berauscht; man verlangt daher von ihm keinen hohen Alkoholgehalt (Weingeistgehalt). Ein geringer Alkoholgehalt beeinflusst jedenfalls die Haltbarkeit desselben; allein diesem Umstande muss die Thatsache gegenüber gestellt werden, dass der für den Hausgebrauch bereitete Obstwein gewöhnlich schon im ersten Jahre verbraucht wird, daher derselbe selten länger als ein bis höchstens zwei Jahre zu halten braucht. Ein mässiger Wasserzusatz in der Höhe von 15—20 Liter auf 100 Kg. verarbeiteten Obstes ist jedenfalls nicht verwerflich: derselbe hat nicht nur eine bessere Ausnützung des Rohmateriales, sondern auch eine Steigerung des Ertrages zur Folge.

Gebrauch von Reinzuchthefe bei der Obstmostvergährung.

In der Kellerwirthschaft des Traubenweines werden in neuerer Zeit zur vollkommenen, raschen Vergährung des Mostes sogenannte Reinzuchthefen, d. h. keine gereinigte Hefe, sondern nur solche, welche aus Zellen einer Art besteht, mit sehr gutem Erfolge angewendet. Derselbe Vorgang wird nun auch bei der Vergährung des Obstmostes empfohlen und bringen wir, nachdem wir vor dem Beginne der Obstmostbereitung stehen, nachstehend eine Mittheilung darüber, welche einer Schrift („Die Verbesserung der Weine durch die reingezüchteten Weinhefen") des Vorstandes der pomologischen Versuchsstation des Obstbauvereines für Mittelsteiermark, Herrn Doctor E. Hotter, entnommen ist, indem wir zugleich anfügen, dass auch der Chemiker Herr Dr. Bernheim in Wien sich mit der Reinzucht von Weinhefe eingehend befasst. Die erwähnte Mittheilung lautet:

Bei der Anwendung der reinen Weinhefen zur Vergährung des Apfelmostes kann man zwei Wege einschlagen.

Erster Weg, wenn sogleich nach Erhalt der Reinzuchthefe*) die Kelterung vorgenommen werden kann.

Es muss das Pressobst vorher gewaschen werden, um Erde, Schmutz und die wilden Hefen zu entfernen; sodann wird zur Pressung geschritten und der frisch abgepresste und in Fässer gefüllte Most mit der Hefe sofort gemischt. Unter diesen Bedingungen genügt 1 Liter Hefe für 3 Hektol. Most (1 Halbstartin). Dauert die Füllung der Fässer 1—2 Tage, so ist es unbedingt nothwendig, schon den ersten in das Fass geschütteten Pressvorlauf mit Hefe zu versetzen.

Zweiter Weg, wenn z. B. die Pressarbeiten längere Zeit fortdauern, oder wenn man die Hefe bezogen hat und, durch mancherlei Umstände verhindert, erst nach 8—14 Tagen Most machen kann, oder wenn man sehr grosse Fässer mit 12—24 Hektol. (20—40 Eimer) mit Hefe beschicken will, kann man in folgender Weise vorgehen.

*) Die Reinzucht-Weinhefe wird in Flaschen literweise abgegeben und sei hier bemerkt, dass man die Flüssigkeit, welche die Hefe enthält, gut aufschütteln muss, bevor man sie in das Fass schüttet, weil dieselbe bei längerem Stehen die vertheilte Hefe am Boden der Flasche absetzt.

Man bereitet sich aus gut gereinigten, gewaschenen Aepfeln — etwa 50—100 Kg. — frischen Most, 30—50 Liter, und füllt denselben in eine Gährflasche oder in ein reines Fässchen, welches mit Gährspund versehen sein muss, setzt 1—2 Liter reine Weinhefe hinzu und lässt an einem warmen Orte während 3—5 Tagen angähren. Man bereitet sich also eine sogenannte Anstellhefe oder Hefemutter.

Die Gährung geht in Fässchen unter dem Einflusse der reinen Hefe rasch vor sich und nach der angegebenen Zeit schüttet man die Anstellhefe in das grosse Fass oder vertheilt sie auf mehrere Fässer, welche zur selben Zeit mit Most gefüllt werden. In diesem Falle genügt 1 Liter Hefe für 6 Hektol. (1 Startin) Most.

Man braucht für:

			Hefemutter, bereitet aus		
6 Hektol.	Apfelmost	1 Liter	Weinhefe und	15 Liter	Most
12 „	„	2 „	„ „	30 „	„
24 „	„	3 „	„ „	50 „	„

Die Hauptbedingung für das Gelingen einer wirksamen Gährung der reinen Weinhefe ist die, dass man so bald als möglich den Most mit der Hefe oder der daraus bereiteten Hefemutter mischt, also schon während der Füllung der Fässer dem frisch abgepressten Most die Weinhefe zusetzt.

Die Verbesserung des Apfelweines durch den Gebrauch der reinen Weinhefen ist ferner nur dann von Erfolg begleitet, wenn der mit Reinzuchthefe zur Vergährung kommende Apfelmost mindestens 80 Gr. Zucker im Liter enthält.

Zur Verwerthung unseres Obstes.

Senfbirnen — was ist das? Nun, was sind Birnen mit Senf? Etwas gar nicht Uebles, das man so herstellt. Man wählt hier mehr trockene, festfleischige Birnen, wäscht sie sauber (nicht schälen!) und kocht sie weich, aber nicht so, dass sie zerfallen. Nachdem die Birnen gekocht sind, fügt man auf 5 Liter Wasser 2 Liter Essig und 1 Kg. Zucker bei und kocht das Ganze. Die Birnen werden in einen Steintopf gelegt; dann gibt man auf etwa 50 Birnen ¼ Liter gemahlenen Senf und legt ein Beutelchen davon oben auf. Nun giesst man das erkaltete Essigwasser darüber, so dass die Früchte davon bedeckt sind. Einige Male wird der Saft abgegossen und gehörig durchgerührt. Nachdem dann die Früchte umgeschüttet wurden, so dass die oberen nach unten kommen, giesst man den Saft wieder auf.

Zuckerbirnen. Etwas ganz Vorzügliches wird auf folgende Weise aus Birnen bereitet: Auf 2½ Kg. Birnen werden 1 Kg. Zucker und 2 Liter Essig gerechnet, Zucker und Essig wird gekocht, und zwar so lange, bis die Flüssigkeit verschäumt, worauf die (geschälten) Birnen in dieser Flüssigkeit weich gekocht, dann mit dem Schaumlöffel herausgenommen und in ein Gesälzglas gelegt werden. Die zurückgebliebene Flüssigkeit wird hierauf stark eingekocht und über die Birnen im Glase gegossen, bis dieses gefüllt ist und sodann mit Pergamentpapier verschlossen wird.

OBSTHANDEL UND OBSTABSATZ.

Ueber Obstmärkte.

Es rührt sich ganz gewaltig im Kreise der Obstzüchter Deutschlands; besonders in Mittel- und Süddeutschland ist ein gesundes, frisches, kräftiges Zusammenwirken aller betheiligten Kräfte zur Hebung des Obstbaues zu bemerken, wozu wir rechnen müssen: die Sicherung eines guten Obstabsatzes, die Hebung und Förderung des Obsthandels und vor Allem der Obstmärkte, wie selbe seit einigen Jahren in Deutschland, und zwar mit sehr guten, die Erwartungen bei weitem übertreffenden Erfolgen angebahnt und mit sachlichem Verständnisse auch durchgeführt wurden. In erster Linie müssen wir hier die Centralstelle für Obstverwerthung in Frankfurt a. M. hervorheben, welche in diesem Jahre, wo der Engros-Handel mit Kernobst erst am

Anfange seiner Thätigkeit steht, bereits eine Million Kilo Obst und an Beeren- und Steinobst ebenfalls grosse Quantitäten abgesetzt hat. Der württembergische Obstbauverein veranstaltet in Stuttgart einen grossen Tafelobstmarkt, das städtische Marktcomité in Koblenz beabsichtigt desgleichen, einen grossen Obstmarkt abzuhalten, und so sehen wir fast in jedem Obstbaugebiete Deutschlands die Obstmärkte sich zu einer allgemeinen Einrichtung gestalten.

Unseren Obstbauvereinen wäre daher vor Allem zu empfehlen, nachdem die Klage des schlechten, ungesicherten Absatzes und der zu erzielenden geringen Preise in den Kreisen der Obstzüchter eine allgemeine ist, diesen gegebenen Beispielen zu folgen und insbesondere in den grösseren Städten, vor Allem in Wien, Obstmärkte in der den Anforderungen des grossen obstconsumirenden Publicums entsprechenden Weise in's Leben zu rufen.

Im verflossenen Jahre wurden vom Schreiber dieser Zeilen Obstmärkte beziehungsweise Obstausstellungen in Verbindung mit Obstverkäufen in einer Anzahl von Obstbaugebieten Niederösterreichs angeregt und mit Erfolg durchgeführt; die erzielten höheren Obstpreise im Allgemeinen, vermehrter Obstabsatz, gesteigerte Nachfrage und Anknüpfung neuer Absatzquellen waren die Folge davon, die für die Gebiete der einzelnen Obstmärkte eine Werthsumme von mehreren Tausend Gulden betrug.

Vor Allem wäre die Residenzstadt mit ihren nach Tausenden zählenden obstconsumirenden Familien der geeignete Platz, einen Obstmarkt in's Leben zu rufen, welcher, fachmännisch geleitet, ein Markt nicht nur für Tafelobst allein, sondern überhaupt für gut sortirtes Marktobst in werthvollen Sorten zu civilen Preisen, die nur nach Kilogramm bestimmt werden, sein müsste; Obst zum Preise von 10–20 kr. pro Stück ist auszuschliessen, da solche Preise den Grossconsum nur abschrecken. Ein solcher Obstmarkt würde vor Allem ein weites, gesichertes Absatzgebiet für die niederösterreichischen Obstzüchter, welche sich auf die Cultur edler Sorten verlegen, werden; er würde aber auch wesentlich den Obstconsum zu heben berufen sein.

Hier ist daher ein praktisches Feld für die Thätigkeit unserer Obstbauvereine, um direct eine Förderung des Obstbaues durch vermehrten und gesicherten Absatz zu erreichen; denn dieser ist das beste Förderungsmittel einer rationell betriebenen Obstproduction. *

HAUSGARTEN.

Blumenzucht.

Aristolochia gig. var. Sturtevanti.

Die bekannten Pflanzencultivateure Sander & Comp. in St. Abans bringen von den so prächtigen Blüthenpflanzen unserer Vorhäuser, der Aristolochia, eine neue Sorte mit ausserordentlich grossen Blüthen, die Aristolochia gig. var. Sturtevanti, in den Handel.

Die Blätter dieser Aristolochia sollen eine Breite von 50—60 Cm. erreichen und eine auffallende dunkelcarmoisinrothe Färbung haben. *

Fuchsia hybrida floribunda,

von den Handelsgärtnern Struss & Noack in Bergedorf in den Handel gebracht, ist eine ganz niedrig bleibende, sich sehr reich verzweigende, sehr dicht und gedrungen wachsende Fuchsie, daher ihres Wuchses wegen besonders werthvolle Pflanze für den Topf und auch als Gruppen- und Einfassungspflanze im Hausgarten verwendbar; sie dürfte auch mit ihrem etwas hängenden Wuchse eine gute Ampelpflanze werden. Die Blumen dieser Fuchsie sind zwar klein, aber sehr reich- und fast das ganze Jahr blühend. *

Statice.

Möchte sich doch Jeder, der ein Fleckchen Garten besitzt, eine Statice pflanzen. Es ist ein kleines unscheinbares Staudengewächs, welches in lockerer, nicht gedüngter, reich mit Sand versehener Erde vortrefflich gedeiht und im Sommer über und über voll blüht. Die Blüthen, so zart und fein wie Porzellanblümchen, werden, wenn sie aufgeblüht sind, abgeschnitten und für den Winter aufbewahrt. Es gibt nichts Hübscheres in Vasen und hie und da zur Ausschmückung, wie einen Zweig der Statice. Auch zwischen Moos und Epheu ist diese Pflanze hübsch zu Kränzen für die Gräber unserer Lieben. Die Statice lässt sich auch als Topfpflanze behandeln; dort entfaltet sie, wenn ebenfalls in sandige Erde gepflanzt, Blumen in Masse. Bezugsquelle: Louis Viewcg in Quedlinburg.

Um Myrthen zur Blüthe zu bringen,

ist es vor allen Dingen nothwendig, sie nicht alljährlich zu stark zurückzuschneiden und sie den ganzen Sommer hindurch im Freien so aufzustellen, dass sie der vollen Sonne ausgesetzt sind.

Gemüsebau.

Zur Pflege der Gurkenbeete.

Schöne Gurken schütze man dadurch vor Fäulniss, dass man den einzelnen Früchten ein Brettchen, Glas- oder Schieferstückchen unterlegt; die vollkommen ausgebildeten und zuerst angesetzten Gurken bezeichne man durch beigesteckte Stäbchen zur Samenzucht. (Niemals darf man zwei Sorten nebeneinander anbauen, da sie sich gegenseitig leicht befruchten, wodurch geringwerthige Früchte entstehen.)

Ein noch wenig bekannter Kunstgriff, den man bei der Gurkenzucht mit Vortheil in Anwendung bringen kann, besteht darin, dass man die Stengel auf den Boden fest andrückt und dann mit Erde bedeckt, wodurch sie Wurzeln treiben und weit länger tragen.

Das Düngen der Bohnen

gilt im Allgemeinen für überflüssig, ist aber doch lohnend. Mit frischer Jauche darf man allerdings den Bohnen nicht kommen, aber für Russ, Holzasche, Thomasphosphatmehl, Compost sind sie sehr dankbar. Ich ernte die besten Bohnen immer auf diesen Beeten, welche im vorigen Sommer zu Rosenkohl sehr stark gedüngt waren. Unsere Gartenbohne gleich manch anderen Hülsenfrüchten ganz ohne Stickstoff zu ziehen, will nicht gelingen, und so gehört die Bohne meiner Ansicht nach zu den Gewächsen, welche, um vollsten Ertrag zu geben, auch wohl gedüngt werden müssen.

MITTHEILUNGEN.

Versendung und Verpackung der Reineclauden. In Frankreich verschickt man die schönen, goldgelben und an der Sonnenseite hübsch gerötheten Reineclauden in Holzkistchen, worin sie schichtenweise sorgfältig eingelegt werden, und man erzielt dafür sehr hohe Preise, weil sich die Reineclauden auf diese Weise ziemlich lange halten und die Aprikosen an feinem Aroma und an Süssigkeit entschieden übertreffen. Man legt die Früchte mit dem Stiele nach unten ein und füllt den Zwischenraum zwischen der obersten Schichte, über welche man Seidenpapier breitet, und dem Deckel mit feinen, trockenen Papierspänen aus.

Das Conserviren der grünen Bohnen. Eines der wohlschmeckendsten und nahrhaftesten Gemüse gewährt nur im Sommer die grüne Bohne. Um aber auch zur Winterszeit den Genuss derselben nicht zu entbehren, muss die Hausfrau für gute Conservirung Sorge tragen. Die beste Methode ist die Conservirung in luftdicht verschlossenen Büchsen. Die dazu geschnittenen Bohnen, welche recht zart sein müssen, wellt man in kochendem Wasser über raschem Feuer ungefähr 10 Minuten ab. Alsdann gibt man sie in Blechbüchsen und lässt das Bohnenwasser etwas über die Bohnen stehen. Nun müssen die Büchsen hermetisch zugelöthet werden. Nachdem man sie in einen Kessel mit kochendem Wasser gestellt, hat man darauf zu achten, dass das Wasser lebhaft kocht und über die Büchsen geht. Falls noch kleine Oeffnungen am Deckel derselben geblieben, was sich dadurch kundgibt, dass kleine Dampfbläschen aus denselben hervorquellen, müssen die Stellen nochmals vorsichtig gelöthet werden. Für ganze Literbüchsen rechnet man $1^1/_2$ Stunden Kochdauer, während für halbe Literbüchsen $1^1/_4$ Stunden genügen. Die Zeit ist berechnet von da an, wo das Wasser wieder lebhaft kocht, nachdem man die Büchsen hineingestellt hat. Auf diese Weise conservirte Bohnen sind in Bezug auf Geschmack und Aussehen kaum von frischen zu unterscheiden. Der Aufbewahrungsort ist so ziemlich einerlei; jedoch dürfen an demselben nicht so hohe Kältegrade sein, dass der Inhalt gefriert. Beim Gebrauche behandelt man die Bohnen wie frische.

Photographische Aufnahme des Wachsthums der Pflanzen. Die Photographie hat sich bereits mehrfach in den Dienst der Pflanzencultur gestellt und zur Nachweisung der durch zweckentsprechende Düngungen sich entwickelnden reichen Bewurzelung beigetragen, wobei wir insbesondere die epochemachenden Düngungsversuche des Professors Wagner in Darmstadt erwähnen wollen. Nun hat der Pariser Amateur-Photograph Mach einen Apparat construirt, welcher eine eingehende Beobachtung des Wachsthums und der Entwicklung der Pflanzen von Stunde zu Stunde zulässt. Sein Apparat controlirt die langsamen Bewegungen wie das Wachsthum einer Pflanze, die sich gerade wegen ihrer Langsamkeit der unmittelbaren Wahrnehmung durch das Auge entziehen. Ein praktisches Beispiel wird am besten diese Arbeit der Photographie erklären. Nehmen wir eine Pflanze von ziemlich raschem Wachsthum, z. B. einen Kürbis. Wenn wir den Kürbis einen Tag lang unausgesetzt betrachten, so wird es doch keinen Augenblick geben, in welchem wir sagen könnten: „Jetzt ist er gewachsen"; wenn wir aber dann Abends schlafen gehen und am Morgen den Kürbis wieder anschauen, so werden wir erstaunt rufen: „Der Kürbis ist über Nacht gewachsen!" Und das ist nicht wahr, denn der Kürbis ist auch am Tage gewachsen; der Apparat des Herrn Mach überzeugt uns davon. Dieser Apparat ist so eingerichtet, dass er den Kürbis in bestimmten Zeiträumen, sagen wir alle zwei Stunden, einmal photographirt, ohne dass man sich um die Vorrichtung, wenn sie einmal eingestellt ist, zu kümmern braucht. Man erhält auf diese Weise innerhalb 24 Stunden 12 Photographien des Kürbisses. Vergleicht man diese Bilder ihrer Zeitfolge nach genau miteinander, dann wird man finden, dass auf jedem späteren Bilde der Kürbis etwas grösser ist, als auf dem vorhergehenden; wir sehen also, wie der Kürbis wächst. Wo dies nothwendig ist, photographirt die Vorrichtung des Herrn Mach mehrere Tage, selbst wochen- und monatelang; es ergeben sich dann sehr viele Bilder, durch welche es ermöglicht wird, das Wachsthum einer Pflanze genau zu controliren. Durch dieses Verfahren kann man daher auch genau und augenfällig die Wirkung der verschiedenen künstlichen und natürlichen Pflanzennährmittel feststellen.

Taubenmist. Gartenfreunde und Taubenzüchter sollten nicht verabsäumen, die oft durch Jahre nicht gesäuberten Taubenschläge öfters zu reinigen, um, abgesehen von der Reinlichkeit, einen ganz vorzüglichen Dünger dadurch zu gewinnen, der reicher an düngenden Bestandtheilen wie jeder noch so hohe Procente zeigende Kunstdünger ist. Taubenmist enthält nach der Analyse von Wolf 17·6% Stickstoff, 17·8% Phosphorsäure, 10% Kali und 16% Kalk, ist daher seinen Bestandtheilen nach einer der reichsten Dünger und zur Anwendung für alle Culturen im Garten, insbesondere bei Zwergobstbäumen und Spalieren, als auf Holztrieb und Fruchtholz sowie Blüthenansatz wirkend, sehr zu empfehlen. Seine Anwendung erfolgt im Herbste durch Ausstreuen und feuchtes Einharken im Umkreise der Baumkrone oder Pflanze, ebenso vortrefflich aber auch in flüssiger Form, nachdem man ihn vorher in einem Bottich aufgelöst hat. *

Bebaute Weinbergsflächen. Deutschland bebaut 600.000 Morgen, Frankreich 2,000.000 Morgen, Ungarn 1,600.000 Morgen mit Weinreben.

Vogelschutz und Heckenschnitt. Im Interesse des Vogelschutzes wäre es durchaus erwünscht, Hecken, Sträucher etc. nicht im späten Frühjahre, sondern in der Zeit vom 1. August bis 1. März zu beschneiden. Unsere gefiederten Sänger und Helfer gegen die gefrässigen Feinde im Obst-, Wein- und Gartenbau vermindern sich leider immer mehr und es muss unbedingt Alles aufgeboten werden, um wenigstens die jetzt vorhandenen zu erhalten und durch zutrauliche Behandlung und Gewährung ungestörter Schlupfwinkel an den Ort zu bannen. Möchten deshalb alle Gartenbesitzer ihre Hecken und Sträucher etc. nur im Winter beschneiden und während der Nistzeit den Vögeln Ruhe gönnen. Natürlich sehr zu verwerfen ist das Abbrennen der Hecken im Herbste, wodurch die Vögel ihrer Schlupfwinkel ganz beraubt werden.

Personal-Nachrichten.

Kunstgärtner F. Prosch, ein geschätzter Mitarbeiter unseres Blattes, wurde zum Graf Szechény'schen Schlossgärtner in Horpács, Post Schützen, in Ungarn ernannt.

Eine solenne Jubelfeier. Die weltbekannte Firma Ph. Mayfarth & Comp., k. k. ausschl. priv. Fabriken landwirthschaftlicher Maschinen in Wien, feierte Sonntag den 15. Juli l. J. anlässlich der Vollendung der 10.000. grossen Göpel-Dreschmaschine in ihrem Wiener Fabriks-Etablisse-

ment ein Fest, welches kaum seines Gleichen finden dürfte. Obwohl anfangs vom Wetter nicht begünstigt, gestaltete sich der aus obigem Anlasse von der gesammten Arbeiterschaft und dem vollzähligen Beamtenkörper mit ihren Angehörigen unternommene Ausflug nach Hadersfeld-Greifenstein dennoch auf's Gelungenste. Mit dem Frühtrain der Franz Josef-Bahn in Klosterneuburg angelangt, setzte sich der unabsehbare Zug in der Richtung nach Kierling in Bewegung und bot einen imposanten Anblick. Dort eingetroffen, wurde in Flandorfer's Restauration der Frühschoppen eingenommen, woselbst der Gesangverein der Fabriksarbeiter seine animirenden Weisen vortrug. Hierauf wurde aufgebrochen und der Weg durch den duftigen Wald nach Hadersfeld, dem eigentlichen Zielpunkte des Ausfluges, fortgesetzt. Nach dem reichlichen Mittagmahle intonirte der Gesangverein seine speciell zu Ehren des Tages instruirten Lieder. In der Zwischenpause erstattete der Senior der Arbeiterschaft in deren Namen dem Chef des Wiener Etablissements, Herrn Adolf Moser, den tiefempfundenen Dank für die wahrhaft generöse Opferwilligkeit, worauf der Beamtenkörper schwungvolle Toaste auf denselben ausbrachte, welche der Chef in gerührtester Stimmung freudig erwiderte. Das ganze Fest, bei welchem auch zahlreiche auswärtige Gäste zugegen waren, nahm einen höchst animirenden Verlauf und fand durch Musikvorträge und ein Tanzkränzchen seinen Abschluss. Das schöne Einvernehmen, welches bei genannter Firma zwischen Arbeitgeber und Arbeitnehmer von jeher vorherrschte, fand in diesem Feste seine thatkräftigste Bestätigung.

Vereins-Nachrichten.

Gärtnerschule „Elisabethinum" in Mödling. (Jubiläum.) Diese Anstalt feiert im October 1894 das 25. Jahr ihres Bestandes und veröffentlichen wir nachstehend einen uns zugegangenen diesbezüglichen Aufruf:

Die Gärtnerschule „Elisabethinum" in Mödling begeht im Vereine mit der landwirthschaftlichen Lehranstalt „Francisco-Josephinum" im October l. J. das Jubiläum des 25jährigen Bestandes. Das unterzeichnete Comité für die Vorarbeiten zur Betheiligung aller Absolventen des „Elisabethinum" an diesem Feste stellt an alle P. T. Collegen das Ansuchen, ihre Adressen, soferne dies noch nicht geschehen, dem Director, Herrn k. k. Regierungsrath Dr Theodor v. Gohren, umgehend mittheilen zu wollen.

Alles Nähere über die Feier wird rechtzeitig bekanntgegeben werden.

Das Comité:

Max Klose, Kunst- und Handelsgärtner in Hotzenplotz.
Alois Kügerl, Baron Rothschild'scher Gärtner in Wien.
Ernst Löffler, Kunst- und Handelsgärtner in Baden.
Hermann Ludwig, Rosenzüchter in Hullein.
Joh. Marek, gräfl. Zierotin'scher Schlossgärtner in Blanda.
Josef Slouka, Gärtner in Schönbrunn.

Literatur.

Neue Erscheinungen.

Die Orchidaceen Deutschlands, Deutschösterreichs und der Schweiz. Bearbeitet von Max Schulze. Mit circa 100 Chromotafeln. Preis pro Lieferung à Mk. 1. Gera-Untermhaus, Fr. Eugen Köhler's Verlag.

Mit dem Erscheinen der Lieferungen 11—13 ist nun die Herausgabe dieses schönen Werkes beendet und wir können das über dieses Buch mehrfach Erwähnte nur vollständig bestätigen. Die Ausführung der grossen Anzahl von Tafeln und Abbildungen ist vorzüglich, der beschreibende Text ausführlich und erschöpfend, wie er wohl vollkommener in keinem Werke über die einheimischen Orchidaceen geboten wurde; es ist ein vorzügliches Handbuch für jeden Botaniker und Pflanzenfreund, welches auch allen unseren Gärtnern zum eingehenden Studium wärmstens empfohlen werden kann. Einen werthvollen Schmuck des Werkes bildet das der letzten Lieferung beigegebene Bild Reichenbach's, des hochverdienten Orchidaceenforschers und -Kenners. *

Das Obst als Nahrungsmittel. Von A. Gebhardt. Leipzig, Verlag von Th. Grieben.

Der bescheidene Titel umfasst ein Büchlein über die vollständige Benützung von Obst jeder Art und der Aufbewahrung desselben; ferner gibt uns der Verfasser eingehende Unterweisung über Dunstobst, Obstconserven und Dörrobst aller Art, die Herstellung von Obstsäften, Obstgélee, Obstpasten, Luxusobst, Obstwein, Obstessig, Beerenwein und Fruchtliqueur sowie der Erzeugung von Bonbons jeder Art; diese Ausführungen sind möglichst einfach und leicht verständlich. Es ist ein werthvolles Büchlein für unsere Obstzüchter, nicht minder aber auch für unsere fleissigen Hausfrauen. *

Der feldmässige Gartenbau oder die Nutzgärtnerei im Grossbetriebe. Von R. Herrman, königl. Garteninspector. Mit 22 Abbildungen. Neudamm, Verlag von J. Neumann. Preis 2 Mk. 40 Pfg.

Vorliegendes Buch enthält in ausführlicher Weise eine Darstellung des gesammten Gartenbaues mit Einschluss des Gemüsebaues im Grossen und der Samenzucht, ferner sehr eingehend und auf praktischen Erfahrungen fussend den wirthschaftlichen Obstbau am Felde und im Garten, wobei wir besonders die beschränkten, aber nur werthvolle Früchte enthaltenden Obstsortimente hervorheben müssen. *

Salatbüchlein. Von Theodor Lange. Mit 30 Abbildungen. Neudamm, Verlag von J. Neumann.

Ein zierliches kleines Schriftchen, welches sich zur Aufgabe macht, alle in der Küche gute Verwendung findenden, zumeist vielfach missachteten Salatpflanzen und -Kräuter bekannt und uns mit deren Cultur vertraut zu machen; das Büchlein enthält ferner eine gute Anweisung über die Zubereitung der verschiedenen Salate. *

Marktbericht.

Wien. Engros-Preise im Monat August 1894:

Kirschen	pro	Kilo	kr. 15—30
Weichseln	„	„	„ 20—50
Aprikosen (Marillen)	„	„	„ 8—30
Pfirsiche, hiesige	„	„	„ 10—30
„ italienische	„	„	„ 10—60
Pflaumen	„	„	„ 5—30
Zwetschken	„	„	„ 8—24
Kornelkirschen	„	„	„ 15—20
Aepfel, Sommer-	„	„	„ 8—20
„ Herbst-Calville, Rother	„	„	„ 15—20
Birnen, Dukaten-	„	„	„ 10—20
„ Nagewitz-	„	„	„ 8—16
„ Hafer-	„	„	„ 8—12
„ Salzburger	„	„	„ 6—20
„ Plutzer-	„	„	„ 15—32
„ Tafel- (Römische Schmalzbirnen)	„	„	„ 10—20
„ italienische	„	„	„ 15—35
Azarolen (Pyrus baccata)	„	„	„ 12—20
Arschitzen	100	Stück	„ 50—60
Erdbeeren, Wald-	pro	Kilo	„ 60-120
Himbeeren	„	„	„ 30—50
Johannisbeeren, rothe	„	„	„ 14—20
„ schwarze	„	„	„ 24—30
Stachelbeeren (Agras)	„	„	„ 6—14
Heidelbeeren	„	„	„ 10—16
Preiselbeeren	„	„	„ 16—24
Feigen, hiesige	„	Stück	„ 5—10
„ italienische	„	Kilo	„ 15—50
Weintrauben, italienische	„	„	„ 25—60
Melonen, Zucker-	„	Stück	„ 8-180
„ Wasser-	„	„	„ 5—50
Nüsse, frische	100	„	„ 40-80

INHALT. **Obst- und Obstsortenkunde:** Das Steinobstsortiment des Deutschen Pomologenvereines. — Die Amsden-Pfirsich. — **Praktischer Obstbau:** Ueber die Wurzelaustriebe der Steinobstbäume. — Pflege der veredelten oder umgepfropften Obstbäume im Sommer. — **Praktischer Gartenbau:** Anwendung von Kunstdünger im Gartenbau. — **Praktischer Weinbau:** Düngung der Weingärten. — **Feinde des Obstbaues:** Ameisen auf Obstbäumen. — Die Rebenschildlaus und ihre Bekämpfung. — **Obstverwerthung:** Pflücken, Sortiren und Verpacken des Obstes. — Zur Obstmostbereitung. — Gebrauch von Reinzuchthefe bei der Obstmostvergährung. — Zur Verwerthung unseres Obstes. — **Obsthandel und Obstabsatz.** Ueber Obstmärkte. — **Hausgarten. Blumenzucht:** Aristolochia gig. var. Sturtevanti. — Fuchsia hybrida floribunda. — Statice. — Myrthen zur Blüthe zu bringen. — **Gemüsebau:** Zur Pflege der Gurkenbeete. — Das Düngen der Bohnen. — **Mittheilungen:** Versendung und Verpackung der Reineclauden. — Conserviren der grünen Bohnen. — Photographische Aufnahme des Wachsthums der Pflanzen. — Taubenmist. — Bebaute Weinbergsflächen. — Vogelschutz und Heckenschnitt. — **Personal-Nachrichten.** — **Vereins-Nachrichten.** — **Literatur.** — **Marktbericht.**

Auf grossen Ausstellungen mehrfach und stets nur mit ersten Preisen prämiirt.

