E.14.

Oesterreichisch-ungarischer

OBSTGARTEN.

Illustrirte Zeitschrift

für

Obstbau und Obsthandel

sowie für

Blumenzucht, Küchen- und Handelsgärtnerei.

Herausgegeben und redigirt

von

L. von Nagy.

Erster Jahrgang, als Fortsetzung des „Obstgarten" VI. Jahrgang.

Hermann Stern. 1926
Wien

WIEN.

Druck von Wilhelm Köhler, VI. Mollardgasse 41.

1884.

INHALT.

Ablegen oder Absenken 6.
Alden's Obstdarre 53.
Alkohol aus Maronen 86.
Altersversorgungsverein Pomona 180.
Amerikanische Luftdarre 11.
Ananas 216.
Anstrich der Mistbeetfenster 265.
— wetterbeständiger, 73.
Apfelernte 215, 240.
Apfelernte Amerikas 229.
Aepfel, Aufbewahrte, 194.
Aepfel, Neue, 25.
— zum Mosten in Niederösterreich 278.
Aepfel, Russische, 134.
— Vaterländische, 212.
Aepfel:
Antonofka 47.
Ashmead's Sämling 174.
Belle de Boskoop 2.
Bogelsapfel 122.
Broholm's Rosenapfel 173
Catillac sans-pierre 134
Heinemann's Schlotterapfel 96.
Holzvogtapfel von Low 89.
Jakob's Erdbeerapfel 250.
Kantyl Sinap 250.
Maglemer Streifling 209
Paul's Imperial 123.
Pfirsichrother Sommerapfel 33.
Posapfel, Siebenbürger, 281.
Sternreinette 109.
Apfelschälmaschine, Reynold's 285.
Apfelschaumwein-Zubereitung 282.
Aprikosen 216, 239.
— Vaterländische, 239.
Aprikosenplantagen in Frankreich 92.
Aprikosen- und Pfirsichkerne zum Keimen 85.
Aristotelia Maqui 107, 191.
Arbusen, Etwas über, 119.
Aufbewahrung von Früchten 251.
Aufruf an die Gastfreundschaft 58.
Australiens Riesenbäume 15.

Baron Dufour-Pfirsich 185.
Bartlettbirne 263.
Baumkratzer, Verbesserter, 31.
Baumschnitt, Ueber, 245, 258.
Baumschulen von Müllerklein 287.
Baumwachs, Kaltflüssiges, 47.
Bäume jederzeit zu versetzen 25.
— Unfruchtbare tragbar zu machen 36.
Becherbäume, Erziehung der, 263.
Beerenobst-Ausstellung 188.
Begonien 36.
Behandlung der Rebe im Traubenhause 123.
Benthamia fragifera 108.
Beschneiden zu pflanzender Bäume 7.
Biegen der Aeste 41.
Bienen im Gartenbau 214, 283.
Birnen:
Ahlmann's Butterbirne 211.
Bartlett 263.
Belle des Abrès 2.
Bonne Louise d'Avranches panaché 25.
Brokworth Parkbirne 162
Butterbirne von Nivelles 91.
Charles Cognée 120.
Comtesse Clara Frijs 197.
Dr. Jules Guyot 90.
Fredrik Clapp 164.
Giffard's Butterbirne 277.
Gf. Moltke 162.
Katzenkopf 240.
Minister Dr. Lucius 68.
Olivier de Serres 73.
Sekelbirne 226.
Turiner königl. Butterbirne 192.
Williamsbirne 263.
Birnen, Die schönsten Sommer-, 277.
— Die besten Tafel-, 277.
— Empfehlenswerth für Spalier 277.
— Zum Mosten in Niederösterreich 278.
— Riesen-, 146.
— Auf Quitten 252.
— Eingelegte, 204.
— Vaterländische, 223.
Birnbaum, Der, 152
— und Cider. Vom, 129, 142.
Birnblutlaus 188.
Birnpyramiden 86
Birnveredlungen 169.
Birnen fruchtbar zu machen 166.
Blumentöpfe 228.
Blumenzwiebel 204.
Blutlaus, Mittel gegen die, 74.
Bogelsapfel, Siebenbürger, 122.
Bohnen 98.
Bohnenausreifen 172.
Briefkasten 15, 27, 39, 51, 63, 75, 89, 99, 111, 147, 160, 183, 196, 220, 288.
Brombeersalse 251.
Brombeeren, Vermehrung der, 70.
Brombeeren: Early Cluster 138.
— Eine hybride, 215.
— Wilson jun. 139.

Captrauben 21.
Carrière. E. A., Doppelveredlung 270.
Catsup 159.
Champignonzucht 280.
Chänomeles (Japanische Quitten) 135.
Centralstation für Obst- und Gemüseverwerthung 194, 275.
Cisternen für Obstwein 10.
Club der Land- und Forstwirthe 22.
Conservirung von Holz 36.
Cordial 159.
Crocus 205.

Dänische Obstfrüchte 89, 161
Darre, Reynold's, 279.
— Transportable, 259.
— Gradative Ring-, 185
Decaisnea insignis 215.
Doppelpfropfen, Das, 285.
Doppelveredlung 270.
Dornbach, Ausstellung in, 219.
Downing Pfirsich 158.
Drahtspanner 149.
Dünger für Obstbäume 74.
Dürfeld's Obstmodelle 131.
Dundee, Ausstellung in, 230.

Edelreiser, Aufbewahrung, 9.
Einsieden von Früchten in Californien 241.
Entblättern der Obstbäume 193.
Eisenbahnen, Obstcultur an, 228, 273.
Erdbeere 72, 131, 216.
— Neue 233, 278, 286.
— Otto Lämmerhirt 234.
— Saxonia 234.
— Sharpless Seedling 123.
— Sultana 119.
— Teutonia 278.
— Vicomtesse Hericart de Thury 241.
Erdbeercultur 109.
Erdbeerliqueur 159.
Erdbeeren im Gartenbeete getrieben 123.
Erdbeerparfum 86.
Erbeertreiberei 9.
Erdbeerwein 72.
Erdbeerzug 146.
Erdbohrer 83.
Erdfloh, Gegen den, 27.
Erträgnisse der Obstcultur 106.

Farbe der Früchte 73.
Fässer zur Obstverpackung 222.
Fass, Das grösste Amerikas, 9.
Feige, Indische, 30.
Feigentreiberei in England 107.
Florida, Orangenernte, 250.
Förderungsmittel des Obstbaues 120.
Fragaria indica 242.
Fröbel & Comp. Katalog 243.
Fritillaria 206.
Frostschäden, Verhütung von, 25.
Frostschirme 65.
Frühjahrsausstellung 109.
Frühjahrsveredlung, Praktische, 97.
Frühpfirsiche 54.
Früchtebericht 265.
Früchte in Honig eingemacht 73.
Fruchtbäume, Neue, 191.
Fruchtpflanzen, Neue, 168.
Fruchtmarkt, Interessanter, 264.
Fruchtsaftpresse 132.
Fuchsia procumbens 242.

Galanthus nivalis 205.
Gaedertz Baumschule 200.
Gärtnerisches aus Wien 279.
Gärtner und Gartenfreunde, Zusammenkunft der, 249.
Gartenbauproducte Frankreichs 202.
Gartenbauschulen Belgiens 216.
Gartenwege, Ausgezeichnete, 38.
Gehölze, Neue und seltene, 181, 195.
Geisenheim, Lehranstalt, 179.
Gelbe Rüben 147.
Gemüse 279.
Gemüse zu Conserven 110.
Genossenschaft der Obstzüchter 228.
Gladiolus hybridus perennis 13.
Goethe, Director, Correspondenz 46, 252.
Graz 266.
Gurkenconserven 207.
Gurken ohne Essig einlegen 206.

Handelsnachrichten 112, 230.
Hannover 228.
Haselnuss Duke of Edinbourg 217.
Haselnüsse 180.
Haus, Für's, 241.
Hebung des Obstbaues 118.
Heidelbeere 98.
Heilmittel für beschädigte Obstbäume 38.
Heinemann's Schlotterapfel 89.
Himbeeren, Hansell, 138.
— Marlboro 192.
Himbeeren, Ueber, 137.
— in Frankreich 108.
— Treiben der, 278.
Holz, Conservirung von, 36, 204.
— Eingesalzenes, 25.
Holzvogtapfel von Low 96.
Holz zu kyanisiren 146.
Hyacinthen-Ausstellung 86.

Iris Kaempferi 13.
Insecten, Gegen, 228.
Insectenfangleim 265.
Ixia 206.

Jakob's Erdbeerapfel 250.
Jařebinka 154.
Johannisbeeren 105.
— Die schwarze, 144.
Johannisbeerliqueur, Schwarzer, 159.
Juglans praeparturians 60.

Käsapfel 123.
Kakifrüchte 106.
Kaktusfeigen 56.
Kalender, Garten-, 220.
Kantyl Sinap-Apfel 250.
Kartoffelsorten, Einige, 62.
Kataloge 13, 39, 51, 99, 207, 231.
Katalog, Frick's landwirthschaftl., 287.
Katzenkopfbirne 240.
Kellerasseln, Gegen, 228.
Kernobstalleen 25.
Kirschen 35, 189.
— Vaterländische 224.
Kirschenernte 192.
Kirsche Double Marmotte 192.
— Windsor 123.
Kirschenkäfer 192.
Kirschenpickles 158.
Klettenwurzel 14.
Klosterneuburg, Katalog, 243.
Knoblauch 51.
Knospenwickler, Der graue, 11.
Kyanisirte Gartenpfähle 72.
Kyanisiren des Holzes 146.

Lathyrus odoratus.
Leimringe 251.
Lichtenwalder Obstausstellung 252.
Liqueurweine aus Obst 46, 57.
Lorbeeren der Alten 38.
Lobositz, Obstgeschäft 84.
Luftdarre, Amerikanische, 11.

Mad. Baudin Pfirsich 240.
Maikäfer sammeln 9.
— Vertilgung 109.
Mais, Phylloxera-, 194.
Marlborohimbeere 192.
Markt, Vom, 61.
Mediasch 94, 156, 230.
Mehlthau 38.
Melonensorten für Freiland 69.
Melonentarif 112.
Merkmale der Pfirsichsorten 43.
Mirabellen, Stecklinge von, 35.
— als Topfobstbaum 43.
Mittel, das Blühen der Bäume zu fördern, 39.
— gegen Blutlaus 71.
— gegen Schnecken 85.
Morus Fegyvernekiana 19.
Mostobst 248, 259.
Mostobstsorten Niederösterreichs 278.

Nachreifen der Früchte 11.
Naphthalin gegen die Reblaus 48.
Nebraska Statistik 241.
Nektarinen 9.
Nemophylla atomaria atrocoerulea 12.
Nertera depressa 242.
Neues (Blumen- und Gemüsegarten) 74.
Niederstammcultur 95.
Nistkästchen 28, 34.
Noyeauliqueur 227.
Nüsse frisch zu erhalten 278.
— Deutsche, in Amerika 286.
Nussbaumholz 123.
Nussschalen, Grüne, 158.
Nussbaumveredlung 15.

Obstausstellung Budweis 253.
— im Innviertel 8.
— Lichtenwald 252.
— Marburg 234.
Obstanlage, Merkwürdige, 86.
Obstbaucurse 222.
Obstbau in der Steppe 143.
Obstbauverein Kronprinz Rudolf 253.
Obstbau in Nassau 94.
Obstbaumpflanzung in Dänemark 91.
Obstbaumzucht und Obstbaumpflege 128, 139.
Obstbaumschnitt 10.
Obstcultur an Eisenbahnen 273.
Obstdarre, Automatische, 257.
Obsternte 167.
— in Oregon 240.
Obstfarm, Englische, 286.
Obstgeschäft in Tirol 36.
Obsthandel 157.
Obstpflücker, Selbstangefertigter, 216.
Obstreife, Beschleunigung der, 158.
Obstsendungen 112.
Obstspeise, Neue, 109.
Obstverwerthung 141, 261.
Obstverwerthungs-Cursus 178.
Obstsorten nach Culturformen geordnet 5, 20.
Obstsorten, Vaterländische, 211, 223, 236.
Obst, Neues, in England, 250.
— Russisches, 10.
Obstmus 10.
Obstfrüchte, Dänische, 161.
Obstbäume, Zur Pflege der, 177.
Obstmodelle, Dürfeld's, 131.
Oculiren, Vortheil beim, 179.
Olive, Die, 175.
Ontario-Pflaume 286.
Orangen in Paraguay 9.
Orangenernte in Florida 251.
Oregon, Obsternte 240.
Otiorhynchus sulcatus 84.

Paradeisäpfel 265.
Personalnachrichten 39, 63, 75, 207.
Pfirsiche und Nectarinen 238.
Pfirsich als freistehender Zwergbaum 269.
Pfirsich, Gefülltblühende, 110.
Pfirsichcultur, Ein Capitel über, 125.
Pfirsichtreiberei 121.
Pfirsichschälen im Grossen 145.
Pfirsiche:
Alexander 55.
Baron Dufour 185.
Concord 55.
Conkling 134.
Cumberland 55.
Downing 158.
Griepenkerl 194.
Mad. Baudin 241.
Musser 55.
Vaterländische 238.
Waterloo 133.
Wilder 55.
Pfirsichsorten, Werthvolle, 103, 115.
Pflaumen frisch aufzubewahren 216.
Pflaumenindustrie in Frankreich 164.
Pflaumenernte 227.
Pflaumen zu conserviren 203.
Pflaumenexport aus Böhmen 265.
Pflaumen, Zwei gute englische, 257.
Pflaumen:
Bonne de Bry 192.
Dry's Seedling 257.
Duke of Edinbourgh 257
Monarch 3.
Ontario- 286.
Reineclaude de Bavay 146.
Vaterländische 236.
Physalis peruviana 225.
Pinciren der Obstbäume 70.
Pilze in der Obstcultur 48, 58.
Pilzzucht 49.
Pomologenverein 267.
Porisowskawo in Südrussland 133.
Posapfel, Siebenbürger, 281.
Preisverzeichniss von C. Schiebler 287.
Preussen, Obst in, 229.
Primeln 26.
Pulmonarien 26.

Quittenliqueur 159.
Quittenunterlagen zu Birnen 252.

Rafanoden 110.
Ratafia von Orangenblüthen 228.
Raupen, Mittel gegen, 218.
Reben, Amerikanische, 145.
Reben, Gelbgewordene, 48.
Reblaus in Frankreich 203.
Reineclaude de Bavay 146.
Reynold's Trocknen von Obst 154.
Ribes alpium aureum 193.
— nigrum 144.
Rindenkratzer, Beweglicher, 59.
Ringdarre, Gradative, 185.
Rivinia laevis 242.
Roi Humbert Paradeisapfel 266.
Rosenausstellung in Hietzing 159.
— in Mödling 146.
— in Wien 146.
Rosen, Blaue, 219.
Rosenkrätzer 219.
Rosen oculiren 87.
Rosenüberwinterung 27.
Rosenstock, 1000jähriger, 14.
Rose Perle d'or 219.
Rothkraut 159.
Russland, Aus, 258.
Russisches Obst 10.

Saftcirculation 216.
Salicylsäure, Benützung der, 147.
— gegen Pflanzenkrankheit 66.
Schnecken, Mittel gegen, 85.
Schneidewerkzeuge, Gärtnerische, 179.
Schwefeln gegen Oïdium 150.
Schulgärten an der Volksschule 249.
Schutz der Kirschen vor Spatzen 24.
Siebenbürgen, Aus, 22.
Solanum Capsicastrum 242.
Sommerblumen 12.
Sommerobst-Ausstellung in Berlin 156.
Spargel, Ueber, 86.
Sperlinge abzuhalten 38.
Südfrüchte 157.
Spaliere, Freistehende, 198.
Spindelform der Obstbäume 285.
Stachelbeerstrauch 77.
Stachelbeeren:
Antagonist 82.
Duck Wing 80.
Fleur de Lys 82.
Green Willow 80.
Jolly Angler 81.
London 78.
Monstreuse 79.
Nettle Green 81.
Queen Mary 82.
Rifleman 78.
Roaring Lion 79.
Sämling von Pausner 81.
Sir Sidney 82.
Teazer Prophet 81.
Top Sawyer 79.
Twigem 80.
Two to one 81.
Wonderful red 79.
Yellow Lion 82.
Yellow Seedling 81.
Stammbilder der Obstbäume 272.
Stecklingszucht der Mirabelle 35.
Steiermark, Aus, 284.
Steiermark, Obstausfuhr aus, 229.
Steierischer Obsthandel 166.
Sternreinette, Rothe, 109.
Strassenpflanzung 190.
Stuttgart 250.

Tarifermässigung 63.
Theer zum Verstreichen der Baumwunden 85.
Thladiantha dubia 62.
Tirol, Obstgeschäft 1883, 36.
Tomaten und Sardinen 172.
Tomatenverwendung 193.
Topfobstcultur 214.
Topfobstbaum auf der Ausstellung in Hamburg 101.
Tragbarkeit, Gleichmässige, der Obstbäume 204.
Traube Blak-Monukka 21.
Trauerapfel 98.
Treiben der Erdbeere Sultana 119.
— Feigen 107.
— Pfirsiche 121.
— Erdbeeren im Gartenbeet 123.
— Himbeeren 278.
Trockenapparat, Reynold's, 279.
Trüffel 203, 218.

Unterlagen, Etwas über, 285.
Unterricht im Obstbau 222.
Ursachen des Absterbens der Zwetschkenbäume 44.

Vaccinium macrocarpum 227.
Veredeln mit Fruchtzweigen 284.
Veredlungen, Ueber einige, 134.
Veredlungswachs 134.
Verstreichen der Baumwunden 85.
Vicomtesse Hericart de Thury, Erdbeere 241.
Vogelappetit 24.
Vogelbeerbaum 168.
Vogelpflege und Nistkästchen 28.

Wallnüsse:
Barthèrenuss 114.
Blutnuss 115.
Chaberte 114.
Franquette 114.
Gemeine Nuss 113.
Johannesnuss 114.
Mayette 114.
Meisennuss 113
Parisienne 114
Riesennuss 113.
Spitznuss 114.
Steinnuss 115.
Süsse Nuss 115.
Traubennuss 114.
Wallnüsse 10.
Wallnüsse frisch zu erhalten 25.
Wanderung einer Obstsorte 85.
Wanderversammlung des Pomologen-Vereins 266.
Weichsel, Ostheimer, 265.
Weihnachtsgeschenk für Frauen 287.
Weinbaukalender 280.
Weinlese in der Baranya 239.
Weinlese, Maria Theresia auf der, 8.
Weintrauben, Unreife, 203.
Weinstock, Der grösste amerikan., 9.
Wien 8, 131, 145.
Wiener Stadtgärten 202.
Williams Birne 263.
Windsorkirsche 123.
Winterobstaufbewahrung 218.
Winterschnitt der Obstbäume 35.
Winterveredlung 35.
Wunder von Italien, Paradeisapfel, 266.

Zierpflanzen, Früchtetragende, 241.
Zierfruchtpflanzen 98.
Zinketiquetten, Anfertigung von, 33.
Zuckermelonen 24.
Zwiebelsorten, Culturversuche, 49.
Zwergobstgarten, Ein, 264.
Zwischenveredlung, Vortheile der, 273.
Zwetschkenernte 219.
Zwetschkenmost 200.
Zwetschken, Vorzeitiges Absterben der, 44.

Verzeichniss der Holzschnitte.

Fig. 1. Apfel: Schöner von Boskoop.
„ 2. Spiraltopfobstbaum.
„ 3. Iris Kämpferi.
„ 4. Gladiolus hybridus perennis.
„ 5. Morus Fegyvernekiana.
„ 6. Black Monukkatraube.
„ 7. Black Monukkabeere.
„ 8. Beere von Gros Colmar.
„ 9. Beere der Corinthentraube.
„ 10. Zuckermelone Globe d'or.
„ 11. Indische Feige, Opuntiafrucht.
„ 12. Baumkratzer.
„ 13. Begonia discolor smaragdina.
„ 14. Biegen der Aeste.
„ 15. „ „ „
„ 16. Silberweisse Aetnazwiebel.
„ 17. Filler's (Alden) Obstdarre.
„ 18. Opuntia Rafinesquiana.
„ 19. „ phyllacantha.
„ 20. Moos- und Rindenkratzer.
„ 21. Spalierschutzvorrichtung.
„ 22. Spalier.
„ 23. Birne Minister Dr. Lucius.
„ 24. Erfurter Rothkraut.
„ 25. Stachelbeere Rifleman.
„ 26. „ Top Sawyer.
„ 27. „ Duck Wing.
„ 28. „ Green Willow.
„ 29. „ Sämling v. Pansner.
„ 30. „ Fleur de Lys.
„ 31. Otiorhynchus sulcatus.
„ 32. Hausvogtapfel von Low.
„ 33. Birne Dr. Jules Guyot.
„ 34. Heinemann's Schlotterapfel.
„ 35. Frühjahrsveredlung.
„ 36. Birne Pitmaston Duchess.

Fig. 37. Topfobstbaumgruppe.
„ 38. } Persimonpflaume oder Kaki-
„ 39. } früchte.
„ 40. Meisennuss.
„ 41. Mayettenuss.
„ 42. Franquettenuss.
„ 43. Parisernuss.
„ 44. Spitznuss.
„ 45. Barthèrenuss.
„ 46. Pfirsichtrieb, eingekneipt.
„ 47. Pfirsichzweig mit Einschnitt.
„ 48. Bogenveredlung.
„ 49. Anschäften.
„ 50. Fruchtsaftpresse.
„ 51. Hansellhimbeere.
„ 52. Early Cluster-Brombeere.
„ 53. Wilson junior-Brombeere.
„ 54. Drahtspanner.
„ 55. Gespannter Draht.
„ 56. Birne Graf Moltke.
„ 57. Birne von Brockworth Park.
„ 58. „ Friedrich Clapp.
„ 59. Fruchtpflücker.
„ 60. „
„ 61. „ einfachster.
„ 62. Traubenscheere.
„ 63. Rosenscheere.
„ 64. Einsetzen von Fruchtaugen.
„ 65. Broholm's Rosenapfel.
„ 66. Apfel Ashmead-Sämling.
„ 67. Baumscharrer.
„ 68. Spargelmesser.
„ 69. Spargelstecher.
„ 70. Hopfenmesser.
„ 71. Lonicera orientalis.
„ 72. Pfirsich Bar Dufour.

Fig. 73. Gradative Ringdarre.
„ 74. „ „
„ 75. Birne Comtesse Clara Frijs.
„ 76. Galanthus nivalis.
„ 77. Crocus species.
„ 78. Fritillaria.
„ 79. Ixia.
„ 80. Apfel Maglemer Streifling.
„ 81. N. Ahlmann's Butterbirne.
„ 82. Fassdeckel.
„ 83. Obstfass mit Deckel.
„ 84. Umschnürung des Fasses.
„ 85. Sicherheitsknoten.
„ 86. Vaccinium macrocarpum.
„ 87. Glas für Conserventrüchte.
„ 88. Erdbeere Saxonia.
„ 89. „ Otto Lämmerhirt.
„ 90. Fragaria indica.
„ 91. Fuchsia procumbens.
„ 92. Rivinia laevis.
„ 93. Nertera depressa.
„ 94. Solanum capsicastrum.
„ 95. } Birnenzweige mit einem, mit
„ 96. } zwei und mit drei Frucht-
„ 97. } augen.
„ 98. Fruchtspiesse.
„ 99. „
„ 100. „
„ 101. Obstdarre, transport. autom.
„ 102. Pflaume Duke of Edinburgh.
„ 103. „ Dry's Seedling.
„ 104. Paradeisapfel Roi Humbert.
„ 105. Zwergpfirsich auf Mandel.
„ 106. Erdbeere Teutonia.
„ 107. Posapfel.
„ 108. Apfelschälmaschine.

Oesterreichisch-ungarischer

OBSTGARTEN

Illustrirte Zeitschrift

für

Obstbau und Obsthandel, sowie für Blumenzucht, Küchen- und Handelsgärtnerei.

Abonnement:
Inland: Ganzjährig . fl. 4.—
Halbjährig . „ 2.—
Ausland: Ganzjährig Mk. 8.—
Halbjährig . „ 4.—
resp. Francs 11.— oder 5.50.

Herausgegeben und redigirt
von
L. von Nagy.
Administration: WIEN, VI. Mollardgasse 41.

Inserate:
pro dreimal gespaltene Petitzeile oder deren Raum **10** kr. = **20** Pf.
Beilagen werden berechnet pro 1000 Exemplare **10** fl.
Erscheint am **1.** und **16.** eines jeden Monats.

Nr. 1. **Wien, 1. Jänner 1884.** **I. Jahrg.**

An die geehrten Leser des „Oesterr.-ungar. Obstgarten"!

Die vielen Freunde und Verehrer, welche sich der „Obstgarten" seit den 5 Jahren seines Bestehens erworben hat, mussten mit grossem Bedauern den Beschluss des Herausgebers desselben, Herrn Dr. Stoll, vernehmen, dass dieses seinen Lesern so liebgewordene Blatt mit Ende des Jahres zu erscheinen aufhören solle. Ueber Aufforderung mehrerer Freunde des „Obstgarten" sehe ich mich deshalb, als bisheriger Mitredacteur desselben, veranlasst, mit der gegenwärtigen Nummer eine neue Folge unter dem Titel „Oesterr.-ungar. Obstgarten" zu beginnen und glaube ich durch den Jahrgang 1883 dargethan zu haben, dass ich den geehrten Lesern Gutes in Fülle zu bieten im Stande war.

Der Wegfall der sogenannten „Oesterr.-ungar. Pomologie" mit den theueren colorirten Bildern macht es einestheils möglich, den Preis des Blattes auf **vier** Gulden pro anno herabzusetzen, anderntheils unseren geschätzten Lesern dadurch noch mehr Zeitgemässes und Praktisches zu bieten, als bisher. Die Mitwirkung bewährter Fachmänner in Oesterreich wird ebensogut die heimische Obstzucht zur Geltung bringen, wie es sich die Redaction zur Pflicht macht, immer die neuesten Erscheinungen in der einschlägigen ausländischen Literatur mitzutheilen und zu besprechen. Der regelmässig erscheinende Abschnitt über Blumen- und Gemüsezucht wird so reichhaltig werden, dass er den geehrten Abonnenten ein diesbezügliches Fachjournal entbehrlich machen soll.

Wir laden demnach zum Abonnement auf den „Oesterr.-ungar. Obstgarten" ein, der von nun an reich illustrirt in der Stärke von 1½ bis 2 Bogen pünktlich am 1. und 16. jeden Monats ausgegeben wird und bitten gleichzeitig unsere geehrten Leser um ihre werkthätige Unterstützung durch Mittheilungen jeder Art aus der Praxis des Obstbaues, welche die Redaction anständig zu honoriren bereit ist.

L. v. Nagy.

Belle de Boskoop.

Bei der Besprechung der frostharten Apfelsorten in der Generalversammlung des Deutschen Pomologen-Vereins in Hamburg im September 1883 wurde der Apfel „Schöner von Boskoop“ zur Verbreitung besonders empfohlen. Wir glauben aus diesem Grunde Recht zu thun, indem wir unsern geehrten Lesern eine Durchschnittszeichnung (Fig. 1) und die Beschreibung dieser bemerkenswerthen und empfehlungswürdigen Sorte nachstehend mittheilen.

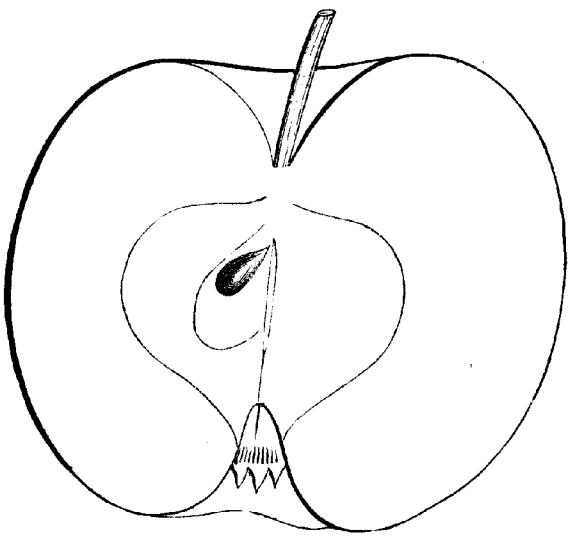


Fig. 1.

Schöner aus Boskoop.

Diel IV. 4.; Luc. XII. 1. a; Hogg III. 1. B. **†† November bis März.

Heimat und Vorkommen: Er wurde vor einigen Jahren von W. Ottolander, Baumschulbesitzer in Boskoop (Holland), gezogen und verbreitet. In Deutschland ist diese werthvolle Sorte wenig verbreitet, verdient aber wegen ihrer Schönheit, Tragbarkeit und Güte häufig angepflanzt zu werden; die königliche Gärtnerlehranstalt in Potsdam erhielt sie direct von Ottolander in Boskoop, weshalb auch W. Lauche in dem „Ersten Ergänzungsbande zum Illustrirten Handbuch der Obstkunde“ von Lucas und Oberdieck eine genaue Beschreibung derselben geben konnte.

Literatur und Synonyme: 1. Schöner von Boskoop (Niederländischer Obstgarten I, Nr. 43, Taf. 22). 2. Reinette belle de Boskoop (Beschrijving der vruchtsorten, 2. Heft, Nr. 142). 3. Schöner von Boskoop (Monatshefte für Obst- und Weinbau 1869, S. 193). 4. Schöner von Boskoop (Oberdieck, Deutschlands beste Obstsorten, 1881, S. 212).

Gestalt: mittelgrosse, flach-kugelförmige, etwa 80 Mm. breite, 65 Mm. hohe Frucht. Der Bauch sitzt wenig nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche nimmt sie merklich ab und endet mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: geschlossen oder halb offen; Blättchen breit, kurz zugespitzt, grünlich, wollig, mit einwärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung tief und weit, von feinen Falten umgeben, die sich mitunter flach über die Frucht hinziehen.

Stiel: kurz, oft auch lang, holzig; Stieleinsenkung tief und eng, strahlig berostet.

Schale: durch den Rost fein rauh, gelblich, sonnenwärts mit bräunlicher, später fast carmoisinartiger Röthe, mit vielen, abgesetzten Streifen; Punkte sternförmig, zerstreut; Rost findet sich in den Anflügen, Figuren und feinen Ueberzügen.

Fleisch: gelblich-weiss, fein, zart, saftreich, von delicatem, süss-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, lang-zugespitzte, oft unvollkommene Samen enthaltend. Der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches ist herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz zugespitzt; Kelchröhre lang, kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: November bis März. Für Tafel und Wirthschaft gleich gut.

Eigenschaften des Baumes: erwächst sehr kräftig, bildet eine kugelförmige Krone, ist sehr fruchtbar, gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden und ist nicht empfindlich. Sommertriebe lang, stark, graubraun, zahlreich punktirt; Fruchtaugen stumpf kegelförmig, wollig; Blatt gross, flach, oval oder eioval, am Rande schwach gesägt; Nebenblätter lanzettlich.

Belle des Abrès. Ueber diese noch ganz neue Birne schreibt die „Revue horticole“: Frucht sehr gross — sie wiegt 300 bis 400 Gramm — von schöner Form, leicht mit rosa lavirt, von feinem Fleisch, angenehmem Geschmack, von erster Qualität für die Küche. Reifezeit März bis Juni. Baum starkwüchsig, sehr frosthart, von sehr schönem, pyramidalem Wuchse. Varietät, die von dem Gutsbesitzer in Châteaudunt (Depart. Eure et Loire) Herrn Houdix in den Handel gegeben wurde. (O. Thomas, Guide de l'amateur des fruits pag. 168 — Variétés à l'étude.)

Die Untersuchung, welche wir am 3. März 1883 mit durchaus echten Früchten dieser neuen Sorte vornahmen, hat uns die nachfolgende Beschreibung ergeben:

Die Frucht, hier und da aufgetrieben (bosselé), erinnert in etwas an die Form der Birne Triomphe de Jodoigne, oder auch an die ein wenig ungleichseitige Form, wie sie nicht selten bei einigen Duchesses d'Angoulême vorzukommen pflegt, verjüngt gegen beide Enden bei einer Länge von 11 Cm. und einer Breite von 9 Cm. in ihrem grössten

Durchmesser. Haut grasgrün, zur Reife gelblich werdend, sonst sich aber selten färbend, höchstens ganz leicht auf der stark den Sonnenstrahlen ausgesetzten Seite. Auge sehr regelmässig, breit, wenig vertieft, mit geraden Abtheilungen. Stiel gebogen, 4—5 Cm. lang, stark und ganz gleichmässig dick. Fleisch knackend, weiss, sehr saftig, zum Theil schmelzend. Kerne wenig zahlreich, glänzend, röthlichschwarz, lang, sich kurz verengernd, dann sich in eine Art Stachelspitze verlängernd.

Diese sehr grosse, schöne und verhältnissmässig sehr gute Frucht finden wir nur etwas zu wenig gezuckert, und fehlt ihr ein ausgesprochener Geschmack, was beides aber vielleicht von der kalten und feuchten Witterung des Jahres 1882 herkam, aus welchem die zum Kosten vorhandenen Birnen stammten, oder vielleicht auch aus dem Umstande, dass diese Früchte sich ganz gut bis zum Juni halten und im Anfange März ihre volle Lagerreife noch nicht erreicht hatten.

Wie es auch sei, selbst diese Unvollkommenheit in Betracht gezogen, zeigt diese schöne neue Sorte Belle des Abrès sich als eine sehr werthvolle, besonders dadurch, dass sie ihre Reifezeit zu einer Epoche erlangt, wo der Mangel an Früchten weniger streng in der Beurtheilung der vorhandenen macht. Zum Kochen, Compot und zu Confitüren findet man sich keine bessere Frucht.

Neue Pflaume „Monarch". Herr Rivers verbreitete jüngst drei neue Sämlingspflaumen unter dem Namen Czar, Sultan und Monarch. Ueber die Monarch bemerkte er, dass sie eine der besten Marktfrüchte werden dürfte. Der Baum hat einen kräftigen Wuchs, und die Frucht, die der Baum liefert, ist gross und leidet nicht vom Regen. Die Blätter des Baumes zeichnen sich ganz besonders durch ihre aussergewöhnliche Breite aus. Die Frucht reift sehr spät; sie wird durch eine tiefe Furche ungleich abgetheilt und hat eine dunkelviolett purpurne Färbung, die mit einem leichten weissen Reif überzogen ist. Das Fleisch ist grünlichgelb, löst sich sehr gut vom Steine, ist saftig und von sehr angenehmem, erfrischendem Geschmack. Eine Abbildung davon findet sich im Florist und Pomologist 1883, Tafel 580.

Ueber Topfobstcultur.

Die wundervollen Resultate, welche in der Topfobstcultur auf der letzten Hamburger Ausstellung vorgeführt wurden, ermuthigten alle Anwesenden, diesem leuchtenden Beispiele zu folgen, und allseitig hörte man die Aeusserung: „Das müssen wir auch versuchen!"

Von Früchte tragenden Bäumen fielen zuerst die Citrus sinensis auf, welche in einer grossen Gruppe gleich beim Eintritte förmlich blendeten. Diese Fülle von orangegelben Früchten auf so niedrigen Stämmchen war wirklich bezaubernd, und wir finden es natürlich, dass mit solchem Angebot auch die Nachfrage wuchs, dass man davon weit versendete und dass besonders in Wien zur diesjährigen Weihnachtszeit ein solches Pomeranzenbäumchen als nobles aristokratisches Geschenk galt. Was ist es auch für ein Prachtstück, wenn zwischen den glänzend dunkelgrünen Blättern eines $^3/_4$ Meter hohen Exemplares sich 25 goldene Früchte wiegen, und wie gerne wird dafür der Preis von zwanzig Gulden hingelegt!

Doch diesem Erfolge geht noch das Resultat voran, was in der Topfcultur unseres heimischen Obstes geleistet und in tadellosen Prachtpflanzen ausgestellt wurde. Wir wollen hier nicht weiter darauf eingehen, uns deren Besprechung auf ein andermal lassen, aber eben in der Erinnerung und der daraus hervorgehenden Aneiferung Einiges über die Cultur des Obstes im Topfe und Kübel bringen.

Die Cultur der Obstbäume in Töpfen ist sehr alt und die Literatur über dieselbe ist sehr reichhaltig. Altmeister Diel hat seiner Zeit ein ziemlich dickes Buch über Topfobstorangerie*) geschrieben, Pater F. Schmidberger, unser österreichischer Matador der Pomologie, hat seine reichen Studien im Stifte St. Florian vorzüglich an seinen Topfbäumen gemacht und ebenfalls eine werthvolle Schrift darüber veröffentlicht**). Am bedeutendsten und erfolgreichsten aber hat erst der berühmte englische Baumzüchter, Neuheitenschöpfer und Pomolog Rivers diese Cultur behandelt und ein sehr gutes Büchlein, welches v. Biedenfeld in's Deutsche übersetzte, darüber herausgegeben. Auch Hartwig in Weimar, Reimann in Halle, Pynaert in Gent und Michelin in Paris haben gute Bücher über diese Cultur gebracht; eine der einfachsten und praktischesten Anleitungen verdanken wir aber dem Rentner Schwab in Darmstadt, dessen Cultur seit 20 Jahren eine der erfolgreichsten und lohnendsten in Deutschland ist.

Der Nutzen, welcher aus der Cultur des Obstes in Töpfen für die leichtere Erkenntniss und Prüfung vieler Obstarten hervorgeht, ist sowohl für den Liebhaber in der Obstcultur, als auch für den Gärtner nicht zu verkennen. Sie gewährt dem Be-

*) Diel, Anleitung zur Erziehung einer Obstorangerie in Scherben. 1804. 2 Bände.

**) J. Schmidberger, leichtfasslicher Unterricht in der Erziehung der Obstbäume. 2 Bände. 1824, und Beiträge zur Obstbaumzucht. 4 Bände. 1836

*

treiber nicht allein das Vergnügen, fremde Obstarten in gewöhnlichen Blumentöpfen vor seinen Fenstern anstatt der Blumen zu erziehen, sondern auch und zumal die im Freien spät reifenden Arten bei einiger Pflege im Topfe, selbst in ungünstigen Jahren, dennoch zur völligen Reife zu bringen. Selbst die Liebhaber dieser angenehmen Beschäftigung, welche nicht so glücklich sind, einen Garten zu besitzen, können sich den Genuss verschaffen, alle Arten Früchte zu erziehen und sich dadurch in kurzer Zeit oft mehr Obstkenntniss erwerben, als eine grosse Obstbaumanlage in vielen Jahren, zumal bei einigen ungünstigen Frühjahren, gewährt. Wer aber einen kleinen Blumengarten oder wohl gar ein Gewächshaus zu diesem interessanten Studium verwenden kann, der wird eine reichliche Quelle von Vergnügen daran finden und bei einer richtigen Behandlung auf einem kleinen Raume einen grossen Theil der trefflichsten Obstsorten, welche man natürlich besonders zur Erziehung auswählt, kennen zu lernen im Stande sein.

Die Erziehung, sowie die fernere Behandlung der Topfobststämmchen weicht nur wenig von der des Zwergbaumes ab, und ihr Schnitt gründet sich vollkommen auf die bei demselben angewendeten allgemeinen Regeln. Man erzieht diese Bäumchen gewöhnlich in zweierlei Gestalt, nämlich in der des Hochstammes, nur im verjüngten Massstabe, und in der Pyramiden- oder Spindelform, wozu sich besonders Birnsorten eignen. Zu den Apfelstämmchen für Töpfe nimmt man durchaus zur Unterlage den Johannisapfel, und zu den Birnen die Quitte, welche wegen ihres gemässigten Wachsthums, sowie wegen ihrer feinen Saugwurzeln sich besonders dazu schickt. Doch sollen auch Versuche mit Birnwildlingen, welche aus dem Samen der weissen Herbstbutterbirne erzogen und durch mehrmaliges Versetzen und Beschneiden ihrer Wurzeln zu diesem Zwecke vorbereitet wurden, nichts zu wünschen übrig lassen und wegen ihrer Dauer den Quittenunterlagen sogar vorzuziehen sein.

In den Monatsheften für Obst- und Weinbau beschrieb im Jahre 1868 Herr Schwab aus Darmstadt seine bewährte Methode, und wollen wir dieselbe hier kurz recapituliren. Derselbe nimmt als jährlichen durchschnittlichen Ertrag eines Bäumchens fünf grosse, zehn mittlere oder zwanzig kleinere Kernobstfrüchte an und sagt, dass, wenn die Topfobstbäume nach einer Reihe von Jahren zu gross werden, sie sehr schöne reichtragende Pyramiden- oder Kugelbäume für den Garten abgeben. Den Apfel hält er mit Recht für die lohnendste Obstart zur Topfcultur, natürlich auf Johannisapfel veredelt, nach diesen Birnen auf Quitten, dann Reineclauden und Mirabellen. Aprikosen und Pfirsiche tragen wohl schön, sagt Schwab, dauern aber nicht lange, und Kirschen setzen in Töpfen nur sehr wenige Früchte an. Eine Ausnahme hiervon macht die strauchartige Ostheimer Weichsel, welche sich sehr gut zu dieser Cultur eignet und überaus reich als Topfbaum trägt. Aprikosen sind am wenigsten verwendbar, aber Pfirsiche gedeihen prachtvoll in Töpfen.

Die in Töpfe neu zu pflanzenden Obstbäumchen sollen nach Schwab 1—2jährige Zwergbäume sein; für letztere dient ein Topf von 30 Cm. Weite. Alle 2 Jahre wird ein je 2—3 Cm. weiterer Topf genommen. Als Erdmischung empfiehlt Schwab Mistbeet- und Composterde, welcher etwas Lehm und aufgeschlossenes Knochenmehl zugesetzt wird. Vor dem Einsetzen werden die jungen Bäumchen geschnitten und die zukünftige Stammhöhe zu 45 Cm. angenommen, alle etwa vorhandenen Blüthenknospen aber entfernt.

Die Töpfe werden mit gutem Abzug versehen und die jungen Bäumchen genau so tief eingesetzt, als sie vorher gestanden haben. Von den Wurzeln werden nur die kranken oder etwa vertrockneten weggeschnitten, und von den tiefgehenden, so weit es nöthig ist, die Enden beschnitten. Die Zeit des Eintopfens ist das Frühjahr, sobald die Knospen zu schwellen beginnen; Aprikosen und Pfirsiche aber müssen oft schon im Februar eingesetzt werden. Gleich nach dem Eintopfen werden die Bäumchen an einen Platz gebracht, wo man sie gegen die Unbilden der Witterung, besonders gegen Spätfröste gut schützen kann, und man sorgt dafür, dass sich nicht Regenwürmer in die Töpfe ziehen. Dieses Eintopfen im ersten Frühjahre wiederholt sich alljährlich bei den ältern Topfbäumchen, welche nach der Cultur Schwab's in jedem Spätherbst aus ihren Töpfen und Kübeln genommen werden und mit ihren Ballen nebeneinander stehend in die Erde des Gartens an eine nicht zu sonnige, aber auch nicht feuchte Stelle eingeschlagen werden, wobei man sorgt, dass die Ballen noch 25 Cm. hoch mit Erde überdeckt werden, so dass die halben Stämmchen eingegraben sind, und dass man beachtet, dass sich zwischen den Topfballen keine hohlen Zwischenräume bilden.

Sobald die Topfbäume ihre Früchte angesetzt haben, bringt man sie an ihren Standort während des Sommers und senkt die Töpfe bis fast zum Rande in die Erde ein. Holzkübel müssen auf dem Boden aufgestellt bleiben, da sie, in der Erde eingegraben, leicht faulen würden. Die sich bildenden neuen jungen Triebe werden, ehe sie verholzen,

auf 3—5 Blätter pincirt, um eine hübsche Form und reichlichen Fruchtansatz für's nächste Jahr zu erhalten. Bei ältern und schwächer treibenden Bäumchen kann man das Pinciren füglich unterlassen; jedenfalls ist die Periode dazu nur von Anfang bis Mitte Juni.

Das Begiessen ist dann eine Hauptsache und muss mit grosser Vorsicht und Sorgfalt geschehen. Bäumchen, welche viele Früchte angesetzt haben, gibt man alle 8 Tage einen Guss mit Wasser, welches über Hornspänen gestanden hat. Wo zu viele Früchte angesetzt haben, muss ausgebrochen werden. Schwab sagt: „Will man grosse und wohlgebildete Früchte ziehen, und bedenkt man, dass ein 3jähriges Bäumchen höchstens f ü n f, und so steigend ein 8jähriges höchstens z w a n z i g grossgewachsene Aepfel tragen kann, so kann man das Ausbrechen schon darnach berechnen." — Hauptsächlich dürfen die Früchte nicht zu nahe beisammen hängen.



Fig. 2.

Dieser beachtenswerthen Methode, welche sowohl in Darmstadt wie in Reutlingen ausgezeichnete Resultate ergab, werden wir in den nächsten Zeilen Details einiger anderer Culturmethoden folgen lassen, welche sich ebenso günstig erwiesen und deshalb auch ihre volle Berechtigung haben, insbesondere hierbei auf die neueste Methode Chapelier's in Spiralform (siehe Fig. 2) aufmerksam machen.

Obstsorten, nach Culturformen geordnet.

Der beschreibende General-Katalog von Croux & fils, bekannt durch ihre Ecole pomologique, bringt verschiedene Zusammenstellungen der Obstbäume, welche auch für weitere Kreise des belehrenden Inhaltes nicht entbehren, so dass wir uns entschlossen, dieselben hier mitzutheilen. Diese Zusammenstellungen beziehen sich nur auf eine beschränkte und als vorzüglich ausgewählte Anzahl von Sorten und bezeichnen die von der Firma aus ihrer langjährigen und ausgebreiteten Praxis als einzig oder besonders erkannte Form, unter der sie am besten gepflanzt und gepflegt werden sollen.

A. Sorten für Hochstämme in den freien Grund.

I. Aepfel.

Baldwin.
Borowitzky.
Beauté de Kent.
Belle de Boskoop.
Belle fille rose.
Borsdorf.
Caleville rouge de Pâques.
Caleville St. Sauveur.
Châtaigner.
Cox pomona.
Courtpendu plat.
Doux d'argent.
Fenouillet gris.
Grand Alexandre.
Kaupanger.
Linneous Pippin.
Mad. Hayez.
Pazman.
Præsid. Defays-Dumonceau.
Pigeon d'Oberdiek.
„ rouge d'hiver.
Rambourg franc.
„ d'hiver.
Reinette de Harbert.
„ Thouin.
„ de Woltmann.
„ de Blenheim.
„ de Burchardt.
„ de Caux.
„ de Granville.
„ Dorée.
„ du Canada.
„ Franche.
„ gris haute bonté.
„ „ du Canada.
„ orange de cox.
Reine des Reinettes.
Royale d'Angleterre.
Séminaire de Vesoul.
Suzanne.

Sorten zum Pressen.

Es ist dies die Auswahl der vorzüglichsten Varietäten der Normandie und Picardie nach Angabe der Herren E. Lambin, A. Heron, de Bouteville und Hauchecorne.

Cideräpfel.

Amer doux.
Blanche de Vitry.
Frequin de Chartres.
Noire de Vitry.
Vicepresident Héron.
Or-Milcent.
Amère de Berthecourt.
Bramtôt.
Barbarie.
Frequin rouge.
Medaille d'or.
Argile.
Martin Fessard.
Railé.
Précoce David.
Benard.
Binet gris.
Binet rouge.
Gris Muscadet.
Jaunet.
Pomme Godard.
Docteur Pinel.
Docteur blanche.
Pomme decât.

Ciderbirnen.

Carisi blanc.
De Touris.
De Navet.
De Croixmare.

II. Aprikosen.

Alberge.
Commun.
De Schiras.
Jaques.
Mexiko.
Moor-Park.
Pêche de Nancy.
Royal.

III. Atlasbeeren (Cormiers).

Mit grosser rother Frucht.
Mit grosser grauer Frucht.

IV. Birnen.

Beurré d'Amanlis.
„ Diel.
„ Giffard (auf Wildling).
„ Hardy.
„ Sterkmann.
„ Piquery.
Bergamotte Esperen.
Bonne de Malines (auf Wildling).
Bon Chretien de Rance.
Bon Chretien William (auf Wildling).
Citron de Carmes (auf Wildling).
Curé.
Doyenné du Comice.
Epargne.
Figue d'Alencon.
Josefine de Malines (auf Wildling).
Jules d'Airoles de Leclerc.
Louise bonne d'Avranches.
Madame Elisa.
Marie Guise.
Marie Louise (auf Wildling).
Olivier de Serres.
Passe Crasanne.
Passe Colmar.
Suzette de Bavay.
Triomphe de Jodoigne.

V. Cornelkirschen (Dirlitzen).

Mit grosser rother Frucht.

VI. Kastanien (Edelkastanien).

Chataigner franc du Limousin.
Chataigner marron de Lyon.

VII. Kirschen.

Anglaise hative.
Belle magnifique.
Duchesse de Palnau.
Bigarreau blanc.
„ d'Esperen.
„ de Mezel.
„ Jaboulay.
„ Napoleon.
„ précoce de Frogmore.
Guigne belle d'Orleans.
„ de Lamaurie.
„ Elton.
„ gouverneur Wood.
„ noire de Tartarie.
Imperatrice Eugenie.
Montmorency à long queue.
„ à courte queue
Reine hortense.
Royale.
Tardive de Chatenay.

VIII. Mandeln.

Mit zarter Schale.
Princesse (des Dames).

IX. Maulbeeren.

Mit grosser Schwarzfrucht.

X. Mispeln.

Ordinäre.
Neflier à très gros fruits.

XI. Pfirsiche.

Admirable jaune.
Belle imperiale.
Brugnon orange Pitmaston.
Brugnon violet.
Galande noire.
Grosse mignonne.
Madelaine rouge.
Malte.
Reine de Vergers.

XII. Pflaumen.

Drap d'or d'Espéren.
De Montfort.
Favorite précoce.
Goutte d'or de Coë.
Jefferson.
Kirke's.
Mirabelle grosse.
„ petit.
Monsieur.
„ jaune.
Reine claude d'Althan.
„ „ de Lavrence.
„ „ dorée.
„ „ verte.
„ „ violette.

XIII. Quitten.

Du Portugal.

XIV. Wallnüsse.

Gewöhnliche.
Fertile (præparturiens).

(Schluss folgt.)

Das Ablegen oder Absenken.

Begreiflich ist es nicht anders möglich, dies zu bewerkstelligen, als indem man den Theil, welcher Wurzeln treiben soll, mit Erde umgibt. Leicht geschieht solches bei niederen biegsamen Gewächsen durch Niederbeugen und Befestigen eines Zweiges oder Stengels im Boden. Nicht so aber bei hochstämmigen oder sehr spröden Gewächsen, denn hier sind wieder verschiedene Vorrichtungen erforderlich, um zum gewünschten Zweck zu gelangen. Beabsichtigt man nämlich den Zweig irgend eines Baumes oder Strauches in der Höhe abzulegen, so muss man ein Mittel aufzufinden suchen, um durch dasselbe die nöthige Erde anbringen zu können. Dieses kann nach den Umständen auch wiederum verschieden sein; immer jedoch ist ohne Rücksicht auf Form oder Material dasjenige das Beste, womit bei den verschiedenen Pflanzen der beabsichtigte Zweck jedesmal am vollkommensten erreicht wird. Genügt daher bei Pflanzen, welche äusserst leicht anwachsen, schon ein immer feucht gehaltenes Büschel Moos, bald eine Düte von Papier oder Leinwand zur Aufnahme der Erde, so ist bei anderen, nicht so leicht Wurzel treibenden Gewächsen wieder unumgänglich nöthig, dauerhaftere Gefässe zu wählen.

Gewöhnlich bedient man sich hiezu eines irdenen kleinen Topfes, dessen Seite entweder zum Abnehmen gerichtet, oder welcher geradezu mitten durchgesägt ist. In beiden Fällen schliesst man den abzusenkenden Zweig damit ein, befestigt beide Theile des Topfes wieder durch einen Eisendraht oder Bindfaden aneinander und mittelst daran befindlichen Handhaben an dem Aste selbst. Neuerlich hat man dies Verfahren mit nicht geringem Vortheil auch noch dahin verbessert, dass man statt jener irdenen Gefässe mässig starke Bleiplatten anwendet, diese in Dütenform zuschneidet und dann um den Zweig herumbiegt, so dass das untere spitzige Ende genau an demselben anschliesst, die Seiten der bleiernen Platten zusammenfalzt und übrigens wie gewöhnlich verfährt. Kostspieliger und nur blos für den Liebhaber geeignet, sind die in gleicher Form mit jenen durch Fensterblei von Glas zusammengesetzten Düten. Sie gewähren den besondern Vortheil, dass man hier beobachten kann, wenn der Absenker seine Wurzeln zeigt.

Wollte man auf ein und demselben Aste mehrere Fruchtruthen zugleich absenken, so berücksichtige man ja, dass derselbe dadurch nicht zu sehr beschwert werde und bringe im Nothfall lieber einige Stützen an.

Auch bei Topfpflanzen kann man in Verlegenheit kommen, wie die abzusenkenden Zweige bequem zur Erde zu bringen sein möchten, da mehrere oft so spröde sind, so dass man sie, ohne zu brechen, gar nicht biegen kann. Hier wird es nothwendig, den Boden zu erhöhen, welches man dadurch bewerkstelligt, dass man aus einem andern etwas kleineren Topfe den Boden herausschlägt, über die Pflanze stülpt und nur so viel Erde auffüllt, als nöthig ist. Sollte der Umfang der Zweige zu gross oder dieselben vielleicht brüchig sein, so kann man den Topf mitten durchsägen, dann von beiden Seiten den Busch einschliessen und die Hälften des Topfes wieder aneinander befestigen, wodurch man gleichfalls seinen Zweck vollkommen erreicht.

Da das Weiterpflanzen der angewachsenen Absenker allemal mit der grössten Vorsicht erfolgen muss und immer wo möglich mit der Scholle, so kann man auch bei Gewächsen im freien Lande einen Topf daneben eingraben und vorher den Ableger durch das Loch am Boden ziehen.

Man erreicht so mehrere Vortheile zugleich; erstens kann man dem Ableger eine leichtere und bessere Erde geben, als die Mutterpflanze hat; dann bleibt derselbe auch nach dem Ablösen ungestört in seiner Ruhe, indem die junge Pflanze mit der Scholle aufgehoben und verpflanzt werden kann,

wo sie dann meistens schon im ersten Jahre Blüthen und Früchte treibt. Bei grösseren Gewächsen, wie z. B. beim Wein etc. bedient man sich mit gleichem Vortheil auch geflochtener Weidenkörbe, und die tragenden Weinsenker müssen in der Regel vom vorjährigen Holze genommen werden.

Unerlässliche Bedingung eines glücklichen Erfolgs ist auch hier stete Unterhaltung einer angemessenen Feuchtigkeit. Muss man nun bei Unternehmungen im Grossen oder wegen überhäufter Arbeiten fürchten, diese oder jene kleine, weniger in's Auge fallende Pflanze zu vernachlässigen, so beugt man einem schnellen Vertrocknen zum Theil dadurch vor, dass man die Erde mit gehacktem feuchten Moose bedeckt; am sichersten aber noch, wenn man in die Erde das eine Ende eines im Verhältniss zu seiner Länge stärkeren oder schwächeren baumwollenen Dochts eingräbt, das andere Ende aber in ein daneben gestelltes Gefäss mit Wasser leitet. Auf diese Weise wird dem Boden immer wieder so viel Feuchtigkeit zugeführt, als von Zeit zu Zeit verdunstet.

Das Ablösen von der Mutterpflanze darf nicht eher als nach dem völligen Anwachsen des Ablegers, auch dann nur nach und nach desto vorsichtiger geschehen, je zarter die Pflanze ist.

In der Berliner „Garten-Zeitung", herausgegeben pro 1884 als Wochenschrift von Paul Parrey, redigirt von Dr. Wittmack, lesen wir über die Vermehrung der Rosen:

Einer eigenartigen Methode, die zwar nicht neu, aber doch erwähnenswerth ist, bedient sich der Kunstgärtner J. Kuschel in Charlottenburg bei Vermehrung der Rosen. Derselbe lässt sich spitzige Becher von Zinkblech anfertigen, ähnlich den spitzen Düten der Kaufleute, nur dass das spitze Ende offen ist. In den Becher zieht er junge, grosse Zweige an seinen Rosenhochstämmen hinein, schneidet diese schräg ein, als wie er es bei Nelkenablegern macht, und befestigt den Trieb mit Draht, so dass er sich nicht bewegen kann. Der kleine Behälter wird nun mit guter Erde gefüllt, täglich einige Male gespritzt. Es währt nicht lange, so hat man schöne Rosen herangezogen, die gut bewurzelt sind und die beliebig, aber möglichst bald von der Mutterpflanze zu trennen sind, da, sobald die Wurzeln den Rand berühren, dieselben schwarz werden. Sie werden alsdann in Töpfen weiter cultivirt und liefern, was eben der Vortheil ist, schon im ersten Jahre eine grosse Pflanze. Gleich verfährt man auch in Italien allgemein.

Das Beschneiden zu pflanzender Bäume.

Wer den Einfluss ungeschnittener Baumkronen an Hochstämmen wie an Zwergbäumen einmal studirt hat, der wird nie mehr in die Versuchung kommen, unmittelbar nach dem Baumsatze zu beschneiden. An einem kleinen Beispiele will ich nur den Einfluss näher zeigen, wie man Bäume mit Erfolg pflanzen kann, wenn dieselben schon in der Vegetation weit vorgeschritten sind. Bekanntlich bewurzeln sich die Pfirsiche, im Frühjahr, kurz vor Beginn der Vegetation gepflanzt, viel rascher und wachsen deshalb viel sicherer. Nun kommt es aber sehr häufig vor, dass dieselben — wenn sie zum Verkaufe bestimmt sind — im Spätjahr nicht herausgemacht und eingeschlagen werden, wie es eigentlich sein sollte. Es wird nämlich durch das Herausnehmen und Einschlagen die Vegetation um circa 8 bis 14 Tage verspätet; der Baumschulbesitzer lässt dieselben auf dem Platze stehen und nimmt sie nur bei Bestellung heraus. Derartige Bäume treten sehr leicht in Vegetation, und werden dieselben dann noch tagelang auf der Bahn herumtransportirt, so wachsen dieselben sehr schwierig an; die Zweige werden nämlich, wenn sie schon in der Entwicklung vorgeschrittene Knospen zeigen, einfach abgeschnitten, damit aber auch der Baum zu Grunde gerichtet, weil er der nahrungsführenden Theile beraubt wurde. Ich habe nun schon mehrere Jahre lang meine Pfirsiche auf folgende Weise gepflanzt und dieselben auch im Frühjahr mit schon sehr weit vorgeschrittener Vegetation bezogen. Bei einer Sammlung amerikanischer Sorten, die wochenlang auf dem Transporte sich befanden, war eine der Sorten mit halbentwickelter Blüthe, die andern hatten bis 1 Cm. lange, vollständige frische Blättchen. Ich hatte absolut keine Hoffnung, dass die Bäume aufkommen würden, verfuhr aber mit denselben folgendermassen:

Die Bäume wurden an den Wurzeln beschnitten, die Faserwurzeln scharf eingekürzt und dann die Wurzelschnitte mit flüssigem Baumwachs sorgfältig verstrichen, zum Ueberfluss noch die ganze Wurzelkrone in Lehmbrei eingetaucht. — Hierauf wurden die Stämmchen eingepflanzt, angegossen und unter weite Rohrmäntel gesteckt, so locker, dass die Blüthen sich noch entwickeln konnten. Das Stroh wurde mässig feucht gehalten. Geschnitten wurde absolut gar nichts. Der eine Baum blühte unter seinem Schattendache lustig weiter, die andern entwickelten die Blätter vollständig, und heute, wo ich diese Zeilen niederschreibe, habe ich an der blühenden Sorte schon Pfirsiche geerntet. Fragen wir uns, woher diese Wirkung? so können wir ant-

worten: durch die sehr lockere Bedeckung mit Stroh verhindern wir die unmittelbare Einwirkung der Sonnenstrahlen auf Rinde, Knospen und Blüthen. Es findet eine äusserst beschränkte Verdunstung in den oberirdischen Pflanzentheilen statt. Ferner kommen die in den oberirdischen Pflanzentheilen flüssig gemachten Nahrungsbestandtheile sowohl den Neubildungen an den Wurzeln wie auch der Entwicklung der Knospen und Blüthen zu Gute. Von diesen im Spätjahr aufgespeicherten und im Frühjahr flüssig gewordenen Nahrungstheilen zehrt der Baum, bis die vorgeschrittene Wurzelbildung das Amt der noch nicht assimilirten Nahrungszufuhr — der Rohstoffe, könnten wir sagen — wieder in die Hand nimmt. Schnitten wir nun, wie es jetzt noch häufig zu lesen ist, die Aeste beim Baumsatze zurück, so würden wir eine grosse Quantität verdickter assimilirter Nahrungsstoffe mit wegschneiden.

Dem wird vorgebeugt, wenn wir den Schnitt erst ungefähr Mitte Mai bis Juni vornehmen. Sollten solche Bäume zu Formbäumen benutzt werden, so werden wir die gewöhnlich schlafenden Augen dadurch zum Austreiben bringen, wenn wir Ende Mai bis Juni über dem obersten Auge zur Formirung 6—8 Cm. darüber einen Ringelschnitt machen. Die untern Augen werden dadurch zum Austreiben gebracht, ohne dass wir Gummifluss befürchten müssten, der entsteht, wenn wir direct über dem Auge Einschnitte machen würden. Im Verlaufe des Juli bis August schneiden wir nun bei heissertrockener Witterung auf die Formaugen zurück, und wir werden so sehr leicht bis zum Schlusse der Vegetation noch die nöthigen Formäste erhalten. Dieses ist die Behandlung bei Pfirsichen und Aprikosen, welche bei vorgeschrittener Vegetation gepflanzt werden. Es ist diese Behandlung jedoch ebenso vortheilhaft bei diesen Steinobstträgern, wenn wir sie ausser Vegetation pflanzen. Ein directes Einschneiden auf die Formaugen, die, weil tief unten am Stamme, gewöhnlich ziemlich unentwickelt sind, ist nicht vortheilhaft. Man pflanze die Bäume, ohne sie zu beschneiden und mache den Schnitt successive im Verlaufe der Vegetation, nachdem man, wie oben angegeben, einen Ringeleinschnitt über den zukünftigen Formaugen vorgenommen hat. Gut ist es, diesen Ring sogleich nach der Operation mit Essig zu waschen und zu verbinden.

Bei Pfirsich- und Aprikosenhochstämmchen wird die Krone beim Setzen, natürlich nur bei später Pflanzung, mit einem leichten Strohmantel geschützt, der an einem in die Krone gebundenen Stocke befestigt wird. Zweckmässiger ist es, den Baumpfahl über die unbeschnittene Krone hinausgehen zu lassen und daran den Mantel zu befestigen.

Die Bäume gedeihen so prächtig und man kann, ohne Verlust zu befürchten, solche Bäume mit in der Entwicklung befindlichem Laube pflanzen.

Mittheilungen und Correspondenzen.

Was thut Wien für seine Gärten? Am 20. December 1883 wurde im Gemeinderathe das Gartenpräliminare von Wien pro 1884 verhandelt. Es erheischen die unter dem Schutze des Stadtgärtners stehenden Anlagen eine Ausgabe per 80.290 fl.; die der Obhut der Bezirksvorsteher anvertrauten Anlagen eine Summe von 16.580 fl. Im Wege der Restringirungen in der ursprünglichen Vorlage mit 107.000 fl. durch die Gartenüberwachungs-Commission wurde ein Ersparniss von 11.000 fl. erzielt. . . . Das Präliminare wurde genehmigt. . . . . Hierzu ist zu bemerken, dass die Anlagen in den sämmtlichen Vorortegemeinden um ganz Wien von diesen selbst getragen werden, so dass zu der obigen Summe noch etwa die Hälfte hinzugedacht werden muss, um die Höhe der Ausgaben von Wien für das Gartenwesen zu umfassen.

Maria Theresia auf der Weinlese in Mannersdorf. Unweit von Mannersdorf im Leithagebirge in den dortigen Weingärten erhebt sich ein Denkmal, welches zur Erinnerung an den Moment errichtet wurde, in dem die grosse Kaiserin Maria Theresia in einem Weingarten selbstthätig an der Weinlese sich betheiligte. Auf drei Seiten des Sockels sind eigenthümliche Inschriften angebracht; die Südostseite besagt Folgendes: „Steh' still Wanderer, denn die Erde, worauf du stehst, ist also fruchtbar an Wundern und Trauben. Wisse, hier hat Maria Theresia Königin mit dero Gemahl Francisco Stefano Grossherzogen die Hände, welche die Geburt mit Scepter, Tugenden und Glück und mit Lorbeern gefüllt, zu dem Traubensammeln und allen mühseligen Verrichtungen des Weinlesens vereinigt im Jahre 1742." Mannersdorf ist nicht blos berühmt wegen seiner trefflichen Weinculturen, sondern auch wegen seiner Steinbrüche, die häufig das Material zu Wiener Monumentalbauten liefern.

Obstausstellung im Innviertel. In St. Martin fand vor Kurzem eine interessante Localobstausstellung statt, besonders arrangirt von dem Gf. Arco'schen Obergärtner Herrn Buggele unter lebhafter thätiger Unterstützung des Bezirksrichters in Obernberg Herrn Dr. Staudinger und des Gartengehilfen Herrn Moser. Es haben aus 12 Gemeinden 55 Aussteller dabei mitgewirkt, sehr interessante Localsorten und eine grosse Zahl richtig pomologisch benannter Objecte zur Schau gebracht und waren die damit verbundenen Vorträge von der ländlichen Bevölkerung mit lebhaftem Interesse begleitet. Wir wünschten nur, dass sich viele solche kleine Ausstellungen durch die Thätigkeit kleiner Comités ergeben würden, denn es ist gerade durch diese Theilung der Ausstellung möglich, nach und nach zu richtigen Obstsortenbenennungen und zur Kenntniss der besseren Localsorten zu gelangen.

Die uns von Herrn Buggele übersendeten Aepfel, wohl zumeist Localsorten, werden wir gelegentlich zu bestimmen trachten und darüber brieflich antworten.

Maikäfer-Einsammeln. Laut Mittheilung des Ministeriums des Innern sind im letzten Frühjahr in Dänemark 2,049.400 Pfund Maikäfer eingesammelt, wofür an Prämien 125.300 Kr. (ca. 85.000 fl.) gezahlt wurden. Die Bezahlung betrug zwischen 4 und 8 Oere für das Pfund (2½—3 Kreuzer).

Der grösste bekannte amerikanische Weinstock befindet sich im Garten des Herrn F. S. Martinin Santa Barbara, der Hauptstadt des gleichnamigen County im südwestlichen Californien. Dieser Riesenweinstock überdeckt eine Grundfläche von achtzig Quadratfuss. Ein starkes Holzgerüste stützt die weit ausgebreiteten Rebenäste, und mehr als 1000 Stück schöner Trauben von grossen blauschwarzen Beeren hängen über die hölzernen Rahmen, die das Lattenwerk bilden. Das Gewicht der einzelnen Trauben beläuft sich durchschnittlich auf 7—8 Pfd., so dass über 8000 Pfd. von dem Weinstock erhalten werden, unter dem an zwölf runden Tischen über 50 Personen Platz nehmen und Schatten haben können. Diese „Martins-Rebe" wurde im Jahre 1868 angepflanzt.

Das grösste Fass Amerikas hat jüngst die Lenk-Wine-Co. in Toledo, Ohio bauen lassen. Dasselbe fasst 40.000 Gallonen = 1512 Hektol, seine Höhe beträgt 6½ M, die Länge 6·7 Meter, die aus Schmiedeisen gefertigten Reife wiegen zusammen 4000 Kilo. Die Erbauung des Fasses hat 7500 fl. gekostet, wozu noch die Kosten des zu seiner Aufstellung erbauten Kellergewölbes im Betrage von 8800 fl. kommen.

Orangen in Paraguay. Der jährliche Export an Orangen aus Paraguay besteht nach Gardener's Chronicle aus circa 50,000.000 Stück zum Werthe von 250.000 Francs in Gold. Diese Orangen haben einen köstlichen Geschmack und werden von den Nachbarvölkern ungemein geschätzt. Sie gedeihen so reichlich, dass der Preis derselben oft ausserordentlich herabgedrückt wird. Zu solchen Zeiten kosten am Flusse Paraguay 5000 Stück Orangen nur 29 Francs, bis in's Schiff verladen. Ueberdies wächst dort auch verschieden anderes Obst in ansehnlichen Mengen: Birnen, Aepfel, Feigen, Bananen etc.

Unter den übrigen merkwürdigen Bäumen dieses Landes nennen wir den Quebracho, dessen Holz eine solche Dichte zeigt, dass der Kubikfuss 38 Kilo wiegt. Es wird in grossen Quantitäten nach Frankreich geführt. Seine Bestandtheile machen es äusserst vortheilhaft verwendbar in der Gerberei und Färberei; auch wird es sehr gerne zu Eisenbahnschwellen verwendet. Der Baum führt den botanischen Namen Loxopterygium Lorenzii.

Nectarinen (Nacktpfirsiche) findet man sehr selten angepflanzt, trotzdem der Geschmack den der wolligen Pfirsiche weit übertrifft; sie tragen reichlich und gedeihen in jedem Boden gut, doch müssen sie einen Stand an einer Südmauer haben. Am empfehlenswerthesten sind: Brugnon blanc, weisse Nectarine; Br. violet, dunkelviolett; Br. Pitmaston's, orange. Ob diese beiden letztgenannten nicht ein und dieselbe Sorte sind, will ich nicht bestreiten. Brugnon Elruge, Br. Victoria, Br. Balgone. — Bei den Herren Haack & Müller in Trier ist grössere Auswahl zu finden.

Ueber Aufbewahrung und Versendung der Edelreiser im Winter. Edelreiser, welche man zur Wintercopulation bedarf, sammelt man gleich im Herbste nach abgefallenem Laube und ehe noch Frost eintritt, legt sie einstweilen wohlsortirt an einen schattigen Ort und bedeckt sie mit ein wenig Erde. Sobald starke Nachtfröste sich einstellen, nehme man sämmtliche Reiser wieder heraus und binde jede Obstsorte, mit einer Nummer bezeichnet, mit Bast zusammen und umwickle jede Sorte besonders einigemale mit Pack- oder anderem starken, mit Baum- oder anderem Oele wohlgetränkten Papier. Dann werden sämmtliche Sorten, wenn sie vorher in einen Bund zusammengebunden worden, in Moos eingepackt und in der Baumschule oder sonst im Garten an einem schicklichen Orte, wo man vor den Mäusen, die dem Geruche des Oeles nachgehen, sicher ist, frei und bis zur Veredlungszeit hingelegt. Auf diese Art und Weise können den ganzen Winter über gesunde und frische Reiser erhalten werden. Keines derselben, wenn es sonst nur unbeschädigt vom Mutterstamme gekommen ist, geht verloren, der Frost mag noch so heftig und anhaltend sein. Das Oel widersteht seiner Natur nach der Heftigkeit des Frostes sowohl, als dem Austrocknen und Eindringen der Feuchtigkeit, mithin kann man ohne Bedenken die Reiser sicher unter freiem Himmel in Schnee und Regen liegen lassen. Die Reiser werden immer so gesund und frisch bleiben, als wenn sie erst vom Baume genommen wären. Auf diese Art kann man auch im härtesten Winter die Edelreiser in die entferntesten Gegenden versenden. Sie werden stets, wenn sie nur unterwegs vor Stubenwärme gesichert werden, unverletzt an Ort und Stelle gelangen.

Ueber Erdbeertreiberei. Von Cl. Aug. Sonntag, Kunstgärtner in London. Da ich mehrere Jahre in einer bekannten Treiberei Deutschlands war und auch im Auslande mehrere gute Treibereien zu verschiedenen Zeiten besucht habe, erlaube ich mir das Folgende mitzutheilen:

Die gewöhnliche Cultur und Treiberei ist eine alte Methode und kann nach meiner Ansicht keine rationelle genannt werden, denn so nenne ich nur diejenige, bei der man einjährige Pflanzen, d. h. Ausläufer vom Frühjahre, in der Weise heranzieht, dass man sie schon im ersten Winter mit gutem Erfolg treiben kann, was ja auch jetzt in vielen Treibereien Deutschlands, Frankreichs und Englands geschieht. Einen Beweis, dass sich einjährige Pflanzen mit gutem Erfolg treiben lassen, kann ich dadurch bringen, dass ich Anfangs April des Jahres 1880 dem Herrn Hofgärtner Claussen in Schloss Brühl ein Geschenk mit zwei Töpfen getriebener Erdbeerpflanzen (Marguerite) machte, jeder Topf mit 2 Pflanzen, wovon der erste 28 und der zweite 33 tadellose Früchte hatte, die aus Frühjahrsausläufern erzogen waren.

Da ich des Raumes halber nicht auf alle Einzelheiten eingehen kann, erlaube ich mir nur kurz zu erwähnen, dass man ballentrockene Pflanzen in mit Wasser gefüllte Untersetzer zu stellen hat. Nachdem man die Treibpflanzen aus den frostfreien Kästen geholt und gereinigt hat, stellt man sie nämlich am besten gleich auf Untersetzer, welche man vorher mit einer Mischung von altem Lehm und verrottetem Dünger gefüllt hat. Die Pflanzen greifen mit ihren Wurzeln gleich durch und ziehen während der ganzen Treibperiode ihre Hauptnahrung daraus, werden folglich viel kräftiger und widerstandsfähiger, auch kann man ihnen auf diesem Wege leicht flüssigen Dünger zuführen, welches am besten verschiedenemale nach der Blüthe geschieht. Eine Hauptsache ist es, dass das Fallen der Temperatur während der Blüthezeit verhindert werde, indem ein solches Sinken nur Misserfolge hervorruft. Dass es sich nicht lohnt, abgetriebene Pflanzen mehrere Jahre nacheinander zu treiben, wird wohl jedem sachkundigen Gärtner einleuchten; denn nicht allein die Qualität, sondern auch die Quantität der Ernte von alten Pflanzen wird von jungen weit übertroffen. Die Erdbeere Marguerite ist auch nach meiner Erfahrung in Bezug auf Tragbarkeit eine der besten zum Treiben, jedoch hat sie nicht alle guten Eigenschaften, weil ihre Früchte niemals eine so schöne scharlachrothe Färbung annehmen wie Princess Alice und Princess Royal etc., weshalb man Marguerite zur Verwendung für feinere Herrschaftstafeln mit scharlachrothen Früchten mischen muss.

Obstmuss. In Süddeutschland wird nicht nur von Pflaumen Muss eingekocht, sondern ebenso von Birnen und Aepfeln, was bei uns noch wenig geschieht. Ein bewährtes Verfahren, Kernobstmuss einzukochen, ist nach den „Westpr. landw. Mittheilungen" folgendes: Die Aepfel, ohne geschält oder zerkleinert zu werden, kocht man mit wenig Wasser weich, lässt sie abkühlen und treibt zur Beseitigung der Schale und des Kernhauses die Masse durch ein Sieb. Hierauf wird diese durchgetriebene Masse unter fortwährendem Umrühren und Kochen bis zur Consistenz eines dünnen Teiges eingedickt. Ebenso kann man mit Birnen verfahren. Das am Niederrhein beliebte Apfelkraut wird unter Zusatz von Zuckerrüben dargestellt. Man nimmt zur Hälfte Aepfel, zur Hälfte Zuckerrüben, kocht jede Partie für sich halb gar, presst hierauf beide zusammen aus und dampft die Flüssigkeit bis zur Consistenz eines Gelée ein. Statt der Aepfel nimmt man auch Birneneinkochungen aus Birnensaft, Kartoffel- oder Möhrensyrup und etwas aromatischen Zusatz; dies wird in Süddeutschland als Delicatesse auf Butterbrod gestrichen und vielfach zum Thee gegessen; solche eingekochte Obstmarmeladen sind ein äusserst gesundes Nahrungsmittel, und bei viel Obst empfiehlt es sich, letzteres derart zu verwenden.

Cisternen für Obstwein. Die diesjährige reiche Obsternte, sowie die Beobachtung, dass der Obstwein durch eine längere Aufbewahrung in Fässern nicht wie der Traubenwein besser wird, sondern im Gegentheile allmälig seine guten Eigenschaften einbüsst, während doch die Aufbewahrung eines hinreichenden Vorrathes für die auf eine günstige stets zu erwartende ungünstige Obsternte sehr nothwendig sei; dass endlich mit der täglich wachsenden Ausbreitung dieses Culturzweiges der Bedarf an theueren Fässern und an Raum, um dieselben unterzubringen, immer grösser und fühlbarer wird, hat einen französischen bedeutenden Producenten von Apfelwein veranlasst, einen Ersatz für die Fässer zu suchen und glaubt nach seiner Mittheilung im „Journal d'agric. prat." einen vorzüglichen in den dazu passend herzustellenden Cisternen gefunden zu haben. Er ist überzeugt, dass der Apfelwein in diesen bei der gleichbleibenden Erdwärme von circa 10° C. langsam abgähren und sich gut erhalten wird. Als weitere Vortheile bezeichnet er, dass sie wenig zu oberirdischen Manipulationen unentbehrlichen Raum einnehmen und im Lehmboden und selbst in Granit, dessen Spalten mit Portland-Cement zu verschliessen wären, leicht und jedenfalls viel billiger herzustellen seien, als der entsprechende Vorrath von Fässern. Er selbst hat solche Cisternen angelegt und es ist ihm nicht schwer geworden, auch eine zweckmässige Pumpe zu finden, um im rechten Augenblicke den Most in die Transportfässer zu pumpen.

Ueber Obstbaumschnitt sagt Hulle, Inspector des botanischen Gartens in Gent, dass jeder Obstbaum aus ganz genau bestimmten Theilen bestehen müsse, nämlich: 1. aus den Hauptästen, die dem Baume die Form geben, daher eben kräftig sein müssen und nie Früchte geben dürfen; 2. aus den Tragästen, die regelmässig und nicht zu rasch aufeinander folgen, auch kurz sein müssen. Sie dürfen nur selten Früchte tragen und meistens nur einen, zwei oder höchstens drei kleine Zweige haben. Diese sind 3. das eigentliche Fruchtholz, zum Theil selbst oder ferner 4. nur zukünftiges Fruchtholz. — Es wird dies wohl auch zumeist beobachtet, nicht aber, dass jeder Theil auch seine Bestimmung habe und diese immer behalten müsse. So dürften in keinem Falle die Hauptäste zum Fruchttragen benützt werden und ebenso müssten die Tragäste so selten als möglich in Hauptäste umgeändert werden. Es sei ferner nöthig, dass die Aeste weit genug von einander stehen, damit Luft, Wind und Sonne dazwischen durchdringen können. Zu diesem Behufe lässt man während des Sommers die Verlängerung, öfter auch die Vergabelung der Hauptäste frei wachsen, so lange sie eben kräftig bleiben. Ist dieses nicht der Fall, so müssen die stärksten ein wenig gebogen werden. Alle die andern Zweige aber, die Fruchtholz werden müssen, sind früher oder später ein oder mehrere Male einzukneipen. — Bei dem Winterschnitte muss man einerseits zusehen, dass das Fruchtholz sich fortwährend erneuert und andererseits, dass zwischen den verschiedenen Hauptästen das Gleichgewicht bestehen bleibt. Beim ersten Punkte ist zu beobachten, dass, während diese Zweige Früchte geben, andere in ihrer Nähe neue Fruchtzweige für das nächste Jahr ansetzen, was aber nur durch ihren kurzen Schnitt geschehen kann. — Wenn das Gleichgewicht zwischen den verschiedenen Hauptästen nicht vollkommen besteht, muss man die schwächeren länger schneiden, die stärkeren aber viel kürzer. An vielen Orten thue man von dem Allen ganz das Gegentheil, weshalb uns eine Anregung dieses Gegenstandes ganz am Platze schien.

Russisches Obst. Charles Gibb, bekannt als Organisator des Canadischen Obstbaues, als Vorstand der Montreal Horticultural Society und durch seine Reisen in Europa, legt in einer kleinen, 3 Bogen haltenden, sehr interessanten Schrift, „Report on Russian Fruits, Montreal 1883", die Erfahrungen nieder, welche er in Bezug auf Obstsorten auf seiner Reise nach bedeutenden Anstalten für Obstbau in Europa gemacht hat. Die grösste Aufmerksamkeit wird den in Russland einheimischen Früchten gezollt, da unter ihnen eine grosse Anzahl von solchen sich befindet, die den klimatischen Verhältnissen Canadas entsprechen oder sich acclimatisiren.

Indem wir die weiteren hier folgenden Notizen den Pomologischen Monatsheften entnehmen, verweisen wir zugleich auf die von uns schon früher gebrachten Darstellungen.

Der in jeder Beziehung gegen den Frost widerständigste Apfel ist nach den Erfahrungen, welche Gibb unter der Bevölkerung Russlands gesammelt hat, der „Anis". Diese Apfelsorte wird in der rauhen Gegend des Gouvernements Kasan, wo die Temperatur oft bis — 40° R. herabsinkt, in 12 Ortschaften besonders cultivirt, und liefert dort in einem guten Jahre für 50.000 S., also ungefähr für 1,000.000 Mark Früchte. Dazu wird der Baum noch ungemein alt. An ihn reiht sich der „Volga", der schon in alten Gedichten vom neunten Jahrhundert besungen wird. Ihm folgt der so überaus fruchtbare Antonovka (Possarts Nalivia), der russische Prairie-Apfel, der seine Dauerhaftigkeit und Fruchtbarkeit auch in Quebek beibehält. Der Aport Ossemie oder Winter-Aport ist dem Titowka sehr ähnlich, aber eine Winterfrucht. Ausserdem bezeichnet Verfasser noch den „Arabka" (Arabskoe), mit welchem Namen mehrere Obstsorten belegt werden, dann den Arcad, der in Moskau eine Temperatur von 32—34° R. Kälte ausgehalten hat, ferner den Beresinskoe, Beriosovka, Blackwood (Tchernoe Derevo). Als sehr fruchtbar, aber weniger dauerhaft wird der Bogdanoff aus der Gegend von Kursk genannt; kurz beschrieben werden ferner: Tsiganka oder Bohemian Girl, Borovitski, Charlamovskoe, Krimskoe, Dobryi Krestianin, Baboushkino (Grossmutter), Grushevka und andere.

In Mittel-Europa, wo Mr. Gibb, nachdem er die Gärten Londons besichtigt hatte, in Verriers — Henri Vilmorin, in Metz — Simon Louis, das Pomolog. Institut in Reutlingen, die Obst- und Weinbauschule in Klosterneuburg bei Wien, die Landesanstalt in Troya bei Prag, die pomologische Lehranstalt Proskau und die pomologische Lehranstalt zu Warschau besuchte, wurden ihm als durchaus winterhart: Rother Batullenapfel, Weisser Batullenapfel, Baumann's Reinette, Grosser Bohnapfel, Boikenapfel, Champagner-Reinette, Danziger Kantapfel, Langer grüner Guldeiling, Grüner Fürstenapfel, Landsberger Reinette, Muskat-Reinette, Purpurrother Cusinot, Gelber und Rother Stettiner und Winter-Citronenapfel empfohlen. Von den Birnen berichtet der Verfasser, dass meist die „wild forms" und zwar zwei wilde Arten in Russland angetroffen werden; von diesen fand er nach seiner Berechnung zu Simbirsk 10.000 Bäume in einem Baumgute. Er nennt die eine „Wild Bergamot of the Volga"; beide sind adstringirend, werden aber, besonders die Wilde Bergamotte, auch zum Kochen verwendet. Als die der Kälte am besten widerstehende Birne kennt Gibb die Tonkovietka, der dann die Bessemianka (bei uns die „Kernlose"), die „Autumn Bergamot of the Volga", die „Sapieganka, Red Bergamot" (Rothe Herbst-Bergamotte) folgen; von der grossen Anzahl der bei uns vorkommenden Varietäten werden, als auch in Moskau und den kalten Gegenden ausdauernd, noch hervorgehoben: Der Wildling von Motte, Leckerbissen von Jodoigne, Confesselsbirn, Holzfarbige Butterbirn, Funtovka, Grumkower Butterbirn, Liegel's Winter-Butterbirn, Leon Gregoire, Pasovka, Pfundbirne, Salzburgerbirn und die Zuckerbirn. Von Kirschen und Pflaumen werden einige Arten, die Mr. Gibb interessirten, besonders die Ostheimer Weichsel, charakterisirt. Alle Erfahrungen, die Mr. Gibb und Mr. Budd auf ihrer pomologischen Reise durch Central-Europa gemacht haben, sollen nun in Canada erprobt werden. R.

Amerikanische Luftdörre mit Schwefelung von geschälten Zwetschken. Forstmeister Moritz Scheyer hatte auf der jüngsten Brünner Ausstellung interessante Modelle in halber Grösse ausgestellt und begleitete sie mit folgender Darlegung: Ausgereifte Zwetschken werden mit kleinen Krummmessern mittelst eines Längenschnittes auf einmal abgeschält, wozu Mädchen gegen einen Taglohn oder per Mass oder Gewicht am besten verwendet werden.

Die geschälten Zwetschken werden ganz in die Rundkörbe geschlichtet und hierauf mit den Rundkörben in die Schwefelkiste in zwei Etagen aufgestellt, sodann die luftdichte Verschliessung des Deckels mittelst Thonschmiere vorgenommen, was auch mit dem Aufzugthürl geschieht, nachdem in einem irdenen Flachgeschirr glühende Holzkohle mit pulverisirtem Schwefel überschüttet, durch dasselbe in die Kiste eingeschoben wurde.

Die Schalen der Zwetschken werden in Fässer gesammelt und zur Slivovitz-Erzeugung mit Vortheil verwendet, wozu auch die Kerne verwendbar sind, nachdem solche früher gestossen wurden.

Nach 5—12stündiger Dämpfung der Zwetschken werden solche aus der Kiste herausgenommen, auf die Hürden aufgelegt und an der Luft und Sonne gedörrt und zwar 2 Tage lang, wornach solche entkernt und je zwei Stück zusammengedrückt wieder auf den Hürden gänzlich gedörrt werden, was weitere 1—2 Tage in Anspruch nimmt.

Vor Allem muss die Nässe von diesen Zwetschken abgehalten werden, die ihren Werth verringert, da dadurch die Güte leidet.

Die gedörrten Zwetschken werden in Fässer fest gepackt und versendet.

Der Metzen Zwetschken am Baume wurde hier im Jahre 1882 von den Unternehmern, die aus Italien herkamen und ihre Arbeiterinnen mitbrachten, mit 1 fl. 40 kr. bezahlt. Die Arbeiterinnen erhielten täglich 50 kr. sammt Kost. Eine Person schälte durchschnittlich 50 Kilogramm täglich. Auf einen Meter-Centner Dörrobst sind 3½ Metzen frische Zwetschken nöthig und wurde der Meter-Centner Dörrobst mit 50 fl. in Görz verkauft.

Die Schwefelkiste ist 110 bis 120 Cm. lang, 70 Cm. breit und bei 80 Cm. hoch, mit abnehmbarem Deckel und einem Schubthürl. Inwendig ist solche in 3 Etagen getheilt, die Querleisten sind abnehmbar zum Hineinstellen und Herausheben der Körbe. Eine solche Kiste kostet 2 bis 3 fl.

Die Hürde für das Obstdörren ist aus Schilfrohr, weil es einmal in Italien leicht zu haben ist, und weil die Luftdörre, durch leichten Luftzutritt auf solchen Hürden, gefördert wird.

Die Kosten beziffern sich auf 1—2 fl. per Stück bei 1·5—2 M. Länge und 70—100 Cm. Breite.

Der graue Knospenwickler (Tortrix cynosbatella, L.). Seit den Jahren meiner selbstständigen Thätigkeit bemerkte ich, und zwar ganz besonders an den Frühjahrsveredelungen der Aepfel und Birken (Betula) als Tödter der vielen ausgefressenen Knospen die Larve des grauen Knospenwicklers, was — besonders bei den Birken — vielfach das vollständige Zurückgehen der Veredelungen herbeiführte. Wurden auch bei Apfelbäumchen die Hauptknospen durch die seitlichen, resp. Adventivknospen, theilweise wieder ersetzt, so blieb doch immerhin der Trieb ein spärlicher.

Je langsamer die Entfaltung der Knospen von statten geht, um so behaglicher kann dieses Insect die totale Zerstörung der Knospen bewirken.

So verfiel ich denn auf die Idee, Dr. Lucas kaltflüssiges Baumwachs noch bedeutend mit Spiritus zu verdünnen und damit die Knospen der aufgesetzten Edelreiser leicht zu überstreichen. Das Resultat war vollständig befriedigend; die Knospen durchbrachen den dünnen Ueberzug bequem und trieben dann so kräftig, dass es der Raupe nur vereinzelt gelang, die Blättchen zusammenzuziehen und die Triebspitze auszufressen.

Um nun für die Zukunft die Verluste und das langweilige, mehrmalige Absuchen dieses Insectes zu umgehen, werde ich nie versäumen, sämmtliche Frühjahrsveredelungen genannter Gattungen auf diese Weise zu präpariren.

Ed. Hetschold.

Künstliches Nachreifen der Früchte. Es kommen in der Wirthschaft nicht selten Fälle vor, wo ein schnelles Nachreifen der nicht völlig reif abgenommenen Früchte recht erwünscht ist und die zum Nachreifen nöthige Zeit auf den höchstens fünften bis achten Theil zu reduciren wäre. So gelangen z. B. manche Pflaumen nur an wenigen Orten zur völligen Reife. Das künstliche Nachreifen wird einfach dadurch bewirkt, dass man die Früchte und namentlich die Pflaumen an einen Ort legt, dessen Temperatur zwischen 22—27° C. schwankt. Versuche ergaben bei Pflaumen, dass der Zuckergehalt innerhalb der

ersten 24 Stunden um 1·8 Procent von dem vor dem Versuche gefundenen gestiegen war. Durch den Geschmack liess sich sogar diese Veränderung leicht constatiren.

Blumen- und Gemüsegarten.

Sommerblumen. In der Regel besitzt jeder Obstgarteninhaber einige Beete oder Rabatten, auf denen er ausser Freilandstauden und Gesträuchen auch Sommerblumen auszupflanzen pflegt. Sie füllen die Lücken aus, geben abwechselnde Blüthen, sowohl in Bezug auf Farbe, Form, als auch auf die Blüthezeit. Der Winter ist die Zeit zur Anschaffung der Samen solcher Blumen. Wir können uns deshalb nicht versagen, während der noch übrigen Wintermonate auf einige Sommerblumen aufmerksam zu machen, die uns in der letzten Blüthenperiode auffielen, ebenso wie einige neue Sachen, die die grössern Handelsgärtnereien für 1884 zur Ausgabe bringen. Es ist dabei nicht immer unbedingt nothwendig, die betreffenden Sorten direct von der genannten Firma zu beziehen; diejenige Handlung, von welcher man für gewöhnlich seine Samen bezieht, wird gewiss auch Sorten zu verschaffen wissen, die von anderer Seite ausgeboten werden.

Wir beginnen heute mit den Neuheiten, welche eine der grössten englischen Blumistenfirmen, James Carter & Comp. in London, High Holborn 237 und 238, ankündigt.

Lathyrus odoratus: Adonis (Riecherbse, Wohlriechende oder Spanische Wicke). Von dieser ziemlich niedrig bleibenden Schlingpflanze (bis 1½ Meter) hat man eine ziemlich grosse Anzahl in der Färbung sehr von einander differirender Sorten, die sich durch sehr lange, blattlose Stiele als vorzügliche Bouquetblume zu dem sogenannten deutschen oder natürlichen Strausse eignen, wobei für sie noch der Vortheil vorhanden ist, dass die abgeschnittene Blume sehr lange dauert und sich gar nicht fanirt und dass der ihr eigenthümliche angenehme Würzgeruch ihren Werth noch bedeutend erhöht. Auch ihre Härte als Sommerblume — sie wird an Ort und Stelle ausgesäet, ohne ein Verpflanzen nöthig zu haben — macht sie empfehlenswerth. Die neue Varietät Adonis zeigt äusserst zarte Färbung in Rosakarmin und Rosa, so dass sie zwischen vielerlei andern Farben harmonisch zu verwenden ist.

Nemophylla atomaria atrocoerulea. Unter den Nemophyllen oder Hainblumen ist jedenfalls Nem. insignis mit ihrem wunderlieblichen Himmelblau die beste und schönste. Aus dieser Species angelegte Beete bieten im Frühjahr, wenn die Pflanzen entweder unter leichtem Schutz überwintert wurden oder sehr zeitig in Töpfen angesäet waren, prächtige, auffallende Effectstücke, die neben rosarothen und weissen Klumpen von Silene pendula von gar keiner andern Blume übertroffen werden können. Schade, dass die Blume in der neuesten Zeit so wenig zur Verwendung gelangt, sie gäbe eine der schönsten Frühjahrsauspflanzungen für Teppichbeete ab. Eine ähnliche, etwas tiefer in der Färbung gehaltene Nuance verbreitet gegenwärtig Carter, die Nem. atomaria atrocoerulea, eine dunkel ultramarinblaue Sorte mit weissem Centrum, das von einer schwarzen Zone umgeben ist. Bereits vor 16 Jahren trat eine ähnliche Nuance auf, die aber wegen mangelhafter Auswahl bald wieder verloren ging. Zur Empfehlung dieser Neuheit sei es gesagt, dass dieselbe von Seiten der königlichen Gartenbaugesellschaft in London ein Certificat 1. Classe, die höchste dort gewährte Auszeichnung erhielt.

Tropaeolum Empress of India. Diese Kapuzinerkresse: Kaiserin von Indien, zählt zu den Zwergsorten, jenen Varietäten, die ihre ursprüngliche Natur als Schlingpflanze aufgegeben haben und in niedriger Buschform den Boden bedecken. Leider gibt es darunter Sorten, welche in etwas besserem Grunde prachtvolles Blattwerk treiben, ihre Blüthen aber über diese, oft dunkel metallische Blätterfülle nicht zu erheben vermögen. Eine Sorte, die in dieser Beziehung sehr gut ist, d. h. ihre reichen Blüthen über den Blättern schön präsentirt, ist die alte King of Tom Thumbs. Die neue Empress of India ist nun noch eine Verbesserung von King of Tom Thumbs, hat leuchtend scharlachrothe, aufrechte, zahlreiche Blüthen wie keine andere Sorte und erhielt deshalb ebenfalls ein Certificat 1. Classe.

Godetia „Lady Satin rose" oder kürzer Satin rose wurde ebenfalls mit dem Zeugniss 1. Classe prämiirt. Die unaufhörlich während der Blüthenperiode erscheinenden Blumen sind schön dunkelrosa fleischfarben, wie Atlas glänzend, daher der Name.

Lobelia „Prima Donna", sehr gedrungen und reichblüthig; Blumen sammtartig, scharlach, kastanienbraun mit einem kleinen weissen Auge, an Grösse ähnlich denen der Lobelia speciosa. Sie macht sehr viel Effect.

Aus den Katalogen. Das gärtnerische Etablissement von Louis van Houtte in Gent sendet uns seinen 206. Katalog, der die Sämereien für das Jahr 1884 aufzählt. Sie sind zahlreich und mit guter Auswahl vertreten und wollen wir für unsere geschätzten Leser nur einige Neuheiten herausziehen, um sie auf dieselben aufmerksam zu machen.

Unter den einjährigen Sommerblumen, den Annuellen, nennen wir zu allererst eine neue Varietät unserer so beliebten, wohlriechenden Reseda. Sie heisst Reseda odorata grandiflora gigantea pyramidalis Machet und übertrifft, insbesondere für die Cultur im Topfe und auf dem Fensterbrett, alle bisherigen Varietäten. Dicke rothe Blumenähren mit grossen, fetten, dunkelgrünen Blättern garnirt, zeichnen diese magnifique Art aus; dabei bleibt die Pflanze compact und starkwüchsig. Eine ganz eigenthümliche Erscheinung gewährt das neu eingeführte, goldgelbblättrige Vergissmeinnicht. Wie von dem bekannten Pyrethrum parthenifolium mehrere Abarten existiren, von denen das mit dem Zunamen „selaginoides" getaufte das ausgezeichnetste und feinste ist, das erst im zweiten Jahre Blüthenstengel bildet, so treten jetzt auch bei anderen Pflanzenarten Sorten mit goldigem Blattwerk auf. Eine der schönsten ist jedenfalls das gewöhnliche Myosotis sylvatica compacta aurea, dessen gelbes, den ganzen Sommer constant gefärbtes, niedriges Laub einen herrlichen Contrast neben den gleichen grünen Pflanzen schafft, während die zahlreichen lebhaften, hellhimmelblauen Blumen seinen Werth noch mehr erhöhen. Auch die Matricaria eximia grandiflora aurea crispa ist eine weitere solche goldgelbe, schöne Pflanze für Teppich- und Beetcultur. Das feinst zerschnittene und zertheilte Laub und sehr schöne, gefüllte, schneeweisse, geruchlose Blumen, die sich vortrefflich in allen Bouqueten, Kränzen und Bindereien verwenden lassen, zeichnen sie aus. Wir schliessen hier noch ein [illegible]k an: die im vorigen Jahre neu ausgegebene Pe[illegible]ft ankinensis macrophylla crispa compacta, de[illegible] robuste, bis 60 Cm. hohen Pflanzen reiche, breite, gekrauste und gewellte Blätter tragen, die in dunkelkupferroth auf metallisch schwarzgrünem Grunde schimmern und die sich als eine prächtige Neuheit von ganz ausgezeichneter Eleganz bewährte.

Von Glashauspflanzen wollen wir nur Himatophyllum miniatum anführen, von denen van Houtte die berühmten Reimers'schen Varietäten in Originalen besitzt und von denen er bei Bestellungen die Samen unmittelbar vom Stocke nimmt, so dass man vollkommen frische Kerne empfängt, die in Heideerde warm angebaut, sichere Erfolge ergeben. Diese als Clivia schon lange gekannte gegenwärtige Modepflanze trägt wunderschöne, miniumrothe, innen oft weisse, lilienartige Blumen in grossen Dolden. Als etwas weiteres Neues führen wir die Samen der neuen Palme Washingtonia robusta an, über die der berühmte Palmenkenner Hermann Wendland in Herrenhausen sich dahin ausspricht, dass sie so kostbar sei, dass sie alle andern Palmen übertreffe. Sie werde im mittäglichen Frankreich und im nördlichen Italien vollständig im Freien ausdauern und bei uns jedenfalls für Zimmerculturen der Lantanie borbonica vorzuziehen sein. Sie gleicht in etwas der Brahea Rözli und Br. dulcis, ist eine Perle der ersten Ordnung und nicht genug zu empfehlen.

Aus den Sämereien für den Gemüsegarten wollen wir nur auf zwei aufmerksam machen, eine Bohne und eine Erbse. Die weisse, russische Riesenbohne, den sogenannten buntblühenden spanischen oder türkischen Bohnen (Phaseolus multiflorus) angehörend, ist zwar nicht neu, ist aber fast gar nicht bekannt und verbreitet und doch zeichnet sie sich vor allen andern [illegible] Eigenschaft aus, dass sie die ersten Herbstf[illegible]tlich übersteht und noch spät hinein in den Oct[illegible] schöne breite und lange grüne Schoten zum Küchengebrauche entwickelt. Die Erbse aber, die wir nennen wollen, ist eine neue, aus England, wo man diese Gemüsegattung so besonders zu schätzen weiss, herübergebrachte. Duke of Albany (Abbott) ist eine ausgezeichnete neue Varietät und übertrifft alle ihre Vorgängerinnen sowohl in Bezug auf die Menge der Schoten und Erbsen, als auch und noch mehr in Bezug auf die Qualität dieser letzteren, welche excellent genannt werden müssen. Ihre starken, reich verästelten Stengel werden 1½ M. hoch und garniren sich mit zahlreichen, zu zweien gekuppelten, dicken Schoten, die 9 bis 12 gerunzelte, dunkelgrüne Kerne von ausgesuchtem Geschmacke enthalten. Diese neue Erbse hat eine Menge von Zeugnissen erhalten, wodurch die Vorzüglichkeit und die Gunst, die sie in England geniesst, hinlänglich erwiesen ist.

Iris Kaempferi und Gladiolus hyb. perennis. Wir bringen in Fig. 3 und Fig. 4 zwei Zwiebelgewächse, die sich sowohl durch ihre Ausdauer im freien Lande als auch durch ihre prachtvollen Blumen auszeichnen und für den Gartenbesitzer ausserordentlich empfehlenswerth erscheinen, da sie, obwohl schon einige Jahre bekannt, immerhin ganz neue Erscheinungen darbieten, weil sie beide bis jetzt nur sehr wenig verbreitet sind. Iris Kaempferi, Fig. 3, ist eine japanische Einführung; aber zu den blumistischen Schönheiten, die uns damit der ferne Osten Asiens zusendete, gesellen sich jetzt schon zahlreiche noch prächtigere Abarten, insbesondere von den Firmen Veitch in England und van Houtte in Belgien ausgeboten. Die grossen Blumen — wohl die grössten aller Iris — erscheinen später als die Blumen der anderen Species, erst im Juli und August, und gewähren durch ihre reizende Farbenabwechslung in lila, blau, rosa, weiss, gelb und braun ganz herrliche Effecte, so dass sie sich zu den schönsten und feinsten Decorationen verwenden lassen. Sie verlangen zum Gedeihen ziemlich viele Feuchtigkeit.

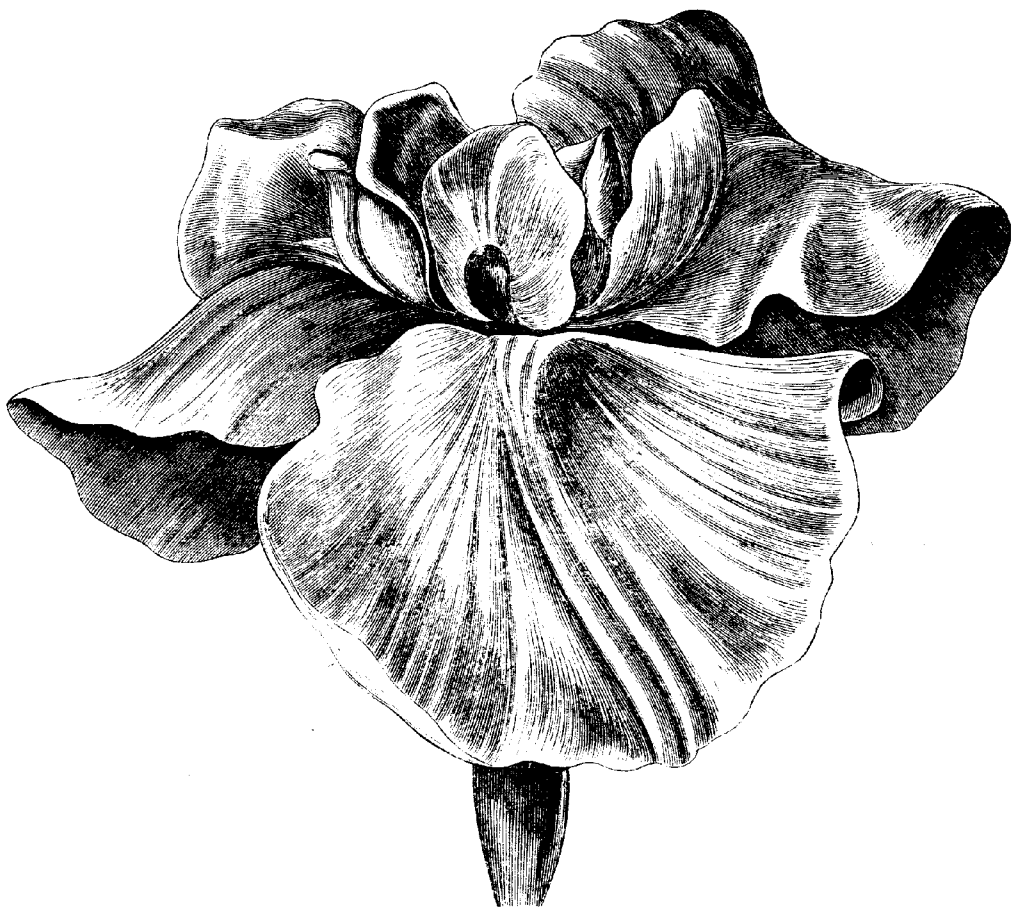


Fig. 3. Iris Kaempferi.

Die weiter ausgebildeten Gladiolus hyb. perennis, Fig. 4, sind eine Errungenschaft von Lemoine in Nancy, der sie durch Vermischung von Gladiolus gandavensis mit Gladiolus purpureo-auratus erzielte. Die Knollen derselben sind kleiner als die der bekannten Prachthybriden, dauern sehr leicht im Freien aus und liefert selbst die kleinste davon schon im ersten Jahre ihren Blüthenstengel. Dieser theilt sich in mehrere Aeste, und es erscheinen die prachtvollen Blumen schon im Hochsommer in langen Aehren. Die Farbenzusammenstellungen sind bei denselben ganz eigenthümlich, gehen vom Hellgelben und Scharlachrothen bis in's Pupursammtigbraune über und gewähren mit ihren scharfbegrenzten Streifen, Flecken und Zeichnungen sehr schöne Contraste. Zwiebeln von diesen beiden herrlichen Blumengattungen kann man von der Samenhandlung von Weyringer's Nachfolger, die davon zu billigen Preisen im Vorrathe haben, jederzeit beziehen.

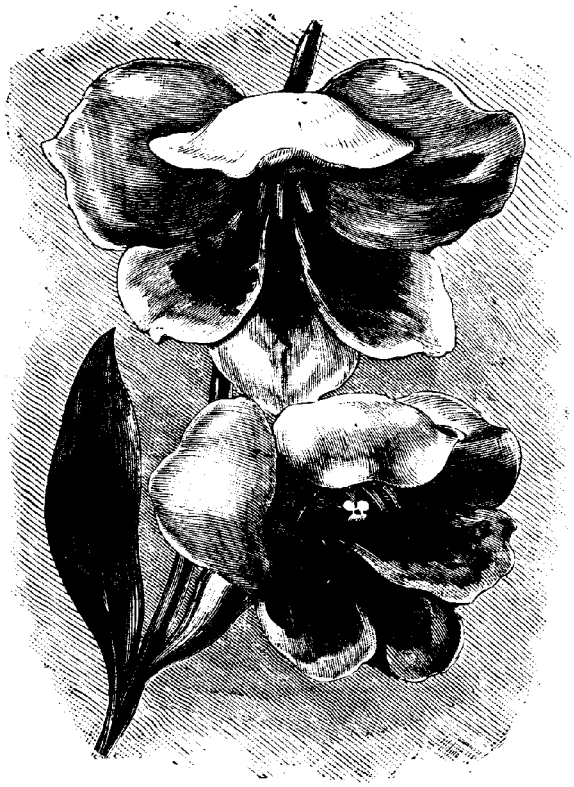


Fig. 4. Gladiolus hyb. perennis.

Tausendjähriger Rosenstock. Wer Hildesheim besucht, dessen Schritte lenken sich zuerst nach dem Dome und seinen Kunstschätzen. Am Chor des Domes sehen wir den „tausendjährigen Rosenstock" sich emporranken. Dieser Rosenstock ist ein altes Wahrzeichen von Hildesheim. Wer in Hildesheim gewesen ist, weiss auch von ihm zu erzählen. Es ist bekannt, wie die Sage den Rosenstock mit der Erbauung des Domes in Verbindung setzt. Ludwig der Fromme — so heisst es — habe sich auf der Jagd eine Messe lesen lassen, der Caplan habe aber das mit Reliquien angefüllte, heilige Gefäss mitzunehmen vergessen, um dem Kaiser schnell zu folgen. Am anderen Tage fand er es an einem wilden Rosenstrauche, aber so befestigt, dass er es nicht mitnehmen konnte. Als der Kaiser sich von diesem Wunder überzeugte, befahl er, an dieser Stelle eine Capelle zu bauen und den Altar dahin zu bauen, wo der Rosenstock stand. So lautet die Sage, und der jetzt noch am hohen Chor befindliche Rosenstock soll noch jener Kaiser Ludwig's des Frommen sein. Ferner wird behauptet, dass die Brände des Domes in den Jahren 1013 und 1046 an dem Rosenstock, ohne ihn zu schädigen, vorbeigegangen seien. Aber die gleichzeitigen Schriftsteller wissen davon nichts zu erzählen. Trotz alledem kann der Rosenstock immer noch auf ein sehr hohes Alter zurückblicken. Im 13. Jahrhundert ist seine Existenz urkundlich bezeugt, und es möchte in ganz Deutschland wohl schwerlich einen zweiten geben, der ein gleich hohes Alter mit Recht in Anspruch nehmen könnte. Dass man in Hildesheim mit gerechtfertigtem Stolze auf diesen Rosenstrauch hinblickt, ist natürlich. Als vor Kurzem sich an ihm Spuren der Entkräftung zeigten, war man daher nicht wenig besorgt um sein ferneres Blühen. Eine Commission, aus geistlichen und weltlichen Mitgliedern bestehend, untersuchte den altehrwürdigen Rosenstock und zog als Sachverständigen den königlichen Obergärtner Wendland aus Hannover zu Rathe. Sein fachgemässes Urtheil ging dahin, dass an ein Absterben nicht zu denken sei, dass aber seinen Wurzeln mehr Feuchtigkeit zugeführt werden müsse. Die weitere Untersuchung durch den Gärtner Spörl hat dann ergeben, dass noch zwei 9 Fuss lange, gesunde Wurzeln vollständig vorhanden sind. So darf man denn hoffen, dass der Rosenstock wirklich das Alter erreichen wird, das ihm die Sage jetzt schon beilegt. Am 18. December 1883 hat nun eine zweite Besichtigung der Wurzel stattgefunden. Als ein wahres Wunder muss es erscheinen, dass der Rosenstock überhaupt hat existiren können und nicht schon längst eingegangen war. Die mächtige Wurzel wächst sozusagen aus Gemäuer heraus und ist höchstens zwei Fuss tief von Erde umgeben, während unter dieser sich nichts als Bauschutt befindet. Zu allem Ueberfluss war über die Wurzel noch ein mächtiger, mindestens sechs Fuss langer Stein gelegt, der jeden Zutritt von Luft und Licht verhindern musste und jedenfalls an dem Kränkeln des Rosenstockes die grösste Schuld trägt. Es wird demselben nunmehr auf Anordnung des Hofgarten-Inspectors Wendland aus Herrenhausen die grösste Pflege zu Theil werden; er ist zunächst nach Beseitigung des Steines mit einer vorzüglichen humusreichen Erde umgeben worden, in welche Röhren gelegt sind, durch welche ab und zu eine Düngung des Rosenstockes mit Ochsenblut bewirkt werden soll. Sodann soll er tüchtig zurückgeschnitten werden, und so ist bei den Sachverständigen hinreichende Hoffnung vorhanden, den weit und breit berühmten Rosenstock zu erhalten.

Klettenwurzel. Wir wollen hier nicht von unserer einheimischen Klettenwurzel reden, die ihren Namen dem bekannten Haarwuchs befördernden Oele gibt, sondern vielmehr von der japanischen Species dieser Pflanze, Lappa edulis, die zwar schon vor einigen Jahren eingeführt, aber wie es scheint, nirgends mit Erfolg einer Versuchs-Cultur unterzogen wurde. Erst jüngst, in der Augustsitzung der nationalen Gartenbaugesellschaft von Frankreich legte Herr Gauterau solche verbesserte Klettenwurzeln vor. Er hatte die Aussaat in der ersten Hälfte des April vorgenommen und bis zum 9. August hatten dieselben die ansehnliche Länge von 40 Cm. Durchmesser erreicht. Sie waren aus einem Stück bestehend, ganz glatt und nur wenige Würzelchen tragend, im Fleische gleichförmig, knackend und durchaus ohne Fasern. Es scheint demnach doch, dass sich dies neue Gemüse ganz gut für den Küchengarten eignet und erprobt werden sollte.

Ueber die Riesenbäume in Australien schreibt eine dortige Zeitung: In den Wäldern des westlichen Tasmanien sind Arten von Eucalyptus, die 200 englische Fuss bis zu den ersten Zweigen und 350 Fuss bis zur äusser-

sten Spitze hoch sind. Bis 1873 stand am östlichen Abhang des Wellingtongebirges, 4 Meilen von Hobarttown, ein Eucalyptus von 86 Fuss im Umfang und über 300 Fuss Höhe, in dessen hohlem Stamm sich manche Piknik-Gesellschaft belustigt hat. Der berühmte Baum in den Huonwäldern misst 6 Fuss über der Erde 70 Fuss im Umfang und soll 240 Fuss hoch sein. Es soll dort noch viel höhere, wenn auch nicht so umfangreiche Bäume geben. Aber die Colonie Victoria kann die grössten Bäume der Erde aufweisen. Im Daudenong-District bei Fernsham entdeckte man kürzlich einen Eucalyptus amygdalina oder Mandelblatt-Gummibaum, dessen Stamm bis zu den ersten Zweigen genau 380 Fuss und bis zur Spitze 430 Fuss misst und der in ziemlicher Höhe vom Boden noch 60 Fuss Umfang hat.

Briefkasten.

Wir bitten, den Briefkasten immer zu lesen, weil wir nur ausnahmsweise und gegen Retourmarke directe Antworten geben können. Notizen und Mittheilungen jeder Art sind uns immer erwünscht. Die Bestimmung von Obstsorten wird von uns auf's Gewissenhafteste vermittelt. Neuheiten sind wir bereit, beschreiben und abbilden zu lassen.

Hrn. **Br. M.** in **G.** Wenn Sie noch gut conservirte Kürbisse besitzen, so können dieselben noch immer eingesotten werden. Es eignen sich aber zum Einmachen nur solche Kürbisse, die kein faseriges, sondern rothes oder gelbes festes Fleisch haben, besonders auch der grosse Centnerkürbis und der Türkenbund. Zu einer trefflichen Kürbis-Confitüre rechnet man auf 5 Kilo in fingerlange Streifen geschnittenes Kürbisfleisch 1½ Kilo Zucker und 1 Liter Essig. Der Kürbis wird etwa 10 Minuten lang, so dass er von der Gabel fällt, aber nicht zu weich ist, gekocht und dann der Essig mit dem Zucker, 20 Gramm ganzen Zimmt, einigen Gewürznelken und Ingwerstückchen und der Schale einer Citrone dicklich eingekocht, erkalten gelassen und über den Kürbis geschüttet. Er wird in gut verbundenen Gläsern aufbewahrt. Benützt man statt des jetzt überall erhältlichen Pergamentpapieres nach alter Sitte zum Verbinden der Einmachgläser Thierblase, so ist es gut, dieselbe von dem ihr anhaftenden Geruche zu befreien. Dies geschieht am besten, indem man die Blase in Wasser einweicht, dem etwas aufgelöstes übermangansaures Kali zugesetzt wurde. Man spült dann die Blase mit reinem Wasser ab. — Frl. **Irma v. B.** in **Wien.** Maczusky's Nussextract enthält keine Spur von Wallnüssen. Er besteht vielmehr aus Brenzgallussäure, Eisenchlorid und Kupferchlorid; es färbt die Haare nicht echt, sondern nur oberflächlich. — Hrn. **L. M.** in **Verau.** Es kommen hie und da Kirschen vor, bei welchen mehrere Früchte an einem Stiele stehen. So wissen wir uns auf solche zu erinnern, die vor etwa 15 Jahren Kunstgärtner Sonntag aus Dippelsdorf aus den dortigen Obstplantagen einsendete. Es war eine Varietät von Prunus avium, deren zwei oder mehrere sich an einem Stiele befanden; interessant ist, dass noch an zwei andern Orten im Anhaltischen diese Varietät vorkam. — Nussbaumveredlung. Bekanntlich werden die Wallnussarten durch Samen vermehrt, der aber mehr oder weniger constant ist, so dass oft die daraus entstandenen Pflanzen von der Stammform abgehen. Hier ist nun die Veredlung ein Mittel, die Arten constant zu erhalten, welche aber leider so oftmals ohne Resultat ausfällt. Hofgärtner Schmidt auf Georgium bei Dessau wendete lang eine Veredlungsart an, die er mehrere Jahre beobachtet und erprobt und welche bei ihm alle anderen Versuche der Veredlung als Ablactiren, Copuliren, Pfeifeln u. s. w. verdrängte. Um die noch hoch im Preise stehenden Arten: praeparturiens, heterophylla laciniata, pendula etc. durch Veredlung zu gewinnen, nahm er im Jänner einjährige Sämlingspflanzen von Juglans nigra, nimmt diesen die Wurzeln bis auf einige Faserwurzeln weg und setzt dann das Edelreis vermittelst des Copulirschnittes darauf. Hierauf werden 10 bis 12 veredelte Stämmchen in Töpfe in sogenannten „regennassen" Sand bis an die Veredlung eingesteckt, ohne jedoch dieselben anzugiessen und in das warme Haus oder auch in ein Mistbeet unter doppeltes Glas gebracht. Der Verschluss muss aber ein fester sein, d. h. die Luft muss gespannt sein. Nach 14 Tagen haben die Reiser schon getrieben, jedoch noch keine Wurzeln gebildet und so werden die Stämmchen nochmals in andern Sand gesteckt, der jedoch recht körnig sein muss. Hierauf kommen sie abermals warm zu stehen, worauf sie nach 10 bis 14 Tagen kleine Wurzeln gebildet haben. Ist dies geschehen, so werden die Stämmchen einzeln gepflanzt und hierzu eine feuchte Erde verwendet, die jedoch nicht angegossen wird, da der Sand schon aus der Luft seine Feuchtigkeit anzieht. So kommen sie wieder einzeln verpflanzt in einen Verschluss, worauf sie nach 3 bis 4 Tagen angewachsen, frei im Hause verbleiben. Stehen sie so 14 Tage, dann werden sie in ein kaltes Beet gestellt, welches später gelüftet wird. Hier werden sie noch einmal in grössere Töpfe versetzt und nachdem sie bis im Mai daselbst verbleiben, in's Land ausgetopft. Alle Manöver der Veredlung im Freien nützen nichts oder führen nur in den seltensten Fällen zu einem Resultat. Herr Charles Baltet hat dagegen in seiner Baumzucht angegeben, dass das Röhrerln bei der Veredlung der Wallnussarten von Vortheil sei. Es ist aber bekannt, dass die Juglans regia auf Inigra wächst, wenn man diese in Töpfe setzt und dann ablactirt; schon bei Topf in Erfurt geschah dies in den 40er Jahren und alle sind dabei gut angewachsen. Es ist dies ein Vorgang, der dem französischen Verfahren des Gärtners Treyve, das im vorigen Jahre prämiirt und in der „Revue Horticole" publicirt wurde, ganz ähnlich ist und daher schon 30 bis 40 Jahre bekannt sein könnte — Hrn. Hauptmann **R. T.** in **Kirchberg am Wechsel.** Wir danken ergebenst für die freundliche Mittheilung und werden zum Vortheile unseres Leserkreises davon Gebrauch machen. — Hrn. **D. M.** in **Niederrad.** Aufsatz dankend empfangen; bitten um Obstbauliches. — Hrn. **H. B.** in **Warnsdorf.** Allen Obst ist am leichtesten echt aus Hamburg zu beziehen, und dürften Sie durch den Gartenbau-Verein Auskunft erhalten.

Für den Inhalt der Inserate ist die Redaction nicht verantwortlich.

INSERATE.

INSERATE werden pro dreimal gespaltene Petitzeile oder deren Raum mit 10 kr. = 20 Pfg. berechnet. — *Aufträge* sind direct an die *Expedition des „Oesterr.-Ungar. Obstgarten", Wien, VI. Mollardgasse 41,* zu richten.
BEILAGEN, welche jedoch nicht broschirt sein dürfen, werden mit *10—12 fl. ö. W.* pro Tausend berechnet.

Der neue, grosse, reichillustrirte Katalog von

H. Weyringer's Nachfolger

(8) **(Ryba & Schmidt)**

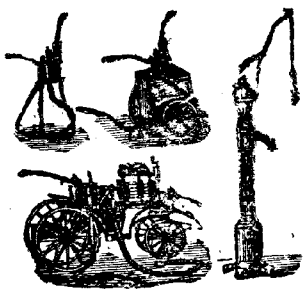
pro 1884

über **Neuheiten, Blumen und Gemüse, Sämereien, Knollen- und Zwiebelgewächse, Kartoffeln, Obstbäume etc.** ist soeben erschienen und auf Verlangen franco zu beziehen.

Patent-
Stachelbeerschere,
verzinnten Stachelbeer- und Ribisel-Abstreifer für Einkochblumen und Zwetten,
Transmissionsriete
zum Pflanzen landwirthschaftlicher Pflänzlinge,
Pflanzbrathfeile etc. etc.
Felten & Guilleaume,
Carlswerk, Mülheim am Rhein, bei Cöln.
Central-Bureaux für Oesterreich-Ungarn:
EMIL PFAFF, Wien, IX., Pelikangasse 16.
Depot für Ungarn:
Paul Hollerith & Sohn, Budapest.
Depot für Prag: F. Jasay, Bremenkasse 4.

L. Späth,
Baumschule
(125 Hektar umfassend), (7)
Berlin SO., Köpnickerstrasse 154,
empfiehlt grosse Vorräthe von:
Obstbäumen in allen Formen, ***Alleebäumen, Ziergehölzen,*** Coniferen, Rosen, Obstwildlingen, Forst- u. Heckenpflanzen, Erdbeer- und Spargelpflanzen, Maiblumenkeimen und ***Blumenzwiebeln.***
Kataloge gratis und franco.

F. Kernreuter
Wien, Hernals, Hauptstrasse Nr. 115
(1) an der Pferdebahn.



Garten- u. ***Feuerspritzen*** mit **Kugelventilen,** Schläuche, Feuerwehr-Ausrüstungen, ***Brunnen-Schöpfwerke*** für jede Tiefe und Wasserlieferung, Bau-, Schacht- und Jauchepumpen, Bier- und Weinwerkel, Oel- und Spirituspumpen etc.
Illustrirte Preis-Courante gratis.

Klenert & Geiger,
I. steiermärkische
Rosen-, Obstbaum- und Saatschulen
in **Graz,** Steiermark,
empfehlen ihre grossen Vorräthe in **„gleich der Erde veredelten und hochstämmigen Rosen“,** ferner in **Obstbäumen,** sowohl hochstämmig wie auch in formirten Pyramiden, Spalieren, Cordon etc., besonders aber ist grosser Vorrath von **Apfel- und Birnenwildlingen** etc. **Obstsortimente** mit richtiger Benennung.
Näheres im ***En gros-Katalog pro Herbst 1883.*** (2)

Die Obstbaumschule
von
Georg W. Gaedertz
Feuerbach-Stuttgart
hat im **Frühjahr 1884** in grosser Auswahl abzugeben:
Birnen
Aepfel
Pflaumen
Kirschen
Aprikosen
Pfirsiche
Spalier- und freistehende Bäume
in den besten und feinsten Tafelsorten. Palmetten, wagrechte Cordons, U-Formen, Spindeln, Pyramiden u. s. w. in tadelloser Formirung und Bewurzelung. **Sehr starke Birnen-Pyramiden und Palmetten** mit zwei und drei Etagen in **schönsten Exemplaren.** Junge Pfirsiche zur Topfcultur geeignet.
Obstwildlinge in verschiedener Stärke.
Illustrirter Katalog franco und gratis. (3)

Unter Bezugnahme auf unseren 1883er Herbstkatalog offeriren wir in kräftiger, schön entwickelter Waare
Azalea indica, Rhododendron,
Rosen (sowohl halb- als hochstämmig, niedrig veredelt und wurzelecht), **Gehölze, Georginen, gangbarste Warmhauspflanzen** etc. zu mässigen Preisen.
Wie in früheren Jahren stehen auch für diesen Winter allen Liebhabern reicher und echt benannter Rosen-Sortimente
Rosen-Edelreiser (4)
zu Winterveredlungen in vielen Hunderten von Sorten zu Gebote.
Kataloge gratis und franco.
Gräfl. Thun'sche Gartenverwaltung Tetschen in Böhmen.
Franz Josst, Obergärtner.

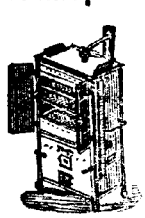


(5)
versendet 5 Kilo Aepfel mit richtiger pomologischer Benennung zu 1 fl. 90 kr. franco **Oesterreich-Ungarn** und **Deutschland.**

Oberkrainer (6)
Alpen-Bienen
sowohl in Original-Mutterstöcken wie Naturschwärme liefert billigst
Martin Dragan
in **Weissenfels, Oberkrain, Oesterreich.**
Preisblätter gratis und franco.
Auch können von da circa 3000 Kilo reiner Alpenrosen- und Buchweizenblüthen-Futterhonig bezogen werden.

Erdbeeren-Specialculturen.
Erdbeerpflanzen in den besten neueren, sowie bewährten älteren Sorten, empfiehlt zur jetzigen Pflanzzeit in starken pikirten wurzelreichen Exemplaren.
Der specielle, reich illustrirte Preis-Courant steht auf gef. Verlangen **gratis** und **franco** zu Diensten.
G. Goeschke sen.
Cöthen (Anhalt).

Ein
verheirateter Gärtner
durch 2 Jahre als Obergärtner in einer der grössten Handelsgärtnereien Oesterreichs, sucht passende Stellung.

Transport. Obstdarre „Phönix“

allseitig als zum Dörren (Trocknen) von Obst, Kräutern, Getreide, Fleisch (Fischen), Conserven etc. hinlänglich praktisch erwiesen, bei 50% Zeit- und 70% Brennmaterial-Ersparniss, mit jedem Brennmaterial heizbar, zum Preise von fl. **124.**— bis fl. **190.**— liefert die k. k. priv. Maschinen-Fabrik von
Krauss & Comp., Wien (Währing).

INHALT An unsere Leser. — Belle de Boskoop. (Mit 1 Illustr.) — Belle des Abrés. — Neue Pflaume „Monarch“. — Ueber Topfobstcultur. (Mit 1 Illustr.) — Obstsorten, nach Culturformen geordnet. — Das Ablegen oder Absenken. — Das Beschneiden zu pflanzender Bäume. — **Mittheilungen und Correspondenzen:** Was thut Wien für seine Gärten? — Maria Theresia auf der Weinlese in Mannersdorf. — Obstausstellung. — Maikäfer-Einsammeln. — Der grösste bekannte amerikanische Weinstock. — Das grösste Fass Amerikas. — Orangen in Paraguay. — Nectarinen (Nacktpfirsiche). — Ueber Aufbewahrung und Versendung der Edelreiser im Winter. — Ueber Erdbeertreiberei. — Obstmuss. — Cisternen für Obstwein. — Ueber Obstbaumschnitt. — Russisches Obst. — Amerikanische Luftdörre. — Der graue Knospenwickler (Tortrix cynosbatella, L.). — Künstliches Nachreifen der Früchte. — **Blumen- und Gemüsegarten:** Sommerblumen. — Aus den Katalogen. — Iris Kaempferi und Gladiolus hyb. perennis. (Mit 2 Illustr.) — Tausendjähriger Rosenstock. — Klettenwurzel. — Ueber die Riesenbäume in Australien. — Briefkasten. — Inserate.

Zuschriften in Redactions-Angelegenheiten sind gefälligst an die Redaction: **Wien, VI. Mollardgasse 41,** zu richten.

Expedition: Wien, VI. Mollardgasse 41. Druck von **Wilhelm Köhler** in Wien.

Oesterreichisch-ungarischer

OBSTGARTEN

Illustrirte Zeitschrift

für

Obstbau und Obsthandel, sowie für Blumenzucht, Küchen- und Handelsgärtnerei.

Abonnement:

Inland: Ganzjährig . fl. 4.—
Halbjährig . „ 2.—
Ausland: Ganzjährig Mk. 8.—
Halbjährig . „ 4.—
resp. Francs 11.— oder 5.50.

Herausgegeben und redigirt
von
L. von Nagy.

Administration: WIEN, VI. Mollardgasse 41.

Inserate:
pro dreimal gespaltene Petitzeile oder deren Raum **10** kr. = **20** Pf.

Beilagen werden berechnet pro 1000 Exemplare **10** fl.

Erscheint am **1.** und **16.** eines jeden Monats.

Nr. 2. **Wien, 16. Jänner 1884.** **I. Jahrg.**

Etwas über Wirthschaftsobst.

Bei der mannigfachen Empfehlung werthvollen Tafel- und Marktobstes älterer und neuerer Sorten ist die Verbreitung von gutem, ertragreichem Wirthschaftsobste zu wenig beachtet und deren allgemeine Anpflanzung in rauhgelegenen höheren Lagen und Standortsverhältnissen vielfach vernachlässigt worden. Wir haben aber vor Allem in diesen Obstsorten das Material, einerseits in dem Obstbau weniger günstigen Lagen doch noch Obstbau mit Erfolg zu betreiben, daher die Grenze des Obstbaubetriebes auszudehnen, sowie durch Einführung insbesondere des Mostobstes und der Mostbereitung vielen Gebirgsthälern die Gelegenheit zum Genusse eines billigen Haustrunkes zu ermöglichen.

Bei Gelegenheit der Obstausstellung in Brünn anlässlich der Versammlung des österreichischen Pomologen-Vereines war nur eine Collection solchen Wirthschaftsobstes, zumeist zur Mostbereitung geeignet, aus Niederösterreich ausgestellt und zwar durch die Bemühungen des seit vielen Jahren um die Förderung des Obstbaues in diesem Landestheile unermüdlich thätigen Vorstandes des landwirthschaftlichen Vereines in Gresten, Herrn Wilh. Schleicher. Dieser Theil des Viertels ob dem Wiener Walde umfasst einen sehr bedeutenden Obstbau, welcher sowohl in den zahlreichen, zumeist warm gelegenen Thälern, wo die Traube ganz gut an dem Spalier zur Reife kommt, als auch an den Hügellehnen, ja selbst hoch hinauf in das Gebirg mit vielem Erfolg betrieben wird; vor Allem ist es aber der Mostobstbau, der in diesen Gegenden vorherrscht und Mostbereitung in ausgedehntester Weise stattfindet.

Unter der Bezeichnung Localsorten und Sämlinge — damit zugleich einer Aufforderung des österr. Pomologen-Vereines nachkommend — vorzugsweise von Cider-Aepfeln und -Birnen aus der Gebirgsgegend von Gresten in Niederösterreich (Höhenlage von 420—640 Meter) stellte Herr Schleicher eine Obstcollection aus, die ich hier, um sie auch weiteren Kreisen bekannt zu machen, mit den vom Aussteller gegebenen und angeführten Erfahrungen über Tragbarkeit und Verwendung nachfolgend verzeichne, zugleich auch meine Beobachtungen, die ich durch wiederholte Bereisung dieser Gegend gemacht habe, anschliessend — ich bemerke hier zugleich, dass eine Anzahl dieser hier angeführten Obstsorten wahrscheinlich bereits in anderen Gegenden und unter anderen Benennungen verbreitet sein dürften und dass eben gegenwärtig das Mostobst-Comité des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich sich mit dem Werth und der Sortenbestimmung dieser am meisten verbreiteten Localsorten beschäftigt.

Von Birnen stellte Herr Schleicher folgende Sorten aus:

Rothe Pichlbirne, oberösterr. Marktobstsorte; reift Ende September; liefert guten, haltbaren Cider für sich allein oder mit anderen Birnensorten gemengt. Dem füge ich hinzu, dass sie auch ganz gut mit Aepfeln vermischt werden kann und sogar, wenn auch von minderer Güte, zum Rohgenusse im Jänner-Februar verwendbar ist. Der Baum ist seiner Tragbarkeit, sowie seines schönen pyramidalen Wuchses wegen zur allgemeinen Anpflanzung sehr zu empfehlen, eignet sich besonders gut zum Besetzen von Feldrainen und zur Bepflanzung von

Strassen und Wegen. Ich halte diese Sorte wegen ihres kräftigen, schönen Wuchses besonders geeignet zur Zwischenveredlung in der Baumschule und Bildung schöner, starker Stämme, habe daher bereits Veranlassung genommen, diese Sorten im Grossen zur Zwischenveredlung in den stiftlichen Baumschulen zu Melk versuchsweise in Cultur zu nehmen.

Winowitz-Birne; oberösterr. Sorte; gut zum Dörren, vorzüglich zur Mostbereitung, bildet eine sehr schöne, aufstrebende Krone. Als Alleebaum für Strassenbepflanzung sehr geeignet.

Graue Pelzbirne (Ludermassen genannt); alte, sehr verbreitete Mostbirnsorte, welche jedoch in Abnahme kommt; gibt sehr guten, süssen, aber wenig haltbaren Most.

Rosenhofbirne; spät reifende, aber gerne tragende Sorte, vorzüglichen Most gebend. Der Baum als Feld- und Alleebaum verwendbar.