F. BAUMER's

Patent-Verschluss, die einzige und einfachste Art, **Compots** etc. auf Jahre hinaus tadellos haltbar einzusieden, ohne beim Einsieden die Gläser nachdunsten zu müssen. Erklärende Prospecte hierüber versendet auf Verlangen der Patent-Inhaber **F. Baumer** in **Perchtoldsdorf** bei **Wien. Concurrenz ausgeschlossen.**

Attest: Mit wahrer Freude gebe ich jeden Tag in die Speis, da die nach Ihrer Methode conservirten Früchte sich wirklich ausgezeichnet halten.

Rudnik, am 26. December 1890.
Gräfin Sofie Hompesch.

Das General-Depôt meiner weltbekannten **Obstconserven (Compots, Marmeladen etc.)** befindet sich für Oesterreich-Ungarn bei **THEODOR ETTI, Wien, I. Akademiestrasse 1,** sowie auch in jeder grösseren Delicatessenhandlung und Conditorei der Monarchie zu haben. (274)

W. Klenert

(vorm. Klenert & Geiger)

Obstbaum- und Gehölzschulen

Graz, Steiermark

anerkannt als eines der besten Baumschul-Etablissements Oesterreichs

empfiehlt grosse Vorräthe (241)

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

Beschreibende Kataloge gratis.

Obstmodelle (Lehrmittel)

in naturgetreuer Nachbildung, sämmtliche für die österreichischen Provinzen zusammengestellten Normal-Obstsortimente umfassend, für Obstsortenkenntniss und als vorzügliches Lehrmittel empfohlen.

Frisch eingesandte Obstsorten werden für Pomologenvereine in anerkannt vorzüglicher Qualität billigst nachgebildet.

☞ *Prospecte und Kataloge stehen gratis zu Diensten.* (253)

Victor Dürfeld Nachfolger
Obervogelgesang bei Pirna, Sächs. Schweiz.

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 Freude begrüsst werden wird.

Zum Preise von fl. 2·50 zu beziehen durch die Administration des „Fruchtgarten".

Josef Renezeder

Forstamts-Assistent und Baumschulenbesitzer in St. Martin, Innkreis (Oberösterreich)

offerirt zur Herbstsaison 1894 (276)

seine grossen Vorräthe von **Rosa canina** zu Wurzelhalsveredlungen, **Obstwildlingen, Obstbäumen, Wald-** und **Parkpflanzen,** Alles von Prima-Qualität zu den niedersten Preisen. Preisverzeichniss gratis und franco.

Im Verlaufe von 6 Jahren mit 25 Staats- und Verdienstmedaillen und Diplomen ausgezeichnet.

VICTORIA-BAUMSCHULE

in Schöllschitz bei Brünn.

Grösste Obstbaumschule Mährens!

Obstbäume, Hochstämme u. Formbäume, Allee-Zierbäume, Ziersträucher, Obstwildlinge, Heckenpflanzen, Rosen auf Sämlingsstämmen gezogen, Coniferen, Gartengeräthe und Werkzeuge.

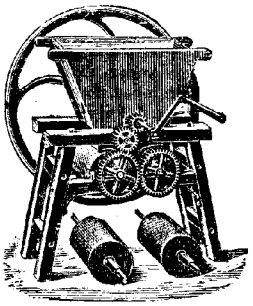
Reich illustrirte Kataloge auf Verlangen gratis und franco. (264)

☞ Zur Obstverwerthung. ☜

Pressen für Obst und Wein

neuester vorzüglichster Construction.

Garantirt höchste Leistungsfähigkeit bis zu 20% grösser als bei allen anderen Pressen.



Obst- und Traubenmühlen

Traubenrebler (Abbeer-Maschinen)

Complete **Mosterei-Anlagen,** stabil und fahrbar

Dörr-Apparate

für **Obst** und **Gemüse**

Neueste ☞ **selbstthätige** ☜ Patent-

Reben- und Pflanzenspritzen „Syphonia"

fabriciren als **Specialität**

PH. MAYFARTH & Co.

kaiserl. u. königl. ausschl. privilegirte

Fabriken landwirthsch. Maschinen, Eisengiesserei u. Dampfhammerwerk

Wien, II. Taborstrasse 76. (266)

Kataloge nebst zahllosen Anerkennungsschreiben gratis. — Vertreter und Wiederverkäufer erwünscht.

☞ **Vor Ankauf von Imitationen wird gewarnt.** ☜

J. Neumann, Verlagsbuchhandlung für Landwirthschaft und Gartenbau, Forst- und Jagdwesen, **Neudamm.**

☞ **Wer das ganze Jahr Gurken haben will,** kaufe sich das soeben erschienene Buch:

Die Gurke,

ihre Cultur im freien Lande und unter Glas, sowie die Verwerthung ihrer Früchte.

Von **Josef Barfuss.**

Mit 20 Abbildungen.

Preis cartonirt 1 Mk. 20 Pfg.

☞ **Jeder Pilzfreund und -Züchter** kaufe sich das soeben erschienene Buch:

Trüffeln und Morcheln,

Beschreibung, natürliche und künstliche Gewinnung und Verwerthung.

Die neuesten wissenschaftlichen und praktischen Erfahrungen berücksichtigend.

Von **Ernst Wendisch.**

Mit 15 Abbildungen.

Preis cartonirt 1 Mk. 50 Pfg.

☞ Diese Bücher sind zu beziehen durch jede Buchhandlung, sowie auch gegen Einsendung des Betrages portofrei von der Verlagsbuchhandlung direct.
J. Neumann, Neudamm.

Herausgeber: **Wilhelm Köhler.** Für die Redaction verantwortlich: **Wilhelm Köhler.** Druck von **Köhler & Hamburger.**

Der Fruchtgarten.

Illustrirte Zeitschrift

für

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

Organ des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen.

Redigirt von Julius Jablanzy.

Administration: Wien, VI./1. Mollardgasse 41.

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. Mitglieder des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen erhalten das Blatt unentgeltlich.
Die P. T. Abonnenten erhalten die colorirten Fruchttafeln gratis. Einzelne Tafeln kosten 25 kr.

Nr. 10. **1. October 1894.** **IX. Jahrg.**

OBST- UND OBSTSORTENKUNDE.

Birne „Olivier de Serres".

(Hiezu eine colorirte Fruchttafel.)

Heimat und Vorkommen: Ist französischen Ursprunges und jetzt ziemlich verbreitet.

Gestalt: platt, plattrundlich, etwas unregelmässig gebaut, mit flachen Erhebungen und zuweilen mit Schnürungen vom Stiel zum Kelch laufend, besonders bei kleineren Exemplaren, wodurch die Früchte manchmal gegen den Kelch zu wie gerippt erscheinen; grösste Breite in der Mitte der Frucht. Sehr grosse Früchte messen 9—10 Cm. in der Breite, 7—8 Cm. in der Höhe und erreichen ein Gewicht von 30—32 Dekagramm.

Kelch: hornartig; Kelchhöhle ziemlich weit und tief, meist berostet; Kelchfläche oft beuligkantig.

Stiel: stark, braun, in ziemlich tiefer und enger, meist berosteter Senkung.

Schale: blassgrüngelb, später weissgelb, bei sehr hoher Reife auf der Sonnenseite strohgelb mit einem Anflug von Röthe, trocken und dick, etwas rauh, ist mit zahlreichen Rostabzeichen, Rostspritzerchen, auch zusammenhängenden Rostfiguren, besonders um Kelch und Stiel, versehen.

Fleisch: weissgelblich, saftig. Geruch bemerkbar, ziemlich feinkörnig, schmelzend, süss-säuerlich, bei geringer Reife etwas herb, doch aromatisch, pikant, sehr gut.

Kernhaus: klein, hohlachsig mit spitzen Kernen.

Reifezeit und Nutzung. Diese Birne reift vom December an bis April, gehört also zu den spätesten feinen Winter-Tafel- und Handelsbirnen.

Eigenschaften des Baumes. Der Baum wächst ziemlich kräftig, die Knospen stehen an den Holzzweigen enge beisammen; sie sind stark abstehend und bilden eine gedrungene, pyramidale Krone. Auf Quitte gedeiht der Baum gut und eignet sich derselbe auch sehr gut zu Formbäumen.

Blätter: ziemlich lang gestielt, mittelgross; Blüthen: mittelgross, Blumenblätter ziemlich lang genagelt, an den Rändern aufgebogen; Griffel etwas kürzer als die Staubgefässe; Kelch: gross, wollig, Kelchblättchen und Fruchtbecher klein.

Zweige: stark, dunkelbraun, mit zahlreichen feinen Rindenpunkten; Holzknospen stark entwickelt, abstehend; Basisknospen und die Knospen der vorzeitigen Zweige nicht entwickelt; Blüthenknospen gross, etwas spitz.

Der Baum leidet ziemlich stark von Septoria — Sphaerella pyri —, daher frühzeitige Bespritzungen mit Kupferkalk angezeigt sind. Derselbe verlangt einen guten, warmen, bearbeiteten Boden und eine warme, gute Lage.

Werth der Sorte: Vorzügliche späte Tafel- und Handelsbirne, besonders für das Weinklima geeignet und zur Anpflanzung zu empfehlen.

San Michele a. d. Etsch, Tirol.

Karl Mader.

Winter-Nelis.

(Hiezu eine colorirte Fruchttafel.)

Heimat und Vorkommen: Diese Tafelbirne wurde durch einen Herrn Nelis in Mecheln erzogen und von dort aus überall verbreitet.

Synonyme: Colmar-Nelis, Nelis d'hiver, Bonne und Beurré de Malines, Vrai Coloma de printemps, Coloma d'hiver.

Gestalt: schwach mittlere Früchte messen etwa 6—7 Cm. in der Breite, 6—7 Cm. in der Höhe und sind von mehr rundlicher Gestalt; etwas grössere Exemplare zeigen eine stumpfkegelförmige Gestalt und sind etwas höher gebaut. Die grösste Breite ist gegen den Kelch zu gelegen, um den sich die Frucht stark abwölbt. Die meisten Früchte zeigen eine vom Stiel bis zum Kelch laufende Vertiefung, wodurch sich ungleiche Hälften bilden. Gewicht 10—15 Dekagramm.

Kelch: klein, hornartig, aufgerichtet, breitblätterig, zuweilen auch verstümmelt.

Stiel: holzig, $2\frac{1}{2}$—$3\frac{1}{2}$ Cm. lang, gebogen, etwas vertieft stehend.

Schale: Grundfarbe erst grünlichgelb, später mehr strohgelb, doch ist davon nur wenig zu sehen und ist die Schale fast ganz mit einem mehr oder weniger zimmtfarbigen, zusammenhängenden Rost oder zerspritzten Rostabzeichen, besonders um den Kelch, bedeckt.

Fleisch: weiss, feinkörnig, saftig, schmelzend, vollschmeckend, sehr süss, doch eine entsprechende Menge Säure enthaltend, von erfrischendem, würzigem Geschmacke, sehr fein.

Kernhaus: ganz wenig hohlachsig, engkammerig, klein; Samen breiteiförmig, dunkelbraun.

Reifezeit und Nutzung. Reift vom November bis Jänner und ist eine vorzügliche Tafelbirne, auch für den Export geeignet.

Eigenschaften des Baumes. Der Baum wächst mässig stark; die Zweige sind dunkelbraun und mit zahlreichen Rindenpunkten versehen; die Knospen spitz, graulich; die Aeste schlank, herabhängend.

Blüthen: mittelgross; Blumenblätter: lang genagelt, auseinanderstehend; Griffel: fast gleich lang wie die Staubgefässe; Kelchblättchen sehr spitz, lang, herabgebogen, wollig; Blüthenstiel lang, dünn. Mit den Blüthen erscheinen gleichzeitig wenige Blätter.

Die Blätter sind an den Fruchtzweigen schmal, etwas breiter an den Holzzweigen, ganzrandig; Blattstiel lang, dünn.

Der Baum zeigt keinen schönen Wuchs, eignet sich daher für die Formbaumzucht nicht besonders und dürfte im Allgemeinen besser für den Halbhochstamm passen. Derselbe verlangt einen guten, nicht zu trockenen Boden. Von der Septoria — Sphaerella — leiden die Blätter des Baumes ziemlich stark, daher zeitliche Bespritzung mit Kupferkalk nothwendig ist.

Werth der Sorte. Sie ist eine der werthvollsten feinen Winter-Tafelbirnen, welche auch in mittleren, ja selbst in weniger günstigen Lagen noch einen genügenden Reifegrad erlangt, so dass wir dieselbe zum Anbau wärmstens empfehlen. Für den allgemeinen Obsthandel fehlt dieser qualitativ ausgezeichneten Birne allerdings das äussere Ansehen.

San Michele a. d. Etsch, Tirol.

Karl Mader.

Stachelbeere „Früheste von Neuwied, P. Hoppen".

(Siehe Abbildung Fig. 13)

Bei dem Umstande, als die Stachelbeeren sowohl als frische Frucht für den Markt als auch zur weiteren verschiedenen Verwerthung, insbesondere auch zur Weinbereitung, vermehrte Cultur und Anbau erhalten, bringen wir der Einführung einer werthvollen Stachelbeersorte, und zwar einer frühen Marktfrucht, welche Garteninspector und Beerenzüchter Maurer in Jena in den Handel bringt, volles Interesse entgegen.

Diese Stachelbeere ist sehr frühreifend, grün, grossfrüchtig, äusserst dünnschalig, wenig behaart.

Die Früheste von Neuwied wurde Ende der Siebziger-Jahre vom Baumschulenbesitzer Peter Hoppen in Neuwied a. Rh. gezüchtet und ist bis jetzt in Deutschland noch nicht verbreitet. Garteninspector Ad. Koch in Braunschweig beschrieb dieselbe zuerst im „Vereinsblatt für die Mitglieder des deutschen Pomologenvereins", Jahrgang 1889, Seite 66, als „Früheste von Neuwied, P. Hoppen". Die Frucht ist meist länglich, seltener rundlich, bisweilen ungleich gross, mitunter sehr gross. Länge 38·2 Mm., Breite 78·7 Mm. Die Schale ist dünn, glänzend, zerstreut drüsig und flaumig behaart, Grundfarbe hellgrün, bei voller Reife gelblichgrün, am Kelche weisslich. Die Adern sind durchscheinend, reich verästelt mit zahlreichen grünen Punkten. Der Geschmack der sehr saftreichen Frucht ist äusserst angenehm, süss. Ich erntete die ersten vollkommen reifen Früchte im Jahre 1890 am 22. Juni, 1891 am 8. Juli, 1892 am 27. Juni, 1893 am 20. Juni und 1894 am 20. Juni. Von den mir bekannten grossfrüchtigen Sorten ist sie die frühestreifende. Es charakterisirt die eigenartige Frühreife

der Sorte am besten, dass schattige, im Innern der Sträucher hängende Früchte oft die zuerst reifenden sind. Selbstredend tritt die Frühreife erst dann typisch ein, wenn die Sträucher ein Alter von 3—4 Jahren erreicht haben. Der Wuchs des Strauches ist kräftig und aufrecht; die Stacheln sind zahlreich, 1—3theilig und ziemlich lang. Die Fruchtbarkeit ist eine sehr reiche. Die Sorte folgt in der Reife alsbald der „Minima" und „Green yellow seedling", reift gleichzeitig mit „Yellow lion", übertrifft aber alle drei an Grösse und Wohlgeschmack erheblich. Eine ganz vortreffliche Tafel- wie Marktfrucht, empfehlenswerth zum allgemeinen Anbau.

Ueber diese Neuzüchtung theilt der Züchter, Herr P. Hoppen in Neuwied, unterm 1. Februar 1894 noch Nachfolgendes mit:

„In der zweiten Hälfte der Siebziger-Jahre machte ich in meinem im sogenannten Wäldchen gelegenen $^1/_4$ Hektar grossen Garten mehrere Aussaaten von ganz hervorragend gut entwickelten Beeren verschiedener Sorten, darunter auch Mertensis. Im Jahre 1881 hatten sämmtliche Sämlinge zum zweiten Male getragen und ich erkannte, dass 90% hinter den Eltern waren, nur einige hatten annähernd Grösse und Qualität der Eltern erreicht, welche bezeichnet und isolirt verpflanzt wurden, während der grössere Theil auf den Scheiterhaufen wanderte. Unter den wenigen verpflanzten Sämlingen befand sich einer aus Mertensis, welcher mir wegen seiner frühen Reifezeit, Dünnschaligkeit, Saftfülle und seiner Grösse der Beeren auffiel und wieder an eine andere Stelle verpflanzt wurde. Im Herbst 1882 hatten wir die grosse Rheinüberschwemmung; in meinem Garten stand das Wasser circa 4 Mtr. hoch; als das Wasser bis auf 1 Mtr. gefallen war, trat Frost ein und es bildete sich eine Eisdecke von 12—15 Cm., welche dem darunter sinkenden Wasser nachfolgte und Alles von Pflanzen zertrümmerte, was nicht genügend Widerstand leisten konnte. Als das Eis im Frühjahr geschmolzen und der Garten passirbar wurde, wurden sämmtliche Trümmer beseitigt, auch die des Stachelbeer-Sämlings. Im Sommer 1883 kamen nun an der

Fig. 13. Stachelbeere „Früheste von Neuwied. P. Hoppen".

Stelle, wo der Sämling gestanden, acht Triebe aus dem Boden, welche 1884 gut bewurzelt, getrennt und wieder separat verpflanzt wurden. Die guten Eigenschaften der Frucht blieben constant, welches mich veranlasste, eine Quantität Früchte an den Geschäftsführer des Deutschen Pomologenvereins, Herrn Garteninspector Koch in Braunschweig, zur Prüfung zu senden, welcher dann die Benamsung vornahm.

Die Ostheimer Weichsel.

Von G. W. Uhink, Lichtenthal-Baden.

An steilem, wenig fruchtbarem Gelände, wo ein anderer Obstbaum sein Fortkommen nicht mehr finden würde, da ist die Ostheimer Weichsel am Platze und gibt noch eine immerhin erträgliche Bodenrente. Es ist eine köstliche Kirsche von süss-saurem Geschmacke, welche in der Mitte des vorigen Jahrhunderts von einem Feldarzte aus Italien mitgebracht und zuerst in Ostheim an der Rhön angepflanzt wurde; die Frucht ist von mittlerer Grösse, rund, schwarzroth, mit langem Stiel, zartem Fleisch, stark färbendem Saft, mit etwas hervorstechender, gemilderter Säure. Sie ist zum frischen Genusse wie auch zum Trocknen vorzüglich und lässt sich auch, im Grossen angebaut, zum Brennen gut verwerthen. Der Wuchs ist zwergartig und bildet die Pflanze, wie Johannis- und Stachelbeeren, einen Busch, welcher bis zur Erde mit Frucht bedeckt ist, weshalb sie auch oft in Gärten auf Rabatten etc. angepflanzt wird; sie hat nur den Uebelstand, dass ihre zahlreich erscheinenden Ausläufer auf den Beeten lästig werden. Der Hauptwerth der Ostheimer Weichsel liegt darin, dass sie mit jedem Boden vorlieb nimmt und, wie schon eingangs bemerkt, ist dieselbe ganz besonders geeignet, steilen, kiesigen Aeckern noch einen Ertrag abzuringen. Die Vermehrung dieses Strauches ist äusserst leicht; wie schon erwähnt, macht derselbe viele Ausläufer, welche sich zur Fortpflanzung gut eignen; will man zur Anpflanzung einer grösseren Fläche rasch zu Vorrath kommen, so kann man auch die Seitenzweige der Büsche in Furchen legen, dieselben mit Erde bedecken und dann im zweiten Jahre, nachdem sie sich genügend bewurzelt haben, ablösen und verpflanzen. Will man an einem Bergabhange eine grössere Plantage anlegen, so setzt man die bewurzelten Stämmchen in Reihen von $1^1/_2$ Meter Abstand, in den Reihen halte man einen Abstand von 1 Meter; man behackt sie alljährlich und hält den Boden von Unkraut rein. Alle fünf bis sechs Jahre wird das alte Holz abgehauen; doch wird diese Arbeit nie an der ganzen Pflanzung auf einmal vorgenommen, sondern jeweils an einem Theile derselben, damit man nicht manche Jahre ganz ohne Ertrag ist. Diese Kirsche trägt nur an einjährigem Holze, weshalb das Abschneiden der alten Triebe angebracht ist, was sie auch wie keine andere Kirsche oder sonstiger Obstbaum verträgt.

Will man die Ostheimer Weichsel im Garten anpflanzen, so nimmt man besser einen Baum, der auf Prunus Mahaleb (die Weichselkirsche) veredelt ist, da die reichlich sich bildenden Wurzelschösslinge wurzelechter Bäume im Garten lästig werden. Wer einen Hochstamm dieser Sorte wünscht, veredle auf Süsskirschen in Kronenhöhe; man hat jedoch die Erfahrung gemacht, dass die Früchte von Hochstämmen nicht so wohlschmeckend sind als von Büschen.

Bei Bezug von Ostheimer Weichseln sehe man sich vor, dass man die richtige Sorte bekommt; von gewissenlosen Händlern werden oft auch andere Sauerkirschen als solche verkauft, ja aus Ostheim selbst sind schon viele falsche ausgesandt worden, wie ich mich selbst überzeugen konnte. Vor etwa drei Jahren erhielt ich eine Anzahl echter Bäumchen vom Bürgermeister in Ostheim, welche auf meinem Gute freudig gedeihen und einen reichen Ertrag versprechen. (Allg. Obstb.-Ztg.)

Malus communis als Mostobstbaum.

Der wilde oder Holzapfel (Malus communis), in Frankreich Pommier franc genannt, wird in der Normandie, wo die Ciderbereitung zu Hause ist, in grösster Menge cultivirt; ganze Baumgüter bestehen nur aus dieser einen Apfelsorte. Die Frucht ist nicht gross, ziemlich süss und von herbem Geschmacke auf der Zunge nach dem Genusse. Die Schale ist ziemlich dick und verleiht deswegen dem Weine eine schöne Farbe. Er ist dabei von erstaunlicher Fruchtbarkeit, hängt fest am Baume, reift zu gleicher Zeit; er blüht spät, erfriert deswegen selten an seinen Blüthen, leidet im Allgemeinen wenig durch die Ungunst der Witterung. Für grössere Winterkälte ist der Wildapfelbaum nicht empfänglich, eine Eigenschaft, die namentlich in Mittel- und Norddeutschland demselben Freunde gewinnen sollte. In Bezug auf Bodenverhältnisse ist derselbe nicht wählerisch, stellt keine hohen Anforderungen, ist mit jeder Lage zufrieden und eignet sich seiner wenig einladenden Frucht wegen sehr zur Bildung von Alleen an Strassen und Feldwegen. Er trägt sehr reichlich und ist für bessere Behandlung sehr empfänglich. Die Früchte des Malus communis sind daher, wenn selbe vereinzelt

vorkommen, zu verwerthen und werden seine Früchte da, wo dieselben mit feineren Sorten gemostet werden, das nöthige Correctiv zur Besserung und Haltbarmachung der Obstweine bilden.

PRAKTISCHER OBSTBAU.

Ueber das Bespritzen der Obstbäume mit Kupferkalk.

Das Bespritzen der Obstbäume mit Bordelaiser Brühe (Kupferkalklösung), welches in Amerika mit so grossem Erfolge von allen Obstzüchtern durchgeführt wird, ist in den Kreisen unserer Obstzüchter noch nicht so beachtet und geschätzt, wie es diese Arbeit als Bekämpfungsmittel gegen das Heer von Ungeziefer und Pilzen verdienen würde. Wir bringen daher nachstehend eine in den „Tiroler landw. Bl." veröffentlichte Erfahrung darüber, die unseres Erachtens nach volle Beachtung verdient. Sie lautet:

Ueber das Bespritzen von Calville-Aepfeln mit Kupferkalk haben wir in diesem Jahre folgende Erfahrungen gemacht: Angewendet wurde auf 1 Hektol. Wasser $^1/_2$ Kg. Kupfervitriol und 1 Kg. Kalk als Brühe Nr. I; gleichzeitig auf 1 Hektol. Wasser $^1/_2$ Kg. Kupfervitriol und 2 Kg. Kalk als Brühe Nr. II. Beide Mischungen erwiesen sich gegen Sphaerella und Fusicladium gleich gut wirksam. Da aber die erste Spritzung erst vier Wochen nach der Blüthe vorgenommen wurde und inzwischen viel Regen gefallen war, so hatte das Fusicladium bereits Schaden angerichtet. Dieser Schaden ist heute etwa halb so gross als bei Calvillen, welche bis dato heuer überhaupt nicht gespritzt worden sind. Mit Mischung Nr. II wurde nur in der Dämmerung und bei bewölktem Himmel gespritzt. Die Früchte blieben fast gänzlich von Korkrost verschont. Mit Mischung I blieben unter denselben Umständen die Früchte gleichfalls rein. Da, wo mit Brühe Nr. I auch im Sonnenschein gespritzt wurde, entstanden auf der Haut kleine rothe Flecken und später Korkrost. Mit Brühe Nr. II ist im Sonnenschein nicht gespritzt worden. Ungespritzte Früchte sind rostrein, zeigen aber reichlich Fusicladium. Acht Wochen nach der Blüthe erfolgte die zweite Spritzung, welche auch, wenn bei Sonnenschein geschehen, keinerlei schädigende Wirkung zeigte. Ich vermuthe, dass man auch mit Spritzen von reinem Wasser im Sonnenschein bald nach der Blüthe Korkrost erzeugen kann. Ich erinnere daran, dass Edelrothe und Calville gleich heikel gegen Korkrost sind.

A. v. d. Planitz.

FEINDE DES OBSTBAUES.

Die Eulenraupen als Rebenfeinde.

Von Dir. W. Schüle in Brumath i. E.

Wir entnehmen den viel des Wissenswerthen bringenden „Mittheilungen über Weinbau und Kellerwirthschaft" nachstehende Notiz über die Eulenraupen als Rebenfeinde:

„In den verschiedensten politischen Zeitungen und Fachzeitschriften las man während des Monates Mai Abhandlungen über das Auftreten von Rebenschädlingen, welche in der Entfaltung begriffene Knospen, die jungen Triebe und Blätter so vollständig abfressen, dass die betreffenden Rebenstöcke wochenlang, weil kahl (blattlos), schon von weitem zu erkennen seien — und zwar erfolgte dies von berufener und unberufener Seite. Zu letzterer rechne ich alle Diejenigen, welche, ohne genau zu beobachten und den Feind selbst aufgefunden zu haben, nur nach Vermuthungen oder oberflächlichem Nachschlagen in Büchern oder gar nach zufällig am Orte des vorgekommenen Schadens sich vorfindenden Geschöpfen über diese Rebenfeinde ihre Veröffentlichungen machen und dadurch unrichtige Auffassungen seitens der Landwirthe und Winzer veranlassen. Vermuthete doch ein Correspondent in den für die Rebe so harmlosen langbeinigen Haarmücken (Bibio-Arten) die „Kahlfresser" der Rebstöcke; ein anderer bezeichnet als den „Ursächer" die Raupe des grossen Weinschwärmers, Sphinx celerio L., welcher am Mittelmeer und in ganz Afrika heimisch ist, in warmen Jahrgängen (wie der Oleanderschwärmer) als Zugvogel bei uns eintrifft und von welchem bisweilen, namentlich an Spalierreben, Raupen, welche Sammler ihrer Seltenheit halber theuer bezahlen, auch bei uns — jedoch meist nur im Spätsommer — aufgefunden werden! Noch andere nahmen an, es handle sich — ähnlich der Reblaus — um einen aus Frankreich eingewanderten Feind und ist wohl auch anzunehmen, dass dies bezüglich der in diesem Jahre aufgetretenen Eulenraupen bei einzelnen Arten der Fall ist, wozu ich namentlich die dicke (fette) Ackereule, Agrotis (Noctua) crassa Hb., rechne, eine Eulenart, welche an den meisten Orten Deutschlands zu den Seltenheiten gerechnet wird, wogegen sie in Frankreich sehr verbreitet sein soll. Es kommen nämlich, wie dies in gleicher Weise auf Tabak-, Kartoffel-, Runkel- und Zuckerrüben-, Reps- und Getreideäckern, in Gemüsegärten und auf Blumenbeeten beobachtet worden ist, mehrere Eulenarten in ein- und demselben Weinberge als Rebenschädlinge vor und nicht etwa blos die Saateule, Agrotis (Noctua) segetum Sch., wie die Einen behaupten, oder nur die Weizeneule, Agrotis (Noctua) Tritici L., die adlerbraune Ackereule oder Waldstroheule, Agrotis (Noctua) aquilina Hb., endlich die Säuleneule, Agrotis (Noctua) obelisca W. V., wie von den Anderen angegeben wird, sondern es finden sich in all' dieser Gesellschaft häufig noch andere Arten vor, als: die Kreuzwurzackereule oder das Ausrufungszeichen, Agrotis (Noctua) exclamationis L., die rindenfarbige Ackereule oder Ypsiloneule, Agrotis (Noctua) corticea Esp., A. Ypsilon Hb., die rauchfarbene oder schwärzliche Ackereule, Agrotis (Noctua) fumosa Hb., A. nigricans L. und noch mehrere andere Arten. All' die genannten Eulen-(Noctua-)Arten sind, wie schon der Name andeutet — und zwar nicht allein als Schmetterlinge, sondern auch als Raupen —, Nachtinsecten, welche sich tagsüber an schattigen Stellen verbergen, und zwar die

Raupen unter Steinen, Erdschollen, Rasen, Laub, Moos, Dünger etc. Man nimmt sie daher bei Tag nicht wahr, sondern bemerkt nur den von ihnen verursachten Schaden. Man muss sie deshalb auch entweder bei Nacht, unter Anwendung von Laternen, an den Pflanzen selbst ablesen und vernichten oder bei Tag in ihren Schlupfwinkeln aufsuchen, was mir von allen bis jetzt empfohlenen Mitteln als das empfehlenswertheste erscheint und auch durchaus nicht so viel Mühe verursacht, wie man dies anzunehmen geneigt ist, besonders dann nicht, wenn man Ziegel- oder sonstige Steinplatten oder ausgehöhlte grosse Kartoffeln, Rüben etc. — je mit der Höhlung nach unten und etwas an den Boden festgedrückt — neben den beschädigten Stöcken vorher auslegte, indem unter und in diese Gegenstände die Raupen recht gerne sich verkriechen. So habe ich in meinem Privatweinberge, von dessen etwas über 1000 Stöcken ungefähr 2 Dutzend kahlgefressene Bögen hatten, in kaum ½ Stunde fast an jedem Stocke, an dem ich einige Centimeter tief nachgrub, ja meist schon unter dem um die Stöcke herumgelegten Stallmiste je eine Raupe aufgefunden. Bedenkt man, dass diese Arbeit auch schwächere Personen (Frauen und Kinder), und zwar etwa mit einem alten Blechlöffel ausführen können, so wird diese Art des Vernichtens des Schädlinges jedenfalls sich besser empfehlen, als das Aufsuchen der fressenden Raupen während der Nachtzeit unter Zuhilfenahme von Laternen, ferner als die weiter empfohlenen Mittel, wie Anlegen von Klebringen um die Stöcke und Rebenpfähle herum, das Einstossen glattwandiger Löcher (in welche die Raupen bei ihrer Plumpheit und Unbeholfenheit allerdings leicht fallen und dann mit Pfählen zerstossen werden können) in der Nähe der Stöcke oder endlich die Anwendung übelriechender Oele (z. B. Petroleum), sodann von Naphthalin oder ranzig gewordenem Oelkuchenmehl. Letzteres verursacht wenigstens nicht, wie das Petroleum, das Naphthalin und gar die gleichfalls empfohlenen Theergürtel, vor deren Anwendung nicht genug gewarnt werden kann, noch Schaden, sondern dient zugleich dem Rebenstocke zur Ernährung."