Langzagelbirne (Feigenbirne), Gelbe Wadelbirne (?), gut zu Most, ausgezeichnet zum Dörren; ich hatte häufig bedeutend grössere Früchte als die zur Ausstellung gebrachten und vorzügliches Dörrobst daraus bereitet. Schleicher gibt ferner bei dieser Sorte an: Baum trägt selten und nicht sehr reichlich.

Kalchbirne. Gut tragbare Sorte, zum Mosten und Dörren gleich geeignet, starke Stämme bildend, mit aufstrebender Krone. Diese Sorte ist auch für höhere Lagen geeignet, da sie noch bei 620 Meter Meereshöhe sehr gut gedeiht.

Kleine Leuts- oder Leutschbirne, reift Ende October, vorzügliche, sehr verbreitete Mostbirne; die Bäume werden sehr alt und riesig gross. Ich selbst traf solche häufig in den Gebirgsthälern des Viertels ob dem Wiener Walde, aussergewöhnlich grosse Bäume mit sehr umfangreicher Krone.

Lederbirne, in der Grestener Gegend auch Honigbirne genannt. Gut zum Rohgenuss und zum Dörren. Recht tragbar.

Stoderbirne, auch Schmoderbirne genannt; identisch mit der Wolfsbirne. Spätreifende, gut tragbare Sorte, gibt vorzüglichen, haltbaren Most; für höhere Lagen geeignet, noch in einer Höhe von 620 Meter gedeihend.

Sauerbirne (Zwiebelbirne), trägt bald und reichlich. In guten Jahren werden die Früchte sehr gross, geben vielen Most, jedoch von minderer Qualität.

Gensbirne (auch Gelbe Leutsbirne genannt); reift im halben September. Gut tragbar, zum Dörren und Mosten sehr verwendbare Sorte, auch für höhere Lagen sehr zu empfehlen.

Karchenbirne, spätreifende, württembergische Sorte, zur Mostbereitung sehr zu empfehlen.

Kochbirne, oberösterr. Sorte, trägt sehr gerne, auch in Jahren, wo andere Mostbirnen fehlen. Der Most ist nicht haltbar; auch für hohe Lagen bis 600 Meter geeignet.

Von Apfelsorten waren ausgestellt und über deren Eigenschaften bemerkt:

Grestner Gartlapfel. Zum Rohgenuss wie zur Obstweinbereitung sehr geeigneter, haltbarer Apfel, von Händlern sehr gesucht. Reife Anfangs October, bildet Bäume mit breiter, etwas hängender Krone, trägt sehr reichlich und ist zur Bepflanzung von Wiesen und Gärten geeignet. Der Gartlapfel ist widerstandsfähig gegen strenge Kälte und auch zur Anpflanzung in hohen Lagen verwendbar. Zu diesem bemerke ich, dass der sogenannte Gartlapfel sowohl in seinem Aeussern als auch im Geschmacke sehr dem gewöhnlichen, in Niederösterreich verbreiteten Maschanzger (nicht mit dem Edelborsdorfer zu verwechseln) ähnlich ist und jedenfalls, wenn er ein Sämling oder Localsorte ist, von einem Maschanzger abstammt. Im Geschmack ist er etwas herber und von weniger Wohlgeschmack, dagegen würde seine früher eintretende reiche Tragbarkeit ihn werthvoll für die genannten Gegenden machen, jedenfalls eine für Gebirgsgegenden und zur Mostbereitung empfehlenswerthe Apfelsorte.

Die Aehnlichkeit in Farbe und Form des Gartlapfels mit dem Maschanzger ist so gross, dass ich selbst den Apfel mitten zwischen Maschanzger-Aepfeln ebenfalls für einen solchen hielt, und macht es auch, dass er von den Händlern gerne gekauft und als solcher verkauft wird.

Abkampapfel, reift Mitte October. Eine sehr fruchtbare, besonders zur Mostbereitung geeignete, wenig empfindliche Sorte, welche zu Anpflanzungen auf Wiesen und Aeckern gebraucht werden kann. Sie eignet sich auch für höhere Lagen.

Grosser oberösterreichischer Mostapfel, fälschlich von Baumhändlern als Grüner Wiesling benannt. Gut tragbarer Mostapfel; war von einer Höhe von 620 Meter ausgestellt, also auch für höhere Lagen gut.

Wieslinger Mostapfel, gewöhnlich Wiesling genannt. Zur Ciderbereitung sehr geeigneter oberösterr. Mostapfel, doch auch zum Rohgenuss tauglich, reift im October. Wegen des geraden, aufstrebenden Wuchses der Krone ist diese Apfelsorte auch zur Pflanzung an Strassen und Aeckern zu gebrauchen. Es ist eine der verbreitetsten Obstsorten in den Gebirgsgegenden des Wiener Waldes.

Sommer-Maschanzger (?). Eine hierlands (Viertel ob dem W. W.) viel verbreitete, beliebte Sorte, reift Mitte September und hält sich, vom Baume genommen, an zwei Monate. Trägt in der

Regel jedes zweite Jahr. Baumkrone etwas hängend, daher hauptsächlich für Wiesen. Im Winter 1879 auf 1880, jenem bekannten, für unsere Obstbäume so verderblichen Jahre, haben diese Sommer-Maschanzgerbäume, die für gewöhnlich wenig durch Kälte leiden, sehr gelitten. Zu dem hier über diese Apfelsorte Gesagten sei noch angeführt, dass diese Sorte in den meisten Gegenden häufig anzutreffen ist.

(Schluss folgt.)

Grössere Fruchterträgnisse liefert Morus nigra, den man in Hausgärten häufig antrifft und der auch als Spalier gezogen werden kann, wo er ganz exquisite grosse schwarze Beeren liefert, die, in geringer Menge genossen, eine Delicatesse genannt werden können und fast alljährlich sehr reichlich geerntet werden. Der Saft gibt in der Küche, für Liqueure und selbst für Weine ein sehr lebhaftes Färbemittel von gutem Geschmacke. Die abgefallenen Früchte werden vom Geflügel, das sie

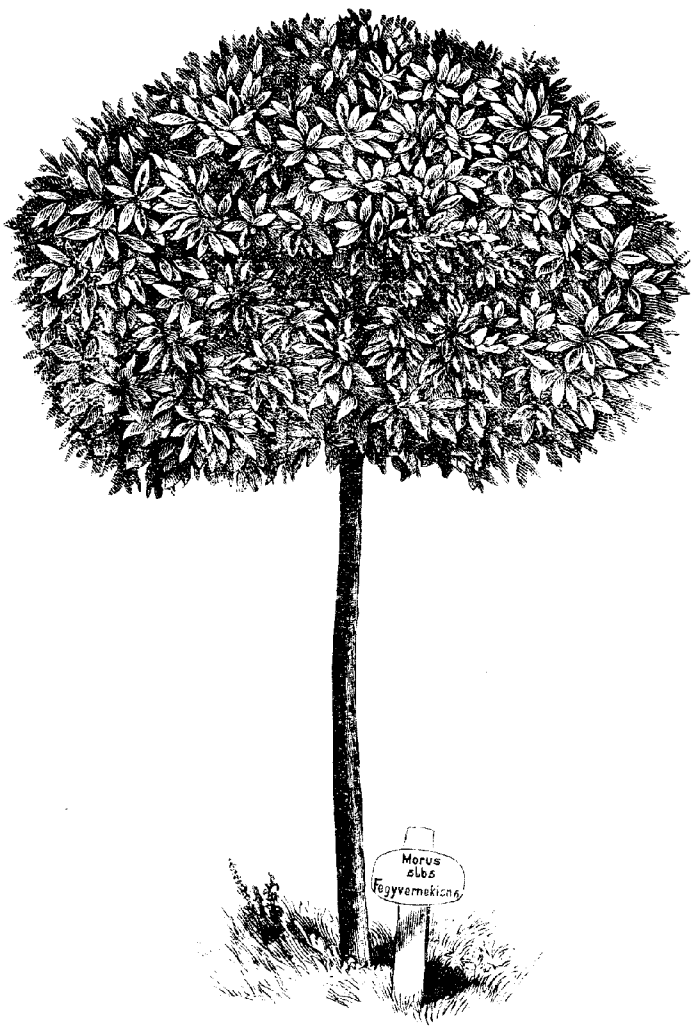


Fig. 5. Morus Fegyvernekiana.

Morus Fegyvernekiana.

Die Maulbeere zählt bei allen Schriftstellern über Obst zu unseren mitteleuropäischen Obstbäumen und in den südlicheren Gegenden wird von den Früchten sowohl zum Rohgenuss, wie noch viel mehr zum Einsieden ausgedehnter Gebrauch gemacht. Die verschiedenen Species geben verschiedene Arten von Früchten, doch wird Morus alba, M. rosea, M. Morettiana und M. L'hou meist nur zur Gewinnung des Laubes verwendet, wo man noch Seidenzucht treibt. Die Früchte sind am besten zur Bereitung eines guten Obstsaftes.

ungemein liebt, gierig aufgelesen. Der Baum selbst wird gross und schön, liebt aber ein gutes, ziemlich tiefes Erdreich.

Wir bringen hier die Abbildung einer Varietät von Morus alba, Fig. 5, Fegyvernekiana, die in Ungarn, in dem Orte Fegyvernék gezogen, schon im Anfange der Siebenzigerjahre in die berühmten Baumschulen von A. C. Rosenthal, die grössten von ganz Oesterreich, eingeführt wurde, von wo sie auch ihre Verbreitung nahm und noch zu haben ist. Die gegenwärtige Abbildung verdanken wir der freundlichen Ueberlassung einer Photographie des

*

Herrn Obergärtners C. v. Ilsemann in der landwirthschaftlichen Akademie Ungarisch-Altenburg, wo wir dieses wenn auch noch junge, so doch wunderschöne Exemplar antrafen und der diese Abart auch in bedeutender Vermehrung besitzt. Morus Fegyvernekiana ist nun wohl kein fruchttragender, aber dafür selbst für das kleinste Gärtchen ein prächtiger Baum; er vertritt überall die Kugelakazie durch seine sich selbst ohne jeden Schnitt bildende dichte, verhältnissmässig grossblättrige, dunkelgrün glänzende Krone. Im Kübel, wohin er sich gut verpflanzen lässt, bildet er den Sommer über einen vollwichtigen Ersatz des Lorbeerbaumes zu Decorationszwecken, während des ganzen Sommers und im Winter bedarf er keiner Pflege, weil er sich als vollkommen frosthart erwiesen hat. Eine sehr schöne, dichte, niedrige, wegen seines verhältnissmässig raschen Wachsthums schnell fertige Hecke müsste er bei genügender Vermehrung, die sehr leicht stattfindet, abgeben, doch sind darüber die Versuche noch nicht abgeschlossen.

Wir können der Verbreitung dieser gänzlich unbekannten vorzüglichen Varietät in jedem Garten das Wort reden; wer sich selbe anschafft, wird Freude daran haben.

Obstsorten, nach Culturformen geordnet.

(Schluss.)

B. Obstvarietäten zur Cultur als Pyramiden.

I. Aepfel.

Alexandre.
Api rose.
Belle de Boskoop.
Bedfordshire Foundling.
Caleville blanche d'hiver.
Doux d'argent.
Fenouillet gris.
Joséphine (als Zierbaum).
Linneous pippin.
Margile.
Président du Fay-Dumonceau.
Reine des Reinettes.
Reinettes de Caux.
„ dorée.
„ de Granville.
„ du Canada.
„ gris.
„ „ du Canada.
„ orange de Cox.
„ très tardive.
Royal d'Angleterre.
Ribston pippin.

II. Aprikosen.

Dieselben Varietäten wie für Hochstamm sind auch für Zwergstamm oder strauchartige Cultur gut.

III. Birnen.

Bon Chrétien William (auf Wildling).
Bergamote Espéren.
Beurré Diel.
„ Bachelier.
„ Dumont.
„ Hardy.
„ Sterkmans.
„ superfin.
Clapp's Favorite (a. Wildlg.).
Délices d'Hardenpont.
Doyenné d'Alençon.
„ du Comice.
Duchesse d'Angoulême.
Fondante de Panisel.
„ des bois.
Figue d'Alençon.
Jules d'Airoles de Leclerc.
Louise bonne d'Avranches.
Nec plus Meuris (auf Wildling).
Nouveau Poiteau.
Olivier de Serres
Passe Colmar.
„ Crassane.
Suzette de Bavay.
Soldat laboureur.
Triomphe de Jodoigne.
Urbaniste.

IV. Pflaumen.

De Monfort.
Jefferson.
Goutte d'or.
Kirke's.
De Monsieur.
Reine Claude d'Althan.
„ „ de Lawrence.
„ „ dorée.
„ „ violette.

C. Obstsorten zur Spaliercultur.

Hierbei ist vorzüglich die Palmette Verrier im Auge behalten: es ist die hauptsächlichste und beste Form. Leicht herzustellen, bedeckt sie die Mauer oder das Spalier vortrefflich und lässt auf ihrer ganzen Ausbreitung keinen leeren Platz. Die senkrechte Richtung der Leitäste ermöglicht es viel besser, als bei schiefen oder horizontalen Formen, das Gleichgewicht herzustellen und zu erhalten. Auch lässt sich diese Form, die Palmette Verrier, ebensogut in einer wie in fünf bis sechs Etagen bilden, so dass man mit Leichtigkeit ebensowohl die weniger wüchsigen Sorten in dieser Art mit ein bis zwei Etagen formen kann, wie es auch so leicht mit den starkwüchsigen in drei bis vier Etagen, je nach der Qualität des Bodens, in dem sie stehen, geschehen kann.

I. Aepfel.

Sie werden in der Regel mit der Richtung gegen Osten angepflanzt; Mauern, die sich nach Süden wenden, sind für Aepfel nicht vortheilhaft, ausser in sehr feuchten, kalten Böden. Auch gedeihen die Aepfel im Freien so gut und fructificiren so reichlich, dass die Anpflanzung derselben als Spalierbäume sich nicht als empfehlenswerth erweist; die einzigen dazu zu empfehlenden wären nur der Calville blanche d'hiver (der Weisse Wintercalvill) und der Api rose. Sollte man aber wirklich über so viel überflüssige geeignete Mauern disponiren, dass man doch Aepfel an dieselben anpflanzen will, so seien dies vorzugsweise nur die schönsten unter den ganz späten Varietäten.

Alle Apfelbäume, mit ganz wenigen Ausnahmen, gedeihen übrigens sehr gut an freien Contre-Espaliers mit der Exposition gegen Norden. Als die vorzüglichsten bezeichnen wir hierzu diejenigen, die wir zu Pyramiden empfohlen haben.

II. Aprikosen.

Sie werden hauptsächlich gegen Süden oder gegen Westen ausgepflanzt. Die besten Sorten sind: Jacques — De Moorpark — Pêche de Nancy — Royal — De Shiras.

III. Birnen.

Können an Spalieren gegen Ost, Süd oder West ausgepflanzt werden:

Bergamote crassane.
„ Espéren.
„ Fortunée.
Beurré gris doré.
„ Diel.
„ d'Hardenpont.
Beurré de Luçon (auf Wildling).
Bon Chrétien d'hiver.
„ „ de Rance.
Directeur Alphand.
Doyenné d'Alençon.

Doyenné blanc (St. Michel).
„ d'hiver.
Joséphine de Malines (auf Wildling).
Olivier de Serres.
Passe Colmar.
„ Crassane.
Saint Germain d'hiver.

Sorten, welche bei nördlicher Lage des Spaliers gut gedeihen:

Beurré Bachelier.
„ d'Amanlis.
„ Diel.
„ Hardy.
Bon Chrétien William.
De l'Assomption.
Doyenné du Comice.
„ d'hiver.
Duchesse d'Angoulême.
Fondante des bois.
Louise bonne d'Avranches.
Triomphe de Jodoigne.

Für Contrespaliere taugen alle zur Pyramidenform empfohlenen Sorten.

IV. Kirschen.

Diese pflanzt man mit Vorzug an einer Nordmauer; sie fühlen sich dort sehr wohl und die Früchte reifen etwas später. Alle hier angeführten Arten sind auch für Contrespaliere empfehlenswerth.

Anglaise hâtive.
Belle magnifique.
Griotte du Nord.
Reine Morteuse.
Royale.
Tardive de Châtenay.

V. Pfirsich.

Man setzt sie vorzüglich an Mauern mit der Front gegen Osten oder Süden; auch gegen Westen.

Amsden.
Admirable jaune.
Barrington.
Belle Beauce.
„ Impériale.
„ de Vitry.
Bon ouvrier.
Bourdine.
Brugnon blanc.
„ Lord Napier.
„ Pitmaston orange.
„ Stanwich.
„ Victoria.
„ Violet musqué.
Chevreuse tardive.
Galande noire.
Grosse Mignonne hâtive.
„ „ ordinaire.
Lord Palmerston.
Madelaine rouge.
Malte.
Pourprée hâtive.
Précoce de Rivers.
„ de Halle.
Reine de vergers.
Téton de Venus.
Salvay.

D. Varietäten für die Säulenform.

Als Säulen- oder Spindelbäume (Fuseau), die für kleine Gärten ganz ausgezeichnete Form, dienen die Aepfel auf Doucin und die Birnen auf Quitten veredelt. Wir empfehlen diese Form hauptsächlich für die schwachwüchsigen Sorten, die als Hochstämme nur krumme und unansehnliche Bäume geben; sie ist zwar weniger elegant wie die Pyramide, hat aber immer Vorzüge, die sie empfehlenswerth machen. Leicht herzustellen, verlangt der Spindelbaum wenig Raum, so dass man in dieser Form auf dem Raum eines kleinen Gartens viele Varietäten zu vereinigen vermag; auch bringt diese Form bald Früchte und gibt dem Winde wenig Gelegenheit zum Anfalle. Auch Stachel- und Johannisbeeren, in dieser Form gezogen, gewähren ganz gute Resultate.

I. Aepfel.

Alle Aepfel gedeihen in dieser Form, doch rathen wir als am empfehlenswerthesten diejenigen Sorten, welche für Pyramiden sowie für Horizontalcordon empfohlen wurden.

II. Birnen.

Alle Birnvarietäten, mit ganz wenigen Ausnahmen, bequemen sich dieser Form. Einige Sorten geben nur ausschliesslich am Spalier schöne Früchte, so z. B. Bergamote crassane, Bergamote fortunée, Beurré gris, Bon chrétien d'hiver, Doyenné d'hiver. In weniger fruchtbarem Boden gibt man den sehr starkwüchsigen Sorten den Vorzug; das Verzeichniss der Sorten für Pyramiden nennt sie alle.

Wenn hingegen der Boden von ganz vorzüglicher Qualität ist, so kann man dem Verzeichnisse der für Pyramiden empfehlenswerthen Sorten noch diejenigen hinzufügen, die wir für Horizontalcordons nennen.

E. Sorten für Horizontalcordon (Guirlanden).

(Auch für ähnliche Formen, wie z. B. die U-Form, die schiefen und senkrechten Cordons und selbst die Palmette Verrier mit einer bis zwei Etagen.)

Beurré Bachelier.
„ Clairgeau.
„ Giffard
„ Six.
„ superfin.
Bonne de Malines.
Bon Chrétien William.
„ „ Napoleon.
De l'Assomption.
Doyenné d'Alençon.
„ de Juillet.
Duchesse d'Angoulême.
Épargne.
Fondante de Noël.
„ des bois.
„ du Panisel.
Jean de Witt.
Louise bonne d'Avranches.
Maréchal Vaillant.
Nec plus Meuris.
Maria Louise.
Passe Crassane.
Seigneur Espéren.
Van Mons.
William d'hiver.

Alle hier angeführten Birnen sind von nur mittlerem Wachsthum und gedeihen nur in sehr gutem Boden. Für schlechteren Boden müssen die starkwüchsigen Sorten herangezogen werden, die wir zu Pyramiden empfohlen haben.

Von Aepfeln accomodiren sich alle Sorten sowohl zu Horizontalcordons, sowie zu der Anzucht in Töpfen und Kübeln.

Black Monukka-Traube.

Wir entnehmen dem eben erschienenen Werke „Vines and Vine Culture, By Archibald F. Baron" die Abbildungen der kleinsten und der grössten Traubenbeeren und fügen diejenigen der sonderbar geformten Black Monukka-Traube hinzu. Man hält dieselbe indischen Ursprungs und es sendete sie der verstorbene H. Johnson an das grosse Conservatorium zu Chiswick, wo sie jetzt noch wächst, aber nicht sehr stark verbreitet wurde.

Die Rebe dieser Traubensorte ist von bemerkenswerth starkem und robustem Wachsthum, so dass sie sehr viel Raum beansprucht.

*

Die Blätter sind breit, rauh, mit röthlicher Färbung, die Blattstiele tief roth.

Die Früchte erscheinen schon an ganz jungen Pflanzen. Sie bilden sehr grosse Trauben, die oft 60—65 Cm. Länge haben; diese sind dabei oben breit, von einer merkwürdig lang zugespitzten Form und erreichen ein Gewicht von 3—5 Pfund englisch.

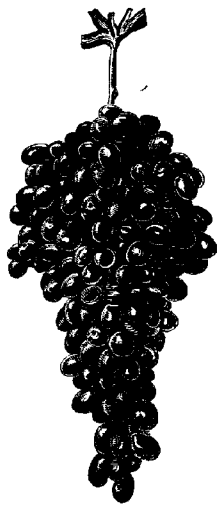


Fig. 6.

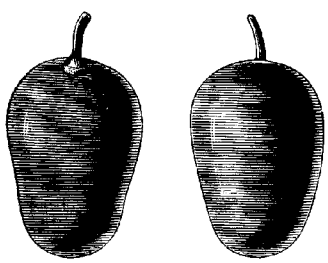


Fig. 7.

Die Beeren sind verhältnissmässig schmal, langoval, dem Kegelförmigen sich nähernd, fast wie eine Eichel gestaltet und haben dabei oft 2 2 Cm. Länge bei nicht ganz 1 Cm. Breite. Sie zeichnen sich durch eine ganz gleichförmige Gestalt aus und enthalten meist nur einen oder höchstens zwei grösstentheils nur halb ausgebildete Samen, so dass man dieselben gewöhnlich unbemerkt mit dem Fleische zusammen geniesst.

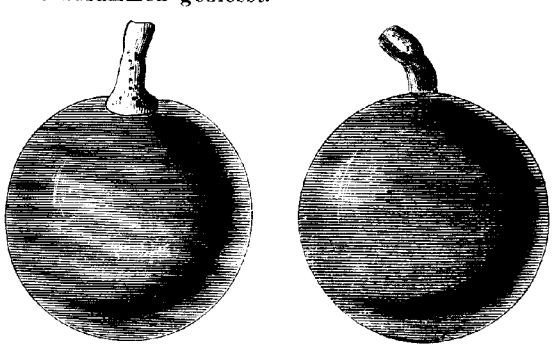


Fig. 8. Gros-Colmar-Traubenbeeren.



Fig. 9. Corinthen-Traubenbeeren.

Die Haut ist sehr fein, haftet am Fleische, welches fest und fleischig und nicht schmelzend erscheint, aber sehr zart und voll von Saft ist. Die Färbung nähert sich bei der Reife dem tiefsten Schwarz, ist aber manchmal nur halbgrau und mit einem leichten, duftigen Reife bedeckt.

Die Black Monukka-Traube, die F. Baron auf der Tafel VII abbildet, zählt derselbe zu den süssen, ovalen, schwarzen Trauben mit mittlerer Reifezeit. Sie wird als eine der angenehmst duftenden Traubensorten bezeichnet und insbesonders schmackhaft für den Gaumen, zu Zuckerfrüchten, erklärt.

Sie empfiehlt sich für die Cultivation in jeder Beziehung.

Mittheilungen und Correspondenzen.

Im Club der Land- und Forstwirthe in Wien hielt am 4. December 1883 der Landes-Wanderlehrer J. Jablanczy einen äusserst beifällig aufgenommenen Vortrag über das amerikanische Verfahren des Dörrens des Obstes und der Gemüse. Durch zahlreiches statistisches Material bewies derselbe die hohe Bedeutung, welche derzeit die präservirten Obst- und Gemüseproducte im Welthandel spielen, da in diesem scheinbar unbeachteten Zweige desselben Millionen Gulden alljährlich umgesetzt werden. Speciell in Oesterreich könnten bei Adoptirung dieses zweckmässigen Verfahrens Millionen Gulden den Producenten zugeführt werden, welche besonders in obstreichen Jahren unbenützt verloren gehen. Als Beispiel dient besonders in dieser Hinsicht Nordamerika. Die Rohproduction an Obst wird auf circa 8 Millionen Gulden geschätzt, der Werth der hieraus erzeugten Obstconserven auf 100 Millionen Gulden. Das vervollkommte praktische amerikanische Verfahren sucht man in Oesterreich einzubürgern, da nach Obstconserven stets eine rege Nachfrage herrscht. Verwendet doch z. B. eines der ersten Restaurants Wiens getrocknetes amerikanisches Obst! Der Vortragende demonstrirte einen von ihm construirten, verbesserten Obst-Trockenofen und brachte in zahlreichen, zur Kost herumgereichten Proben am besten die Vorzüge des Verfahrens zur Anschauung. Nicht minder Beifall fanden die getrockneten Gemüse, welche, in Wasser aufgeweicht, binnen kürzester Zeit das Aussehen der frischen Waare annahmen, ohne an Aroma und Wohlgeschmack Einbusse erlitten zu haben. Wie wichtig dieses Verfahren für die Verproviantirung ist, beweist der Hinweis auf die Versorgung der Seeschiffe mit Gemüse-Conserven, die durch blosse Austrocknung in vorzüglicher Qualität erzeugt werden können. Aus 100 Kilogramm frischer Waare werden 10 bis 15 Kilogramm Conserven von unbegrenzter Haltbarkeit dargestellt. Das herumgereichte Compot und die aus den Obstconserven bereiteten schmackhaften Mehlspeisen fanden in jeder Hinsicht vollste Anerkennung. Zu wünschen ist, dass diese Anregung in den betheiligten Kreisen Beachtung finden möge. („N. Fr. Pr.")

Aus Siebenbürgen. Mediasch. Das Jahr 1883 ist zu Ende und wir haben keine Ursache, ihm eine Thräne nachzuweinen. Hat es uns doch auf jedem Zweige des Feldbaues grosse Enttäuschungen verursacht. Nicht nur, dass es uns in dem Frühlingsanbau behinderte, hat es überdies die gesammte Vegetation um 14 bis 20 Tage zurückgesetzt, so zwar, dass der Sommer und der Herbst mit ihrer verhältnissmässig günstigen Witterung das verschuldete Versäumniss nicht wettmachen konnten. Die Folge dieses Versäumnisses hat sich denn auch bei allen Herbst- und Winterobstarten durch die mindere Güte derselben kund-

gegeben. Doch nicht diese allein kennzeichnet den regelwidrigen Witterungsgang des abgelaufenen Jahres, auch die Blatt- und Blüthenknospen und die jungen Triebe unserer Obstbäume waren in der Entwicklung ziemlich zurückgeblieben, und wird es sich erst in dem kommenden Frühling zeigen, ob die Fruchtknospen mit allen Attributen der Fruchtbarkeit ausgerüstet aus dem vorigen Jahre in das neue eingetreten sind. Diejenigen Erfahrungen, welche ich mit jungen Blattknospen bei der Oculation von Apfelwildlingen im ersten Semester des abgelaufenen Jahres gemacht habe, lassen der Befürchtung: es könnten auch die Fruchtknospen mangelhaft entwickelt sein, einen weiten Gedankenraum. Um jedoch dem freundlichen Leser die Möglichkeit der objectiven Beurtheilung der angedeuteten Erfahrung zu bieten, erlaube ich mir mitzutheilen:

Beiläufig am 24. Juni 1883 begann ich die Oculation meiner Apfelwildlinge mit Augen der hier am meisten gesuchten Batullenäpfel. Ohne die Augen auf ihre relative Entwicklung geprüft zu haben — gegen Ende Juni setzen wir eine zur Veredlung nothwendige Reife der Augen voraus — oculirte ich sämmtliche zur Oculation geeigneten Wildlinge meiner kleinen Baumschule — leider ohne den gewünschten Erfolg. Nach etwa 10 Tagen, als ich den Verband löste, zeigten sich sämmtliche Augen vertrocknet. Um keine Zeit zu verlieren, oculirte ich meine Wildlinge zum zweiten Male, abermals ohne die Untersuchung der Augen vorgenommen zu haben, und auch das zweitemal mit dem nämlichen negativen Erfolge. Da ich mir bewusst war, die Veredlung mit aller Aufmerksamkeit vollzogen zu haben, so untersuchte ich die Theile der Veredlung mit bewaffnetem Auge und fand, was ich nicht vermuthet hatte, dass die zur Veredlung verwendeten Augen zwar die äussere Knospenhülle besassen, im Innern aber der zusammengedrängten Blattorgane entbehrten. Nach dieser Untersuchung war mir die Ursache des Nichtantreibens meiner Augen ziemlich klar. Es konnte eben ein Auge, welches des Keimes entbehrte, auch keinen neuen Trieb bilden und musste als unentwickeltes, somit blindes Auge nothwendig vertrocknen.

Während der Zeitdauer dieser Versuche waren etwa 20 Tage vergangen und hatte die Vegetation einige Fortschritte gemacht. Abermals entschied ich mich zur Vornahme der dritten Oculation. Allein diesmal untersuchte ich einige Augen meiner Edelreiser auf deren innere Organisation schon vor der Veredlung, und da sie dem Zwecke zu entsprechen schienen, so vollführte ich an den Wildlingen die dritte Veredlung mit vollkommenem Erfolge. Von etwa 200 Veredlungen sind über 190 schön angewachsen, die Augen lebendig, jedoch nicht angetrieben, weil ich eben bestrebt war, durch Belassung der Krone die Augen schlafend zu erhalten.

Aus diesen Versuchen dürfte der Lehrsatz resultiren, dass man, um über den Erfolg der Veredlung mehr Sicherheit zu gewinnen, vor jeder Veredlung einige Augen der Edelreiser in Bezug auf deren Organisation und Lebensfähigkeit genau untersuche. Dengel.

Vogelpflege und Nistkästchen. Die Pflege und Heranzucht unserer gefiederten Freunde ist eine der wesentlichsten Aufgaben, die sich jeder Obstzüchter stellen sollte, denn sie sind unsere treuesten Freunde in Vertilgung des oft so schrecklich wüthenden Ungeziefers. Jetzt, wo wir uns dem Frühlinge nähern, wo die heimkehrenden Lieblinge, die fröhlichen Sänger in Wald und Flur, ihre verlassenen Wohnungen wieder aufsuchen oder die ihnen vom vorsorgenden Menschen neu errichteten beziehen, ist es an der Zeit, auf dieselben zurückzukommen.

Die Thier- und Vogelschutz-Vereine haben mit Recht die Anbringung von Nistkästchen in Garten, Feld und Wald zu einem edlen Sport erhoben und deshalb mag auch ein Auszug aus dem von Prof. Dr. Lieber im vorigen Jahre herausgegebenen Schriftchen im Auftrage der Gesellschaft von Freunden der Naturwissenschaften, Section für Thierschutz in Gera (Verlagsbuchhandlung Issleib und Rietzschel) unsern geschätzten Lesern willkommen sein.

Wir wollen zuerst von den Nistkästchen sprechen. Alljährlich werden solche aufgestellt, und Fachmänner und Laien bemühen sich, selbe nach richtigen Principien zu construiren und anzubringen. Dennoch muss man sich gegen den Missmuth wappnen, denn es gibt der Klagen zahllose, dass diese künstlichen Brutstätten von den Sängern nicht bezogen, sondern die alten, verborgenen, natürlichen, schlechten Löcher zumeist vorgezogen werden Es ist das wohl nur das Gewohnheitswesen, dem die Vögel ebenso huldigen, wie der Mensch — das junge Thier richtet sich nach seinem eigenen Geburtsorte, seiner Kinderwiege und sucht in der Erinnerung diesem ähnliche Plätze auf. Wagt es einmal eine Meise, ein Buschröthl, die künstliche Wohnung anzunehmen und fliegen die Jungen darauf wohlbehalten aus, dann werden diese, sicher nicht blos gezwungen durch Wohnungsnoth oder weil sie in letzter Frist vom schon bezogenen Heim ausgetrieben worden sind, die künstliche Wohnung beziehen, sondern sie werden dies freiwillig und mit Befriedigung thun, weil die Erinnerung an die eigene Kindheit und deren Schauplatz sie dazu auffordert. So werden sich die Vögel allmählich an die künstlichen Nistkästchen gewöhnen. Und wenn wir fortwährend Nistkästchen aufstellen, wird sich auch diese Mühe lohnen. In einzelnen Gegenden werden sie nämlich in der That schon recht gut benützt und das Beispiel und die Nachahmung wird auch für die Weiterverbreitung dieser Vogelsitte eine mächtige Triebfeder abgeben.

In der „Monatsschrift des deutschen Vereines zum Schutze der Vogelwelt" werden vielfach Erfahrungen veröffentlicht über das Anbringen der Nistkästchen und nur durch die Sammlung solcher Erfahrungen, die man alljährlich ja nur einmal machen kann, wird es möglich sein, die guten Einrichtungen als solche zu erkennen, die minder richtigen aber zweckmässig abzuändern und so dem Vorzüglichen immer mehr zuzustreben.

Was das Material zu den Nistkästchen betrifft, so stellt sich allerdings heraus, dass die echten Naturkästen die besten sind, Stücke von Baumstämmen, von Natur hohl oder künstlich ausgebohrt. Das Holz muss im Winter geschlagen und rasch unter einem Dach, in einem luftigen Schupfen oder dgl. getrocknet sein, damit die Rinde festhält. Boden und Deckel müssen dicht angeschraubt sein, denn Nägel ziehen sich leicht und machen die Verbindung undicht. Boden und Deckel müssen rauhe Flächen haben, wie sie der Sägeschnitt hervorruft und dürfen keineswegs glattgehobelt, vielmehr noch mit Erde bestrichen werden, damit sie recht unansehnlich erscheinen. Weniger gut sind solche Nistkästchen, die aus zwei rinnenförmigen Hälften zusammengesetzt sind. Allerdings sind sie weniger theuer, aber sie werden leicht undicht. — Das Aufzwecken von Moosflöckchen und von fremder falscher Rinde ist schädlich: die Vögel sehen sofort, dass nichts Natürliches vorliegt, und die Rinde wirft sich, sobald sie einmal nass wird. Doch kann man an den im Sommer geschlagenen Hölzern die natürliche Rinde mit Nägeln befestigen, da-

mit sie besser am Holze haftet. Stehen keine Naturbäume zu Gebote, dann kann man ohne grosse Bedenken Bretter nehmen, nur müssen diese trocken, mindestens daumendick, unbehobelt und recht geradlinig abgesägt sein. Am besten eignen sich Linde, Aspe, Weide, Pappel, sonst aber auch unsere Nadelhölzer. Das Flugloch kann ausgebohrt, aber auch ausgesägt sein; auf die Gestalt kommt es nämlich nicht an, sehr aber auf die Weite und Bequemlichkeit. Nur die Spechtmeisen (Kleiber) verstehen es, ein zu weites Loch mit eingespeicheltem Lehm so zu verstreichen, dass es gerade die rechte Weite hat; die übrigen Höhlenbrüter lieben ein Flugloch, das gerade passt. Auch ist es zweckmässig, die einzelnen Brettstückchen zusammenzuschrauben, nicht zu nageln und die rauhen Flächen mit nasser Erde abzureiben.

In der Aufstellung der Nistkästchen kommen viele Missgriffe vor. Sperlinge und Staare haben sich wohl so an künstliche Brutstätten gewöhnt, dass sie keine Aufmerksamkeit beanspruchen, so z. B. nisten sie in Staarkübeln, die, auf hohen schlanken Stangen befestigt, im Winde so bedenklich schwanken, dass man die Zuversichtlichkeit bewundert, mit der jene Thiere sich darin häuslich niederlassen. Anders die übrigen Höhlennister, deren jeder seine besonderen Gewohnheiten und Liebhabereien hat, von denen es gilt, sie zu studiren und bei der Anbringung von Nistkästchen zu benützen.

(Schluss folgt.)

Vogel-Appetit. Der Appetit eines Vogels ist ausserordentlich. Eine Drossel verzehrt auf einmal die grösste Schnecke. Ein Mann würde in demselben Verhältniss eine ganze Rindskeule zum Mittagbrod essen. Auch das Rothkehlchen ist höchst gefrässig. Man hat ausgerechnet, dass, um ein Rothkelchen bei normalem Gewicht zu erhalten, eine Menge thierischer Kost täglich erforderlich ist, die einem 14 Fuss langen Regenwurm gleichkommt. Nimmt man einen Menschen von gewöhnlichem Gewicht und vergleicht man seine Masse mit der des Rothkehlchens, so lässt sich berechnen, wie viel Nahrung er in 24 Stunden verbrauchen würde, wenn er in demselben Verhältniss wie der Vogel ässe. Gesetzt, eine Wurst, 9 Zoll im Umfange, stellte den Regenwurm dar, so würde der Mensch 27 Fuss von solcher Wurst alle 24 Stunden verzehren. Dies ist besonders erwähnenswerth, um die Thätigkeit zu beweisen, welche von insectenfressenden Vögeln entwickelt wird.

(Hann. l. u. f. V.-Bl.)

Zum Schutze seiner Kirschen gegen die Spatzen war ein Gärtner in Holland auf den Gedanken gekommen, verschiedene Glöcklein und Schellen auf den Bäumen anzubringen, welche er von seiner Wohnung und selbst Morgens in aller Frühe von seiner Schlafkammer aus in Bewegung setzen konnte. Durch das Geläute wurden die gefiederten Diebe vertrieben; eines Tages jedoch musste der ganze Haushalt des Gärtners auf einige Stunden vom Hause abwesend sein und unser praktischer Gärtner klebte unter der Schelle seiner Hausthüre, welche er mit denjenigen auf den Kirschbäumen in Verbindung gebracht hatte, ein Plakat, worauf die Bitte stand: „Wer nur einigermassen Zeit hat, wird gebeten, hier wiederholt zu schellen!“ — Sein Zweck ward erreicht; die liebe Strassenjugend entsprach seiner Bitte dermassen, dass die Nachbarn beinahe rasend über das forwährende Geklingel wurden und den Gärtner sogar gerichtlich belangen wollten.

Zuckermelonen. Die neu eingeführte Melone Globe d'or, von der man Samen in der Handlung von Weyringer's Nachfolger erhalten kann, gibt uns Veranlassung, unsern geschätzten Lesern einen kurzen Abriss über die beste Melonencultur in unsern Gegenden zu geben, um die verschiedenen Phasen derselben in Erinnerung zu bringen. Anbau der Samen im Topfe, immer 4 Korn einer Sorte in jedem im Februar, wovon nur die zwei schönsten Pflanzen stehen bleiben. — Auskneipen der Spitze nach dem vierten Blatte; Abzwicken des Endes von jedem der hierauf erscheinenden vier Triebe nach dem zweiten Blatte, so dass an jeder Pflanze sich acht Triebe dritter Ordnung befinden. — Anlage einer oder mehrerer $^2/_3$ Meter tiefen, 1 Meter Durchmesser haltenden Pflanzgrube, welche bis auf eine Erhöhung von $^1/_3$ Meter über das Niveau des Beetes mit gutem erwärmungsfähigen, fest angetretenen Pferdemist, der auch mit Laub oder dgl. gemischt werden kann, ausgefüllt wird, worauf der entstehende Hügel mit der ausgegrabenen Erde überdeckt und auf der Spitze



Fig. 10. Zuckermelone.

eine Scheibe von besserer Erdmischung hergestellt wird, in welche das Einsetzen der in Töpfen gezogenen Melonenpflanzen geschieht. — Dieses wird gegen Mitte Mai vorgenommen und werden die ohne Wurzelballenverletzung ausgetopften Pflanzen am besten mit einer einfachen geölten Papierglocke, aus ganzen und halben Reifen gefertigt, bedeckt, um die Gefahren kalter Nächte und frostiger Morgen von den Pflanzen abzuwenden und auch, um durch Abhaltung der directen Sonnenstrahlen die Stengel der Melonenpflanzen an ihrem Ursprunge am Wurzelstocke vor dem Verholzen zu schützen, wodurch eine geringere Safteirculation einträte, die dann die Vergrösserung der Früchte beeinträchtigen würde. Natürlich werden diese Papierglocken später auf Gabeln 4—6 Cm. so erhöht, dass die Ranken unter denselben hervorwachsen und sich über den Pflanzhügel ausbreiten können. Ausser genügendem Begiessen, wenn möglich mit lauem Wasser, und allenfallsigem Ordnen der Ranken bedürfen die Pflanzen weiter keiner Pflege und man wird auf diese Art auch in minder günstigen Sommern viele schöne und gute Früchte erzielen.

Ueber die verschiedenen Sorten der Zuckermelonen wollen wir uns hier nicht weiter verbreiten; wir geben

nur die Beschreibung der empfohlenen neuen Sorte Globe d'or, die wir unter Fig. 9 abgebildet haben. Boule d'or oder Golden Perfection ist eine der gewürzreichsten Netzmelonen mit reichem, goldigrothem Fleische und einem Safte, welcher der Sorte einen eigenthümlichen, pfirsichähnlichen Geschmack verleiht, so dass das bei den Melonen übliche Zuckern des Fleisches kaum nöthig erscheint.

Poire bonne Louise d'Avranche panaché. Gestreifte gute Louise. Die Gute Louise von Avranche ist ziemlich verbreitet und sehr geschätzt; sie ist aus einer der bekanntesten Sorten hervorgegangen, welche die Engländer Louise bonne de Jessay, auch William le fourth nennen, mit dem noch synonym sind: Bonne de Longueval und bonne Louise d'Arendoré, das letztere wohl nur eine Verdrehung des eigentlichen Namens. Die Ursorte wurde im Jahre 1788 zu Avranches im Garten des Herrn Longueval gezogen und es befand sich die Mutterpflanze noch im Jahre 1875 daselbst.

Die neue panachirte Abart ist in allen Theilen, wie in der Qualität und Reifzeit identisch mit der alten Varietät, und unterscheidet sich von ihr nur durch ihre schöne, bandartig gestreifte Schale, gelb mit roth verwaschen und besonders markirt auf der Sonnenseite. Selbst das Holz ist roth oder panachirt, die Blätter sind meist auch mit einem kleinen Flecke geziert. Diese Varietät entstand von selbst auf einem gepfropften Baume, und bildet sie eine sehr hübsche empfehlenswerthe Birnsorte, die, auf jede Art veredelt, gleich gut gedeiht, ist allgemein zum Anbaue zu empfehlen, da sie sich sowohl durch Güte wie durch Schönheit auszeichnet.

Vor etwa einem Jahrhundert machte Herr Marlet die erste panachirte Birne, die lange grüne bunte, bekannt und ist die überall verbreitete Schweizerhose ebenfalls eine solche schöne alte Sorte; gegenwärtig kennt man eine grosse Anzahl von Birnensorten, deren Früchte farbig gestreift sind, und findet man solche sehr schöne gemalte, unbenannte und unbeschriebene Fruchtvarietäten auch unter den Sendungen, welche aus südlichen Gegenden, Italien etc. zu uns gebracht werden. Unter allen ist die Bonne Louise d'Avranche panaché eine der besten.

(Nach d. Bullet. d'Arboric.)

Kernobst-Alleen. Obstbaum-Alleen sollten stets unter fachkundiger Leitung angelegt werden. Die Bäume sind 3 Meter vom Strassenrande auf 10 Meter Entfernung zu setzen; dies ist der beste gegenseitige Abstand. Der Apfelbaum passt nur für ungepflasterte unchaussirte Strassen oder an die Aussenseite der Häusergräben; er gedeiht in luftigen Alleen besser als in durch hohe Gebäude zu sehr beschatteten und zu windstillen Stadtgärten, während diese wiederum den Birnbäumen zusagen. In Apfelbaum-Alleen findet man immer mehr kranke Bäume als in Birnbaum Alleen. Die Apfelbäume leiden an Krebs, bedecken sich mit Moos, haben schwachen Wuchs und liefern wenig oder nur mangelhaft ausgebildetes Obst; während die Birnbäume in gleichem Boden und in gleicher Pflanzungsart gesund sind. Der Grund hiefür liegt darin, dass die Apfelbäume meist nur flachgehende Wurzeln haben und diese durch das Pflaster oder die Steinschüttung leiden, dagegen die Birnbäume als Pfahlwurzelbäume gut fortkommen. Man sollte die Apfelbäume immer nur ausserhalb des Grabens, nicht direct in die chaussirte Strasse pflanzen; wo dies nicht angeht, pflanze man lieber Birnbäume.

Bäume jederzeit zu versetzen. Mache eine grosse Pflanzgrube, wohin der Baum zu stehen kommen soll, schütte in dieselbe eine beträchtliche Menge Wasser und rühre die feine Erde von der herausgeworfenen mit dem Wasser und einer Schaufel zu einem dicken Brei an, setze den Baum hinein, thue die übrige Erde hinzu, bis das Loch voll ist und drücke den Baum fest an. Den Baum kann man auch vorher noch eine Stunde in's Wasser stellen und den Stamm sowie die stärkeren Aeste muss man mit einer feuchtgehaltenen Matte, ebensolchen Heuseilen, Stroh oder Moos umwickeln, um das Vertrocknen der Rinde zu verhüten. Auf diese Art kann man auch im Sommer oder überhaupt Bäume mit Laub in der Vegetation, selbst solche, die schon verblüht haben, versetzen; sie werden gewiss fortkommen, wenn Bäume und Wurzeln gesund sind. Viele derart schon in der Blüthe versetzte Kirschbäume erhielten noch Früchte, die zur Reife gelangten; — von Aepfeln und Birnen fallen wohl gewöhnlich die Früchte ab.

Eingesalzenes Holz. Auf der Insel Sardinien wendet man das folgende, an Einfachheit wohl kaum übertroffene Verfahren an, um das zur Herstellung von Wagen, vornehmlich Rädern, etc. verwendete, und der abwechselnden Witterung ausgesetzte Holz vor dem Schwinden, Werfen und Reissen zu bewahren. Jene Holzstücke nämlich, welche zu dem angegebenen Zwecke benützt werden sollen, lässt man vor ihrer Verarbeitung 5 bis 8 Tage in mit gewöhnlichem Salz übersättigtem Wasser weichen und erzielt durch ein solches Verfahren, dass weder Sonnenhitze noch andere Einflüsse auf das Holz im Mindesten einwirken. Wer die Probe machen will, möge uns gefälligst den Erfolg bekanntgeben.

Verhütung von Frostschäden an Obstbäumen. Da es sich gezeigt hat, dass gewisse Sorten, namentlich Wildlinge, von Frost gar nicht leiden, sowie dass der Frostschaden sich gewöhnlich unmittelbar in dem Stammtheile über dem Schnee am stärksten zeigt, empfiehlt es sich, die Stämme aus solchen erprobt frostharten Sorten oder aus den Wildlingen unveredelt in die Höhe zu ziehen und dann erst die richtige Edelsorte in der Krone aufzusetzen. In jeder Baumschule sollte sich eine Anzahl derartig gezogener Bäume vorräthig finden und der Obstzüchter sollte denselben in hohem Grade seine Beachtung schenken. Wir besitzen mehrere Birnhochstämme dieser Art, sagt O. L., welche ganz unverletzt durch die letzten harten Winter gekommen sind, während Stämme französischer Abkunft zu Grunde gingen oder doch stark gelitten haben; die durch den Frost entstandenen Lücken pflanzen wir möglichst mit Wildlingen aus und veredeln diese später an Ort und Stelle in die Krone. Es ist dieses Verfahren besonders für diejenigen Lagen empfohlen, in denen es erfahrungsgemäss zu ungewöhnlichen Zeiten leicht friert.

Wallnüsse frisch erhalten. In Belgien, Frankreich, Holland etc. bekommt man gelegentlich frische Wallnüsse zu jeder Jahreszeit zum Dessert. Dies soll dadurch möglich werden, dass man die mit der grünen, unversehrten, nicht aufgesprungenen, gut abgewischten Schale versehenen Nüsse an einem kühlen, frostfreien Ort, Keller oder dgl. in Sand oder trockene Erde einlegt; erst eine Schicht Sand, dann eine Schicht Nüsse, dann wieder Sand u. s. f., obenauf Sand. Dann halten sie sich mindestens bis Weihnachten, selbst bis zum Frühjahr. Indess eignen sich nicht alle Sorten dazu.

Neue Aepfel. Unter den für den Obstzüchter besonders merkwürdigen Gegenständen der Obstausstellung in Hamburg Ende September 1883 müssen wir den durch künstliche Befruchtung erzogenen Apfel nennen, welchen Driese

in Gross-Cammin ausstellte und welcher den ersten Preis erhielt und als Heyder's Liebing getauft wurde. Es ist dies eine im Aeussern, sowie durch ihre Qualität deutlich sprechende Hybride zwischen der Winter-Goldparmäne und dem Edelborsdorfer und glauben wir jedenfalls, dass diesem Product eminenten, denkenden menschlichen Geistes eine grosse Zukunft bevorstehe. Mit dem zweiten Preise wurde ein fast ebenso schöner neuer Apfel ausgezeichnet: Schneewittchen, von Stohlbohm gezogen. Seine Abstammung ist unbekannt; er ist von wunderschöner weisser Färbung und nur um den Stiel mit einer lichten Röthe geschmückt.

Blumen- und Gemüsegarten.

Primeln und Pulmonarien. Unter den Freilandpflanzen, welche der geringsten Cultursorgfalt bedürfen und welche im allerersten Frühlinge Herz und Auge erfreuen, gehören die Himmelschlüssel (Primula) und die Lungenkräuter (Pulmonaria).

Von den Primeln wollen wir zuerst einige heimische betrachten und dabei auf die neueingeführten fremdländischen Bedacht nehmen. In unsern Thälern finden wir die meist blassgelbe, niedrige, einzelnblumige Primula acaulis und die lebhaft citrongelbe, hochstenglige, doldige Primula veris mit herrlichem Dufte, auf Moorgründen die so schöne rosarothe Primula farinosa und auf den ansteigenden Alpen die herrliche Primula auricula mit einer Unzahl mehr oder weniger verwandten andern Species. Fast alle sind in die Gartencultur eingeführt und haben durch menschlichen Fleiss herrliche Varietäten hervorgebracht. So bestehen mehr wie 1½ Dutzend gefüllter Abarten von Primula acaulis mit thalergrossen Blumen, von denen in der jüngsten Zeit eine fast schwarzpurpurne Aufsehen machte, während eine wunderschöne hochgelbe und eine schneeweisse dicht volle in der Bouquetbinderei und zum Treiben sehr gut zu verwenden ist. Zu diesem Zwecke muss sie in Töpfen oder im Mistbeete unter Fenstern gezogen werden, sonst aber kann man sie ganz gut im Freien als Einfassungs-, Beet- oder Felsenpflanze benützen, wie dies bei dem eigentlichen Himmelschlüssel Primula veris auch der Fall ist. Von dieser finden besonders die Primula veris elatior mit gestreiften Blumen eine gerechtfertigte Bevorzugung, aber auch die Varietäten flore alba, flore coccineo und flore sulphurea mit ihren feurigen reinen Farben finden begeisterte Anhänger. Ziemlich selten sind die blauen Sorten geworden, die in früheren Zeiten hoch im Preise standen, auch die ganz dunkeln schwarzbraunen und die goldgeränderten trifft man ziemlich selten in den Gärten an. Etwas ganz Schönes bilden die doppeltkoralligen Hose in hose der Engländer und die manchettirten, deren Blumen von einem blattartig geränderten Kelche reizend umgeben sind. Als das Neueste gilt eine riesige Sorte, deren Blätter über 30 Cm. lang werden: Webbs giant, von denen sich besonders die Unterart coccineo dupplici auszeichnet. Alle diese Sorten kann man, sowie viele andere Seltenheiten, bei O. Fröbel in der Schweiz oder bei Cannel in Swanley in England erhalten. Von den Alpenprimeln sind in der Gärtnerei die Aurikeln am bekanntesten und verbreitetsten. Von denselben gibt es so prachtvolle Spielarten und sie lassen sich als zweijährig so leicht heranziehen, dass wir allen Besitzern selbst des kleinsten Gartens deren Sämlingsanzucht anempfehlen können; wir sind eben in der besten Zeit zur Aussaat, von welcher bis zum Frühjahre 1885 ohne besondere Mühe herrliche Blumen erzogen werden können. Besondere Sorten müssen wohl durch Stecklinge oder eigentlich Stocktheilung herangezüchtet werden; sie kommen sehr gut fort, wenn sie vor überflüssiger stehender Feuchtigkeit geschützt werden. Solche seltene Sorten sind die grünrandigen und die bepuderten englischen, dann die gefülltblumigen.

Die Abarten der Gattung Primula farinoso kommen in gewöhnlichen Gärten weniger vor. Doch auch sie sollten mehr cultivirt werden, nicht nur weil sie ein schönes Bouquetmateriale liefern, sondern auch, weil sie sich gut treiben lassen. Verwandt und ähnlich mit ihr ist Primula longiflora, eine seltene prächtige Sorte, in allen Theilen viel grösser; die Blumen, lebhaft magentaroth, sind fast doppelt so gross. Hier schliessen wir zwei Neueinführungen an: Primula capitata, deren Blumen in grossen runden Köpfen, dunkelviolettblau aussen bepudert, beisammenstehen und eine noch grössere sehr ähnliche Form: Primula cashmiriana, die auf der Frühjahrs-Ausstellung in Berlin 1883 grosses Aufsehen erregte. Sie stammt aus den indischen Gebirgen, hält bei uns im Freien, im Wiener botanischen Garten, schon durch mehrere Jahre aus, vermehrt sich leicht und liefert ganz prächtige Blumendolden.

Von Alpenprimeln wollen wir nur die niedrigen Primula minima und villosa anführen. Davon ist die aus steirischen Bergen stammende Abart Primula commutata äusserst reichblühend und fast die allerschönste; sie ist viel feuriger, leuchtender carminroth als villosa. Auch Primula Facchini, eine distincte, langblättrige Form von Primula minima, ist gärtnerisch als sehr schön zu empfehlen. Den Aurikeln näher stehend ist Primula marginata und Primula carniolica; die leztere mit sehr schönen violetten Blumendolden.

Unter den neuesten Einführungen in der Gärtnerei befinden sich auch zwei sehr schöne Primeln: sikkimensis mit grossen, blassgelben, hängenden Blumen in starken hohen Dolden und die liebliche Primula rosea von Kashmir-Afghanistan (Botanical Magazin, Tafel 6437). Sie wächst im Himalaya in einer Höhe von 3000 bis 4000 Meter, ist bei uns vollkommen hart und hat in der kurzen Zeit ihrer europäischen Cultur schon Variationsformen gezeigt. Bei sofortiger Aussaat nach der Samenernte lassen sich schon im nächsten Jahre tragbare Pflanzen erwarten. Da sie als das Reizendste an Neuheiten bezeichnet wird, was die 1883er Ausstellungen brachten, dürfte ihre Verbreitung rasch erfolgen. Es ist aber auch sicher, dass die liebliche Blume überall, wo sie erscheint, Freunde und Gönner finden wird; ihr feuriges, lebhaftes Carminroth macht sie zu einer eminenten Bouquetpflanze und ihre zeitliche Blüthenperiode jedenfalls auch zum Treiben geeignet.

Die Lungenkräuter oder Pulmonarien sind in unserer Flora durch Pulmonaria sacharata vertreten, von denen man eine violettblühende und eine schneeweissblumige Abart kennt. Sie dauern trefflich im Freien und bilden alljährig im Frühjahr durch das Austreiben aus dem Wurzelstocke eine buschige, fast rosettenförmige Pflanze, deren langovale, oft ⅓ Meter lange, 10 bis 12 Cm. breite Blätter herrlich weiss gefleckt sind. Eine Einfassung davon an Strauchgruppen oder mit grösseren Stauden besetzte Beete gewährt, wie z. B. im Garten des Herrn E. Rodek, besonders im Frühlinge, aber auch den ganzen Sommer über ein allgemein bewundertes Band. Auch Pulmonaria azurea ist, ihrer schönen Blumen wegen, empfehlenswerth. Ebenso die meist aus Nordamerika stammenden, auch Mertensia

genannten Species. So zählt Pulmonaria virginica zu den ausgezeichnetsten Stauden, welche sich im Frühling durch reiche Blüthen bemerkbar machen. Die Blätter, welche in blauvioletten Trieben aus der Erde emporkommen, behalten einen bläulichen Ton in der Blattfärbung bei. Die Blumen in grossen traubenförmigen Büscheln sind vom schönsten zarten Himmelblau und von langer Dauer; eine reizende, herrliche Pflanze, die in keinem Garten fehlen sollte. Hart ist sie überdies wie jede heimische Staude. Zu dieser Pulmonarienreihe, den Mertensien, zählt man noch Pulmonaria paniculata, Pulmonaria sibirica und Pulmonaria sibirica flore alba; endlich die nordeuropäische „Oyster plant": Mertensia maritima, eine durch ihre bläuliche Blattfärbung ganz ausgezeichnete Pflanze.

Es ist schade, dass so schöne Blumenpflanzen so wenig in der Cultur zu finden sind, und doch ist besonders der ländliche Garten der Platz, wo dieselben bei geringer Pflege, aber auch selteneren Störung so herrlich gedeihen.

Gegen den Erdfloh. Der Kohl-Erdfloh (Haltica oleracea L.) ist, obwohl klein, doch der schädlichste und wegen seiner Flinkheit schwer zu erreichen. Er macht an den Kohlpflanzen, den Levkoyensämlingen, sowie überhaupt an allen Cruciferen empfindlichen Schaden. Am besten wendet man gegen ihn verdünnte Jauche oder eine verdünnte Abkochung von Wermuthkraut an, womit man die Beete bespritzt.

Auch soll ein Absud von fein gehacktem Wermuth, 1 Theil Guano, 1 Theil Gyps und 4 Theilen Holzasche, gut getrocknet und dann als Pulver verwendet, als Gegenmittel von Erfolg sein, da dasselbe diese lästigen Thierchen gründlich vertreibt.

Im landwirthschaftlichen Vereine zu Bamberg empfahl ein Herr Goudry als Mittel gegen den Erdfloh, die jungen Pflanzen gegen Abend mit einem mit Wasser verdünnten, sehr stark ausgekochten Absud von Wermuth zu begiessen und zu bespritzen. — Gegen den Erbsenkäfer empfiehlt Obergärtner C. Ilsemann in Ungar.-Altenburg mehrstündiges Dörren der Erbsen bei 50° C.; die Käfer werden getödtet, ohne dass die Samen ihre Keimkraft verlieren. — Um Käfer aus Linsen etc. zu entfernen, lasse man sie einige Stunden vor dem Kochen in scharfem, kaltem Salzwasser stehen und spüle sie dann 2—3mal mit frischem Wasser ab, um ihnen das überflüssige Salz wieder zu nehmen.

Rosenüberwinterung. Wem an einigen Rosenstöcken nicht viel gelegen ist, dem möchte ich folgenden Versuch empfehlen, seine Rosen ohne Eindeckung zu überwintern.

Die Rose wird mässig beschnitten und in eine Masse vollständig eingetaucht oder damit übertüncht, die zu gleichen Theilen aus Lehm, Gerstenspreu und Wasser mit dem ordinärsten Leim versetzt besteht. Wir erhalten einen Ueberzug, der auch durch einige Regen nicht aufgelöst wird. Die Frühjahrswitterung genügt dann schon, den Ueberzug wieder zu entfernen. Ich bin fest überzeugt, dass die Rosenzweige darunter ganz gut überwintern, und dieses um so sicherer, als wenn sie in Tannenreisig verpackt worden wären. Es handelt sich nur darum, einem raschen Aufthauen vorzubeugen, und dieses wird durch den Ueberzug hintangehalten.

Briefkasten.

Wir bitten, den Briefkasten immer zu lesen, weil wir nur ausnahmsweise und gegen Retourmarke directe Antworten geben können. Notizen und Mittheilungen jeder Art sind uns immer erwünscht. Die Bestimmung von Obstsorten wird von uns auf's Gewissenhafteste vermittelt. Neuheiten sind wir bereit, beschreiben und abbilden zu lassen.

Einsendungen, Mittheilungen und Zuschriften an den Herausgeber. Jeder Gärtner, Gartenbesitzer, Obst- und Blumenfreund ist ersucht, sein Scherflein Wissen und Erfahrung in diesen Spalten gelegentlich wiederzugeben, um es zum Gemeingut Aller zu machen. Niemand soll sich davon abhalten lassen, weil er vielleicht keine Federgewandtheit besitzt. Er möge nur seine Ideen und Mittheilungen in einfachen Worten mittheilen: die Redaction übernimmt es gerne, sie in richtige Form zu bringen. Die Namen der Einsender werden nur mit specieller Erlaubniss veröffentlicht. — **Wegen der colorirten Tafeln** können wir über die wiederholten Anfragen nur mittheilen, dass dieselben in diesem Jahre wohl kaum mehr eingeführt werden, dass aber unser Augenmerk von Anfang an dahin gerichtet wurde, dieselben sobald wie möglich in veränderter Art wieder zu bringen, nämlich in der naturwahren Mittheilung von Seltenheiten, Neuheiten oder österreichischen Localsorten, auf keinen Fall aber in einer Fortsetzung der ohne System nach fremden Erfahrungen bisher erschienenen österr.-ungarischen Pomologie.

Für den Inhalt der Inserate ist die Redaction nicht verantwortlich.

INSERATE.

INSERATE werden pro dreimal gespaltene Petitzeile oder deren Raum mit 10 kr. = 20 Pfg. berechnet. — *Aufträge* sind direct an die *Expedition des „Oesterr.-Ungar. Obstgarten", Wien, VI. Mollardgasse 41,* zu richten.
BEILAGEN, welche jedoch nicht broschirt sein dürfen, werden mit *10—12 fl. ö. W.* pro Tausend berechnet.

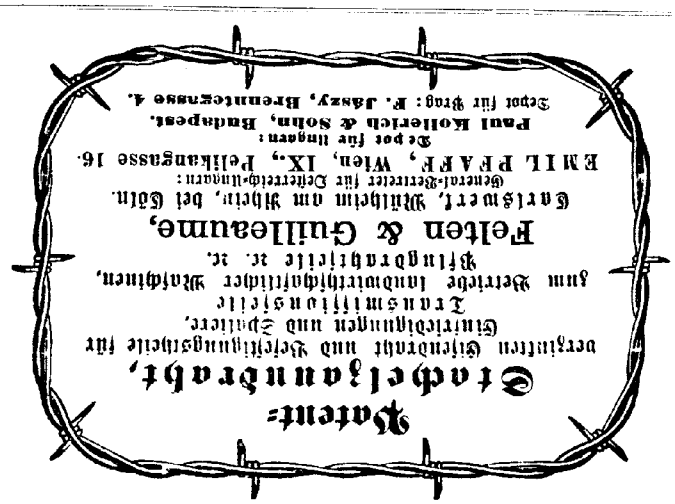
Der neue, grosse, reichillustrirte Katalog von

H. Weyringer's Nachfolger

(8) **(Ryba & Schmidt)**

pro 1884

über **Neuheiten, Blumen und Gemüse, Sämereien, Knollen- und Zwiebelgewächse, Kartoffeln, Obstbäume etc.** ist soeben erschienen und auf Verlangen franco zu beziehen.



L. SPÄTH,
Baumschule

(125 Hektar umfassend). (7)

Berlin SO., Köpnickerstrasse 154,

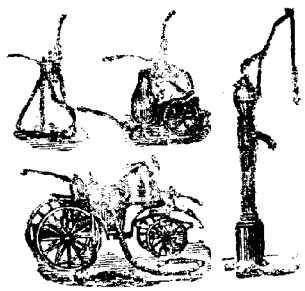
empfiehlt grosse Vorräthe von: **Obstbäumen** in allen Formen, ***Alleebäumen, Ziergehölzen,*** Coniferen, Rosen, Obstwildlingen, Forst- u. Heckenpflanzen, Erdbeer- und Spargelpflanzen, Maiblumenkeimen und ***Blumenzwiebeln.***

Kataloge gratis und franco.

F. Kernreuter

Wien, Hernals, Hauptstrasse Nr. 115

(1) an der Pferdebahn.



Garten- u. ***Feuerspritzen*** mit **Kugelventilen,** Schläuche, Feuerwehr-Ausrüstungen, ***Brunnen-Schöpfwerke*** für jede Tiefe und Wasserlieferung, Bau-, Schacht- und Jauchepumpen, Bier- und Weinwerkel, Oel- und Spirituspumpen etc.

Illustrirte Preis-Courante gratis.

Klenert & Geiger,

I. steiermärkische

Rosen-, Obstbaum- und Saatschulen in Graz, Steiermark,

empfehlen ihre grossen Vorräthe in „**gleich der Erde veredelten und hochstämmigen Rosen**", ferner in **Obstbäumen,** sowohl hochstämmig wie auch in formirten Pyramiden, Spalieren, Cordon etc., besonders aber ist grosser Vorrath von **Apfel- und Birnenwildlingen** etc. **Obstsortimente** mit richtiger Benennung.

Näheres im ***En gros-Katalog pro Herbst 1883.*** (2)

Die Obstbaumschule
von
Georg W. Gaedertz
Feuerbach-Stuttgart

hat im Frühjahr 1884 in grosser Auswahl abzugeben:

Birnen
Aepfel
Pflaumen
Kirschen
Aprikosen
Pfirsiche

Spalier- und freistehende Bäume in den besten und feinsten Tafelsorten. Palmetten, wagrechte Cordons, U-Formen, Spindeln, Pyramiden u. s. w. in tadelloser Formirung und Bewurzelung. **Sehr starke Birnen-Pyramiden und Palmetten** mit zwei und drei Etagen in **schönsten Exemplaren.** Junge Pfirsiche zur Topfcultur geeignet.

Obstwildlinge in verschiedener Stärke.

Illustrirter Katalog franco und gratis. (3)

Unter Bezugnahme auf unseren 1883er Herbstkatalog offeriren wir in kräftiger, schön entwickelter Waare

Azalea indica, Rhododendron,

Rosen (sowohl halb- als hochstämmig, niedrig veredelt und wurzelecht), **Gehölze, Georginen, gangbarste Warmhauspflanzen** etc. zu mässigen Preisen.

Wie in früheren Jahren stehen auch für diesen Winter allen Liebhabern reicher und echt benannter Rosen-Sortimente

Rosen-Edelreiser (4)

zu Winterveredlungen in vielen Hunderten von Sorten zu Gebote.

Kataloge gratis und franco.

Gräfl. Thun'sche Gartenverwaltung Tetschen in Böhmen.