OBSTVERWERTHUNG.

Einige Winke für das Pflücken des Obstes.

1. Lege die Leiter von der Seite zwischen die Zweige an, anderenfalls werden Sommertriebe abgebrochen. 2. Biege das Kernobst beim Brechen nach oben, anderenfalls können die Fruchtzweige für's nächste Jahr abgerissen werden. 3. Tritt lieber „strümpfig" auf die Aeste des Baumes, als mit genagelten Stiefeln; man rutscht auch weniger leicht aus und die Stammrinde wird nicht verschunden. 4. Mache nicht zu viele unnöthige und unvorsichtige Bewegungen, hin und her, vor- oder rückwärts, wenn Du in den Zweigen d'rin steckst. Auf diese Weise wird mancher Zweig abgebrochen.

Das Nachreifen der Birnen.

In einer Zeitschrift lesen wir Folgendes, was vielleicht zu einer versuchsweisen Nachahmung anregt. „Jahrelang versorgte Frankreich die Nachbarländer mit ausgezeichneten Tafelbirnen, deren Aroma und Wohlgemack man nicht genug rühmen konnte. Die Vorzüge dieses Pariser Obstes wurden anfangs auf das milde französische Klima zurückgeführt, bis man erfuhr, dass die gleichen Erfolge durch ein zweckmässiges Nachreifenlassen der Birnen auch in Deutschland erzielt werden können. Das Kunststück lässt sich sehr leicht ausführen.

Zuvörderst sind die Tafelbirnen schon dann zu pflücken, wenn die Spitzen ihrer Kerne sich schwarz zu färben beginnen, wovon man sich durch Anschneiden überzeugen kann. Die Fruchtstiele werden dabei nicht abgerissen, sondern mit einer Scheere abgeschnitten. Das Nachreifen geschieht nun an einem kühlen, trockenen, geruchfreien Orte, derart, dass man auf einer Horde ein Tuch ausbreitet, die Birnen darauf legt und sie wieder mit einem wollenen Tuche zudeckt. So bleiben die Früchte drei bis vier Wochen liegen, worauf sie zum Verbrauch oder Versandt fertig geworden sind. Sie gewinnen durch dieses Verfahren so sehr an Schmelz und Aroma, dass die am Baume ausgereiften Birnen sich gar nicht mit ihnen messen können. Nur die sehr spät reifenden Winterbirnen sind für eine solche Behandlung ungeeignet, sonst werden sämmtliche Sorten durch das Lagern in Wolle in hohem Masse veredelt.

Zur Verwerthung unseres Obstes.

Walnüsse ein Jahr lang gut zu erhalten. Man lasse sie, ohne die grünen Schalen abzunehmen, einzeln ausgebreitet vier bis sechs Wochen abtrocknen, lege sie dann in Weizenspreu oder in trockenen Sand oder in Salz und bringe sie an einen kühlen Ort.

Backobst. Man schäle die Aepfel, schneide sie in Viertel oder Achtel, nehme das Kernhaus heraus, werfe sie fünf Minuten lang in stark kochendes Wasser, fülle sie mit einem Schaumlöffel in eine Schüssel, von dort aus lege man sie erkaltet nebeneinander auf Horden oder Kuchenbleche, die dick mit glattem Stroh belegt sind, über welches Conceptpapier gebreitet ist. Diese Horden schiebe man 1—2 Stunden, nachdem das Brot aus dem Ofen genommen ist, in den Backofen. Nach drei Stunden ziehe man sie heraus, wende jedes Obststückchen und schiebe sie wieder in den Ofen zurück. Am Abende des zweiten Tages ist das Obst ohne Nachheizen trocken. Birnen werden ebenso behandelt, nur theile man sie nicht und brühe sie recht schnell; längeres Brühen macht die Birnen gelb. Das Brühen schliesst die Poren, wodurch der Saft im Obste bleibt. Auf diese Weise behandelt, bleiben die Birnen und Aepfel weiss und schmecken vorzüglich.

Verwerthung teigig gewordener Birnen. Gar viele Birnensorten, besonders frühe, haben die Eigenschaft, sich nur kurze Zeit zu halten, entweder von innen zu faulen oder teigig zu werden. Sind sie nun auch in ersterem Zustande ganz oder zum grössten Theile werthlos, so lassen sie sich in letzterem noch recht gut nutzbar machen, dadurch, dass sie zu Mus, ähnlich dem Pflaumenmus, eingekocht werden. Sie werden geschält, vom Kernhause befreit und dann ohne Zucker zu Feuer gegeben. Die Masse löst sich völlig auf und gleicht anfangs einer dünnen Suppe. Nach 6—8stündigem Kochen, unter beständigem Umrühren, erreicht sie eine Dicke von gewöhnlichem Pflaumenmus. Mit Branntweinpapier belegt, hält sich das Mus sehr gut und ist als Compot zum Braten oder zu Mehlspeisen sehr angenehm zu essen und im Geschmacke wohl kaum von noch in gesundem Zustande eingekochten Birnen zu unterscheiden.

Birngelée. Birnen werden in gut ausgereiften Früchten mit wenig Zusatz von Wasser so weich gekocht, dass sie mit einem Strohhalm durchstochen werden können; sodann nimmt man sie in ein Tuch und bringt sie in diesem unter die Presse, um den Saft herauszupressen. Dieser letztere wird in flachen Kesseln an's Feuer gestellt und so lange gekocht, wobei durch fleissiges Umrühren das Anbrennen verhindert werden muss, bis er nicht mehr tropft, sondern Fäden zieht. Um das Gelée zu klären, wirft man, so lange der Saft noch kocht, ungefähr einen Theelöffel voll geschlemmte Kreide auf 1 Liter Saft in den Kessel. Die eingerührte Kreide erscheint nach einigen Minuten als dicker Schaum auf der Oberfläche, der sorgfältig abgeschäumt werden muss. Das fertig gekochte Gelée wird in

flache Gefässe zum Abkühlen gebracht und schliesslich von da aus in Gläser oder Steintöpfe gefüllt, welch' letzere luftdicht verschlossen werden.

Vogelbeergelée. Zu jedem Kilo Saft 1 Kg. Zucker. Man nimmt die Vogelbeeren, wenn sie ihr schönes, frisches Roth erhalten und noch ihren vollen Saft haben. Mehlig gewordene Beeren sind zu Gelée untauglich, indem solche zu wenig Saft liefern und derselbe weniger Festigkeit erhält. Die Beeren werden von den Stielen gestreift, sparsam mit Wasser bedeckt, so lange gekocht, bis denselben Kraft und Saft entzogen ist. Dann wird die Brühe fein durchgesiebt, gewogen und mit der angegebenen Menge Zucker eingekocht, bis eine Probe festgeworden ist.

Melonen in Rum einzumachen. Man schält und halbirt die Melone, schabt Kerne und Mark heraus, zerschneidet die noch feste Melone in längliche Stücke, kocht auf je ½ Kg. davon 375 Gr. Zucker mit ¼ Liter Wasser, schäumt gut ab, giesst eine Obertasse feinen Rum zu, legt die Melonenstücke in den siedenden Saft, schwenkt die Casserole hin und her, bis die Stücke durchsichtig sind, schüttet sie mit dem Schaumlöffel auf ein Sieb zum Abtropfen, kocht den Zuckersaft syrupartig ein, legt die Stücke in eine Terrine, übergiesst den Saft und kocht ihn drei Tage hintereinander, wie oben beschrieben, noch einmal.

Zwetschken in Essig und Zucker. Zu 3 Kg. Zwetschken, reif, dick und fest, womöglich mit den Stielen, 1¼ Kg. Zucker, 15 Gr. Zimmt, 8 Gr. Nelken und 1⅛ Liter Essig, wobei bemerkt wird, dass zu Zwetschken guter, brauner Bieressig den übrigen Sorten vorzuziehen ist. Die Zwetschken werden abgerieben und einige Male mit einer Nadel durchstochen. Dann lasse man Zucker, Essig und Gewürz kochen, gebe die Zwetschken theilweise hinein, lasse sie einige Minuten bei nicht zu starkem Feuer darin, bis einzelne zu platzen beginnen, nicht länger, nehme den Topf vom Feuer und lege sie alsdann auf eine flache Porzellanschüssel und erst nachdem sie abgekühlt sind, in den Topf; doch muss derselbe mit einem reinen Tuche bedeckt werden, damit nicht Fliegen oder Mücken hineinfallen und Gährung verursachen. Auch dürfen mit einem Male nicht zu viel Zwetschken in den kochenden Essig gelegt werden, indem anders einige zu weich würden. Ist man damit fertig, so lasse man den Saft etwas einkochen, giesse ihn erkaltet über die Früchte und binde den Topf zu. Nach Verlauf von 4—8 Tagen, nicht länger, giesse man den Essig von den Zwetschken, lasse denselben unter Abnehmen des Schaumes so lange kochen, bis er klar geworden, giesse ihn kalt darüber und binde die Gläser gut zu.

Zwetschken-Marmelade als Compot, sowie auch zum Füllen von Torten und Backwerk. 3 Kg. völlig reife, von Haut und Steinen befreite Zwetschken, 1 Kg. Zucker, ⅛ Liter Weinessig, 8 Gr. ganzer Zimmt, 4 Gr. Nelken, die Köpfchen entfernt. — Die Zwetschken werden abgezogen und entsteint. Dann koche man den Zucker mit Essig klar, gebe Zwetschken, Nelken und Zimmt hinzu und koche die Zwetschken, da das Mus sehr leicht ansetzt, unter stetem aufmerksamen Rühren 2—2½ Stunden oder so lange, bis keine festen Theile mehr zu sehen sind und die Marmelade ganz dick geworden ist. Einige Stückchen Ingwer, mit den Zwetschken gekocht und eingefüllt, dienen zum Erhalten, auch ist das Mus nach 8—14 Tagen noch eine halbe Stunde nachzukochen; bis dahin aber darf der Topf nicht offen stehen. Uebrigens versäume man nicht, die Marmelade mit einem in Rum getränkten Papier zu decken, gut zuzubinden und an einen luftigen und kühlen Ort zu stellen.

OBSTHANDEL UND OBSTABSATZ.

Werthvolle Apfel- und Birnsorten für den Markt.

Nachstehend verzeichnen wir jene Apfel- und Birnsorten, und zwar mit Angabe der Stückzahl, welche auf das Gewicht eines Kilogramms gehen, die wohl der Nachfrage und den gewährten Preisen nach als die gesuchtesten und werthvollsten für den Obstmarkt zu bezeichnen sind. Es gehen auf ein Kilogramm:

A. Aepfel:		
Weisser Winter-Calville, mittelgrosse Früchte	6	Stück
„ „ „ kleine „	7	„
Winter-Goldparmäne, I. Qualität, ausgesuchte	4	„
„ „ mittelgrosse	6	„
Kaiser Alexander, I. Qualität	2	„
„ „ mittlere	4	„
Carmeliter-Reinette	5	„
Edelborsdorfer (Maschansker)	8	„
Grosse Kasseler Reinette (wiegt sehr schwer)	4	„
Ribston-Pepping	4	„
Orleans-Reinette	6	„
Weisser Winter-Taffetapfel	7	„
Rother Stettiner (Rosenapfel)	4	„
B. Birnen:		
Pastorenbirne (Curé)	3—4	„
Passe Colmar	3—4	„
Clairgeau	3—4	„

HAUSGARTEN.

Blumenzucht.

Lathyrus odoratus, die wohlriechende Wicke.

Gartenfreunde und Gärtner machen wir auf eine gegenwärtig modern — denn auch in der Gärtnerei und Blumenliebhaberei herrscht die Mode — gewordene Pflanze aufmerksam, welche leicht zu cultiviren, reichblühend und wohlriechend ist, auch im Garten mannigfache Verwendung finden kann, nämlich auf die wohlriechende Wicke Lathyrus odoratus.

Diese Pflanze dient meistens zur Bekleidung des Fusses von Mauern und Veranden, Ausschmückung von Balcons und Fenstern, sowie zur Bepflanzung ganzer Beete. Ihre Cultur ist einfach: man legt im März—April die Samenkörner an Ort und Stelle auf 20—25 Cm. Entfernung und halte die Beete locker und rein; das ist die ganze Arbeit, wofür uns Lathyrus odoratus von Juni ab den ganzen Sommer hindurch mit ihren Schmetterlingsblüthen, welche im Wohlgeruche den Orchideenblüthen ähnlich sind, erfreut. Die Blüthenform gleicht einer gewöhnlichen Erbsenblüthe und variirt in den Farben violett, weiss, dunkelroth, weiss mit roth, weiss mit dunkelblau, zart fleischfarben, leuchtend carmin u. s. w. Zur Balcon- und Fensterdecoration säet man die Körner dünn in Kästen oder Töpfe.

Besonders in den Kreisen der Gartenfreunde Englands und Amerikas ist die wohlriechende Wicke ein bevorzugter Liebling geworden und erwähnen wir hier insbesondere die Neuzüchtungen der hervorragenden englischen Samenzüchter Carter, High, Holborn in London, welche die nachfolgenden schönblühenden, wohlriechenden Wickensorten in verschiedenen Farbennuancen empfehlen: „Captain of the blues“, dunkelblau; „Mrs. Eckford“, lichtcitronengelb; „Ingea“, dunkelroth; „Empress of India“, prachtvoll zartrosa mit weiss; „Comtess of Randor“, blasslila; „Princess Beatrice“, carminrosa, besonders geschätzt am Blumenmarkte; „Miss Hunt“, dunkelcarmin; „White Eagle“, reinweiss; „Monarch“, dunkelviolett; „Her Majesty“, prachtvoll lebhaft roth; „Princess of Wales“, bläulichviolett; „Orange Prince“, salmorange. Alle diese Wickensorten haben prächtige Farben und auffallend grosse Blüthen.

Die Einführung und Cultur der wohlriechenden Wicke sei allen Gatenfreunden wärmstens empfohlen. *

Die Oxalis oder Sauerbeeren,

von denen am Cap der guten Hoffnung allein an 200 und in Südamerika und Mexiko an 100 Arten vorkommen, sind zierliche Pflanzen und in unseren Gärten, besonders zur Einfassung von Beeten, gut zu verwenden. In den königlichen Gärten zu New werden an 60 schönblühende Arten gepflegt und sind die Oxalis überhaupt in den Gärten Englands sehr beliebt; die grossen vierzackigen Blätter derselben werden vielfach als Glücksklee verwendet.

Die in Cultur genommenen Arten sind zumeist ausdauernde Knollen- oder Zwiebelgewächse, und zwar ist deren Cultur eine sehr einfache; sie bevorzugen einen lehmigen mit Lauberde gemischten Sandboden, nicht zu dunklen Standort und während des Winters Aufbewahrung der Zwiebeln in einem trockenen, frostfreien Keller.

Empfehlenswerthe Arten zur Cultur sind: Oxalis Hista, Oxalis Brasiliensis, Oxalis Eporica, Oxalis Deppi, Oxalis speciosa grandiflora, Oxalis tricolor pruni variabilis, Oxalis lasiandra pruni, Oxalis tetraphylla, Oxalis mutrosa, Oxalis lilaceisa und Oxalis fulva, welch' letztere eine schöne Ampelpflanze bildet.

Einige von den Oxalisarten lassen sich auch gut zur Schmückung von Felspartien verwenden und bilden alle Arten durch ihre zierlichen, meist rothen Blätter, welche theils grünbronzirt, theils lilafarbig, theils dunkelbraun gerändert sind, einen zierlichen Schmuck für unsere Gärten. *

Für den Rosengarten.

Reichblühende Rosen.

In dem prächtigen Rosengarten eines hervorragenden Rosenfreundes, des Herrn k. k. Notars Trebesiner, in dem an landschaftlichen Reizen so reichen Gutensteiner Thale sahen wir Ende des Monates September in dem an Sorten reichen Rosarium nachstehend verzeichnete sechs Rosen in überreichem Flor. Dieselben empfehlen sich zur allgemeinen Verbreitung in den Gärten unserer Rosenliebhaber, da sie einen reichen, ununterbrochenen Ansatz von Knospen und Blüthen entwickeln und die Blumen sich durch Schönheit der Form und Farbe besonders auszeichnen. Es sind dies die Rosen: „Viviand Morel", „Triomph des Noisette", „Fisher Holms", „Souvenir du Rosieriste Rambeau", „Sunset" und „Alphonse Karr".

Viviand Morel — von Bernaix im Jahre 1888 aus einer Kreuzung der Rose „La France" mit einem Theerosensämling gezüchtet —, eine Thea von schön geformter, gefüllter, grosser Knospe und Blüthe, Farbe carmoisinroth, in hochroth und theils karminroth übergehend, Wuchs und Trieb kräftig. Diese Rose wurde zu Ehren Viviand Morel's, Redacteur des „Lyon horticole", benannt, ist sehr reichblühend und besonders für den Blumenschnitt zu empfehlen.

Triomph des Noisette — eine von Pernet im Jahre 1888 aus einer Kreuzung von unserer altgeschätzten Rose „General Jacqueminot" mit „Ophirie" gezogene Noisette —, von lebhaft leuchtender rosa Farbe, mit grossen, fast gefüllten Blüthen, grossen Blumen in Büscheln, sehr reichblühend und beständig Knospen entwickelnd, starktriebig, fast etwas rankend und sehr wohlriechend.

Fisher Holms — von „Mad. Bernardie" stammend und von Verdier 1866 in den Handel gebracht —, eine Remontantrose von leuchtend scharlach- bis zinnoberrother Farbe; die Blumen sind gross, gefüllt und wohlriechend, ihr Wuchs gedrungen; sie ist reichblühend und eine der schönsten Remontantrosen in dieser Farbennuance.

Souvenir du Rosieriste Rambeaux, auch „Souvenir de Rambeaux" genannt — von Rambeaux gezüchtet und von Dubreuil im Jahre 1884 in den Handel gebracht, stammt von Goubalt —, eine prachtvolle Theerose von karminrosa in rosastrohgelb übergehend, mit grossen, gefüllten, sehr duftigen Blüthen und sehr starkem Triebe; sie ist eine kostbare Rose und sehr reichblühend.

Sunset — eine amerikanische Züchtung von Henderson aus dem Jahre 1884 —, sehr ähnlich der schönen, dankbaren Theerose „Perle des Jardins", doch feiner, duftiger im Bau der Blüthe, mit grossen, gefüllten, safranorangefarbigen Blumen; sie ist sehr wohlriechend und reichblühend.

Alphonse Karr — von Nabonnaud im Jahre 1879 gezüchtet und zum Andenken an den geistreichen französischen Literaten und Causeur über den Gartenbau (1808 bis 1890), welcher aus Liebe zur Sache Gärtner an der Riviera geworden, so benannt —, eine hellpurpurcarmoisinroth gefärbte Theerose mit grossen, gut gefüllten Blüthen und fast dunkelrothen Knospen; sie ist vorzüglich schön in der Knospe, reichblühend, wohlriechend und starktriebig.

Alle sechs ausgewählten Rosen sind keine Neuheiten, aber vorzüglich in der Farbe und reichblühend, daher allen Rosenfreunden bestens zu empfehlen; sie stammen aus den in Oesterreich gegenwärtig wohl grössten Rosenschulen des Rosisten Franz Reif in Krems a. D. *.

Einfach blühende Dahlien.

Von den jetzt vielfach in den Gärten eingeführten einfach blühenden englischen Georginen oder Dahlien sind die nachstehenden bemerkenswerth: „Alvine Riedel", ponceauroth; „Cervantese", citronengelb; „Nord", sammtigroth; „Groeilisardens", dunkelroth; „Zula", braunroth; „Parsych", sammtigbraun; „Victoria", dunkellila; „Whit Queen", gelblichweiss. *

Die Nelke „Uriah Pike".

Eine werthvolle Nelke für unsere Gärten und Treibereien ist die tief und leuchtend sammtigrothe Nelke „Uriah Pike"; sie ist eine englische Züchtung von George May und bereits die beliebteste Nelke des Londoner Blumenmarktes.

Die Nelke „Uriah Pike" ist früh- und reichblühend, von sehr starkem Dufte, die Blüthen sitzen auf starken, langen Stielen und die Pflanzen sind starktriebig und widerstandsfähig gegen den Nelkenpilz, daher insgesammt eine werthvolle Einführung in unser Nelkensortiment. In dem Hofgarten zu Margarethen am Moos bei Bruck a. d. L. wird diese Nelke bereits in grösserem Masse cultivirt. *

Ueberwintern der Knollenbegonien.

An Knollen, welche im Freien ausgepflanzt waren, lässt man die Erde, bringt sie in einen luftigen Raum zum Trocknen und bewahrt sie so in einem Korbe oder in einer Kiste auf. Im Topfe cultivirte Exemplare lässt man vollständig eintrocknen, topft sie aber erst dann aus, wenn man sie wieder antreiben will, und entfernt dann ebenfalls nur so viel Erde, als leicht abgeht, ohne die Wurzeln zu beschädigen. Als Ueberwinterungsraum wählt man nur das geheizte Zimmer, indem sich da mit Leichtigkeit eine Anzahl Töpfe und flache Kästen unterbringen lassen.

Gemüsebau.

Die Pflanzweite von Gemüsepflanzen.

Zumeist werden die Gemüsepflanzen zu weit, manche, wie Sellerie, Kraut etc., zu enge ausgepflanzt. Wir bringen daher nachstehend die richtige Pflanzweite der verbreitetsten Gemüsearten mit besonderer Berücksichtigung einer rationellen Zwischencultur im Gemüsebau.

Die Pflanzweite von Gemüsepflanzen beeinflusst die Erträge in ganz hervorragender Weise, zu enge Pflanzung gestattet den Pflanzen nicht ihre volle Entwicklung und lässt sie verkrüppeln, eine zu weite Entfernung ist Verschwendung des Bodens und schädigt den Wuchs durch Austrocknung der Erde. Es sind zu pflanzen von 10 bis 15 Cm.: Teltower Rüben, Mairüben, Saatzwiebeln, Löffelkraut, Kerbel; von 15—20 Cm.: Wasserrüben, Schwarzwurz, Steckzwiebeln, Schalotten, Pflückpetersilie, Pfefferkraut, Dill; 20 Cm.: Frühkohlrabi, Portulak; von 25—30 Cm.: Kopfsalat, Pastinak, Sommerrettig, Salbei, Thymian; von 30—35 Cm.: später Kohlrabi, Sauerampfer, Endivien, Bleichsellerie, Winterrettig; Grünkohl von 36—45 Cm.: Wirsing von 40—47 Cm.; Weisskohl von 45—60 Cm.; Rothklee von 45—50 Cm; früher Blumenkohl 47 Cm.; später Blumenkohl 52 Cm.; Riesenkohl 52 Cm.; Rosenkohl von 40—47 Cm.; Kohlrüben von 42—47 Cm.; Zwergerbsen und Pahlerbsen 46 Cm.; Stangenbohnen von 50—75 Cm.; Staudenbohnen und Puffbohnen von 40—50 Cm.; Gurken von 1—1·50 Meter; Melonen von 1·50 Meter; Kürbis von 3—6 Meter; Kartoffeln 50—60 Cm. Gleich an Ort und Stelle gesäete Gemüse und Gewürzpflanzen sind auf diese Entfernungen auszuziehen. Die verschiedenen Pflanzweiten richten sich nach dem natürlichen Wachsthum der Sorte und den Triebverhältnissen des Bodens; schwachwüchsige Sorten auf wenig triebkräftigem Boden sind enger, starktriebige Sorten auf triebkräftigem Boden weiter zu pflanzen.

Empfehlenswerthe Salatsorte.

Eine für den Anbau sehr zu empfehlende Sorte ist der „Riese von Neapel"; er bildet bis zu 2 Kilo schwere Köpfe. Die Färbung ist aussen gelblich grün, mit Bronze angehaucht und innen weisslich gelb. Alle Pflanzen schliessen sehr regelmässig und fest und kein Kopf schiesst aus. Will man den Samen gewinnen, so muss man ihn aber aufschneiden. Allen Lesern unserer Zeitschrift empfehlen wir, diese Salatsorte zu versuchen.

Gehölzzucht.

Eine Kugeleiche.

Die Gebrüder Rothe in Odessa brachten eine Gehölzneuheit in den Handel, welche gewiss die volle Beachtung aller Landschaftsgärtner beansprucht; es ist dies eine gedrungene, flachkugelförmige, ohne künstliche Nachhilfe und ohne Schnitt wachsende Eiche, welche Quercus pedunculata umbraculifera Ligini (Rothe) — ein etwas langer Name —, dem Professor Ligin, einem eifrigen Förderer des südrussischen Gartenbaues, zu Ehren benannt wurde. Der Baum zeichnet sich durch mächtigen Wuchs und sehr schöne, dunkelgrüne Belaubung aus. Es dürfte diese schöne Eiche für die Bepflanzung von Wegen und in Vorgärten sehr werthvoll und verwendbar sein.

MITTHEILUNGEN.

Dem Andenken Oberdieck's gewidmet. Vor hundert Jahren, am 31. August 1794, wurde Johann Oberdieck, einer unserer hervorragendsten Pomologen, geboren. Er starb am 24. Februar 1880 im Alter von 86 Jahren als Superintendent in Harzburg. Als Pomologe war er seiner Zeit die erste Autorität. Seine Werke gelten noch heute als vorzügliche Hilfsmittel und seine Verdienste um die Hebung der Obstcultur sichern ihm ein dauerndes Andenken. Er war es, welcher zu einer Zeit, wo nur einige Wenige sich mit dem Studium der Obstsorten, ihren verschiedenen Ansprüchen an Boden und Lage befassten, werthvolle Aufzeichnungen und Beobachtungen machte, wodurch er sich um den praktischen Obstbau grosse Verdienste erworben hat; er war es auch, welcher im Vereine mit Lucas seinerzeit durch Veranstaltung von Ausstellungen wesentlich zur Verallgemeinerung einer richtigen Obstsortenkenntniss beigetragen hat.

Aus Mediasch, Siebenbürgen. (Bericht über den Stand der Obstgärten in Mediasch und Umgebung.) Da wir, nach den bisherigen Erfahrungen, in jene Jahreszeit gelangt sind, wo Gewitterbildungen minder häufig aufzutreten pflegen, so können wir uns annähernd auch ein Bild der heurigen Obsternte machen. Und insoweit die Bestände unserer Baumgärten zu diesem Bilde Veranlassung geben, sehen wir einer sehr reichen Ernte vorzüglicher Winteräpfel entgegen.

Bis zum Anfange des August mussten wir befürchten, dass in Folge der heissen und trockenen Witterung des Juli unsere Obstbäume, insbesondere aber deren Früchte sowohl an der Form als auch an dem Gehalte Schaden nehmen und wir nur verkrüppelte Früchte ernten würden. Nachdem aber der August uns reichliche Niederschläge zugeführt, hat sich das Missverhältniss zwischen dem Wachsthume der Bäume und deren Früchten vollkommen ausgeglichen und zeigen die Früchte schöne Fortschritte in der Zunahme ihrer Form und Grösse.

Wie oben erwähnt, steht uns eine sehr reiche Obsternte in Aussicht und ist dieser wegen auch auf billige Obstpreise zu rechnen, wie es gegenwärtig hier thatsächlich der Fall ist; hier, wo mit dem Hohlmaasse das Obst verkauft wird, kostet das Hektoliter schöner Sommeräpfel fl. 1—1·50 und dürften die Winteräpfel kaum zu höheren Preisen abgegeben werden. Wir wünschen uns blos zahlreiche Käufer, welche unser Obst von hier aus verführen würden. D.

Die Obstmaden. Viele Aepfel sind dieses Jahr wurmstichig; besonders gilt dies von der Winter-Goldparmäne und der Baumannsreinette. Diese Obstmaden sind nichts Anderes als die Räupchen des Apfelwicklers Das in den nothreifen Aepfeln befindliche Räupchen ist fast gänzlich ausgewachsen, verlässt gewöhnlich die Frucht und kriecht am Baumstamme hinauf, wo es unter der Rinde im Gespinnste den Winter verbringt. Man muss schnell — bevor die Räupchen ausgekrochen — die wurmstichigen Früchte aufsuchen lassen und baldigst an Schweine verfüttern. Man suche deshalb sämmtliche Formbäume ab und wo man eine wurmstichige Frucht, gleichviel ob Apfel oder Birne, findet, so entferne man dieselbe. Das abgenommene Obst darf selbstredend nicht unter den Bäumen liegen bleiben.

Ein guter Obstkeller darf weder feucht noch dumpf sein, muss nicht zu tief liegen und eine möglichst gleichmässige Temperatur haben; mit Rücksicht auf letzteren

Umstand ist die Nordlage der Südlage vorzuziehen. Um Licht und Temperatur des Raumes beherrschen zu können, muss ein richtiger Obstkeller mit Fenstern und Thüren versehen sein, die sich leicht öffnen, aber auch so dicht verschliessen lassen, dass Licht und Kälte nicht eindringen können. Ferner muss der Keller aus 2—5 Cm. starken Latten und Brettern bestehende Regale von circa 70 Cm. Breite und 60 Cm. Zwischenraum haben. Die Regale sollen nicht aus Nadelholz, weil harzig, sondern aus Laubholz angefertigt sein. Damit die Früchte von Mäusen und Ratten geschützt bleiben, müssen die Stellagen von allen Seiten frei stehen und die Füsse derselben in einer gewissen Höhe ringsum mit Blech oder Zink bekleidet sein. Wer sein Obst auf diese Weise aufbewahrt, erhält es bis in's Frühjahr gesund und wohlschmeckend.

Gewicht einiger Gemüse- und Obstarten. Es ist bei dem Ein- und Verkauf oft sehr erwünscht, das Gewicht einer bestimmten Masseinheit unserer alltäglich gebrauchten Gemüse- und Obstarten zu kennen und so wird auch die nachstehende Tabelle, die wir der „Berliner Marktzeitung" entnehmen, vielen unserer Leser vielleicht willkommen sein. Es wiegen:

100	Liter	Kartoffeln	etwa 65—70	Kg.
50	„	Rosenkohl .	etwa 15	„
50	„	Grünkohl . .	„ 15	„
50	„	Spinat . . .	„ 7	„
50	„	Pfefferlinge .	„ 16	„
50	„	Steinpilze . .	„ 18	„
60	„	grüne Bohnen	„ 16	„
50	„	Wachsbohnen	„ 16	„
50	„	Zuckerbohnen	„ 16	„
50	„	rothe Rüben .	„ 26	„
50	„	Mohrrüben .	„ 30	„
60	„	Carotten . .	„ 32	„
50	„	Aepfel . . .	„ 30	„
50	„	Birnen . . .	„ 35	„
50	„	Pflaumen . .	„ 35	„

Das Gewicht von einzelnen dieser Lebensmittel ist in den einzelnen Jahren und zum Theile auch je nach der Bodenart, auf der sie gewachsen sind, verschieden.

Der Russ zum Düngen der Primeln. Von mehreren Züchtern wurde mir vor einiger Zeit Russ zum Düngen der Primeln empfohlen, welches Mittel in Bezug auf Billigkeit und durchschlagenden Erfolg wohl unerreicht dastehen dürfte. Ich setzte, um der Sache mehr Nachdruck zu geben, pro 100 Liter Russwasser 10 Liter Jauche zu, und siehe da, schon nach 10 Tagen färbten sich die in Folge von Nahrungsmangel gelblich aussehenden Blätter dunkelgrün und heute stehen die Pflanzen in voller Blüthe, oft mit fünf bis sechs Dolden, obgleich dieselben in Folge verspäteter Aussaat sehr zurückgeblieben waren. Auch die Grösse der einzelnen Blumen und Dolden lässt nichts zu wünschen übrig. Sollten Collegen dieses einfache Düngemittel gleichfalls versuchen wollen, möchte ich empfehlen, stets etwas Kuhdung oder Jauche zuzusetzen, mit welcher Mischung ich meine Primeln jetzt alle 14 Tage giesse. — Die Anwendung des Russes erfolgt am besten in flüssigem Zustande und, damit sich derselbe leicht und vollkommen löst, nach vorherigem Aufsieden desselben. (Dr. N. G.-M.)

Ein einfacher Keimapparat. Man nimmt einen auf der Platte oder in der heissen Ofenröhre ausgeglühten Sand, rührt ihn auf einem flachen Teller mit reinem Wasser zu einem dünnen Brei an, streut langsam trockenen Sand in grossem Ueberschusse darüber, giesst endlich das überflüssige Wasser wieder ab und theilt mit einem Messer durch zwei Querschnitte die Sandfläche in vier Viertelkreise; jeder solche Viertelkreis wird mit 25 Samen besteckt, die man, so wie sie Einem gerade in die Hand kommen, aus dem gut durchgemischten Samenhaufen abzählt. Das Ganze wird mit einem etwas kleineren Teller bedeckt und in der Stube stehen gelassen. Das vom Sande angesaugte Wasser hält durch 14 Tage vor, also lange genug, um so ziemlich alle wirklich keimfähigen Samen zum Keimen zu bringen; die angekeimten Samen werden täglich entfernt und ihre Zahl notirt. Bei Rübensamen, wo die hervortretenden Würzelchen die Körner aus dem Sandboden ausheben würden, muss ein Stück grobes Drathsieb und darüber ein Stück Glas aufgelegt werden. Die Sache ist so einfach, dass jeder Gärtner und Gartenfreund sie sich leicht selbst herzustellen vermag und dadurch wenigstens vor allzu grobem Betrug bewahrt bleibt.

Geniessbare Flechte. Wie das „Botanische Centralblatt" mittheilt, wächst in einigen Theilen Japans eine eigenthümliche Flechte auf den Granitfelsen, welche diese beinahe gänzlich bedeckt und deshalb einen gewissen Werth besitzt, weil sie in grossen Quantitäten von den Bewohnern consumirt wird. Sie führt den Namen „Cyrophora esculenta" und soll eine grössere Menge von Stärke und einer gallertähnlichen Substanz enthalten, wegen der sie als Nährmittel Beachtung verdient.

Früheres Reifen an der Nordseite. Kurz vor Leschnitz in Oberschlesien befindet sich jenseits des Chausséekörpers der Kosel-Leschnitzer Chaussée, und zwar parallel mit der Bordkante derselben, in der Richtung von Ost nach West eine im Privatbesitze befindliche Allee älterer Obstbäume, welche reiche Ernten liefern. Auf dem Chausséekörper selbst befinden sich Birnbäume, welche vor vier Jahren gepflanzt wurden, also nur unwesentlichen und nicht beeinflussenden Schatten geben. Während der Reifezeit machte ich nun alljährlich die Wahrnehmung, dass die auf der Nordseite befindlichen Früchte um circa 10—12 Tage früher reiften als jene auf der Südseite, und kann ich mir diesen Umstand durch nichts erklären. Eine gleiche oder ähnliche Beobachtung bei den auf den Chausséen des Koseler Kreises seit vier Jahren gepflanzten Pflaumenbäumen konnte schon aus dem Grunde nicht wahrgenommen werden, weil die Erstlingsfrüchte aller Obstbäume, um etwaige Beschädigungen der letzteren hintanzuhalten, bis zu dem Zeitpunkte, an welchem sich die Verpachtung lohnt, entfernt werden. B. Strauwald.

Vereins-Nachrichten.

Obstverwerthungscurs in Klosterneuburg. Ueber Anregung des n.-ö. Landes-Obstbauvereines wird an der k. k. önologischen und pomologischen Lehranstalt in Klosterneuburg vom 18. bis inclusive 20. October 1894 ein Obstverwerthungcurs mit nachstehendem Programme abgehalten:

Am 18. October von 8—10 Uhr Vormittags: Vortrag über Dörren des Obstes; von 10—12 Uhr, dann Nachmittags: praktische Uebungen und Demonstrationen.

Am 19. October von 8—10 Uhr Vormittags: Vortrag über Obstweinbereitung; von 10—12 Uhr, dann Nachmittags: praktische Uebungen und Demonstrationen.

Am 20. October von 8—10 Uhr Vormittags: Vortrag über Untersuchung des Mostes, Säure und Zuckerbestimmung; von 10—12 Uhr, dann Nachmittags: praktische Uebungen und Demonstrationen.

Die Vorträge werden von den Herren Professoren v. Zotti und Weigert, die praktischen Uebungen von Herrn v. Zotti abgehalten.

Jene Obstinteressenten und Obstfreunde, welche an diesem Curse theilzunehmen beabsichtigen, haben dies bis 16. October l. J. der Direction der genannten k. k. Lehranstalt anzuzeigen und sich am 18. October um 8 Uhr Früh im Institutsgebäude einzufinden.

Um bäuerlichen Landwirthen und Grundbesitzern aus Niederösterreich, welche weitere Wegstrecken zurückzulegen haben, den Besuch des Curses zu erleichtern, werden mehrere Staatsstipendien à 10 Gulden ausgeschrieben; Gesuche und Verleihung eines solchen Stipendiums sind unter Beischluss eines Leumundszeugnisses im Wege eines landwirthschaftlichen Bezirksvereines oder Casinos, oder durch einen der Herren Bezirksgeschäftsleiter spätestens bis 7. October l. J. an den Landes-Obstbauverein für Niederösterreich (Wien, I. Herrengasse 13) zu richten.

Literatur.

Neue Erscheinungen.

Unsere Haus-, Villen- und Schlossgärten oder die Landschaftsgärtnerei. Von Runtzler. Baden (Schweiz).

Eine Schrift über die zweckmässige Anlage von kleinen und grossen Gärten, die viel des Beherzigenswerthen enthält und die wir zum eingehenden Studium allen Gärtnern und Fachmännern, nicht minder aber auch allen Gartenbesitzern empfehlen können.

Anleitung zur lohnenden Cultur der Schnittblumen, besonders zur Massencultur derselben. Von Brischmeier. Oppeln, Verlag von Georg Maske.

Ein praktischer Führer in der Gesammtcultur der heute in den Gärten so beliebten Stauden und Blüthensträucher.

Die Obstweinbereitung nebst der Obst- und Beerenbranntweinbrennerei. Von Antonio dal Piaz, Oenotechniker. Mit 51 Illustrationen. Wien, Verlag von A. Hartleben.

In ausführlicher Weise gibt der Verfasser hier ein Hand- und Lehrbuch der gesammten Obstweinbereitung und eine sehr instructive Unterweisung in der Obst- und Beerenbranntweinbrennerei. Vorliegendes Buch wird daher bei der Obstverwerthung durch Mosten und Brennen allen Obstzüchtern ein bewährter Führer sein.

Vilmorin's Blumengärtnerei. Beschreibung und Verwendung des gesammten Pflanzenmateriales für deutsche Gärten. Herausgegeben von A. Siebert und A. Voss. Berlin, Verlag von Paul Parey.

Von diesem wirklichen Prachtwerke, und zwar sowohl in Illustrationen wie im Text, ist bereits die 11. Lieferung erschienen; diese, wie alle früheren Lieferungen, bringt eine Fülle von eingehenden Beschreibungen sammt Culturanweisungen von für den Garten werthvollen Blumen und Pflanzen. Dieses Werk ist als ein gediegener Führer und unentbehrliches Handbuch für jeden Pflanzenfreund und insbesondere jeden Gärtner zu bezeichnen.

Gärtnerisches Zeichnen und Malen von Blumen und Früchten. Anleitung für Unterricht und Praxis von W. Kotelmann, Wanderlehrgärtner in Königsberg i. Pr., vordem Lehrer am Pomologischen Institut zu Proskau. 20 Farbendrucktafeln nebst Text. Berlin, Verlag von Paul Parey. Preis in Mappe Mk. 12.

Vorliegendes Werk soll Anleitung in Wort und Bild geben, einfache Gegenstände, wie sie den Gärtner und Naturfreund umgeben und sein besonderes Interesse erwecken, zu zeichnen und zu coloriren. Obgleich das Zeichnen und Malen an den gärtnerischen Lehranstalten gleich dem Planzeichnen obligatorisch ist, so fehlte doch eine besondere Anleitung hiezu vollständig. Für das Planzeichnen steht als Hilfsmittel eine stattliche Reihe von Werken zu Gebote. Wohl ist anzuerkennen, dass das Planzeichnen von grösserer Wichtigkeit für den Gärtner ist, und Manchem mag es genügen, sich hierin das Allernöthigste angeeignet zu haben. Vielen jedoch wird die hier gebotene Anleitung als eine willkommene Gelegenheit gelten, sein Können in dieser Richtung zu erproben. An Vorlagen zum Zeichnen, soweit es sich darum handelt, Gegenstände, wie Zweige mit Blättern und Blüthen oder Früchten in Schwarz mit Blei oder Kreide darzustellen, fehlt es allerdings nicht; an farbigen Vorlagen, welche den stufenweisen Fortschritt der zeichnerischen Darstellung eines Blattes, einer Blume oder Frucht bieten, das allmälige Werden in coloristischer Beziehung veranschaulichen, mangelte es dagegen ganz. Hierauf wurde gerade bei Anlage des Werkes hauptsächlich Bedacht genommen, denn dem Anfänger wird es oft recht schwer, sich aus dem fertigen farbigen Bilde einer Blume oder Frucht die einzelnen Töne und Farben herauszusuchen, aus welchen der Gesammtton des Bildes gemischt wurde. Dieser Schwierigkeit soll durch die hier gebotenen Vorlagen begegnet werden, indem zunächst in den einfacheren Zeichnungen, je nach Stärke und Tiefe der aufzutragenden Farbe, 3—5 Vorstufen zu der fertigen Frucht oder Blume gegeben werden, durch welche die Ausführung der Zeichnung erleichtert wird. Der Schüler soll sich hiedurch gewöhnen, die Farben in der richtigen Folge und Weise aufzutragen und später die Farbenmischung richtig und leicht zu treffen. Einige Ausdauer und Uebung lässt bald die Anfangsschwierigkeiten überwinden und gibt Sicherheit zu selbstständigem Arbeiten.

Marktbericht.

Wien. Engros-Preise im Monat September 1894:

Aprikosen (Marillen)	pro Kilo	kr. 16—30
Pfirsiche, hiesige	„ „	„ 10—40
„ italienische	„ „	„ 18—80
Pflaumen	„ „	„ 5—30
Zwetschken	„ „	„ 8—16
Kornelkirschen	„ „	„ 15—20
Aepfel, Herbst-Calville, Rother	„ „	„ 8—12
„ Geflammter Cardinal	„ „	„ 8—12
„ Maschansker, deutsche	„ „	„ 20—24
„ Rother Stettiner	„ „	„ 12—14
„ Taffet-, Weisse	„ „	„ 15—20
„ Koch-	„ „	„ 9—12
„ sonstige	„ „	„ 8—12
Birnen, Dukaten-	„ „	„ 12—30
„ Salzburger	„ „	„ 8—14
„ Plutzer-	„ „	„ 12—20
„ Kaiser-	„ „	„ 16—30
„ Isembart-	„ „	„ 12—36
„ italienische	„ „	„ 15—20
„ sonstige	„ „	„ 8—20
Azarolen (Pyrus baccata)	„ „	„ 12—20
Quitten	„ „	„ 16—20
Arschitzen (Sorbus domestica)	100 Stück	„ 20—60
Atlasbeeren (Sorbus terminalis)	100 Büschl	fl. 1 bis 2.40
Heidelbeeren	pro Kilo	kr. 10—20
Preiselbeeren	„ „	„ 15—30
Feigen, hiesige	„ Stück	„ 3—8
„ italienische	„ Kilo	„ 14—40
Weintrauben	„ „	„ 10—45
Melonen, Zucker-	pro St.	kr. 8 bis fl. 1.50
„ Wasser-	„ „	kr. 6—45
Nüsse, frische	100 St.	kr. 10 b. fl. 2.40

Correspondenz der Redaction.

Löbliche Gutsverwaltung D., Z. Comitat. Die Schlehe kann zum Branntweinbrennen Verwendung finden.

INHALT. Obst- und Obstsortenkunde: Birne „Olivier de Serres". — Winter-Nelis. — Stachelbeere „Früheste von Neuwied, P. Hoppen". (Mit 1 Illustr.) — Die Ostheimer Weichsel. — Malus communis als Mostobstbaum. — **Praktischer Obstbau:** Ueber das Bespritzen der Obstbäume mit Kupferkalk. — **Feinde des Obstbaues:** Die Eulenraupen als Rebenfeinde. — **Obstverwerthung:** Einige Winke für das Pflücken des Obstes. — Das Nachreifen der Birnen. — Zur Verwerthung unseres Obstes. — **Obsthandel und Obstabsatz:** Werthvolle Apfel- und Birnsorten für den Markt. — **Hausgarten. Blumenzucht:** Lathyrus odoratus, die wohlriechende Wicke. — Die Oxalis oder Sauerbeeren. — Für den Rosengarten: Reichblühende Rosen. — Einfach blühende Dahlien. — Die Nelke „Uriah Pike". — Ueberwintern der Knollenbegonien. — **Gemüsebau:** Die Pflanzweite von Gemüsepflanzen. — Empfehlenswerthe Salatsorte. — **Gehölzzucht:** Eine Kugeleiche. — **Mittheilungen:** Dem Andenken Oberdieck's. — Aus Mediasch. — Die Obstmaden. — Ein guter Obstkeller. — Gewicht einiger Gemüse- und Obstarten. — Der Russ zum Düngen der Primeln. — Ein einfacher Keimapparat. — Geniessbare Flechte. — Früheres Reifen an der Nordseite. — **Vereins-Nachrichten:** Obstverwerthungscurs in Klosterneuburg. — **Literatur:** Neue Erscheinungen. — **Marktbericht.**

G. Goeschke sen.

Erbeerzüchter in Coethen (Anhalt)

erlaubt sich, auf seine ausgedehnten

Special-Culturen edler Erdbeersorten

ergebenst aufmerksam zu machen.

Prompter Versandt von **vorzüglich cultivirten Erdbeerpflanzen**, grösste Sortimente, mit den **ersten Preisen** prämiirt auf den Sommer-Obstausstellungen
in **Meissen** (1878),
„ **Berlin** (1884),
„ **Wien-Hietzing** (1885),
„ **Kötzschenbroda** (1887),
„ **Dresden** (1890).

Reich illustrirte Kataloge **gratis** und **franco**. (278)

Auf grossen Ausstellungen mehrfach und stets nur mit ersten Preisen prämiirt.

F. BAUMER's

Patent-Verschluss, die einzige und einfachste Art, **Compots** etc. auf Jahre hinaus tadellos haltbar einzusieden, ohne beim Einsieden die Gläser nachdunsten zu müssen. Erklärende Prospecte hierüber versendet auf Verlangen der Patent-Inhaber **F. Baumer** in **Perchtoldsdorf** bei **Wien. Concurrenz ausgeschlossen.**

Attest: Mit wahrer Freude gebe ich jeden Tag in die Speis, da die nach Ihrer Methode conservirten Früchte sich wirklich ausgezeichnet halten.
Rudnik, am 26. December 1890.
Gräfin Sofie Hompesch.

Das General-Depôt meiner weltbekannten **Obstconserven** (**Compots, Marmeladen etc.**) befindet sich für Oesterreich-Ungarn bei **THEODOR ETTI, Wien, I. Akademiestrasse 1**, sowie auch in jeder grösseren Delicatessenhandlung und Conditorei der Monarchie zu haben. (274)

Obstmodelle (Lehrmittel)

in naturgetreuer Nachbildung, sämmtliche für die österreichischen Provinzen zusammengestellten Normal-Obstsortimente umfassend, für Obstsortenkenntniss und als vorzügliches Lehrmittel empfohlen.

Frisch eingesandte Obstsorten werden für Pomologenvereine in anerkannt vorzüglicher Qualität billigst nachgebildet.

☞ *Prospecte und Kataloge stehen gratis zu Diensten.* (253)

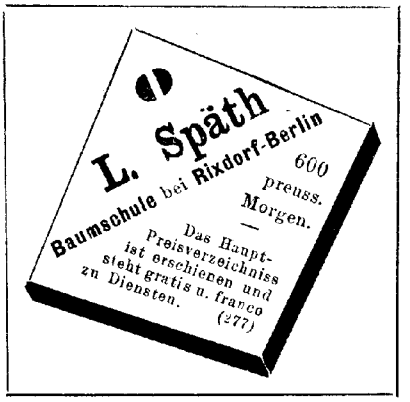
Victor Dürfeld Nachfolger
Obervogelgesang bei Pirna, Sächs. Schweiz.

Oesterr.-ungar. Pomologie

von Prof. Dr. Rudolf Stoll.

Elegant gebunden fl. 9·50.

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



W. Klenert

(vorm. Klenert & Geiger)

Obstbaum- und Gehölzschulen

Graz, Steiermark

anerkannt als eines der besten Baumschul-Etablissements Oesterreichs empfiehlt grosse Vorräthe (241)

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

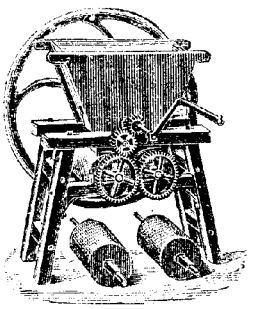
Beschreibende Kataloge gratis.

☞ Zur Obstverwerthung. ☜

Pressen für Obst und Wein

neuester vorzüglichster Construction.

Garantirt höchste Leistungsfähigkeit bis zu 20% grösser als bei allen anderen Pressen.



Obst- und Traubenmühlen

Traubenrebler (Abbeer-Maschinen)

Complete **Mosterei-Anlagen**, stabil und fahrbar

Dörr-Apparate

für **Obst** und **Gemüse**

Neueste ☞ **selbstthätige** ☜ Patent-**Reben- und Pflanzenspritzen „Syphonia"**

fabriciren als **Specialität**

PH. MAYFARTH & Co.

kaiserl. u. königl. ausschl. privilegirte

Fabriken landwirthsch. Maschinen, Eisengiesserei u. Dampfhammerwerk

Wien, II. Taborstrasse 76. (266)

Kataloge nebst zahllosen Anerkennungsschreiben gratis. — Vertreter und Wiederverkäufer erwünscht.

☞ **Vor Ankauf von Imitationen wird gewarnt.** ☜

Im Verlaufe von 6 Jahren mit 25 Staats- und Verdienstmedaillen und Diplomen ausgezeichnet.

VICTORIA-BAUMSCHULE

in Schöllschitz bei Brünn.

Grösste Obstbaumschule Mährens!

Obstbäume, Hochstämme u. Formbäume, Allee-Zierbäume, Ziersträucher, Obstwildlinge, Heckenpflanzen, Rosen auf Sämlingsstämmen gezogen, Coniferen, Gartengeräthe und Werkzeuge.

Reich illustrirte Kataloge auf Verlangen gratis und franco. (264)

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 Köhler & Hamburger.

☞ **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 Obstbauvereines für das Königreich Böhmen.

Redigirt von Julius Jablanzy.

Administration: Wien, VI./1. Mollardgasse 41.

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. Mitglieder des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen erhalten das Blatt unentgeltlich.
Die P. T. Abonnenten erhalten die colorirten Fruchttafeln gratis. Einzelne Tafeln kosten 25 kr.

Nr. 11. **1. November 1894.** **IX. Jahrg.**

OBST- UND OBSTSORTENKUNDE.

Die Grumbkower Butterbirne.

Eine in Oesterreich wenig gebaute, aber geschätzte und in Deutschland stark verbreitete Birne, die wegen ihrer fast alljährlich reichen Tragbarkeit und ihrer guten Qualität mehr Verbreitung verdient, ist die Grumbkower Butterbirne (Beurré de Grumbkow); sie ist sowohl auf unseren Obstausstellungen sowie in unseren Obstgärten sehr selten anzutreffen.

Die Grumbkower Butterbirne ist eine zumeist grosse, oft selbst sehr grosse Frucht von sehr unregelmässiger, beuliger, breiter Form, häufig auch etwas langkegelförmig und schon ihrer Form nach leicht kenntlich; die Farbe der Schale ist grün, wird in der Reife lichter, bis in's Gelbliche spielend und bei den der Sonne ausgesetzten Früchten manchmal bräunlich geröthet. Die Frucht ist dicht mit braunen und grünlichen Punkten besetzt, oft auch etwas berostet.

Die Grumbkower Butterbirne hat weisses, sehr saftiges, schmelzendes Fleisch von vorzüglichem Geschmack; seltener und nur in schlechten Böden, sowie bei Mangel an Düngung und Pflege wird die Frucht um das Kernhaus herum etwas steinig.

Die Reifezeit dieser werthvollen Birne tritt zumeist Ende October ein und hält sich dieselbe 3—4 Wochen am Lager; sie ist daher unter die späten Herbstbirnen für den Markt zu rangiren.

Wir haben die Grumbkower Birne in diesem der Haltbarkeit der Obstfrüchte an und für sich wenig günstigen Jahre bereits am 19. October vollkommen reif zur Kost gebracht, doch sei hiebei bemerkt, dass sie in ziemlich temperirtem Raume eingelagert war.

Der Baum ist breitpyramidal, nicht starktriebig, doch gut wachsend in gutem Boden bei kräftiger Düngung und, wenn der Boden bewässerbar, nicht so spät in Ertrag tretend, wie meist im Allgemeinen bei dieser Birnsorte angenommen wird. Hervorzuheben ist die fast alljährlich sehr reiche Fruchtbarkeit, wobei die Schönheit und Form der Früchte immer zur vollen Ausbildung gelangen.

Auf diese von uns in Norddeutschland und Sachsen auf Obstausstellungen und Märkten häufig angetroffene gute Birne wurden wir wieder durch einen Baum der Grumbkower Birne aufmerksam, welcher im Obstgarten bezw. Hofe des Herrn Lehrers Katschthaler zu Mistelbach steht und der von uns durch eine Reihe von Jahren stets in reichem Ertrage besichtigt wurde; dieser Baum ist circa 15 Jahre alt und hat durch 10 Jahre regelmässig fast überreich, so im Jahre 1894 mehr als 500 tadellose Tafelfrüchte, getragen. Der Baum steht an der Stelle einer früheren Düngergrube, also in gelockertem und gut gedüngtem Boden, ein weiterer Beweis, dass viele oft als spät oder wenig tragend bekannte Obstsorten eben nur aus Mangel der nothwendigen Bodenlockerung und geeigneter Düngung ihre guten Eigenschaften nicht zur Geltung bringen können und dass oft mannig-

fache, ganz irrige Schlüsse über den Werth oder Unwerth einer Obstsorte gemacht werden.

Die Grumbkower Butterbirne ist für unsere Hausgärten sowie für den Markt und die Tafel eine werthvolle Sorte und verdient daher weiteste Verbreitung und häufigere Anpflanzung. *

Die Esslinger Frühzwetschke.

Von Stifts-Obergärtner J. Weixlbaumer in St. Florian.

Unter der grossen Anzahl von Pflaumensorten („Mathieu nomenclatur pomologicus" führt deren mehr als 1000 an) sind nur ganz wenige, welche zur Anpflanzung empfohlen werden können.

Bei einer so grossen Anzahl von Sorten dürfen sich die Ansprüche ziemlich hoch stellen, auch dürfte es wohl manchem Gartenbesitzer schwer fallen, das Beste davon herauszufinden. Aus den Baumschulkatalogen wird man selten klug, da ist fast jede angeführte Sorte als sehr gut und reichtragend empfohlen, was ja leicht erklärlich ist.

Ansprüche, welche ich an eine gute Pflaumensorte stelle, sind, dass dieselbe reichlich trägt, bei Regen nicht leicht aufspringt oder fault, der Baum gesund wächst, die Früchte für Tisch- und Haushaltszwecke gleich gut verwendbar sind, ferner, wenn man die Früchte zu Markte bringt, dieselben leicht verkauft werden, und dies wird hauptsächlich bei Frühsorten der Fall sein.

In den hiesigen Stiftsgärten sind wohl nur 50 Sorten Pflaumen an Mutterbäumen angepflanzt. Von diesem kleinen Sortimente, welches zu beobachten ich Gelegenheit hatte, würde ich mir, wenn ich mir selbst einen Obstgarten anlegen würde, wohl nur fünf bis sechs Sorten heraussuchen, und unter diesen wäre auch die Esslinger Frühzwetschke.

Dieselbe gehört zu den wahren Zwetschken.

Die Frucht hat Mittelgrösse, ist circa vier bis fünf Centimeter lang, der Stiel ist dünn, die Haut ist ganz abziehbar, schön blau, an besonnten Stellen bei voller Reife schwarzbraun, das Fleisch ist zart, überaus saftreich, etwas grünlichgelb, an Geschmack der Hauszwetschke ähnlich, hat also gleiche Verwendungsweise. Die Frucht reift jedoch schon Mitte August.

Der Baum ist überaus reichtragend; selbst im heurigen Jahre, wo wenig Zwetschken sind, hängt er wieder übervoll; er hat fast mehr Früchte als Blätter. Für Zwergbäume ist die Sorte wie geschaffen, da der Baum in Folge seines reichen Tragens nicht gross wird.

Ferner wird diese Zwetschke von Händlern und am Markte leicht verkauft, da um Mitte August echte Zwetschken noch nicht am Markte sind; es dürfte daher die Anpflanzung dieser Sorte in der Nähe grösserer Orte sehr rentabel sein. Bis jetzt ist sie noch wenig verbreitet.

Diese Sorte ist eine in Württemberg sehr verbreitete und auf den dortigen Obstmärkten sehr geschätzte Frühzwetschke und wurde bei der letzten Versammlung des Deutschen Pomologenvereines in das zum allgemeinen Anbau empfohlene Zwetschken- und Pflaumensortiment ihres grossen Marktwerthes wegen aufgenommen.

Die süssfrüchtige Eberesche (Sorbus aucuparia, Variet. dulcis).

Wir haben bereits mehrfach auf die süsse Eberesche und ihren Werth aufmerksam gemacht und bringen in Nachstehendem eine Notiz insbesondere über die Verwerthung der Früchte derselben.

Durch Zufall wurden vor mehreren Jahren auf dem Hochgebirge der Sudeten einige Ebereschenbäume entdeckt, welche besonders grosse und süsse Früchte trugen. Nach der erfolgten Nachforschung ergab sich, dass zwar diese schon seit Ausgang dieses Jahrhunderts mehreren Personen bekannt gewesen sind, aber von diesen geheim gehalten wurden. Nach vielen Mühen und Unkosten gelang es mir endlich vor circa 8 Jahren, in den Besitz einiger Bäume sowie Reiser zu gelangen und Versuche mit dieser besonderen Abart anzustellen, und zwar mit Erfolg, so dass meine gehegten Erwartungen noch übertroffen wurden. Die veredelten Bäumchen trugen schon nach 3—4 Jahren reichlich Früchte, welche doppelt grösser sind, als die Früchte der allgemein bekannten gewöhnlichen Ebereschen (Vogelbeeren) und süsslich und im Rohgenusse wohlschmeckend, ohne den herben, sauren zusammenziehenden Geschmack sind. Die aus den Beeren hergestellten Compots, Gelées, Marmelade und Saft etc., gleich wie der der Preisselbeeren und Johannisbeeren, waren prachtvoll und fanden allseitigen Beifall; sie wurden auf mehreren Ausstellungen preisgekrönt. Es dürfte somit der Hauptwerth der süssen Eberesche in der Zubereitung von Compot und Gelée liegen. Nebenbei sei noch bemerkt, dass bedeutend weniger Zucker nöthig ist, als bei den allbekannten Preissel- und Johannisbeer-Compot, Gelées. Da die Bäume dieser süssen Eberesche überall, selbst in geringen steinigen Böden und in rauher Lage und in allen Höhen gut gedeihen, dürfen sie mit der Zeit zu den Strassenbäumen ersten Ranges zählen, namentlich besonders, weil die Bäume keiner besonderen Pflege bedürfen, die Früchte nicht dem Diebstahle ausgesetzt sind

und ferner in den rauhen Gebirgsgegenden eine gute Rente aus den Strassenbäumen gezogen werden könnte. Die Preisselbeerproduction genügt heutzutage lange nicht mehr dem steigenden Consum, aber die süsse Eberesche ersetzt uns dieselbe.

Die Vermehrungsweise ist die Veredlung der süssen Eberesche auf die gewöhnlichen wilden Ebereschen und ferner auf die amerikanischen Ebereschen, welch' letztere noch grössere mehligere Früchte bringen, als unsere heimischen Ebereschen. Die Früchte der süssen Eberesche können auch zur Verbesserung des Obstweines, gleich wie die Speierlinge (Sorbus domestica) dienen und werden gewiss einen wichtigen Factor bei der Bereitung des Obstweines für die Zukunft abgeben. Auch sind bereits Versuche zur Herstellung eines Obstweines aus den Beeren der süssen Eberesche im Gange und dürfen sich diese auch hiezu eignen. Ohne allen Zweifel geht die süsse Eberesche einer wichtigen Zukunft entgegen.

Drusenbeck bei Meschede i. W.

August Schulte.

PRAKTISCHER OBSTBAU.

Hochstämmige Stachel- und Johannisbeeren, ihre Anzucht und Veredlung.