Franz Josst, Obergärtner.



(5)

versendet 5 Kilo Aepfel mit richtiger pomologischer Benennung zu 1 fl. 90 kr. franco **Oesterreich-Ungarn** und **Deutschland.**

Oberkrainer (6)

Alpen-Bienen

sowohl in Original-Mutterstöcken wie Naturschwärme liefert billigst

Martin Dragan

in Weissenfels, Oberkrain, Oesterreich.

Preisblätter gratis und franco.

Auch können von da circa 3000 Kilo reiner Alpenrosen- und Buchweizenblüthen-Futterhonig bezogen werden.

Erdbeeren-Specialculturen.

Erdbeerpflanzen in den besten neueren, sowie bewährten älteren Sorten, empfiehlt zur jetzigen Pflanzzeit in starken pikirten wurzelreichen Exemplaren.

Der specielle, reich illustrirte Preis-Courant steht auf gef. Verlangen **gratis** und **franco** zu Diensten.

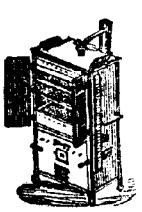
G. Goeschke sen.
Cöthen (Anhalt).

Ein

verheirateter Gärtner

durch 2 Jahre als Obergärtner in einer der grössten Handelsgärtnereien Oesterreichs, sucht passende Stellung.

Transport. Obstdarre „Phönix"



allseitig als zum Dörren (Trocknen) von Obst, Kräutern, Getreide, Fleisch (Fischen), Conserven etc. hinlänglich praktisch erwiesen, bei 50% Zeit- und 70% Brennmaterial-Ersparniss, mit jedem Brennmaterial heizbar, zum Preise von fl. **124.**— bis fl. **190.**— liefert die k. k. priv. Maschinen-Fabrik von

Krauss & Comp., Wien (Währing).

INHALT: Etwas über Wirthschaftsobst. — Morus Fegyvernekiana. (Mit 1 Illustr.) — Obstsorten, nach Culturformen geordnet. — Black Monukka-Traube. (Mit 4 Illustr.) — **Mittheilungen und Correspondenzen:** Im Club der Land- und Forstwirthe in Wien. — Aus Siebenbürgen. — Vogelpflege und Nistkästchen. — Vogel-Appetit. — Zum Schutze seiner Kirschen gegen die Spatzen. — Zuckermelonen. (Mit 1 Illustr.) — Poire bonne Louise d'Avranche panaché. — Kernobst-Alleen. — Bäume jederzeit zu versetzen. — Eingesalzenes Holz. — Verhütung von Frostschäden an Obstbäumen. — Wallnüsse frisch erhalten. — Neue Aepfel. — **Blumen- und Gemüsegarten:** Primeln und Pulmonarien. — Gegen den Erdfloh. — Rosenüberwinterung. — Briefkasten. — Inserate.

Zuschriften in Redactions-Angelegenheiten sind gefälligst an die Redaction: **Wien, VI. Mollardgasse 41,** zu richten.

Expedition: Wien, VI. Mollardgasse 41. Druck von **Wilhelm Köhler** in Wien.

Oesterreichisch-ungarischer

OBSTGARTEN

Illustrirte Zeitschrift

für

Obstbau und Obsthandel, sowie für Blumenzucht, Küchen- und Handelsgärtnerei.

Abonnement:
Inland: Ganzjährig . fl. 4.—
Halbjährig . „ 2.—
Ausland: Ganzjährig Mk. 8.—
Halbjährig . „ 4.—
resp. Francs 11.— oder 5 50.

Herausgegeben und redigirt
von
L. von Nagy.
Administration: WIEN, VI. Mollardgasse 41.

Inserate:
pro dreimal gespaltene Petitzeile oder deren Raum **10** kr. = **20** Pf.
Beilagen werden berechnet pro 1000 Exemplare **10** fl.
Erscheint am **1.** und **16.** eines jeden Monats.

Nr. 3. **Wien, 1. Februar 1884.** **I. Jahrg.**

Etwas über Wirthschaftsobst.

(Schluss.)

Unblühling. Blüthen ohne oder doch mit sehr verkümmerten Blumenblättern. Eine wegen dieser abnormen Blüthe Interesse erweckende, sonst ziemlich werthlose Sorte. Ich bemerke, dass diese in der genannten Gebirgsgegend vorkommende Apfelsorte bereits einmal in einer Nummer des „Obstgarten“ beschrieben wurde, dort zum Theil unrichtig benannt, sowie seine Werthbestimmung ebenfalls nicht richtig, nämlich als eine Frucht guter Qualität angeführt wurde, was sie durchaus nicht ist, wie es auch der Ausspruch des in der Werthbestimmung dieser Sorten sehr erfahrenen Vereinsvorstandes Schleicher bestätigt.

Grüner Rippenapfel. Zur Ciderbereitung wie zum Rohgenuss sehr geeigneter Apfel; für Bepflanzung auf Wiesen wegen seines Kronenwuchses geeignet. Gut tragbare, nicht empfindliche Sorte, auch für höhere Lagen. Ausgestellt von einem Standort von 480 Meter Seehöhe.

Kleiner Röthling. Mehrere Sämlinge, die, aus Kernen gezogen, im October reifen und zur Ciderbereitung sehr geeignet sind. Die Bäume tragen gerne und sind widerstandsfähig gegen Kälte.

Gepelzter Holzapfel. Reift Mitte September, trägt gerne und reichlich, liefert guten, haltbaren Cider und ist auch für höhere Lagen zum Auspflanzen verwendbar.

Hermannsapfel. Gute, gerne tragende Sorte, zum Rohgenuss und zum Dörren gut geeignet. Ist aus einer Lage von 620 Meter Höhe ausgestellt gewesen, daher auch für solche Lagen zur Anpflanzung sich gut eignend.

Predler's Mostapfel. Reift Ende September, trägt sehr reich, ist nicht empfindlich. Ein vorzüglicher Ciderapfel, auch für höhere Lagen.

Millianor (auch Mellauner). Guter Herbstapfel, ebenfalls auch für höhere Lagen. Baum wenig empfindlich und tragbar. Aus einer Höhenlage von 620 Meter ausgestellt.

Es waren ferner in dieser Obstcollection, die für die Kenntniss der in diesem Landestheile verbreiteten Wirthschaftsobstsorten gewiss viel des Interesses hatte, noch einige andere Obstsorten ausgestellt, die ebenfalls ein gewisses Interesse für für sich in Anspruch nehmen, und zwar:

Pomme de Bonard nebst zwei andern unter Nr. 3 und 4, welche aus der Normandie stammen und zwar von süssem, bitterem und sauerem Geschmacke im Gemenge gemostet den berühmten Cider der Normandie geben. Diese Apfelsorten, besonders Nr. 4, bilden eine mehr breite Krone von gedrungenem Wuchse, besitzen ein sehr hartes Holz und entwickeln ihre Blüthe sehr spät; — die fest an den Stielen hängenden Früchte bleiben bis Mitte November am Baume. Herr Schleicher, welcher diese Mostapfelsorten seinerzeit aus Frankreich direct bezogen und eine Anzahl von Jahren cultivirt und beobachtet hat, führt ferner an: für rauhe, den Stürmen ausgesetzte Lagen sehr geeignet, dagegen wegen zu kurzer Vegetationszeit nicht für hohe Lagen.

Sämlinge von Pirus baccata, dem Wachs- oder russischen Eisapfel. Erstlingsfrüchte. Da die verschiedenen Sorten von Pirus baccata durch die von den amerikanischen Obstzüchtern geübte Verwerthungsart zu gutem Obstwein und Gelée, sowie ihre Genügsamkeit auf Standort und jährliche reich-

liche Erträge auch bei uns eine grössere Verbreitung verdienen, so hatten die ausgestellten Sämlinge jedenfalls das Interesse des Obstzüchters beansprucht.

Es würde für die Verbreitung guter Wirthschaftsobstsorten und hauptsächlich auch zur Erzeugung von Obstmost jedenfalls wünschenswerth sein, wenn die kleine Anzahl und Auswahl dieser hier angeführten und von Herrn Schleicher exponirten Obstsorten, die gegenwärtig local, nur ein bestimmtes Verbreitungsgebiet umfassen, auch in andern Gebirgslagen und rauh gelegenen Gegenden versuchsweise angepflanzt würden.

Kein Freund vieler Obstsorten, wenn es sich um Obstbau im Grossen handelt, würde ich von den hier angeführten Wirthschaftsobstsorten vor allen folgende zu Versuchen unter den hier geschilderten gleichen oder ähnlichen Standortsverhältnissen empfehlen:

Rothe Pichelbirne — Winowitzbirne — Rosenhofbirne — Stoderbirne — Leutschbirne, für Mostbereitung vorzüglich geeignet; dann die gute Dörrbirne: Langzagelbirne (Feigenbirne).

Von Apfelsorten: Grestner Gartlapfel — Ab kampapfel — Wieslingapfel, sowohl zur Mostbereitung als auch der erste und letzte zum Rohgenuss tauglich. Sämmtliche genannten Sorten sind für hohe Lagen empfehlenswerth. Herr Schleicher wird gewiss gerne bereit sein, Edelreiser der genannten Sorten abzugeben.

Der österreichische Pomologen-Verein kann aber jedenfalls Herrn Schleicher nur sehr dankbar sein, dass er ein so umfangreiches und mit vieler Sorgfalt und Mühe gesammeltes Materiale über die werthvollen Localsorten der Gebirgsgegenden des Wiener Waldes bei der Brünner Ausstellung in so übersichtlicher Weise zur Darstellung brachte.

Jablanczy.

Die Indische Feige.

Unter den Früchten, welche in der Zeit zwischen dem Aufhören der Weintrauben und dem Eintreffen der verschiedenen Sorten Orangen in Wien in grösserer Zahl aus dem Süden zugebracht werden, sind hauptsächlich zwei bemerkbar: die Banane oder Paradiesfeige und die Frucht von Opuntia ficus Indica, die Indische Feige, welch letztere wir in Fig. 11 für unsere Leser nach der Natur abbilden liessen. Sie kommt zu uns aus dem Süden, zumeist aus Italien und Sicilien, und ist ihr nördlichster Verbreitungsbezirk im Freien die Umgebung von Triest und das südliche Tirol. Wohl können wir sie deshalb nicht zu unseren Obstfrüchten zählen, aber eben wegen des alljährigen Vorkommens hier in Wien, sowie wegen des Umstandes, dass sie im Topfe gezogen und sehr leicht frostfrei überwintert werden kann, ist sie für uns interessant, umsomehr als einige Opuntien, die ebenfalls essbare, aber kleinere Früchte bringen, bei uns auch gänzlich im Freien ausdauern. Wir werden über solche in der nächsten Nummer Einiges berichten.

Was die Indische Feige betrifft, so ist sie in der nachstehenden Figur in natürlicher Grösse abgebildet; sie ist glatt und mit Polsterchen kleiner

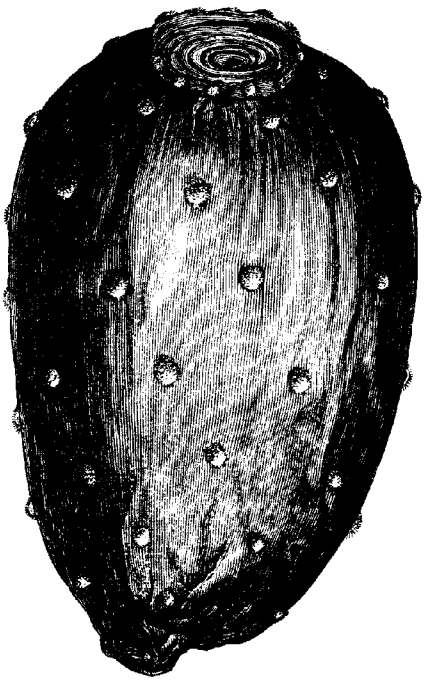


Fig. 11.

spitzer Härchen besetzt, weshalb die Haut abgenommen werden muss. Die äussere Farbe ist grünlich, weil die zu uns gesendeten Früchte halbreif abgenommen werden, geht in schönes Gelb, fast in's Halbdurchsichtige über und röthet sich nur ganz selten etwas an der Sonnenseite; das Fleisch erfüllt das Innere, ist orangegelb und mit rundlichen Körnern in grosser Zahl durchsetzt. Es hat einen süsslichen, etwas an Stachelbeeren erinnernden Geschmack und einen leicht angenehmen Geruch. Die Frucht hält sich 4 bis 6 Wochen lang frisch, so dass wir vor wenigen Tagen noch die letzten wohlerhalten geniessen konnten. Die Pflanze trägt ziemlich reich und ist es nicht selten, dass man an einem Opuntienblatte — Stengelgliede — ein Dutzend Früchte angesetzt findet.

Verbesserter Baumkratzer aus Stahl.

Welch' grosse Vortheile es hat, wenn man an den Stämmen und Aesten alter Obstbäume Ende des Winters die abgestorbene Rinde (Borke), sowie die auf denselben befindlichen Moose und Flechten, unter welchen das Ungeziefer einen willkommenen

Schutz gegen die Ungunst der Witterung und sicheres Versteck vor seinen Feinden findet, entfernt, ist jedem tüchtigen Obstcultivateur zur Genüge bekannt. Auch weiss ein solcher, dass er das Abschabsel auf unter den Bäumen ausgebreiteten Tüchern auffangen, dasselbe verbrennen und die Stämme und Aeste nach ihrer Reinigung mit einem Wundenpflaster — sogenannten Baummörtel — einem aus $^2/_5$ strohfreien Rindsmiste, $^2/_5$ thoniger Erde und $^1/_5$ Kalk bestehenden, mit Wasser verdünnten Brei, anstreichen soll. Häufig fehlt ihm aber zu erstgenannter Arbeit das geeignete Instrument: ein guter Rinden- oder Baumkratzer (Baum- oder Rindenscharre). Kürzlich ging dem Schreiber dieses durch die rühmlichst bekannte Firma C. Falbisaner & Stebel in Offenburg (Baden) ein Baumkratzer mit dreiseitiger Stahlplatte zu, der sich sowohl durch saubere und solide Arbeit und vorzügliches, dazu verwendetes Material, als auch durch Billigkeit (Detailpreis pro Stück Mk. 2.—) und ferner dadurch auszeichnet, dass die Stahlplatte bei etwa erforderlichen Reparaturen, ferner zum Schärfen und beim Ersatz neuer Platten durch eine Mutterschraube bequem abgenommen werden kann, während bei den bisher gebräuchlichen Rindescharren die Platte in der Regel festgenietet ist. Obenstehend findet sich die Abbildung eines Kratzers (Fig. 12), der auf Anrathen des Einsenders in der Weise eine Veränderung erfuhr, dass die Seiten nicht geradlinig blieben, sondern zwei derselben je concave und eine eine convexe Schneide bilden. Letztere fördert das rasche Entfernen selbst sehr zäher und dicker Borken, während die concaven Schneiden bei normalem Borkenzustande eine grössere Arbeitsleistung als bei geradseitigen Schneiden ermöglichen. Ferner gestatten die schärfer vortretenden Spitzen eine Reinigung auch der engsten Astwinkel. Es kann daher dieses Instrument, welches nach Angabe des Unterzeichneten schon vor 10 Jahren in ähnlicher Weise gefertigt wurde und das er daher aus mehrjähriger Erfahrung als sehr leistungsfähig, dauerhaft und praktisch erprobt hat, wärmstens empfohlen werden.

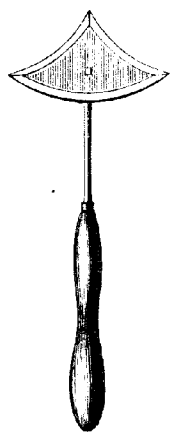


Fig. 12.

Brumath (Unter-Elsass). Dir. W. Schüle.

Von der Wiener Kochkunst-Ausstellung.

So mancher der verehrten Leser wird erstaunt sein, dass ich in den Rahmen des „Obstgarten“ die vor Kurzem in Wien abgehaltene Kochkunst-Ausstellung einbeziehe und einer kurzen Besprechung werth halte; doch haben derartige Ausstellungen, die sich auf die Versorgung von Küche und Tafel sowie Haushalt überhaupt beziehen, auch für uns Obstzüchter eine Bedeutung, und zwar durch erhöhten Bedarf an feinem Tafelobst und Verallgemeinerung des Obstconsums; durch beides wird der Obstproducent vermehrten Absatz und bessere Preise für sein Obst erzielen.

Dem Comité der genannten Ausstellung wurden von mehreren Seiten bereits über die verfehlte Art der Ausstellung Vorwürfe gemacht und ich kann demselben hier auch einen Vorwurf nicht ersparen — ich glaube hiebei in der besten Absicht zu handeln —, nämlich dass es dem Obste, das ja meinem Erachten und Geschmacke nach mehr die Tafel ziert als so manche künstlich aufgebaute Mayonnaise, zu wenig Aufmerksamkeit zugewendet.

Ich kann mir eine schön arrangirte Tafel gar nicht ohne den zierlichen Fruchtkorb oder Fruchtaufsatz denken, der sowohl für das Auge als für den Genuss eine Erquickung bietet, und trotzdem war das Obst sehr spärlich auf dieser Ausstellung, die ja zumeist eine Ausstellung feiner Wiener Restaurants war, vertreten.

Ich entsinne mich noch heute mit Vergnügen jener schönen Fruchtkörbe, die ich bei einer vor mehreren Jahren im Süden von Frankreich und in Belgien gemachten Fachreise nicht nur in jedem, selbst dem einfachsten Bürgerhause auf dem Tische, sondern auch in reicher Fülle auf allen Tafeln der Hôtels und Restaurants vorfand.

In Wien sowie überhaupt in Oesterreich sieht es dagegen ziemlich traurig in dieser Hinsicht aus. Nicht Jedem ist es ermöglicht, sich um 60 kr. bis 1 fl. 30 kr. einen Apfel (Weissen Winter-Calvill oder Canada-Reinette) in den Fruchthandlungen oder bei einem der ersten Restaurants zu kaufen, und auch am Markte sind die Preise so hoch oder die Waare von so niederer Qualität, dass das Publicum sich dadurch dem Obstgenusse vollkommen entfremdet. Dadurch leidet vor Allen der Obstproducent, weil zu wenig Nachfrage nach gutem Obste und zum Theil der Unterschied zwischen wirklich feinem und gutem Obste und dem gewöhnlichen Marktobste im grossen Publicum gar nicht gemacht wird.

Anders ist es z. B. in Hamburg, wo ich erst im verflossenen Herbste Gelegenheit hatte, viele Obsthandlungen anzutreffen, die nett ausgestattete Fruchtkörbchen von 1 Mark (50 kr.) bis 10 Mark und mehr in Handel bringen und jede Hausfrau im Stande ist, sich ihre Dessertfrüchte um verhältnissmässig billiges Geld für ihre Tafel rasch zu

*

besorgen. Das hebt den Consum und fördert die Production feinen Tafelobstes.

Für eine der nächsten Kochkunst-Ausstellungen empfehlen wir daher dem Comité, Preise speciell für gut arrangirte Fruchtaufsätze, Fruchtkörbe, sowie für Tafelobst überhaupt, und zwar sowohl Preise für Producenten wie solche für Händler*) auszusetzen; aber auch dem Landes-Obstbauvereine für Niederösterreich möchten wir rathen, nicht nur, wie dies bei der genannten Ausstellung der Fall war und was an und für sich gewiss anerkennenswerth, Preise zu spenden, sondern sich selbst als Aussteller mit einer Collectiv-Ausstellung von Früchten seiner Mitglieder zu betheiligen; dadurch würde der Verein seinen Mitgliedern Absatz für das producirte Obst verschaffen und den Obstbau bedeutend heben.

Werfen wir nun einen Blick auf das bei der I. Kochkunst-Ausstellung exponirte Obst, so sind wir mit unserem Rundgange bald zu Ende.

Restaurant Franz Leidinger-Wien hatte eine Fruchtpyramide (als Pendant dazu einen Gemüseaufsatz) zur Zierde seiner Ausstellungsobjecte aufgestellt, welche prachtvolle Birnen, wahre Riesenschaustücke — ob auch in Qualität so gut, ist fraglich — und sehr gut erhaltene Gutedeltrauben enthielt.

Restaurant Schneider-Wien hatte bei seinem vielbewunderten Eisenbahnzuge auch ein Lowry mit Obst einrangirt, und zwar mit schönen Birnfrüchten, Trauben und Aepfeln, von welch letzteren ich die Canada-Reinette hervorhebe, beladen.

Einen prachtvollen Aufsatz von Früchten, in Moos eingebettet und mit Blumen geziert, exponirte Obergärtner Brossard des Freiherrn von Rothschild aus dessen Obstanlagen auf der Hohen Warte bei Wien, darunter Canada-Reinette, Weisser Winter-Calville, Goldparmäne; von Birnensorten: Katzenkopf, sowie einige schöngefärbte Birnensorten, deren Namen mir nicht bekannt.

Es stellten ferner noch aus oder schmückten vielmehr ihre Tafel damit: eine Delicatessenhandlung in Wien, Obst zur Garnirung ihrer ausgestellten Zuckerwaaren; Restaurant Heger-Wien einige Fruchtteller, garnirt mit Winter-Dechantsbirne, Carmeliter-Reinette, Weissem Winter-Calville und Tiroler Obst.

Als Geschmacklosigkeit muss ich hier zugleich die Tafelaufsätze von künstlichen Früchten bezeichnen, wie sie von einem Aussteller zur Schmückung seiner Tafel benützt wurden.

Von eigentlichen Producenten waren nur drei Obstzüchter mit frischem Obste und drei Aussteller mit getrocknetem Obste betheiligt.

Graf Saracini de Belfort in Povo (Trient), Südtirol, stellte eine Collection von Tafelobst aus, die sehr schöne Früchte enthielt; leider hatten die Früchte zum Theil durch den Transport etwas gelitten. Die Collection enthielt: Ananas-Reinette, Weissen Winter-Calvill, Weissen und Rothen Rosmarin, Edelroth, Orleans-Reinette und wurde für die Hoftafel angekauft. (Erhielt die Silberne Medaille.)

Obsthändler Hintze in Pettau (Steiermark), welcher sich zur Aufgabe macht, Tafelobst in entsprechender Verpackung in den Consum zu bringen, hatte sehr schönes Tafel- und Wirthschaftsobst exponirt. (Bronzene Medaille.)

Mühlenbesitzer Wohlschläger in Krems (Niederösterreich) stellte schönes, tadelloses Tafelobst aus, und zwar theils in Körben, theils in kleinen Kistchen für die Versendung. Das Sortiment enthielt: Breda-Reinette, Canada-Reinette, Maschansker, Orleans-Reinette, Graue Reinette (Lederreinette), Weissen Taffet-Apfel (Taffetiner). Derselbe Aussteller hatte ebenfalls in entsprechender Verpackung Dörrobst — Aepfel und Birnen — in vorzüglicher Qualität zur Ausstellung gebracht; dasselbe wurde auf der vom Landes-Obstbauvereine für Niederösterreich angekauften Reynolds'schen Darre hergestellt und erhielt dieser Aussteller sowohl für frisches wie für Darrobst die Vermeil-Medaille des genannten Vereines.

Schreiber dieser Zeilen hatte in Gemeinschaft mit Prof. Dr. Rösler, Leiter der Versuchsstation in Klosterneuburg, gleichfalls Dörrobst, und zwar Aepfel (Rothen Stettiner, Sorten gemischt und Edelborsdorfer), ausgestellt zum Zwecke der Verbreitung und Verallgemeinerung dieser Art Obstverwerthung in Oesterreich. (Silberne Medaille.)

Dargestellt wurde dieses Obst auf einer bereits seit mehreren Jahren in der genannten Versuchsstation aufgestellten Darre, ähnlich dem Reynoldsschen System*).

Trocken- und Conservenobst stellte ferner Franziska Adamik in Kremsier aus, und zwar Marmeladen, Obstpasten, Darrobst — von letzterem führe ich als gutes Product die geschälten Zwetschken an.

Obstpasten waren ganz in ähnlicher Weise, wie dieselben im verflossenen Jahre bei der X. Pomologen-Versammlung in Hamburg ausgestellt und empfohlen wurden, von Aepfeln, Birnen, Stachelbeeren und Kirschen in guter Waare vorhanden.

Jablanczy.

*) Ich erinnere hier an die Exposition prachtvoller Früchte eines Obsthändlers bei der im verflossenen Jahre stattgefundenen Hamburger Garten-Ausstellung. J.

*) Dieselben Aussteller hatten auch Gemüse und Kartoffeln, nach amerikanischer Art conservirt (getrocknet), exponirt. A. d. R.

Der pfirsichrothe Sommerapfel.

Ein Beitrag zur Empfehlung anpflanzungswürdiger Obstsorten.

Ich schicke voran, dass ich die von mir empfohlenen Obstsorten einer genauen Beobachtung unterzogen, sowohl das Wachsthum des Baumes, sein Verhalten gegen die Witterung, die Früchte in den verschiedenen Stadien ihrer Entwicklung, Alles habe ich einer genauen sorgfältigen Prüfung unterworfen und auf diesen meinen gewonnenen Resultaten basiren die Daten, die ich in diesen Blättern von den einzelnen Obstsorten gebe. Die Beschreibungen werden zuweilen mit den von deutschen Pomologen gegebenen nicht übereinstimmen; allein diese Abweichungen haben ihren Grund in den von deutschen Verhältnissen abweichenden Boden- und klimatischen Verhältnissen Oesterreich-Ungarns. Zu pomologischen Studien bietet der hiesige Garten reichliche Gelegenheit; es sind an 400 alte Standbäume in 300 Sorten vorhanden, Neuanpflanzungen werden alljährlich vorgenommen, das alte Sortiment ist bereits um 270 neuere Sorten vervollkommnet worden.

Der pfirsichrothe Sommerapfel ist nach meinen Erfahrungen einer der schönsten und reichtragendsten Sommeräpfel für geschlossene, umfriedete Obstgärten; für Pflanzungen auf dem Felde, an Strassen eignet sich der Baum ob des lachend schönen Aussehens seiner Früchte nicht.

Beschreibung der Frucht:

Heimat und Vorkommen: Ueber seine Heimat wissen wir nichts Bestimmtes; seine meiste Verbreitung hat er von jeher in Thüringen gehabt, nach dem Illustr. Hdb. d. Obstkunde soll die Sorte aus Frankreich stammen.

Literatur und Synonyme: Pfirsichrother Sommerapfel (Lauche, D. Pomologie I, pag. 47); Pfirsichrother Sommerapfel (Illustr. Hdb. d. Obstkunde I, pag. 93); Pfirsichrother Sommerapfel (Koch, deutsche Obstgehölze, pag. 323); Pfirsichrother Sommer-Rosenapfel (Dietrich, 1839 I, pag. 137); Sommer-Rosenapfel (Sichler I, pag. 103).

Gestalt: mittelgross, häufig auch gross, namentlich an Zwergobstbäumen, Cordons; die Form der Frucht ist unregelmässig, bald flach, bald zugespitzt; der Bauch befindet sich mehr in der Mitte der Frucht und flacht sich nach dem Stiel und Kelch regelmässig ab.

Schale: fein, an stark besonnten Früchten sehr fein, geschmeidig, bläulich beduftet, mit weitläufig gestellten braunen Schalenpunkten; Grundfarbe anfangs milchweiss, später hell-rosenroth überlaufen, auf der Sonnenseite mit dunkel-blutrothen oder carmoisinrothen Streifen, die häufig in einander laufen, so dass die Sonnenseite mehr geflammt, öfters ganz blutroth verwaschen erscheint.

Kelch: geschlossen, steht in einer mit Falten und Rippen umgebenen Vertiefung; Blättchen grün, breit, zugespitzt, wollig; Kelcheinsenkung flach, nicht sehr breit, mit fünf Falten, die über den Rand treten und in Form von Rippen über die ganze Frucht laufen.

Stiel: lang, dünn, wollig, bald grün, bald röthlich, herausragend; Stieleinsenkung tief und breit.

Kernhaus: hohlachsig, aufsitzend, zwiebelförmig; Fächer offen und weit mit vielen gut ausgebildeten länglichovalen, dunkelbraunen Samen; Kelchröhre schmal, kurz.

Fleisch: weiss, unter der Schale häufig röthlich schattirt, grobzellig, saftig, mürbe, von einem angenehmen, eigenthümlich weinsäuerlichen Geschmack; Geruch schwach rosenartig.

Reifezeit und Nutzung: Ende Juli bis Mitte August. Es ist einer der schönsten Sommeräpfel für die Tafel und Wirthschaft. Er muss nach und nach gepflückt und alsbald genossen werden, da er sich nur einige Tage aufbewahren lässt; zum Versandt ist die Sorte nicht geeignet. Die Frucht cikadirt nicht.

Eigenschaften des Baumes: Der Baum wächst gut, trägt schon jung und ist ungemein fruchtbar; er bildet eine dichtbelaubte, runde Krone; gegen rauhe Witterung ist er nicht empfindlich; in seinem Verhalten zum Boden ist er nicht sehr wählerisch; er gedeiht fast in jeder Bodenart.

Die Jahrestriebe sind stark, bräunlichroth mit wenigen gelben Punkten; Fruchtaugen oval, schwach wollig, Holzaugen stumpf-kegelförmig, anliegend; Blätter gross, rundlich oder eilanzettlich, am Rande grob gezähnt, auf der Unterfläche glatt, Blattstiele stark, mittellang.

Es ist eine Sorte, die jeder Liebhaber in seinem Garten anpflanzen mag; zur Anpflanzung im Grossen ist die Sorte wegen der geringen Haltbarkeit der Frucht nicht zu empfehlen.

Ilsemann, Obergärtner.

Mittheilungen und Correspondenzen.

Anfertigung von Zinketiquetten. Seit einigen Jahren kommen Zinketiquetten der Firma Girard-Col in den Handel, die ihrer Zweckmässigkeit und Dauerhaftigkeit halber sehr schnell Eingang gefunden haben und sich sowohl beim Gärtner als auch bei dem Obstzüchter einer grossen Beliebtheit erfreuen. So viel ich weiss, wurden wegen Anfertigung derselben verschiedene Versuche unternommen, die jedoch zu dem gewünschten Resultate, d. i. zur Erzielung einer schönen, mattgrauen Zinkoberfläche, die zum Beschreiben nöthig ist, entweder gar nicht geführt haben, oder andernfalls ein unschönes Product

lieferten, so dass auf eine Selbstfabrikation seitens der Gärtner und Obstzüchter vorläufig gar nicht zu denken war.

Solchen Fall führt u. A. auch die Berliner Gartenzeitung aus dem Jahre 1882 an, und der Verfasser des Aufsatzes über die Anfertigung der Zinketiquetten hat auch darin zugegeben, dass eine der französischen gleichkommende Schreibfläche herzustellen nicht möglich sei.

Durch diesen Artikel angeregt, ist es mir nach vielen verschiedenen Versuchen endlich gelungen, die matt graue, feinkörnige Oberfläche des Zinkbleches so herzustellen, dass sie der französischen gleichkommt, und ihr schönes Aussehen unverändert lange beibehält. Gerne will ich im Interesse der Garten- und Obstfreunde die Methode in Veröffentlichung bringen, so dass Jedermann im Stande sein wird, ohne grosse Mühe und mit den kleinsten Geldmitteln eine der französischen gleichgestellte Waare sich selbst zu verfertigen. Das Verfahren bei der Herstellung der Zinketiquetten ist nämlich folgendes: Aus einem Zinkbleche werden die Etiquetten herausgeschnitten, auf eine weiche Holzunterlage, oder am besten auf eine Bleiplatte gelegt und mit einem spitzigen stählernen Nagel oder Spitzeisen durchbohrt. Dies geschieht am leichtesten durch einen Hammerschlag. In die gemachte Oeffnung wird eine Oese, wie selbe überall verkäuflich sind, gesteckt, mit einem kleinen Hammer die Ränder der Oese umgebogen und so am Blech haltend gemacht. Am leichtesten und schnellsten geschieht dies mit der von den Schuhmachern überall benützten Oesenbefestigungs-Maschine, die um 30—35 kr. zu haben ist, und mit Hilfe deren man in einer Stunde über 150 Stück Etiquetten mit haltbaren Oesen versehen kann.

Nun werden die Etiquetten mit Infusorienerde (Kieselguhr) oder mit Tripelstein gut abgerieben, in ein Säurebad, bestehend aus 1 Theil Salzsäure auf 8 Theile Wasser getaucht und darin blank gebeizt; ist dies in einigen Minuten geschehen, so werden sie herausgenommen, mit einem Wasser, worin etwas Soda aufgelöst ist, abgespült, um die letzen Spuren der Säure zu vernichten.

Hierauf werden sie nochmals in reinem Wasser gereinigt, kommen sodann in ein Bad, bestehend aus Wasser, welches eine Spur von Quecksilberchlorid enthält (u. zw. auf ein Liter Wasser 20—25 Tropfen Sublimatlösung), werden dort eine kurze Zeit belassen, herausgenommen, in reinem Wasser abgespült und abgetrocknet, worauf sie zum Schreiben fertig sind.

Eine sorgfältige Behandlung während der Arbeit und ein richtiges Verhältniss der Aetzmittel sichern jederzeit den Erfolg der Arbeit.

Was die Verwendung der Etiquetten anbelangt, so werden sie entweder mit Bleistift beschrieben und die Schrift mit Copallack unverwischbar gemacht, oder man bedient sich der chemischen Tinte, die schwarz und unverwüstlich ist und jeder Witterung Trotz bietet.

Diese chemische Tinte wird folgendermassen bereitet:

In 40 Gr. destillirtem oder Regenwasser werden 4 Gr. Salmiak und 4 Gr. Kupferoxyd aufgelöst und dem Ganzen 2 Gr. Reben- oder Elfenbeinschwarz zugesetzt. Anstatt dieser Schwärze kann man füglich dasselbe Quantum reinen Kienruss nehmen. — Die Tinte wird vor jedesmaligem Gebrauche geschüttelt, und müssen zum Schreiben nur Kielfedern genommen werden, da Stahlfedern die Tinte zersetzen und unbrauchbar machen würden. A. N.

Nistkästchen. (Schluss.) Indem wir die bekanntesten Vogelgattungen durchgehen, nennen wir zuerst die Meisen, um zu zeigen, wie und wo man deren künstlichen Nistplatz anbringt. Sie lieben einen Ort, wo wenig Unruhe herrscht und wo sie gedeckt durch Gebüsche, aus- und einfliegen können. Man bringt das Nistkästchen also an einer solchen Wand einer Scheuer oder eines Nebengebäudes $1^3/_4$—3 M. hoch an, da sie nicht gerne höher fliegen, u. zw. so, dass das Flugloch nach abwärts gekehrt ist, damit die Meise von dort Alles übersehen kann. Der Kasten muss sehr fest an einem starken Baume mit Draht oder an einer Wand mit Nägeln befestigt sein; er darf nicht wackeln, selbst im Winde nicht, sonst nimmt ihn die Meise nicht an. Man umgibt die Kästen mit festgenageltem Dornenreisig und dichtem Gezweig so, dass selbst in geringer Entfernung vom Flugloche Zweige stehen und dass Katzen und andere Räuber nicht dazu können. Wenn die Meisen sich einmal in einen derartigen Kasten wohnlich eingenistet haben, dann werden sie schnell furchtlos und dreist, denn es sind sehr kluge Thiere, welche das Benehmen des Menschen bald richtig verstehen. Kohlmeisen, Blaumeisen und Sumpfmeisen, die im Garten ganz gerne nisten und sich leicht in die unmittelbare Nähe der Häuser gewöhnen lassen, verlangen aber ein genau passendes Flugloch: 2·9 Cm. Durchmesser in der Mitte der Wand und nach Aussen und Innen erweitert, denn bei weiterem Flugloch quartieren sich die überlegenen Sperlinge ein, bei kleinern kommen oft Wespen und Hummeln.

Graue Fliegenschnäpper bekunden einen eigenthümlichen Geschmack für ihren Nistplatz. Einen alten schiefgewordenen Staarkasten ziehen sie stets dem neuen vor. Sie bauen auch lieber unterm Dach in einer verfallenen Holzrinne oder einer weit offenen Höhlung eines ausgefaulten Balkenendes, als in einem hohlen Baum mit engem Schlupfloch. Die für sie bestimmten Brutkästchen müssen daher halb offen und aus alten verwitterten Brettern zusammengenagelt sein und in dem Winkel einer alten Scheuer, auf einem gekuppten Obstbaum, einem unter Ranken und Gezweig versteckten Gartenhäuschen angebracht sein.

Hausrothschwänzchen erhalten unter Wandsimsen einen Platz, doch so, dass die Menschen nicht hinaufreichen und Katzen nicht dazu können.

Buschrothschwänzchen verlangen die Nistkästchen $1^1/_2$—3 M. hoch an glatten Stämmen, die Rückseite mit Dornen umsteckt. In Obstplantagen, wo sich Buschrothkehlchen vorzüglich aufhalten, ist es gut, für Feldsperlinge Nistkästchen anzubringen, diese letzteren beziehen die Kästen gerne und überlassen die Nistlöcher in Weidenköpfen und alten Bäumen den Buschrötheln.

Die Mauerschwalben oder Segler (Cypselus apus) sollten besonders gehegt und geschützt werden; sie sind von Haus aus absolut nützlich durch Vertilgung von zahllosen schädlichen Insecten, namentlich solcher, die in grossen Schwärmen hoch in der Luft wandern, wie z. B. der so forstschädliche Piosodes Hercynia, und thun gar keinen Schaden. Sie können kein schwalbenähnliches Nest bauen, sondern benützen die alten Nester gefiederter Höhlenbewohner, scharren den Mulm des vorjährigen Genistes zusammen, bringen einige Federn etc. dazu und überfirnissen das Ganze mit ihrem schnell verhärtenden Speichel. Sie erscheinen weit später wie die Staare aus ihrem fernen Winteraufenthalte, werfen nun die letzteren rücksichtslos aus ihrer Wohnung heraus und vernichten kämpfend Gelege und Eier der rechtmässigen Eigenthümer, von deren Erstlingsrecht sie keinen Begriff haben. Sie handeln eben wie es ihnen die Noth gebietet. Aber deshalb hassen sie die Landleute und nehmen sie häufig aus

den besetzten Staarkübeln, wenn sie bei schlechtem Wetter still darin sitzen. Da möchte ich für sie eintreten und besondere Brutkästen für sie empfehlen: lange, röhrenförmige Kästen, horizontal befestigt, mit seitlich, also im Deckel selbst oder daneben angebrachtem Flugloch, in welche man altes Genist bringen kann. Diese Kästen kann man hoch oben an den Häusern oder in den Kronen sehr hoher Bäume anbringen, neben den Dachfenstern, vorzüglich aber im Gebälk oben an Thürmen.

Spechtmeisen oder Kleiber bedürfen eines Brutkastens wie für Staare, nur etwa eine Spanne tiefer, also aus längerem Stammstück und aus längeren Brettchen gefertigt, innen möglichst rauh, damit Krähen und Raubzeug nicht durch das Flugloch hinunter bis auf den Nestgrund greifen und die Meisen bequem auf- und abklettern können. Sie werden an älteren Bäumen angebracht.

Wendehälse benützen die gleichen Kästen, nur bringe man sie in der Nähe von Bächen, an Erlen etc. an.

Tannenmeisen und Haubenmeisen kann man nur in reinem Tannenwald mit Erfolg züchten; man bringt für sie Meisennistkästen 3 bis 5 Meter vom Boden an Fichtenstämmen an mit sorgfältiger Verpackung in Dornreisig. Die Haubenmeisen nisten oft in den Löchern im Boden von Raubvogelhorsten und die Tannenmeisen wählen wie die Sumpfmeisen in ihrer Wohnungsnoth oft genug Mauslöcher zu ihrer Niststatt. Beide werden gerne künstliche Nistgelegenheit annehmen.

Hohltauben, Mandelkrähen, kleine Buntspechte und Zaunkönige wären noch zu erwähnen; man begegnet ihnen gegenüber manchen Schwierigkeiten, die ein besonderes Capitel erfordern würden.

Schliesslich sei noch bemerkt, dass das früher oft empfohlene Herausnehmen der Niststoffe im Frühjahr nicht erforderlich ist, weil die Vögel solches, wo es nöthig ist, selbst besorgen.

Ueber den Winterschnitt der Obstbäume. E. A. Carrière machte in der „Revue horticole" vor einiger Zeit darauf aufmerksam, dass es in der Gärtnerei eigentlich keine Ruhezeit gebe. Bedingt gebe es für gewisse Arbeiten wohl eine Ruhezeit, weil diese Arbeit dann nicht so eilig ist, als andere eben nothwendige. So ist z. B. das Beschneiden in der Obstbaumcultur wohl eigentlich eine Beschäftigung, die unmittelbar vor dem Eintritt der Pflanzenwelt in die Vegetation vorgenommen werden soll: aber nicht immer kann man mit dieser Arbeit bis zu dem bezeichneten Zeitpunkte warten, weil man dann sicher weiss, dass man mit Zeit und Kraft nicht zur Vollendung ausreichen werde. Man theilt dieselbe deshalb und nimmt im Winter das Ausputzen vor, das Abnehmen des vertrockneten Holzes und der dem Baume unnöthigen Theile und lässt für das Frühjahr nur das Beschneiden, Formiren und Anheften des jungen Holzes. Ja sogar kann der als Winterarbeit bezeichnete Theil des Beschneidens sofort nach dem Blätterabfall geschehen.

Hierbei wollen wir noch bemerken, dass man den Schnitt an schwachen Bäumen zuerst und sogar vor Winter vornehmen kann, um sie nicht zu stören, wenn der Saft im Begriffe ist, sich in Bewegung zu setzen; dagegen ist es gut, sehr starke, kräftige Bäume dann zu beschneiden, wenn die Vegetation schon in Thätigkeit ist, da sie durch den Saftverlust geschwächt werden, was durch das Wegnehmen zahlreicher Knospen geschieht.

Ueber Kirschen. Ueber die Obsternte des vorigen Jahres in der Umgebung von Prag theilt man uns mit, dass besonders die Kirschen und auch die Weichseln seit langen Jahren nicht so reich trugen wie in diesem, was wohl dem Umstande zuzuschreiben ist, dass sie bei sehr günstigem Wetter ihre Blüthe vollendeten. Die Früchte erreichten eine enorme Grösse, und hierin übertreffen die meisten schwarzen und bunten Knorpelkirschen, dann die halbharte Herzkirsche, von den Landleuten hier Sotanky genannt, alle andern frühreifenden. Die Bäume der Sotanky liefern durchschnittlich pro Jahr einen Ertrag von 20 bis 30 fl. Die Kirsche ist gross, schwarz, saftreich, der Saft färbend, der Stein ist verhältnissmässig klein, wie das auch bei der Chlumetzer schwarzen Kirsche der Fall ist, welche unter allen von den Hausfrauen und Zuckerbäckern zu Mehlspeisen und zum Einsieden die gesuchteste ist. Deshalb hat diese Sorte stets einen um die Hälfte höheren Preis als andere Kirschen und wird am Markte das Kilo im Grossen selbst mit 20 kr. bezahlt. Bäumchen und Edelreiser davon dürften in dem pomologischen Landesinstitute in Troja bei Prag zu erhalten sein.

Ueber Winterveredelung von Pfirsichen und Aprikosen theilt C. Wissenbach (im Hofgarten zu Wilhelmshöhe bei Cassel) in den Pomologischen Monatsheften das Folgende mit: So viel mir bekannt ist, wird die Winterveredelung von Pfirsichen und Aprikosen nur wenig angewendet. Es mag dies wohl darin seinen Grund haben, dass sie zu wenig bekannt ist, nicht aber etwa darin, dass sie keine besonders guten Resultate lieferte. Im Gegentheile, die Resultate sind recht befriedigend.

Als Unterlage verwendet man Pflaumen, die gewöhnliche Unterlage für Pfirsiche, nimmt sie im Herbste aus dem Lande, pflanzt sie in Töpfe oder wickelt deren Wurzeln gut in Moos ein. Hierauf bringt man sie in den Keller oder einen sonst geeigneten, frostfreien Raum, damit man sie zu jederzeit, auch während starker Kälte, in Gebrauch nehmen kann. Im December oder Jänner, je nach der Zeit, in der man veredeln will, bringt man die Pflaumenwildlinge zum Antreiben in ein Warmhaus. Sind sie gut in Saft, so schreitet man zur Veredlung. Schwächere Wildlinge copulirt man, stärkere pfropft man unter die Rinde. Die Veredelungen werden verbunden und mit Baumwachs bestrichen, ganz wie sonst auch. Sobald die aufgesetzten Reiser treiben, müssen sie nahe unter Glas, später in ein kühleres Haus gebracht werden; so gewöhnen sie sich allmählich an Licht und Luft. Später, im April oder Mai pflanzt man sie in's freie Land. Diese Methode hat sich hier sehr bewährt, weshalb ich sie warm empfehlen kann.

Ueber die Stecklingszucht der Mirabellen schreibt Julius Topf, Kunstgärtner in Chatenay bei Paris, in der „Deutschen Gärtner-Zeitung": Hier in Frankreich in der Baumschule von L. Paillet in Chatenay-Paris wird diese Stecklingszucht in grossem Masse betrieben und habe ich hier Gelegenheit, das ganz enorme Wachsthum der aus Stecklingen gezogenen Mirabellen zu beobachten. Stecklinge vom vorigen Frühjahre haben eine Höhe bis zu 2 M. und darüber, von der Erde an gerechnet, erreicht, während die vorjährigen Sämlinge nur höchstens 1 M. hoch sind.

Was das Wachsthum der daraufgesetzten Veredlungen anbelangt, so kann ich nur sagen, dass ich den Unterschied von Prunus Pissardi-Veredlungen auf Mirabellen und St. Julien beobachten konnte. Die auf die Mirabellen veredelten haben, verglichen mit den auf St. Julien, gut die doppelte Grösse erreicht, da letztere viel früher mit ihrem Wachsthum aufhörten und der Saft zurücktrat. Dagegen treiben die auf Mirabellen veredelten bis spät

in den Herbst hinein lustig weiter. Von Herrn Paillet wird die Stecklingsunterlage selbst zur Erziehung von Hochstämmen empfohlen. Obwohl ich nun selbst das enorme Wachsthum im ersten Jahre gesehen habe, so ist meine Meinung noch keine ganz ungetheilte, da ich die Dauer der Veredlungen noch nicht beobachten konnte und für unser rauheres Klima grosse Bedenken hege. Die lang anhaltende Triebfähigkeit der Mirabellen-Stecklinge wird zwar bei Prunus Pissardi den wünschenswerthen Erfolg hervorbringen, dass sich die schöne purpurrothe Belaubung bis spät in den Herbst frisch erhält, aber im Allgemeinen den Fehler im Gefolge haben, dass die Triebe nicht gehörig ausreifen und dann durch einen frühen Frost leicht und empfindlich geschädigt werden können. In dieser Beziehung wäre es ganz erwünscht, weitere Erfahrungen zu hören.

Unfruchtbare Bäume tragbar zu machen. Ich möchte auf ein Mittel aufmerksam machen, wie man starktriebige Sorten am leichtesten tragbar macht. Es ist dies ein ganz altes Mittel, dem es auch wie so manchem guten Alten ergangen ist, es wird durch die Sucht nach Neuem vernachlässigt. Es besteht einfach darin, dass man ein gewisses Gleichgewicht zwischen den Aesten des Cordons und seinen Wurzeln herstellt, indem man dem entsprechend letztere gehörig zurückschneidet. Es ist doch gewiss selbstverständlich, wenn man die Wurzeln sich ungestört entwickeln lässt, während man die Zweige regelmässig zurückschneidet, dass sich immer wieder Holztriebe entwickeln müssen. Dies gilt aber nicht nur für wagrechte Cordons, sondern überhaupt für alle Obstbäume, welche in Folge zu starken Triebes keine oder nur wenige Früchte tragen.

Am besten geschieht das Zurückschneiden der Wurzeln folgendermassen: Man umgräbt den Baum derart, wie wenn man ihn mit einem Ballen verpflanzen wollte, und rückt mit Umgraben so weit gegen den Stamm, bis man einige der stärksten Wurzeln abschneiden, resp. stark verkürzen kann. Füllt man dann den entstandenen Graben mit guter Composterde aus und wiederholt die gleiche Procedur alle zwei bis drei Jahre, wobei man aber immer von den frisch gebildeten Wurzeln 2 bis 3 Zoll stehen lässt, so wird man dadurch die tragbarsten Bäume erzielen. Bei diesem scheinbar grausamen Verfahren braucht man jedoch durchaus nicht so ängstlich zu sein, herzhaft schneide man die Wurzeln ab und sorge nur dafür, dass der Baum festen Stand behält, damit er nicht etwa vom Winde zu stark gelockert oder gar umgeworfen werden kann. Mit einem guten Baumpfahle und einigen Weiden ist dies zu erreichen. Von der Richtigkeit des Obigen überzeugt man sich sehr leicht, wenn man in einem Obstgarten die Bäume untersucht: Jedermann wird finden, dass diejenigen Bäume, welche die schwächsten Wurzeln haben und manchmal kaum allein stehen können, am tragbarsten sind.

X. Steiner.

Morus alba Fegyvernekiana. Ueber diesen schönen und noch so wenig gekannten Baum theilt uns H. C. A. Rosenthal, der denselben schon 1868 in den Handel brachte, gütigst mit, dass Prof. Dr. C. Koch denselben schon 1869 in seiner Gartenzeitung beschrieb. Diese schöne Neuheit wurde vom Freiherrn von Inczy aufgefunden und von demselben unter obigem Namen an Herrn Rosenthal eingesendet.

Obstgeschäft 1883 in Tirol. Die reiche Obsternte, welche den erwarteten Ausfall der von der Ueberschwemmung betroffenen und grösstentheils vernichteten alten und jungen Pflanzungen nicht merken liess, brachte sogar eine empfindliche Rückstauung der von den Producenten erwarteten hohen Preise mit sich. Der besondere Segen in weisser Waare, nämlich an weissen Rosmarinäpfeln, enttäuschte die Verkäufer wie Käufer, und die Sorge um das Losbringen dieser grossen Masse rief bei dem beschränkten Absatzgebiet eine grosse Concurrenz unter den Händlern hervor, was die grossen Vorräthe verrieth und die auswärtigen Verkäufer stutzig machte.

Es trat geradezu eine Minuendo-Versteigerung ein, die Original-Kiste prima weisse Rosmarin fiel von fl. 50 auf fl. 30 und zuletzt noch tiefer, secunda konnte man in Folge dessen fast gar nicht an Mann bringen und liegt jetzt noch partienweise in den Magazinen herum und zwar aus dem ganz natürlichen Grunde, weil Derjenige, welcher sich überhaupt den Luxus eines Rosmarin-Apfels erlauben kann, bei gleich hohem Zoll und Frachtauslagen lieber nach der grösseren, sogenannten prima Frucht greift.

Die anderen Obstsorten, besonders Böhmer, Edelrothe, rothe und halbweisse Rosmarin, welche ebenfalls ein ziemlich reichliches Erträgniss lieferten, haben dieserwegen und unter dem Drucke des russischen Zolles und der Valuta viel von ihrem früheren Werthe eingebüsst. Die Preise werden sich kaum mehr erholen, so lange diese leidigen Zustände dauern.

Was nun die Preise der minderen Waare, als Maschansker, Reinetten, sogenanntes Star- und Mostobst betrifft, unterlagen dieselben überdies noch der Concurrenz aus der Steiermark, aus Böhmen und ganz Deutschland, welche Länder sich in diesem Jahre einer sehr reichen Ernte erfreuten.

Maronen gediehen heuer sehr schön und gesund, fielen aber nach plötzlichem Witterungsumschlag von der Trockenheit zur Nässe früher als gewöhnlich vom Baume und kamen deshalb rasch aufeinander zu Markte. Die Preise, anfangs hoch, später niedriger, hielten sich durchschnittlich gut und war die Frucht mehr wie in anderen Jahren gesucht. Nüsse gab es viele, aber nur kleine Waare, Preise sanken von fl. 18 auf fl. 12 per Metercentner. Die reiche Ernte des Auslandes war auch hiebei massgebend.

Zwetschken in Ueberfluss und überall gediehen, hatten fast gar keinen Werth, galten zuletzt fl. 2 per Metercentner. Der Erzeugung von Slivowitz (Zwetschkenbranntwein) stand die lästige und mit vielen Nebenspesen verbundene Branntweinsteuer entgegen.

So wäre denn, was den Rückgang der Preise für Exportwaare anbelangt, in der Hauptsache das in Erfüllung gegangen, was ich schon im Frühjahre voraussagte, nämlich, dass die bisherigen schwindelhaften, unnatürlichen Preise sich nach den eingetretenen Verhältnissen werden richten müssen. M.

Conservirung von Holz. In neuester Zeit werden die Baumstangen in Frankreich statt mit Kupfervitriol mit Seifenwasser imprägnirt, dem Schwefelsäure zugesetzt wird. Das Seifenwasser bildet im Holze eine alle Theile desselben durchdringende und ein Faulen durch Nässe verhindernde Fettsäure.

Druckfehler. In der Nummer 2 bitten wir unsere geehrten Leser bei der rothen „Pichlbirne" gefälligst den Ausdruck „oberösterreichische Marktobstsorte" in „Mostobstsorte", wie es richtig heissen soll, abzuändern.

Blumen- und Gemüsegarten.

Begonien sind heutzutage noch immer Modepflanzen, wenn auch die verschiedenen Species, welche bevorzugt

werden, wechseln. Unter den ersten, die an die Tagesordnung kamen, waren die Begonia Rex-Hybriden mit ihren silbernen Zonen, Zeichnungen und Punktirungen. Diese zahlreichen Formen sind jetzt weniger geschätzt, obwohl noch immer einzelne auftreten, die wieder in der Gunst der Liebhaber hoch stehen. Wir nennen in der neuesten Zeit davon nur die schöne, rothglänzend überflogene Louise Chretien und mehrere panachirte Sorten.

An diese Reihe schliessen sich die Begonia Rex-Discolor an. Es sind dies den Rexbegonien ähnliche buntblättrige Hybriden mit hohem Stengel, die ganz ausgezeichnete Zimmer-, Markt- und Jardinierenpflanzen abgeben, aber auch gleichzeitig vortrefflich zum Auspflanzen zu verwenden sind. Es ist nicht zu verkennen, dass diese mit tropisch geformten, schön gezeichneten, oft metallisch glänzenden Blättern begabten Pflanzen unseren Freiland-

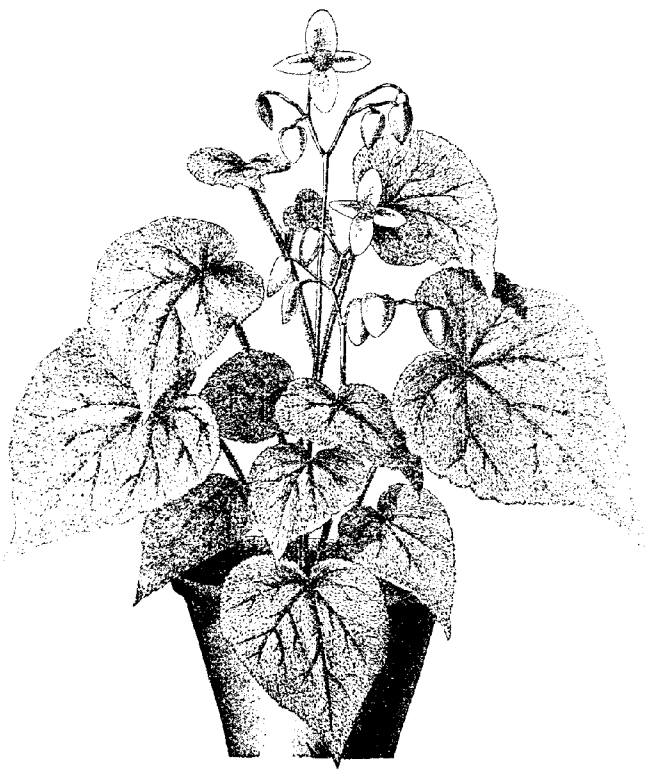


Fig. 13. Begonia hybrida discolor smaragdina.

Blattpflanzen-Gruppen einen neuen Reiz zu verleihen wohl geeignet sind, sei es für sich gruppirt oder benutzt als Einfassung höherer Pflanzen. Mitte November, trotzdem schon einmal —1° R. eingetreten war, prangen doch die gegen Ende Mai als kleine Pflanzen ausgesetzten Begonia Rex-Discolor noch im schönsten Blätterschmuck, während mit ihnen ausgepflanzte Coleus, Iresinen, Alternantheren etc. schon längst eingegangen sind; nur die Knollenbegonien blühen und grünen ebenfalls noch. Diese Discolor-Hybriden hatten sich ohne erwärmende Unterlage im freien Grunde zu Dimensionen entwickelt, die Jedermanns Bewunderung erregten. Ueberwintern im Kalthause vertragen sie sehr gut.

Eine weitere Reihe sind die herrlichen Smaragdina-Varietäten. Sie gedeihen nur im Warmhause, bleiben meist niedrig und kleinblätterig, vertragen den Schatten gut und bilden wundervolle Garnirungspflanzen für den Salon. Auch bei ihnen gibt es Hybriden mit Begonia-Rex. Während Begonia smaragdina imperialis in dem herrlichsten sammtigen Grün prangt, ist die von Heubner gezogene „Ruhm von Erfurt" brillantgrün mit weiss, die von Fröbl gezüchtete Otto Forster schwarzgrün mit silberweiss im herrlichsten Sammt glänzend. Dazwischen gibt es noch andere Uebergangs-Nuancen. Das Neueste ist aber eine viel härtere Hybride: Begonia hybrida discolor smaragdina, Fig. 13, von H. Weyringer in Wien gezogen. Auch von diesen Hybriden gibt es mehrere sammtiggrüne Sorten mit rothen und röthlichen Nuancen und selbst mit bunten Blättern. Ihre Verwendung wird sich erst später herausstellen.

Als Gegenstück zu diesen Blattpflanzen müssen wir noch die Blüthenbegonien kurz besprechen. Wir sehen ab von den winterblühenden Arten Begonia incarnata etc. und Varietäten und erwähnen nur der sommerblühenden, der Hybriden von Begonia boliviensis, Fröbeli, Davisi, Veitchi etc., gewöhnlich unter dem Namen Knollenbegonien zusammengefasst. Einige Culturwinke möchten hier die rechte Stelle finden, umsomehr, da aus verkehrtem Verfahren in der Behandlung der Knollen viele Unannehmlichkeiten erwachsen. Die Aufbewahrung, respective Ueberwinterung, geschieht am besten trocken und frostfrei, d. h. die Knollen werden, wenn es die Jahreszeit erheischt, Anfangs bis Ende November aus der Erde genommen, nach und nach von aller anhaftenden Erde und allen Wurzel- und Stengelresten gereinigt, und sodann in einem frostfreien Raum — es geht auch im Wohnzimmer oder trockenem Keller etc. — freiliegend bis zur Wiederbelebung im Jänner, Februar, März, April etc. aufbewahrt. Wer früh antreibt, hat auch früh Blumen.

Bei Topfcultur ist auf eine sehr kräftige Erde zu sehen und ein öfteres Verpflanzen in grössere Töpfe vorzunehmen, ehe das Verfilzen der Wurzeln beginnt. Gut ist es bei Knollen, wenn man sie nur in Töpfen cultiviren will, die Töpfe erst sehr klein zu wählen; Schaupflanzen können zuletzt Töpfe bis 25 Cm. Durchmesser erhalten, die aber mehr breit als hoch sein sollten, da die Pflanzen ihre Wurzeln mehr seitwärts ausbreiten. Von Anfang an (das Antreiben geschieht in einem Kasten lauwarm) muss den Pflanzen viel Luft gewährt werden, und sind die Sonnenstrahlen nur im Hochsommer durch Schattiren abzuhalten. Fenster über den Pflanzen sollten so hoch angebracht sein, dass sie von allen Seiten der Luft Durchgang gestatten. Nachts und bei mässigem Regen sollen die Fenster aber immer weggenommen werden. Will man die Pflanzen zum Auspflanzen für Gruppen erziehen, so ist ein freies Auslegen im Kasten im Februar, März, April etc. am rationellsten. Die Knollen, Anfangs dicht, müssen nach und nach, sowie ihr Wachsthum zunimmt, weiter und weiter gepflanzt werden; im Uebrigen gilt auch hier alles schon oben Bemerkte. Man kann auf beide Arten schon Anfangs Mai kräftige, blühende Pflanzen haben, die betreffs ihres Habitus und ihrer Ausbildung nichts zu wünschen übrig lassen. Verpflanzen und Einpflanzen in vollster Blüthe kann zu jeder Zeit im Laufe der ganzen Vegetationsperiode — ohne den geringsten Nachtheil — vorgenommen werden und ist gerade diese vorzügliche Eigenschaft der Knollenbegonie nicht genug zu schätzen. Jederzeit ist man in der Lage, Blüthenpracht auf jede beliebige Stelle zu zaubern, ohne vorher die bei anderen Gruppenpflanzen so lästige Anzucht in Töpfen, die doch nur, wenn nicht mit grosser Mühe und Sorgfalt betrieben, schwache und unansehnliche Pflanzen ergibt, anwenden zu müssen. Der Flor dieser herrlichen Pflanze erstreckt sich über 7 Monate und steigert sich entgegengesetzt anderen Gruppenpflanzen vom Mai ab Tag für Tag bis in den spätesten Herbst hinein, selbst die ersten Herbstfröste überdauernd. Bei weniger kräftigen Böden ist ein oft wiederholter schwacher

Düngerguss von ausgezeichnetster Wirkung. — Für den Fenstergarten des Laien ist diese Pflanze ein wahres Juwel; was im Grossen oben geschildert, kann sehr gut auch im Kleinen im Zimmer vorgenommen werden. Die Pflanzen werden auch da sehr schön, wenn nur an besseren Tagen des März, April, Mai Luft gewährt wird und dieselben nach Mitte Mai auf freie Fensterbretter oder Balcone etc. in die Luft gestellt werden. Der prachtvolle Flor wird Jeden, selbst den Gleichgiltigsten, zum Stehenbleiben veranlassen. Das Einfüttern oder Umgeben der Töpfe mit Moos, welches feucht gehalten wird, befördert hier das Gedeihen sehr. Sämlinge sollen, sobald sie nur einigermassen erstarkt sind, ebenfalls im lauwarmen Kasten piquirt und so behandelt werden, wie eben beschrieben wurde.

Culturen, wie sie vielfach vorkommen, im geschlossenen Gewächshause in kleinen Gefässen, trockener Luft, brennender Sonne oder tiefem Schatten, können unmöglich schöne Pflanzen liefern. Nach ellenlangen Pflanzen, die bei jeder Berührung die spärlichen kleinen und missfarbigen Blumen fallen lassen, kann man kein Urtheil fällen, kein Mensch hat Freude daran, sie geben nur die Veranlassung zu fortdauernder falscher Beurtheilung dieser einzig schönen Pflanze, wenn richtig behandelt.

Den Heilmitteln für beschädigte Obstbäume, deren wir schon einige brachten, fügen wir noch folgende, von Professor Köhler empfohlene hinzu: Für grosse Wunden brauche man Forsyth's Baummörtel. Man nimmt ½ Kalkschutt von alten Gebäuden, ungefähr ½ Holzasche mit frischem Kuhfladen, ⅛ Flusssand. Die gesiebten Massen werden mit Urin oder Seifenwasser zu einem feinen Mörtel verarbeitet, in irdenen Töpfen aufbewahrt und mit einer der obigen Flüssigkeiten gedeckt (übergossen). Die Wirkung ist eine wunderbare. Dieser Mörtel wurde wiederholt auf Ausstellungen prämiirt. Ein anderes Mittel ist Christ's Baumkitt; derselbe ist zusammengesetzt aus 1 Theil Lehm und 1 Theil Kuhfladen. Auf eine kopfgrosse Kittmasse kommen noch 2 Handvoll Kälber- und Rehhaare und ½ Pfund dicken, vor dem Mischen zu schmelzenden Terpentins. Diese Massen werden in Kugeln geformt und im Keller oder in feuchter Erde aufbewahrt. Bevor man jedoch die obigen Mittel zur Heilung von Wunden anwendet (seien diese entstanden durch Thiere — Hasen, Rindvieh etc. — durch den Pflug, durch einen Karstschlag), schneidet man den inneren Rand mit einem scharfen Messer aus, bis die vollkommen unverletzte grüne Rinde hervortritt. Oben und unten lässt man die Wunde spitz zulaufen. Ist dieselbe im ersten Jahre nicht vollständig verwachsen, so wiederholt man die angegebene Operation noch einmal. In zwei Jahren wird auf diese Weise in den weitaus meisten Fällen die grösste Wunde geheilt sein. Bedeckt man die Wunde mit Theer, so hat man Sorge zu tragen, dass derselbe nicht über die gesunde Rinde herabfliesst, weil er leicht zerstörend wirkt.

Die Lorbeeren der Alten, womit die Sieger und andere sich auszeichnende Männer gekrönt wurden, bestanden nicht aus Zweigen des gemeinen Lorbeerbaumes, sondern aus denen der wilden Stechpalme (Ilex). Viele Gelehrte haben bis jetzt darüber gestritten, welche Pflanzenart hiezu gewählt worden sei. Hier behauptet man, es sei der Mäusedorn (Ruscus racemosus) gewesen, dort stritt man, die balerische Stechpalme (Ilex balearica) hätte dazu gedient. Sogar wählte man Pflanzen aus, deren Blätter mit denen der Lorbeere gar keine Aehnlichkeit hatten. Man hat die Lorbeere nicht anerkannt, weil sie die feuerrothen Beeren nicht trägt, wie sie die Lorbeerkränze der Alten zeigen, und man verwarf auch die Stechpalme, weil deren Blätter stachelig seien; dies aber mit Unrecht, denn diese hat nur als Strauch die Stacheln, nicht aber als Baum. In früheren Zeiten waren im Süden die grossen Bäume der Stechpalme häufiger wie jetzt. In Gleissweiler bei Landau in der Rheinpfalz findet sich ein Baum derselben, welcher über 40 Fuss hoch ist und kein einziges Blatt trägt, welches stachelig ist, sondern im ganzen Habitus des Laubes und der Frucht den Lorbeeren der Alten gleicht, wodurch die denselben abgesprochene Ehre gänzlich gerettet und obige Behauptung widerlegt ist.

Ausgezeichnete Gartenwege erhält man auf folgende Weise. Strassenkoth, der gut getrocknet und durchgesiebt worden ist, wird mit Steinkohlentheer gemischt und der Mischung etwas feiner Schutt zugegeben. Mit dieser Masse wird der anzulegende Weg in einer mässigen Schicht von 6—8 Cm. dick, gleichsam wie mit einem Grundlager bedeckt und auf diesem Grunde der gewöhnliche feine Sand oder Kies aufgefahren. Auf diese Weise werden alle Würmer und Insecten und auch alles Unkraut vom Wege verbannt und er bleibt auch bei nasser Witterung trocken. Ein anderes Mittel, die Wege unkrautfrei zu erhalten und bei Gemüse- und Obstgärten anzuwenden, besteht darin, dieselben mit einer Mischung zu übergiessen, die aus 50 Liter Wasser besteht, dem 20—25 Kilo ungelöschter Kalk zugesetzt wurde. Der Erfolg ist sicher und die Wirkung erstreckt sich so lange, als nicht genügende Erde den überall sich verbreitenden Samen wieder neue Wohnlager und Nahrung bereitet.

Sperlinge von frischgelegten Erbsen- und Obstsaaten abzuhalten. Sobald die Erbsen, Schoten oder Samen gesteckt sind, hackt man die Reihen auf den Beeten, in welchen dieselben liegen, mit einer Hacke 2—3 Cm. auf, so dass Rinnen entstehen. Dann nimmt man alte Gerberlohe und streuet die Reihen damit voll, so dass sie noch etwas über die allgemeine Bettfläche übersteht. Das Wachsthum der Erbsen und Samen wird hierdurch weder gestört noch unterbrochen. Es kommt indessen kein Sperling auf solche Beete, auch wenn später die Saat kommt. B. K.

Mehlthau. Ich habe mit dem Mehlthau seit 3 Jahren vergeblich gekämpft und werde es nun auch mit dem im „Obstgarten" angegebenen Mittel „Schwefelstaub" probiren. In meinem kleinen Gärtchen tritt der obige Schmarotzer nur bei Rosen und Himbeeren u. zw. so stark auf, dass an dem befallenen Rosenbaum Blätter, Stengel und Blüthen, resp. Knospen, — bei den Himbeeren die Blätter, Stengel und Früchte total zu Grunde gehen. Von 82 Stück Rosenbäumen ist nur ein einziger von diesem Schädling befallen, während alle übrigen davon befreit sind. Dieser steht in der Nähe eines grossen Birnbaumes und es zieht sich vom selben ein langer, breiter und stets dicht belaubter Ast hoch über die erwähnte Rose, daher ich auf den Gedanken kam, letzteren zu versetzen.

Himbeeren habe ich in verschiedenen Lagen. Diejenigen Sträucher, von denen ich oben sagte, dass sie alljährlich mit Mehlthau stark befallen und ganz ruinirt werden, stehen an einem Holzschoppen des Nachbars, der darin Sägespäne aufbewahrt, von welchen, da der Schoppen schadhaft ist, reichlich auf Blätter und Wurzeln fällt. Alle übrigen in andern Lagen stehenden Himbeersträuche sind von der Mehlthaukrankheit befreit. Meiner unmassgeblichen Meinung nach ist an der Mehlthaukrankheit schuld: beim Rosenbaum die nicht genügend einwirkende Sonne,

Luft und Regen. — Bei den Himbeeren etwa auch Mangel an Sonne und Luft oder aber die reichlichen Sägespäne.

R. T.

Ein Mittel, um das Blühen der Blumen zu befördern, ist folgendes: Schwefelsaures Ammoniak 60 Gramm, Salpeter 30 Gramm, Wasser ½ Liter. Man bewahrt diese Mischung in einer gut verkorkten Flasche auf und setzt davon zum Begiessen auf 1 Liter 40 bis 50 Tropfen zu. Besonders wirksam soll sich dieses Mittel auch für Zwiebelgewächse, die getrieben werden, erweisen. In England wird es sehr häufig angewendet. Wo das schwefelsaure Ammoniak nicht zu haben ist, nimmt man salzsauren Salmiak.

Personalnachrichten.

Herr Mathias Hess, Lehrer an der Landes-Ackerbauschule zu Feldsberg, ist mit dem silbernen Verdienstkreuz mit der Krone ausgezeichnet worden. — Herr Julius Jablanczy, Garteninspector, ist vom Vereine der Gärtner und Gartenfreunde in Hietzing zum Ehrenmitgliede ernannt worden. — Herr François Thomayer, dermalen noch auf Schloss Papinvast in Frankreich, übernimmt im März die Stadtgärtnerstelle in Prag. — Herr J. Maly, Stadtgärtner von Wien, soll nach den Beschlüssen der betreffenden Factoren pensionirt werden. — Als Director des botanischen Gartens in Neapel wurde Prof. Dr. Pasquale berufen; als Hortulanus des Landespflanzengartens zu Buitenzorg auf Java, der dortige Untergärtner H. J. Wigmann; als Garteninspector in die königl. Gärtnerlehranstalt zu Potsdam Herr Carl Kopmann (bisher Geschäftsleiter von Metz & Comp.) an die Stelle des verstorbenen W. Lauche.

Kataloge erhielten wir von:

H. Weyringer's Nachfolger (Ryba & Schmidt) mit der prächtigen Abbildung von gefüllten Knollenbegonien, zahlreichen Neuheiten, Gemüse- und Blumensämereien, Obstbäumen, Rosen, Obst- und Fruchtsträuchern, Zwiebeln und Knollen etc.

F. C. Heinemann in Erfurt. Sehr viele Neuheiten und zahlreiche neue Abbildungen. Für den Obstfreund sind viele neue Sorten angeführt und besonders der bis in's Frühjahr dauernde, vom Etablissement ausgegebene: Heinemann's Schlotterapfel bemerkenswerth.

Haage & Schmidt, Samenverzeichniss 1884. Bekanntlich das vollständigste, welches die gärtnerische Literatur besitzt, 193 Seiten stark mit 13.391 Nummern, von denen mehr als 100 als Neuheiten von diesem und dem vorigen Jahre aufgezählt werden. Es ist vorzüglich redigirt und ausgezeichnet ausgestattet mit vielen charakteristischen Original-Holzschnitten.

Otto Fröbel & Comp. in Neumünster bei Zürich. Sämereien und Pflanzen. Darunter findet sich die reichste und beste Collection von Alpenpflanzen mit vielen Seltenheiten und Neuheiten; aber auch alle anderen gärtnerischen Artikel sind in gleichem Masse zu erhalten.

G. Platz & Sohn in Erfurt erhalten wir eine besondere Ausgabe für die österreichisch-ungarischen Staaten. Der Katalog enthält in einem starken Hefte Samen und Pflanzen, unter den letzten viele Neuheiten und selten gefundene Sorten von Obstgattungen.

L. Späth in Berlin. Sehr reicher Katalog für Obst- und Zierbäume und Gesträuche mit zahlreichen Neueinführungen. Wir werden gelegentlich auf einige zurückkommen.

Wolfner & Weiss in Wien. Die Ausstattung dieses Kataloges ist besonders originell; die Holzschnitte sind nämlich in rother und grüner Farbe in dem schwarzen Text angebracht; es finden sich carminrother Häuptelsalat, grüne Gelberüben u. dgl. Der Katalog selbst enthält Vielerlei und Werthvolles.

Klenert & Geiger. Rosen, Obst- und Zierpflanzen. Diese junge und strebsame Firma erweitert ihr Terrain in Graz alljährlich und ist bekannt durch die Lieferung von billigen, schönen, starken, richtig benannten Sorten.

Louis van Houtte in Gent, Herausgeber der Flore des Serres. Katalog 206 enthält Sämereien für Annuelle und Stauden, Gemüse- und Futterpflanzen und Kartoffeln; endlich die im Frühjahr zu versendenden Blumenzwiebeln und Knollen. Die Firma ist bekannt als reell und billig.

Briefkasten.

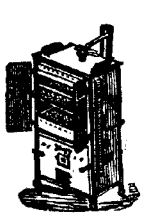
Hrn. **A. F.** in **Körmend.** Aloë erhält man in jeder Materialienhandlung oder Apotheke; — Bestimmung von Obstsorten geschieht unentgeltlich; — Correspondenz ist uns auch in fremder Sprache erwünscht; jedoch ziehen wir vor, wenn Jemand, der gut deutsch kann, sich dem „Obstgarten" gegenüber dieser Sprache bedient. — Hrn. **A. N.** in **Rakonitz.** Es wird uns ausserordentlich freuen, wenn wir in den Besitz der angekündigten Aufsätze über ganz neue Obstsorten gelangen; sie werden sofort benützt werden. — Hrn. **L St.** in **Salzburg.** Die beste Veredlungsmethode für Pflaumen ist das Oculiren; es gibt die sichersten Erfolge bei jungen Bäumchen. — Hrn. **F. Th.** in **Papinvast.** Wir gratuliren zur Uebernahme der neuen Stellung. — Hrn. **L. M.** in **Bukarest.** Die chinesischen Birnensorten, die sich durch eine ausserordentliche Widerstandsfähigkeit gegen Kälte auszeichnen, wurden aus dem Norden China's in das Etablissement Simon Louis in Plantières-lèz-Metz eingeführt, das sie unter den Nummern 1401, 1403, 1405 und 1407 in den Handel gab. Sie dürften auch in den grössten deutschen Baumschulen bei L. Späth in Berlin erhältlich sein. — Hrn. **M. Pr.** in **Brunn,** Post Wies. Neues oder Originelles über Obstbau oder Obstbaumpflege werden wir dankbarst annehmen und gerne honoriren.

Für den Inhalt der Inserate ist die Redaction nicht verantwortlich.

INSERATE.

INSERATE werden pro dreimal gespaltene Petitzeile oder deren Raum mit 10 kr. = 20 Pfg. berechnet. — *Aufträge* sind direct an die *Expedition des „Oesterr.-Ungar. Obstgarten", Wien, VI. Mollardgasse 41,* zu richten.
BEILAGEN, welche jedoch nicht broschirt sein dürfen, werden mit *10—12 fl. ö. W.* pro Tausend berechnet.

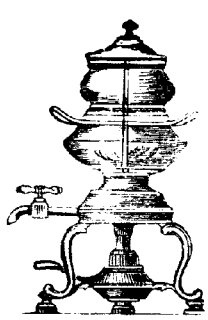
Transport. Obstdarre „Phönix"



allseitig als zum Dörren (Trocknen) von Obst, Kräutern, Getreide, Fleisch (Fischen), Conserven etc. hinlänglich praktisch erwiesen, bei 50% Zeit- und 70% Brennmaterial-Ersparniss, mit jedem Brennmaterial heizbar, zum Preise von fl. **124.**— bis fl. **190.**— liefert die k. k. priv. Maschinen-Fabrik von

Krauss & Comp.,
Wien (Währing).

Beste Kaffeemaschine.



Circulations - Kaffee- und Theemaschine von Glas mit Metall montirt.

Franz Rewolt's
Metallwaaren-Fabrik
WIEN,
V. Schlossgasse 17.

Preis-Courante auf Verlangen gratis und franco.

Oesterreichisch-Ungarische
Pomologie.

Abbildung und Beschreibung
von in
Oesterreich-Ungarn
verbreiteten oder einer Verbreitung werthen Früchten.

Beschrieben und herausgegeben von
Prof. Dr. Rudolf Stoll,
Lehrer für Pomologie an der k. k. önol. u. pomol. Lehranstalt in Klosterneuburg,
Herausgeber der pomologischen Zeitschrift *„Der praktische Obstzüchter".*

4 Bände complet 16 fl. = 32 Mk.

Zu beziehen durch die Administration dieses Blattes.

L. SPÄTH,
Baumschule

(125 Hektar umfassend), (7)

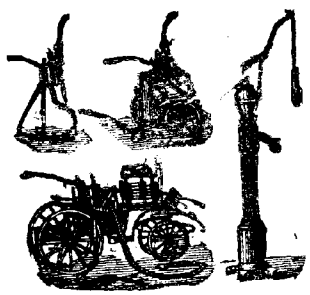
Berlin SO., Köpnickerstrasse 154,

empfiehlt grosse Vorräthe von:
Obstbäumen in allen Formen, ***Alleebäumen, Ziergehölzen,*** Coniferen, Rosen, Obstwildlingen, Forst- u. Heckenpflanzen, Erdbeer- und Spargelpflanzen, Maiblumenkeimen und ***Blumenzwiebeln.***
Kataloge gratis und franco.

F. Kernreuter

Wien, Hernals, Hauptstrasse Nr. 115

(1) an der Pferdebahn.



Garten- u. ***Feuerspritzen*** mit **Kugelventilen,** Schläuche, Feuerwehr-Ausrüstungen, ***Brunnen-Schöpfwerke*** für jede Tiefe und Wasserlieferung, Bau-, Schacht- und Jauchepumpen, Bier- und Weinwerkel, Oel- und Spirituspumpen etc.
Illustrirte Preis-Courante gratis.

Klenert & Geiger,

I. steiermärkische (2)

Rosen-, Obstbaum- und Saatschule

in Graz, Steiermark,

empfehlen ihre grossen Vorräthe **Busch- und Hochstamm-Rosen,** ferner **Obstbäume,** sowohl hochstämmige, wie auch in formirten Pyramiden, Spalieren, Cordon etc.; besonders aber ist grosser Vorrath von **Obstwildlingen** etc.

Kataloge auf Verlangen gratis.

Die Obstbaumschule
von
Georg W. Gaedertz
Feuerbach-Stuttgart

hat im Frühjahr 1884 in grosser Auswahl abzugeben:

Birnen
Aepfel
Pflaumen
Kirschen
Aprikosen
Pfirsiche

Spalier- und freistehende Bäume
in den besten und feinsten Tafelsorten. Palmetten, wagrechte Cordons, U-Formen, Spindeln, Pyramiden u. s. w. in tadelloser Formirung und Bewurzelung. **Sehr starke Birnen-Pyramiden und Palmetten** mit zwei und drei Etagen in **schönsten Exemplaren.** Junge Pfirsiche zur Topfcultur geeignet.

Obstwildlinge in verschiedener Stärke.
Illustrirter Katalog franco und gratis. (3)

A. C. Rosenthal
k. k. Hofkunstgärtner,
Baumschulenbesitzer, Samenhändler etc. etc.

Baumschulen und Samencultur
in Albern bei Kaiser-Ebersdorf.

Comptoir, Samenhandlung und Magazine
Wien, III. Hauptstrasse 137.

Mein soeben erschienenes Hauptverzeichniss über **Bäume, Sträucher, Rosen, Coniferen, Gemüse-, Feld-, Wald- und Blumen-Sämereien** steht auf Verlangen gratis und franco zu Diensten.

Haupt-Adresse: (10)
Wien, III. Hauptstrasse 137.

Die Obstbaumpflege

in *Gärten, Anlagen, Plantagen, an Strassen und Wegen,* für Herrschaftsgüter-, Villen-, Gutsbesitzer, Administratoren, Inspectoren, Strassen- und Gemeindebeamte, Baumschulenbesitzer, Baumwärter, Obstzüchter etc. etc.

Von **F. A. Pinckert,**
Pomolog und Besitzer der Baumschule zu Wintersdorf, S.-Altenburg, Ehren- und corresp. Mitglied vieler landw., pomolog. und Gartenbauvereine.

Zu beziehen durch sämmtliche Buchhandlungen des In- und Auslandes.

Preis 1 Mk. 20 Pf.

Verlag von Bernhard Freyer,
Leipzig.



(5)

versendet 5 Kilo Aepfel mit richtiger pomologischer Benennung zu 1 fl. 90 kr. franco **Oesterreich - Ungarn** und **Deutschland.**

Oberkrainer (6)

Alpen-Bienen

sowohl in Original-Mutterstöcken wie Naturschwärme liefert billigst

Martin Dragan

in Weissenfels, Oberkrain, Oesterreich.

Preisblätter gratis und franco.

Auch können von da circa 3000 Kilo reiner Alpenrosen- und Buchweizenblüthen - Futterhonig bezogen werden.

Rosenschulen von Gebr. Schultheis in Steinfurth bei Bad Nauheim (Hessen).

Herbst 1883.

100	Rosen nieder veredelt, Nr. 795 *Crimson Bedder,* scharlachroth	Mk. 36	100	Rosen, nieder veredelt, Nr. 1055 *La France,* silberig rosa	Mk. 32
100	Nr. 869 *Elisa Boelle,* weisslich rosa	„ 25	100	Nr. 1064 *La Reine de Laffay,* lilacirtes rosa	„ 24
100	„ 944 *General Jacqueminot,* lebhaft roth	„ 24	100	„ 1133 *Mad. André Leroy,* lachsrosa	„ 23
1000	„ 944 „ „	„ 220	100	„ 1166 *Mad. Clemence Joigneaux,* hochroth	„ 24
100	„ 1036 *Jules Margottin,* lebhaft kirschenroth	„ 24	100	„ 1306 *Madlle. Annie Wood,* leuchtend roth	„ 25

Kataloge gratis und franco. (9)

INHALT: Etwas über Wirthschaftsobst. (Schluss.) — Die Indische Feige. (Mit 1 Illustr.) — Verbesserter Baumkratzer aus Stahl. (Mit 1 Illustr.) — Von der Wiener Kochkunst-Ausstellung. — Der pfirsichrothe Sommerapfel. — **Mittheilungen und Correspondenzen:** Anfertigung von Zinketiquetten. — Nistkästchen. (Schluss.) — Ueber den Winterschnitt der Obstbäume. — Ueber Kirschen. — Ueber Winterveredelung von Pfirsichen und Aprikosen. — Ueber die Stecklingszucht der Mirabellen. — Unfruchtbare Bäume tragbar zu machen. — Morus alba Fegyverneckiana. — Obstgeschäft 1883 in Tirol. — Conservirung von Holz. — Druckfehler. — **Blumen- und Gemüsegarten:** Begonien. (Mit 1 Illustr.) — Heilmittel für beschädigte Obstbäume. — Die Lorbeeren der Alten. — Ausgezeichnete Gartenwege. — Sperlinge von frischgelegten Erbsen- und Obstsaaten abzuhalten. — Mehlthau. — Ein Mittel, um das Blühen der Blumen zu befördern. — Personalnachrichten. — Eingesandte Kataloge. — Briefkasten. — Inserate.

Zuschriften in Redactions-Angelegenheiten sind gefälligst an die Redaction: **Wien, VI. Mollardgasse 41,** zu richten.

Expedition: Wien, VI. Mollardgasse 41.

Druck von Wilhelm Köhler in Wien.

Hiezu eine Beilage.

Oesterreichisch-ungarischer

OBSTGARTEN

Illustrirte Zeitschrift

für

Obstbau und Obsthandel, sowie für Blumenzucht, Küchen- und Handelsgärtnerei.

Abonnement:

Inland: Ganzjährig . fl. 4.—
Halbjährig . „ 2.—
Ausland: Ganzjährig Mk. 8.—
Halbjährig . „ 4.—
resp. Francs 11.— oder 5 50.

Herausgegeben und redigirt
von
L. von Nagy.

Administration: WIEN, VI. Mollardgasse 41.

Inserate:
pro dreimal gespaltene Petitzeile oder deren Raum **10** kr. = **20** Pf.

Beilagen werden berechnet pro 1000 Exemplare **10** fl.

Erscheint am 1. und 16. eines jeden Monats.

Nr. 4. **Wien, 16. Februar 1884.** **I. Jahrg.**

An die P. T. Abonnenten des „Obstgarten".

Mit der am 1. März erscheinenden Nr. 5 des „Oest.-ung. Obstgarten" wird unsere Expedition sich die Freiheit nehmen, von allen jenen vorjährigen Abonnenten des „Obstgarten", die bis jetzt weder den Abonnementsbetrag eingesendet, noch das Abonnement abbestellt haben, den Abonnementsbetrag mittelst Postnachnahme einzuheben. Wir ersuchen daher höflichst, entweder den Betrag vorher einzusenden oder durch Correspondenzkarte uns einen späteren Zahlungstermin vorzuschlagen, eventuell unsere Nachnahme zu honoriren.

Vortheilhafte Anwendung des Biegens der Aeste.

Bei unseren klimatischen Verhältnissen gehört das Biegen der Aeste zu den leichtesten Mitteln, die man zur Beschleunigung oder Verminderung der Saftcirculation anwenden kann.

Bei dem Heranbilden der Formobstbäume mit horizontalen Aesten verursacht das Aufrechtrichten der Endspitze ein reiches Saftzuströmen, das Abbiegen des verticalen Zweiges im Gegentheil hat eine bedeutende Verminderung des Saftzuflusses zur Folge. Will man nun an einer gewählten Stelle, ohne Schnittanwendung, einen Trieb heranbilden, so benützt man das Umbiegen mit gutem Erfolg; man braucht nur den Trieb über dem gewählten Auge zurückzubiegen. Gewöhnlich aber wendet man das Umbiegen der Aeste an, um einen reichen Fruchtansatz heranzubilden.

So lauten die Hauptprincipien des Biegens, die in der Obstbaumzucht die mannigfaltigste Anwendung finden sollten.

Als Beispiel führen wir das von H. Kellermann mit dem Namen Kaisersebersdorfer Methode (Inclination) bezeichnete Vorgehen auf; ebenso auch das durch H. Maly im Belvedere geübte Drehen und Biegen der zukünftigen Fruchtzweige. Wir wollen nicht alle weiteren Fälle hier aufführen, da es jedem Obstzüchter freisteht, bei Gelegenheit zu unterscheiden, wie und wann er das Biegen unternehmen soll.

Die Geschichte des Biegens der Aeste stammt schon von alten Zeiten her; man erzählt, dass es von den Mönchen zu Chartreuse seit alten Zeiten angewendet worden ist. Nur dass leider ein grosser Fehler der weiteren Verbreitung im Wege stand. Es geschah nämlich auf die Weise, dass an dem betreffenden Zweige ein Stein angebunden wurde, der den Zweig in einer mehr oder weniger hängenden Richtung erhielt. Ein solcher Baum hatte das Aussehen einer Trauerweide. Der Wind setzte die Steine in Bewegung, wodurch Verletzungen an der Baumrinde geschahen, die dann verschiedene Krankheiten herbeiführten. (Eine gute Seite hatte jedoch dieses Anstossen, indem es als eine förmliche Vogelscheuche Dienst leistete.)

Das Anbinden des gebogenen Zweiges an einen Zweig, Baum oder Stock in der Nachbarschaft hat bald die primitive Methode verdrängt und wird bis heute prakticirt; jedoch das Herabhängen der Zweige ist bis heute noch nicht dermassen gedeckt worden, damit es dem Auge auf den ersten Blick unbemerkt

bleibe, da dieses auch ziemlich schwer ist, indem das Biegen insbesonders nur an Formobstbäumen ausgeübt wird.

Was aber die Anwendung selbst anbelangt, so herrschen hierüber verschiedene Ansichten; eines ist jedoch sicher, dass das Biegen der Aeste in südlichen Gegenden von geringerer Wichtigkeit ist, und von manchen Obstzüchtern verworfen wird. Die Einen gehen sogar so weit und sagen: Das Umbiegen der Aeste zur Heranbildung des Fruchtansatzes ist ein Mittel, den Baum bis auf seine letzte Kraft auszusaugen und dieses kann höchstens von einem gewissenlosen Pächter am Schlusse seiner Pachtzeit angewendet werden. Wie viel Wahrheit für unsere Gegenden dies in sich fasst, lassen wir wohl unsere Leser beurtheilen.

Wir haben erwähnt, dass das Biegen der Aeste ein leichtes Mittel ist, um starktreibende Zweige in

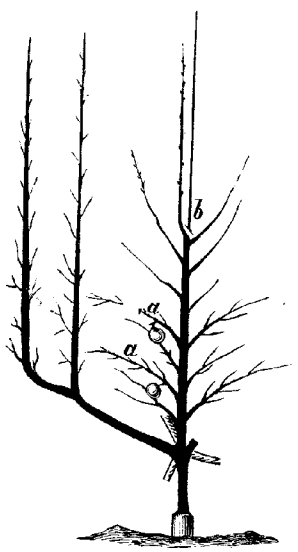


Fig. 14.

Fruchtäste umzuwandeln, namentlich aber bei jungen, in nahrhaftem Boden stehenden Bäumen, welches hier anstatt des immerwährenden Abkneipens und Zurücksetzens der Triebe angewendet wird und, wenn richtig vorgenommen, in kürzester Zeit die Mühe des Baumwärters lohnt.

Ein solches gut verstandenes Biegen der Aeste haben wir in letzter Zeit in der Umgebung von Cherbourg während unseres Besuches der dortigen Obstgärten gesehen, es war auch nicht übertrieben, dass es ein Schwächen des Baumes nicht verursacht. Ein grosser Vortheil zeigte sich aber hierbei, dass das unschöne Aussehen ganz wegblieb, indem die dem Biegen unterworfenen Aeste gleiche Richtung erhielten (Fig. 14 *a a*).

Das Klima der Mancheküste wird zwar zu jeder Zeit durch den Golfstrom erwärmt. Der Winter ist sehr mild, indem Escalonien, Eucalyptus etc. ohne jeder Winterdecke gedeihen. Weniger günstig für den Obstbau ist die Sommerszeit; die Wärme wird durch die Nähe des Meeres gemässigt und die Luft ist stets mit Wasserdämpfen überladen. Manche Obstzüchter haben mit allen Schwierigkeiten zu kämpfen, um nur einige ansehnliche Pfirsiche oder Weintrauben zu ernten. Dass unter oben erwähnten Umständen der Wuchs der Bäume üppig wird, ist leicht denkbar. Die dortigen Obstbaumzüchter haben aber dafür Sorge getragen und durch Anwendung verschiedener Mittel erzielen sie eine ganz gute Tafelbirnernte. (Ausnahme bilden die Cideräpfelbäume, die ohne jede Sorge, ohne Auslichten der Krone eine reiche Ernte geben.)

Vor Allem wird dem Baume eine grössere Entwicklung gegeben. Die Figur 14 zeigt eine Flügelpyramide, die in einer hinreichenden Entfernung die Armleuchterform annimmt. In Entfernung von 29 Cm. wird ein zweiter Ast gebildet, so dass im Ganzen 11 verticale Stämme zum Fruchttragen dastehen. Die Höhe dieser Stämme richtet sich nach dem starken oder schwachen Wachsthume der Obstsorte.

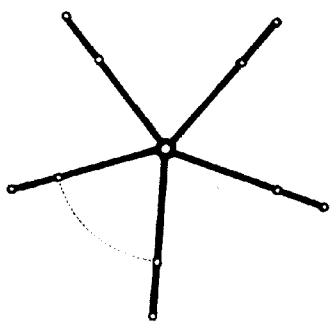


Fig. 15.

Zu der Zeit, wann der Mittelstamm *b* zurückgesetzt werden muss, um das verticale Zuströmen der Nahrungssäfte einzustellen und in den zehn Nebenstämmen zu vertheilen, entwickeln sich gewöhnlich im Laufe des Sommers einige starke Holztriebe, die selbstverständlich abgekneipt und in dem darauffolgenden Frühjahre zurückgesetzt werden müssen. Ist der Wuchs der übrigen Nebenstämme nur halbwegs günstig, so werden diese Triebe von den hiesigen Obstbaumzüchtern beibehalten und der Biegung unterworfen, damit ein ausgiebiges Saftverhindern hergestellt werde. Gleichzeitig aber werden diese Triebe an die nächsten inneren Nebenstämme angebunden und, wenn sie zu kurz, durch einen leichten Querstab in der wagrechten Richtung gehalten.

Wenn diese Manipulation durch 5 – 6 Jahre fortgesetzt wird, erhält man fünf schön garnirte Wände. (Fig. 15.) Mancher unserer Leser wird entgegnen, dass durch solches Fruchtbilden der grösste Theil des Saftes verzehrt wird, wodurch die zehn Nebenstämme im Wuchse zurückbleiben, weil der aufsteigende Saft

zuvor eine horizontale Richtung annehmen soll. Diese Unregelmässigkeit würde sofort eintreten, wenn nicht durch ein rationelles Auslichten nachgeholfen würde. Das Auslichten ist hier eigentlich ein Ersatz des Auskneipens und des Zurücksetzens. Im Falle es vorkommt, dass ein oder der andere der Stämme im Wuchse zurückbleibt, so müssten alle auf dieser Seite stehenden Früchte beseitigt werden. Bei normalem Zustande wird man bei dieser Methode noch immer einige Früchte ernten können, auf die man bei einer jeden anderen Behandlung verzichten müsste. Ausserdem aber erhält durch die gebogenen Zweige in einer angeordneten Richtung das Licht und die Luft freien Zutritt und dies ist gewiss nicht zu unterschätzen, weshalb wir dieses Verfahren unseren Obstbaumzüchtern warm anempfehlen.

Franz Thomayer.

Nothwendige Merkmale zur Unterscheidung der Pfirsichsorten.

Nichts zeigt mehr die Nothwendigkeit an, dass gewisse Merkmale festgestellt werden müssen, als die Serie der eben eingeführten englischen und amerikanischen Frühpfirsichsorten, welche sich fast nur durch ihre Blätter, die Form oder Abwesenheit von Drüsen, die Blumen, — namentlich deren Dimensionen oder noch mehr deren Form (glockenförmig oder rosenartig), — endlich die Früchte durch Anhaften des Fleisches an den Kern oder den gänzlich freien Kern unterscheiden. Vernachlässigt man diese Nachweisung, so ist eine gute Unterscheidung der Varietäten untereinander unmöglich, wie gut auch sonst die Beschreibung verfasst sei. Das Studium, welches wir mit einer Reihe von einem Dutzend Pfirsichen im Laufe dieses Jahres vorgenommen haben, sagt E. A. Carrière in der „Revue horticole“ Nr. 17 vom 1. September 1883, nämlich mit Amsden, Cumberland, Précoce Alexandre, Musser, Wilder, Waterloo, Downing, Royal, May (de Bridge) etc., hat uns vollständig gezeigt, dass die Früchte aller dieser Arten eine ausserordentliche Aehnlichkeit besitzen, ebensowohl durch ihre Form, ihre Dimensionen und ihre Färbung, als auch durch die Grösse, Form und Natur ihres Steines, und dass sich diese Aehnlichkeit auch auf die Natur und das Ansehen ihres Fleisches erstreckt, so dass, wenn man die oben angeführten Merkmale ausdrücklich und genau zu beschreiben vernachlässigt, es gänzlich unmöglich ist, eine dieser Varietäten von den andern gut zu unterscheiden.

Anderntheils gilt der Grundsatz, dass gerade diese Merkmale angegeben werden müssen, nicht nur für die angeführten oder überhaupt einige Sorten: bei den Pfirsichen sind alle Sorten schwer untereinander zu unterscheiden, so dass es bei allen räthlich und nothwendig erscheint, zur Bestimmung der Sorten auch die Eigenschaften des Baumes in Bezug auf die Blattdrüsen, sowie die so rasch verschwindenden Blüthen anzuführen. Insbesondere wenn man die Blumen nicht beobachtete, so entstehen durch diese einzige Vergesslichkeit grosse Confusionen und das kommt so häufig vor. Deshalb können wir Allen, welche sich mit der Beschreibung von Pfirsichen beschäftigen, nur rathen, die grösste Aufmerksamkeit in Bezug auf die oben angegebenen Merkmale anzuwenden. Wir können ohne eine weitere Kritik nur sagen, dass die Beschreibungen der Pfirsiche und Nektarinen, die sich in Fachschriften vorfinden, zumeist unzulängsind, da man keine derselben dadurch definitiv von den andern unterscheiden kann; selbst die Arbeiten des Comité pomologique und auch die des pomologischen Congresses von Frankreich sind beinahe von keinem Werthe, was Pfirsiche anbelangt.

Die Mirabelle als Topfbaum.

Der Obstbaum im Topfe ist leider in den Kreisen unserer Obstzüchter und Gartenfreunde noch viel zu wenig gekannt, verbreitet und nach seinem Werthe, den er unbestritten besitzt, geschätzt. — Er ist nicht nur eine Quelle der Freude und des Vergnügens für Denjenigen, der ihn nur der Zierde seiner Blüthe, seiner Schönheit und des Ertrages seiner Früchte wegen zieht, sondern seine Cultur hat auch einen grossen Werth für den Sortenliebhaber, für den forschenden Pomologen, für Denjenigen, der sich mit dem Baumschnitt und seinen Erfolgen, mit Düngungsversuchen, mit der Erprobung verschiedenartiger Unterlagen, bestimmt für die einzelnen Obstarten, näher und eingehender befassen will.

Die Beobachtungen, die man in der einen oder anderen Richtung mit den Obstbäumen anstellen will, sind an solchen im Topfe jedenfalls sicherer und rascher zum Resultate führend, als an dem Obstbaum im freien Grunde.

Für diesmal will ich nur einer Obstart das Wort sprechen und sie recht warm und angelegentlich zur Cultur im Topfe empfehlen, und das ist die Mirabelle. — Leicht im Topfe zu ziehen, tritt sie bei ihrem an und für sich schwachen Holzwachsthum sehr bald in eine reiche und fast alljährlich sichere Tragbarkeit; in Busch- oder Kugelform — dem Wachsthum der Mirabelle entsprechend — gezogen, bildet sie sehr zierlich aussehende Topfbäume, die, wenn sie voll von Früchten hängen, zur Tafeldecoration eine vorzügliche Verwendung finden können.

*

Die Mirabelle im Topfe gedeiht in einer düngerreichen, mehr leichten als schweren Erde gut, welche man durch mehrmaliges Auffüllen von nahrhafter Erde im Sommer sondert, indem man eine Erdschichte von 2—3 Cm. an der Oberfläche des Topfes zu diesem Zwecke entfernt, sowie durch Belegen der ganzen Topffläche mit kurzem, klein gehacktem Kuhdünger, welcher beim Begiessen in seine Nährbestandtheile zersetzt und ausgelaugt wird.

Für die Mirabelle, im Topfe cultivirt, nehme ich Töpfe, je nach Stärke der Bäumchen, von 20 bis 30 Cm. oberer und innerer Weite, bei entsprechender Tiefe des Topfes.

Die Mirabelle beansprucht reiches Bewässern, so zwar, dass das Begiessen im Hochsommer täglich in ausgiebiger Weise vorgenommen werden muss; ausserdem muss die Oberfläche der Erde — auch dort, wo man dieselbe mit Dünger überlegt, besonders bei Verwendung eines etwas schweren Bodens — öfters aufgelockert werden. Im Spätherbste wird die Mirabelle ausgetopft und im freien Grunde an einer etwas geschützten Stelle — zwischen die Obstbäume in der Rabatte längs einer Spaliermauer — etwas tiefer als sie im Topfe gestanden, eingesetzt oder besser gesagt, mit dem Wurzelballen eingestellt und mit etwas Laub gegen das Eindringen des Frostes bedeckt; im Frühjahr, vor dem Eintopfen, wird der ganze Wurzelballen beschnitten, d. h. 2 bis $2^1/_2$ Cm. Wurzelfilz glatt mit einem scharfen Messer abgenommen. — Für die Topfcultur eignet sich ausser der Gelben Mirabelle noch besonders Flotow's Mirabelle, Mirabelle von Nancy, Frühe Mirabelle, Rangheris Mirabelle, Herrenhäuser doppelte Mirabelle und Bohn's Mirabelle. Jablanczy.

Ueber die Ursachen des vorzeitigen Absterbens der Zwetschkenbäume,

sowie über die geringe Fruchtbarkeit der Pflaumenbäume überhaupt.

Bei vielen Gebirgswirthschaften Niederösterreichs, besonders bei solchen des Viertels ob dem Wienerwald, sieht man viele Zwetschkenbäume nicht allein in den Hausgärten, sondern auch schön reihenweise auf Feldern und zwar im Mittelgebirge sowohl, als in dem diesem vorliegenden Hügelland. Besonders die Gegenden von Pardl, Gresten und Reinsperg im Gaminger Bezirk, von Euratsfeld und Furschnitz im Amstettner und Ybbser Bezirk; dann viele hierzu geeignete Lagen der Bezirke Scheibbs, Waidhofen, St. Peter, dann St. Pölten, Hainfeld u. a. m. zogen aus den daselbst prächtig gedeihenden Zwetschkenbäumen einen namhaften Ertrag, da deren Früchte rauchfreies, beliebtes Dörrobst oder sehr geschätzten Branntwein lieferten. Diese Producte bildeten einen nicht unbedeutenden Handelsartikel.

Reiche Ernten hatten wir früher auch nicht alljährlich, sondern gewöhnlich in Zwischenräumen von drei oder vier Jahren; ausnahmsweise gab es wohl auch in zwei aufeinanderfolgenden Jahren viele Zwetschken.

Nun ist aber seit dem Jahre 1879 der Ertrag der Zwetschkenbäume ein sehr unbedeutender, ja, in den meisten Jahren, wie 1883, ist eine totale Missernte zu verzeichnen. — Das Versiegen einer so wichtigen Quelle des Einkommens für Gegenden, in welchen dieses ohnehin spärlich fliesst, muss uns anregen, den Ursachen nachzuspüren, welche diesem Missrathen zu Grunde liegen.

Eine der Hauptursachen ist wohl, dass die meisten Zwetschkenbäume krank sind und nach und nach absterben. Dieses gilt sowohl von den in den Hausgärten als von den im Ackerland befindlichen, welch' letzteren Bodenbearbeitung und zeitweilige Düngung zu Theil wird.

Der so abnorme Winter 1879—80, welcher fast überall viele, ja die meisten Obstbäume beschädigte, hat hierlands insbesondere die Zwetschkenbäume und die Apfelbäume hart mitgenommen. Vorerst der am 16. und 17. October massenhaft gefallene, wässrige Schnee, welcher auf den meist noch belaubten, theilweise auch noch reich mit Früchten behangenen Bäumen lastete, diese zusammendrückte oder doch viele Aeste absprengte. — Hierzu kam die ungewöhnlich zeitlich, am 28. November eintretende heftige Kälte, welche bis 10. December anhielt und sich von 14° bis 23° C. steigerte, um nach kurzer Unterbrechung fast den ganzen December anzuhalten. — Die erschöpften, vielfach verwundeten Obstbäume, welche sich theilweise noch im Saft befanden, litten dadurch ausserordentlich und nur wenige derselben blieben ganz unbeschädigt. — Was nicht sofort abstarb, kränkelt bis heute und trotz aller Pflege, welche den Bäumen mitunter doch zu theil wird, bleiben solche schwach im Trieb; es löst sich die Rinde in grösseren Partien ab und diese Bäume werden nur zu oft vom Stutzborkenkäfer (Scalytus Pruni) noch ganz zu Grunde gerichtet. Ganze Reihen von Zwetschkenbäumen sind schon ausgegraben worden und noch sehr vielen steht dasselbe Schicksal bevor. Es bleibt eben in vielen Fällen nichts anderes übrig, als neue Pflanzungen zu machen und wieder von vorne anzufangen. Der Wille hierzu ist auch da, nur fehlen die Setzlinge, da auch Wurzelausläufer und die Pflanzen in den Baumschulen durch solch abnormen Winter sehr gelitten haben.

Dass absterbende, kranke Bäume nicht mehr

Früchte tragen, begreift sich wohl; weniger jedoch, dass auch junge, gesunde Zwetschken- und Pflaumenbäume, die fast alljährlich reichlich blühen, wenige oder keine Früchte bringen. Man gibt den Witterungseinflüssen alle Schuld, insbesondere dem Blitz, Nebel und warmen Wind.

Es ist wohl sicher, dass der Verlauf der Witterung von vielem Einfluss auf das Ansetzen der Früchte ist, dass anhaltende Nässe ebenso wie aussergewöhnliche trockene Wärme die Befruchtung vereiteln; aber darin ist nicht die alleinige Ursache des Missrathens der Obstfrüchte zu suchen.

Recht lehrreich war in dieser Hinsicht das Jahr 1883. Die Bäume hatten reichen Blüthenansatz, der Winter war milde, kein Spätfrost zur Zeit der Blüthe, das Wetter das denkbar günstigste und doch war die Obsternte für unsere Gegenden eine kaum mittlere, während Zwetschken und Pflaumen gar keinen Ertrag gaben.

Die Ursache lag eben in dem massenhaften Auftreten von schädlichen Insecten, die auch von der günstigen Witterung profitiren und ihre zahlreiche Nachkommenschaft wohl versorgen konnten.

Zwetschken- und Pflaumenbäume haben aber ausser den grösseren und kleineren Raupen, welche im Verein mit mehreren Käferarten und Blattläusen Knospen, Blätter, Triebe und Blüthen beschädigen und verzehren, auch noch besondere Feinde, die es auf die Früchte abgesehen haben.

Wer diese kleinen, unscheinbaren Insecten in ihrem Treiben aufmerksam betrachtet, dem wird alsbald klar werden, warum diese Obstgattungen trotz reichlicher und günstiger Blüthe ganz missrathen konnten.

Da sehen wir vorerst ganz kleine, schwarze Blattwespen mit gelben Füssen und Fühlern die Bäume umschwärmen und auf den Blüthen sitzen.

Es ist dieses die Pflaumensägewespe (Tenthredo [Pelandria], fulvicornis), welche schon in die Blüthenkelche ihre Eier legen. Alsbald zeigen sich an den jungen Früchtchen Löcher, aus denen eine schwarze, übelriechende Substanz fliesst. Oeffnet man diese Früchte, so findet man entweder nichts darin als Unrath und den winzigen Kern aufgezehrt, oder man trifft eine kleine Larve an. Man trifft ganz kleine und auch schon etwas grössere Früchte mit diesen Larven besetzt. Sobald dieses Thierchen den Kern einer Frucht verzehrt hat, wandert sie in eine andere und braucht so jede Larve fünf bis sechs Früchte zu ihrer Ernährung. Die beschädigten Früchte fallen ab und die Larven begeben sich in die Erde, worin sie ein kleines, samenförmiges Gehäuse anfertigen und darin die Verwandlungen zur Puppe und zum ausgebildeten Insect durchmachen, welch' letzteres zur Zeit der Pflaumenblüthe aus der Erde hervorgeht und nach vollzogener Begattung wieder durch das Eierlegen in die Blüthen für die Vermehrung Sorge trägt. Ist das Wetter günstig, so geht dieses rasch von Statten und da jedes Weibchen eine bedeutende Anzahl Eier legt und jede Larve mehrere Früchte zur Nahrung bedarf, so können durch eine einzige Mutterwespe mehrere hundert Früchte vernichtet werden. Sind diese Thierchen aber in grösserer Anzahl vorhanden, wie dieses im Frühjahre 1883 der Fall war, so können sie allein die ganze Zwetschkenernte vernichten. Was die Pflaumensägewespe verschont, das benützt ein anderer Feind, der Pflaumenbohrer (Rhynchites cupreus), ein kleiner, 4 bis 5 Mm. langer kupferfarbig glänzender Rüsselkäfer, um ebenfalls für seine Nachkommenschaft zu sorgen. Er nagt zu diesem Ende ein Loch in die schon etwas grössere Pflaume, legt ein Ei hinein und schiebt es mit dem Rüssel tiefer; dann nagt er den Fruchtstiel zum grössten Theile durch, so dass die Frucht nicht mehr weiter wachsen kann und bald zur Erde fällt. Aus dem Ei entwickelt sich die Larve, welche, nachdem sie 5 bis 6 Wochen darin gezehrt hat, sich aus der Frucht herausbohrt und in die Erde zur Verwandlung begibt. Der aus der Puppe sich entwickelnde Käfer kommt manchmal schon im Herbst, gewöhnlich aber nächsten Mai an's Tageslicht. Im ersteren Falle überwintert er unter Baumrinden.

Der dritte im Bunde ist der Pflaumenwickler Tortrix (Grapholitha) funebrana, d. h. die röthliche Raupe desselben; der kleine graue Schmetterling legt in die schon mehr herangewachsenen Früchte je ein Ei, aus welchem dann das Räupchen auskriecht, das Fruchtfleisch besonders in der Nähe des Kernes verzehrt und mit seinem Unrathe verunreinigt. Diese wurmigen Früchte werden vorzeitig reif und fallen dann ab, wonach die Raupe die Frucht verlässt und in einem Gespinnst, am Fusse des Stammes, sich verpuppt, woraus dann nächsten Sommer der Schmetterling hervorkommt. Nach Jahren, in welchen die Sägewespe alle Zwetschken in einer Gegend vernichtet hat, gibt es nur wenige Pflaumenbohrer, und selbst wenn eine reichliche Ernte folgt, nahezu keine wurmigen Zwetschken. Sie konnten sich eben im Vorjahre nicht vermehren. Dass aber diese Insectenarten nicht ganz ausbleiben, liegen einzelne Puppen über's Jahr, bis sie sich verwandeln, oder vereinzelte Larven bringen sich auf den verwandten Schlehen, die fast alljährlich Früchte tragen, fort.

Man bemerkt manchmal das Absterben von Aesten oder auch ganzer junger Stämme, ohne dass man

sich die Sache erklären kann. Bei genauer Untersuchung findet man Bohrlöcher und im Inneren Gänge eines Borkenkäfers und zwar des Bostrychus Saxesenii.

Wenn es sich um die Mittel handelt, wie diese verderblichen kleinen Feinde der Obstbäume vertilgt oder doch vermindert werden können, damit sie nicht so sehr überhandnehmen, wie in manchen Theilen Nordamerikas, wo in Folge dessen die Zwetschkenbaumpflanzungen ganz aufgegeben werden mussten, so ist dieses nicht so leicht. Die Beobachtung muss uns hier wieder die Fingerzeige geben, und wir finden, dass die allgütige Vorsehung dafür gesorgt hat, dass dem zu starken, verderblichen Ueberhandnehmen der Insecten Schranken gesetzt sind, indem diese als Ei, Larve, Puppe und vollkommenes Insect von einer Menge von Feinden bedroht sind, denen sie zur Nahrung dienen.

Schlupfwespen und Mordfliegen legen ihre Eier in die Eier und Larven dieser Schädlinge, die durch deren auskriechende Larven verzehrt werden.

Lauf- und andere Raubkäfer, Spitzmäuse, Maulwürfe und Kröten stellen den in der Erde verborgenen Puppen nach; die Vögel, insbesondere die Meisen, Baumläufer und Spechte holen die unter der Rinde und im Moos versteckten Puppen und Käfer hervor und andere Vögel fangen viele herumfliegende Sägewespen, Wickler und Rüssler weg.

Das erste und vornehmste Mittel bleibt sonach sorgfältige Schonung und Hegung aller dieser im Haushalte der Natur unentbehrlichen und für uns so nützlichen Thiere.

Weiters wäre noch das Reinhalten der Bäume von Moosen, Flechten und loser Rinde, das Anbringen von mit Klebstoffen bestrichenen Papierringen an den Stämmen, das Umgraben oder Umackern des Baumgartens vor Winter; dann das Aufsammeln und Vertilgen der abgefallenen Früchte, was, wo es angeht, am besten durch den Eintrieb von Schweinen geschieht. Mit Borkenkäfern behaftete Bäume und Aeste müssen entrindet, die Rinde und, wo es nothwendig ist, das Holz alsbald verbrannt werden. In Gärten, besonders an jungen Bäumen, kann man auch insbesondere des Morgens oder bei trübem, ruhigem Wetter durch Anschlagen und Unterhalten eines Regenschirmes zahlreiche schädliche Insecten zum Herabfallen bringen und selbe dann leicht vertilgen.

Die Hauptsache aber bleibt die Verbreitung der Erkenntniss, woher diese Schädlinge stammen und des Einblickes in den Haushalt der Natur. Solches aber unter die Landbevölkerung zu bringen, ist Aufgabe der Volksschule, und für die Lehrer, welche der Obstbau interessirt, wäre es gewiss eine angenehme und nützliche Beschäftigung, die Nutzen- und Schadenthiere in ihrem Leben und Treiben zu beobachten und die Schulkinder davon im Schulgarten zu unterrichten. Wilhelm Schleicher.

Die Herstellung von Liqueur-Weinen aus Obst, namentlich Beerenobst.

Von Director Goethe in Geisenheim.

Man bereitet derartige Weine schon seit langen Jahren aus dem Safte der Stachelbeeren und Johannisbeeren. Da indess die verschiedenartigsten Recepte angewendet werden und das Resultat dementsprechend ein sehr verschiedenartiges ist, so machte ich es mir zur Aufgabe, die einzelnen Recepte durchzuprobiren und das beste herauszufinden.

Bei diesem Vorgehen haben die in den verschiedenen Fachschriften enthaltenen Recepte vielfach erkennen lassen, dass sie nicht auf praktischer Erfahrung beruhen. Es trifft dies besonders bei den Vorschriften zu, welche Graeger in seiner Obstweinkunde gibt. Graeger will alle Obstsäfte gallisiren, ohne dabei zu bedenken, dass der Extractgehalt der Beerensäfte ein viel niedrigerer ist, als derjenige der Traubenbeeren. Nach seiner Angabe behandelte Stachelbeer- und Johannisbeerweine waren ungeniessbar.

Als das beste Recept muss ich auf Grund hier gemachter Erfahrungen dasjenige bezeichnen, welches seitens eines Herrn Koelitz in Karlsruhe in den 60er Jahren auf das Lebhafteste befürwortet wurde. Danach nimmt man auf 1 Liter Saft 2 Liter Wasser und 1 Kilo Hutzucker. Die günstigen Resultate, welche ich nach dieser Vorschrift mit Johannisbeeren und Stachelbeeren erzielte, legten mir den Gedanken nahe, das Recept auch bei anderen Beerenarten zur Anwendung zu bringen und zu versuchen, ob sich ihre Säfte nicht ebenfalls zu brauchbaren Weinen umwandeln liessen.

Gelang dieser Plan, so war damit eine neue Verwendungsweise von Früchten angebahnt, die oftmals aus Mangel an Absatz völlig werthlos sind; ja es konnte vielleicht den Bewohnern beerenreicher, aber sonst so armer Walddistricte eine neue und lohnende Erwerbsquelle eröffnet werden.

Bei den zahlreichen in dieser Richtung angestellten Versuchen wurde immer das Koelitz'sche Recept zu Grunde gelegt, weil sich nach ihm ein harmonisches und doch dabei charakteristisches Getränk erzielen lässt. Desgleichen war bei allen Versuchen die Absicht massgebend, die Methode derart zu vervollkommnen, dass die Weine nicht nur leicht und von Jedermann herstellbar, sondern auch als fertige Handelswaare leicht verkäuflich seien. Die Versuche erstreckten sich auf Wald- und Gartenerdbeeren (gegenüber gestellt, um die behauptete Verschiedenheit im Aroma zu prüfen), reife und unreife Stachelbeeren (in England gibt man letzteren Früchten bei der Weinbereitung den Vorzug), rothe und schwarze Johannisbeeren, Waldbrombeeren und Waldhimbeeren, Heidelbeeren, Preisselbeeren, schwarze Maulbeeren und Weichselkirschen.

Zur Gewinnung des Saftes werden die möglichst reifen Beeren zerdrückt und ausgepresst. Festhäutige Früchte wie Johannisbeeren, Preisselbeeren, Heidelbeeren und auch Stachelbeeren lässt man behufs Nachreife einige Tage unzerdrückt in zugedeckten Schüsseln stehen; es

liegt die Erfahrung vor, dass sich derart behandelte Früchte leichter auspressen und grössere Saftmengen ergeben, als die frisch gekelterten. Einzelne Beerenarten, wie schwarze Johannisbeeren, Heidelbeeren, Preisselbeeren und Weichselkirschen geben den Saft in Folge eines grossen Gehaltes gallertartiger Stoffe nur schwer ab, weshalb es sich empfiehlt, sie nach dem Zerdrücken mit einem Theil des ohnehin zuzusetzenden Wassers zu übergiessen und sie 24 Stunden gut zugedeckt stehen zu lassen, ehe man sie keltert.

Zum Auspressen kann man sich der verschiedenartigsten Vorrichtungen bedienen. Ich mache jedoch darauf aufmerksam, dass es nothwendig ist, Kerne, Schalentheile und gallertartige Stoffe möglichst vom Safte zu trennen, weil sie einen nachtheiligen Einfluss auf den Geschmack ausüben und die Gährung erschweren. Aus diesem Grunde rathe ich, die zerdrückten Früchte in einen Sack von feinstem Presstuch zu thun und denselben gut zugebunden einer Fruchtpresse auszusetzen, bei welcher der Druck von oben wirkt. Da, wo es auf die Gewinnung der ganzen Saftmenge nicht allzusehr ankommt, genügt es, den Presssack gehörig auszuwinden, oder ihn mit einem Steine von entsprechendem Gewicht zu beschweren, der die Arbeit des Pressens selbstthätig verrichtet.

Von grosser Bedeutung für die Qualität und namentlich für die Haltbarkeit des Productes ist die Regulirung des Säuregehaltes, welche vor dem Verbringen der Flüssigkeit in das Gährgefäss ausgeführt werden muss. Die Untersuchung der verschiedenen Beerensäfte ergab folgenden Gehalt an Apfelsäure:

1. Schwarze Johannisbeeren	24·0‰
2. Preisselbeeren	22·5‰
3. Rothe Johannisbeeren	22·1‰
4. Weichselkirschen	19·4‰
5. Unreife Stachelbeeren	15·0‰
6. Reife detto	14·7‰
7. Walderdbeeren	14·0‰
8. Heidelbeeren	12·0‰
9. Gartenerdbeeren	11·5‰
10. Waldhimbeeren	10·3‰
11. Waldbrombeeren	8·0‰
12. Schwarze Maulbeeren	5·6‰

Es liegt auf der Hand, dass bei einem Zusatz von 2 Liter Wasser auf 1 Liter Saft ohne Rücksicht auf den Säuregehalt der letztere in der verschiedensten Art und bei einigen Beerenfrüchten dergestalt vermindert resp. verdünnt wird, dass Wohlgeschmack und Haltbarkeit des Getränkes darunter Noth leiden. Dies ist der Fall bei den letzten Obstarten vorstehender Tabelle, wo z. B. bei Maulbeeren nach dem Wasserzusatz nur noch 1·7‰ Säure vorhanden wäre. Soll ein gleichmässiges Product erzielt werden, so ist eine Regulirung des Säuregehaltes auf ungefähr 6‰ unbedingt nöthig.

Es kommt indess hierbei noch ein anderer Factor in Betracht. Die seitherigen Erfahrungen haben gelehrt, dass die Apfelsäure der Fruchtsäfte nach und nach in einem gewissen Grade verschwindet, so dass Obstweine, die bei ihrer Fabrikation einen normalen Säuregehalt hatten, nach Jahr und Tag einen faden Geschmack annahmen, weil nachweislich ein gewisser Theil der Säure herausgefallen oder neutralisirt war. Diese Erscheinung, deren Erklärung ich der Chemie überlasse, ist mir schon so oft entgegengetreten, dass ich sie bei der Herstellung obiger Weine nicht glaubte ausser Acht lassen zu dürfen. So nahm ich an, dass ein Drittel der ursprünglichen Apfelsäure in Abgang kommt. Unter Berücksichtigung dieser Factoren gestaltet sich die Berechnung der Säure, welche den einzelnen Mosten zuzusetzen ist, folgendermassen:

Reife Stachelbeeren.

Gehalt des Mostes an Apfelsäure 14·7‰. Nach Zusatz von 2 Liter Wasser auf 1 Liter Saft hat die Flüssigkeit nur noch einen Säuregehalt von 4·9‰, ein Drittel mit 1·6‰ als später verschwindend gerechnet, verbleibt ein Säuregehalt von 3·3‰. Um diesen auf 6‰, der Durchschnittsnorm für Traubenweine zu bringen, sind demnach 2·7‰ Säure nöthig. Ich setze in diesem Falle dem Liter Flüssigkeit 2·7 G. reine Weinsäure zu.

Da diese unerlässlich nöthige Regulirung des Säuregehaltes der Praxis immerhin einige Schwierigkeiten bereiten dürfte, so empfehle ich einstweilen einen Zusatz von durchschnittlich 2 G. pro Liter; nach einer Reihe von Versuchen dürften sich für die einzelnen Beerenarten hinsichtlich des Säuregehaltes Durchschnittszahlen ergeben, welche dann festzustellen erlauben, wie viel Gramm Weinsäure jedem der verschiedenen Moste pro Liter zuzusetzen ist.

(Schluss folgt.)

Mittheilungen und Correspondenzen.

Antonowka-Apfel. Von vielen Seiten wurden wir über diesen Apfel, der original russischen Ursprungs ist und fast als der vorzüglichste dieses Landes gilt, befragt und geben wir deshalb die Beschreibung nach Früchten, die von Bäumen abstammten, welche der berühmte Botaniker Dr. Regel als die echten versendet hatte.

Frucht gross und selbst sehr gross, gewöhnlich etwas höher als breit, erreicht meist 7 Cm., manchmal auch eine grössere Höhe. Die Form ist etwas zugespitzt, an beiden Enden aber wie abgestutzt, breit und unregelmässig gerippt mit runden Rippen.

Stiel ungefähr 2 Cm. lang, in einer tiefen Stielhöhle stehend, die verhältnissmässig gerade, aber durch die Rippen oft unregelmässig wird.

Auge klein, tief, geschlossen, in einer ebenfalls durch Rippen ungleichmässig verengerten ovalen Vertiefung.

Schale fein, wie glacirt, von grasgrüner Färbung zur Zeit der Reife in's Gelbe übergehend, überstreut mit kleinen, grauweissen Punkten. Auf der der Sonne stark ausgesetzten Seite erscheint oft eine mehr oder weniger starke, manchmal selbst sehr dunkle Röthe.

Fleisch fest, sehr schön weiss, zeitweilig hier und da mit grünen Linien durchzogen; Saft leicht säuerlich, von erfrischendem, angenehmem Geschmack.

Kerne kurz, zahlreich, verdickt, braunroth glänzend.

Reifezeit August bis October, hält sich wohl auch noch länger. Schöne und gute Varietät, empfehlenswerth zur Vermehrung und zum Anbau im Grossen. Bei dem Bestreben, frostwiderständige Sorten beim Anbau vor andern zu bevorzugen, gebührt dem russischen Antonowka-Apfel eine der ersten Stellen.

Kaltflüssiges Baumwachs. Es kommt häufig vor, dass das gekaufte oder selbstbereitete kaltflüssige Baumwachs zu trocknen beginnt und dass eine Festigkeit desselben eintritt, welche bei etwas feinern Veredlungen dessen Verwendung unmöglich macht. Natürlich fragt man dann: wie kann man diese Erscheinung hintanhalten? Das einzige Mittel ist, das Verdunsten des Alkohols zu verhüten, welches eben den fetten und harzigen Körpern des Baumwachses zugesetzt wird, um sie flüssig zu erhalten. Dies

wird bewirkt, indem man dasselbe in kleinen Gefässen aufbewahrt, die immer geschlossen gehalten werden müssen und die man an einem frischen, verhältnissmässig kalten, aber durchaus nicht warmen Orte aufbewahrt. Bei der Benützung kann man sie an einen wärmeren Ort bringen; Viele glauben aber, dass das Erwärmen vor dem Gebrauch auf dem Ofen, einem Réchaud oder einer Lampe gut sei, aber das ist ein Irrthum; statt einer Verbesserung wird dadurch das Wachs nur schlechter, weil der Alkohol nur noch mehr verflüchtigt und man dann das Baumwachs niemals mehr im kalten Zustande verwenden könnte, sondern es regelmässig vor dem Gebrauche wärmen müsste.

Den Versuch kann man wohl machen, dass man das Baumwachs zum Flüssigwerden auf einen Ofen, aber ohne dem Feuer irgend nahe zu kommen, bringt und eine kleine Quantität Spiritus gleichzeitig erwärmt, sodann beides abseits bringt und unter dauerndem Rühren den Spiritus gleichmässig mit dem Wachse vermischt. Zumeist dauert dann das Wachs für längere Zeit so aus, dass es kaltflüssig benützt werden kann.

Naphthalin als Mittel gegen die Reblaus. Dr. Fischer, Privatdocent in Strassburg, soll in dem Naphthalin, einem übelriechenden billigen Stoffe, der bei uns zum Vertreiben von Insecten aus Pelzwaaren, Schmetterlingsammlungen, Möbeln etc. verwendet wird, einen Körper gefunden haben, der die Phylloxera vernichtet. Im Frühjahr, schreibt das Rheingauer Weinblatt, hat er in den Weinbergen von Bordeaux eine bedeutende Anzahl von Rebstöcken, die darauf unter Controle gestellt wurden, mit Naphthalin bestreut und, wie er sich im Herbst selbst überzeugt hat, die vorzüglichsten Erfolge gehabt. Das Naphthalin fängt dort an, populär zu werden. Die Bauern kommen mit grossen Karren zur Stadt gefahren, um das von grossen Sorgen befreiende Mittel einzuheimsen. Die französische Regierung hat diese Vorgänge mit grosser Aufmerksamkeit verfolgt und die günstigen Erfolge der Fischer'schen Versuche vorläufig zur Kenntniss genommen.

Ueber gelb gewordene Reben schreibt Dr. J. Nessler: In sehr vielen Rebfeldern des Landes sieht man bald mehr bald weniger gelb gewordene Reben. Da die gelben Blätter die Pflanzen nicht oder doch nicht hinreichend ernähren, so gehen letztere oft erheblich zurück. Bei diesen Reben fallen nicht selten die Blüthen und die kleinen Trauben ab und das junge Holz entwickelt sich nicht weiter.

Das Gelbwerden der Reben kann durch sehr verschiedene Dinge hervorgerufen werden. In weitaus den meisten Fällen rührt es daher, dass der Untergrund früher sehr nass war, ein Theil der Wurzeln gefault ist und dann bei eintretender Trockenheit die noch vorhandenen gesunden Wurzeln die Pflanze nicht mehr hinreichend ernähren können. Bei sehr steinigem armen Untergrund oder wenn letzterer z. B. durch Bäume, welche früher an der Stelle standen, erschöpft wurde, kann ebenfalls ein Gelbwerden der Reben auftreten. Wir sehen also, dass in allen Fällen das Gelbwerden von mangelhafter Ernährung herrührt. Um Reben wieder zu kräftigen, muss man einen rasch wirkenden Dünger anwenden. Ich sah schon ganz überraschende Erfolge von der Anwendung von Pfuhl (Mistlache), welcher aber nicht unmittelbar an die Reben gebracht und nicht oben auf die Erde gegossen werden darf. Zwischen je vier Stöcken wird ein 30 Cm. tiefes Loch gegraben oder mit einem Pfahleisen eingestochen und Pfuhl oder Jauche hineingegossen. Ich glaube, dass es sich sehr empfehlen würde, dem Hektoliter Pfuhl vor dem Eingiessen die Auflösung von etwa ½ Kilo Eisenvitriol in Wasser beizumischen. — Dieses hier angegebene Verfahren ist jedenfalls auch in ganz ähnlicher Weise bei Obstbäumen, welche im Wuchs, Trieb und Fruchtbarkeit nachlassen oder gelbe Blätter zeigen, mit Erfolg anzuwenden, denn die Pflanze, die Früchte produciren soll, muss noch genügende Nahrungszufuhr erhalten; darum bleibt der Satz immer richtig: Dünget Eure Obstbäume!

Pilze in der Obstcultur. (Aus einem Vortrage von Oberstabsarzt Dr. Schröter.) Es gibt kaum eine Pflanzengruppe, die mehr der Gefahr: von den Pilzen geschädigt zu werden, ausgesetzt ist, als die Obstbäume; jeder ihrer Theile bietet einen Angriffspunkt für besondere Arten dieser versteckten Feinde. Eine Krankheit, welche die Wurzeln zuerst angreift, ist erst seit wenigen Jahren bekannt geworden. Schnetzler in Lausanne fand, dass ein grosser Theil der Erkrankungen des Weinstocks, die der Reblaus zugeschrieben wurden, sich nicht mit dieser in Verbindung bringen liess. Er beobachtete, dass die Wurzel der kranken Pflanzen von einem weissen schimmelartigen Pilzgewebe umhüllt und zum Absterben gebracht wurde. Das Pilzmycel verbreitete sich im Boden, ging von einer kranken auf die nächst herumliegenden gesunden Pflanzen über und so verbreitete sich das Leiden excentrisch in immer grösser werdenden Kreisen über weite Strecken. Dieser Wurzelschimmel (pouridité de la vignes der Franzosen) ist bald auch in andern Ländern, namentlich in Frankreich und Italien, als Ursache verheerender Krankheiten unter den Weinstöcken und auch bei vielen anderen Holzgewächsen erkannt worden. So ist die weit verbreitete Krankheit der Maulbeerbäume (mal di falchetto, mal dei gelsi) und das epidemische Erkranken der Edel-Kastanienbäume auf einen solchen Wurzelschimmel zurückgeführt worden, und manche der bei Untersuchung der oberirdischen Theile der Bäume ganz räthselhaft dastehenden Erkrankungen von Obstbäumen rühren von einem solchen Leiden an den Wurzeln her. Die Schimmelbildungen sind die Mycelien von höheren Pilzen, zu welcher Species sie gehören, ist aber noch nicht für alle Fälle, von denen jeder einzeln zu untersuchen ist, festgestellt. Schon vor Jahren hat Harting ähnliche Krankheiten der Wald-, besonders der Nadelbäume, die in Deutschland, aber auch in andern Ländern (z. B. in Frankreich unter der Bezeichnung maladie du rond) grosse, excentrisch fortschreitende Verheerungen anrichteten, auf das unterirdische Wuchern der Mycelien zweier verschiedener Pilze, der Trametes radiciperta Hart. und der Armillaria mellea, den Hallamasch zurückgeführt, und ein ihm durchaus ähnlicher Pilz, A. Morio Fr., ist in neuerer Zeit als Ursache des Erkrankens der Maulbeerbäume erkannt worden. — Wahrscheinlich ist dieser Pilz auch die Ursache mancher Erkrankung unserer Obstbäume. Die Stränge seines sterilen Mycels (Rhizomorpha subterranea und subcorticalis) findet man oft an abgestorbenen Obstbäumen; die büschligen Rasen der ausgebildeten Pilze habe ich häufig in Gärten, am Grunde noch lebender Obstbäume, besonders von Apfelbäumen hervorbrechen sehen. Immerhin können auch andere höhere Pilze (Hutpilze, Hymenomyceten) auf diese Weise schädlich wirken, und es ist hierauf weiter zu achten.

Es ist schon von Schnetzler darauf hingewiesen worden, dass durch Einpflanzen alter Pfähle Mycelien von kranken Stämmen auf gesunde Stöcke und Wurzeln verpflanzt werden können. Man hat sich daher zu hüten, alte Stöcke, welche sich im Boden schon mit Mycel überzogen haben, auf's Neue zu Stützen für junge Bäumchen zu gebrauchen, vielmehr muss man dieselben durch sorg-

fältiges Verbrennen unschädlich machen. Mit Erkenntniss der Krankheit hat man auch ein Mittel gefunden, ihrem Umsichgreifen entgegen zu treten, das wenigstens bei Waldbeständen schon mit Vortheil in Anwendung gezogen worden ist. Man gräbt in weiter Entfernung um den kranken Baum herum einen tiefen Graben, wodurch das Fortschreiten der Mycelien auf die Nachbarbäume verhindert wird. Am besten ist es allerdings, solche Bäume mit ihren Wurzeln sofort auszurotten.