Zu der zierlichsten Bepflanzug für die Rabatten des Gemüsegartens, selbst zur Einzelpflanzung oder in kleinen Gruppen auf den Rasenbeeten zählen wir die hochstämmigen oder, besser bezeichnet, die Kronenbäumchen von Stachel- oder Johannisbeeren, welche, in dieser Form gezogen, noch den weiteren Vortheil gewähren, dass die Früchte, vollkommen der Sonne ausgesetzt, viel besser und vollständiger ausreifen und leichter geerntet werden können; auch können dieselben viel leichter vor Ungeziefer aller Art geschützt werden, als niedrige Büsche. Am entsprechendsten ziehen wir diese Bäumchen en miniature auf Ruthen der Gold-Johannisbeere, einem bekannten Zierstrauch im Garten, und beachte man hiebei das nachstehende Verfahren.

Man verschaffe sich im Herbste gut bewurzelte Ruthen von Ribes aureum und pflanze dieselben in gut gelockertem Boden in Reihen, etwa 35—40 Cm. von einander. Gleich oder erst im folgenden Frühjahre binde man jedes Stämmchen an einen in die Erde gesteckten Stab und schneide etwa vorhandene Seitentriebe gleich beim Pflanzen ab. Zeitig im Frühjahr treiben die Stämmchen aus und von Ende April an geht man alle vierzehn Tage dieselben durch und entspitzt die erscheinenden Seitentriebe bei etwa 10 Cm. Länge und sorgt für eine gerade Stammverlängerung. Von Mitte Juli bis Ende August findet das Veredeln mittelst Pfropfreisern statt, wozu man kräftige, diesjährige, gut ausgereifte Triebe von edlen Stachel- und Johannisbeersorten schneidet. Sind nun bei Stachelbeerreisern die scharfen, unter jedem Auge sitzenden Stacheln etwas eingestutzt, dann veredle man. Das Edelreis von 3 bis 4 Augen Länge wird keilförmig zugeschnitten, alsdann wird in den zu veredelnden Wildstamm in passender Höhe über einem Auge ein schräger, tiefer Einschnitt gegen das Mark nach unten gemacht und in diesen Spalt das keilförmige Ende des Edelreises eingeführt, worauf die Veredlungsstelle mit Bast gut zu verbinden und mit Baumwachs luftdicht zu verstreichen ist. Einige Zeit nach dem Veredeln ist der Verband zu lösen und locker wieder umzulegen. Im October stutzt man den Stammtrieb in Fingerlänge über der Veredlungsstelle ab; im Februar des folgenden Jahres werden die vorjährigen Seitenäste glatt abgeschnitten und die Verbände an den Veredlungsstellen gänzlich abgelöst und schon zu Ende April müssen die Stämmchen der austreibenden wilden Seitentriebe entspitzt werden. So verfährt man bis Ende Juni. Zeigt die Veredlung noch nicht viel Leben, so sind die noch wilden Seitentriebe stehen zu lassen, weil sonst der Stamm leicht absterben könnte.

Ist eine Düngung der Obstbäume im Herbste noch zweckmässig?

Zur Beantwortung dieser Frage theilt Herr Landes-Bauinspector Sutter Folgendes mit: Nicht allein nach meinem Urtheile, sondern auch nach demjenigen der erfahreneren Pomologen können Obstbäume das ganze Jahr hindurch mit Erfolg gedüngt werden, und namentlich ist es sehr wichtig, die Obstbäume im Herbste, so lange es der Frost zulässt, noch mit Benützung des von mir erfundenen Locheisens zu düngen, da der Baum im Herbste oder Winter bei frostfreiem Boden auch sein Wurzelvermögen kräftigt und ausdehnt und eine Menge Reservestoffe in seinen Stamm und in die Zweige aufnimmt, so dass der Frost dem kräftigeren Baume nicht leicht Schaden thun kann. Auch tritt dann im Frühjahre bald und eher eine üppige Vegetation ein, als wenn der Baum erst im April oder Mai gedüngt wird; er wird auch die Blüthe besser ernähren. Nach den bisher gemachten Versuchen empfiehlt es sich, im Winter die von mir empfohlene Kaliphosphatdüngung vorzunehmen, da der Chilisalpeter sich zu rasch im Boden vertheilt. Letzterer ist erst im Frühjahre zu verwenden.

*

Die zur Düngung erforderlichen Quantitäten Dungstoffe sind aus der beim Bezuge des Locheisens gratis beigegebenen Gebrauchsanweisung zu ersehen. (Bezugsquelle für das Locheisen L. Wiethoff zu Schweidnitz. Preis pro Stück Mk. 5.)

Für die Zeit der Obstbaumpflanzung.

Wir stehen vor der Arbeit der Obstbaumpflanzung, die wir gewiss mit vielem Vortheile, so lange der Boden noch nicht gefroren und die Zeit halbwegs günstig ist, also im Spätherbste, vornehmen sollten. Wir geben daher nachstehend einige Mittheilungen, wie ein guter Obstbaum beschaffen sein soll, und Rathschläge bei Pflanzung von Obstbäumen, indem wir noch hinzufügen, dass es sich immer empfiehlt und lohnt, vor Allem gutgezogene, reichlich bewurzelte und in werthvollen Sorten veredelte Obstbäume, wenn auch zu etwas höherem Preise, zu kaufen, als billige Waare von herumziehenden Baumhändlern, die an und für sich ein Krebsschaden unseres Obstbaues sind.

I. Wie soll ein guter Obstbaum beschaffen sein? Man achte beim Ankaufe junger Bäume auf folgende Regeln: 1. von zwei gleich starken und gleich hohen Obstbäumen ist stets der jüngste der beste, er wächst am leichtesten an, bleibt am gesündesten, wird am frühesten fruchtbar, gibt die meisten und besten Früchte; 2. ein junger, guter Obstbaum darf nach dem Veredeln auf den Wurzelhals höchstens sechs Jahre lang in der Baumschule stehen, denn sonst ist er verkrüppelt und wächst schlecht an; 3. sein Stamm soll, bei ein Meter Stammhöhe gemessen, wenigstens circa sechs bis acht Centimeter Umfang haben, und soll von unten auf kegelartig sich verjüngen, das heisst am Wurzelhalse wenigstens ein Drittel stärker als unter der Krone sein, denn sonst trägt er sich nicht selbst, dabei habe er eine glatte Rinde, sei frei von Wunden und schnurgerade; 4. die Wurzeln sollen genügend entwickelt sein, das heisst er soll wenigstens fünf bis sechs nach allen Richtungen zeigende starke Wurzeln besitzen, welche mit recht vielen Saugwurzeln versehen sind, und fünf bis sechs starke Kronenäste, welche regelmässig nach allen Seiten gestellt sind und nicht eine Krone, welche dicht wie ein Dornbusch ist; 5. er soll mit einer guten Obstsorte veredelt sein, welche bald und reich trägt und gut verwendbare Früchte ergibt.

II. Rathschläge bei Pflanzung von Obstbäumen. Pflanze deine Obstbäume womöglich im Spätherbste und mache die Gruben 1—1·5 Meter weit und 50—80 Cm. tief. Je fester der Boden, desto weiter und tiefer muss derselbe gelockert werden. Bäume, welche du nicht gleich setzen kannst, grabe, ehe sie an den Wurzeln trocken werden, gut in die Erde ein. In nassem, kaltem Boden pflanze deine Obstbäume im Frühjahre; doch mache die Gruben schon im Herbste zuvor, dass die Erde durchfriert und locker wird. In nassem Grunde pflanze die Bäume auf Hügel. Nach Fertigstellung der Gruben wirf dieselben halb zu, dass sich die Erde vor der Pflanzung gut setzen kann. Die Wurzeln des Baumes beschneide mit einem scharfen Messer so, dass nur die durch das Ausgraben beschädigten Theile entfernt werden und die Schnittflächen nach unten sehen. Den Birnbäumen kürze die Pfahlwurzeln stark ein. Setze den Baum ja nicht tiefer, als er in der Baumschule gestanden, und bedenke, dass er sich mit der ihn umgebenden Erde noch setzt. Breite die Wurzeln möglichst wagrecht aus und sorge dafür, dass dieselben mit guter Erde umgeben werden, welche mit den Fingern sorgsam zwischen dieselben hineingebracht wird. Schlemme den Baum nach der Pflanzung mit Wasser tüchtig ein und befestige ihn lose an einem schon vor der Pflanzung beigesteckten kräftigen Pfahl, der bis zur Krone, aber nicht in dieselbe hineinreicht. Wenn möglich, bedecke die Baumscheibe mit kurzem Dünger, damit der Boden gleichmässig feucht bleibt und nicht krustig wird.

PRAKTISCHER WEINBAU.

Die Edelfäule der Trauben

ist, wie der „Praktische Rathgeber" schreibt, eine Veränderung, welche durch die Ansiedlung eines Pilzes auf den Häuten der Traubenbeeren hervorgerufen wird. Nur bei spätreifenden Trauben spielt sie durch Säureverminderung und speciell bei Rieslingen durch namhafte Erhöhung der Bouquets eine Rolle. Die spätreifende Rieslingtraube hat an sich eine dickhäutige, nicht leicht aufspringende Beere. Feuchte, mässig warme Herbstwitterung ist der Entwicklung des Erdefäulepilzes am günstigsten. Der Pilz macht zunächst die derben Häute der Rieslingbeeren morsch, so dass sie bei der Einmaischung und Kelterung von dem Safte viel leichter ausgelaugt werden können und ihr natürliches Bouquet viel vollkommener an den Saft abgeben. Nun kann durch die zartgewordenen, aber noch unverletzten Häute hindurch verhältnissmässig viel Wasser verdunsten, der Saft wird concentrirter, zuckerreicher. Der Erdfäulepilz zerstört auch Zucker, aber weniger, als der procentischen Anreicherung durch das Eintrocknen der Beeren

entspricht. Dagegen zerstört der Edelfäulepilz viel Säure, so dass der concentrirte Saft doch milde bleibt. Dabei nehmen die Beeren eine hellbraune, rosinenartige Beschaffenheit an und erhalten neben dem ausgeprägteren Rieslingbouquet auch ein hochfeines Rosinenbouquet. Durch diese Vorzüge wird der Mengenverlust, welcher durch das Eintrocknen bei der Edelfäule entsteht, ausgeglichen.

FEINDE DES OBSTBAUES.

Zur Vertilgung des Frostspanners.

Wohl jeder Obstzüchter klagt in diesem Jahre, wo seine Obstbäume fast durchwegs mit Früchten reich bedeckt sind, mehr oder weniger über das viele madige (wurmstichige) Obst, welches herunterfällt, fast werthlos ist und die erhoffte reiche Ernte sehr bedeutend schmälert, ja theilweise völlig aufhebt. Jetzt ist nun die geeignete Zeit, gegen den Hauptschädling unserer Obstzucht, den Frostspanner (Geometra brumata), vorzugehen und ihn zu vernichten. Im October und November kriecht das mit Eiern beladene, flügellose Weibchen des Frostspanners an den Stämmen der Obstbäume in die Höhe, um die Eier, etwa 3—400 an der Zahl, meist einzeln an die Knospen zu legen. Aus diesen Eiern erscheint die gelblichgrüne Raupe zur Zeit der Entwicklung der Knospen, umspinnt dieselben und bohrt sich hinein, um die Blüthentheile auszufressen und dadurch so ungeheuren Schaden anzurichten. Es liegt auf der Hand, dass durch Fortfangen der befruchteten Weibchen am meisten zur Vertilgung dieser Schädlinge gethan wird, und dieses ist bei der erwähnten Lebensart der Thiere höchst einfach. Ende September werden um alle Obstbaumstämme in 1—1½ Meter Höhe etwa 20 Cm. breite Papierstreifen gewickelt, welche man durch Bindfaden befestigt; diese Papierstreifen werden mit einem eigens hiezu präparirten, lange klebrig bleibenden Klebestoff (Raupenleim oder Brumataleim) bestrichen, und zwar wird der Leim in einer Dicke von ca. 3—4 Mm. aufgetragen und dieses zwei- bis dreimal in Zwischenräumen von 14 Tagen bis zu 3 Wochen wiederholt. Beim Passiren dieser Klebbänder bleiben die Weibchen auf denselben sitzen. Die Papierstreifen werden dann später verbrannt, um die Eier zu vernichten, welche von den festgeklebten Weibchen meistens auf dem Papierstreifen abgelegt werden. Ausser den Weibchen des Frostspanners werden aber auch viele Männchen desselben und sonstige Insecten gefangen und unter den Rändern der Papierstreifen ist ein beliebter Schlupfwinkel für fast alle dem Obstbau schädlichen Thiere. Kein Besitzer von Obstbäumen sollte daher versäumen, seine Bäume mit solchen Klebringen zu umgeben; die Mühe ist gering und die Unkosten so unbedeutend, dass dieselben durch die reicheren Ernten hundertfach wieder aufgewogen werden.

Der Klebleim wird hergestellt aus 5 Theilen Fichtenharz oder Colophonium, 4 Theilen Schweinefett und 4 Theilen Stearinöl. Zunächst wird das Harz über einem Feuer geschmolzen und sodann Fett und Oel zugesetzt und alle 3 Theile nun innig vermischt. Nach dem Erkalten bleibt die Mischung dickflüssig und behält, auf den geleimten Papierstreifen aufgetragen, mehrere Wochen ihre Klebkraft. 1 Kg. obigen Klebleims kommt auf 80 Pfg. bis Mk. 1 zu stehen.

Unter keinen Umständen darf die Klebmasse direct auf die Baumrinde aufgetragen werden, sondern nur auf einen in Brusthöhe um den Stamm zu befestigenden, gut geleimten, 20 Cm. breiten Papierstreifen; am besten ist gutes Packpapier. Alle diese Papiere, auch die besten, sind jedoch nicht so genügend geleimt, dass sie sofort zum Auftragen des Klebstoffes verwendbar wären. Um dies zu ermöglichen, ist das Papier auf der einen Seite — der nach aussen bestimmten — mit einer schwachen Lösung gewöhnlichen Tischlerleimes zu bestreichen und dann trocknen zu lassen. Dieses geleimte Papier wird hierauf in Streifen von ca. 20 Cm. Breite und beliebiger Länge geschnitten und an geeigneter Stelle, nachdem etwa alte, todte Rinde abgescharrt wurde, in Brusthöhe um den Baumstamm befestigt.

OBSTVERWERTHUNG.

Aufbewahrung des Winterobstes.

Für die erfolgreiche Aufbewahrung der Früchte ist ein passender Raum von grösster Wichtigkeit. Ein derartig passender Aufbewahrungsraum sei vor allen Dingen frostfrei und zeige, wenn möglich, eine Temperatur von + 2—3° C. In wärmeren Räumen hält sich das Obst nicht lange, d. h. es wird zu frühzeitig tafelreif. Auch das Licht befördert den Zustand der Tafelreife, darum sei der Aufbewahrungsraum dunkel. Eine zu grosse Feuchtigkeit der Luft befördert die Fäulniss des Obstes, zu trockene Luft lässt es zusammenschrumpfen, und auch darauf ist bei der Wahl des Raumes zu achten.

Sofort nach der Ernte schwitzen die Früchte, d. h. sie verdunsten das überschüssige Vegetationswasser. In dieser Zeit (10—12 Tage) lagere man das Obst luftig und bringe es erst nach dem Trockenwerden in das Aufbewahrungslocal. Nur graue Reinetten bereite man nicht in dieser Weise vor, denn sie schrumpfen sofort im luftigen Raume und sind darum sogleich in den Aufbewahrungsraum zu bringen. Alles Obst lege man, mit dem Stiele nach oben, auf Tische bezw. Horden, grosse empfindliche Früchte nur in einer Schicht. Für grosse Massen hochedler Früchte lohnt es sich, besondere Obsthäuser zu bauen, welche man durch Doppelwände, am besten mit Torfmull gefüllt, vor Temperaturschwankungen schützt, um die Früchte auf Gestellen mit übereinander befindlichen Horden zu lagern. In beschränkten Wohnräumen bewahrt sich Winterobst ganz vorzüglich auf, wenn man die Früchte einzeln in weisses Papier wickelt und in Fässer oder Kisten einschichtet, welche man in nicht zu warmen Zimmern unterbringt. Die Früchte halten sich, auf diese Weise behandelt, ganz vorzüglich, so dass diese Methode es auch dem gewöhnlichen Sterblichen ermöglicht, im Winter des gesunden Obstgenusses nicht zu entbehren.

Zur Verwerthung unseres Obstes.

Quittenwein. Wenig bekannt ist es, dass aus Quitten ein vorzüglicher, extrafeiner und hocharomatischer Wein hergestellt werden kann. Quitten gedeihen ja fast in jedem Garten so vorzüglich, werden allerdings nur selten in grösseren Massen angebaut und die Früchte werden von Conservenfabrikanten, Conditoren u. s. w. so gerne gekauft und so gut bezahlt, dass nur Wenige Ueberfluss an dieser köstlichen Frucht haben werden. Doch habe ich schon

*

Gelegenheit gehabt, zu beobachten, wie in Anlagen, wo Quittensträucher und -Bäume als Zierpflanzen mit anderen Gehölzen angepflanzt waren, die Früchte im Spätherbste einfach hängen blieben und verfaulten, weil Niemand da war, der sich ihrer angenommen hätte. Man lässt sie in Parkgärten auch gerne recht lange hängen, weil die goldschimmernden Früchte wirklich herrlich anzusehen sind. Aber dass man diese edle Frucht dort öfters einfach verkommen lässt, ist nicht am Platze.

Wer Wein aus Quitten bereiten will, der pflücke die Früchte erst in ganz reifem Zustande und lasse sie noch etwa acht Tage lagern; dann werden sie gemahlen, wie die Aepfel, aus denen man Most bereitet. Die gemahlene Masse bringt man in einen Gährbottich und giesst auf 50 Kg. Früchte 20—30 Liter Wasser dazu. Nach etwa 5—6 Tagen, während welcher Zeit man die Masse täglich wenigstens zweimal tüchtig durcheinander gemischt hat, wird der Saft ausgekeltert und zur Gährung in ein Fass gebracht. Der Raum, darin die Gährung vor sich gehen soll, sollte eine Temperatur von 15° R. haben und diese Temperatur sollte während der Nacht nicht wesentlich sinken. Quittenwein soll rasch vergähren. Nach der ersten sogenannten stürmischen Gährung wird der Wein in ein frisches Fass gebracht, abgelassen und jetzt gibt man auf das Hektoliter 1—1½ Kg. in Wasser aufgelösten Zucker. Es beginnt hierauf eine zweite, langsamer verlaufende Nachgährung und nach etwa vier Wochen ist der Quittenwein fertig. Man kann denselben zwar auch früher schon trinken, ja Manchen schmeckt er ausgezeichnet schon während der ersten Gährung.

Hat man nur wenig Quittenfrüchte und doch zu viel, um sämmtliche zu Marmelade und Gelée verarbeiten zu können (die Quitten geben nämlich, nebenbei bemerkt, eine ganz ausgezeichnete Marmelade), so kann man zur Bereitung eines ganz feinen Weines auch noch Aepfel dazu nehmen. Namentlich Borsdorfer und Reinetten eignen sich gut zur Mischung mit Quitten. Zwei Drittel Aepfel und nur ein Drittel Quitten geben noch einen so feinen, bouquetreichen, aromatischen Wein, dass er von einem Quittenwein fast nicht unterschieden werden kann.

Quittenwein ist recht haltbar, viel haltbarer als Apfel- oder Birnwein. Man kann denselben im zweiten Jahre auf Flaschen abziehen, aber peinlichste Reinlichkeit bei der Herstellung und beim Ablassen ist erforderlich.

Es würde mich freuen, wenn, veranlasst durch diese Zeilen, da oder dort Jemand einen Posten Quitten zur Weinbereitung verwenden würde. Es wird Jedermann von der Güte und Feinheit dieses Weines überrascht sein.

Quittenpästchen. Ein Dutzend grosse Quitten werden mit der Schale in Scheiben geschnitten, mit wenig Wasser bis zum Weichwerden gekocht, mit einem Sieblöffel herausgenommen, durch ein Haarsieb getrieben, vier grosse Aepfel besonders gekocht (mit Schale und Kernen) und vor dem Durchtreiben zugesetzt. Das Quittenmus wird abgewogen, genau ebensoviel Staubzucker zugegeben, nochmals zum Kochen zugesetzt, am besten in einem Messingtopfe, unter stetem Röhren 20 Minuten lang kochen und in Formen oder auf Platten fingerdick gegossen, nach Abtrocknen und Festwerden auf Pergamentpapier so lange trocknen lassen, bis sie fest genug sind, nicht mehr kleben und in Blechbüchsen aufbewahren.

Birngelée. Birnen werden in gut ausgereiften Früchten mit wenig Zusatz von Wasser so weich gekocht, dass sie mit einem Strohhalme durchstochen werden können; sodann nimmt man dieselben in ein Tuch und bringt sie in diesem unter die Presse, um den Saft herauszupressen. Dieser letztere wird in flachen Kesseln auf's Feuer gestellt und so lange gekocht (wobei durch fleissiges Umrühren das Anbrennen verhindert werden muss), bis er nicht mehr tropft, sondern Fäden zieht. Um das Gelée zu klären, wirft man, so lange der Saft noch kocht, ungefähr einen Theelöffel voll geschlämmte Kreide auf einen Liter Saft in den Kessel. Die eingerührte Kreide erscheint nach einigen Minuten als dicker Schaum auf der Oberfläche, der sorgfältig abgeschäumt werden muss. Das fertig gekochte Gelée wird in flache Gefässe zum Abkühlen gebracht und schliesslich von da aus in Gläser oder Steintöpfe gefüllt, welch' letztere luftdicht verschlossen werden.

Schlehen einzumachen. Auf 56 Deka Schlehen nimmt man 56 Deka Zucker, etwas ganzen Zimmt und einige Nelken, legt die von den Stielen befreiten Früchte in einen Napf, läutert den Zucker zu dünnem Syrup und giesst ihn darüber. Nun lässt man sie zugedeckt 24 Stunden stehen, giesst den Saft ab, kocht ihn dick ein, schäumt ihn ab, thut die Schlehen hinein, lässt sie einige Male darin aufwallen, giesst das Ganze wieder in den Napf und deckt es zu. Am nächsten Tage wird der Saft nochmals abgegossen, mit Zimmt und Nelken dick eingekocht und nach dem Erkalten auf die in die Gläser gelegten Früchte gegossen. Die Früchte müssen Frost gehabt haben.

Zwetschkenmarmelade als Compot und zum Füllen von Torten und Backwerk. 3 Kg. völlig reife, von Haut und Steinen befreite Zwetschken, 1 Kg. Zucker, ⅛ Liter Weinessig, 8 Gr. ganzer Zimmt, 4 Gr. Nelken, die Köpfchen entfernt. Die Zwetschken werden abgezogen und entsteint. Dann koche man den Zucker mit Essig klar, gebe Zwetschken, Nelken und Zimmt hinzu und koche die Zwetschken, da das Mus sehr leicht ansetzt, unter stetem aufmerksamen Rühren 2—2½ Stunden oder so lange, bis keine festen Theile mehr zu sehen sind und die Marmelade ganz dick geworden ist. Einige Stückchen Ingwer, mit den Zwetschken gekocht und eingefüllt, dienen zum Erhalten; auch ist das Mus nach 8—14 Tagen noch eine halbe Stunde nachzukochen; bis dahin aber darf der Topf nicht offen stehen. Uebrigens versäume man nicht, die Marmelade mit einem in Rum getränkten Papier zuzudecken, gut zuzubinden und an einen luftigen, kühlen Ort zu stellen.

Vogelbeergelée. Zu jedem Kilo Saft ein Kilo Zucker. Man nimmt die Vogelbeeren, wenn sie ihr schönes, frisches Roth erhalten und noch ihren vollen Saft haben. Mehlig gewordene Beeren sind zu Gelée untauglich, indem solche zu wenig Saft liefern und derselbe weniger Festigkeit erhält. Die Beeren werden von den Stielen gestreift, sparsam mit Wasser bedeckt, und so lange gekocht, bis denselben Kraft und Saft entzogen ist. Dann wird die Brühe fein durchgesiebt, gewogen und mit der angegebenen Menge Zucker eingekocht, bis eine Probe fest geworden ist.

Gebackene Schwarzwurzeln. Die Wurzeln werden etwa zwei Stunden in Bouillon weich gekocht und in fingerlange Stücke geschnitten. Sodann werden sie in eine inzwischen gemachte dicke Sauce getaucht, hierauf panirt und in Fett gebacken. Weisse Buttersauce wird beim Essen dazugegeben.

Essigbereitung aus minderwerthigem und Fallobst. Zur Essigbereitung eignen sich alle Obstsorten, das heisst sowohl Kernobst als auch Stein- und Beerenobst. Auch die Beschaffenheit der Frucht schliesst ihre Verwendung nicht aus, so dass demnach Obst, welches im Sommer vom Sturme halbreif vom Baume geschlagen wurde, angefaultes, sogar wurmiges Obst, welches für andere Zwecke überhaupt nicht verwendbar ist, weiter die Obstabfälle, welche beim Dörren und bei der Obstweinbereitung entstehen, recht zweckmässig bei der Essigbereitung Verwendung finden können.

Der Essig besteht aus Essigsäure und Wasser, sowie aus aromatischen Stoffen, welche die betreffende Frucht liefert. Die Essigsäure entsteht aus Alkohol und dieser aus Zucker. Sonach können zur Essigbereitung die Früchte dienen, deren Saft einer geringen Gährung fähig ist, das heisst solche mit zuckerhaltigem Safte oder solche, deren Stärkegehalt sich in Zucker umbildet.

Die Umwandlung von Alkohol in Essig erfolgt unter folgenden Voraussetzungen: 1. die betreffende Flüssigkeit darf nicht über 10 und nicht unter 3% Alkohol enthalten; 2. die Temperatur sei nicht zu hoch und nicht zu niedrig, am zweckmässigsten betrage sie 30—35° C.; 3. es muss der Zutritt des Sauerstoffes der Luft zum Gährgefässe möglichst begünstigt sein; 4. es ist die Gegenwart eines essigbildenden Fermentes (Mycoderma aceti) nothwendig.

Wir beschränken uns darauf, die einfachste Art der Essigbereitung zu beschreiben, welche in jeder Wirthschaft ohne besondere Vorbereitungen möglich ist. Man zerquetscht das zur Verfügung stehende Obst, bringt es in ein Fass, gibt so viel Wasser zu, dass nach dem Beschweren des Obstes mit einem losen Fassboden und Steinen alle Früchte bedeckt sind, und placirt das Fass an eine möglichst warme Stelle. Später gewonnenes Obst kann bis zur Füllung des Fasses hinzugenommen werden. Nach genügender Gährung der Masse presst man den Saft ab, zieht ihn auf ein reines, ungeschwefeltes Fass, welches

man an möglichst warmer, jedenfalls aber frostsicherer Stelle aufstellt und so lange mit gutem, starkem Essig spundvoll hält, bis die Essiggährung vorüber ist, was dann der Fall ist, wenn jedes Geräusch im Fasse aufgehört hat. Um Unreinigkeiten abzuhalten, legt man ein Brettstückchen auf das Spundloch, welches man mit zwei Nägeln leicht anheften kann. Der Essig muss bis nach vollendeter Essiggährung, welche aber mindestens ein halbes Jahr Zeit beansprucht, auf dem Fasse lagern. Setzt man dem Essiggute Himbeeren, Brombeeren etc. zu, so geben diese Früchte ein ganz vorzügliches Aroma. Behufs Klärung des Essigs zum Verkaufe setzt man pro Liter Fassgehalt einen Esslöffel voll pulverisirter Knochenkohle zu, rührt sie ordentlich ein und lässt den Essig, nachdem sich die Kohle zu Boden setzte, über einen einfachen Filter laufen

HAUSGARTEN.

Blumenzucht.

Der Wurzelfilz in Blumentöpfen.

Professor v. Sachs hat eine Reihe interessanter und praktischer Versuche über diesen Gegenstand angestellt und entnehmen wir der „Frankfurter Gärtner-Zeitung" nachfolgenden Auszug: Allen Gärtnern ist die Thatsache bekannt, dass bei Pflanzen, die mehrere Jahre nicht umgetopft worden sind, sich an den inneren Topfwänden ein dichtes Gewebe von lebenden, meist weiss oder wenigstens hellgefärbten Wurzelfäden vorfindet, das etwa einem dicht geflochtenen Korbe ähnelt. Bei rauh wachsenden Pflanzen reichen zur Bildung desselben auch schon 2—4 Monate hin und kann man, falls die Pflanze am Stamm gefasst wird, den ganzen Wurzelballen, ohne ein Körnchen Erde zu verlieren, aus dem Topfe herausheben. Die stärkeren Wurzelfäden zeigen überdies noch eine nach der Topfwand und besonders dem Topfboden zu gerichtete Abplattung und ferner zeigen diese Wurzelfäden eine oft bedeutende Längenentwicklung. Bei Palmen, Dracänen, Discoreen sind diese Wurzelfäden oft 2—4 Mm. stark und 2—3 Meter lang. Auch liegen dieselben durchaus nicht ganz unregelmässig in der Erde, vielmehr verfolgen sie eine schraubenförmige Bahn, immer horizontal der senkrechten oder schrägen Topfwand angeschmiegt und von ähnlich verlaufenden Fäden dicht umgeben, während die von allen ausgehenden feinen Wurzelfasern das Gewirr noch mehr verfilzen. Bei Pflanzen mit sehr fein auslaufenden Wurzeln nimmt der Wurzelfilz ein anderes Aussehen an: er bildet eine papierdünne Auskleidung des inneren Topfes, die auch das Aussehen eines feinfaserigen Papieres hat. Immer ist dabei die Mitte der Topferde nur von wenigen Wurzeln durchfurcht, die von der Hauptwurzel oder dem Wurzelstock horizontal oder schief abwärts ausstrahlen, um schliesslich auch im Wurzelfilz zu enden. Die Erklärung dieser Thatsache ist äusserst einfach. Würden die Pflanzen in freier Erde wachsen, so würde ihre Hauptwurzel senkrecht 20—50 Cm steigen und die daraus entspringenden Nebenwurzeln je nach Alter und Art der Pflanze horizontal oder etwas schief nach unten sich strahlenförmig ausbreiten. Von ihnen würden dann weiters die nach allen Richtungen sich ausbreitenden Fäserchen auslaufen und so einen Kreis von 30—100 Cm., in manchen Fällen sogar von 2—3 Meter durchziehen. Im Topfe, der im höchsten Falle 50 Cm., meist aber nur 12 Cm. Durchmesser hat, ist diese Wachsthumsentwicklung natürlich unmöglich und so stossen die Wurzeln in Folge des ihnen innewohnenden Geotropismus und Hydrotropismus, d. h. des Bestrebens, senkrecht oder schräg nach aussen zu wachsen und in trockenem Boden ausserdem die feuchten Stellen aufzusuchen, auf die Topfwände, die eine Weiterentwicklung nach aussen verhindert. In Folge dessen wachsen die Wurzeln, da niemals eine solche wieder nach der Hauptwurzel zu ihr Wachsthum erstreckt, längst dem Topfinneren abwärts und es tritt jene Verfilzung allmälig ein. Natürlich kann eine solche unnatürliche Anhäufung der Wurzeln in einer verhältnissmässig dünnen Erdschicht den Pflanzen nur schädlich sein, da diese Bodenschicht ja bald ausgesogen sein muss, und ausserdem werden die Wurzeln auch an der Athmung gehindert, abgesehen davon, dass auch das Wasser in einem solchen dichten Wurzelfilz über Gebühr lang zurückgehalten wird und manche Pflanzentheile gar nicht erreichen kann. Da ausserdem gerade die feinen Saugwurzeln diesen Filz bilden, so behindern sie sich gegenseitig und vermögen den oberirdischen Theil der Pflanze nur mangelhaft zu ernähren. Nun kann man aber diese Bildung des Wurzelfilzes auf einfache Weise vermeiden, indem man nämlich die inneren Topfwände mit einer porösen oder partösen, mit Nährsalzen getränkten Masse überzieht. Als Grundlage dazu nimmt man Gyps, und zwar 100 Theile gebrannten Gyps, den man mit 5% der gewöhnlichen Nährsalze (Kalisalpeter, Calciumphosphat, Bittersalz, Eisenvitriol) als trockenes Pulver mischt, dann mit Brunnenwasser zu einem Teige anrührt und die Innenfläche eines 15 Cm. weiten Topfes mit diesem halbflüssigen Gypsbrei etwa 5 Mm. dick überzieht. Dann lässt man das Gefäss einige Tage trocknen und füllt es mit guter Gartenerde. Bei dem Versuche, den Herr v. Sachs machte, nahm er noch einen gewöhnlichen Controltopf von derselben Grösse, mit derselben Erde gefüllt. In beide Töpfe wurden einige Samen des Riesenkürbisses (Cucurbita maxima) eingepflanzt, die bald keimten und bis auf je eine Pflanze weggeschnitten wurden. Das Resultat war überraschend. Schon bei dem Austreiben des 3. und 4. Blattes zeigte sich der Unterschied zu Gunsten der Gypsauskleidung und nach 6—7 Wochen war die Gesammtoberfläche aller entwickelten Blätter im Gypstopf etwa 15mal so gross als die im anderen Topf, und die Ranke war 6—7mal länger und mit Blüthenknospen reich besetzt, während im anderen Topfe nur verkümmerte Blüthen erzeugt waren. Weitere Versuche bis in die neueste Zeit zeigten den auffälligen Einfluss der Gypsauskleidung besonders bei dem Flaschenkürbiss (Lagenaria vulgaris), der Gartenbalsamine (Impatiens Balsamina) und bei Solanum chrysanthum. Ausserdem kommt der sich allmälig auflösende Gyps, der sich am Bodenwasser ansammelt, auch noch den senkrechten Hauptwurzeln zugute.

Behandlung des Oleanders (Nerium Oleander) im Zimmer.

Man hört nicht selten darüber klagen, dass der Oleander nicht blühen wolle, die Knospen abwerfe oder sparrig und schlecht wachse. Um dieses zu verhindern, muss man, sobald die Blüthenknospen stark hervorgetreten sind, die Pflanzen in Untersetztöpfe, welche mit Wasser angefüllt sind, stellen und sie bei anhaltender Dürre in den Sommermonaten gegen Abend oft bespritzen. Der Grund, weshalb der Oleander bei uns oft spärlich oder gar nicht blüht, liegt gewöhnlich im Mangel an hinlänglicher Wärme, an Licht und Luft während des Sommers, wenn er treibt, oder es fehlt ihm das nöthige Wasser gerade zu der Zeit, wo er es in grosser Menge verlangt. Unmöglich ist es, zu

verhindern, dass die Endzweige des Oleanders hoch in die Luft gehen und dass er nach einigen Jahren ein sparriges Aussehen erhält; es muss eben ein Einstutzen der Zweige stattfinden. Der Oleander blüht aber an den im vergangenen Jahre gebildeten Endzweigen, daher man die Spitzen nicht einstutzen darf, weil sonst die Blumen verloren gehen würden. Um eine grosse Pflanze alljährlich zu reichlichem Blühen zu bringen, muss man die Hälfte der Blüthenzweige nach dem Blühen sofort bis auf ein Glied des alten Holzes zurückschneiden. Die jungen Triebe erscheinen meistens zu dreien um die Blüthenknospen und treiben lange vor dem Entfalten dieser letzteren ziemlich stark weiter; es müssen daher an den Zweigen, welche man nun einzustutzen gedenkt, die jungen Triebe um die Blüthenknospen gleich nach ihrem Erscheinen gestutzt werden. Dadurch lenkt man den ganzen Saftfluss in die Blüthenknospen und erweckt zugleich die unterhalb denselben liegenden Augen; die letzteren treiben dann, sobald die Zweige nach dem Blühen eingestutzt worden sind. Bei warmer Ueberwinterung entwickelt sich auf dem Oleander eine weisse Schildlaus, die sich sehr rasch vermehrt und nicht selten die ganze Pflanze zu Grunde richtet; man bekämpfe diese Krankheit durch Abspritzen mit reinem Flusswasser. Der Oleander liebt eine nahrhafte, reich mit Lehm und etwas Sand vermischte Humuserde.

Die Pflege und Behandlung der Orchideen im Zimmer

geschieht am besten hinter gewöhnlichen Doppelfenstern. Die Temperatur zwischen denselben wird durch Oeffnen der Fenster nach dem Zimmer und nach aussen geregelt. Beschattet wird in den Jahreszeiten, wo es zur Brechung der Sonnenstrahlen nothwendig ist, mit Gaze. Es ist stets etwas zu lüften, sei es im Sommer nach aussen oder im Winter nach innen. Gespritzt wird fast nie, dagegen zur Zeit des Treibens ein- bis zweimal angegossen. Für diejenigen Orchideen, welche die meiste Wärme lieben, wird im Sommer ein nach aussen vorgesetztes Doppelfenster mit schiefliegenden Scheiben benützt. Im Winter wird die Temperatur zwischen dem Doppelfenster durch Oeffnen der nach innen gehenden Fenster auf 8—12, im Sommer auf 16—28° R. geregelt. Von Zeit zu Zeit sind die Blätter und Knollen mit einem feuchten Schwamme abzuwaschen.

Farngärtchen.

Es gibt nur wenige Pflanzengattungen, welche unter Beobachtung so leichter Culturregeln ihre prächtigen und zugleich zierlichen Formen entwickeln, als die Farne und ganz besonders die des freien Landes. Jeder schattige Ort im Garten genügt zu ihrem Gedeihen, sobald nur etwas lockere Laub- oder Moorerde daselbst vorhanden ist. Viel zu wenig werden dieselben noch in unseren Gärten angewendet. Schattige Sitze unter Bäumen entbehren in der Regel jeder grünen Umgebung, da bekanntlich unter dem dichten Schatten der Bäume nur sehr wenige Pflanzen gut gedeihen. Ganz anders verhält sich dies mit den Farnen. Gerade an solchen Orten entfalten dieselben, gegen brennende Sonnenstrahlen geschützt und umgeben von einer kühleren und feuchteren Temperatur, ihre herrlichen, zierlichen, fein gefiederten Wedel in ganz besonderer Ueppigkeit. — Ein Theil der Freilandfarne verliert während des Winters seine Wedel, wie: Cystopteris, Pteris, Lastraea, Osmunda, Struthiopteris etc. Ein anderer Theil derselben behält dieselben auch während des Winters grün, wie: Polystichum, Lomaria, Scolopendrium, Polypodium etc. Mit Ausnahme einiger weniger Arten, hauptsächlich der zarten und grünbleibenden, die entweder in Töpfe gepflanzt und in ein feuchtes Kalthaus gebracht oder im Winter mit Moos bedeckt werden müssen, sind dieselben vollständig hart und bedürfen keines Schutzes. Schöne Farne kann man auch auf billige Art bei Spaziergängen im Walde haben, indem man die Farne sammt dem Wurzelstocke und Erdballen aussticht und in das Hausgärtchen versetzt.

Gemüsebau.

Die besten englischen Erbsensorten.

Als die besten Erbsen (grüne Ausbeererbsen, Zuckererbsen) englischer Züchtung sind folgende 9 Sorten für den Gemüsegarten zu empfehlen: „Lightning", „Blue Express", „William", „Anticipation", „Daysy", „Stratagen", „Telegraph", „Telephon" und „Non plus ultra".

Alle diese Erbsensorten mit zumeist langen, breiten Schoten sind reichtragend und Züchtungen Carter's.

Neues Salatgemüse.

Es dürfte manchen unserer Leser interessiren, dass man während der Wintermonate in Montpellier einen Feldsalat auf den Märkten verkauft, welcher eine ganze Collection von wildwachsenden Kräutern umfasst, unter denen aber Thlaspi perfoliatum eine sehr bedeutende Rolle spielt. Dass diese als Täschelkraut wohlbekannte, auch bei uns häufig vorkommende Pflanze als Salatgemüse verwendet wird, ist bis nun neu, da sie selbst die Herren Paillieux und Bois in ihrem berühmten Buche „Le potager d'uncurieux" nicht erwähnen. Thlaspi perfoliatum ist eine zur Familie der Cruciferen gehörige annuelle Pflanze, deren zahlreiche wurzelständige Blätter zart, eiförmig gezähnt und gestielt sind. In diesem Zustande gelangt die Pflanze zur Verwendung, denn schon im Februar-März treiben in Montpellier die Blüthenstengel in die Höhe, was bei uns erst im April-Mai erfolgt. Zum Zwecke eines Versuches würde sich die Herbstaussaat, d. i. Ende des Sommers, im August bis Anfangs October empfehlen.

Gehölzzucht.

Vermehrung der Linde.

Die grössere Vermehrung und Heranzucht der Linde, insbesondere der grossblätterigen Sommerlinde, empfiehlt sich für alle Gemeindebaumschulen, denn dieselbe bietet wohl den schönsten Alleebaum für breitere Strassen und dient zugleich in späteren Jahren in ihrem Blüthenreichthum als vorzügliche Bienenweide.

Die Vermehrung der Linde (Tilia vulgaris) kann durch Ableger und Samen erfolgen. Ableger schlagen leicht Wurzel, geben aber nie schöne Bäume, deshalb ist die Anzucht aus Samen vorzuziehen. Der im Sommer reifende Samen wird noch im selben Herbste ausgestreut und nur flach bedeckt. Der Lindensamen geht in den meisten Fällen unregelmässig auf und ist es am sichersten, wenn man denselben vorerst aus der Hülse, einem kleinen Nüsschen, auslöst und dann anbaut. Alle Spielarten der Linde, von denen es eine sehr grosse Anzahl gibt, werden durch Oculation auf die Gemeine Linde (Tilia vulgaris) vermehrt. Die Augen werden im Juni-Juli eingesetzt und wachsen sehr leicht an.

Nachrichten des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen.

Böhmisches Obst in Russland.

Gegen das Ende des vorigen Monates wurde in Sanct Petersburg eine internationale Obstausstellung eröffnet. Es verdient hervorgehoben zu werden, dass in unserer der Veranstaltung von Ausstellungen überhaupt so günstigen Zeitströmung es die erste Ausstellung auf diesem Gebiete ist, welcher der internationale Charakter verliehen wurde. Der erfolgten Einladung des russischen Ausstellungscomités Folge leistend, übernahm es der hiesige Landes-Obstbauverein, die Theilnahme Böhmens an dieser internationalen Exposition zu verwirklichen, nachdem er sich eine zu diesem Zwecke erforderliche materielle Unterstützung vom Reiche und theilweise auch aus dem Landesfonde gesichert hatte. Das leitende Motiv bei diesem Entschlusse war die Absicht, unserem einheimisch producirten Obste nach Thunlichkeit ein neues Absatzgebiet zu gewinnen, auf diese Weise für die bisher so unzureichende Verwerthung unseres Obstes eine dauernde Correctur zu erreichen und demzufolge einen entscheidenden Schritt für die Hebung des so wichtigen, bei uns aber im Vergleiche zu anderen Ländern noch ziemlich vernachlässigten Productionszweiges zu thun. Diese Absicht fand bei den hierländigen fortgeschrittenen Obstproducenten den erwarteten erfreulichen Anklang, welcher sich dadurch manifestirte, dass dem in diesem Sinne erlassenen Aufrufe sowohl von deutschen als auch von böhmischen Obstgegenden zahlreiche Anmeldungen folgten. Die stattliche Anzahl von 32 Ausstellern bildete sowohl der Grossgrundbesitz, als auch Kleinwirthe, landwirthschaftliche Vereine, Genossenschaften und landwirthschaftliche Anstalten aus allen Theilen des Landes. Der arrangirende Landesverein trug dafür Sorge, dass das auszustellende Obst rechtzeitig in St. Petersburg eintraf und entsendete dahin als Delegirten seinen Geschäftsleiter Herrn J. Bečvář. Bei der Eröffnung der internationalen Ausstellung war die böhmische Collection vollständig fertiggestellt und präsentirte sich in hervorragender Weise, welcher Umstand umsomehr gewürdigt wurde, als neben der französischen es die böhmische Ausstellung von den ausserrussischen allein war, welche an der Eröffnungsfeier theilnehmen konnte. Der für Oesterreich-Ungarn reservirte grosse Raum wäre am Eröffnungstage leer geblieben, wenn das böhmische Obst ebenfalls nicht zur rechten Zeit eingetroffen wäre, während es schon dadurch neben der Priorität unseres Kaiserstaates auch die wohl begreifliche dankbare Anerkennung seitens des russischen Comités erwarb. Die Eröffnung der Ausstellung wurde bei Anwesenheit des Mitgliedes der russischen kaiserlichen Familie, des Grossherzogs von Mecklenburg-Strelitz, der hohen einheimischen Functionäre und der Delegirten der fremden Länder vom St. Petersburger Archimandriten unter zahlreicher Assistenz der Geistlichkeit mit dem der russischen Kirche eigenthümlichen Gepränge vorgenommen. Die Eröffnungsrede hielt in französischer Sprache der Vertreter des Ackerbauministeriums, Excellenz Naryschkin; nach demselben sprachen der Vicepräsident des Ausstellungscomités, Fürst Gagarin, und Ausschussmitglied Baron Traubenberg, worauf sodann dem Grossherzoge die fremden Delegirten vorgestellt wurden. Die Ausstellung fand in der Michael-Manège, einem riesigen, gedeckten, zu dem gedachten Zwecke entsprechend decorirten Raume, welcher zum Exerciren der St. Petersburger Garnison während der Wintersaison bestimmt ist, statt. Die Mitte und einen Theil der linken Seitenwand nahm die russische Exposition mit den prachtvollen Obstsorten vom Kaukasus, der Krim und theilweise von Finnland, sowie Fachinstrumenten, Lehrmittel etc. ein. Als grossartig muss die französische Ausstellung, welche von ihrer Regierung die imposante Subvention von Frcs. 160.000 zu diesem Zwecke erhielt, bezeichnet werden. Ferner betheiligte sich das Deutsche Reich und in einem bescheidenen Massstabe auch Belgien und Spanien. Der österreichisch-ungarischen Abtheilung wurde die ganze rechte Hälfte der Längswand in der Nachbarschaft des Deutschen Reiches zugewiesen, sowie noch ein kleinerer Theil an der linken Wand, wo sich die Ausstellung der Länder der ungarischen Krone etablirte. Zum Vertreter des österreichisch-ungarischen Staates wurde von dem hohen österreichischen k. k. Ackerbauministerium der Sectionsrath J.-Dr. Emil Ritter von Herzmanowsky delegirt. Die böhmische Abtheilung, welche das Landeswappen und eine weithin sichtbare Aufschrift in russischer Sprache kennzeichneten, war in Landes- und Reichsfarben prächtig decorirt und erfreute sich der regen Aufmerksamkeit der zahlreichen Besucher. Das pomologische Arrangement, welches von dem Pomologen J. Říha, Bezirksgärtner in Chlumec a. d. Cidl, durchgeführt wurde, fand die ungetheilte Anerkennung aller Fachmänner, welchen es die ebenso willkommene als seltene Gelegenheit bot, die hervorragenden böhmischen Obstgattungen aus eigener Anschauung kennen zu lernen. Der gute Ruf des Holovouser Himbeerapfels, des altberühmten Edelborsdorfers, sowie zahlreicher anderer Gattungen drang diesmal weit über die Grenzen des engeren Vaterlandes hinaus und wurde selbst im hohen Norden dauernd befestigt. Die internationale Obstausstellung in St. Petersburg, welche gegenwärtig noch dauert, wird in der ersten Novemberhälfte mit einem Congresse, welchem jedoch wahrscheinlich die Bekanntmachung der zugesprochenen Preise vorangehen dürfte, geschlossen werden. Die eben erwähnte Verlautbarung der Preisvertheilung wird uns Anlass geben, auf diese Ausstellung nochmals zurückzukommen; wir bemerken nur noch, dass die Zusammenstellung der Jury nach dem der Ausstellung zu Grunde gelegten Principe der Internationalität erfolgte und zu ihren Mitgliedern daher Vertreter aller betheiligten Länder zählte. Von Böhmen haben der Jury der Delegirte des Landes-Obstbauvereines, sowie der oben genannte pomologische Arrangeur angehört. Dankbar muss der gewinnenden Freundlichkeit und des allseitigen Entgegenkommens, welches den fremden Delegirten von Seite des russischen Comités zutheil wurde, gedacht werden.

OBSTHANDEL UND OBSTABSATZ.

Marktpreise des Budapester Herbst-Obstmarktes. Bei ausgesuchter sortirter Waare stellten sich die Preise des Obstes auf dem im September d. J. in Budapest abgehaltenen Obstmarkte folgendermassen: Es wurden verkauft 1000 Mctr. Aepfel zu fl. 8—25 pro 100 Kg., 70 Mctr. Birnen zu fl. 20—40 pro 100 Kg., 50 Mctr. Zwetschken zu fl. 10—25 pro 100 Kg. und 650 Mctr. Tafeltrauben zu fl. 25—40 pro 100 Kg. — Unwillkürlich fragen wir uns, warum unsere Obst- und Gartenbauvereine nicht daran gehen, auch für Wien und unsere zahlreichen Obstproducenten einen solchen „Obstmarkt" in's Leben zu rufen.

Genossenschaft für Verwerthung gärtnerischer Erzeugnisse in Bautzen. Unter zahlreicher Betheiligung ist in Bautzen eine Genossenschaft gegründet worden, welche den Zweck hat, Daten über das in jener Gegend in grosser Menge und bester Güte erzeugte Obst und Gemüse zu sammeln, darüber marktmässig zu berichten und dann in den Grosshandel zu bringen. Soweit der Verkauf in frischem Zustande nicht möglich oder angängig ist, werden die Producte in einer neu errichteten und bereits in Betrieb gesetzten Conservenfabrik gedörrt und in diesem Zustande in den Handel gebracht. Nicht abgesetztes Obst soll auch zur Herstellung von Obstwein Verwerthung finden. Auf diese Weise will man für die Producte vieler kleiner, fleissiger Landwirthe und Gärtner einen sicheren Absatz schaffen und diese dann wieder zu besserer und lohnenderer Bewirthschaftung ihrer Grundstücke anregen. Die Genossenschaft ist mit beschränkter Haftpflicht gegründet worden. Die Hauptsumme beträgt Mk. 400, die Höhe des Geschäftes Mk. 100 und die höchste Zahl der Geschäftsantheile, auf welche sich ein Genosse betheiligen kann, ist auf Mk. 10 festgesetzt.

Grosser Apfelexport aus den Vereinigten Staaten bevorstehend. Die „New-Yorker Hdls.-Ztg." schreibt:

„Unserem Apfelexport eröffnen sich in diesem Jahre günstigere Aussichten wie je zuvor, denn laut übereinstimmenden Nachrichten aus den Hauptländern Europas und den grössten Obstgebieten dürfte daselbst der diesjährige Ertrag der beliebten und wohlschmeckenden Frucht so gering ausfallen, dass diese Länder für ihren Apfelbedarf im Herbste hauptsächlich auf die Vereinigten Staaten angewiesen sein werden. Und letztere dürften wohl im Stande sein, diesen Bedarf zu befriedigen, denn im Gegensatze zu der Meldung betreffs der bevorstehenden geringen transatlantischen Apfelernte lauten die Meldungen fast aus allen Theilen unseres Landes so günstig, dass ein ungewöhnlich starker Exportvorrath mit Sicherheit zu erwarten ist. Die innerhalb der letzten 14 Jahre geringste zum Export gelangte Qualität Aepfel war 84.532 Fass im Jahre 1883, wogegen in den Jahren 1880 und 1881 die betreffende Ausfuhr die Höhe von 1,328.803 bezw. gar 1,450.336 Fass erreichte. Falls sich die Voraussage betreffs einer noch nicht erreichten grossen Ausfuhr bestätigt, dürfte sich dieselbe somit diesmal auf etwa 1,500.000 Fass belaufen."

MITTHEILUNGEN.

Ein grosser Weinstock in Steyr. Man schreibt uns aus Steyr: Bei uns ist ein Gastwirth, Namens Kontner, Besitzer des Gasthofes „Zu den drei Hacken", in dessen Hof ein 250jähriger Riesen-Weinstock sich befindet. Herr Kontner hegt und pflegt den Weinstock, der einen Raum von 88 Qmtr. einnimmt, auf's Beste. Der Weinstock rankt sich nicht nur an den Mauern empor, sondern es wurden auch Triebe zu einer grossen Laube gezogen, in welcher Tische und Sessel stehen. Jetzt ist die Weinlese beendigt worden und bekam der Besitzer dieses seltenen Weinstockes genau gezählte 1422 Weintrauben. Dieser vielfach bewunderte Weinstock soll der grösste in Ober- und Niederösterreich sein

Vertilgung der Schnecken. Mit gutem Erfolge, schreibt das Patent- und technische Bureau von Richard Lüders in Görlitz, soll man in Frankreich ein einfaches Mittel zur Abhaltung von Schnecken aller Art von den Culturpflanzen anwenden, welches darin besteht, dass in die Gartenbeete oder Feldern zahlreiche Häufchen von Weizenkleie gestreut werden. Die Thiere sind sonderbarerweise so begierig auf dieses Material, dass sie alle Grünkost vor der Kleie verschmähen und sich an den gestreuten Häufchen in grosser Zahl einfinden, wo sie mit leichter Mühe gesammelt werden können. Vielleicht versuchen Gartenbesitzer einmal dieses Mittel, welches von der Société d'horticulture zu Meaux dringend empfohlen wird.

Buntblätteriger Riesentabak. Der Tabak mit seinen langen, rothen Blumentrichtern ist bekanntlich eine beliebte Zierpflanze in unseren Gärten. Vor einigen Jahren hat eine besonders grosse Tabakpflanze, der Riesentabak, in unseren Gärten Eingang gefunden, deren 3 Meter hohe Gewächse bei rechter Pflege, besonders reichlichem Dünger (10 Cm. hohe Schichte verrottetem Dünger) und starkem Begiessen während der lebhaftesten Vegetationsperiode einen prachtvollen Anblick gewähren. Von diesem Riesentabak ist im verflossenen Sommer eine neue Abart, der buntblätterige Riesentabak, gezogen worden, dessen grosse, graubetupfte Blätter weisse, breite Ränder besitzen und deren Mittelnerv in der Jugend roth aussieht; die Grösse der Blätter verleiht ihm das Aussehen einer Tropenpflanze. Die Ueberwinterung des Riesentabaks muss selbstverständlich im Zimmer oder im Gewächshause erfolgen.

Heilung von Zierpflanzen. Zierpflanzen, die an faulenden Wurzeln kranken und zu verderben drohen, lassen sich in vielen Fällen retten, wenn man die Erde mit zerriebener Kohle — am besten von hartem Holze — vermischt. Die Kohle, als Streupulver benützt, ist auch im Stande, grössere Wunden an Saftgewächsen zur Heilung zu bringen.

Der Mohn (Papaver somniferum) kann überall dort, wo die Zuckerrübe fortkommt, gebaut werden. Derselbe erfordert einen humosen, in guter Dungkraft stehenden Boden; auch ein in sehr gutem Culturzustande befindlicher kalireicher Sand- oder Lehmboden sagt ihm zu; ausserdem gedeiht er in Neubruch, wenn der Aufbruch im Herbste vor dem Eintritte der Fröste erfolgt. Durch eine Düngung mit Knochenmehl-Superphosphat wird der Samenertrag verdoppelt. Da der Mohn einen reinen und mürben Boden verlangt, so wird vor Beginn des Winters tief gepflügt, schliesst sich aber der Boden zu stark, so gibt man im Frühjahre noch eine seichte Furche; auch ein gepulverter Boden sagt ihm sehr zu. Die Einsaat nimmt man möglichst frühzeitig, spätestens Mitte April, vor; am vortheilhaftesten ist die Drillsaat und ich gebe den Reihen hiebei eine Entfernung von 40 Cm. und den Pflanzen in der Reihe eine solche von 12—15 Cm. Auf das Hektar kommen ungefähr 3 Kg. Mohnsamen, welchen man mit ebensoviel Sand vermischen kann; dabei ist zu beachten, dass der Samen nicht zu tief in den Boden gelangt. Eine zu dichte Saat muss man später vereinzeln, so dass die Pflanzen ungefähr 20 Cm. von einander zu stehen kommen; bei zu dichtem Stande bleiben die Kapseln klein. Breitwürfig werden 6 Kg. Mohnsamen pro Hektar, gewöhnlich mit doppelt so viel Sand gemischt, ausgesäet und hierauf flach mit der Egge untergebracht. Bei den gedrückten Brotfruchtpreisen verdient der Mohnbau die vollste Beachtung und erfreut sich derselbe beispielsweise in der Bukowina seit zwei Jahren einer immer grösseren Ausdehnung. Gutsverwalter Nicolaus Negrusz.

Vereins-Nachrichten.

Zwettler Obstbauverein. Locale Obstbauvereine oder solche, welche sich nur auf ein begrenztes Gebiet, sagen wir auf eine Anzahl von Gemeinden beschränken, können bei tüchtiger fachlicher Leitung immer sehr Hervorragendes bieten und sind in erster Linie zur Hebung des Obstbaues von sehr grossem Werthe, ja, wir ziehen dieselben jederzeit jenen Obstbauvereinen, welche ganze Ländergebiete umfassen — mit Ausnahme solcher wie der Deutsche Pomologenverein, der Obstbauvereine für Böhmen und für Sachsen, die unter wirklich tüchtiger fachmännischer Leitung stehen —, in ihren Leistungen vor. Einen solchen sehr erspriesslich wirkenden localen Verein haben wir in dem Zwettler Obstbauvereine. Derselbe besorgte für 72 Mitglieder 708 hochstämmige Obstbäume zu ermässigten Preisen, bestellte für 12 Schulen und 7 Mitglieder 660 Apfel-, 463 Birn-, 90 Kirschen- und 65 Zwetschkenwildlinge, sowie 45 Zwergunterlagen. An 35 Schulen und Vereinsmitglieder wurden 200 Edelreiser von bewährten edlen Obstsorten gratis vertheilt. Der Verein führte für die Stadtgemeinde Zwettl zwei Wegbepflanzungen aus. Für die Einlieferung der Eierringe des Ringelspinners und für die Vertilgung von Mai- und Brachkäfern, dann von Elstern wurden Prämien ausbezahlt und dem Vogelschutze ganz besondere Aufmerksamkeit zugewendet. Mit der Hauptversammlung des Vereines waren eine Obstschau und ein Obstmarkt verbunden; bei ersterer wurden ausser den vom Landes-Obstbauvereine gespendeten 3 Medaillen noch 3 Vereinsmedaillen, 15 Geldpreise und 10 Anerkennungen verliehen. Behufs Bekämpfung des Brannt-

weintrinkens hat der Verein in Zwettl eine vollständige Mosterei mit einem Aufwande von fl. 300 errichtet, in welcher im Herbste für 139 Mitglieder zusammen 158 Metr. gemahlen und gepresst wurden.

Gartenbauschulen für Mädchen. Die Zeitschrift „Frauenarbeit" schreibt betreffs Ausbildung von Mädchen im Gartenbau Nachfolgendes: Nachdem sowohl in deutschen als auch in Wiener Blättern die Frage wegen Gartenbauschulen für Mädchen angeregt wurde, diene zur Kenntniss, dass der n.-ö. Landesausschuss im Vereine mit Sparcassen und Gemeinden bereits seit einem Decennium in Niederösterreich Gemüsebaucurse für Frauen und Mädchen abhalten liess. Es wurden deren zwölf nach Schweizer Muster mit gutem Erfolge abgehalten und 250 Theilnehmerinnen erhielten über dieselben amtlich bestätigte Frequentations-Zeugnisse. Cursleiter war der bekannte n.-ö. Landes-Wanderlehrer und Redacteur des „Fruchtgarten", Herr Julius Jablanzy. Ein bei diesen Cursen in Verwendung stehendes Lehrbuch wird demnächst besprochen werden. Der erste derartige Curs fand in Korneuburg statt und die Theilnehmerinnen verwerthen die erlangten Kenntnisse sowohl für den eigenen Bedarf, einige auch für den Handel.

Literatur.

Neue Erscheinungen.

Eine empfehlenswerthe Grünveredlungsart der amerikanischen Rebe. Von Jul. Jablanzy. Mit 22 Abbildungen. Wien. Verlag von Karl Gerold's Sohn. Preis 60 kr.

Veranlasst wurde die Publication dieses Schriftchens, wie der Verfasser bemerkt, durch die in den Jahren 1893 und 1894 erzielten guten Erfolge mit einer einfachen Art der Grünveredlung der amerikanischen Rebe. Diese wurde von dem Winzer der Landes-Rebenschule in Korneuburg, Herrn Johann Rasser, in den Jahren 1893 und 1894 zuerst ausgeführt, und zwar mit sehr gutem Erfolge. Diese vereinfachte Grünveredlung ist die grüne Copulation zwischen zwei Knoten, nicht wie bei der bisher zumeist üblichen im Knoten. Verfasser empfiehlt dieselbe wegen ihrer sehr leichten, raschen Einübung und der ausserordentlich guten und vollkommenen Verwachsung der gemachten Veredlung. Das Schriftchen ist populär geschrieben und der Inhalt durch treffliche, nach Photographien hergestellte Illustrationen erläutert. Die vorliegende Publication wird im Kreise der Weinbauer überall das verdiente Interesse finden und zu Versuchen mit der empfohlenen Veredlungsart anregen. (Recension der „Allg. Wein-Zeitung".)

Die Weinrebe und ihre Cultur unter Glas. Von Archibald J. Barron, aus dem Englischen übersetzt von Heinrich Weiler. Stuttgart, Verlag von Eugen Ulmer. Preis Mk. 5.

Barron's Buch bildet in England das hervorragendste Werk über Weincultur bezw. Tafeltraubenzucht unter Glas und es war eine glückliche Idee des Verlegers, dieses werthvolle Buch über Traubenzucht dem der englischen Sprache nicht mächtigen Cultivateur in einer guten Uebersetzung von einem Fachmanne zugänglich zu machen. Barron's Buch ist jedenfalls heute das beste über Weintreiberei, sowie über Tafeltraubensorten und Traubenversandt; aus der Praxis für die Praxis kann man hier mit Recht sagen. Hervorzuheben sind insbesondere die Beschreibung der werthvollen in England cultivirten Tafeltrauben, sowie eine eingehende Betrachtung der Feinde des Rebenstockes; 109 vortreffliche Abbildungen bereichern dieses empfehlenswerthe Werk über die Weinrebe. *

Hundert kleine Gärten, Plan, Beschreibung und Bepflanzung. Entworfen und bearbeitet für Gärtner, Baumschulen- und Villenbesitzer von Karl Hampel. Berlin, Verlag von Paul Parey. Preis Mk. 5.