Noch viel häufiger als die Wurzeln ist der Stamm einem Angriffe der Pilze ausgesetzt. Es gibt wohl keinen Obstgarten, in welchem man nicht Bäume mit Schwämmen besetzt findet und alljährlich fallen ihnen zahlreiche zum Opfer. Der häufigste dieser Stammpilze ist der oft vorkommende unechte Feuerschwamm (Polyporus igniarius L.), der als nuss- bis faustgrosse Knollen oft reihenweise an Stämmen und Zweigen hervortritt. Die runden Oeffnungen der Poren an seiner Unterseite und die braune Färbung seiner inneren Masse machen ihn leicht kenntlich. Wie schädlich dieser Pilz wirkt, ist auch schon von Göppert, der wohl zuerst die allgemeine Aufmerksamkeit auf die Gefährlichkeit der Baumschwämme gelenkt hat, ausgesprochen und demonstrirt worden. Auf Durchschnitten durch die mit solchen Pilzen besetzten Theile sieht man, dass von der Ansatzstelle des Pilzes an das Holz krankhaft afficirt, meist in eine dunklere Masse verwandelt ist, die mit der Zeit brüchig, später vollständig in Pulver verwandelt wird. Von einer kranken Stelle aus sieht man den Krankheitsprocess sich weit im jungen Holze fortziehen, so dass nach und nach immer weitere Stellen ergriffen werden. Die ferneren Veränderungen, welche die Baumschwämme hervorrufen, sind besonders von Hartig an Waldbäumen verfolgt worden. Er hat gezeigt, wie die Zellen, mit Mycelien umwuchert, theilweise durchbrochen und von innen vollgestopft werden, wie die einzelnen Schichten der Zellmembranen zersetzt, brüchig gemacht und zuletzt ganz zerstört werden. Jahrelang wuchern oft die Pilze fort und zu Hunderten treten ihre Fruchtträger aus den Stämmen heraus.

Es ergibt sich von selbst, dass diese Schmarotzer aus den Obstbäumen Nahrung ziehen und daher die Obstproduction bedeutend beeinträchtigen müssen. Aber noch grösseren Schaden richten sie dadurch an, dass sie die Aeste und Stämme einseitig angreifen, dadurch effectiv dünner machen, so dass sie der Gewalt des Windes weniger Widerstand leisten können und dass sie den Witterungseinflüssen ausserordentlich Zugang gewähren. An Obstbaum-Chausseen habe ich oft die schädlichen Wirkungen von Baumschwämmen recht augenfällig zu Tage treten sehen. An einer Chaussee bei Falkenberg sah ich im vorigen Jahre nach einem nicht sehr starken Sturm eine vollständige Verwüstung angerichtet. Fast von allen Bäumen waren grosse Aeste abgerissen und einzelne Stämme mitten durch gebrochen. An allen geschädigten Stämmen fanden sich die Fruchtträger des Polyporus in grosser Menge vor. Die unversehrt gebliebenen Bäume waren meist frei von dem Pilze. Polyporus igniarius ist auf allen Obstbäumen häufig, doch fehlen darüber noch genaue Beobachtungen; ich kenne ihn speciell vom Pflaumbaum und von der Zwetschke, wo er ausserordentlich verbreitet ist, dann vom Apfelbaum, wo er bis in den höheren Gebirgsdörfern sich vorfindet, ferner auf den Kirschbäumen, habe mich aber noch nicht überzeugen können, ob er auch auf den Birnbäumen und Nussbäumen u. s. w. vorkommt und ob er auch auf Zierbäume, z. B. Syringa, übergeht. Es ist eine ähnliche Frage wie bei der Mistel, die z. B. auf Apfelbäumen häufig ist und auf Birnbäumen noch nicht beobachtet wurde.

Ausser diesem gewöhnlichsten Baumschwamm treten an den Stämmen noch eine grosse Zahl von Schwämmen auf, die zum Theil auf eine oder nur wenige Baumarten beschränkt sind. An den Kirschbäumen ist der verderblichste derselben ein grauer Polyporus mit zottiger Oberfläche, der in dachziegelförmigen Rasen oft eine ganze Seite des Baumes überzieht. Die ganze vom Pilze durchwucherte Seite stirbt ab, zeigt zuerst eine Furche in der Rinde, die immer weiter wird, worauf auch das Holz morsch wird, bis schliesslich der Baum durch einen Sturm abgeknickt wird. Dieser Pilz ist eine Varietät von Polyporus hirsutus Schrad., die durch ihre dicken, oft fast keilförmigen Fruchtkörper und weiteren, oft gewundenen Poren manchmal einer Daedalea ähnlich wird.

Ein anderer Stammparasit des Kirschbaums, der im westlichen Deutschland weit verbreitet ist, bildet schöne zinnoberrothe, dachziegelförmige Rasen; es ist Trametes resp Polyporus cinnabarinus Jacq. Ferner kommt an den Kirschbäumen der auch für andere Laubbäume, besonders auch für Eichen so gefährliche, dicke, schwefelgelbe Ballen bildende Polyporus sulphureus Bull. sehr häufig vor.

(Schluss folgt.)

Pilzzucht. Auf der letzten Berliner Frühjahrs-Ausstellung waren auch die Herren Gössel & Wendisch mit ihren Producten, der Brut von Morcheln, Lorcheln und Steinpilzen gegenwärtig. Denselben ist es nämlich gelungen, diese Brut aus Sporen darzustellen und so wie das Champignonweiss in Töpfen in den Handel zu bringen. Es ist sonach jetzt möglich, allenthalben, wo geeignetes Terrain dafür vorhanden ist, namentlich in fast allen Wäldern Morcheln und Steinpilze einzubürgern. Da die Behandlung eine sehr einfache ist und für Morcheln und Herrenpilze gute Preise gezahlt werden, womit der Werth von Wäldern, Buschanlagen, Obstgärten u. dgl. sich durch Einbürgerung der Pilze erheblich steigern lässt, so ist die von der sächsischen Pilzzüchter-Firma erzielte Gewinnung von Brut aus Sporen von erheblicher Bedeutung für die Landwirthschaft, da die Steinpilze geeignet sind, die Fleischnahrung zu ersetzen. — Dieselbe gibt auch ein Journal über Schwämme und Pilzzucht heraus.

Blumen- und Gemüsegarten.

Culturversuche mit Zwiebelsorten. Allium Cepa.

Behufs Feststellung eines Sortimentes der culturwürdigsten Zwiebelsorten wurden von mir durch zwei Jahre mit den im Handel vorkommenden Sorten eingehende Culturversuche im Gemüsegarten der königl. ungarischen landwirthschaftlichen Akademie zu Ungarisch-Altenburg vorgenommen. Die gewonnenen Resultate veröffentliche ich in Nachfolgendem, hieran zugleich die Bemerkung knüpfend, dass ich die unter B. empfohlenen Sorten als die besten aller bekannten Zwiebeln jedem Cultivateur empfehlen kann.

Die Zwiebel gehört zu den zweijährigen Gewächsen, ihre Cultur ist uralt. Die gemeine Zwiebel, Allium cepa B., weist unter den Namen Sommerzwiebel, Zipolle, Bolle, französisch Oignon, englisch Onion, italienisch Cipolla, ungarisch Hagyma, eine Menge Varietäten auf, von denen die einen mehr, die anderen geringeren Culturwerth haben. Im Allgemeinen unterscheidet man die Sorten nach ihrer Form und Farbe. Plattrunde silberweise, blass und schwefel-

gelbe, blass und dunkelrothe, dann die langen birnförmigen und kugelrunden. Nicht minder unterscheiden sich die Sorten durch ihren Geschmack, bei manchen ist er mild und süss, bei anderen scharf, streng.

In Kurzem erwähne ich die hier angewendete Cultur. Befolgt wurde die einjährige; die Aussaat wurde am 4. März vorgenommen und zwar Reihensaat, die einzelnen Reihen hatten einen Abstand von 18 Cm. von einander. Nachdem der Same möglichst dünn und oberflächlich ausgestreut, liess ich die Beete, um ein schnelles Aus-

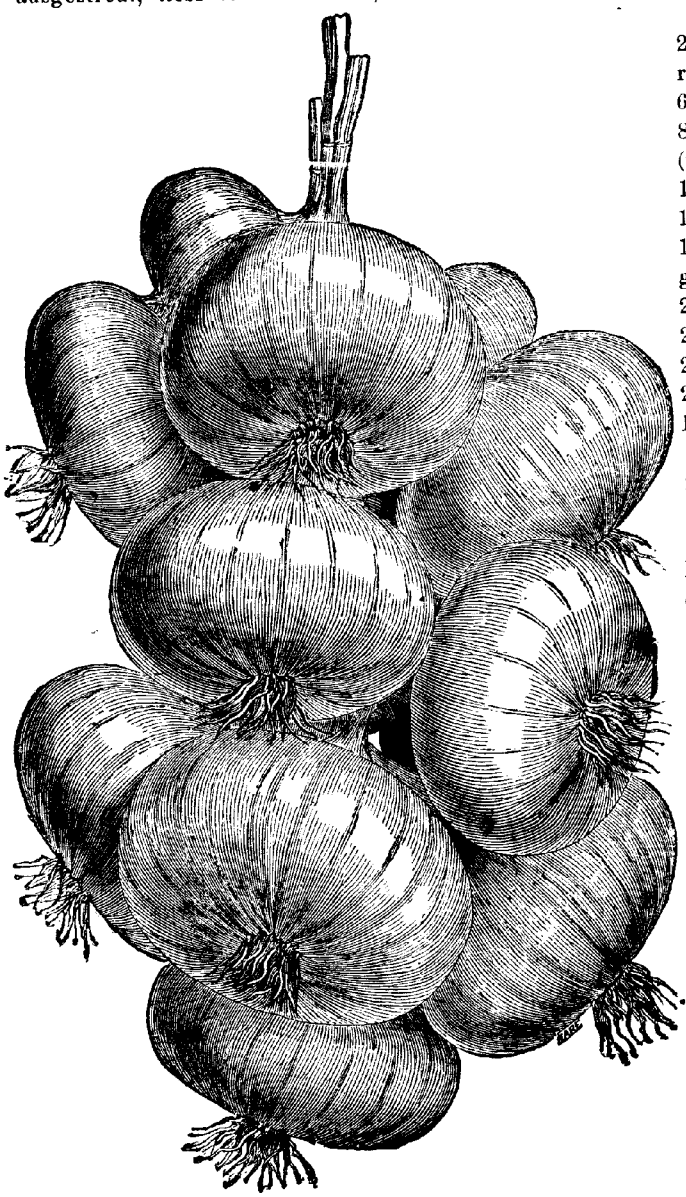


Fig. 16. Weisse Perle oder Silberweisse Aetna (Blanc d'Etna).

trocknen derselben zu verhüten, überwalzen. Die jungen Pflänzchen zeigten sich am 19. März; da wir Ende dieses Monats anhaltendes, trockenes Wetter hatten, liess ich die Beete einigemale tüchtig übergiessen, um durch genügende Feuchtigkeit möglichst günstig auf die Entwicklung der jungen Pflanzen einzuwirken; später wurde das Giessen ganz eingestellt. Wo die Pflanzen in den Reihen zu nahe aneinander standen, wurden die zu dicht stehenden in die leeren Gassen zwischen den Reihen auf einen Abstand von 5 Cm. gepflanzt. Die weitere Pflege der Zwiebelbeete bis zur Ernte bestand in einem wiederholten flachen Behacken der leeren Gassen zwischen den Reihen, um die Beete von Unkraut rein zu halten. Ich bemerke hier, dass ich die Reihensaat entschieden der breitwürfigen vorziehe. Durch die Reihensaat erspart man eben an Arbeitslohn für das kostspielige Jäten. Gegen Mitte September begann das Kraut zu welken und es wurde sofort zur Ernte geschritten.

Nachstehend führe ich das ganze, zu diesen Culturversuchen verwendete Sortiment an, unter diesen habe ich die mir am besten, culturwürdigst scheinenden ausgewählt und unter B. zusammengestellt.

A. Sortiment.

1. Grosse schwarzrothe, plattrunde Braunschweiger, 2. holländische dunkelrothe, harte, 3. frühe gelbe, plattrunde Danvers, 4. des Vertus, 5. holländische gelbe, runde, 6. runde, gelbe Zittauer Riesen, 7. blassrothe Niort, 8. Magnum Bonum, 9. silberweisse von Nocera, 10. Königin (Queen Onion), 11. runde, rothe Riesen von Madeira, 12. weisse Riesen von Madeira, 13. Yellow Globe, 14. Tripoli, 15. von Trebons, 16. Bellegarde, 17. Danvers runde, 18. schwefelgelbe, plattrunde, harte, 19. James ovale gelbe, 20. russische gelbe, runde, harte, 21. von Como, 22 Tripoli, weisse platte Mammuth, 23. Tripoli Bassano, 24. Tripoli Giant Rocca, 25. Tripoli, frühe, rothe Riesen, 26. von Teneriffa, 27. Erfurter blassrothe, plattrunde, 28. spanische weisse, 29. Emperor Globe, 30. Bornaer Riesen.

B. Sortiment der culturwürdigsten Zwiebelsorten

nach zweijährigen Beobachtungen (vergleichenden Culturversuchen) aus obigem Sortiment zusammengestellt.

1 Grosse schwarzrothe, plattrunde Braunschweiger. Die Zwiebel ist sehr fest und schwer, Farbe dunkelroth, charakteristisch an dieser Sorte ist der scharfe Geschmack; hält sich gut durch den Winter.

2. Runde, gelbe Zittauer Riesen. Eine hübsch geformte Zwiebel, fast kugelrund, von schöner, klarer, fast hellgelber Farbe, die einzelnen Zwiebelblätter sind sehr zart, die Zwiebel ist fest und schwer, von feinstem Geschmacke und ausserordentlicher Haltbarkeit. Es ist dies eine hervorragende Marktsorte.

3. Des Vertus. Eine Sorte, die in allen ihren guten Eigenschaften der vorstehenden ziemlich nahe steht; die Farbe ist röthlichgelb, die Zwiebel schön, gross und von guter Haltbarkeit.

4 Danvers. Zwiebel mittelgross, rund, Schale fein, gelb, die Sorte ist sehr früh, aber immerhin recht haltbar.

5. Silberweisse Nocera. Zwiebel bei guter Cultur mittelgross, von mildem, fast süssem Geschmack; es ist die früheste aller Zwiebelsorten; sie hält sich im Winter gut. Zur Frühcultur gibt es keine geeignetere Sorte, als diese.

6. Königin (Queen Onion). Eine silberweisse Zwiebel von ausgezeichnetem, mildem Geschmack, sehr raschem Wachsthum und haltbar; im Ertrag sehr gut.

7. Riesen von Madeira. Von dieser Sorte gibt es zwei Formen, eine runde und eine längliche (birnförmige); beide erreichen eine enorme Grösse, sind von mildem, süssem Geschmacke, jedoch für den Winter nicht recht haltbar; für den Gebrauch im Sommer und Herbst kann ich diese Sorte sehr empfehlen, im Ertrag ist sie sehr lohnend.

8. Magnum Bonum. Eine ausnehmend schöne, grosse, länglichrunde Zwiebel von guter Haltbarkeit, Farbe blassroth.

9. Bellegarde. Zwiebel oval von enormer Grösse. Ich hatte bis über 1 Kilogramm schwere Zwiebeln von dieser Sorte.

10. Tripoli, weisse platte Mammuth. Eine neue italienische Sorte Zwiebeln von hervorragender Grösse. Ich erntete Exemplare mit einem Durchmesser von 20 Cm., bei einem Umfang von 56 Cm. Die Zwiebel ist plattrund, silberweiss, von feinem, mildem Geschmacke. Die Sorte liefert hohe Erträge. Hinsichtlich ihrer Haltbarkeit kann ich Genaues noch nicht angeben, da ich sie erst im Jahre 1883 in Cultur nahm; bis heute 25. Jänner haben sich die Zwiebeln gut gehalten.

Die obenstehend angeführten 10 Sorten sind entschieden die besten aller Zwiebelsorten; wer die eine oder andere von diesen cultivirt, wird einen lohnenden Ertrag haben; es sind Sorten, die so recht für den Markt geeignet, daher zur Cultur im Grossen zu empfehlen sind.

Ilsemann, Obergärtner.

Die nebenstehende Fig. 16 zeigt eine Zwiebel-Neuheit, welche erst in diesem Jahre von der Firma Dammann & Comp. in Portici bei Neapel in den Handel gebracht wurde: Weisse Perle oder Silberweisse Aetna (Blanc d'Etna). Sie ist eine mittelgrosse, etwa 8 Cm. im Durchmesser haltende, edle, flachrunde, milde Zwiebel; besitzt alle vortrefflichen Eigenschaften, wie gefällige Form, mittlere Reife, Wohlgeschmack und Haltbarkeit. Sie ist eine der besten weissen Zwiebeln und höher zu schätzen, als alle anderen Sorten der kleinern Section, wie z. B. Nocera oder Maggiajola, die sie an Dauerhaftigkeit und Wohlgeschmack übertrifft. Diese aus Sicilien, wo sie schon im Juni reift, stammende Zwiebel hält sich bis zum Frühjahre und wird jedenfalls eine der gesuchtesten Sorten werden.

Knoblauch. In der neuesten Zeit wird der gewöhnliche Knoblauch von Londoner medicinischen Autoritäten als unfehlbares Mittel gegen die Wasserscheu empfohlen. Wir constatiren, dass darin eigentlich nichts Neues liegt. Durch Ueberhandnahme der Alchemie und die Fortschritte der Chemie wurde in der Heilkunde manches gute Alte über Bord geworfen. Doch bei den weisen, kräuterkundigen germanischen Frauen lag die Arzneikunde in „Kraut, Stein und Wort". Wie die altehrwürdige Farrenkrautwurz als bestes Mittel gegen den Bandwurm sich wieder neu einbürgerte, so geht es jetzt dem Knoblauch. Von ihm schreibt schon der alte kräuterkundige Pedanius Dioskorides, 64 Jahre n. Chr. unter Kaiser Nero lebend, in seinem Pflanzenbuch, dass Knoblauch, gegessen, nicht nur die breiten Würmer vertreibe, sondern dass auch nichts besser sei wider den Nattern- und Schlangenbiss, als Knoblauch gestossen, mit Wein vermischt. Ueberhaupt gegessen und über die Wunden gelegt, ist er auch höchst heilsam gegen den wüthenden Hundebiss. Gleiches ist bei Tobsucht und Raserei der Fall. Plinius secundus, 79 n. Chr. beim Ausbruche des Vesuv umgekommen, schreibt in seiner Naturgeschichte, Buch 20, Cap. 22: „Der Knoblauch besitzt grosse Kräfte, heilt alle Stiche und Bisse von giftigen Thieren, sowohl als Speise, Getränk oder Ueberschlag benützt. Besonders ist er heilsam gegen Hundebisse, wobei Knoblauch mit Honig vermischt überlegt wird." Die alten Kräuterbücher des XVI. und XVII. Jahrhunderts, z. B. das von Matthioli, sagen: „Wen ein unsinniger Hund gebissen hat, der nehme Knoblauch und Chamillen, siede Beides in Wasser, stosse sie und mache daraus einen Ueberschlag. Ueberhaupt in Summe", fährt der alte Kräuterkundige fort, „Knoblauch widersteht allen Giften, darum nennt ihn auch Galenus das Theriacum rusticorum, das ist den Bauerntheriak, ein Gegenmittel gegen alle anderen thierischen Gifte."

Briefkasten.

Wegen der colorirten Tafeln können wir über die wiederholten Anfragen nur mittheilen, dass dieselben in diesem Jahre wohl kaum mehr eingeführt werden, dass aber unser Augenmerk von Anfang an dahin gerichtet wurde, dieselben sobald wie möglich in veränderter Art wieder zu bringen, nämlich in der naturwahren Mittheilung von Seltenheiten, Neuheiten oder österreichischen Localsorten.

Kataloge erhielten wir von:

Vilmorin-Andrieux & Comp. in Paris, dessen Catalogue général nahe an 200 Seiten umfasst, ist mit prachtvollen und zahlreichen neuen Holzschnitten geziert. Insbesondere machen wir auf die Neuheiten im Supplement für 1883—1884 aufmerksam.

Otto Ainé Thiebaut ainé, Successeur in Paris, dem vorhergehenden ähnlich, aber nur den vierten Theil so stark.

Chr. Lorenz in Erfurt. Der 50. Jahrgang dieses Hauses bildet ein stattliches Bändchen von 115 Seiten und enthält vielerlei, meist fremde Illustrationen, zahlreiche, sehr interessante Gemüse-Neuheiten und neue Einführungen von Blumensamen bilden den Schluss desselben.

Für den Inhalt der Inserate ist die Redaction nicht verantwortlich.

INSERATE.

INSERATE werden pro dreimal gespaltene Petitzeile oder deren Raum mit 10 kr. = 20 Pfg. berechnet. — *Aufträge* sind direct an die *Expedition des „Oesterr.-Ungar. Obstgarten", Wien, VI. Mollardgasse 41,* zu richten.
BEILAGEN, welche jedoch nicht broschirt sein dürfen, werden mit *10–12 fl. ö. W.* pro Tausend berechnet.

F. & E. Haslinger

k. k. Hof-Blumen- und Pflanzenhandlung **Wien**

I. Kolowratring 14

empfehlen in vorzüglichster dauerhafter Arbeit

Makart-Bouquets:

Nr.	0/3	0/2	0/1	0	1	2	3	4	5
fl.	—.80	1.20	1.50	2.—	2.50	4.—	5.—	6.—	7.—

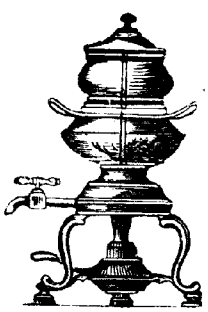
Material dazu:

Phönixwedel,	sonnengebleichte, prima Qualität, von 80 Cm. bis über 2 M. lang	100 St.	fl. 13.—
„	aufgezogen zum sofortigen Verarbeiten	100 „	„ 17.—
Pampaswedel,	stärkste	100 „	„ 48.—
„	schwächere	100 „	„ 36.—
Cycas,	rein geputzt, glatt, prima	100 „	„ 45.—
„	„ „ schwächere	100 „	„ 36.—
Gräser		per Kilo	„ 1.20
Pfauenfedern		100 St.	„ 1.—

Alles übrige Material billig und gut. (14)

Versandt von frischen Blumen zu Tagespreisen.

Beste Kaffeemaschine.



Circulations - Kaffee- und Theemaschine von Glas mit Metall montirt.

Franz Rewolt's
Metallwaaren-Fabrik
WIEN,
V. Schlossgasse 17.

Preis-Courante auf Verlangen gratis und franco.

L. SPÄTH,
Baumschule

(125 Hektar umfassend). (7)

Berlin SO., Köpnickerstrasse 154,

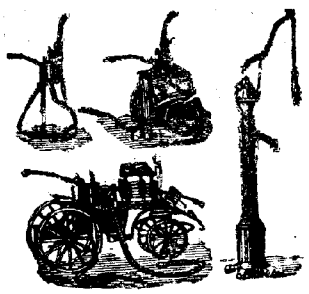
empfiehlt grosse Vorräthe von: **Obstbäumen** in allen Formen, ***Alleebäumen, Ziergehölzen,*** Coniferen, Rosen, Obstwildlingen, Forst- u. Heckenpflanzen, Erdbeer- und Spargelpflanzen, Maiblumenkeimen und ***Blumenzwiebeln.***

Kataloge gratis und franco.

F. Kernreuter

Wien, Hernals, Hauptstrasse Nr. 115

(1) an der Pferdebahn.



Garten- u. ***Feuerspritzen*** mit **Kugelventilen,** Schläuche, Feuerwehr-Ausrüstungen, ***Brunnen-Schöpfwerke*** für jede Tiefe und Wasserlieferung, Bau-, Schacht- und Jauchepumpen, Bier- und Weinwerkel, Oel- und Spirituspumpen etc.

Illustrirte Preis-Courante gratis.

Klenert & Geiger,

I. steiermärkische (2)

Rosen-, Obstbaum- und Saatschule

in Graz, Steiermark,

empfehlen ihre grossen Vorräthe **Busch- und Hochstamm-Rosen,** ferner **Obstbäume,** sowohl hochstämmige, wie auch in formirten Pyramiden, Spalieren, Cordon etc.; besonders aber ist grosser Vorrath von **Obstwildlingen** etc.

Kataloge auf Verlangen gratis.

Die Obstbaumschule

von

Georg W. Gaedertz

Feuerbach-Stuttgart

hat im Frühjahr 1884 in grosser Auswahl abzugeben:

Birnen
Aepfel
Pflaumen
Kirschen
Aprikosen
Pfirsiche

Spalier- und freistehende Bäume in den besten und feinsten Tafelsorten. Palmetten, wagrechte Cordons, U-Formen, Spindeln, Pyramiden u. s. w. in tadelloser Formirung und Bewurzelung. **Sehr starke Birnen-Pyramiden und Palmetten** mit zwei und drei Etagen in **schönsten Exemplaren.** Junge Pfirsiche zur Topfcultur geeignet.

Obstwildlinge in verschiedener Stärke.

Illustrirter Katalog franco und gratis. (3)

A. C. Rosenthal

k. k. Hofkunstgärtner,

Baumschulenbesitzer, Samenhändler etc. etc.

Baumschulen und Samencultur

in Albern bei Kaiser-Ebersdorf.

Comptoir, Samenhandlung und Magazine

Wien, III. Hauptstrasse 137.

Mein soeben erschienenes Hauptverzeichniss über **Bäume, Sträucher, Rosen, Coniferen, Gemüse-, Feld-, Wald- und Blumen-Sämereien** steht auf Verlangen gratis und franco zu Diensten.

Haupt-Adresse: (10)

Wien, III. Hauptstrasse 137.

	Stück fl.	100 fl.	10 fl.
Georginen in 500 neuesten Prachtsorten. Ausgetriebene **Knollen**	15.—		1.80
Rommel derselben, stark . .	4.—		—.50
Nelken, Topf-Chor-, 200 Prachtsorten	8.—		1.—
Nelken, Gefüllte Land-, starke Pflanzen		1.50	—.20
Dactylis Glomerata fol. variegatis		2.—	—.25
„ „ **longifolia aurea,** Neuheit		10.—	1.20
Lobelia Scarlet Queen Victoria .		3.80	—.40
Cerastium bibersteini, stark . .		1.60	—.20
Viola cornuta, blau		2.—	—.25
Matricaria Grandiflora fl. pl. . .		1.80	—.20
Valeriana rubra		3.—	—.40
Bellis perennis fl. pl.		1.50	—.20

Steckzwiebel. Zittauer Riesen-, 1 Kg. 30 kr., 10 Kg. 3 fl.

Staudengewächse, 100 St. in 50 Sort. 6 fl.

J. Krause, (13)

Neufalkenburg bei Gabel (Böhmen).



(5)

versendet 5 Kilo Aepfel mit richtiger pomologischer Benennung zu 1 fl. 90 kr. franco **Oesterreich-Ungarn** und **Deutschland.**

Die Obstbaumpflege

in *Gärten, Anlagen, Plantagen, an Strassen und Wegen,* für Herrschaftsgüter-, Villen-, Gutsbesitzer, Administratoren, Inspectoren, Strassen- und Gemeindebeamte, Baumschulenbesitzer, Baumwärter, Obstzüchter etc. etc.

Von **F. A. Pinckert,**

Pomolog und Besitzer der Baumschule zu Wintersdorf, S.-Altenburg, Ehren- und corresp. Mitglied vieler landw., pomolog. und Gartenbauvereine.

Zu beziehen durch sämmtliche Buchhandlungen des In- und Auslandes.

Preis 1 Mk. 20 Pf.

Verlag von Bernhard Freyer,

(11) Leipzig.

Rosenschulen von Gebr. Schultheis in Steinfurth bei Bad Nauheim (Hessen).

Herbst 1883.

100	Rosen nieder veredelt, Nr. 795 *Crimson Bedder,* scharlachroth	Mk.	36
100	Nr. 869 *Elisa Boelle,* weisslich rosa . .	„	25
100	„ 944 *General Jacqueminot,* lebhaft roth	„	24
1000	„ 944 „ „	„	220
100	„ 1036 *Jules Margottin,* lebhaft kirschenroth	„	24
100	Rosen, nieder veredelt, Nr. 1055 *La France,* silberig rosa	Mk.	32
100	Nr. 1064 *La Reine de Laffay,* lilacirtes rosa	„	24
100	„ 1133 *Mad. André Leroy,* lachsrosa . .	„	23
100	„ 1166 *Mad. Clemence Joigneaux,* hochroth	„	24
100	„ 1306 *Madlle. Annie Wood,* leuchtend roth	„	25

Kataloge gratis und franco. (9)

INHALT: An die P. T. Abonnenten des „Obstgarten". — Vortheilhafte Anwendung des Biegens der Aeste. — (Mit 2 Illustr.) — Nothwendige Merkmale zur Unterscheidung der Pfirsichsorten. — Die Mirabelle als Topfbaum. — Ueber die Ursachen des vorzeitigen Absterbens der Zwetschkenbäume. — Die Herstellung von Liqueur-Weinen aus Obst, namentlich Beerenobst. — **Mittheilungen und Correspondenzen:** Antonowka-Apfel. — Kaltflüssiges Baumwachs. — Naphthalin als Mittel gegen die Reblaus — Ueber gelb gewordene Reben. — Pilze in der Obstcultur. — Pilzzucht. — **Blumen- und Gemüsegarten:** Culturversuche mit Zwiebelsorten. Allium Cepa. (Mit 1 Illustr.) — Knoblauch. — Briefkasten. — Eingesandte Kataloge. — Inserate.

Zuschriften in Redactions-Angelegenheiten sind gefälligst an die Redaction: **Wien, VI. Mollardgasse 41,** zu richten.

Expedition: Wien, VI. Mollardgasse 41.

Druck von **Wilhelm Köhler** in Wien.

Oesterreichisch-ungarischer

OBSTGARTEN

Illustrirte Zeitschrift

für

Obstbau und Obsthandel, sowie für Blumenzucht, Küchen- und Handelsgärtnerei.

Abonnement:
Inland: Ganzjährig . fl. 4.—
Halbjährig . „ 2.—
Ausland: Ganzjährig Mk. 8.—
Halbjährig . „ 4.—
resp. Francs 11.— oder 5 50.

Herausgegeben und redigirt
von
L. von Nagy.

Administration: WIEN, VI. Mollardgasse 41.

Inserate:
pro dreimal gespaltene Petitzeile oder deren Raum **10** kr. = **20** Pf.

Beilagen werden berechnet pro 1000 Exemplare **10** fl.

Erscheint am 1. und 16. eines jeden Monats.

Nr. 5. **Wien, 1. März 1884.** **I. Jahrg.**

Die Obstdarre (System Alden).

In erfreulicher Weise wird von Seite unserer Obstzüchter der Verwerthung des Obstes durch entsprechende Art des Conservirens desselben vermehrte Aufmerksamkeit zugewendet und ist es vor Allem das Trocknen oder Dörren der Obstfrüchte, welches das volle Interesse unserer Obstzüchter in Anspruch nimmt, da dieser Art der Obstverwerthung jedenfalls eine bedeutende Zukunft vorausgesagt werden kann.

Die nach amerikanischer Art durch Evaporiren hergestellten Trockenfrüchte, welche in Amerika bereits einen bedeutenden Handelsartikel bilden, werden auch in Europa, sobald die Art und Weise der Herstellung und vor Allem die dazu nothwendigen Darreinrichtungen sich bei unseren Obstzüchtern eingebürgert haben werden, eine Waare liefern, die in jeder Haushaltung Eingang und Verwendung finden und unserm Obstzüchter besonders in reichen Obstjahren eine gute Verwerthung seiner Producte sichern wird.

Bei der im verflossenen Jahre in Hamburg tagenden X. Versammlung des deutschen Pomologen-Vereins wurden daher auch der Obstverwerthung eine bedeutende Zeit der Verhandlungen gewidmet, in ganz vorzüglicher, sachgemässer Weise einzelne Obstverwerthungs-Arten durchberathen und in dieser Richtung für unsere Obstproduction nachhaltige Beschlüsse gefasst.

Die damit verbundene Gartenbau-Ausstellung bot zugleich die beste Gelegenheit, die Herstellung von trockenem Obst nach amerikanischer Art kennen zu lernen, da die Maschinenfabrik Friedr. Filler in Eimsbüttel-Hamburg einen grossen Trockenapparat nach dem System Alden aufgestellt hatte und im Betrieb erhielt.

In Amerika sind bei der bedeutenden Production an Trockenobst, das dort eine eigene Industrie mit sehr bedeutendem Capital geschaffen hat, zumeist für den Fabriksbetrieb die Alden-Apparate in Thätigkeit, da sie bei verhältnissmässig geringem Feuerungsmaterial und einfacher Handhabung quantitativ sehr bedeutende Leistungen an tadelloser Trockenwaare liefern.

Fig. 17 zeigt uns die von Filler ausgestellte Darre, welche aus einem vollkommen geschlossenen Holzschachte besteht, der sich durch zwei Stockwerke erstreckt und in welchem 30 Hürden, aus in Holzrahmen ruhendem verzinkten Draht bestehend, mit 1 Quadratmeter Trockenraum, von unten nach oben eingeschoben, Platz finden. Durch einen angebrachten sinnreichen Hebemechanismus werden die oberhalb der Feuerung mit Früchten belegten Hürden in bestimmten Zeitintervallen (5—8 Minuten) gehoben und eine fruchtbelegte Hürde ein- oder besser gesagt untergeschoben. Sind alle 30 Hürden gefüllt, so ist die oberste Hürde bereits mit vollkommen fertig getrocknetem Obste am im zweiten Stocke zum Herausnehmen der Hürden angebrachten Schuber angelangt.

Die Feuerung dieser vorzüglichen Evaporations-Apparate besteht aus einem mit Chamotte ausgekleideten Feuerkasten, in welchem die 15 schlangenartigen Heizrohre sich befinden, sowie die unterhalb derselben befindlichen Leitungscanäle zum Eintritte der frischen Luft, die, durch die Heizrohre durchgehend, hier erhitzt, durch fünf kurze Röhrenstutzen in den Darrschacht gelangt. Das Trocknen oder

Evaporiren des auf die Hürden aufgelegten Obstes wird daher durch einen stark erhitzten und rasch circulirenden Luftstrom bewirkt, welcher, mit Feuchtigkeit gesättigt, durch das Dunstrohr in den Rauchfang führt.

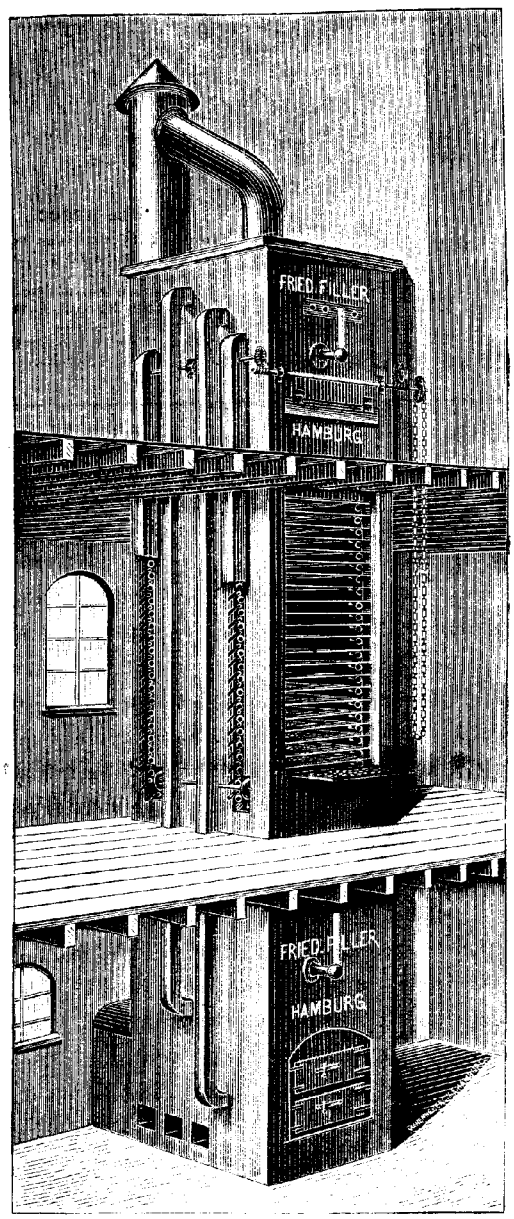


Fig. 17. Filler's Obstdarre.

Die am Apparat ersichtlichen seitlichen Holzschläuche sind zum Theil für die das Heben der Hürden bewirkenden Ketten bestimmt, sowie sie auch die bereits durch den Schacht circulirte heisse Luft wieder zurück unterhalb der Feuerung führen und dadurch eine noch raschere Luftcirculation bewirken.

Nach von mir auf andern Darren vorgenommenen Dörrversuchen fasst eine Hürdenfläche von 1 Quadratmeter 7 Kilo frischen grünen Obstes (Aepfel), oder nach amerikanischer Art geschälte und gespaltete Früchte im Gewicht von 5 Kilo, so dass die genannte Dörre 150 Kilo geschälten und gespalteten Obstes aufnimmt, welches in $1^1/_2$ bis 2 Stunden vollkommen verkaufsfähig und für Jahre haltbar getrocknet wird. Nehmen wir eine zwölfstündige Arbeitszeit an, so können circa 900 bis 1000 Kilo geschältes und gespaltetes frisches Obst getrocknet werden.

Der Preis dieser Darre einschliesslich 30 Hürden mit je 1 Quadratmeter Belegfläche stellt sich auf 2250 Mark ohne die für die Feuerung nothwendige Mauerung (circa 2000 Ziegeln und Chamotte erforderlich).

Ich kann nicht umhin, auf die in jeder Hinsicht sehr solide Ausführung des ganzen Apparates hier hinzuweisen; für das vorzüglich erzeugte Trockenobst wurde der genannten Firma die grosse goldene Staatsmedaille zuerkannt.

Einen in seiner Construction dem System Alden ganz ähnlichen Trockenapparat fand ich in der mit der Obstbauschule Rötha bei Leipzig verbundenen Obstverwerthungsfabrik aufgestellt und umfassten dessen Hürden $1^1/_2$ Quadratmeter Belegfläche. Auch dieser Apparat entsprach in jeder Richtung den gestellten Anforderungen.

Mit dem von der Firma Filler hergestellten Apparate können mit einigen Modificationen in ganz gleicher Qualität wie Aepfel auch getrocknete Zwetschken hergestellt werden, wie solche auch bei dem Versuche in Hamburg erzeugt wurden, nur ist hierbei die Dauer des Dörrens eine längere und dürfte im Durchschnitt 8—10 Stunden betragen.

Jedenfalls ist die so oft von unseren Obstzüchtern gestellte Frage: welche Trockenapparate sind für den Grossbetrieb, also für den Conservenfabrikanten, den Grossgrundbesitzer, für Genossenschaften oder ganze Gemeinden die entsprechendsten? durch den Filler-Alden'schen Trockenapparat gelöst. Für die bedeutende Obstproduction der südlich gelegenen Länder unseres Reiches, sowie insbesondere für das reiche Obstland Böhmen wäre die Einbürgerung und Aufstellung von Alden-Trockenapparaten sehr zu empfehlen, um durch Erzeugung von gutem Trockenobst der österreichisch-ungarischen Obstproduction einen in jeder Richtung gesicherten und vermehrten Absatz und Export zu eröffnen. Jablanczy.

Frühpfirsiche.

Die „Revue horticole" bringt unter diesem Titel eine Reihe Beschreibungen von neuen Pfirsichsorten, welche man auch als „amerikanische Pfirsiche" bezeichnet, obwohl nicht alle von dort herstammen. Der gelehrte Redacteur E. A. Carrière hatte Gelegenheit, einen grossen Theil derselben zu studiren und fructificiren zu sehen und beschreibt deshalb die Hauptcharaktere, da sie bisher nicht bekannt sind.

Als Hauptkennzeichen der Gruppe, welche man unter dem Namen Frühpfirsiche zusammenfassen kann, ist zu bezeichnen, dass ihre nur mittelgrossen oder kleinen, immer sehr schön und stark gefärbten Früchte eine grosse Aehnlichkeit untereinander zeigen, obwohl sie nicht gleich, nicht identisch sind. Sie haben alle weisses Fruchtfleisch und haften oft leicht am Steine an, der kurzoval, blass und fein rauh, aber immer sehr klein ist.

Die Studie wurde an jungen Exemplaren gemacht, es ist daher die Beschreibung immer unter der Grösse anzunehmen, die die Früchte auf ausgewachsenen veredelten Spalierbäumen erreichen würden; ebenso verhält es sich mit der Reifezeit. Diese beiden Eigenschaften ändern sich, wie unsere geehrten Leser ohnedies wissen, bedeutend, je nach dem Wuchse der Bäume, dem Boden, Standort, der Unterlage etc.

Pêche Concord. Baum von gutem, mittlerem Wachsthum; Blätter gross, bemerkbar gezähnt, mit nierenförmigen Drüsen; Blumen rosenartig, von lebhafter, rother Farbe; Frucht mittelgross oder selbst klein (in der Art wie die Amsden), länglich, rund oder leicht gedrückt, an einer Seite gefurcht bis zur Spitze, welche eine sehr kleine zitzenförmige Erhöhung zeigt; Haut auffallend sammtig, stark dunkelblutroth gefärbt, vielfach auf den gut besonnten Stellen leicht marmorirt; Fleisch nicht am Steine anhaftend, gelblich weiss, manchmal leicht rosa um den Stein, sehr fein und saftig; Saft leicht parfümirt, gewöhnlich nur wenig gezuckert. Diese Varietät wurde auf einem Baum zu Montreuil studirt, wo die Früchte zu Ausgang des Monats Juli reiften; sie scheint nur von ganz minderem Werthe zu sein.

Précoce Alexander. Baum starkwüchsig, mit verlängerten Aesten; Blätter breit und kurz, an der Basis abgerundet, mit liegenden, wenig tiefen Zähnen; Drüsen kugelförmig, sehr klein; Blumen rosenartig, gross, von schönem Rosa; Frucht länglich, rund, manchmal höher als breit, leicht gedrückt, abgerundet, bemerkbar auf einer Seite gefurcht, der Stempelpunkt sehr klein, etwas vertieft, die Stielhöhle sehr weit und tief; Haut kurzsammtig, fein anzufühlen, auf den besonnten Stellen stark dunkelroth gefärbt; Fleisch durchaus gelblich weiss, wie gefärbt, oft leicht am Steine anhängend, sehr schmelzend; Saft überflüssig gezuckert, fein und angenehm parfümirt; Stein sehr klein, kurzoval oder sphärisch, ganz wenig und leicht rauh, von weisslich grauer Färbung, etwas fein gefurcht. Die Sorte Précoce Alexander reift ihre Früchte in den ersten vierzehn Tagen des Juli, manchmal sogar vor Anfang dieses Monates. Die Früchte, welche in etwas denen der Amsden ähneln, sind etwas weniger gezuckert. Sie lassen in Bezug auf ihre Grösse zu wünschen übrig; was aber ihre Qualität und Schönheit betrifft, muss die Sorte als werthvoll bezeichnet werden.

Musser. Baum wächsig mit langen Aesten und dunkel gefärbter Rinde; Blätter gross, flach, ovaleliptisch, regelmässig und kurz, an beiden Enden zugespitzt, kurz gezähnt; Drüsen kugelförmig, sehr klein, selten; Blüthen rosenartig von schönem Rosa; Frucht mittelgross, manchmal selbst gross, erhält oft einen Umfang von 18—20 Cm., bemerkbar an einer Seite gefurcht, wodurch die Frucht zuweilen ungleichhälftig wird; die Stielhöhle gross, stark ausgeweitet; Stempelpunkt vertieft; Haut lässt sich sehr leicht vom Fleische ablösen, dünn, von schönem Kirschroth, aber dunkler auf der stark besonnten Seite, wo sie blutroth wird; fleischfarbig rosa oder marmorirt an den ganz im Schatten befindlichen Stellen; Fleisch am Steine nicht anhängend oder nur leicht anhaftend, fein, schmelzend, gelblich weiss, ausgenommen nahe der Haut, wo es öfter carmin- oder lachsroth erscheint; Saft überflüssig, doch fehlt ihm Zucker und erhabener Geschmack; Stein weisslich, aufgeblasen, abgerundet, sehr fein ciselirt und nur wenig punktirt.

Die Frucht von der Varietät Musser ist durch ihr ganz eigenes Colorit als sehr schön zu bezeichnen, jedoch scheint ihr Schmackhaftigkeit zu fehlen. Ist dies der Sorte eigenthümlich oder gerade nur dem einen Exemplar? das wäre noch zu entscheiden. Die Reife tritt in der ersten Julihälfte ein.

Cumberland. Baum von gutem Wachsthum, macht sich aber manchmal durch Unregelmässigkeit in der Vegetation bemerkbar und scheint an den Aesten leicht kahl zu werden; Zweige mit stark gefärbter Rinde, nur wenig verästelt; Blätter ohne Drüsen, flach, oval, an beiden Enden kurz, stark zugespitzt, mit feinspitzigen Zähnen; Blüthen rosenartig, gross; Frucht verhältnissmässig gross, zuweilen ungleichhälftig, erreicht 20—24 Cm. Umfang, gewöhnlich leicht gedrückt, breit und stark abgerundet, trägt an einer Seite eine deutlich braune, sehr breite und wenig tiefe Furche, die sich manchmal bis zum kleinen, wenig vertieften Stempelpunkt hinzieht; Haut sehr fein, sich leicht vom Fleische lösend, kurzsammtig, sehr dunkelblutroth, so dass sie fast der Galand oder Noir de Montreuil zum Verwechseln ähnlich sieht; Fleisch weiss, an dem Steine nicht anhängend, fein, sehr schmelzend, gar nicht faserig; Saft viel, gezuckert, angenehm parfümirt; Stein rundoval, elliptisch, mit gut ausgeprägten Furchen.

Die Varietät Cumberland ist eine sehr werthvolle; die sehr schönen, verhältnissmässig grossen und so stark gefärbten Früchte reifen in der ersten Juliwoche. Der Baum scheint uns etwas zärtlich und wie wenn er den Mehlthau anzunehmen geneigt wäre, nicht blos das Oidium persicae, sondern den Blattmehlthau, was die oft vorkommende metallische Färbung der Blätter, die auf eine innerliche Krankheit schliessen lässt, anzuzeigen scheint. Auch hier wäre zu unterscheiden und zu entscheiden, ob diese Eigenschaft der Sorte anhaftet oder eben nur dem Exemplare, an welchem die Studien gemacht wurden.

Wilder. Baum von mittlerem Wachsthum, sehr reichtragend: lange Aeste, verhältnissmässig schlank; Blätter sehr regelmässig elliptisch, in lange Spitzen an beiden Enden ausgehend, mit kurzen, breiten, liegenden Zähnen; Drüsen kugelig, sehr klein; Blüthen rosenförmig, von schöner Rosafarbe; Frucht bemerkbar gedrückt, breit abgerundet, erreicht bei 7 Cm. Durchmesser nur 5 Cm. Höhe, zeigt auf einer Seite eine gerade, deutliche Furche mit keiner Erhabenheit an der Spitze; Haut fein sammtig, zur Fruchtreife sehr dunkeltrübroth; Fleisch am Steine nicht anhängend, gelblich weiss, fein, schmelzend; Saft überfliessend, gezuckert, leicht säuerlich, angenehm von köstlichem Geschmacke; Stein länglich rund, weisslich, an beiden Seiten stark erhaben, kurz abgerundet an den Enden, ganz wenig erhaben punktirt, an der Oberseite stark und unregelmässig gefurcht.

Die Varietät Wilder reift ihre Früchte um den 8. Juli; es ist eine sehr tragbare Sorte, welche uns für die Culturen sehr werthvoll zu sein scheint: insbesondere in Bezug auf ein pecuniäres Erträgniss.

*

Ueber Kaktusfeigen.

Wir brachten in der vorletzten Nummer eine Abbildung der „indischen Feige“, wie sie in Wien gewöhnlich verkauft wird. Sie kommt zumeist aus dem südlichen Italien via Triest zu uns und stammt von Opuntia ficus indica. Es werden in Italien eine ganze Reihe von Varietäten cultivirt und einige davon sehr geschätzt, keine aber hält davon in unserem Klima aus. Etwas härter zeigt sich schon die Opuntia vulgaris, deren Früchte ebenfalls essbar sind und die bis nach Südtirol hinein verwildert vorkommt. Die Kaktusfeigen werden in ihrem Vaterlande Amerika noch viel mehr als in Europa cultivirt und citiren wir darüber die nachfolgenden zwei Ansichten von dort angesiedelten Deutschen.

Heinrich Semmler erzählt in der „Amerik. Acker- und Gartenbau-Zeitung“:

Eine der gewöhnlichsten stacheligen Kaktusarten Mexikos ist der Pitayo. In Mondscheinnächten gibt derselbe im Verein mit seinem Vetter, dem Organo, den Landschaften ein gespenstiges Gepräge. Bei hellem Tage offenbaren sie sich als sehr hässliche Gewächse. Der Pitayo aber trägt eine Frucht, die seine Hässlichkeit vergessen lässt und ihm Verzeihung einträgt für den Schrecken, welchen er so manchem nächtlichen Wanderer eingejagt hat. Diese Frucht ist so rund wie ein Ball und je nach der Spielart anders gefärbt, aber stets mit feinen, starken Stacheln bedeckt. Vier Fünftel der Frucht bestehen aus Samen. Der Fremde wird sie schnell überdrüssig — der Eingeborne nie. Ein anderer Vetter des Pitayo ist der Nopal; Tuna wird seine Frucht genannt. Viele Spielarten könnten genannt werden. Die Tuna tapona ist klein und roth; die Tuna cardona ist von derselben Farbe, aber grösser; von derselben Grösse, aber grün ist die Tuna joconostle; die Tuna loca ist gross und hat, ungleich den Schwestern, keine Stacheln und wird in vielen Gegenden der Republik cultivirt. Die Tuna alfajayucan wird höher geschätzt als die übrigen Spielarten; sie ist gross, weiss von Farbe und von einem sehr süssen Geschmacke. Alle Tuna's haben grosse Samenmengen, schmecken süss, aber etwas fade und haben eine sehr zusammenziehende, also verstopfende Eigenschaft.



Fig. 18. Opuntia Rafinesquiana.

Fritz Ehrenberg sagt in der Berliner „Gartenzeitung“ über den Markt in New-York:

„Augenblicklich werden Mengen von Kaktusfeigen in den Strassen feilgeboten. Der Vorübergehende kauft sich, wohl meist der Neugier und der Billigkeit wegen, einige der röthlich gelben oder ganz rothen Früchte von der Grösse eines Enteneies. Da die Schale ganz mit Stachelhäufchen bedeckt ist, so muss man etwas vorsichtig bei dem Genusse des süssen, faden, aber saftigen Inhaltes sein.“

Für Oesterreich-Ungarn und Deutschland müssen wir uns schon mit den härteren Arten begnügen, die in der neueren Zeit entdeckt und schon hie und da cultivirt werden. Die bekannteste und verbreitetste davon, Opuntia Rafinesquiana (Fig. 18), welche bei uns vollkommen im Freien aushält, viele schöne, grosse, 12 Cm. breite, hellgelbe Blumen bringt und ihre 4—5 Cm. langen, rothen Früchte ebenfalls ausreift, ja sich hie und da schon durch Samenausfall von selbst verbreitet hat. Sie wurde zuerst durch den Kaufmann Reihlen in den Fünfziger Jahren von der Bereisung ihres Vaterlandes nach Stuttgartmitgebracht und nach der Beschreibung und Abbildung in Neubert's „Garten-Magazin“ verbreitet. Sie trotzt der Kälte und verlangt durchaus keine Deckung, macht an die Cultur weiter keine Anforderungen; nur muss man sie im Winter und Frühjahr vor stehender Nässe hüten, weshalb es am besten ist, sie auf einen sandigen Hügel zwischen Felsen und Steinen zu pflanzen. Dort wird sie gut vegetiren und ihre eigenthümlichen, blattartigen, 11—12 Cm. langen Stengelglieder weit herumlegen. In der neuesten Zeit wurde durch die Firma Haage & Schmidt, die erst jüngst eine grosse Anzahl neuer, merkwürdiger und schöner Kakteen in die Culturen einführten, eine noch härtere Art mit mehr runden Stengelgliedern, Opuntia Rafinesquiana arcansana in den Handel gebracht, auf welche wir als eine besondere Gartenzierde und zugleich als einen Fruchtstrauch aufmerksam machen. Die Glieder dieser Pflanze, die noch robuster und widerstandsfähiger als die Stammform ist, haben 15—20 Cm. Länge und 10—15 Cm. Breite und sind stark bewehrt. Aeltere Exemplare breiten sich ungemein aus und sind sehr blüthenreich. So besitzt z. B. Mann in Leipzig ein Exem-

plar, das 1883 an 200 neue Glieder und über 300 Blumen brachte.

Ebenfalls härter als die O. Rafinesquiana ist die ganz aus kreisrunden Gliedern aufgebaute Opuntia comanchica und die zierlichere, kleinere, selbst für den Hausgarten passende Opuntia humilis. Uebrigens sind noch einige andere dieser nordamerikanischen Bürger in unseren Gegenden ziemlich hart. So wurde ausser diesen noch in Wien von Prof. Fenzel Op. Engelmanni, in Paris Op. monocanthus und Op. extensa und in Baden-Baden bei Herrn Leichtlin Op. brachyantha und Op. missouriensis als winterhart erprobt. Wenn man ihnen eine geeignete, in der von uns oben bezeichneten Weise geartete Localität anweisen kann, so verdienen diese selten gesehenen Pflanzen jedenfalls als eine groteske Zierde des Gartens einen Platz*).



Fig. 19. Opuntia phyllacantha.

Weniger hart zeigen sich die aus Chili und der Wüste Atacama in Südamerika eingeführten Kakteen, obwohl auch unter diesen einige interessante Neuheiten aufzuzählen sind. Wir nennen hier nur Opuntia boliviana, Op. leonina und Op. phyllacantha, von welch' letzterer wir eine Abbildung unter Fig. 19 wiedergeben, die auch eine weitere Beschreibung gänzlich unnöthig macht.

Die Herstellung von Liqueur-Weinen aus Obst, namentlich Beerenobst.

Von Director Goethe in Geisenheim.

(Schluss.)

Es darf nicht übersehen werden, dass die Flüssigkeit mit dem Zucker auch um eine gewisse Menge Wasser vermehrt wird. Nach hiesigen Erfahrungen beträgt diese Vermehrung für jedes Kilo Zucker $^3/_4$ Liter. Da indessen diese Wasserzunahme laut Recept bei allen Beerenarten eine gleiche ist und da sich ferner in Folge Ausscheidung der Hefe und Entweichens der Kohlensäure eine Volumverminderung des Reinproductes ergibt, so habe ich das mit dem Zucker eingebrachte Wasser ganz ausser Berechnung gelassen.

Zucker und Säure werden in einem Theile des ohnehin zuzusetzenden Wassers aufgelöst, doch sollte dasselbe warm sein. Die ganze Mischung kommt nun in das Gährgefäss. Bei den seitherigen Bereitungsweisen von Stachelbeer- und Johannisbeerwein füllte man die Flüssigkeit in ein Fass und legte dies in den Keller, wo die Gährung bei diesen Beerenarten in kürzerer oder längerer Zeit ohne bemerkliche Hindernisse verlief. Da sich indessen die einzelnen Beerensäfte in Bezug auf die Gährungsfähigkeit sehr verschiedenartig verhalten und manche von ihnen im Keller gar nicht oder nur schwer in Gährung kommen würden, da fernerhin bei der Bereitung des Traubenweines schon längst der Grundsatz angenommen ist, dass zuckerreiche Moste einer höheren Gährungs-Temperatur bedürfen als zuckerarme, so halte ich es in Anbetracht des bedeutenden Zuckergehaltes der hier in Frage kommenden Gährungsflüssigkeiten für rathsamer, die Fässchen nicht in den Keller, sondern in eine Kammer zu legen, die eine Regulirung der Temperatur gestattet. Unsere Versuche haben gezeigt, dass bei einer Temperatur von 20° C. alle Beerensäfte regelmässig vergähren. Schwankungen in der Temperatur haben Unterbrechung in der Gährung zur Folge, die ihrerseits wieder die Ursache von mangelhafter Entwicklung des Weines und von Krankheiten desselben werden.

Von grosser Wichtigkeit ist der Verschluss des Gährgefässes. Da die Erfahrung lehrt, dass die Gährungserscheinungen um so bälder und sicherer eintreten, je sorgfältiger der Inhalt des Gefässes vor dem Zutritt der atmosphärischen Luft geschützt ist, so genügt das gewöhnlich angewendete Auflegen eines Sandsäckchens oder eines Stückchens Schiefer auf das Spundloch durchaus nicht, sondern es muss ein sogenannter Gährspund aufgesetzt werden, der wohl das Entweichen der bei der Gährung gebildeten Kohlensäure gestattet, der Luft aber den Zutritt zu der gährenden Flüssigkeit unmöglich macht. In Ermanglung eines Gährspundes schliesse man das Gefäss mit einem durchbohrten Korkstopfen, setze in denselben eine Glasröhre, die abwärts gebogen in ein daneben gestelltes Glas Wasser ausmündet. Erwähnung möge noch finden, dass man das Fässchen nur zu $^9/_{10}$ füllt, damit der Inhalt Spielraum bei der Gährung hat; die Ansicht: die Flüssigkeit müsse überschäumen und sich auf diese Weise reinigen, ist längst veraltet und durchaus unrichtig.

Wurde die bezüglich der Temperatur gegebene Vorschrift befolgt, so ist die stürmische Gährung nach ungefähr 4—6 Wochen vorüber. Die trüben Flocken sind zu Boden gefallen und der Wein hat sich so weit geklärt, dass er von der Hefe abgezogen und in ein anderes Gefäss gefüllt werden kann. Bei dieser Gelegenheit empfiehlt es sich, den Alkoholgehalt zu untersuchen und das Fehlende hinzuzusetzen. Liqueurweine der besprochenen Art sollten 14 Volum-Procent Alkohol haben, um den, seitens des Handels an sie gestellten Anforderungen zu entsprechen und sich durchaus haltbar zu zeigen. Im vorliegenden Falle erhielten die Weine einen durchschnittlichen Zusatz von 5·5% Auch hierbei werden sich nach einigen Jahren für jede Beerenart bestimmte Zahlen feststellen lassen, die den Alkoholzusatz regeln, ohne dass in jedem einzelnen Falle eine chemische Untersuchung nothwendig wäre.

Ist der Wein abgestochen und in der vorstehend angegebenen Weise mit dem fehlenden Alkohol versehen worden, so bleibt er weitere 6—8 Wochen in demselben Raume und derselben Temperatur liegen, um die Nach-

*) Interessant ist die aus dem Colloradogebiet Nordamerikas stammende Opuntia basiliaris Engelm. Diese Species besticht den Kakteenfreund sogleich durch ihre seltene, grau röthliche Färbung und durch die ganz regelmässig im Verband stehenden Areolen. Letztere sind mit Bündelchen dichter, kurzer, brauner Stacheln besetzt. Sie scheint ihrer Heimat nach ebenfalls ziemlich frosthart zu sein.

gährung durchzumachen und sich vollständig zu klären. In dieser Periode der Entwicklung ist der Gährspund nicht mehr nöthig; es genügt, das Bohrloch des Spundes oder Stopfens mit Baumwolle gut zu verschliessen. Um sich zu überzeugen, ob der Wein die Flaschenreife erlangt hat, stellt man ein Glas desselben in's Zimmer. Trübt sich der Inhalt nach 24 Stunden oder steigen Bläschen auf, so muss der Wein noch länger lagern. Bleibt der Inhalt des Glases hell und flocker, so kann der Wein unbedenklich auf Flaschen gezogen werden, die dann gut verkorkt in den Keller zu legen sind.

Wie die Erfahrung lehrt, besitzen derartige sorgfältig bereitete Weine eine grosse Haltbarkeit (10jährige Stachelbeer- und Johannisbeerweine sind keine Seltenheit) und gewinnen in den ersten Jahren noch erheblich an Feinheit und Gewürz.

Bei der Frage nach den Herstellungskosten kommt neben dem Preise für das Rohmaterial die Menge der ausgeschiedenen Hefe und die Quantität des fertigen Weines in Betracht. Verrichtet man die Arbeit selbst und producirt auch die Früchte im eigenen Garten, resp. sammelt sie im Walde, so stellen sich die Unkosten pro Liter Wein im Durchschnitt auf 0·43 Mk., muss man die Früchte kaufen, auf 0·67 Mk.; muss man auch noch die Arbeit bezahlen, auf 0·84 M. Dabei ist das Pfund Zucker zu 0·50 Mk., das Kilo reinste Weinsäure zu 5 Mk. und das Kilo absoluten Alkohols zu 1·50 Mk. gerechnet. Wird die Herstellungsweise geschäftsmässig und im Grossen betrieben, so stellt sich der Durchschnittspreis wohl um ein Beträchtliches niedriger. Der Wein hat ohne allen Zweifel pro Liter einen Handelswerth von 1·50—2 Mk. je nach der Qualität, so dass sich ein bedeutender und lohnender Reingewinn ergibt.

Die in Vorstehendem geschilderte Bereitung von Beerenweinen verschiedener Art hat den grossen Vorzug: 1. dass sich Jedermann ohne erhebliche Unkosten nach einer leicht zu erlernenden Methode einen ebenso billigen als reinen und wohlschmeckenden Liqueurwein bereiten kann, der dem Portwein und Madeira gleichwerthig ist und unzweifelhaft ebenso wie diese einen gesuchten Handelsartikel bilden wird. Weiterhin lassen sich 2. auf diese Weise die Beerenfrüchte besser ausnützen als seither. Dies bezieht sich besonders auf die so vielfach unbeachteten Früchte des Waldes (Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren), durch deren bessere Verwerthung den Bewohnern armer waldiger Gegenden neue Einnahmsquellen eröffnet werden können. Anderseits übt der lohnende Absatz auf die Cultur selbst einen günstigen fördernden Einfluss aus. Ich möchte nur darauf hinweisen, dass vielleicht die Vorzüglichkeit gerade des Preisselbeerweines Anbauversuche mit dieser Beerenart an Stellen zur Folge haben wird, die sich dazu wohl eignen, seither aber aus Mangel an einer zu erwartenden Rentabilität unbebaut liegen geblieben sind. (Lüneburger Haide.) Goethe, Director.

Mittheilungen und Correspondenzen.

Ein Aufruf an die Gastfreundschaft. Der „Crimmitschauer Anzeiger" enthält das folgende „Eingesendet":

Verehrte Sangesfreunde!

Früher als sonst zurückgekehrt von unserer nach dem sonnigen Süden unternommenen Concertreise, begrüssen wir alle Freunde mit unserem herzlichsten Sangesgruss und bringen den wärmsten Dank dar für den uns von Jung und Alt bereiteten freundlichen Empfang. Damit verbinden wir aber noch eine Bitte: Während unserer Abwesenheit sind die von lieben Gastgebern gebauten Unterstützungswohnsitze in üble Verfassung gerathen, Wind und Wetter haben, was nicht niet- und nagelfest war, gelockert und unser Genosse, Meister Spatz, der interimistisch Besitz von den Häusern genommen, hat sich nicht immer sauber aufgeführt, so dass wir, um unsere Familie nicht in Lebensgefahr zu wissen und unsere schmucken Ehefrauen in ein trauliches Daheim führen zu können, unsere verehrten Hausherren dringend bitten, die Häuser schleunigst in festen und wohnlichen Zustand setzen und die Hausthür gefälligst nach Osten richten lassen zu wollen. Wir werden nicht verfehlen, unsern Dank in melodischem Liede darzubringen und den Miethzins in der gewohnten pünktlichen Weise zu entrichten.

Meister Staar & Comp.
Im Namen der vereinigten Sänger
von Feld, Wald und Flur.

Pilze in der Obstcultur. (Aus einem Vortrage von Oberstabsarzt Dr. Schröter) [Schluss] An den Apfelbäumen findet sich dagegen wieder ein anderer, ähnlicher Schwamm, der ganz auffallend aussieht, ein grosser brauner Polyporus mit zottigen, langen, braunen Haaren auf der Oberseite, der spannenlang wird und in dicken Wülsten hervortritt, Polyporus hispidus Bull.; er kommt nicht auf Birn- und Kirschbäumen, dagegen wieder häufig auf Nussbäumen vor. Ein weiterer Stamm-Parasit des Apfelbaumes, der erst in neuerer Zeit bekannt geworden ist und nur auf Apfelbäumen vorzukommen scheint, ist Hydnum Schiedermayeri Heufl. Er bildet grosse, gelblichgrüne Massen, die aus den Baumstämmen hervorbrechen und fast ganz aus herabhängenden, den Zähnen eines Kammes vergleichbaren Stacheln bestehen. Er verbreitet einen eigenthümlichen Geruch, der fast als anisartig bezeichnet werden kann und der anderseits an eine der übelriechenden Aetherarten erinnert. Dieser Geruch ist so specifisch, dass man den Pilz daran schon von Weitem erkennen kann. Seine Massen erreichen die Grösse eines Kopfes, sie faulen im Winter ab und brechen jährlich neu hervor, wodurch der Pilz die Kraft des Baumes sehr bald erschöpft und ihn vernichtet. Im Breslauer botanischen Garten tritt er auf einer der seltenen Apfelarten, auf Pirus pomeria, auf.

An Nussbäumen kommt häufig der schon erwähnte Polyporus hispidus, ferner aber auch noch ein grosser, gestielter Polyporus mit excentrischem schuppigen Hute und weiten Poren, Polyporus squamosus Huds., vor. Es fallen ihm jährlich viele Nussbäume zum Opfer. In diesem Jahre sah ich drei grosse Nussbäume durch ihn vernichtet.