Eine Sammlung von Gartenplänen für Vorgärten, kleinen und grösseren Villengärten, die in ihrer ganzen Ausführung und Bepflanzung einen werthvollen Behelf für den Gärtner und Architekten bei Anlage von Villengärten bieten, insbesondere aber auch allen Gartenbesitzern und Gartenfreunden zum eingehenden Studium bestens empfohlen werden kann. Hervorzuheben ist hiebei vor Allem, dass in diesen Planskizzen selbst die kleinsten Hausgärten und die bescheidensten Vorgärten berücksichtigt sind. *

Die botanischen Anstalten Wiens im Jahre 1894. Mit 11 Abbildungen. Wien, Verlag von Karl Gerold's Sohn.

Vorliegendes Werk ist eine das fachliche Interesse in vollem Maasse in Anspruch nehmende Veröffentlichung über den gegenwärtigen Stand der botanischen Anstalten in Wien und gibt uns ein übersichtliches Bild der eifrigen Arbeit auf dem Gebiete der Botanik. Hervorzuheben sind die ausführlichen Mittheilungen, geschmückt mit vorzüglichen photographischen Aufnahmen des k. k. Hofgartens zu Schönbrunn. *

Die Schreibweise des Gärtners. Kurze Anleitung zur Abfassung der schriftlichen Arbeiten des gärtnerischen Betriebes von R. Held, königl. Gartenintspector der Gartenbauschule in Hohenheim. Berlin, Verlag von Paul Parey.

Es ist ein praktisches Büchlein, das uns hier vorliegt, dass sozusagen einem dringenden Bedürfnisse der Gärtnerwelt entspricht und ein Muster für alle Arten des schriftlichen Verkehres und der Correspondenz des Gärtners bietet. Zahlreiche gegebene Beispiele werden auch dem Ungeübtesten im Schreibfache bald ermöglichen, sich im Gebrauchsfalle zurecht zu finden; gewünscht hätten wir, dass die in den Mustercorrespondenzen enthaltenen vielen „ganz ergebenst", „vorzüglicher Hochachtung" u. dgl. als mit der gegenwärtigen mehr und mit Recht sich einbürgernden kurzgefassten einfachen Art der Correspondenz entfallen wären. *

Marktbericht.

Wien. Engros-Preise im Monat October 1894:

Pfirsiche, hiesige	pro Kilo kr.	10—50
„ italienische	„ „ „	50—95
Zwetschken	„ „ „	8—20
Kornelkirschen	„ „ „	15—20
Aepfel, Edelrother	„ 100 Stück fl.	8
„ Herbst-Calville, Rother	„ Kilo kr.	8—10
„ Rother Stettiner (Rosenäpfel)	„ „ „	12—20
„ Chrisovsker	„ „ „	12—16
„ Maschansker, deutsche	„ „ „	16—30
„ Reinetten, gelbe	„ „ „	10—30
„ „ graue	„ „ „	8—20
„ Taffet-, Weisse	„ „ „	12—30
„ Koch-	„ „ „	9—15
„ sonstige (Mischling)	„ „ „	8—12
Birnen, Kaiser-	„ „ „	12—30
„ Isembart-	„ „ „	12—30
„ Bergamott-	„ „ „	12—24
„ Winter-Butter-, Liegel's	„ „ „	15—25
„ Virgouleuse	„ „ „	15—25
„ Koch-	„ „ „	10—15
„ sonstige	„ „ „	8—20
Quitten	„ „ „	15—30
Mispeln	100 St. kr.	80 bis fl. 1
Arschitzen (Sorbus domestica)	100 Stück kr.	15—40
Atlasbeeren (Sorbus terminalis)	100 Büschl fl.	1 bis 1.50
Preisselbeeren	pro Kilo kr.	15—30
Feigen, hiesige	„ Stück „	4—6
„ italienische	„ Kilo „	15—50
Weintrauben	„ „ „	15—60
Melonen, Zucker-	„ Stück „	15—70
„ Wasser-	„ „ „	15—55
Nüsse, französische	100 St. kr.	10 b. fl. 1.50
„ hiesige	pro Kilo kr.	20—40
Kastanien	„ „ „	18—24

INHALT. **Obst- und Obstsortenkunde:** Die Grumbkower Butterbirne. — Die Esslinger Frühzwetschke. — Die süssfrüchtige Eberesche (Sorbus aucuparia, Variet. dulcis). — **Praktischer Obstbau:** Hochstämmige Stachel- und Johannisbeeren, ihre Anzucht und Veredlung. — Ist eine Düngung der Obstbäume im Herbste noch zweckmässig? — Für die Zeit der Obstbaumpflanzung. — **Praktischer Weinbau:** Die Edelfäule der Trauben. — **Feinde des Obstbaues:** Zur Vertilgung des Frostspanners. — **Obstverwerthung:** Aufbewahrung des Winterobstes. — Zur Verwerthung unseres Obstes. — **Hausgarten. Blumenzucht:** Der Wurzelfilz in Blumentöpfen. — Behandlung des Oleanders (Nerium Oleander) im Zimmer. — Pflege und Behandlung der Orchideen im Zimmer. — Farngärtchen. — **Gemüsebau:** Die besten englischen Erbsensorten. — Neues Salatgemüse. — **Gehölzzucht:** Vermehrung der Linde. — **Nachrichten des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen:** Böhmisches Obst in Russland. — **Obsthandel und Obstabsatz:** Marktpreise des Budapester Herbst-Obstmarktes. — Genossenschaft für Verwerthung gärtnerischer Erzeugnisse in Bautzen. — Grosser Apfelexport aus den Vereinigten Staaten bevorstehend. — **Mittheilungen. — Vereins-Nachrichten. — Literatur. — Marktbericht.**

Für den Inhalt der Inserate ist die Redaction nicht verantwortlich.

G. Goeschke sen.

Erbeerzüchter
in Coethen (Anhalt)

erlaubt sich, auf seine ausgedehnten

Special-Culturen edler Erdbeersorten

ergebenst aufmerksam zu machen.

Prompter Versandt von **vorzüglich cultivirten Erdbeerpflanzen**, grösste Sortimente, mit den **ersten Preisen** prämiirt auf den Sommer-Obstausstellungen
in **Meissen** (1878),
„ **Berlin** (1884),
„ **Wien-Hietzing** (1885),
„ **Kötzschenbroda** (1887),
„ **Dresden** (1890).

Reich illustrirte Kataloge **gratis** und **franco**. (278)

Umsonst

erhält Jeder auf Anfrage unseren

Leitfaden der schönsten Obstsorten.

Vorrath an Obstbäumen (Hoch- u. Halbhochstamm)
50.000 Stück.

Kollner Baumschulen bei Elmshorn, Holstein (Abtheilung Obst). (279)

Auf grossen Ausstellungen mehrfach und stets nur mit ersten Preisen prämiirt.

F. BAUMER's

Patent-Verschluss, die einzige und einfachste Art, **Compots** etc. auf Jahre hinaus tadellos haltbar einzusieden, ohne beim Einsieden die Gläser nachdunsten zu müssen. Erklärende Prospecte hierüber versendet auf Verlangen der Patent-Inhaber **F. Baumer** in **Perchtoldsdorf** bei **Wien. Concurrenz ausgeschlossen.**

Attest: Mit wahrer Freude gebe ich jeden Tag in die Speis, da die nach Ihrer Methode conservirten Früchte sich wirklich ausgezeichnet halten.
Rudnik, am 26. December 1890.
Gräfin Sofie Hompesch.

Das General-Depôt meiner weltbekannten **Obstconserven (Compots, Marmeladen etc.)** befindet sich für Oesterreich-Ungarn bei **THEODOR ETTI, Wien, I. Akademiestrasse 1,** sowie auch in jeder grösseren Delicatessenhandlung und Conditorei der Monarchie zu haben. (274)

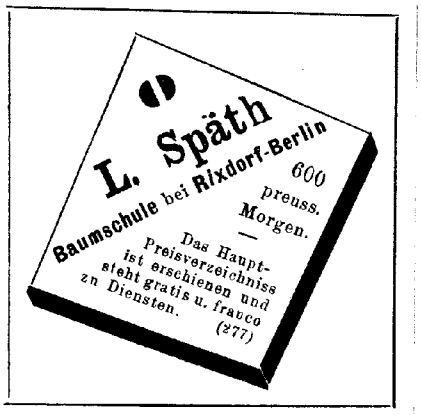
Obstmodelle (Lehrmittel)

in naturgetreuer Nachbildung, sämmtliche für die österreichischen Provinzen zusammengestellten Normal-Obstsortimente umfassend, für Obstsortenkenntniss und als vorzügliches Lehrmittel empfohlen.

Frisch eingesandte Obstsorten werden für Pomologenvereine in anerkannt vorzüglicher Qualität billigst nachgebildet.

☞ *Prospecte und Kataloge stehen gratis zu Diensten.* (253)

Victor Dürfeld Nachfolger
Obervogelgesang bei Pirna, Sächs. Schweiz.



W. Klenert

(vorm. Klenert & Geiger)
Obstbaum- und Gehölzschulen
Graz, Steiermark

anerkannt als eines der besten Baumschul-Etablissements Oesterreichs

empfiehlt grosse Vorräthe (241)

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

Beschreibende Kataloge gratis.

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.

Im Verlaufe von 6 Jahren mit 25 Staats- und Verdienstmedaillen und Diplomen ausgezeichnet.

VICTORIA-BAUMSCHULE
in Schöllschitz bei Brünn.

Grösste Obstbaumschule Mährens!

Obstbäume, Hochstämme u. Formbäume, Allee-Zierbäume, Ziersträucher, Obstwildlinge, Heckenpflanzen, Rosen auf Sämlingsstämmen gezogen, Coniferen, Gartengeräthe und Werkzeuge.

Reich illustrirte Kataloge auf Verlangen gratis und franco. (264)

Preisherabsetzung.

Oesterreichisch-ungarische
POMOLOGIE.

Herausgegeben und beschrieben
von
Professor Dr. Rudolf Stoll.

Dieses pomologische Werk, das beste Oesterreich-Ungarns, welches nebst 242 künstlerisch ausgeführten Fruchtabbildungen, und zwar: Aepfeln, Birnen, Kirschen, Pflaumen, Pfirsichen, Aprikosen, Haselnüssen, 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.

Herausgeber: Wilhelm Köhler. **Für die Redaction verantwortlich: Wilhelm Köhler.** **Druck von Köhler & Hamburger.**

Der Fruchtgarten.

Illustrirte Zeitschrift

für

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

Organ des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen.

Redigirt von Julius Jablanzy.

Administration: Wien, VI/1. Mollardgasse 41.

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. Mitglieder des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen erhalten das Blatt unentgeltlich.
Die P. T. Abonnenten erhalten die colorirten Fruchttafeln gratis. Einzelne Tafeln kosten 25 kr.

Nr. 12. 1. December 1894. IX. Jahrg.

An die geehrten Abonnenten des „Fruchtgarten".

Das vor einem Decennium von hervorragenden Fachmännern als Fortsetzung des Stoll'schen „Obstgarten" in's Leben gerufene pomologische Fachblatt „Der Fruchtgarten" wurde von dem Herausgeber nur mit grossen Opfern weiter geführt. Trotzdem das Blatt, insbesondere durch die beigegebenen mustergiltigen Abbildungen von Früchten, in Fachkreisen hochgeschätzt und anerkannt wurde, fand dasselbe leider doch nur eine geringe Theilnahme und wenig Unterstützung von berufener Seite.

Um nicht noch weitere schwere Opfer bringen zu müssen, sieht sich der Herausgeber veranlasst, den „Fruchtgarten" **von 1895 ab nicht mehr erscheinen zu lassen** und dankt allen bisherigen treuen Abonnenten und Gönnern für die aus diesen Kreisen ihm gewordene Unterstützung.

Wien, am 1. December 1894. **Der Herausgeber.**

OBST- UND OBSTSORTENKUNDE.

Die Champagner-Reinette, ein empfehlenswerther Winterapfel.

Zu den am längsten, oft bis spät in das Frühjahr hinein sich vorzüglich am Lager haltenden Winteräpfeln müssen wir die Champagner-Reinette zählen, eine Apfelsorte, die in einzelnen Obstbaugebieten Deutschlands, so in Württemberg, zu den am meisten verbreiteten gehört. Bei uns ist die Champagner-Reinette insbesondere in Niederösterreich in den letzten Jahren in grosser Menge angepflanzt worden und bereits vielfach als hochgeschätzter Winterapfel auf dem Wiener Obstmarkte zu finden.

Die Champagner Reinette ist ein schön und regelmässig geformter mittelgrosser Apfel von vollkommen platter Form der Frucht, charakteristisch und leicht erkenntlich an den breiten, flachen, ausgeprägten Erhabenheiten, die, an der oberen Hälfte der Frucht beginnend, sich verlaufend oft über die ganze Frucht hinziehen.

Die Farbe der vollkommen glatten, glänzenden Frucht ist goldgelb, bei voller Reife manchmal auf der Sonnenseite eine leichte, zarte Röthe zeigend; desgleichen zeigen sich an der Frucht häufig vereinzelnt gelbliche Rostpunkte und Rostfiguren.

Der Wohlgeschmack der Champagner-Reinette ist zwar nicht erster Güte und wird selbe den Ansprüchen, welche an eine Tafelfrucht gestellt

werden, nicht ganz entsprechen, da die Frucht, wenn auch sehr saftig, doch nur schwach gewürzt und prononcirt stark weinsäuerlich im Geschmacke ist.

Die Reife der Champagner-Reinette tritt bereits zu Neujahr ein, doch hält sich selbe bei voller Frische der Frucht bis Mai und länger; in Württemberg sieht man häufig auf Ausstellungen zwei Jahre alte Früchte, daher auch die Bezeichnung „Zweijährling" für diesen Apfel.

Der Baum der Champagner-Reinette wächst ziemlich langsam, bildet eine mehr flachkugelförmige Krone, deren Aeste mit dicht gedrängtem Fruchtholze besetzt sind; er blüht ziemlich spät und besitzt die werthvolle Eigenschaft für die den Winden ausgesetzten Lagen, dass er die Früchte sehr fest am Baume trägt.

Wenig anspruchsvoll an Boden und Lage, gedeiht diese empfehlenswerthe Apfelsorte auch in Böden geringerer Bonität, selbst in den Stürmen ausgesetzten höheren Lagen gut und ist zumeist sehr reichtragend.

Wie wir bereits erwähnt haben, ist die Champagner-Reinette nicht ein Apfel allerersten Ranges, aber eine vorzügliche Frucht für den Markt und die Obstweinbereitung, sowie zum Dörren; er ist vor Allem wegen seiner langen Haltbarkeit einer der werthvollsten Handelsäpfel. *

Pflaume „Angelina Burdett".

Baumschulbesitzer Gaucher in Stuttgart empfiehlt im „Praktischen Obstzüchter" wärmstens die englische Pflaume (?) „Angelina Burdett", dem Aussehen nach eine sehr schöne Tafelfrucht.

Diese aus England bei uns eingeführte Pflaumensorte gehört zu den allerbesten Sorten und ist für die Tafel und jeden Wirthschaftszweck gleich werthvoll. Sie ist bei uns nur wenig verbreitet und bekannt; da sie überall vorzüglich gedeiht und keine weiteren Ansprüche als die gewöhnlichen schlechten Pflaumensorten macht, ist es wünschenswerth, dass die Baumschulenbesitzer sich deren rasche Einführung und grosse Verbreitung angelegen sein lassen.

Der Baum hat einen mittelmässigen Wuchs, ist bald und sehr fruchtbar. Als geeignete und lohnendste Formen nenne ich: den Hochstamm, den Halbhochstamm, die Buschform und die Pyramide.

Die Frucht ist mittelgross bis gross, von rundlich ovaler Form. Der gelblichgrüne Stiel ist ziemlich lang und dünn und in einer schmalen Vertiefung eingepflanzt.

Die Haut ist dick und fest, lässt sich gut abziehen und ist halbviolettroth bis dunkelbläulichroth gefärbt. Zur Reifezeit (August bis September) wird der Grundton durch einen schönen, röthlichbläulichen, zarten Duft überzogen, was der Frucht ein besonders schönes Aussehen verleiht. Das Fleisch ist grünlichgelb, fein, höchst saftig, sehr süss und von delicatem Geschmacke.

Wer diese Sorte noch nicht besitzt, dem rathe ich, sie bald anzuschaffen; der erste Ertrag wird beweisen, dass sie in jeder Hinsicht zu den allerbesten Pflaumensorten gehört.

Neue Haselnuss-Züchtungen.

Der Cultur der Haselnuss wird gegenwärtig mit Recht vermehrte Aufmerksamkeit zugewendet, da dieser Fruchtstrauch sehr reichtragend ist und wenig Anspruch an Boden und Pflege macht. Wir machen daher unsere Leser auf zwei neue Haselnuss-Züchtungen aufmerksam.

Neue Riesennuss (C. R. Peiker). Frucht: ausserordentlich gross, 30 Mm. und mehr lang, 23—25 Mm. breit, 20—22 Mm. dick, von schöner, regelmässiger Form; Schale: hellbraun mit wenig dunkleren Streifen; Kern: gross, mandelförmig und von hervorragendem Wohlgeschmack; Reifezeit: Mitte bis Ende September. Diese neue Sorte empfiehlt sich besonders durch ihre frühe und reiche Fruchtbarkeit.

Vollkugel (C. R. Peiker). Frucht: sehr gross, 28—30 Mm. lang, 25—26 Mm breit, 22 bis 23 Mm. dick, rundlich oder abgespitzt kegelförmig, mit 1—2 deutlichen Furchen versehen; Schale: hellbraun oder gelblichbraun, mit wenig hervortretenden dunkleren Streifen; Kern: sehr gross, breiteiförmig, an der Basis ziemlich abgestumpft, fest, süss und wohlschmeckend. Auch diese Sorte wird als sehr früh- und reichtragend bezeichnet.

PRAKTISCHER OBSTBAU.

Ertrag von Spalierobst.

Schon oft wurde darauf hingewiesen, welche Erträge von Spalieren an Wohnhäusern, Scheunen, Gartenmauern, Bretterwänden etc. zu erwarten sind. Die Hochstämme der meisten Gegenden haben bekanntlich im letzten Jahre den Erwartungen nicht entsprochen und so lernte man umsomehr einen schwerbeladenen Spalier schätzen.

Der „Gartenfreund" hat bei seinen Touren auch das liebliche Gelände am Bodensee durchstreift und dabei manch' Häuschen, manche Wand gefunden, deren herrliche Früchte dem Wanderer entgegennickten. Dort am Fusse des herrlichen

Appenzeller-Ländlis, beim Eingange in's Rheinthal, liegt an belebter Landstrasse ein wunderhettes „Heimetli".

Vier etwa achtjährige Aprikosenspaliere bedecken die südwestliche Seite des Hauses, dessen Besitzer, ein recht appetitlicher St. Galler, der Kopf und Herz am rechten Flecke hat, mir sagte, dass er für Mk. 48 Aprikosen verkauft und dabei seinen fünf Kindern noch manche Freude gemacht habe. „Diese zwei Sorten (frühe) haben mir 12 Pfg. pro Stück eingebracht, für die späteren habe ich nur noch 8 Pfg. pro Stück erhalten; aber es zählt sich doch," meinte der Mann. Die südöstliche Mauer ist mit sechs Birnspalieren ganz regelrecht garnirt, die bis auf einen reichlich angesetzt hatten und wunderschöne Früchte trugen; zwei davon, die bekannte Gute Louise, sah ich selten in dieser Fülle. Ich habe den Ertrag nur mit Mk. 20 angeschlagen und dann herausdividirt, dass die Mk. 68 ein Capital von etwa Mk. 1600 repräsentiren.

Die Spalierbäumchen machen also nicht nur dem Besitzer manches Vergnügen, den Kindern viele Freude, dem Wanderer Ergötzen, sondern das Heimwesen gewinnt auch an Werth und Ansehen und das Lied: „Mein Häuschen steht im Grünen" hat hier mehr als irgend wo anders seine volle Berechtigung. Wie viele nackte Wände finden wir aber noch, die, mit einigen Spalieren bekleidet, alle weit schöner aussehen würden und womit so manche Missfarbe verdeckt werden könnte. Gehet hin und thuet desgleichen!

Schädlichkeit des Rasens unter den Obstbäumen.

Rasen unter Obstbäumen ist den letzteren insoferne schädlich, als die Graspflanzen dem Boden sowohl die Feuchtigkeit wie die zum Gedeihen der Obstbäume erforderlichen Nährstoffe entziehen. Der beraste Boden verdunstet weit mehr Wasser, als jener ohne Rasendecke, und die Obstbäume verdorren um so leichter, je geringer die wasserhaltende Kraft des Bodens ist und je weniger tief die Wurzeln der Obstbäume in den Boden eingedrungen sind. Auf Sandboden und unter jungen Obstbäumen ist daher die Bedeckung des Bodens mit Rasen besonders gefährlich; man halte deshalb den von der Krone des Baumes überragten Theil des Bodens stets von Rasen frei. Tiefwurzelnde Pflanzen, wie Luzerne, bringen die jungen Obstbäume noch leichter zum Absterben, als Gräser.

KRANKHEITEN DER OBSTBÄUME.

Erde, ein Mittel gegen den Gummifluss.

Gegen den Gummifluss der Obstbäume hat man bisher mancherlei Mittel vorgeschlagen, die zum Theile mit Kosten und Umständlichkeiten verbunden sind und doch nicht das leisten, was die einfache Anwendung von Erde bewirkt. Jede Art Erde ist gut dazu, am besten aber eignet sich hiezu die fette Lehm- und noch besser die Thonerde. Befindet sich das Uebel unten am Fusse oder in mässiger Höhe des Baumes, so hat man nichts weiter zu thun, als die Erde ringsum anzuhäufen und die kranke Stelle gut damit zu bedecken; ist die Erde trocken, so muss sie mässig angefeuchtet werden. Das Harz wird hierauf zuerst flüssig, dann fast weiss und hell wie Wasser, der Fluss vermindert sich und hört in wenigen Tagen ganz auf; zur vollständigen Vernarbung und Heilung der Wunde bedarf es gewöhnlich 6—8 Wochen. Befindet sich der Harzfluss weiter oben, in den Aesten u. s. w., so macht man einen dicken Umschlag oder Verband mit Erde, die indess stets feucht gehalten werden sollte. Dieses Verfahren ist auch das beste Mittel, um bei zufälligen oder absichtlichen Verwundungen der Obstbäume dem Harzflusse vorzubeugen; dasselbe hat sich nach mehrjährigen Erfahrungen bei Pfirsich- und Aprikosenbäumen vortrefflich bewährt.

FEINDE DES OBSTBAUES.

Lysol zur Bekämpfung von Pflanzenparasiten.

Wir haben bereits auf die ausgezeichnete Wirkung von Lysol als Hilfsmittel gegen Schmarotzer aller Art aufmerksam gemacht. Neue Versuche bestätigen die günstige Wirkung dieses Mittels, welches zur Bekämpfung der Insecten eine ähnliche Stelle einnehmen wird, wie die Kupferlösungen zur Bekämpfung des falschen Mehlthaues der Weinrebe.

Dieses Jahr wurden gegen die Blutlaus an einem sehr leidend aussehenden Birnbaume Versuche ausgeführt. Die wunden Stellen wurden fleissig mit der Lösung behandelt und beim Erscheinen der Nester diese sofort mit der Lysollösung mittelst einer weichen Bürste bestrichen. Sofort gingen diese zu Grunde; der Baum, der als verloren gegeben war, ist in voller Kraft und treibt prächtige Schosse.

Herr Kraft, der bekannte Rebenkenner und Rebenbauer in Schaffhausen, theilt die Resultate seiner Versuche in der „Schw. Z. f. B." mit. Eine 1%ige Lösung gab ihm gute Resultate: es wurde festgestellt, dass eine 2%ige Lösung ohne Schaden für die Pflanzen angewendet werden kann. An Pfirsichbäumen, Apfelbäumen und Rosen gegen Blattläuse, an Birnbäumen gegen den Frostspanner und an den Kirschbäumen gegen die Reifmotte, ferner an Holzwänden gegen Kellerasseln ist der Erfolg überraschend. Immer werden die Schädlinge vernichtet, ohne dass das Blattwerk Schaden leidet. Herr Kraft beabsichtigt, Versuche am Rebenstocke gegen den Sauerwurm anzustellen, auch wäre ebenfalls die Lösung gegen den Wurm der Pflaumen und Zwetschken zu empfehlen; jedenfalls wird nach und nach das Mittel mehr Verbreitung finden und in dem landwirthschaftlichen Betriebe heimisch werden. — Lysol ist ein billiges, sehr sorgfältig hergestelltes Product, das in jeder Droguerie und Apotheke pro Kilo zu Mk. 3·50 erhältlich ist und womit sich durch Verdünnung mit jedem beliebigen Wasser 100—200 Lit. Flüssigkeit herstellen lassen.

*

HAUSGARTEN.

Blumenzucht.

Empfehlenswerthe Blattpflanzen für das Zimmer.

1. Acacia lophantha, aus Neuholland stammend, mit zierlichen gefiederten Blättern und gelben, im Frühling erscheinenden, unscheinbaren Blüthenknöpfchen. Diese Akazie liebt im Winter einen Standort in luftigem, südlich gelegenem und wenig geheiztem Zimmer, im Sommer einen solchen auf dem Blumenbrette vor dem Fenster oder im Garten. In jedem Frühling ist ein Verpflanzen in eine aus zwei Theilen Heideerde und je einem Theil Lehmerde und Sand zusammengesetzte Mischung erforderlich.

2. Aralie (Aralia Sieboldi), aus Japan stammend, zeichnet sich durch glänzendgrüne, halbförmig getheilte, bis 35 Cm. breite Blätter aus und muss, wie alle aus Japan stammenden Pflanzen, im Winter in nicht zu warmem Zimmer, im Sommer am Blumenbrette vor dem Fenster oder im Garten gepflegt werden. Nur zu oft findet man bei Blumenfreunden die Aralien im warmen Wohnzimmer und wenn auch die fast unverwüstliche Lebenszähigkeit dieser Pflanze die hohe Wärme erträgt, so lässt sich doch die falsche Behandlung derselben an dem Herabhängen ihrer Blätter, die wagrecht abstehen müssen, erkennen. Die Aralien gedeihen am besten in einer mit etwas Lehm und Sand vermischten Heideerde.

3. Aspidistra elatior, auch Plegtogyne genannt, und ihre noch schönere buntblätterige Abart. Diese stammlose, langsam wachsende, in China und Japan heimische Pflanze hat grosse, dem Wurzelstocke entspriessende Blätter und scheint gegen Staub, Lichtmangel, Trockenheit oder Nässe, trockene Luft, Temperaturwechsel, sowie überhaupt gegen alle jene schädlichen Einflüsse, welche sonst das Pflanzenleben vernichten, geradezu unempfindlich zu sein, ohne sich aber einer guten Behandlung gegenüber undankbar zu erweisen. Eine sandige, mit etwas verrottetem Lehm vermischte Heideerde sagt der Aspidistra am meisten zu und man braucht sie alle zwei bis drei Jahre nur einmal umzupflanzen.

4. Blatt- oder Königsbegonie (Begonia Rex hybrida). Einfache Behandlungsweise, williges Wachsthum auch im Zimmer und reichliches Hervorbringen der bescheidenen Blümchen selbst im Winter, das sind Vorzüge dieser Pflanzengattung; den Hauptwerth verleihen ihr aber die riesigen, oft herrlich gezeichneten Blätter. Die Blattbegonien lieben eine mit Sand und wenig Hornspänen vermischte Heide- oder Lauberde, einen ziemlich schattigen Standort und wollen nicht gespritzt sein, weil sonst die Blätter fleckig und unschön werden. Harte Arten lassen sich auch im Sommer zur Ausschmückung schattiger Stellen im Garten verwenden, man darf sie aber nicht in's freie Land auspflanzen. Auch die metallischglänzende, strauchartig wachsende Begonia metallica ist eine sehr schöne Blattpflanze; auch ihr verleihen die im Winter erscheinenden rosa angehauchten Blüthen einen erhöhten Werth.

5. Gekrümmte Kurkuligo (Curculigo recurvata), aus Java stammend, ein im Bau der Palme ähnliches stammloses Gewächs. Sie lässt sich besonders gut als Mittelpflanze auf Blumentischen verwenden, wo ihre leicht gebogenen, lanzettlichen, tief gefalteten Blätter, welche die stattliche Länge von 1½ Metern erreichen, auf das Vortheilhafteste zur Geltung kommen. Die Kurkuligo ist eine rechte und echte Zimmerpflanze; sie liebt eine nahrhafte Erde, ziemlich viel Feuchtigkeit, auch im Winter ein öfteres Bespritzen und Schutz vor brennender Sonne. Schöner noch, aber etwas empfindlicher ist die buntblätterige Abart C. recurvata fol. var.

6. Die Dracänen nehmen unter denjenigen Blattpflanzen, welche man gegenwärtig mit Vorliebe pflegt, unser Interesse in ganz besonderem Maasse in Anspruch; sie gehören zur Familie der lilienartigen Gewächse. Diejenigen Pflanzen, welche der Gärtner unter dem Gattungsnamen Dracaena zusammenfasst, werden von der botanischen Wissenschaft in mehrere Gattungen eingetheilt, wir behalten aber den einen, nun einmal allgemein gebräuchlichen Gattungsnamen für alle hieher gehörigen verwandten Gewächse bei und theilen alle Dracänen in zwei Hauptclassen, in buntblätterige und grünblätterige, ein. Die buntblätterigen Dracänen gehören in Folge ihres majestätischen Wuchses, ihrer ausgezeichneten Blattzeichnung und Färbung, welche hauptsächlich in den verschiedensten Abstufungen von roth — vom zartesten Rosa bis zum dunkelsten Roth — sowie in den verschiedenen Nuancen von grün, gelb und weiss auftritt, zu den interessantesten unter allen buntblätterigen Pflanzen. Im Zimmer erfordern die bunten Dracänen immerhin eine aufmerksame Behandlung, aber ihr prächtiges Aussehen und ihre vorzügliche Verwendbarkeit lassen es wünschenswerth erscheinen, dass sie eine recht grosse Verbreitung finden mögen. Die buntblätterigen Dracänen werden während des ganzen Jahres im Zimmer gepflegt; hier verlangen sie einen hellen Standort, Schutz vor starker Sonne und im Sommer ein öfteres Bespritzen der Blätter, sowie gleichmässige Feuchtigkeit. Im Winter wachsen diese Pflanzen nicht, sie müssen daher ziemlich trocken gehalten werden, sollen sie nicht ihren schönen Blätterschmuck verlieren; dies gilt namentlich von den Sorten mit knollenartigem Wurzelstocke, wie D. terminalis, amabilis, stricta u. A. Die neuerdings eingeführten raschwachsenden, grossartig schönen, gelbbuntblätterigen Sorten Lindeni und Massangeana müssen auch im Winter gleichmässig feucht gehalten werden.