Ich übergehe die grosse Reihe der Stammschwämme und will nur noch einen erwähnen, der häufig an der Rinde hervorbricht in Form kleiner, rother Knötchen, Siegellacktröpfchen ähnlich, die sich oft an einer Seite des ganzen Stammes herunter ziehen; besonders an jungen Nussbäumen; unter seiner Einwirkung stirbt die Rinde ab, der Holzkörper wird dem Wetter so ausgesetzt, dass er verkümmert und langsam zu Grunde geht. Die rothen Knötchen, unter dem Namen Tubercularia vulgaris bekannt, sind die Conidienfrucht der Nectria cinnabarina, die auf allen Obst- und vielen Waldbäumen verbreitet ist und als ein wichtiger Feind der Bäume betrachtet werden muss. Auf Obstbäumen kommen noch andere verwandte Arten vor, z. B. Nectria mali, welche eine Form des Apfelbaum-

Krebses hervorbringt, Nectria Peziza, die an Apfelbäumen ebenfalls häufig auftritt.

Eben so viel wie über die Krankheit der Stämme liesse sich über die der Aeste sagen, in denen eine Menge Pilze wuchern, die bis jetzt noch keine Beachtung gefunden haben, Kernpilze und Schlauchpilze, deren Vorkommen auf abgestorbenen Aesten oft erwähnt wird, die aber schon die lebenden ergriffen haben. Dass dies wirklich der Fall ist, und die Pilze nicht etwa nur auf abgestorbene Zweige übergewandert sind, wird schon daraus ersichtlich, dass sie sich nicht auf abgebrochenen vorher gesunden Aesten finden. Sie sind besonders aus der Kernpilzfamilie der Valsaceen (Valsa, Diaporthe, Melanconis u. s. w.). An den eben absterbenden Zweigen brechen die unvollkommenen Vorformen (Spermogonien, Pikniden) hervor, an den abgefallenen, resp. getödteten Zweigen entwickeln sich dann später die eigentlichen Schlauchfrüchte. Es würde zu weit führen, die einzelnen Formen der gefährlichen Astpilze, von denen viele den einzelnen Obstarten specifisch eigenthümlich sind, aufzuzählen. Erwähnt möge sein Valsa ambiens P. auf Apfel- und Birnbäumen, V. cincta Fr. auf Kirschen, Pflaumen, Aprikosen, Melanconis Carthusiana Tul. auf Wallnussbäumen, Cenangium conspersum Fr. auf Apfelbäumen.

Die Blätter der Obstbäume werden wieder von anderen Pilzen angegriffen. Auf den Blättern der Pflaumbäume tritt ein brauner Rost, Puccinia Prunorum Lk. manchmal in ungeheuren Mengen auf. In diesem Jahre z. B war er weit verbreitet, während er in anderen Jahren wieder selten ist. Bei uns ist er auf Pflaumen und Schlehen, in südlicheren Landstrichen auch auf Aprikosen und Pfirsichen gefunden worden. Er bringt die Blätter zu vorzeitigem Abfall und schädigt dadurch auch die Entwicklung der Früchte. Auf den Pflaumbaumblättern entwickeln sich nur die ausgebildeteren Fruchtformen (Uredo- und Teleutosporen) des Rostpilzes. Jedenfalls gehört in seinen Entwicklungskreis noch eine frühere Fruchtform (Aecidium Spermogonien), die sich wahrscheinlich, wie bei anderen Rostarten, z. B. dem Getreideroste, auch auf einer anderen Pflanzenart entwickeln wird. Welche dies sein möchte, bleibt weiteren Untersuchungen überlassen.

Auf Birnbäumen ist ein anderer Rostpilz, der Gitterrost, Roestelia cancellata Reb. weit verbreitet. Er bildet auf den Blättern orangerothe Flecke, auf deren Rückseite später Erhabenheiten hervorbrechen, in denen sich Sporen ausbilden. Dieser Pilz ist in seiner Entwicklung genau verfolgt. Wir wissen, dass sich seine Hauptfrucht (Gymnosporangium fuscum Dub.) in den Aesten des Sadebaumes ausbildet, wo er bräunlichgelbe, gallertartig zitternde Käulchen, die aus zweizelligen Sporen bestehen, hervorruft. In manchen Gegenden, so speciell in der Schweiz, ist, durch Professor Kramer's Anregung, darauf ein systematischer Kampf zur Ausrottung dieses Pilzes eingeleitet worden, indem befohlen wurde, jeden Sadebaumbusch zu vernichten. Bei uns ist die Aufmerksamkeit auf den Schaden, den dieser unnütze, durch den unliebsamen Ruf der ihm zugemutheten therapeutischen Wirksamkeit weiter bekannte Strauch anrichten kann, noch nicht wachgerufen worden, es wäre aber gut, wenn man ihn auch bei uns ausrottete. Wie gut dies wirkt, hat sich im Breslauer botanischen Garten gezeigt; dort war der Rost auf den Birnbäumen ausserordentlich verbreitet, namentlich auf einer amerikanischen Art, auf Pirus Michauxii, deren Blätter über und über mit Gitterrost besetzt waren. Gegenüber den Birnbäumen befand sich eine Gruppe von Wachholder- und Sadebaumsträuchern, die mit Gymnosporangium besetzt waren, welches jedes Jahr frisch aus der Rinde vorbrach. Diese Sträucher wurden abgeschlagen und sofort war der Gitterrost auf den Birnbäumen verschwunden, ist auch seit der Zeit nicht wieder aufgetreten.

Ein auffallender Blattpilz aus einer anderen Pilzclasse findet sich auf den Blättern der Pflaumbäume, wo er grosse rothe Flecken bildet. Es ist ein Kernpilz Polystigma rubrum DC., der auf den leuchtenden, orangerothen Flecken der lebenden Blätter seine Vorfrucht bildet, während sich die Schlauchfrüchte erst auf den abgefallenen Blättern im nächsten Frühjahre entwickeln.

Abgesehen von vielerlei anderen schädlichen Blattpilzen der Obstbäume möchte ich hier noch besonders auf den Pilz aufmerksam machen, der die Kräuselkrankheit der Pfirsiche veranlasst, es ist dies ein feiner, weisser Schimmel, ein aus nackten Schläuchen gebildeter Pilz, Exoascus deformans Berk., unter dessen Einfluss die Blätter sich verkrümmen, blasenförmig aufgetrieben werden und absterben.

In Schlesien ist mir dieser Pilz auf Pfirsichen noch nicht aufgefallen, dagegen habe ich in einem Garten in Kleinburg einen diesem ganz ähnlichen und jedenfalls nicht weniger gefährlichen Pilz auf Pfirsichen gefunden. Er überzog nicht nur die Blätter, sondern auch die Spitzen der Zweige, besonders der jungen Triebe, mit einem weissen, dichtanhaftenden Filze. Er erwies sich als ein echter Mehlthau (Oidium), dessen Mycel auf den Oberhautzellen kriecht und mit Saugnäpfen in denselben sich anheftet, dessen Früchte aus weissen, aufrechtstehenden Ketten eiförmiger Sporen bestehen, ein Verwandter des Weinmehlthaues (Oidium Tuckeri). Die Mehlthauformen sind nur Conidienfrüchte von Kernpilzen (Erysiphe), aber ebenso wie beim Weinmehlthau ist auch bei dem Pfirsichmehlthau die Schlauchfrucht noch nicht beobachtet. Er gehört, wie die Form seiner einfachen Haustrorien ergibt, in die Gattung Sphaerotheca, vielleicht zu der auf Rosen vorkommenden Sphaerotheca pannosa Link. Dieser Pilz schädigt nicht nur die jungen Triebe und Blätter, sondern geht auch auf die jungen Früchte über, die hierdurch weisse Flecke bekommen, einschrumpfen und früh unreif abfallen.

Ein anderer Pilz, der Blätter und Früchte zugleich befällt, ist der auf Aepfeln und Birnen vorkommende Grindschimmel Fusicladium (F. dendriticum Wllr. auf Aepfeln, F. pyrinum L. auf Birnen). Auf Blättern und grünen Früchten bildet er olivengrüne Schimmelrasen mit endständigen, rübenförmigen Sporen. Er veranlasst das Absterben des Gewebes und es entstehen dadurch, wenn die Frucht weiter reift, die bekannten Grind- oder Pockenflecken und die Grindspalten der Aepfel und Birnen, welche das Obst oft sehr unscheinbar machen und seinen Werth vermindern.

Ein Pilz, welcher ausschliesslich Früchte befällt, darf hier nicht unerwähnt bleiben. Es ist ein Verwandter des Pilzes der Pfirsich-Kräuselkrankheit: Exoascus Pruni Fckl., welcher eine Deformation der Pflaumenfrüchte veranlasst. Diese bleiben grün, werden langgestreckt, kleinen Gurken oder Schoten ähnlich, der Kern in ihrem Innern bleibt weich, zuletzt schrumpfen sie ein und fallen ab. Die nackten Schläuche des Pilzes fructificiren an der Oberfläche der Früchte. Die Krankheit ist unter dem Namen Taschen, Schoten, Narren allgemein bekannt und oft auch sehr weit verbreitet.

Moos- und Rindenkratzer mit beweglichen Zähnen. Zu jeder Zeit haben Gärtner, Baumzüchter und Weinhauer

es durch Experimente als nothwendig erkannt, die Bäume in einem Zustande der Nettigkeit und Sauberkeit zu erhalten und sie von dem Ansatze von Flechten und Moosen zu befreien, die nur auf Kosten des Saftes der Bäume leben können, die Rinde zerstören und den Aufenthalt wie die Vermehrung der Insecten aller Art, dieser Feinde des Obstes und der Reben, begünstigen. Um Bäume und Weinstöcke zu reinigen, hat man sich bis heutigen Tages verschiedener mehr oder weniger zweckmässiger Werkzeuge, Messer, Scharrer und Kratzer von verschiedenen Formen und Dimensionen bedient. Aber keines dieser Instrumente erreichte das vorgesetzte Ziel, und zwar weil die zu reinigenden runden Theile des Baumes, welchen die gerade Schneide der Scharre nicht folgen konnte, nie gleichmässig bearbeitet wurden, so dass durch die Unelasticität Vertiefungen gar nicht, Erhöhungen und verschiedene Theile ganz feiner Bäume zu stark angegriffen, dass oft die zweite Rinde und der darunter liegende Splint verletzt wurden.

Mit diesen Ungehörigkeiten rechnend, ersann der Mechaniker Granjon in Chatonnay (Isère) nach vielen Versuchen ein Instrument, welches alle wünschenswerthen Eigenschaften zu vereinigen scheint. Es ist einfach, leicht zu handhaben und von einem Preise, der es Jedem zugänglich macht. Es ist einfach aus einer metallischen gefirnissten Hülle in der Form eines Aermels oder einer Manchette gebildet, in deren Innern sechs Zähne aus Stahldraht fest eingelassen sind, die am Ende umgebogen und an der Spitze abgeschrägt sind (siehe Fig. 20). Diese Zähne können sich vor- und rückwärts bewegen und



Fig. 20.

ebenso nach der Seite, soweit als die Hülle dies nicht behindert, und diese Elasticität der Zähne ist es eben, welche dem Werkzeuge seinen hohen Werth gibt. Diese Eigenschaft erlaubt es, dass man die Runde des Baumstammes oder der Aeste zum Theil umfangen kann, um sie abzukratzen und so auf einer Breite von 5 bis 6 Cm. zu arbeiten. Ihre Beweglichkeit hat ferner den doppelten Vortheil, ihr Eindringen in alle Vertiefungen, die die Oberfläche der Obstbäume und Weinstöcke darbieten, zu erleichtern und es ihr zu erlauben, sich zu erheben, wo Aeste oder Knoten entgegentreten, so dass kein Theil der behandelten Pflanze dem arbeitenden Gärtner entgehen kann.

Dieser Rindenkratzer hat 28 Cm. Länge, hält sich sehr gut in der Hand, folgt genau dem grösseren oder kleineren Drucke und erzielt so wunderbarerweise alles Nothwendige. Wir empfehlen dieses Instrument nicht nur den Gartenliebhabern, sondern der Masse der Weinbauer und Gärtner, welche durch dessen Gebrauch anständige Erfolge erzielen werden, Erfolge, die sich nicht nur durch die Schnelligkeit, sondern auch durch die Vollständigkeit der Arbeit ergeben.

In Paris erhält man das Werkzeug bei Henry Plassou, 68 avenue de Breteuil; gewiss wird es auch bei uns bald eingeführt sein und dürfte der Preis (2 Francs) auch bei uns kein höherer werden.

Juglans praeparturiens Poiteau. (Der frühfrüchtige Nussbaum.) Wenn man die Anpflanzung des Nussbaumes in doppelter Beziehung dem Landwirthe und Parkbesitzer empfiehlt, einestheils weil er fast alljährlich Massen leicht aufzubewahrender und weit versendbarer Früchte bringt, somit immer einen lohnenden Ertrag gibt, anderseits weil er ein starkes, werthvolles Holz producirt und damit noch lohnt, wenn er den Platz räumen muss, den er innehatte, so sollte man denken, dass eine Varietät (denn es ist eben nur eine Varietät Juglans regia), welche wenig Holz liefert und niedrig bleibt, nicht besonders empfohlen werden könnte. Und doch hat sich Juglans praeparturiens bei den Obstzüchtern in Gunst gesetzt und wird, wo er eben echt erprobt wurde, gerne weiter gezüchtet und vermehrt. Ueber seine Abstammung entnehmen wir den Annalen der Société d'horticulture de Paris von 1840 und dem Bon Jardinier von 1841 die nachfolgenden Daten.

Die Handelsgärtner und Baumzüchter Jean Laurent Jamin und André Leroy hatten im Herbst 1838 die ersten Bäumchen dieser Sorte bei Louis Chatenay, Baumschulbesitzer in Doué-la-Fontaine, bei welchem sie in der Mitte einer grossen Menge von Sämlingen aus dem Jahre 1830 entstanden war, angekauft und brachte sie Jamin 1839 in den Handel, während sie in dem Leroy'schen Kataloge von 1840 auf 1841 als Neuheit erschien u. zw. unter dem unrichtigen Namen Juglans fertilis. —

Bei dem Züchter hatte die Sorte nur 50—65 Cm. Höhe erreicht, als sie auch schon, und zwar im dritten Jahre nach der Aussaat, Früchte zu tragen begann und darin ununterbrochen fortfuhr. Diese Früchte ergaben nun in der ersten Zeit ausserordentlich verschiedenartige Sämlinge, von denen einige in den gewöhnlichen Nussbaum zurückgingen, viele aber klein und verhältnissmässig schwachwüchsig blieben, ihre Stämme schon von unten auf verästelten und im 2., 3. bis 4. Jahre reich zu tragen begannen. Bei allen aber stellte sich eine gewisse constante Gleichheit ein: Die producirte Nuss ist und blieb bis heutigen Tages eine kleine, aber sehr gute, weichschalige. Auch sollen die Samen gegenwärtig, nachdem sie schon von mehreren nacheinanderfolgenden Generationen niedriger Nussbäume (Juglans praeparturiens) herstammen, in der reproducirten Art viel constantere Eigenschaften aufweisen, so dass aus der Saat nur mehr wenige aus der Art schlagende Pflanzen entstehen.

Immerhin ist es nothwendig, wenn man Juglans praeparturiens echt besitzen will – wie überhaupt, wenn man richtig benanntes Obst beziehen will — sich an eine renommirte Baumschule zu wenden, die mit ihrem Rufe für die Qualität und Richtigkeit der Sorte einsteht.

Für den kleinen Garten, für Topfobstcultur und als Formbaum lässt sich natürlich keine andere Varietät des Nussbaumes heranziehen wie Juglans praeparturiens, die Zwergnuss*), während es hingegen wieder wegen dessen schwachen Wachsthums sehr schwer wird, denselben als Hochstamm zu erziehen und eine Krone zu erzielen. Diese Varietät treibt ganz wie der gewöhnliche Nussbaum aus, nur fructificirt die echte Sorte schon im 3. Jahre nach der Aussaat und im 3. Jahre nach einem neuen Verpflanzen. Seine grösste Höhe beträgt nicht mehr wie 3 Meter. Zu den vorbezeichneten Zwecken verdient er daher, wie

*) Prof. J. M. Kohler theilt eine interessante Notiz über einen in classischer Schönheit durch 2 Decennien vegetirenden, circa 5 Meter hohen Zwergnussbaum im Seminargarten zu Küssnach mit, der bei 10 Jahre lang keine Frucht trug, dann durch 3 Jahre erst weibliche Blüthen. Man befruchtete ihn durch Aufhängen fremder Nusskätzchen, so dass er einige Nüsse trug und von da an war er zweigeschlechtig, trug allherbstlich eine Menge von grossen, länglichen, dünnschaligen Früchten, die jetzt nicht mehr einzeln auftraten, sondern reich besetzte Trauben an senkrecht emporstrebenden Stielen bildeten. Nach dem Gesagten empfiehlt sich dieser Nussbaum für Gärten, wo ein geeigneter Platz sich findet und er wird nicht nur zur Zierde gereichen, sondern auch durch seine Früchte erfreuen.

wegen seiner reichen und zeitlichen Fruchtbarkeit, die ausgedehnteste Verbreitung und Benützung

Vom Markte. 26. Februar 1884. Der andauernde milde Winter macht es möglich, dass der Markt die ganze Zeit über sehr gut mit Obst beschickt ist, umsomehr als fast in allen Gegenden, die das Obst hieher liefern, eine gute, bis sehr gute Obsternte im Herbste 1883 zu verzeichnen war. Insbesondere Steiermark, das doch 1882 einen so überaus reichen Herbst hatte, war auch 1883 in dieser Hinsicht gesegnet. Der ansehnlichste Theil des Wiener Obstmarktes ist von dort aus versehen. Wir zählten auf dem heutigen Obstmarkte am „Naschmarkt" 87 aufliegende Fässer mit Aepfeln, die circa 12 Centner fassen und können demnach den so ausgelegten Vorrath auf gut 50 000 Kilogramm schätzen, während die Detailhändler wohl ebensoviel feil hatten. Der grösste Theil besteht wohl aus Aepfeln: dem Maschanzker und Haslinger zum Voraus, dann etwas Taffetiner, Graue und Lederreinetten, Chrisoffsker etc. Alles andere Obst zieht sich in die städtischen Handlungen, in die Delicatessen-Geschäfte zurück; so die Tiroler Waare von Edelböhmer, Rosmarin u. dgl. und alle Birnen, von denen nur sehr wenig mehr zu sehen sind. Es wäre für unsere Obstzüchter gewiss von grossem Vortheile, sich mit der Anzucht von guten Winterbirnen zu befassen; es ist dies immer noch ein Artikel, der gesucht und bezahlt wird und sehr wenig vorkommt. Und welche herrliche Früchte sieht man in dieser Beziehung: vor wenigen Tagen sahen wir bei Sacher 3 solche Riesenbirnen, recht gut gefärbt und in der Form der Duchesse ähnlich, zusammen im Gewichte von 3210 Gramm, die Aufsehen erregten, und eine in einem leerstehenden Geschäftslocale im Innern der Stadt vor circa 4 Wochen angesiedelte französische Gärtnerfirma, die eine Anzahl Zwiebeln, Pflanzen und Gesträuche zum Verkaufe ausbietet, welche zumeist im südlichen Frankreich im Freien gezogen wurden, hat ein circa ein Viertelhundert umfassendes Birnensortiment in riesigen Früchten in der Auslage ausgestellt, womit sie wirklich die Leute anzulocken vermag. Es sind Prachtstücke, aber schon die erste Benennung für das schönste Exemplar: „La belle Lyonnaise", sagt uns, dass der Mann kein Pomologe ist; wenn wir weiter über seine Pflanzen sprechen und die unnatürlichen Abbildungen, die sein Geschäftslocal austapezieren, überfliegen, finden wir, dass er auch als Gärtner mehr sagt als er weiss, mehr bietet als er hat, — dass das Ganze ein Schwindel ist. Wir können unsere Gartenliebhaber nur wie immer vor derlei Wandergärtnern warnen; sie verschwinden, wenn sie ihre Waare angebracht haben und für die halbtodten, für die vollständig falschen und unechten Pflanzen und Bäume gibt es keinen Ersatz, wobei man noch Jahre des Wartens auf die ersten Rosen oder Früchte etc. unwiederbringlich verloren hat. Immer muss der Grundsatz festgehalten werden, dass man bei einer ansässigen renommirten Firma sicherer und besser kauft, als bei einem herumziehenden Händler.

Wir hätten nur noch über den Verkauf von Südfrüchten nachzutragen, dass im Anfange dieses Monates Orangen und Citronen sehr billig waren, deshalb dem Obst gegenüber viel gekauft wurden; konnte man doch schon um fl. 2·50 das Hundert sehr schöne Orangen bekommen, während rothe Blutorangen zu fl. 3 bis 3 50, Mandarinen zu fl. 5 bis 6 und kernlose grosse Jaffa-Orangen zu fl. 7 bis 8 zu haben waren. Es ist dabei natürlich, dass der Apfel im Preise gedrückt wird und dass man um 8 und 10 kr. per Kilo schon recht anständige Maschanzker erhält.

Auch in Berlin machte sich der Apfelsinen-Reichthum in den letzten Tagen bemerkbar; er ist aber durchaus nicht auf die leichtere, schnellere Verbindung mit Italien durch den Gotthard-Tunnel zurückzuführen. Von Italien kommen fast gar keine Apfelsinen nach Berlin, da die Fracht immer noch zu hoch ist. Zwei Drittel der in Berlin verkauften Südfrüchte kommen per Schiff nach Hamburg und werden von da mit der Bahn weiter befördert; ein Drittel stammt aus Palästina, die zu Schiff via Jaffa, Alexandrien nach Triest gebracht und von dort per Bahn kommen. Die Palästina-Apfelsinen zeichnen sich dadurch aus, dass sie sehr gross und süss, ferner kernlos sind; ihr Preis ist allerdings bedeutend höher, als der der spanischen Früchte. Deshalb ist es auch in Berlin der Fall, dass gute Waare im Preise nicht nachgelassen hat und billige sich durch erschreckend sauern Geschmack auszeichnet.

Vom Wiener Gemüsemarkt hätten wir nur zu berichten, dass er sehr gut beschickt ist und die milden Tage auch hier eine Menge Frühgemüse gebracht haben. Radieschen, Salat, Schnittlauch, Champignon und getriebener Spargel sind in Menge zu haben; aber auch das sich hier breitmachende italienische Gemüse ist viel und billig vorhanden. Insbesondere der per Rose auf 10 bis 12 kr. herabgehende Blumenkohl; aber auch Cardy, Sellerie, Fenchel, Artischocken, Rapunzel, Cichorie etc. etc. Diese Waare putzt wohl den Markt auf, aber wir glauben nicht, dass sie unsern Gemüsegärtnern grosse Concurrenz bereitet, die wohl, wie überall, zu sehr billigen Preisen produciren.

Wir hätten noch auf das Blumengeschäft zurückzukommen. Es besteht natürlich jetzt gänzlich in den Blumenläden und leider hat Wien an einer Ueberfülle von italienischen Naturblumen zu leiden. Nicht nur, dass die grösseren Blumengeschäfte selbstständig sich ihre Waare kommen lassen, bestehen mehr wie ein Dutzend Importeure von Blumen, die einander auf das Aeusserste Concurrenz machen und die Preise der aus Italien, aus Paris und selbst aus Dresden und dem Norden bezogenen Waare auf das Niedrigste herabdrücken, während vor circa 15 Jahren ein Einziger, Polese, kaum alle seine importirten Blumen anbringen konnte. Doch wollen wir diesem fremden Zudrange eine wohlthätige Wirkung nicht absprechen; wenn auch damit der Preis mancher Schnittblume zurückging, so wurde doch der Absatz riesig vermehrt und damit die Production gehoben Und nur an unseren Gärtnern liegt es, ihr Feld zu erweitern und das zu ziehen, was einträglich ist, z. B. die am meisten gesuchte Blume, die Rose. Sie gäbe noch Vielen Beschäftigung und Erfolg, wenn sie in Wien, wie z. B. in Hamburg, in den Treibculturen, besonders für das Ende des Winters, wo die italienische Waare weniger wird, aufgenommen werden möchte. Camelien gehen jetzt sehr wenig, Hyacinthen und Maiglöckchen werden selbst hier getrieben, dann sieht man Tulpen, Narcissen, Scilla und Iris reticulata. Saxifraga crassifolia kommt aus Italien und könnte hier gut gezogen werden; ebenso die bisher unbekannte und so reizende Staphylea colchica, die als Hooibrenkia formosa so viel Aufsehen machte. Endlich wollen wir die Bemerkung nicht unterlassen, dass die für Bälle nothwendigen Blumenarrangements etwas nachgelassen haben und jetzt am meisten die Begräbnisse consumiren. Aus dem Draht, der von den verbrannten Kränzen des Centralfriedhofes als altes Eisen im vorigen Jahre gelöst wurde, erzielte Wien fl. 60; man kann sich einen Begriff von der Masse der Kränze machen, die zu diesen 1000 Kilo altem Eisen beitrugen und zu dem Werth, den sie für den Verkäufer repräsentiren!

Blumen- und Gemüsegarten.

Ueber einige Kartoffelsorten.

Herr Hofgärtner C. Retz in Sofia fällt in Nr. 2 der „Deutschen Gärtnerzeitung“ ein ungünstiges Urtheil über eine neue Kartoffelsorte „Weisse Elephantenkartoffel“. Nun, auch ich bekenne mich zu dem Urtheile des Herrn Retz. Diese neue Sorte, die in deutschen, belgischen und französischen Katalogen unter einer äusserst pomphaften Reclame jedem Gartenbesitzer angepriesen wurde, ist für die Gartencultur gar nichts werth, weil sie einfach für die Tafel nicht taugt, sie bleibt im Geschmack noch weit hinter der Champion zurück, einer Sorte, die vor einigen Jahren viel von sich reden machte. Ich pflanzte von der „Weissen Elephanten-Kartoffel“ 1000 Gramm auf einem für Kartoffelcultur sehr günstigen und in guter Düngkraft stehenden Gartenboden; die Knollen wurden zerschnitten und nur die Augen zum Pflanzen verwendet. Die weitere Entwicklung der Pflanzen verlief normal, ungünstige Witterungsverhältnisse, die der Vegetation und der Ausbildung der Knollen hätten hinderlich sein können, fanden nicht statt. Geerntet wurden am 14. September 39⅔ Kg., also ein Ertrag, der immerhin aller Beachtung werth; derselbe wäre jedenfalls bedeutend höher ausgefallen, wenn statt der zerschnittenen Augen ganze Knollen zur Saat verwendet worden wären. Mit diesem hohen Ernteerträgniss sind aber auch die lobenswerthen Eigenschaften der Sorte zu Ende. Ich liess 8 der geernteten Knollen sorgfältigst kochen, der Geschmack war unangenehm, rübenartig, die Knollen seifig, mithin als Tafelsorte für unsere Gegend nicht zu brauchen. Für den Landwirth hingegen, mag sie als Futter- oder Brennerei-Kartoffel immerhin eine recht werthvolle Sorte sein. Ich empfehle daher die Sorte allen Oekonomen zu weiteren Pflanzungsversuchen; Gärtner aber mögen die Cultur unterlassen *).

Dem Gärtner empfehle ich einige Sorten, die wirklich einer Verbreitung werth sind und verdienen, in die Culturen eingeführt zu werden; nicht minder möge der Landwirth, der sich mit der Cultur von Tafelsorten im Grossen befasst, diese anpflanzen. Von den hier nachstehend angeführten Sorten wurden à Sorte 2 Kg. Saatgut verwendet.

Da haben wir zunächst eine neue, von Paillet in Sceaux bei Paris bezogene Sorte „Indispensable“. In dem Paillet'schen Katalog wird die Sorte ob ihres Ertrages, ihrer Feinheit für die Tafel, ihrer Widerstandsfähigkeit gegen die Krankheit sehr gepriesen. Nun zum Lobe dieser Sorte muss ich gestehen, dass sich alle die an ihr gerühmten Eigenschaften vollständig bewährt haben. Ich erntete 49½ Kg. schöner, ziemlich grosser, ebenmässig geformter Knollen. Ich kann diese Sorte zu Anpflanzungsversuchen sehr empfehlen.

Nicht minder werthvoll ist die Sorte „Pride of Ontario“, geerntet wurden 42⅝ Kg. Die Knolle ist länglich-oval, gelblich, Augen wenige, flachliegend, Schale rauh; die Knollen sind gross, von schöner regelmässiger Form. Die Vegetation ist eine üppige, Kraut bis 60 Cm. hoch.

„Gloucester Kidney“, eine amerikanische Sorte, entspricht ebenfalls allen an eine feine Tafelsorte gestellten Anforderungen. Die Knolle, die Vegetation der Pflanze ähnelt sehr der vorstehenden Sorte.

Ausser diesen Sorten bezog ich von Paillet noch nachfolgende Sorte, mit deren Empfehlung zur Anpflanzung ich vorläufig noch zurückhalte. Der Ertrag der Sorten war im Vergleich zu obengenannten ein geringer, auch befriedigte die Qualität der Knollen keinesfalls. Die Sorten heissen:

„Mammuth Pearl.“ Knolle mittelgross, rundlich, gelblich, Augen flach, wenige, Schale rauh.

„Champion Rock.“ Knolle mittelgross, rund, gelblich, Augen flach, Schale glatt.

„Early Shaw Improved.“ Knollen mittelgross bis gross, lang, gelb, Augen wenige, flachliegend, Schale rauh.

Die nun folgenden Sorten bezog ich von Haage und Schmidt in Erfurt; ich recommandire diese Sorten nicht minder der Beachtung unserer Kartoffelzüchter. Gepflanzt wurde à Sorte 2 Kg.

„Brownells Beauty.“ Ertrag gering, 44½ Kg. Eine mittelfrühe Sorte, Knollen sehr gross, länglich, weissfleischig, Augen tief bis mitteltief, Schale glatt, Kraut hoch, kräftig.

„Centenial.“ Ertrag gering, Knollen ausserordentlich gross, rundlich oval, Fleisch weiss, Schale rauh, Kraut hoch, äusserst kräftig.

„Farmers Blush.“ Ertrag sehr gut, 46½ Kg., Knollen sehr gross, wenig oder gar keine kleinen darunter, rundlich oval, weissfleischig, Augen flach bis tief, rosa, Schale weiss, roth gefleckt. Kraut mittelhoch, kräftig. Die Knollen haben zufolge der rothgefleckten Schale, der schön rosa gefärbten Augen, ein hübsches Ansehen.

Geradezu staunenswerth war der Ertrag von „Magnum Bonum“. 53⅔ Kg. Es ist dies eine qualitativ und quantitativ so hervorragende Sorte, dass sie auf keinem Kartoffelfelde, in keinem Garten fehlen sollte.

„Richter's Imperator.“ Ertrag 45 Kg. Knollen sehr gross, rund, unregelmässig geformt, Fleisch weiss, Schale weisslichgelb, Augen flachliegend, Schale rauh, Kraut sehr kräftig.

„Richter's Schneerose.“ Ertrag 48 Kg., Knollen sehr gross, rundlich, Schale gelblichweiss, rauh, Fleisch weiss, Augen flach, bisweilen mitteltief. Kraut mittelhoh bis hoch, kräftig.

Ausser diesen wurden noch folgende Sorten zu Culturversuchen angepflanzt: Andersen, Circasienne, Sutton's Flourball, Idaho König der Frühen, Schulmeister, Achilles, Prima-Donna, Alkohol, Cos, Aurora. Die letzten 3 Sorten empfehlen sich als sehr ertragreiche Brennkartoffeln mit sehr hohem Stärkegehalt.

Mit der Cultur feiner Speisekartoffeln befassen sich noch recht wenige unserer Gartenbesitzer; ich kann nicht umhin auf die Cultur der Kartoffel besonders aufmerksam zu machen. Die Zucht namentlich der Frühkartoffeln ist ein sehr einträgliches Geschäft.

Ilsemann, Obergärtner.

*) Hier in Wien hat sie an einigen Orten ganz gute mehlige Kartoffel geliefert. A. d. Red.

Thladiantha dubia. Diese schöne Cucurbitacee wurde vor etwa 15 Jahren in die europäischen Culturen eingeführt. In einer der jüngsten Sitzungen der Pariser Société d'acclimatation empfahl ein Herr Malopert aus Poitiers den Anbau der aus China stammenden und die stärkste Kälte ertragenden Thladiantha dubia, deren birnförmige kleine Früchte eine Zierde der Gärten und zu Confitüren geeignet seien, während das Mehl der Wurzelknollen, mit Milch zubereitet und mit etwas Orangenblüthenwasser gewürzt, ein vortreffliches Dessert liefern. Wir laden unsere geehrten Leser ein, diese Mittheilung zu prüfen, denn nichts ist leichter als dieses. Thladiantha dubia ist nämlich wirklich winterhart und frostwiderständig. Als ich dieselbe vor etwa einem Dutzend Jahren erhielt, theilte ich sie auch dem Wiener botanischen Garten mit, wo die

Knolle in einer Gesträuchgruppe ausgepflanzt wurde. Binnen zwei Jahren war in der Umgebung Alles überwuchert. Die Pflanze bildet nämlich an ihren langen Wurzelsträngen stellenweise einzelne kartoffelartige Knollen und Knöllchen in ziemlicher Anzahl, von denen jedes im nächsten Jahre eine starke Pflanze abgibt. Diese zerstreut vorkommenden Knollen wurden natürlich nicht auf ihre Verwendbarkeit geprüft, man erkannte nur, dass die Pflanze als Unkraut wucherte, aber zur Bekleidung von Lauben, Spalieren, Gittern etc. ganz nett und gut verwendbar sei. Die mattgrünen, rauhen, runden, fast nierenförmigen Blätter werden von einer grossen Menge von gelben, glockenförmigen Kürbisblumen überragt und bilden so im Garten einen lebhaften Schmuck. Anfangs erschienen nur männliche Blumen, bis an einigen Pflanzen sich auch weibliche zeigten und endlich Samen angeboten werden konnte, der jetzt um einen ganz billigen Preis zu beschaffen ist (Ch. Huber auf den Hyères gibt 1000 Korn um 8 Francs). Auch die Pflanzen des Wiener botanischen Gartens stammen von der Knolle einer männlichen Pflanze ab, geben aber seit einiger Zeit alljährig einige Früchte, welche weiter ebenfalls zur Zierde mit beitragen. Der Standort ist gegenwärtig an dem Gitter, welches den Ausstellungs-Pavillon gegen den Hauptweg abschliesst und macht sich die Thladiantha dort sehr gut, weil sie das Gitter bald ganz bekleidet und mit ihren Wurzeln sich doch nicht weit ausbreiten kann, da der harte Weg beiderseits dies verhindert. Die Früchte sind von der Form und Grösse einer ansehnlichen Citrone oder kleinen russischen Netzgurke, sind zuerst grün und werden dann zur Reifezeit weich und trübroth und dadurch immerhin effectvoll. Da nun die Cultur und Ueberwinterung dieser Pflanze ganz leicht ist, wäre es immer interessant, deren Eigenschaften als Nahrungsmittel für Menschen zu prüfen, umsomehr, als sich erwarten lässt, dass durch Aussaaten Varietäten entstehen könnten, die grössere Knollen zu produciren im Stande wären oder die die Knollen mehr gehäuft am Wurzelstock ansetzen würden, wodurch die Ernte erleichtert und der Ertrag gesteigert werden würde.

Nur von der Zubereitung der Confitüren aus den Früchten können wir uns keinen rechten Begriff machen, werden aber nicht ermangeln, im Laufe des Sommers und Herbstes in dieser Richtung Versuche anzustellen.

Personalnachrichten.

Hofgarteninspector Franz Rauch in Laxenburg erhielt von Sr. Majestät die Erlaubniss, das Ritterkreuz des ihm verliehenen königlich belgischen Leopold-Ordens tragen zu dürfen. — In Prag starb der durch seine Verdienste um die Obst-, Blumen- und Gemüsezucht in Böhmen ausgezeichnete Gartendirector der böhmischen Gartenbau-Gesellschaft J. Fiala im 66. Lebensjahr. Er war in Policán bei Kuttenberg geboren und domicilirte fortwährend in Prag, unter dessen Gärtnern er eine hervorragende Stelle einnahm.

Tarifermässigungen.

Die Oesterr.-ungar. Staatseisenbahn-Gesellschaft publicirt im Centralblatte vom 15. Jänner 1884 in ihrem und im Namen der königl. ungar. Staatsbahnen und der Alföld-Fiumaner für Obst, gedörrte Pflaumen und Pflaumenmus von Vinkovcze, Vukovár, Brod, Bosnisch-Brod und Samai nach Wien, Staatsbahnhof oder Nordbahnhof bei Auflieferung, respective Frachtzahlung für mindestens 8000 Kg. pro Frachtbrief und Wagen die bis 31. December 1884 giltigen Tarifsätze von 169·6 kr. für die erstgenannten obigen zwei und von 190·1 kr. für die letzten drei Stationen pro 100 Kg. im Cartirungswege.

Die Kaiser Ferdinands-Nordbahn publicirte ebenfalls am 15. Jänner 1884 für Sendungen frischen Obstes aus Steiermark Transito Nordbahnhof nach Granica bei Aufgabe von 5000 Kg. pro Frachtbrief und Wagen und Verzicht auf feste Lieferfrist bis auf Weiteres, längstens jedoch bis Ende December 1884 mit 143·6 kr. (gegen den früheren officiellen Satz des Localtarifs vom 1. October 1876 von 205·0 kr.) per 100 Kg. im Rückvergütungswege auf die reclamirende Firma als Aufgeberin lautende Original-Aufgabs-Recepisse, welche nicht wieder zurückgestellt werden, vorzulegen bis spätestens Ende Februar 1885. — Es ist dieser um 61·4 kr. herabgeminderte Satz für die steierischen Obstzüchter jedenfalls ein guter Vorschub zu erheblicher Erweiterung ihres Absatzgebietes, das sich ohnedies durch die Massnahmen der Südbahn in den so guten Obstjahren 1882 und 1883 so bedeutend ausbreitete.

Briefkasten.

Herrn **L. J.** in **P. Nassau**. Der „Obstgarten“ brachte im vorigen Jahre die Recepte zum Einmachen der Früchte in Honig, die später die „Revue horticole“ reproducirte. Auch das Nachfolgende dürfte wie Ihnen, so jedem Obstgartenbesitzer, der Bienenzucht treibt, dienlich sein. Um den Honig als Surrogat des Zuckers gebrauchen zu können, muss man ihm zuerst seinen eigenthümlichen Beigeschmack nehmen. Zu diesem Zwecke wird der Honig erwärmt und gut abgeschäumt; ist er abgeklärt, so wirft man einen grossen glühenden Nagel hinein und thut noch etwas reinen Kornbranntwein — auf 1 Kilo Honig etwa 4 Esslöffel voll — hinzu. Dieser Honig hat einen reinen Geschmack und süsst besser als selbst der Zucker.

Für den Inhalt der Inserate ist die Redaction nicht verantwortlich.

INSERATE.

INSERATE werden pro dreimal gespaltene Petitzeile oder deren Raum mit 16 kr. = 20 Pfg. berechnet. — *Aufträge* sind direct an die *Expedition des „Oesterr.-Ungar. Obstgarten“, Wien, VI. Mollardgasse 41,* zu richten.
BEILAGEN, welche jedoch nicht broschirt sein dürfen, werden mit *10–12 fl. ö. W.* pro Tausend berechnet.

Die Obstbaumpflege

in *Gärten, Anlagen, Plantagen, an Strassen und Wegen*, für Herrschaftsgüter-, Villen-, Gutsbesitzer, Administratoren, Inspectoren, Strassen- und Gemeindebeamte, Baumschulenbesitzer, Baumwärter, Obstzüchter etc. etc.

Von **F. A. Pinckert,**
Pomolog und Besitzer der Baumschule zu Wintersdorf, S.-Altenburg, Ehren- und corresp. Mitglied vieler landw., pomolog. und Gartenbauvereine.

Zu beziehen durch sämmtliche Buchhandlungen des In- und Auslandes.

Preis 1 Mk. 20 Pf.

Verlag von Bernhard Freyer,
(11) **Leipzig.**

Oberkrainer (6)

Alpen-Bienen

sowohl in Original-Mutterstöcken wie Naturschwärme liefert billigst

Martin Dragan

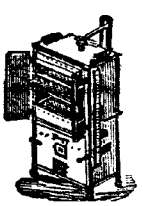
in **Weissenfels, Oberkrain, Oesterreich.**

Preisblätter gratis und franco.

Auch können von da circa 3000 Kilo reiner Alpenrosen- und Buchweizenblüthen - Futterhonig bezogen werden.

Transportable Obstdarre

„PHÖNIX“



allseitig als zum Dörren (Trocknen) von Obst, Kräutern, Getreide, Fleisch (Fischen), Conserven etc. hinlänglich praktisch erwiesen, bei 50% Zeit- und 70% Brennmaterial-Ersparniss, mit jedem Brennmaterial heizbar, zum Preise von fl. 124.— bis fl. 190.— liefert die k. k. priv. Maschinen-Fabrik von

Krauss & Comp., Wien (Währing).

L. SPÄTH,
Baumschule

(125 Hektar umfassend), (7)

Berlin SO., Köpnickerstrasse 154,

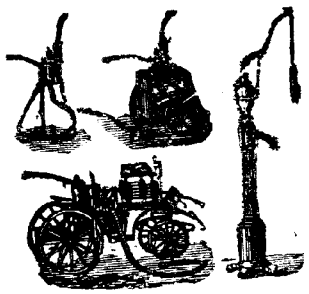
empfiehlt grosse Vorräthe von: **Obstbäumen** in allen Formen, ***Alleebäumen, Ziergehölzen,*** Coniferen, Rosen, Obstwildlingen, Forst- u. Heckenpflanzen, Erdbeer- und Spargelpflanzen, Maiblumenkeimen und ***Blumenzwiebeln.***

Kataloge gratis und franco.

F. Kernreuter

Wien, Hernals, Hauptstrasse Nr. 115

(1) an der Pferdebahn.



Garten- u. ***Feuerspritzen*** mit **Kugelventilen,** Schläuche, Feuerwehr-Ausrüstungen, ***Brunnen-Schöpfwerke*** für jede Tiefe und Wasserlieferung, Bau-, Schacht- und Jauchepumpen, Bier- und Weinwerkel, Oel- und Spirituspumpen etc.

Illustrirte Preis-Courante gratis.

W. HINTZE
OBSTHÄNDLER
PETTAU
STEIERMARK

(5)

versendet 5 Kilo Aepfel mit richtiger pomologischer Benennung zu 1 fl. 90 kr. franco **Oesterreich-Ungarn** und **Deutschland.**

Die Obstbaumschule
von
Georg W. Gaedertz
Feuerbach-Stuttgart

hat im Frühjahr 1884 in grosser Auswahl abzugeben:

Birnen
Aepfel
Pflaumen
Kirschen
Aprikosen
Pfirsiche

Spalier- und freistehende Bäume in den besten und feinsten Tafelsorten. Palmetten, wagrechte Cordons, U-Formen, Spindeln, Pyramiden u. s. w. in tadelloser Formirung und Bewurzelung. **Sehr starke Birnen-Pyramiden und Palmetten** mit zwei und drei Etagen in **schönsten Exemplaren.** Junge Pfirsiche zur Topfcultur geeignet.

Obstwildlinge in verschiedener Stärke.

Illustrirter Katalog franco und gratis. (3)

A. C. Rosenthal

k. k. Hofkunstgärtner,
Baumschulenbesitzer, Samenhändler etc. etc.

Baumschulen und Samencultur
in Aibern bei Kaiser-Ebersdorf.
Comptoir, Samenhandlung und Magazine
Wien, III. Hauptstrasse 137.

Mein soeben erschienenes Hauptverzeichniss über **Bäume, Sträucher, Rosen, Coniferen, Gemüse-, Feld-, Wald- und Blumen-Sämereien** steht auf Verlangen gratis und franco zu Diensten.

Haupt-Adresse: (10)
Wien, III. Hauptstrasse 137.

Klenert & Geiger,

I. steiermärkische (2)
Rosen-, Obstbaum- und Saatschule
in **Graz,** Steiermark,

empfehlen ihre grossen Vorräthe **Busch- und Hochstamm-Rosen,** ferner **Obstbäume,** sowohl hochstämmige, wie auch in formirten Pyramiden, Spalieren, Cordon etc.; besonders aber ist grosser Vorrath von **Obstwildlingen** etc.

Kataloge auf Verlangen gratis.

Erdbeeren-Specialculturen.

Erdbeerpflanzen von den besten neuen, sowie bewährten älteren Sorten, empfiehlt zur jetzigen Pflanzperiode in starken, pikirten, wurzelreichen Exemplaren.

Der specielle, reich illustrirte Preis-Courant steht auf gef. Verlangen **gratis** und **franco** zu Diensten.

G. Goeschke sen.,
(15) *Erdbeerzüchter,*
Cöthen (Anhalt).

SCHUTZMARKE

Die gräfl. H. Attems'sche
Samencultur-Station
in St. Peter bei Graz
(Steiermark)

empfiehlt den Herren **Landwirthen** und **Gärtnern** ihre

selbstgezüchteten Samen.

Specialitäten d. Anstalt: **Gemüse-, Blumen-, Grassamen, Steierischer Rothklee,** garantirt seiderein.

Bei billigen Preisen leistet die Anstalt für ***Echtheit und entsprechende Keimfähigkeit volle Garantie.*** (18)

Preis-Verzeichniss auf Verlangen franco.

Petzold's verbesserte, nicht oxydirbare Stahldraht-Obstbaum-Rindenbürsten

sind in Benutzung bei allen hervorragenden pomologischen Instituten, bei den Königl. sächs. und vielen anderen Staats-Chausseen, sowie Tausenden von Obstbaum-Besitzern. Diese Stahlbürsten sind zur Rindenpflege unentbehrlich, die Rinde wird nach mehrmaligem Gebrauche glatt, so dass keine Insectenlarven darin Platz finden. Auch gegen Moos, Pilze und gegen die Blutlaus empfiehlt Dr. Lucas meine Bürsten.

(16)

Die **Bürsten** rosten nicht.



(Muster gesetzlich geschützt.)

Illustrirter **Preis-Courant** gratis und franco.

Preis eines Sortimentes dieser verbesserten Bürsten Mk. 7.— Nachnahme.

Ernst Petzold jun., Chemnitz, Drahtbürstenfabrik mit Dampfbetrieb.

Frühjahrs-Offerte.

Zur bevorstehenden Verkaufssaison erlauben wir uns, unserem weiten Kundenkreise die reichen und richtig benannten Sortimente bester **Warmhaus-, Kalthaus-** sowie **Freilandpflanzen, Rosen** und **Gehölze** in freundliche Erinnerung zu bringen. — Kataloge gratis und franco. — Solideste Bedienung verbürgt.

Gräfl. Thun'sche Garten-Verwaltung
Tetschen in Böhmen.
(17) **Franz Jossl,** Obergärtner.

INHALT: Die Obstdarre (System Alden). (Mit 1 Illustr.) — Frühpfirsiche. — Ueber Kaktusfeigen. (Mit 2 Illustr.) — Die Herstellung von Liqueur-Weinen aus Obst, namentlich Beerenobst. (Schluss.) — **Mittheilungen und Correspondenzen:** Ein Aufruf an die Gastfreundschaft. — Pilze in der Obstcultur. (Schluss.) — Moos- und Rindenkratzer mit beweglichen Zähnen. (Mit 1 Illustr.) — Juglans praeparturiens Poiteau. — Vom Markte. — **Blumen- und Gemüsegarten:** Ueber einige Kartoffelsorten. — Thladiantha dubia. — Personalnachrichten. — Tarifermässigungen. — Briefkasten. — Inserate.

Zuschriften in Redactions-Angelegenheiten sind gefälligst an die Redaction: **Wien, VI. Mollardgasse 41,** zu richten.

Expedition: Wien, VI. Mollardgasse 41.

Druck von **Wilhelm Köhler** in Wien.

Oesterreichisch-ungarischer

OBSTGARTEN

Illustrirte Zeitschrift

für

Obstbau und Obsthandel, sowie für Blumenzucht, Küchen- und Handelsgärtnerei.

Abonnement:

Inland: Ganzjährig . fl. 4.—
Halbjährig . . 2.—
Ausland: Ganzjährig Mk. 8.—
Halbjährig . . 4.—
resp. Francs 11.— oder 5 50.

Herausgegeben und redigirt
von
L. von Nagy.

Administration: WIEN, VI. Mollardgasse 41.

Inserate:
pro dreimal gespaltene Petitzeile oder deren Raum **10** kr. = **20** Pf.

Beilagen werden berechnet pro 1000 Exemplare **10** fl.

Erscheint am 1. und 16. eines jeden Monats.

Nr. 6. **Wien, 16. März 1884.** **I. Jahrg.**

Frostschirme.

Die in Mitteleuropa gegenwärtig allgemein herrschende abwechslungsreiche Frühlingswitterung bringt oft noch im Mai scharfe Fröste, welche unseren Reben und Obstbäumen bedeutenden Schaden anthun können. Aus alter Erfahrung wird besonders der Mai-Vollmond gefürchtet (in diesem Jahre fällt er auf den 10.; weil zeitlich, daher günstig), der bei klaren Nächten häufig Reif und Frost bringt. Dem Landmann halten diese Gefahr eine Menge an die katholischen Festtage der Heiligen geknüpfte Sprüche vor Augen. So z. B. spricht er von: Georg und Mark's (25. April) Dräuen oft Arg's! — der Feuer- und Wasserheilige (4. Mai): Florian, Florian! Setzt oft noch einen Schneehut an! und nun erst die drei Eismänner Pankraz, Servaz und Bonifaz mit der am 15. Mai nachkommenden k a l t e n Sophie sind gefürchtete Zeiten! Es ist deshalb wohl bei jedem vorsichtigen Gärtner, Obst- und Rebenzüchter natürlich, dass er sich um geeignete Schutzmittel gegen diese Frostgefahren bei schon eingetretener Vegetation umsieht und sie für solche Fälle vorräthig hält. Ein von Alters her in verschiedenen Ländern angewendetes Gegenmittel bildet das Räuchern der Weinberge und neuestens auch solcher Obstgärten, die mit Zwergculturen besetzt sind. Es ist aber erfahrungsgemäss nur bei geringer (— 2°) und kurz andauernder Kälte von entsprechender Wirksamkeit und man hat daher überall auch andere Schutz- und Deckmittel in's Auge gefasst. Diese bestehen z. B. in Papierdecken, pergamentartigen und Strohschirmen, wovon sich die letzteren als sehr praktisch bewähren. Im vorigen Jahre nun fand im März in Zürich eine aus zwölf Schweizer Cantonen beschickte officielle Versammlung statt, welche einen neuen vom Pyrotechniker Schärrer construirten Frostschirm prüfen sollte. Die hauptsächlichste Veranlassung dazu gaben die in den letzten Jahren wiederholten, den Weinbau enorm schädigenden Fröste, die den Weinbauverein Winterthur zur Ausschreibung eines Preises von 2000 Francs für einen guten Frostschirm veranlasste. Der Schärrer'sche Schirm, aus Steinkohlenlösch und Cementmörtel verfertigt, schützt leider nur niedrige Pflanzen und Reben mit Kopf-

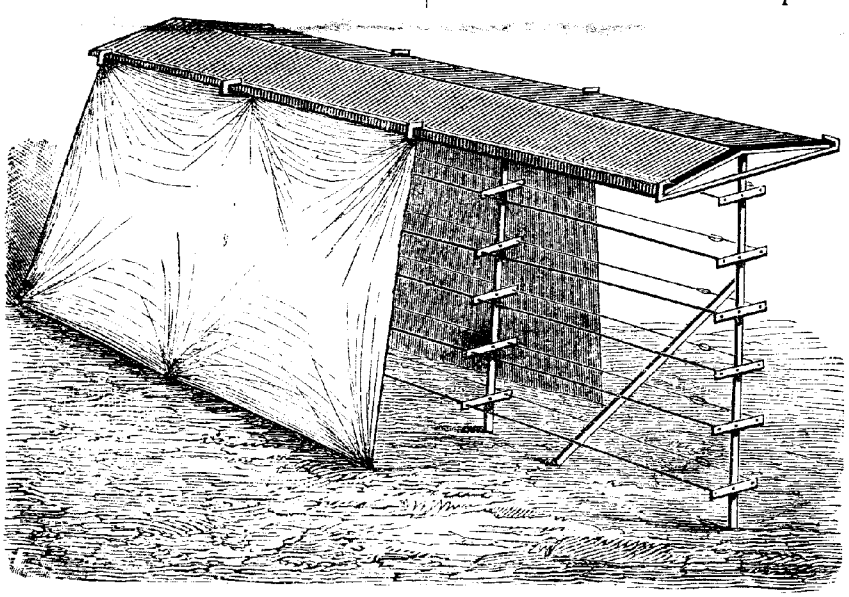


Fig. 21. Spalier-Deckvorrichtung.

schnitt und stellt sich per Ar mit 177 Rebstöcken auf 35 Frcs. 20 Cts.; ein Betrag, der jedenfalls für den geringen Schutz zu hoch gegriffen ist. Die Versuche über diesen Schirm werden gegenwärtig noch fortgesetzt.

Ein ganz Anderes aber ist es, wenn man nicht einen ganz grossen Obst- oder Rebgarten, sondern nur gewisse beschränkte Culturen feiner Spaliertrauben oder besonderen, in Formenbäumen gezogenen Tafelobstes zu schützen wünscht. In diesem Falle, in welchem die erzogenen Früchte einen erheblichen Werth repräsentiren, ist es natürlich, dass die projectirten oder schon angewendeten Schutzvorrichtungen auch auf einen höheren Preis kommen können, wenn sie entsprechend wirken, welcher sich ohnedies auf mehrere Jahre vertheilt.

Im vorigen Jahre hatten wir im „Obstgarten" von England aus empfohlene Schutzvorrichtungen für Mauerspaliere mitgetheilt. Diesmal wollen wir einige solcher Schirme bekannt geben, wie sie durch die renommirten Baumschulen von G. W. Gaederts in Stuttgart-Feuerbach mit Recht empfohlen und verbreitet werden. Es sind dies (Fig. 21, 22) eiserne Pfosten zur gleichzeitigen Herstellung von freistehenden Doppelspalieren mit Schutzdächern, die unter Einem die Bäume vor schädlichen Witterungseinflüssen zu bewahren geeignet sind. Diese Pfosten, welche die Firma Gaederts zu den billigsten Marktpreisen liefert, sind von T-Eisen verfertigt, sehr solid und dauerhaft und sämmtlichen anderen Arten vorzuziehen. Sie haben eine Länge von 3·50 bis 3·80 M. Sie sind unten mit einem Kreuzfuss versehen, der 80 Cm. tief im Boden auf flache Steine gestellt und auch mit solchen beschwert wird. Die Erde ist hierauf fest um die Pfosten zu stampfen und werden dieselben alsdann ganz sicher stehen. Ausserdem ist jeder Pfosten noch mit Querstäben versehen, die, wie die Abbildung zeigt, zur Befestigung des Drahtes dienen, der zu der Heranzucht des Spalier- oder Formbaumes dient. Damit bei dem festen Anziehen des Drahtes mit dem gewöhnlichen Drahtspanner die Pfosten nicht nachgeben, so ist jedem Endpfosten eine Gegenstütze ebenfalls von T-Eisen beigegeben, deren Lage aus der Zeichnung ersichtlich ist. Das Kopfstück des ganzen Spalieres ist in der Form eines Daches gebaut. Man legt zu der Zeit, wenn man Fröste fürchtet, Strohmatten auf beiden Seiten auf und befestigt sie an den eisernen Dachsparren. Hierauf spannt man das Schutzdach aus, das mit eisernen Ringen versehen ist, um es leicht hin- und herschieben zu können.

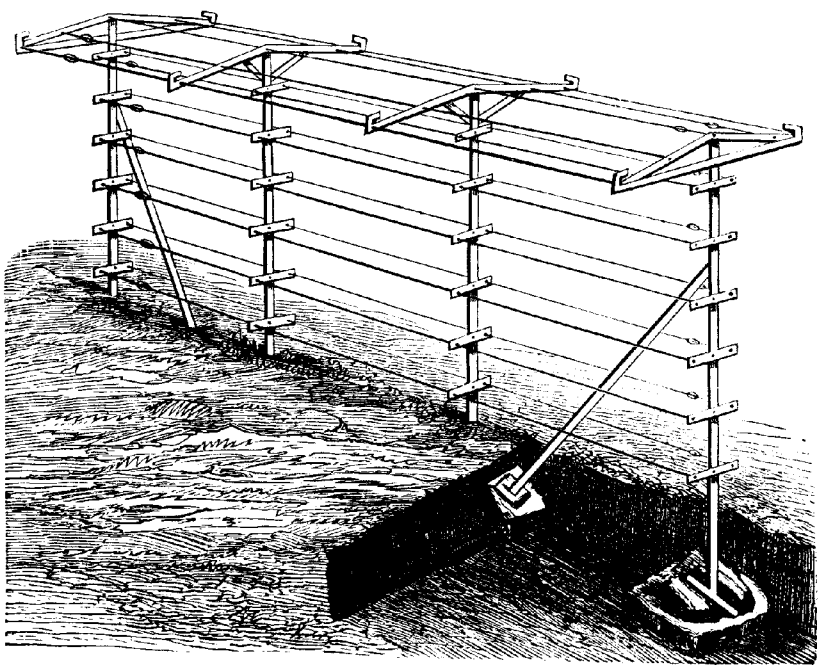


Fig. 22. Spalier.

Zieht man nun z. B. während der Blüthezeit des Nachts die Schutztücher vor, so sind die Blüthen vor Spätfrösten geschützt. Bei günstiger warmer Witterung öffnet man natürlich wieder die Tücher, die übrigens nicht zu viel geschlossen bleiben dürfen, um die Bäume nicht noch zärtlicher und empfindlicher zu machen. Bei Regenwetter rollt man die Tücher von Unten nach Oben auf und verwahrt sie unter dem Dache, das die ganze gefahrdrohende Zeit über mit den Strohmatten gedeckt bleibt.

Diese Art Spalierpfosten sind bis jetzt von keiner anderen Construction bei freistehenden Spalieren übertroffen worden; sie vereinigen langdauernde Festigkeit mit grosser Zweckmässigkeit und vertheilen sich deshalb die etwas grösseren Kosten auf eine längere Anzahl von Jahren. Wir können sie den Obstzüchtern, die mit Sicherheit gutes Tafelobst am Spaliere züchten wollen, mit guten Gewissen empfehlen und zu deren Beschaffung die schon oben genannte Firma Gaedertz-Stuttgart nur noch neuerdings in Erinnerung bringen.

Verwendung der Salicylsäure gegen Pflanzenkrankheiten.

Von Dr. F. H. Schroeder, Director der Ackerbauschule zu Nienburg a. d. W.

Die Salicylsäure hat bekanntlich in den mannigfachsten Verwendungsarten ihre Kraft als pilz-

tödtendes Mittel auf das Sicherste bewährt. Meines Wissens ist dieselbe aber bis jetzt zur Bekämpfung von Pilzvegetationen auf lebenden Pflanzen nicht in Anwendung gebracht, während gerade hier ihre Verwendung in verschiedenen Fällen eine sehr lohnende ist.

Die Form, in welcher die Salicylsäure bei lebenden Pflanzen am besten gebraucht wird, ist nach meiner Ansicht die der gesättigten wässerigen Lösung in gewöhnlicher Temperatur. Eine solche Lösung enthält nur eine sehr geringe Menge Salicylsäure; bekanntlich wird 1 Gewichtstheil Salicylsäure bei gewöhnlicher Temperatur erst in 300 bis 400 Gewichtstheilen Wasser aufgelöst, also 3 Gramm Salicylsäure von etwa 1 Liter Wasser. Eine grössere Quantität dieser Lösung stellt man am besten in der Weise her, dass man die gewünschte Menge Wasser in ein Gefäss füllt und die entsprechende Menge Salicylsäure in einem kleinen Gefässe unter tüchtigem Umrühren mit heissem Wasser auflöst, diese noch heisse Lösung unter Umrühren mit warmem, dann mit lauem Wasser verdünnt und schliesslich mit dem Wasser in dem grösseren Gefässe mischt. Wenn durch den ersten Aufguss mit heissem Wasser die Salicylsäure nicht vollständig gelöst ist, so giesst man zunächst die klare Lösung ab und gibt dann wieder heisses Wasser nach. Zur Herstellung aller dieser Lösungen dürfen aber nur Gefässe aus Glas, Steingut u. dgl. oder Holz gebraucht werden. Zu dem Umrühren benutze man Holz.

I. Verwendung der Salicylsäure gegen Russthau und ähnliche Krankheiten.

Im Schulgarten der hiesigen Ackerbauschule hatte sich auf Zwergobstbäumen ein Russthau eingenistet, so dass nicht nur die Blätter, sondern auch die jungen Aeste vollkommen schwarz waren und die Bäumchen von Jahr zu Jahr mehr zurückgingen. Nachdem einige Bäumchen eingegangen waren, wurde der Rest im Frühjahr vor Ausbruch des Laubes mit der oben beschriebenen Salicylsäurelösung sorgfältig überpinselt. Durch einmalige Anwendung dieses Verfahrens wurde die Krankheit vollständig beseitigt, so dass die schwer erkrankten Bäume wieder freudig weiterwuchsen.

In ähnlicher Weise bewährte sich die pilztödtende Kraft der Salicylsäure bei verschiedenen Topfpflanzen, die von anderweitigen Pilzen befallen waren. Das Resultat dieser Versuche lässt sich dahin zusammenfassen:

Die Pilzvegetationen auf lebenden Pflanzen wurden durch Anwendung der wässerigen Lösung der Salicylsäure getödtet, ohne dass die Pflanzen im Mindesten durch die Lösung geschädigt wurden.

In Betreff der Verwendung von Salicylsäure bei Topfpflanzen will ich noch bemerken, dass ich keine Bedenken tragen würde, dieselben vollständig in die Salicylsäurelösung einzutauchen.

2. Verwendung der Salicylsäure gegen die Kartoffelkrankheit.

Die Bekämpfung der Kartoffelkrankheit nach meinem Vorschlage besteht nur in einer Desinficirung der Saatkartoffeln. Es ist allerdings hierdurch kein absoluter Schutz gegen die Krankheit gegeben, da dieselbe bekanntlich auch in anderer Weise als durch die Saatkartoffeln, namentlich von benachbarten erkrankten Feldern, auf die Kartoffeln übertragen werden kann; es wird aber von grösster Bedeutung sein, wenn es gelingt, die Entstehung der Krankheit unmittelbar aus den Saatkartoffeln zu beseitigen.

Die Knollen sind in die mehrbesprochene wässerige Lösung der Salicylsäure zu legen. Ich nehme an, dass eine Zeit von 10—20 Minuten genügt, und zwar dass in dieser Zeit die Einwirkung der Salicylsäure so weit geht, dass die Peronospora in der äusseren Schichte der Kartoffeln getödtet wird, dass auch so viel Salicylsäure daselbst abgelagert wird, dass etwa im Innern der Kartoffel lebenskräftig gebliebenes Mycel des Pilzes bei Entwicklung der Keime der Kartoffel nicht in dieselben eintreten kann.

Der Kostenpunkt steht der Anwendung der Salicylsäure zu obigem Zwecke für den praktischen Betrieb nicht entgegen. Ein einzelnes Kilogramm Salicylsäure, direct von der Salicylsäure-Fabrik von Dr. F. v. Heydén in Dresden bezogen, kostet 18.50 Mk. einschliesslich Verpackung und Porto (im Detailverkauf in kleinen Schachteln kostet die Salicylsäure natürlich mehr). 100 Gramm davon zum Werthe von 1.85 Mk. werden von 30 bis 40 Liter Wasser von gewöhnlicher Temperatur gelöst. Wenn die Kartoffeln nur kurze Zeit in der Lösung verbleiben, so wird nur ein kleiner Theil der Flüssigkeit verbraucht und dieselbe Lösung kann also wiederholt angewendet werden, so dass mehrere Hektoliter Kartoffeln mit 100 Gramm Salicylsäure zum Werthe von 1.85 Mk. behandelt werden können.

3. Verwendung der Salicylsäure gegen den Brand im Getreide.

Anstatt des bekannten und hinlänglich bewährten Beizens des Saatgutes mit Kupfervitriol empfehle ich folgendes Verfahren:

*

Das Saatgut ist in einem hölzernen Bottich mit der mehrerwähnten Salicylsäurelösung zu übergiessen. In dieser Lösung bleibt es nur so lange, dass es äusserlich vollständig feucht geworden, aber noch nicht gequollen ist, vielleicht 2 bis 5 Minuten. Alsdann ist das Getreide so weit wie erforderlich zu trocknen. Diese Behandlung genügt, um die dem Saatgut anhaftenden Brandsporen zu tödten. Der Verbrauch der Salicylsäurelösung ist ähnlich wie bei der Behandlung der Kartoffeln ein sehr geringer, da auch hier die Lösung wiederholt gebraucht werden kann.

Der Behandlung mit Kupfervitriol gegenüber ist von einer Kostenersparniss zunächst keine Rede, eher ist die Beize mit Salicylsäure noch etwas theurer. Ein erheblicher Vortheil liegt aber darin, dass das Saatgut bei der vorgeschlagenen Behandlung nicht merklich aufquillt, also leicht wieder zu trocknen ist.

Ferner bietet die Salicylsäure dadurch einen grossen Vortheil, dass sie die Keimkraft des gebeizten Getreides nicht in der Weise schädigen wird, wie es durch sorgfältige Beize mit Kupfervitriol geschieht. Als ein weiterer Vortheil ist noch anzuführen, dass ein etwaiger Rest des mit Salicylsäure behandelten Saatgutes unbedenklich im Haushalte oder zur Fütterung verwendet werden kann.

Birne Minister Dr. Lucius.

Wir bringen unter Fig. 23 die Abbildung einer ganz neuen Birne, welche von der grössten deutschen Baumschule aus, von Herrn Lud. Späth in Berlin, erst in diesem Jahre verbreitet wird. Die ausgezeichnete Qualität der Frucht gab Veranlassung, sie dem Minister für Ackerbau, Dr. Lucius, zu widmen und wird diese Qualität, die sich ebenso trefflich benützbar für die Tafel wie für die Wirthschaft macht, auch überall, wohin sie gelangt, Freunde erwerben. Als Tafelfrucht macht sie besonders ihre Grösse (11 Cm. hoch und 9 Cm. breit) und ihr schönes Aussehen geeignet, da zu dieser äusserlichen Eigenschaft auch ein sehr gutes, schmelzendes Fleisch und ein vorzüglich feiner Geschmack hinzutritt. Der Baum ist als ein Product des Nordens hart, von ganz ungewöhnlicher Tragbarkeit, die sich fast regelmässig alljährig zeigt. Die Früchte müssen aber zeitlich gepflückt werden, damit sie nicht auf dem Baume passiren. Sie erreichen auf dem Lager in der kürzesten Frist ihre köstliche Vollreife. Veredlungen von dieser Neuheit werden zu 3 Mk. pr. St. abgegeben.