Für den Rosengarten.

Moosrosen (Rosa muscosa).

Zu den zierlichsten Rosensorten in unseren Gärten gehören wohl die Moosrosen mit ihrem eigenthümlichen, die Knospe und Blüthe, oft selbst Blumen und Blattstiel umsäumenden, grün und braun gefärbten moosartigen Gebilde. Moosrosen eignen sich in unseren Gärten besonders zur Pflanzung als Buschrosen, da selbe zumeist erst im zweiten und dritten Jahre nach dem Aussetzen einen reichen Flor gewähren. Empfehlenswerthe Sorten sind:

1. Reine blanche (Robert 1858.) Eine ausgezeichnete Sorte. Die Pflanzen sind kräftig, buschig, mit üppigem Laub und eignen sich vorzüglich zu Gruppen. Die Blumen sind sehr gross, flach, gefüllt, reinweiss, im Centrum zart crêm angehaucht.

2. Eugène Verdier. (E. Verdier 1873.) Eine der beliebtesten Moosrosen. Sie bildet kräftige Büsche, mit frischgrüner, zuweilen auch bräunlicher Belaubung. Die mittelgrossen, gut gefüllten, rosettenförmigen Blumen sind mattpurpurroth mit erhellten Rändern und duften leicht und angenehm. Besonders schön sind ihre herzigen Knospen.

3. Cristata. (Kirche 1827.) Eine wunderschöne Rose, jedenfalls eine der schönsten und am besten sich entwickelnden Moosrosen. Im Wuchs ist sie nicht hervorragend,

nur leicht verzweigt, doch die grossen kugelförmigen Blumen sind einzig. Sie sind an den Rändern seidenartig rosa, gegen die Basis der Petalen dunkler werdend, und auch das Centrum weist dunkle Schattirungen auf. Besonders fein mit Moos belegt sind die Knospen und wetteifern an Schönheit mit der bekannten Moosrose „Jenny Lind".

4. Gloire des Mousseuses. (Robert 1852.) Ein liebliches Röschen. Ihre Pflanzen sind starkwüchsig, die Belaubung hellgrün. Die Blumen sind mittelgross, schön gebaut, becherförmig und fleischfarbigrosa mit hellrothem Centrum.

* * *

Zur Fernhaltung der Rosen-Blattläuse in Gewächshäusern empfehlen wir anstatt des oft gefährlichen Räucherns das dichte Belegen des Bodens unter den Tabletten mit billigem Tabakstaub fingerdick, oder noch wirksamer mit Blattrippen von Cigarrentabak. Durch das stetige und sonst auch wohlthuende Feuchthalten des Fussbodens und Raumes unter den Tabletten verbreitet sich in dem Raume stets ein leichter Tabakgeruch, welcher die Entwicklung der Blattläuse hindert.

„Noli me tangere!" („Rühr' mich nicht an!")

Eine wirklich interessante und zugleich äusserst zierliche Zimmerpflanze ist die „Mimosa pudica" oder „Rühr' mich nicht an!" Ihre doppelt gefiederten und gefingerten Blätter sind in so hohem Grade reizbar, dass sie sich bei der leisesten Berührung zusammenlegen und die Blattstiele sich senken; erst nach einiger Zeit richten sich die Stiele wieder auf und die Blätter gehen auseinander. In ihrer Heimat Brasilien wird die Pflanze 50 Cm. hoch. Die Anzucht aus Samen ist sehr einfach; man säet die Samenkörnchen in einen mit leichter Erde gefüllten Blumentopf im warmen Zimmer, bringt die Pflänzchen, wenn sie genügend erstarkt sind, einzeln in andere Töpfe mit nahrhafter leichter Erde und halte sie mässig feucht. Bezugsquelle: Liebau & Comp. in Erfurt.

Dianthus superbus Linné.

Vor Kurzem erhielten wir einen grossen Strauss von Nelkenblumen; es waren dies Abkömmlinge der auf dem Petrefactenboden von Kolosvár in Siebenbürgen in reicher Menge wachsenden Dianthus superbus, welche dort, dem Gutsherrn Grafen Teleki zu Ehren, Teleki-Nelke genannt wird. Die durch Cultur verbesserte Sorte dieser Nelke wird bei 80 Cm. hoch und zweijährige Büsche bringen 500 bis 800 Blumen, die auf steifen Stengeln stehen. Ihre Farbe ist sehr verschieden und variirt vom zartesten Rosa, nahezu Weiss, bis zum hellen Violett. Während aber die Stammpflanze nur vier haarfein zerschnittene Blumenblätter hat, zeigen sich die Blumen der neuen Sorte halb gefüllt oder nahezu gefüllt. Was diese wirklich reizende Nelke noch ausserdem auszeichnet, das ist ihr wunderbarer Duft, der an jenen des Flieders lebhaft erinnert.

Die Cultur dieser Dianthus ist mit keinen Schwierigkeiten verbunden, denn sie wächst ebenso gut in der Sonne wie im Halbschatten, auf Rabatten wie auf Steingruppen. Es wäre zu wünschen, dass diese Sorte mehr Beachtung finden würde.

Pelargonien aus Stecklingen

zu vermehren, ist nicht besonders schwer. Man mischt zu gleichen Theilen Torfstreu, Sand und alte Mistbeeterde, feuchtet diese Mischung gut an und lässt sie einige Tage lagern. Hierauf wird die Erdmischung zweimal, das erste Mal mit 1 Cm., das zweite Mal mit ½ Cm. Maschenweite gesiebt und hiebei so verfahren, dass die Rückstände vom erstmaligen Sieben auf den Boden eines Bücklingskistchens, die vom zweitmaligen aber darauf geschüttet werden; die noch übrige Hälfte des Kistchens wird mit der feingesiebten Mischung gefüllt, wobei man beachte, dass man selbe nicht andrückt, sondern glatt abstreicht. Die durch vorheriges Einschneiden der Triebe vorbereiteten Stecklinge werden auf 5 Cm. Entfernung, oder auch etwas enger, je nach Grösse derselben, in die Kästen gesteckt, tüchtig angegossen, im Warmhause auf die dem Fenster am nächsten stehenden Bretter gestellt und etwa 14 Tage ihrem Schicksal überlassen; dann wird von Zeit zu Zeit vorsichtig gegossen. In 5–6 Wochen hat man die schönsten Pflanzen, welche, in Töpfchen gepflanzt, sich herrlich entwickeln.

Neue Cypripedien.

Cypripedium Pitcherianum var. Williamsii. Diese besonders schöne Varietät ist eine Züchtung Williams und stammt von C. Harrisianum superbum × mit C. Spicerianum magnificum. Die Pflanze ist von ungemein kräftigem Wuchse, ihre Blätter sind 30 cm lang, glänzend und leicht gewürfelt; die grossen Blumen stehen auf 20—23 Cm. hohen Stengeln über dem Blattwerk; die Dorsalsepale derselben ist sehr breit und gekrümmt, die Basis ausgeprägt grün und von dieser gehen purpurfarbige Bänder aus, welche sich unmerklich in die reinweisse Area verlieren; ein charakteristisches Zeichen, welches alle Nachkommen von C. Spicerianum an sich haben. Die Lippe ist gross, breit, bronzegrün, die Sepalen sind breit und wellig.

Cypripedium Williamsianum. Eine ausgeprägte Hybride mit grossen Blumen, welche von R. Warner. Esqu. Bromfield, Chelmsford, gezüchtet wurde. Die Blätter dieser Pflanze sind ausgeprägt gewürfelt. Die Blumen haben eine sehr grosse, weisse, länglich spitze Dorsalsepale, die mit einer schwärzlich-braunen Centralbinde und hervorragender grüner Nervatur versehen ist; die Petalen sind zungenförmig, länglich spitz und an beiden Rändern gewimpert; sie zeigen an der Basis zahlreiche kleine, schwarze, in Reihen stehende Flecken, eine dunkelbraune Mittellinie längs der Oberfläche, weiss mit kupferigem Anflug auf der Kehrseite; die Lippe ist unten leicht gelblich, oben hellbraun und hat einen ockerfarbigen Rand.

Cypripedium „Adonis". Diese reizende kleine Hybride wurde von Williams gezüchtet und stammt von C. Spicerianum × mit C. Harrisianum. Im Wuchse ist die Pflanze nicht kräftig, aber sie scheint sehr reichblühend zu sein. Die Blumen stehen auf 15—17 Cm. hohen Stengeln und sind mittelgross. Die Dorsalsepale derselben ist an der Basis lieblich grün, weiss in dem oberen Theile, welcher leicht gebogen ist; die Sepalen sind glatt, die Lippe klein und bronzegrün.

Gemüsebau.

Pflanzenwechsel im Gemüsegarten.

Wie oft hört man die Klage, dass dieses oder jenes Gemüse in einem Garten nicht mehr gedeihen will trotz guter Düngung und schwarzer Humuserde. Wer solche Gärten jahrelang beobachtet, wird meist gefunden haben, dass jahraus jahrein dasselbe Gemüse auf derselben Stelle gebaut wurde. Wo Pflanzenwechsel stattfindet, ist derselbe

in der Regel völlig ungenügend. Die meisten Pflanzen sind krautartige: Kohl, Spinat, Salat etc., deren Nahrungsbedürfnisse eine grosse Aehnlichkeit aufweisen. Der Wechsel derselben unter sich ist daher kaum von Belang; ein solcher mit Bohnen, Erbsen, Rüben oder Zwiebeln wird günstigere Resultate aufweisen. Wie eine Wiese „kleemüde" wird und der Klee die ihm zusagende Nahrung nicht mehr findet, obschon der Boden andere Nahrungsstoffe in Fülle aufweist, so geht's auch mit dem Garten, und zwar um so früher, je weniger tief die Erde umgegraben wird. Die meisten Gemüsepflanzen haben nur kurze Wurzeln. Eine Ausnahme davon machen Spargel und Rüben. Die tiefen Erdschichten, wenn sie nicht durch tüchtige Bearbeitung auch einmal an die Oberfläche gelangen, bleiben deshalb unbenützt, sind todtes Capital. Man fürchte sich nicht davor, dass einmal auch etwa eine Handvoll „wilde" Erde an's Tageslicht geräth. Das schadet durchaus nicht. Wird die Furche jedesmal beim Umgraben mit gutem Stalldünger gefüllt, so wird der Boden von einem Jahre zum anderen tiefgründiger, was von grosser Wichtigkeit ist. Wo dieses tiefe Umstechen selten oder nie vorgenommen wird, da ist oben genannte Thatsache schon nach wenig Jahren da. Man beachte also: 1. regelmässig tiefes Umgraben, namentlich vor dem Winter; 2. reichliche Düngung mit Stalldünger, Asche, Knochenmehl, Guano und geeigneten anderen Hilfsdüngern; 3. richtige und stetige Abwechslung in der Bepflanzung.

Amerikanische Methode für Aussaaten.

In den zahlreichen Gärtnereien der langgestreckten Insel Long Island, welche das riesige New-York mit den gewöhnlichen Gemüsen sowohl wie mit den feinsten vegetabilischen Leckerbissen versieht, hat sich ausser verschiedenen anderen Eigenthümlichkeiten auch eine ganz besondere Methode der Samenaussaat entwickelt, welche wir unseren geschätzten Lesern mittheilen wollen. Bekanntlich machen Samenpflanzen zuerst eine lange Pfahlwurzel, welche sich, je dichter die Sämlinge stehen, umsoweniger verzweigt. Und doch gedeihen beim Verpflanzen diejenigen Pflänzlinge am besten, welche die meisten verzweigten Haarwurzeln besitzen. Um nun diese gute Eigenschaft der jungen Pflanzen hervorzurufen, wobei man doch im Mistbeete oder anders angelegten Warmbeete die des beschränkten Raumes wegen nothwendige dichte Aussaat nicht aufgeben muss, verfahren die Long Isländer Truckmen (die Marktgärtner) auf die Weise, dass sie auf den Mist unmittelbar oder auf die wärmende Unterlage nur eine 5—6 Cm. hohe Lage guter Erde aufbringen, worauf eine kaum ¼ Cm hohe Lage von getrocknetem, gehacktem und wie Sägespäne fein gesiebtem Sumpfmoos (Sphagnum) zu liegen kommt. Auf diese Moosschichte wird nun nochmals 2 Cm. hoch Erde aufgeschüttet und auf dieser erst die Aussaat vorgenommen. Wenn nun hier die ersten Pfahlwurzeln in den Boden dringen, so verästeln sie sich sofort, wie sie in die Moosschichte eindringen, die Pflanzen mögen noch so dicht stehen. Der amerikanische Gärtner nimmt nun, sobald die beiden Cotyledonen vollkommen ausgebildet sind und das erste eigentliche Pflanzenblatt sich deutlich zeigt, die Sämlinge aus dem Saatbeete und verpflanzt sie einzeln in ein anderes warmes Beet, was vorzüglich von statten geht, weil jedes Pflänzchen einen von Würzelchen durchzogenen Moosballen trägt, der das sofortige Anwachsen und ein sehr günstiges Weiterwachsen veranlasst.

MITTHEILUNGEN.

Bitte für unsere Vogelwelt. Bei der herannahenden strengen Winterszeit stellen wir an alle Gartenbesitzer und Gartenfreunde die Bitte, ihrer besten Freunde und fleissigsten Mitarbeiter in der Vertilgung aller Art Schädlinge des Gartens nicht zu vergessen, unserer nützlichen, hungernden und frierenden Vogelwelt eifrigst zu gedenken. Die Errichtung von Futterplätzen an geschützten Orten in den Gärten und Obstanlagen, in Höfen und Vorgärten und selbst auf dem Gesimse vor den Fenstern werden zahlreichen Besuch an dankbaren Gästen finden; Sämereien, Abfälle aller Art, wie selbe Küche und Tisch täglich in jeder Haushaltung bieten, finden hier dankbare, nützliche Verwendung. Insbesondere geht unsere Bitte an alle Leiter von Volksschulgärten, durch Errichtung von derartigen Futterplätzen in den Schulgärten oder vor den Fenstern der Schulzimmer mit gutem Beispiele voranzugehen, zur weiteren Errichtung solcher Futterplätze in den übrigen Gärten damit den Anstoss zu geben und vor Allem dadurch Freunde und Beschützer der so nützlichen Vogelwelt heranzuziehen.

Frühe Reife des Winterobstes. Auffallend ist in diesem Jahre die früh eintretende Lagerreife des späten Herbst- und Winterobstes, insbesondere der Birnen; so waren im Monate November bereits Diel's Butterbirne, Liegel's Butterbirne und Herzogin von Angoulême vollkommen lagerreif und mussten, um nicht dem Verderben zu unterliegen, genossen werden; aber auch späte Winterbirnen, wie Nelis, Regentin, Hardenpont's Butterbirne, Curé, ja selbst die Winter-Dechantsbirne waren schon Mitte November vollkommen lagerreif, desgleichen waren bereits Ende November vollkommen lagerreif die Apfelsorten: Winter-Goldparmäne, Orleans-Reinette, Damason-Reinette und Gelber Bellefleur. Die Haltbarkeit des diesjährigen Obstes ist daher als eine sehr geringe zu bezeichnen.

Eine Obst- und Gartenbauschule für Frauen und Mädchen. In Friedenau bei Berlin ist eine Gartenbauschule für Frauen und Mädchen errichtet worden, welche sich zur Aufgabe stellt, dieselben durch theoretischen Unterricht und praktische Arbeiten zu Gärtnerinnen heranzubilden, und zwar finden ausser den regelmässigen zweijährigen Cursen auch einzelne kürzere Curse über Gemüsebau und Obstcultur für Gartenbesitzerinnen statt.

Gartenbau als Lehrgegenstand für Mädchen in Amerika. In einer Mädchenschule zu Rochester in den Vereinigten Staaten wurde kürzlich der Gartenbau als Lehrgegenstand aufgenommen. Neuerdings werden auch im „Java Agricultur-college" weibliche Schüler zugelassen.

Panicum spectabile giganteum, eine einjährige Effectpflanze, ist ein wahrhaftes Riesengras und nächst dem tropischen Bambus wohl das längste aller Gräser mit ausdauerndem Wurzelstocke, langen, grünen, weissgerippten Blättern und riesigen, lockeren, rothbraunen Blüthenrispen. Das Gras wächst sehr schnell und erreicht in einem Sommer eine Höhe von 4—5 Meter. Es treibt eine grosse Zahl feiner Riesenhalme und ist für Landschaft wie Park von höchstem decorativen Werthe. Es gibt kein schöneres und riesigeres Gras.

Bauschutt, ein vortrefflicher Dünger für Obstbäume. Der Bauschutt wird gewöhnlich an Orte gefahren, wo er weiter nichts nützt. Er ist aber, nach einer Mittheilung in „Der Obstbau", sehr wichtig durch die in ihm enthaltenen Lehm- und Kalktheile. Liegt der Schutt kurze Zeit der

Witterung, besonders dem Froste, ausgesetzt, so wird der grösste Theil der festen Bestandtheile gelöst und man gewinnt den besten Dünger, namentlich für Obstbäume und Beerenobststräucher; besonders die letzteren sind sehr dankbar für eine solche Düngung. Es genügt, den Schutt oben aufzustreuen; besser ist es allerdings, ihn unterzugraben und mit Erde und Compost zu mischen oder zu bedecken.

Personal-Nachrichten.

— **Herr Alexander Kern,** Bürgermeister und Weingartenbesitzer in Rodaun, wurde wegen seiner hervorragenden Verdienste um die Förderung des Weinbaues und Regenerirung der zu Grunde gegangenen Weingärten in seinem Bezirke durch Verleihung des goldenen Verdienstkreuzes mit der Krone ausgezeichnet.

† **Freiherr v. Babo,** ein um den Weinbau Oesterreichs hochverdienter Mann, langjähriger Director der önologisch-pomologischen Lehranstalt zu Klosterneuburg, verschied am 16. October d. J. daselbst.

Ausstellungs-Angelegenheiten.

Prämiirung des Südtiroler Obstes auf der St. Petersburger Obstausstellung. Bekanntlich erfreut sich das so schöne Obst von Südtirol bereits eines Weltrufes; es war daher eine glückliche Idee, bei der in St. Petersburg stattgefundenen internationalen Obstausstellung durch eine hervorragende Collection von Obst südtirolischer Producenten vertreten zu sein. Das prächtige Tiroler Obst nahm auch hier den ersten Platz ein, wie die stattgefundene Prämiirung zeigt, und ausserdem hat sich dasselbe wieder ein reiches Absatzgebiet damit erworben.

Der Verband der landwirthschaftlichen Bezirks-Genossenschaften Deutsch-Südtirols erhielt für seine Verdienste um das Zustandekommen der Ausstellung den Ehrenpreis der kais. Landwirthschafts-Gesellschaft von Livland, nämlich einen grossen silbernen Obstaufsatz mit vergoldeter Schale und Widmung.

Die landwirthschaftliche Landes-Lehranstalt in S. Michele erhielt den Ehrenpreis der Stadt Petersburg, nämlich eine silberne Platte mit einer grossen silbernen Kanne und sechs silbernen Bechern.

Die Südtiroler Früchten-Exportgesellschaft, die Calville-Gesellschaft in Meran und Graf Meran erhielten das Staats-Ehrendiplom.

Alois Tschurtschenthaler erhielt die grosse goldene Medaille.

Johann Holzknecht, Alois Gelf, Martin Holzner, Anton Steinkeller, Alexander Goldbacher und die Obstproducenten-Genossenschaft in Meran erhielten die grosse silberne Medaille.

Ausserdem sind für Obst noch mehrere bronzene Medaillen kleineren Ausstellern zugefallen.

Literatur.

Neue Erscheinungen.

Ein neuer Kalender. Der Verein für Güterbeamte in Wien gibt vom Jahre 1895 an einen „Land- und forstwirthschaftlichen Verwaltungs-Kalender" heraus, dessen I. Jahrgang uns vorliegt. Vor Allem wollen wir bemerken, dass der Inhalt des Kalenders denselben weit über die Bedeutung derartiger Jahrbücher hinaushebt und ihm einen nicht blos für ein Jahr berechneten Werth verleiht. Er bringt viel wissenswerthes, mit Fleiss bearbeitetes Materiale aus dem Gebiete der Staats- und Landesverwaltung, des Militär-, Post- und Telegraphenwesens, sowie auch eine bei unseren heutigen socialen und materiellen Verhältnissen gewiss Jedem willkommene und nützliche Darstellung des Geld-, Bank- und Verkehrswesens. Einen besonderen Vorzug besitzt aber dieses Jahrbuch in seiner vollständigen Sammlung der Wählerlisten des Grossgrundbesitzes, wodurch es einerseits einem in dieser Richtung oft empfundenen Mangel an zusammenhängenden Aufzeichnungen abhilft, andererseits aber eben dadurch sich von selbst den Grossgrundbesitzern empfiehlt. Ebenso dürfte der Marktkalender, bearbeitet nach amtlichen Daten des k. k. Ackerbauministeriums, mit Daten über die Bedeutung der einzelnen Märkte nach der Zahl und Höhe des Viehauftriebes, bei den Landwirthen vielen Anklang finden. In einem besonderen fachlichen Theile werden statistische Tabellen über für die Besitzer von Landgütern und deren Beamten wichtige Verhältnisse der Monarchie gebracht und in besonderen Capiteln das landwirthschaftliche Unterrichts- und Versuchs-, Verwaltungs- und Rechts- sowie Vereinswesen behandelt, auf die Land- und Forstwirthschaft Bezug habende actuelle Themata in ebenso gediegener als eingehender Weise von Praktikern wie Theoretikern, unter denen sich nur Namen von gutem Klange finden, bearbeitet. Den socialen Verhältnissen des Güterbeamtenstandes trägt ein besonderes Capitel Rechnung, in welchem die Frage der Organisation der Güterbeamten und die Thätigkeit des Vereines für Güterbeamte in Wien eingehend besprochen werden. Ein umfassendes Verzeichniss der landwirthschaftlichen Literatur, sammt einer Liste der land- und forstwirthschaftlichen Fachblätter, ein reichhaltiger Inseratentheil beschliesst den Inhalt des Kalenders, der, durch einen äusserst geschmackvollen Leinwandeinband gehoben, einen stattlichen Band repräsentirt und, gediegen nach Inhalt und Form, in allen seinen Theilen mit besonderer Berücksichtigung der Land- und Forstwirthschaft bearbeitet, allen Land- und Forstwirthen, sowie allen mit der Bodenproduction zusammenhängenden und an derselben interessirten Bevölkerungskreisen auf das Beste empfohlen werden kann.

Dieser Kalender, der im Verlage des Vereines für Güterbeamte in Wien, I. Minoritenplatz 4, erschienen und dessen Reinertrag humanitären Zwecken zufliesst, ist vom Vereine, sowie durch alle Buchhandlungen zu beziehen und wird gegen Einsendung des verhältnissmässig geringen Preises von fl. 1·80 direct versendet.

Marktbericht.

Wien. Engros-Preise im Monat November 1894:

Zwetschken	pro Kilo	kr. 10—24
Kornelkirschen	„ „	„ 15—25
Aepfel, Rother Stettiner (Rosenäpfel)	„ „	„ 12—20
„ Chrisovsker (Rother Jungfernapfel)	„ „	„ 12—20
„ Edelrother	„ 100 Stück	fl. 8
„ Tiroler	„ Kilo	kr. 25—40
„ Maschansker, deutsche	„ „	„ 18—36
„ „ Grazer	„ „	„ 11—20
„ Reinetten, gelbe	„ „	„ 15—35
„ „ graue	„ „	„ 16—30
„ Taffet-	„ „	„ 14—24
„ Haslinger	„ „	„ 12—16
„ Koch-	„ „	„ 11—15
„ sonstige (Mischling)	„ „	„ 5—12
Birnen, Kaiser-	„ „	„ 16—40
„ Virgouleuse	„ „	„ 15—30
„ Tiroler Citronenbirnen	„ „	„ 28—45
„ Winter-Butter-	„ „	„ 28—50
„ Koch-	„ „	„ 8—16
„ sonstige	„ „	„ 6—15
Quitten	„ „	„ 15—35
Mispeln	100 St.	kr. 40 bis fl. 1
Arschitzen (Sorbus domestica)	100 Stück	kr. 15—40
Atlasbeeren (Sorbus terminalis)	100 Büschl	fl. 1 bis 1.50
Preisselbeeren	pro Kilo	kr. 35—40
Feigen, italienische	„ „	„ 50—70
Weintrauben	„ „	„ 30—120
Haselnüsse	„ „	„ 25—50
Wallnüsse	„ „	„ 20—40
Kastanien	„ „	„ 14—24
Citronen	100 St.	fl 2.— b. 2 50
Orangen	100 „	„ 1.05 „ 6.—

INHALT. Obst- und Obstsortenkunde: Die Champagner-Reinette, ein empfehlenswerther Winterapfel. — Pflaume „Angelina Burdett". — Neue Haselnuss-Züchtungen. — **Praktischer Obstbau:** Ertrag von Spalierobst. — Schädlichkeit des Rasens unter den Obstbäumen. — **Krankheiten der Obstbäume:** Erde, ein Mittel gegen den Gummifluss. — **Feinde des Obstbaues:** Lysol zur Bekämpfung der Pflanzenparasiten. — **Hausgarten. Blumenzucht:** Empfehlenswerthe Blattpflanzen für das Zimmer. — Für den Rosengarten. — „Noli me tangere!" („Rühr' mich nicht an!") — Dianthus superbus Linné. — Pelargonien aus Stecklingen. — Neue Cypripedien. — **Gemüsebau:** Pflanzenwechsel im Gemüsegarten. — Amerikanische Methode für Aussaaten. — **Mittheilungen. — Personal-Nachrichten. — Ausstellungs-Angelegenheiten. — Literatur. — Marktbericht.**

Für den Inhalt der Inserate ist die Redaction nicht verantwortlich.

G. Goeschke sen.

Erdbeerzüchter

in **Coethen (Anhalt)**

erlaubt sich, auf seine ausgedehnten

Special-Culturen edler Erdbeersorten

ergebenst aufmerksam zu machen.

Prompter Versandt von **vorzüglich cultivirten Erdbeerpflanzen**, grösste Sortimente, mit den **ersten Preisen** prämiirt auf den Sommer-Obstausstellungen
in **Meissen** (1878),
„ **Berlin** (1884),
„ **Wien-Hietzing** (1885),
„ **Kötzschenbroda** (1887),
„ **Dresden** (1890).

Reich illustrirte Kataloge **gratis** und **franco**. (278)

Umsonst

erhält Jeder auf Anfrage unseren

Leitfaden der schönsten Obstsorten.

Vorrath an Obstbäumen (Hoch- u. Halbhochstamm)

50.000 Stück.

Kollner Baumschulen bei Elmshorn, Holstein (Abtheilung Obst). (279)

Auf grossen Ausstellungen mehrfach und stets nur mit ersten Preisen prämiirt.

F. BAUMER's

Patent-Verschluss, die einzige und einfachste Art, **Compots** etc. auf Jahre hinaus tadellos haltbar einzusieden, ohne beim Einsieden die Gläser nachdunsten zu müssen. Erklärende Prospecte hierüber versendet auf Verlangen der Patent-Inhaber **F. Baumer** in **Perchtoldsdorf** bei **Wien. Concurrenz ausgeschlossen.**

Attest: Mit wahrer Freude gebe ich jeden Tag in die Speis, da die nach Ihrer Methode conservirten Früchte sich wirklich ausgezeichnet halten.

Rudnik, am 26. December 1890.
Gräfin Sofie Hompesch.

Das General-Depôt meiner weltbekannten **Obstconserven (Compots, Marmeladen etc.)** befindet sich für Oesterreich-Ungarn bei **THEODOR ETTI, Wien, I. Akademiestrasse 1,** sowie auch in jeder grösseren Delicatessenhandlung und Conditorei der Monarchie zu haben. (274)

Obstmodelle (Lehrmittel)

in naturgetreuer Nachbildung, sämmtliche für die österreichischen Provinzen zusammengestellten Normal-Obstsortimente umfassend, für Obstsortenkenntniss und als vorzügliches Lehrmittel empfohlen.

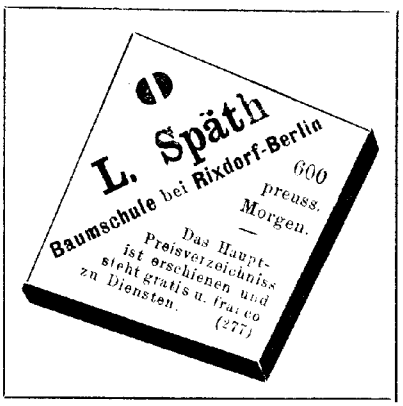
Frisch eingesandte Obstsorten werden für Pomologenvereine in anerkannt vorzüglicher Qualität billigst nachgebildet.

☞ *Prospecte und Kataloge stehen gratis zu Diensten.* (253)

Victor Dürfeld Nachfolger
Obervogelgesang bei Pirna, Sächs. Schweiz.

Pomologisches Institut, Reutlingen

Gärtner-Lehranstalt. — Beginn des nächsten Curses Anfangs März 1895. Statuten gratis. Der Director: **Fr. Lucas.**



W. Klenert

(vorm. Klenert & Geiger)

Obstbaum- und Gehölzschulen

Graz, Steiermark

anerkannt als eines der besten Baumschul-Etablissements Oesterreichs

empfiehlt grosse Vorräthe (241)

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

Beschreibende Kataloge gratis.

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.

Im Verlaufe von 6 Jahren mit 25 Staats- und Verdienstmedaillen und Diplomen ausgezeichnet.

VICTORIA-BAUMSCHULE

in Schöllschitz bei Brünn.

Grösste Obstbaumschule Mährens!

Obstbäume, Hochstämme u. Formbäume, Allee-Zierbäume, Ziersträucher, Obstwildlinge, Heckenpflanzen, Rosen auf Sämlingsstämmen gezogen, Coniferen, Gartengeräthe und Werkzeuge.

Reich illustrirte Kataloge auf Verlangen gratis und franco. (264)

Oesterreichisch-ungarische

POMOLOGIE.

Herausgegeben und beschrieben

von

Professor Dr. Rudolf Stoll.

Dieses pomologische Werk, das beste Oesterreich-Ungarns, welches nebst 242 künstlerisch ausgeführten Fruchtabbildungen, und zwar: Aepfeln, Birnen, Kirschen, Pflaumen, Pfirsichen, Aprikosen, Haselnüssen, 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.

Herausgeber: Wilhelm Köhler. **Für die Redaction verantwortlich: Wilhelm Köhler.** **Druck von Köhler & Hamburger.**

Dieser Nummer liegt Titel und Inhalts-Verzeichniss des Jahrganges 1894 bei.

Chios Beauty.

Chromolith. u. Druck v. Th. Bannwarth, Wien VIII.

Grofse türkische Kirsche.

Chromolith. u. Druck v. Th. Bannwarth, Wien VIII.

Olivier de Serres.

Chromolith. u. Druck v. Th. Bannwarth, Wien VIII.

Winter Nelis.

Chromolith. u. Druck v. Th. Bannwarth, Wien VIII.