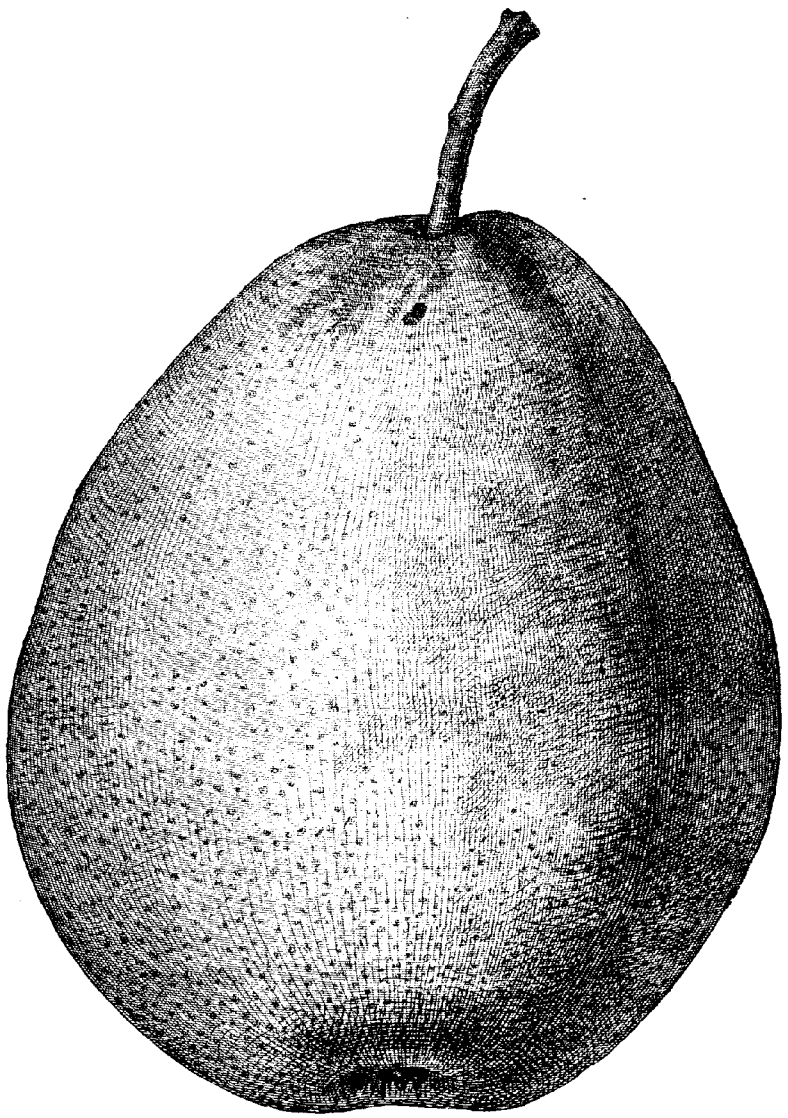


Fig. 23. Birne Minister Dr. Lucius.

Vorzügliche Melonensorten zur Freilandcultur.

Der Melonencultur im Grossen, also im freien Lande, wird noch sehr wenig Aufmerksamkeit geschenkt, und doch wirft die Cultur dieser köstlichen Frucht, namentlich in der Nähe grosser Städte, reichlichen Gewinn ab. Ich habe Gelegenheit gehabt, die Melonen am Wiener Markte, Pressburg und anderen grösseren Städten zu sehen, mit wenigen Ausnahmen waren die zu Markte gebrachten Sorten ein miserables Zeug, Sorten, die man in Südungarn zur Viehfütterung verwendet. Ueber gepflogene Rücksprache mit vielen Züchtern, warum sie so schlechte Sorten cultiviren, erhielt ich fast von allen die Antwort: andere Sorten gedeihen in unserer Gegend nicht. — Zufolge

dieser Aussagen wurden von mir im vergangenen Jahre an 100 Melonensorten Culturversuche im Freien vorgenommen, zu dem Zwecke, ein Sortiment feiner Tafelmelonen für die Freilandcultur ausfindig zu machen. Die gewonnenen Resultate dieser Versuche sind recht befriedigend ausgefallen, trotzdem wir in Folge des Rückganges der Temperatur im Monate Mai und der vielen Niederschläge im August für Melonenzucht im Freien kein besonders günstiges Jahr hatten.

Die Cultur im freien Lande setze ich als bekannt aus; sollte aber den einen oder anderen der geehrten Leser dieser Zeitung mein Verfahren interessiren, bin ich mit grösstem Vergnügen bereit, dasselbe in einer der nächsten Nummern des „Obstgarten" mitzutheilen.

Die Melonen zerfallen in drei Gruppen: I. Cantalup. Der Name ist von dem in der Mark Ancona in Italien gelegenen päpstlichen Landgute Cantaluppi hergenommen, wo die ersten Früchte dieser Gruppe erzogen wurden. Das Vaterland der Cantalups soll Armenien sein. Die Früchte der Cantalups gleichen einer abgeflachten Kugel, über die Frucht ziehen sich breite, flache Rippen, die durch tiefe, schmale Furchen getrennt sind. Ein charakteristisches Kennzeichen der Cantalups ist die Dicke der Schale, auch ist die Oberfläche derselben mit vielen Runzeln und Warzen versehen. Das Fleisch der zu dieser Gruppe gehörigen Sorten ist orangeroth, schmelzend und zuckersüss. Allen Spielarten dieser Gruppe kann man mit Recht das Prädicat „vorzüglich" geben.

II. Gruppe: „Netzmelonen". Die Form der Frucht ist kugelrund, bisweilen länglich, die Grundfarbe der Schale ist dunkelgrün, überzogen mit einem grauwarzigen Netze. Viele der in diese Gruppe gehörigen Sorten haben in Anbetracht der mehr oder weniger deutlich ausgesprochenen Rippen einige Aehnlichkeit mit den Cantalupen.

III. Gruppe: „glatte Melonen". Die in diese Gruppe gehörigen Spielarten geben uns mannigfache Abänderungsformen der Früchte der beiden ersten Gruppen. Ihr Hauptunterscheidungsmerkmal von jenen besteht im Fleische, welches weiss oder grün, feiner und schmelzender, in der Regel auch zuckerreicher, häufig aber minder gewürzt als bei den Cantalups ist. Die Schale ist dünn, rippen- oder netzförmige Korkbildungen sind nur schwach angedeutet. Viele der zu dieser Gruppe gehörigen Sorten geben Tafelfrüchte erster Qualität.

Unter den neueren englischen Sorten habe ich einige gefunden, die sich für unsere Gegend ganz prächtig zur Cultur im Freien eignen; obenan steht:

1. Blenheim-Orange. Früchte waren sämmtlich sehr gut ausgebildet, manche hatten eine Schwere von 2½ Kilogramm. Fleisch schön orangeroth, äusserst gewürzreich und wohlschmeckend; Schale dünn, stark genetzt.

2. Hero of Lockinge: Ausbildung der Früchte gut, Wachsthum der Pflanze stark, einzelne Früchte bis 2 Kilogramm schwer. Fleisch grün, äusserst gewürzhaft, schmelzend; Haut goldgelb, weiss genetzt.

3. Munroes Little Heat: Wachsthum der Pflanze mittel, Früchte sehr vollkommen, rothfleischig, stark genetzt

4. Duke of Edinburgh. Wachsthum der Pflanze stark, Früchte gross bis sehr gross, einzelne Früchte hatten eine Schwere von 3½ Kilogramm. Fleisch röth, grobzellig, aber sehr saftreich, zuckersüss, von einem angenehmen, reich aromatischen Geschmacke. Schale grün, schön genetzt.

5. Royal Horticultural Prize. Wachsthum der Pflanze äusserst stark, Fruchtansatz enorm, Ausbildung der Früchte vollkommen, Form rund, Fleisch grün, sehr angenehm schmeckend, Schale schön genetzt.

Jetzt kommen einige Sorten, die sowohl im Ertrag, wie auch in der Güte der Frucht nicht befriedigten; ich führe dieselben an, falls sich der eine oder andere Liebhaber von Melonen mit Versuchen befassen will, aber denjenigen Cultivateuren, die keine Lust zum Experimentiren haben, rathe ich ab von der Cultur dieser Sorten im freien Lande. 1. Gilberts Green Flesh. 2. Golden Champion. 3. Hero of Bath. 4. Scarlet Gem. 5. Climax. 6. Eastnor Castle. 7. Cuthill's Scarlet Flesh.

Nachfolgend nenne ich einige neuere französische Sorten, die gleich den erstangeführten englischen Sorten werthvoll für die freie Landcultur sind.

1. Composite: Wachsthum enorm, ungemein reichtragend, Früchte mittelgross bis gross, sehr schön entwickelt, von 1½—2½ Kilogramm Schwere und darüber. Fleisch orangeroth, von sehr feinem, gewürzreichem Geschmacke.

2. De Pierre Bénite: Wachsthum stark, sehr reichtragend, unter allen 100 Sorten hatte diese den meisten Fruchtansatz. Fleisch orangefarben, sehr aromatisch.

3 Honfleur: Wachsthum mittelstark, Frucht sehr gross, oft bis 4 Kilogramm schwer; rothfleischig.

4 Zucker von Tours: Wachsthum stark, Früchte mittelgross. Fleisch orangeroth, saftreich; Geschmack sehr gewürzhaft, von einem feinen Aroma begleitet.

Französische Sorten, die ich für Freilandcultur nicht empfehlen kann, sind die nachstehenden:

1. Pariser netzgestrickte gelbe. 2. Muscate Orange. 3. Grüne Citronen. 4. Triomphe de l'exposition. 5. Souvenir du Congrès. 6. Belle d'Angers. 7. Henry Decaisne.

Von den Cantalupen steht obenan:

1. Cantalup Prescott. Es ist eine unserer besten Melonensorten für das Freie, Früchte von 4—6 Kilogramm Schwere gehören gar nicht zu den Seltenheiten. Die Sorte ist sehr reichtragend, das Fleisch ungemein schmelzend und sehr gezuckert.

2 Cantalup von Algier. Gleich der vorigen werthvoll für die Cultur im Freien; die Früchte dieser Sorte sind oft noch grösser und schwerer; auch ist sie sehr haltbar und lässt sich in weiteste Entfernungen gut versenden.

3 Cantalup de Paris: Pariser Marktmelone. Sehr reichtragend, Früchte erlangen eine Schwere von 3,4 – 5 Kilogramm und darüber, Fleisch orangeroth, grobzellig, aber von feinstem Aroma und sehr gezuckert.

4. Noir de Carmes: Reichtragend, Früchte ansehnlich gross; Fleisch orangeroth, schmelzend, von köstlichem, süssweinigem Geschmacke; auch diese Sorte ist sehr hart.

5. Cantalup Woldemar Gratscheff: Fruchtansatz enorm, es ist eine Sorte wie für den Markt geschaffen. Fleisch roth, vorzüglich schmeckend, sehr saftreich.

6. Cantalup Président Greigg: Sorte stammt aus Russland. Fruchtansatz gut, Ausbildung der Früchte vorzüglich; Fleisch carmoisinroth, sehr aromatisch und gezuckert; es ist eine hübsche Frucht, die als Tafelzierde ein schönes Ansehen hat.

7. Cantalup Consul Schiller. Fruchtansatz gering, desto vollkommener war aber die Ausbildung der einzelnen Früchte, manche bis 8 Kilogramm schwer. Fleisch sehr angenehm schmeckend, äusserst aromatisch.

Von Netzmelonen waren vorzüglich:

*

1. Cavaillon: Wachsthum gut, Fruchtansatz reichlich; Früchte erreichten eine ansehnliche Grösse und Schwere. Fleisch roth, grobzellig, von einem angenehmen, zuckersüssen Geschmacke.

2. Netzmelone von Archangel: Reichtragend, Früchte erreichten eine mittlere Grösse; Fleisch orangeroth, äusserst aromatisch.

3. Netzmelone von Siam. Ungemein reicher Fruchtansatz, Früchte mittelgross bis gross. Fleisch roth, sehr angenehm schmeckend.

Minder gut waren: 1. Berliner Netz. 2. Pariser gestickte gelbe. 3. Persische feine. 4. Skillmann's feine.

Unter den glatten Melonen notirte ich als vorzüglich:

1. Chito: Riesenfrüchtige von Neapel. Fruchtansatz mittel, desto grösser waren aber die Früchte in ihrer Ausbildung, ich hatte zwei Früchte, von denen die eine $10^1/_2$, die andere $12^1/_4$ Kilogramm wogen. Das Fleisch ist äusserst saftreich, von einem sehr feinen aromatischen Geschmacke.

2. Melone von Odessa: Reichtragend, Früchte ziemlich gross. Fleisch grün, schmelzend, süss Es ist dies eine vorzügliche Marktsorte, die sich gut hält und versenden lässt.

3. Grünfleischige Ananas-Melone: Sehr reichtragend, Pflanze zeigte ein gesundes, üppiges Wachsthum. Fleisch weiss oder grünlichweiss, unter der dünnen Schale fast ganz grün, sehr saftreich, fast schmelzend, zuckersüss.

Hiermit habe ich ein kleines Sortiment guter Melonensorten für die Freilandcultur zusammengestellt, wenn alle Sorten zu viel, wähle man unter diesen die am besten scheinenden aus (gut sind sie alle). Der Erfolg der Cultur wird sicher ein lohnender sein und dem Cultivateur viel Freude bereiten. Ilsemann, Obergärtner.

Zur Vermehrung der Brombeeren.

Im Jännerhefte der pomologischen Monatshefte theilt Herr C. Wissenbach eine Vermehrungsmethode der Brombeeren mit, die er in England im Etablissement James Dicksons and Sons kennen lernte. Diese Methode ist keineswegs so neu und unbekannt, wie Herr Wissenbach glaubt; ich habe dieses Verfahren in vielen Baumschulen Deutschlands und Frankreichs gesehen. In den mir unterstellten Baumschulen wird im Princip dasselbe Verfahren angewendet, nicht allein bei Brombeersträuchern, sondern auch bei Himbeersträuchern.

Indem meine Vermehrungsmethode etwas von der englischen verschieden ist, gebe ich in Kurzem eine Schilderung derselben. Zur Vermehrung werden bleifederstarke Wurzeln von alten Himbeer- und Brombeerstöcken verwendet und diese in 10—15 Cm. lange Stücke geschnitten; die Vornahme dieser Arbeit geschieht im Herbst, sortenweise werden die Wurzelschnittlinge in Bündel gebunden und im Freien, im Keller oder irgend einem frostfreien Ort während Winters eingeschlagen. Sobald im Frühling warme Witterung eintritt, werden die Wurzelschnittlinge auf ein gut zubereitetes Beet mit leichter, nahrhafter Erde in halbschattiger Lage in Reihen gesteckt, Abstand der Reihen 10 Cm., der Schnittlinge in den Reihen 10 Cm.; nach Vollendung des Setzens wird das Beet noch tüchtig übergossen und vorläufig in Ruhe gelassen. Tritt anhaltend trockene Zeit ein, ist ein mehrmaliges energisches Ueberbrausen des Beetes vortheilhaft. Nach Verlauf von 6—8 Wochen zeigen sich die ersten Triebe. Im Herbst des Jahres werden alle mit Schösslingen versehenen Wurzelstücke ausgegraben und an ihren Bestimmungsort gepflanzt. Diese Methode ist sehr einfach, man kann in kurzer Zeit grosse Quantitäten von diesen Sträuchern erzeugen.

Ilsemann, Obergärtner.

Zur Winterveredlung der Pfirsiche und Aprikosen.

Die Methode der Topfveredlung dieser Obstgehölze ist sehr bekannt und liefert prächtige Resultate; ist die Veredlung gut gemacht und die Pflege der Veredlungen eine sorgfältige, so kann man versichert sein, dass jede Veredlung wächst. Ich wende die Methode der Topfveredlung nicht allein bei Pfirsichen und Aprikosen, sondern auch bei feineren Ziergehölzen an; Eichen, Cotoneaster, Tilia etc. wachsen alle sehr gut und liefern noch im ersten Jahre ganz hübsche Bäumchen. Von besonders guten Resultaten waren die Veredlungen von Birnen auf Quittenunterlagen begleitet.

Die verschiedenen Unterlagen werden im Herbste in Töpfe gepflanzt, hierauf in das Veredlungshaus Topf auf Topf gestellt, so viel eben hineingehen. Gegen Anfang December lasse ich das Haus mässig heizen, 8—10° R., später 12°, die Wildlinge täglich 2—3mal überspritzen. Mit Anfang Jänner beginnen die Knospen der Unterlagen zu schwellen; dies ist der richtige Zeitpunkt zur Vornahme der Veredlung. Sowie zur Veredlung geschritten wird, sind bereits Mistbeete gemacht, die zur Aufnahme der Veredlungen dienen. In diesen warmen Mistbeetkästen wachsen die Veredlungen prächtig an; es bereitet dem Veredler viel Freude, die Resultate seines Fleisses zu beobachten. Sobald die jungen Triebe der Veredlungen eine Länge von 10—15 Cm. erreicht, werden die Kästen gelüftet, um die jungen Triebe nach und nach an die freie Luft zu gewöhnen; später lasse ich an warmen Tagen die Fenster ganz abnehmen. Gegen Mitte des Monats Mai, sobald keine Nachtfröste mehr zu befürchten sind, werden die jungen Veredlungen in die Baumschule ausgepflanzt.

Diese Methode hat viel für sich, man kann im Winter seine Leute nutzbringend beschäftigen und hat für's Frühjahr ein gut Stück Arbeit vom Halse. Auch gibt es manche Gehölzarten, die gegen die Veredlung im Freien sehr halsstarrig sind und gewissermassen die Topfveredlung fordern. Ilsemann, Obergärtner.

Mittheilungen und Correspondenzen.

Das Pinciren der Obstbäume ist jedenfalls eine vortheilhafte Ergänzung des Frühjahrsschnittes. Wenn wir den Obstbaum einer Kernfrucht seinem natürlichen Wuchse überlassen, so werden wir wahrnehmen, dass er zwar viele, aber zumeist kleine Früchte liefert. Die Natur ist nun einmal auf die Erhaltung und Fortpflanzung ihrer Arten bedacht, ihr kommt es nur darauf an, möglichst viele Samenkerne zu bilden. Dem Menschen liegt hingegen, theils zu seiner Ernährung, theils zu seinem Wohlgenusse, mehr an der grösseren Masse des Fleisches. Man nimmt nun an, wenn man das Gewicht der Früchte eines seinem Wachsthume überlassenen und das eines in Pflege genommenen Obstbaumes von gleicher Grösse, gleichem Umfange und Standort vergleicht, dass es so ziemlich übereinstimmt, bei dem Einen wird die Productionskraft der Erzeugung vieler Kerne, bei dem Anderen vielen Fruchtfleisches sich zuwenden. Um nun grosse und schmackhafte Früchte zu erzielen, ist der Schnitt der Obstbäume entschieden ein energisches Mittel; durch ihn hat man die Bildung jeder beliebigen Baumform in seiner Gewalt.

Es werden aber die schönen symmetrischen Formen nicht nur des schönen Ansehens halber erzogen, sondern man bezweckt vielmehr eine gleichmässige Verbreitung der Zweige und somit auch des Saftes in alle Theile. Indem man das Skelett der Baumform herzustellen sucht, deren Hauptäste von der Basis bis zum Wipfel in gleichem Abstande mit Fruchtholz garnirt sind, ist der Saft darauf angewiesen, sich nur den Früchten zuzuwenden und weiter keine unnützen dazwischenliegenden Holztheile zu ernähren, in Folge dessen die Früchte früher reifen, sich in der grössten Vollkommenheit sowohl hinsichtlich der Grösse als des Wohlgeschmackes ausbilden und weniger dem Herabfallen durch heftige Windstösse ausgesetzt sind.

Ein nicht im Schnitt gehaltener Obstbaum wächst unaufhörlich in's Holz; die Aeste durchkreuzen und reiben sich, entziehen sich gegenseitig Licht und Sonne, bilden nur stellenweise in unregelmässiger Entfernung Tragknospen, mit dem fortschreitenden Alter verschwindet das Fruchtholz an den unteren Theilen der Aeste; sie werden daselbst kahl, der Baum trägt spärlich nur in den Endpartien der Hauptäste mittelmässige Früchte, beschattet nach Verhältniss des Ertrages einen viel zu grossen Raum und beeinträchtigt die darunter stehenden Gewächse. Ein im Schnitt gehaltener Baum dagegen liefert den grösstmöglichen Ertrag auf dem beschränkten Raume, den der Umfang der Krone einnimmt. Durch den Schnitt steht ferner das Mittel zu Gebote, bei dem Kernobste die Tragknospen im frühesten Alter schon zu erzeugen und alljährlich einen fast gleichen Ertrag zu erzielen.

Beim Schnitt muss man deshalb beständig sein Augenmerk einmal auf die Herstellung der Leitäste der zu erziehenden Baumform richten und sodann das Fruchtholz so nahe wie möglich an den Hauptästen zu bilden suchen, da die Früchte durch die directe Aufnahme des Saftes sich um so umfangreicher entwickeln, weil in diesem Falle der Saft nur von den Früchten und nicht von dazwischen unnütz zu ernährenden Holztheilen in Anspruch genommen wird.

Um die Tragknospen aber an der Basis der Hauptäste in der kürzesten Zeit zu erzeugen, ist das Pinciren das praktischeste und wirksamste Mittel, das leider noch nicht genug bekannt ist und überdies in seinem Werthe auch noch nicht hinlänglich anerkannt wird.

Die Operation des Pincirens (le pincement) besteht darin, mittelst des Daumens und Zeigefingers die krautartigen Spitzen der an den Hauptästen oder Leitzweigen sich bildenden Nebentriebe über dem dritten oder vierten vollkommen ausgebildeten Blatte abzukneipen. Gewöhnlich wird das Pinciren nur bei denjenigen Nebentrieben angewendet werden müssen, die sich aus den Augen der oberen Hälfte der Leitzweige entwickeln, da die Augen der unteren Hälfte nicht austreiben und sich von Natur ohne jede künstliche Hilfe in gutgestellte Tragknospen umwandeln, weil der starke Andrang des Saftes sich den oberen Knospen jedes Zweiges vorzugsweise zuwendet. Unter vollkommen ausgebildeten Blättern sind die untersten Blättchen nicht zu verstehen, sondern die normalgeformten Blätter, deren Augen in den Achseln deutlich sichtbar sind und von einander einen regelmässigen, spiralförmigen Abstand haben. Sobald sich also das dritte oder vierte Blatt eines Nebentriebes vollkommen ausgebildet hat, wird die Spitze darüber abgekniffen, so dass noch ein kleiner krautartiger Stumpf von 1 bis 1½ Centimeter über dem obersten Blatte stehen bleibt. Hierdurch wird ein zeitweiliger oder mitunter länger andauernder Stillstand des Saftes in den pincirten Trieben hervorgerufen. Durch den abgezwickten Stumpf verdunstet ein Theil des Wassers und zwar mehr wie durch einen scharfen Schnitt, in Folge dessen der Saft sich verdickt, auf die Augen in den Achseln der darunter stehenden Blätter concentrirt, diese anzuschwellen verursacht und sie nach und nach in Tragknospen umbildet. Ferner wendet sich in einem Zweige der herabsteigende Saft durch Pinciren der oberen Triebe den unteren schwach ausgebildeten Organen zu und bildet sie ebenfalls um so eher und vollkommener zu Fruchtholz aus und endlich wendet sich der in jedem Hauptzweige circulirende Saft im stärksten Masse dem obersten Triebe, dem Leittriebe, zu und kräftigt ihn gehörig zur Wohlgestaltung der ganzen Baumform. Demgemäss ist das Pinciren für die regelmässige Formirung eines Baumes, worauf man doch auch beim Frühjahrsschnitt ganz besonders hinarbeitet, von der grössten Wichtigkeit, da ja dem Wachsthum der Wasserschosse oder Räuber, die eine massenhafte Saftmenge zu Ungunsten der symmetrischen Theile der Form consumiren, momentaner Einhalt gethan wird.

Einestheils bildet man das Fruchtholz möglichst nahe den Leitzweigen aus, was man während der Vegetationszeit ganz deutlich an dem Anschwellen und Verdicken der unteren Augen jedes Triebes ersieht und anderntheils kommt der in den Leitzweig gelangte Saft im höchsten Grade dem Leittriebe zur kräftigsten Ausbildung zu, was zur Fortbildung der Form wesentliche Hauptsache ist. In vielen Fällen artet das oberste Auge der pincirten Triebe im Laufe des Sommers zu einem neuen Triebe aus, der in derselben eben angegebenen Weise über dem dritten oder vierten Blatte abgezwickt wird, ja bei einigen wird man diese Operation nochmals wiederholen müssen. Nach jedesmaligem Pinciren wird man bemerken, dass die Augen des ersten Pincements sich immermehr verdicken und den Charakter der Tragknospen annehmen.

Sollte die Zeit, in welcher die jungen Triebe im krautartigen Zustande pincirt werden mussten, verfehlt sein, so dass die krautartige Stelle sich verhärtet, so wendet man statt des Abzwickens das Abbrechen (cassement) an, das am leichtesten und schnellsten ausgeführt wird, indem man den in der Mitte zwischen dem 3. und 4. Blatte liegenden Theil des Triebes mit dem Daumen über die Messerklinge biegt und ihn mittelst eines Druckes nach Oben abbricht. Dieses Verfahren wird dieselbe Wirkung und die gleichen Folgen wie das Pincement haben. Das Pinciren von Mitte Juli bis Mitte September bringt, besonders wenn die Herbstwitterung warm und trocken ist, höchst überraschende und erfreuliche Resultate hinsichtlich der Bildung des Fruchtholzes hervor.

Nicht selten gehen in dieser Epoche Kernobstaugen derart in Fruchtholz über, dass sie im nächsten Jahre blühen und fruchten, wiewohl sonst diese Umbildung beim Kernobst 3 bis 4 Jahre währt und nur beim Steinobst regelmässig sich in einem Jahre vollzieht. Insofern ist gerade beim Steinobst Pinciren und Cassiren ein nothwendiges Erforderniss zu gleichmässigem Ertrage. Würden dort die Nebentriebe nicht abgezwickt oder gebrochen, so würden sie zu lang und an den unteren Theilen kahl werden, dagegen nur an den Spitzen, jedenfalls die ungünstigste Stellung, Tragknospen ansetzen. Von Jahr zu Jahr würden ferner die Zweige so ineinander wachsen, dass ein Wirrwarr entstehen könnte, der in jeder Hinsicht unangenehme Folgen nach sich zöge. Auf sehr altem Fruchtholz entwickeln sich an der Basis durch das Pin-

ciren häufig verborgene Augen zu Trieben, die zur Verjüngung des alten Holzes als Ersatzzweige herangezogen werden; besonders ist dies bei Pfirsichbäumen der Fall.

Von dem Pinciren der Hochstämme wollen wir ganz absehen, weil es eine zu unbequeme und geradezu unnütze Verrichtung sein würde, denn wenn der Hochstamm einige Jahre seine Krone gebildet hat, muss dem Stamme und den stärksten Zweigen zur gleichmässigen Verdickung eine so grosse Saftmenge abgehoben werden, dass die Seitentriebe der Leitäste sich nur mässig verlängern. Bei ihnen würde nur ein sorgfältiges Ausputzen alle Jahre erforderlich sein. Baumformen jedoch, die sich unmittelbar über der Erde erheben, wie Pyramiden-, Kessel-, Guirlanden- oder Fächerbäume, vorzüglich alle Spalierbäume, würden einem achtsamen und fleissigen Pinciren und Brechen in den ersten Jahren wenigstens unterworfen werden müssen, um in der kürzesten Zeit richtige Erfolge zu erreichen. Sobald die bezeichneten Zwergformen erst 5 bis 6 Jahre herangebildet sind, braucht man solche Operationen nur noch selten, vielleicht ein bis zwei Mal im Sommer vorzunehmen, da das Fruchtholz des Kernobstes den Umfang nur sehr spärlich vergrössert und das des Steinobstes dann durch alljährliche Neubildung von Bouquetzweigen sich erweitert.

Beim nächsten Frühjahrsschnitt werden alle wiederholten Pincements bis auf den Knotenpunkt über dem ersten Pincement abgeschnitten, während die einmaligen Pincements unangetastet bleiben.

Richten wir nun beim Schnitt im nächsten Frühjahre einen Rückblick auf das Resultat des Pincirens im vorigen Sommer, so wird Jedermann den Frühjahrsschnitt um Vieles erleichtert, die Form verschönert und die Ausbildung des Fruchtholzes beschleunigt finden und gestehen müssen, dass das Pinciren eine nothwendige und vortheilhafte Ergänzung des Frühjahrsschnittes ist.

Die Erdbeere als die erste Obstfrucht des Jahres gibt schon bald Gelegenheit, sich lebhaft um sie zu bekümmern. Wie bei allen Pflanzen lohnt auch sie die Sorgfalt, die man ihr angedeihen lässt. Dass man den Pflanzen im Herbste die Ausläufer wegnahm, versteht sich wohl von selbst, aber man hüte sich ja, die ganzen Blätter von den Pflanzen wegzuschneiden; ein solches hie und da geübtes Verfahren rächt sich. Bei der Auswahl der Ausläufer zu Neupflanzungen achte man gut auf die Exemplare, von welchen dieselben stammen. Es gibt nämlich einzelne Stöcke, die fast nur männliche Blumen tragen und wenig oder gar keine Früchte liefern, aber meist viele junge Pflanzen an ihren Lauftrieben produciren. Durch Vermehrung von einer solchen Pflanze kann man mit schönster Manier sich ein gänzlich unfruchtbares, nie tragendes Beet zusammenstellen; man nehme daher Vermehrung nur von gut und reichtragenden Stöcken. Ferner achte man darauf, dass die Beete jetzt nur ganz leicht und obenauf behackt werden, was den Pflanzen ausserordentlich zu gute kommt; ein tiefes Umgraben dagegen schadet, weil es die sich ausbreitenden Wurzeln der Pflanzen beschädigt. Eine kräftige Düngung trägt viel dazu bei, Früchte in Menge und ansehnlicher Grösse zu erhalten. Auch das Auflegen von Kuhfladen und das Auffüllen der Beete zwischen den Pflanzen mit Compost im Frühling wirkt äusserst kräftig; ebenso ein oder zwei Jauchengüsse nach der Ernte im Herbste.

Um die Früchte vor Schmutz zu schützen und zum gehörigen Ausreifen zu bringen, kann man die folgende Methode anwenden; natürlich ist dieselbe nicht für Grossculturen geeignet, sondern nur im Kleinen im Garten anwendbar. Am Anfange und am Ende jeder Erdbeerenreihe werden niedrige Pfähle einander gegenüber so eingeschlagen, dass die parallel laufenden Drähte, womit dieselben verbunden werden, die Blätter, Blüthen und Früchte etwas heben, so dass sie seitlich auf denselben lagern können. Ferner sind schwache Stäbe in Entfernungen ab und zu anzubringen, die dem Drahte die gehörige Richtung und Halt geben. Um das Niedergleiten der Früchte zu verhindern, verbindet man nach rechts und links an jedem Endpunkte den Draht mittelst einer leichten Schnur, so dass über diesem Netze die Früchte allseits Halt über dem Erdboden finden können. Scheinbar ist diese Vorrichtung zeitraubend, aber die Erfahrung lehrt, dass sich die geringe Mühe reich bezahlt macht, weil die Früchte schöner, ja tadellos werden, nach allen Seiten besser ausreifen und weniger von Insecten, Schnecken etc. angegriffen werden.

Erdbeerwein. Indem wir auf das von Director Göthe an anderer Stelle Gesagte verweisen, wollen wir noch ein weiteres, praktisch erprobtes Recept mittheilen. Auf 1 Liter zerquetschte Erdbeeren, die rein, reif und aromatisch sein sollen, gibt man 1 Liter heisses Wasser, fügt 2 Liter Zucker zu und lässt das Ganze 2 Tage stehen. Sodann wird das Gemisch filtrirt und auf 20 Liter Saft 1 Liter Franzbranntwein, sowie der Saft und die Schale von 2 Citronen und 2 Orangen hinzugefügt und lässt man denselben dann damit vergähren. Es gibt dies einen vortrefflichen, angenehmen und haltbaren Wein.

Kyanisirte Gartenpfähle. In der neuesten Zeit werden wiederholt eiserne, verzinkte Pfähle für Wein- und Gartenbau empfohlen. Dieselben mögen recht gut und dauerhaft sein, aber welcher Gartenbesitzer wird für Pfähle den Stückpreis von 70 kr. bis 1 fl. 20 kr. ausgeben wollen? Da würde schon für kleine Gärten der Aufwand für dieselben ausserordentlich gross werden.

Es ist allerdings sehr ärgerlich, wenn die Holzpfähle, die das ganze Jahr dem Wetter ausgesetzt sind, rasch faulen, und dass hauptsächlich die Spitzen derselben fast jedes Jahr erneuert werden müssen. Diese Uebelstände zu verhüten hat man ausgezeichnete Mittel, und es ist wirklich auffallend, dass die Einführung imprägnirter Pfähle im Gartenbau noch nicht allgemeiner geworden ist.

Durch das Imprägniren der Pfähle mit Quecksilberchloridlösung (Kyanisiren) erhalten dieselben eine fast unverwüstliche Dauerhaftigkeit. Auf diese Weise behandelte Weinbergspfähle standen 20 und mehr Jahre auf den ersten Spitzen in den Rebbergen, ohne abzufaulen. Mehr kann man gewiss von Tannenholzpfählen nicht verlangen, und diese Resultate werden der Verbreitung eiserner Pfähle gerade keinen Vorschub leisten.

Die Firma Katz & Klumpp in Gernsbach (Grossherzogthum Baden) verbreitet mit bestem Erfolge seit langen Jahren kyanisirte Pfähle und die Nachfrage nach diesen vorzüglichen Dauerpfählen hat sich in den letzten Jahren sehr gesteigert. Neben kyanisirten Weinbergspfählen und Baumstützen sind in der oben genannten Kyanisiranstalt auch ausgesucht schöne Rosenpfähle stets vorräthig, und stellt sich der Preis dieser letzteren bei einer Länge von 1½ M. auf 4 fl. 20 kr. per 100 Stück. Längere Pfähle für Rebpyramidstöcke und Zwergobstbäume sind entsprechend theurer. Kein Gartenbesitzer sollte versäumen, diese Dauerpfähle einzuführen, und wer sie einmal eingeführt hat, wird nicht mehr davon lassen. Wenn wir bedenken, dass an gewöhnliche Holzpfähle fast jedes Jahr neue Spitzen angeschnitten werden müssen und dass dieselben

dadurch in wenig Jahren zu kurz werden, so ist gewiss die Ersparniss, die wir durch Verwendung imprägnirter Pfähle erzielen, sehr bedeutend Jeder Gartenbesitzer hat schon die Erfahrung gemacht, dass bei starkem Sturmwind die halbmorschen Pfähle an der Erde abgebrochen und die daran angebundenen Lieblinge mit zu Schanden geworden sind — solche Verluste hat man bei kyanisirten Pfählen nicht zu beklagen, diese trotzen jedem Windstosse und schützen die ihnen anvertrauten Pflanzen vor jedem Schaden.

Die kyanisirten Pfähle sind der ganzen Länge nach mit der Lauge getränkt, es widerstehen also auch die über der Erde befindlichen Theile derselben jeder Fäulniss. Insectenbrutstätten sind an solchen Pfählen nur selten beobachtet worden, die hornartige Dichtigkeit des kyanisirten Holzes hindert jedenfalls das Eindringen der Gartenbauschädlinge aus der Insectenwelt.

Mögen diese Zeilen zu recht ausgiebiger Benützung kyanisirter Pfähle im Gartenbau führen, es ist unsere feste Ueberzeugung, die wir durch praktische Erfahrung gewonnen, dass die Resultate überall sehr befriedigend ausfallen werden.

Eberstein-Schloss, im December 1883.

(Rheinische Gartenschrift.)

Olivier de Serres, eine neuere französische Wintertafelbirne, vor ungefähr 10 Jahren ausgegeben von dem bekannten Züchter Boisbunel.

Gestalt und Grösse: unregelmässig platt oder plattrund, einseitig gebaut, mit Erhabenheiten besonders auf der Stielwölbung, gross und sehr gross, grösster Durchmesser in der Mitte; starke Mittelexemplare messen 8 bis 9 Cm. in der Breite und 6 bis 7 Cm. in der Höhe.

Kelch: meist gross und hornartig, häufig zwischen Beulen, dann flach eingesenkt, hin und wieder klein und unvollkommen, dann in tiefer Einsenkung.

Stiel: 2 bis 3 Cm. lang, ziemlich dick mit starker Verdickung am Ende in sehr tiefer Einsenkung.

Schale: rauh, derb, hellgelb, an der Sonnenseite hochgelb, stark besonnte Früchte hin und wieder mit einem Anflug einer bräunlichen Röthe, doch fast ganz mit netzartigem Roste überdeckt, welcher die Frucht jedoch auf Stiel- oder Kelchwölbung häufig ganz überdeckt.

Fleisch: weissgelb, schmelzend, sehr aromatisch, mit feiner, angenehmer Säure.

Kernhaus: klein, Fächer eng, Samen schwarzbraun, nicht zahlreich, aber auffallend gross und vollkommen, spitzeiförmig mit einem kleinen Höcker.

Reife und Nutzung: Die Birne reift von Ende December bis März, ist eine Tafelfracht ersten Ranges.

Eigenschaften des Baumes: Der Baum wächst gedrungen, gedeiht sowohl auf Wildling als auch auf Quitte gut. Blätter sind klein, lanzettlich; einjährige Zweige von grüngelber Farbe, Knospen sehr engstehend. Der Baum verlangt zu seinem Gedeihen einen guten, warmen Boden. In den kühlen und schweren Böden tritt wohl reichliche Blüthe, aber geringer Ansatz ein, was wir besonders hier bei einer Anzahl von Bäumen beobachten konnten. Die Fruchtbarkeit ist in einem zutreffenden Boden eine recht gute. Der Baum wird nicht sehr gross, eignet sich sowohl für Pyramiden, als Cordons, doch besonders für Spalier. In Anbetracht der Grösse und Güte dieser späten Winterbirne können wir dieselbe nach mehrjähriger Beobachtung insbesonders für den gartenmässigen Obstbau wärmstens empfehlen, und dieses umsomehr, als die Zahl unserer wirklich guten späten Winterbirnen eine sehr beschränkte ist. Olivier de Serres darf unter den feinen Wintertafelbirnen in Zukunft nicht mehr fehlen.

Mader. (A. d. Tir. landw. Bl.)

Früchte in Honig eingemacht. Wir glauben die Obstzüchter und Hausfrauen auf eine neue Methode des Früchteconservirens aufmerksam machen zu sollen, welche sich durch Sparsamkeit, Dauer und bleibenden Wohlgeschmack auszeichnet. Sie wird von den Geschwistern Braun in Bojanowo in der Provinz Posen praktisch angewendet und die verschiedensten Fruchtgattungen, nach dieser altererbten, aber sonst nirgends verbreiteten Methode eingesotten, weit und breit versendet. Auch auf der internationalen Birnenzüchter-Ausstellung in Wiener-Neustadt 1882 wurden diese Producte begutachtet und mit einer Staatsmedaille ausgezeichnet. Wir werden darauf zurückkommen, sobald die frischen Früchte in unseren Gärten und auf unseren Märkten wieder erscheinen.

Die Farbe der Früchte ändert sich nach den aufmerksamen Beobachtungen eines Obstzüchters bedeutend nach den Höhenlagen des Obstgartens. Er sagt: Ich bin in der Lage, constatiren zu können, dass der Danziger Kantapfel, der auf dem Schwarzwalde eine ausserordentliche Verbreitung hat, in hohen Lagen eine viel tiefröthere Färbung bekommt als in der Niederung und dass der blaubeduftete Kohlapfel eigenthümlich schwarzblau und ganz überzogen mit stahlgrauem Dufte wird. Das Umgekehrte ist der Fall bei den gelb- und grünfrüchtigen Obstsorten. Die Goldparmäne, die in den niedrigen und den Mittellagen bei der Ausreife orangegelb auf dem Baume hängt, bleibt in hohen Lagen bis zur Lagerreife grün, selten mit Anflug von Rosastreifen auf der Sonnenseite. Dasselbe trifft noch mehr zu bei den grünfrüchtigen Sorten, die, wie bekannt, bei Lagerung eine lichtere Farbe annehmen, von hohen Lagen aber einmal so grün bleiben wie das anderemal.

Ein nicht unbedeutender Unterschied findet hiebei auch im Gewichte statt und zwar bei Obst, das in hohen oder niederen Lagen, und dem, das auf Sand- oder Lehmboden gewachsen ist. Ich habe schon öfter darüber vergleichende Versuche angestellt und gefunden, dass das gleiche Volumen Obst von einer und derselben Gattung, gewachsen auf Lehm- oder Kalkboden, gewichtiger ist als dasjenige, das auf Sandboden wächst, und endlich, dass das Obst von hohen Lagen demjenigen von mittleren und offenen niedrigen Lagen verhältnissmässig im Gewichte nachsteht.

Wetterbeständiger Anstrich für Holz. Der sogenannte „finnische Anstrich" für dem Wetter stark ausgesetztes Holz, also für alle im Garten verwendeten Hölzer und Holzgegenstände, ist nicht theuer, haftet gut und hat sich im Wind und Wetter vorzüglich bewährt. Durch einen Zusatz von Zinkvitriol ist man jetzt auch dahin gekommen, den Holzwurm, der allein diesem Anstrich beikommen konnte, davon abzuhalten. Der betreffende Anstrich wird aus drei verschiedenen Mischungen, die einzeln für sich bereitet und dann vermischt werden, hergestellt. Durch Einrühren von 5 Theilen gewöhnlichen Roggenmehls in 15 Theile kalten Brunnenwassers erhält man die erste, mittelst Auflösung von 2 Theilen Zinkvitriol in 45 Theilen siedenden Wassers die zweite, endlich $1\frac{1}{2}$ Theile Colophonium (Geigenharz) in 10 Theilen Thran (Fischthran), in der Hitze vollständig gelöst, ergibt die dritte Mischung. Die erste Mischung wird in die heisse Zinkvitriollösung sorgsam eingerührt, dann der Thran mit dem Geigenharz beigemischt und das Ganze möglichst

gleichmässig abgerührt. Dem nun fertigen Anstriche kann eine beliebige Erdfarbe (Veronesergrün, Englischroth, Kölnergelb, Umbra oder dgl.) beigemengt werden.

(„Der Techniker.")

Als passendster Dünger für Obstbäume ergab sich bei in Potsdam angestellten Versuchen ein Gemisch von Kali und Phosphorsäure, welches am günstigsten auf die Blüthenbildung wirkte. So hatte dort eine Birnpyramide gegen 1800 Blüthenknospen angesetzt. Am wenigsten wirkte Kuhmist allein; Asche etwas mehr. Die Wirkungen des Superphosphats waren gleich denen der Asche, die des schwefelsauren Kalis bemerkenswerther: die mit Kuhmist und Asche noch nachhaltiger, als wenn diese Stoffe einzeln gegeben wurden. Asche und Superphosphat wirkten ähnlich. Am günstigsten schliesslich waren die Erfolge von Superphosphat (20% Phosphorsäure) und schwefelsaurem Kali (15% Kali).

Mittel gegen die Blutlaus. Wenn wir auch in dem Dr. Nessler'schen Mittel ein wirksames Remedium gegen die weitere Verbreitung der unseren Apfelbäumen so schädlichen Blutlaus besitzen, so ist es dem Obstzüchter jedenfalls erwünscht, auch andere Methoden, die zu gleichem Zwecke erfolgreich dienen, kennen zu lernen. Manchmal findet das eine oder andere Mittel durch Oertlichkeit und Umstände einen besonderen Vorzug. In dem neuen Werkchen „Der rationelle Obstbau auf dem Lande und im Garten" theilt Dr. Emil Kalender, der Verfasser (Secretär des Obstbauvereins für den Stadt- und Landkreis Köln), seine Erfahrungen folgendermassen mit: „Heureka! Ich hab's gefunden! Ein bewährtes Mittel gegen die Blutlaus besteht darin, dass man ein halbes Kilo zerquetschten schwarzen Senfsamen mit einem Liter gewöhnlichen Spiritus übergiesst und das Ganze acht Tage lang unter öfterem Umrühren stehen lässt. Dann bringt man die so erhaltene Lösung von Senföl in Weingeist mittelst einer kleinen Ballonspritze an die befallenen Stellen. Die Blutlaus verschwindet sofort und kommt auch nicht mehr wieder, da die schnellflüssige Lösung in alle Rindenritzen eindringt und die Thiere mit unfehlbarer Sicherheit tödtet. Doch sind wiederholte Revisionen nöthig." Diese einfache Methode ist jedenfalls des Versuches werth. — Ein anderes, sich ebenfalls als bewährt gebendes Mittel gegen die Blutlaus theilte der bekannte Gärtner und Gartenschriftsteller Herr O. Hüttig in der „Gartenzeitung" mit. Er empfiehlt 1 Kg. Alaun und 2 Kg. Soda in 15 Liter Wasser aufzulösen und damit Stämme und Aeste zu bestreichen. Das wäre jedenfalls ein sehr einfaches, leicht zu handhabendes Mittel!

Druckfehler. Auf Seite 62 der letzten Nummer ist der Name des Herrn Hofgärtners in Sofia irrthümlich Retz statt Betz gedruckt.

Blumen- und Gemüsegarten.

Neues. Wie alljährlich melden sich auch diesmal in allen Zweigen der Gärtnerei Neuheiten in Menge an, von denen wir einige auffallende unseren geschätzten Lesern nachstehend anführen wollen. Beginnen wir mit der Königin der Blumen, so finden wir einen solchen Reichthum, dass wir die Auswahl auf eine etwas spätere Zeit verschieben zu sollen glauben. Es sind 85 neue in Europa gezüchtete Sorten ausgegeben worden; wir führen als besonders merkwürdig nur die drei aus Amerika stammenden an: die lebhaft carminkirschrothe Marschall P. Wilder (Ellwanger & Barry) und die von demselben Züchter herrührende Rosalie, eine kleine, tiefrosa äusserst reich blühende, besonders in der Knospe prachtvolle, stark wohlriechende Rose, ähnlich der bekannten Paquerette, und die orange- bis safrangelbe Theerose Sunset (Peter Henderson), die von der bekannten Prachtrose Perle des Jardins abstammt, welche bekanntlich viele Rosenliebhaber über den „Marschall Niel" stellen. Als ganz interessant gilt noch Rosa Ecoe, die an kurzen Zweigen reingelb reichblühende gelbe Afghanische Rose, die Paul und Sohn in den Handel brachten.

Von den zum Sommerschmuck des Gartens verwendeten Pflanzen erwähnen wir Dahlia und Canna. Beide brachten interessante Neuheiten. Von Georginen ist es die auffallende „Violette Strauchkönigin", von der der Züchter sagt: „Aus der Knolle treiben tiefdunkel sammtig violett überhaucht die ersten, am schönsten gefärbten Triebe. Später lichter, bleibt doch der ganze Strauch, sowie der reiche Blumenflor wie von zartem violetten Schmelz überzogen; diese violette Färbung und die auf hocheleganten, schlanken Stielen schön getragenen Liliputblümchen machen die Pflanze ungemein zierlich und edel."

Unter den Canna oder Blumenrohr glänzt als Neuheit Liervalli macrophylla mit kolossalen dunkelpurpurrothen Blättern, die über zwei Meter hoch werden, und die niedrigbleibende, nur kaum ½ Meter erreichende Souvenir de Charles Huber, welche sich durch ihr reiches Blühen und die bisher bei der Canna noch nicht vorkommende Rosafärbung derselben auszeichnet.

Selbst unter den kleinen Decorationspflanzen tritt ganz Besonderes auf. Von der niedlichen in blau und weiss so beliebten Lobelia (man hat auch eine orangegelbe Lobelia lutea) bringt uns England eine scharlachrothe Neuheit: Primadonna; doch ist der Erfolg erst abzuwarten, ob sich die Farbe treu bleibt. Von der als die schönste blaue Frühlingsblume bekannten Nemophyla insignis wird eine noch viel schönere Verbesserung unter dem Beinamen atrocoerulea ausgeboten.



Fig. 24.

Schliessen wir daran Einiges über Gemüse, deren Einführung für den Gärtner oft noch viel werthvoller ist. Heutigen Tages kommen die Frühsorten hauptsächlich in Betracht, und von vielen solchen Gewächsen tritt eben jetzt der Zeitpunkt der Aussaat ein. Wer z. B. Radieschen und Salat im Freien zeitlich haben will, muss Anfangs März dazusehen. Auf sonnigem Beete, in Rillen, die 15 Cm. von einander entfernt sind, legt man auf Distanz von einer Spanne immer 2 Radieschenkörner und streut dazwischen einigen Salatsamen. Von Sorten ist davon die neue runde scharlachrothe mit weissem Wurzelende, die olivenförmige gelbe und die ganz neue, sehr lange rosenrothe von Neapel zu empfehlen. Von Salat wählt man Eiersalat, Silberball oder Goldforellen; Sorten, die Frühzeitigkeit mit schöner Färbung und feiner Textur verbinden. Von den verschiedenen Krautsorten nennen wir das Kleinste frühe Erfurter (Fig. 24), welches besonders echt bei Haage & Schmidt in Erfurt zu erhalten ist, den Wiener Capuciner-Wirsing und den ganz neuen Schweizer Blumenkohl von Plain-

palais, der sich durch Grösse und Widerstandsfähigkeit gegen ungünstige Witterung auszeichnet. Von Zwiebelsorten dominiren gegenwärtig die aus südlichen Gegenden stammenden, die silberweisse Aetnazwiebel und die portugiesische Delicatesszwiebel als Neuheiten; wir glauben aber, dass man bald mit Recht wieder auf unsere einheimischen, ertragreichen und festen Sorten zurückkommen dürfte. Neu ist ferner noch die Blutforellen-Cichorie von Mailand; der weissrippige Stangensellerie, der gleichzeitig von Frankreich und England angeboten wird, und der besonders frühe Paradeisapfel Tomate König Humbert. —

Personalnachrichten.

Am 14. Februar starb einer der eifrigsten Pomologen Oesterreichs, der Schlossgärtner des Grafen Herberstein auf Eggenberg, Wenzel Ziwansky. — Am 26. Februar starb zu Nizza im 84. Jahre Graf Harrach, ein Freund der Gartencultur in jeder Weise. Sein wundervoller Park in Bruck a. d. Leitha und seine dortigen grossartigen Glashäuser, die Rosen-, Obst- und Gemüseculturen, gegenwärtig unter der eminenten Leitung des Herrn Sandhofer, bilden seit Jahrzehnten eines der hervorragendsten gärtnerischen Objecte in der Umgebung von Wien. — In Schottland starb der berühmte Botaniker Balfour.

Briefkasten.

Herrn **M. Pr.** in **Wien**. Ueber die von uns zuerst im „Obstgarten" 1883, Seite 316 erwähnte Wasserstoffsäure kann ich Ihnen leider nähere Details nicht geben, weil der einzige Fabrikant in Hannover seine Bereitungsweise begreiflicherweise noch geheim hält. Es dürfte diese Wasserstoffsäure wohl eigentlich Wasserstoffsuperoxyd sein, also Wasser, das stark mit Sauerstoff imprägnirt ist. Aus den Eigenschaften des Sauerstoffs, dem belebenden Principe der Natur, ist erklärlich, dass er im potenzirten Zustande als Conservirungsmittel dienen kann. In welcher Stärke das Superoxyd zur Anwendung kommt, darüber fehlen noch Aufschlüsse, da dessen Bereitung bisher viele Schwierigkeiten darbot. Man glaubt aber, dass es bald billiger als Salicylsäure zu stehen kommen dürfte und diese wahrscheinlich ganz verdrängen wird. Auch in Krankheiten, besonders ansteckenden, hofft man auf deren Wirksamkeit besonders in Bezug auf die Zerstörung der verschiedenen Bacterien. — Herrn **A. R.** in **Gloggnitz**. Schnüre und Stricke, die man im Garten verwendet, Hängematten und Segeltuchvorhänge etc. werden wasserdicht und haltbar gemacht, indem man sie in eine noch heisse Abkochung von ½ Kilo Eichenlohe, wie man sie bei den Gärbern erhält, in 10 Liter Wasser ein paar Stunden einweicht und dann trocknen lässt. — Herrn **J. P.** in **Szent-Laszlo**. Sie wünschen Auskunft, ob sich bei uns auch in den Paradeisäpfeln ein Wurm vorfindet, der das Verderben dieser Frucht bewirkt. Wir können hierüber keine Erfahrung mittheilen, vielleicht kann dies einer unserer geschätzten Leser. In Amerika kommt in den Tomato's der sogenannte Kapselwurm vor, der in die Frucht eindringt und sich am Stiel verbirgt, weshalb auch alle Paradeisäpfel dort ohne Stiel zu Markte kommen, um den Kapselwurm früher aufzufinden und die betreffende Frucht zu beseitigen. — Herrn **J. K.** in **Hermannstadt**. Graf Luxburgs Parmäne soll viel grösser werden als die englische Winter-Goldparmäne. Sie wurde erst vor einem Jahrzehnt vom Handelsgärtner Nagengast in Würzburg erzogen und zu Ehren des Regierungspräsidenten Graf Luxburg benannt. Sie ist ein Tafelapfel ersten Ranges mit rostgrüner, später goldgelber, sich rauh anfühlender, stellenweise warziger Frucht, mit kurzem Stiele und tiefsitzendem Kelche. Der Weingeschmack tritt im November bei voller Reife ein; sie dauert aber mit ihrem Aroma und wohlschmeckenden Safte vollständig gut bis in den Mai. Der Baum ist rasch wachsend, sehr tragbar und von schönem Astbau; seine Härte hat sich im Winter 1879 auf 1880 vollständig bewährt. Er ist daher jedem Obstfreunde zu empfehlen. — Herrn **A. L.** in **Herrnskretschen**. Das sogenannte Stücken der Kirschbäume ist eine Procedur, die auch im südlichen Deutschland hier und da und noch mehr in der Schweiz vorkommt. Es war das eine Art Verjüngung, die mitten im Sommer nach dem Abpflücken der Frucht geschah und einige Analogie mit dem Abschlagen der Aeste der Nussbäume bei der Ernte hatte. Man glaubte, das Schlagen und Abschlagen der Aeste sei nothwendig oder wenigstens nützlich zu künftiger Fruchtbarkeit. Es muss aber jedenfalls ein barbarisches Verfahren genannt werden, das wohl hier und da, aber selten glücken kann. Man sieht den Baum darnach schöner wieder ausschlagen und fruchtbare Zweige treiben, aber das durch das Abschneiden grösserer Aeste entstehende Saftstocken kann auch einzelne Theile oder den ganzen Baum verderben. Gewiss ist aber das Ausputzen des Kirschbaumes nach der Fruchternte und selbst das mässige Beschneiden der Zweige zur Regelung des Fruchtansatzes im Hochsommer ganz gut angebracht, weil es häufig geschieht, dass man beim Schneiden im Herbste, wo die Blätter zu gelben beginnen, auch Fruchtzweige wegzuschneiden genöthigt wird, um die nothwendige Form zu erhalten; gewiss ist ferner, dass die zur Bildung dieser Fruchtzweige verwendeten Säfte vom Baume an anderer Stelle nützlicher verwerthet worden wären, wenn ein Sommerschnitt stattgefunden hätte. Wir befürworten daher den Sommerschnitt, aber nicht das verständnisslose „Stücken". Der Kirschbaum ist difficil und bedarf grosser Sorgfalt. — Herrn **A. Sch.** in **Margarethen am Moos**. Die sehr schön gehaltenen Reiseerinnerungen haben leider für den Obstgarten zu wenig Interessantes; über das weitere Bemühen dieserhalb brieflich in einigen Tagen. — Herrn **Ch. D** in **Laubegast**. Wir danken hiermit für die nach manchen Fährlichkeiten uns endlich zugekommenen Früchtenmodelle und werden seinerzeit noch Einiges darüber bringen. — P. T. **Rob. Kittler's Verlag** in **Hamburg**. Die gewünschten Aufsätze haben wir an die bezeichnete Adresse übersendet. — Herrn Dr. **E. B.** in **Karlsruhe**. Dass wir recht gern auf den Tausch eingehen, wird Ihnen der Empfang unseres Blattes erweisen.

Kataloge erhielten wir von:

Haage & Schmidt in Erfurt. Pflanzenverzeichniss pro 1881. 114 S. stark, in welcher wir besonders Gladiolen, Gesneriacen, Cacteen, Dahlien, Wasserpflanzen, Heil- und Nutzpflanzen etc. etc. in den vollständigsten Sortimenten vorfinden; auch Warm- und Kalthauspflanzen, Freiland-Stauden und Gesträuche, sowie Obstgehölze sind in der reichsten Zahl vertreten; es ist einer der vollständigsten Kataloge.

Ludwig Földessi in Budapest enthält eine grosse Anzahl neuer und seltener Samen von Gemüse- und Feldfruchtpflanzen, die sich in anderen Handlungen nicht wiederfinden, so z. B. Melonen aus verschiedenen Gegenden Asiens, Tabak aus der Türkei und aus Amerika, Mais aus Amerika etc. etc. und werden wir die besonderen eigens besprechen.

Dammann & Comp in Portici bei Neapel; eine deutsche Firma, die insbesondere durch Neuzüchtungen in Gemüse und Blumen sich hervorthut und deren neue Einführungen wir ebenfalls unsern Lesern durch nähere Beschreibung bekannt geben werden.

J. L. Schiebler & Sohn in Celle (Hannover). Das Preisverzeichniss enthält ausser mehreren Neuheiten besonders ein sehr gutes Kartoffelsortiment, unter welchem sich ebenfalls ganz vorzüglich Neues vorfindet.

Für den Inhalt der Inserate ist die Redaction nicht verantwortlich.

INSERATE.

INSERATE werden pro dreimal gespaltene Petitzeile oder deren Raum mit 10 kr. = 20 Pfg. berechnet. — *Aufträge* sind direct an die *Expedition des „Oesterr.-Ungar. Obstgarten", Wien, VI. Mollardgasse 41,* zu richten.
BEILAGEN, welche jedoch nicht broschirt sein dürfen, werden mit *10—12 fl. ö. W.* pro Tausend berechnet.

Offerte.

Hochstämmige Obstbäume, beste Tafel- und Wirthschaftssorten, hoch- und niederstämmig veredelte Rosen, als: *Thea, Remontant etc.* in anerkannt bewährten Sorten, Teppichpflanzen etc. sind in Tausenden zum Verkaufe vorräthig in der Gärtnerei der Stadt **Komotau** in Böhmen. Beschreibende Kataloge auf Verlangen gratis und franco.

(20) **J. Teubl,** *Stadtgärtner.*

Ananas-Erdbeeren

in den neuesten Sorten, **Haselnüsse, amerikanische Brombeeren, englische Preis-Stachelbeeren, Formbäume** und **Rosen.**

Kataloge stehen zu Diensten.

A. Busse,
Cannstadt (Württemberg).

L. SPÄTH,
Baumschule

(125 Hektar umfassend), (7)

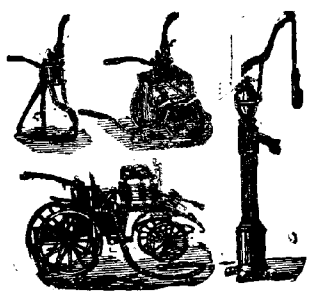
Berlin SO., Köpnickerstrasse 154,

empfiehlt grosse Vorräthe von:
Obstbäumen in allen Formen, ***Alleebäumen, Ziergehölzen,*** Coniferen, Rosen, Obstwildlingen, Forst- u. Heckenpflanzen, Erdbeer- und Spargelpflanzen, Maiblumenkeimen und ***Blumenzwiebeln.***
Kataloge gratis und franco.

F. Kernreuter

Wien, Hernals, Hauptstrasse Nr. 116

(1) an der Pferdebahn.



Garten- u. ***Feuerspritzen*** mit **Kugelventilen,** Schläuche, Feuerwehr-Ausrüstungen, ***Brunnen-Schöpfwerke*** für jede Tiefe und Wasserlieferung, Bau-, Schacht- und Jauchepumpen, Bier- und Weinwerkel, Oel- und Spirituspumpen etc.
Illustrirte Preis-Courante gratis.

Verkauf
(grosser Vorrath)

von schönen Most-, Wirthschafts- und Tafelobstbäumen zu billigsten Preisen.

1jährige veredlungsfähige Apfelwildlinge per Mille 9 fl. ab hier.

2jährige veredlungsfähige starke Apfel- und Birnwildlinge per Mille 14 fl. ab hier. — Ferners alle Waldpflanzenarten. — **Specielle Verzeichnisse gratis.**

St. Martin, Innkreis, Ob.-Oest.

Josef Renezeder, (19)
Forstamts-Adjunct.

Die Obstbaumschule
von
Georg W. Gaedertz

Feuerbach-Stuttgart

hat im Frühjahr 1884 in grosser Auswahl abzugeben:

Birnen
Aepfel
Pflaumen
Kirschen
Aprikosen
Pfirsiche

Spalier- und freistehende Bäume
in den besten und feinsten Tafelsorten. Palmetten, wagrechte Cordons, U-Formen, Spindeln, Pyramiden u. s. w. in tadelloser Formirung und Bewurzelung. **Sehr starke Birnen-Pyramiden und Palmetten** mit zwei und drei Etagen in **schönsten Exemplaren.** Junge Pfirsiche zur Topfcultur geeignet.

Obstwildlinge in verschiedener Stärke.
Illustrirter Katalog franco und gratis. (3)

A. C. Rosenthal

k. k. Hofkunstgärtner,
Baumschulenbesitzer, Samenhändler etc. etc.

Baumschulen und Samencultur
in Albern bei Kaiser-Ebersdorf.
Comptoir, Samenhandlung und Magazine
Wien, III. Hauptstrasse 137.

Mein soeben erschienenes Hauptverzeichniss über **Bäume, Sträucher, Rosen, Coniferen, Gemüse-, Feld-, Wald- und Blumen-Sämereien** steht auf Verlangen gratis und franco zu Diensten.

Haupt-Adresse: (10)
Wien, III. Hauptstrasse 137.

Klenert & Geiger,

I. steiermärkische (2)
Rosen-, Obstbaum- und Saatschule
in Graz, Steiermark,

empfehlen ihre grossen Vorräthe **Busch- und Hochstamm-Rosen,** ferner **Obstbäume,** sowohl hochstämmige, wie auch in formirten Pyramiden, Spalieren, Cordon etc.; besonders aber ist grosser Vorrath von **Obstwildlingen** etc.

Kataloge auf Verlangen gratis.

Erdbeeren-Specialculturen.

Erdbeerpflanzen von den besten neuen, sowie bewährten älteren Sorten, empfiehlt zur jetzigen Pflanzperiode in starken, pikirten, wurzelreichen Exemplaren.

Der specielle, reich illustrirte Preis-Courant steht auf gef. Verlangen **gratis** und **franco** zu Diensten.

G. Goeschke sen.,
(15) *Erdbeerzüchter,*
Cöthen (Anhalt).

SCHUTZMARKE

Die gräfl. H. Attems'sche
Samencultur-Station
in St. Peter bei Graz
(Steiermark)

empfiehlt den Herren **Landwirthen** und **Gärtnern** ihre
selbstgezüchteten Samen.

Specialitäten d. Anstalt: **Gemüse-, Blumen-, Grassamen, Steierischer Rothklee,** garantirt seiderein.

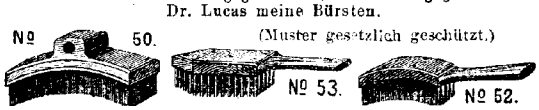
Bei billigen Preisen leistet die Anstalt für ***Echtheit und entsprechende Keimfähigkeit volle Garantie.*** (18)

Preis-Verzeichniss auf Verlangen franco.

Petzold's verbesserte, nicht oxydirbare Stahldraht-Obstbaum-Rindenbürsten

sind in Benutzung bei allen hervorragenden pomologischen Instituten, bei den Königl. sächs. und vielen anderen Staats-Chausseen, sowie Tausenden von Obstbaum-Besitzern. Diese Stahlbürsten sind zur Rindenpflege unentbehrlich, die Rinde wird nach mehrmaligem Gebrauche glatt, so dass keine Insectenlarven darin Platz finden. Auch gegen Moos, Pilze und gegen die Blutlaus empfiehlt
(16) Dr. Lucas meine Bürsten.

Die **Bürsten** rosten nicht.



(Muster gesetzlich geschützt.)

Illustrirter **Preis-Courant** gratis und franco.

Preis eines Sortimentes dieser verbesserten Bürsten Mk. 7.— Nachnahme.

Ernst Petzold jun., Chemnitz, Drahtbürstenfabrik mit Dampfbetrieb.

Frühjahrs-Offerte.

Zur bevorstehenden Verkaufssaison erlauben wir uns, unserem weiten Kundenkreise die reichen und richtig benannten Sortimente bester **Warmhaus-, Kalthaus-** sowie **Freilandpflanzen, Rosen** und **Gehölze** in freundliche Erinnerung zu bringen. — Kataloge gratis und franco. — Solideste Bedienung verbürgt.

Gräfl. Thun'sche Garten-Verwaltung
Tetschen in Böhmen.
(17) **Franz Josst,** Obergärtner.

INHALT: Frostschirme (Mit 2 Illustr.) — Verwendung der Salicylsäure gegen Pflanzenkrankheiten. — Birne Minister Dr. Lucius. (Mit 1 Illustr.) — Vorzügliche Melonensorten zur Freilandcultur. — Zur Vermehrung der Brombeeren. — Zur Winterveredlung der Pfirsiche und Aprikosen. — **Mittheilungen und Correspondenzen:** Das Pinciren der Obstbäume. — Die Erdbeere. — Erdbeerwein. — Kyanisirte Gartenpfähle. — Olivier de Serres. — Früchte in Honig eingemacht. — Die Farbe der Früchte. — Wetterbeständiger Anstrich für Holz. — Passendster Dünger für Obstbäume. — Mittel gegen die Blutlaus. — Druckfehler. — **Blumen- und Gemüsegarten:** Neues. (Mit 1 Illustr.) — Personalnachrichten. — Briefkasten. — Eingesandte Kataloge — Inserate.

Zuschriften in Redactions-Angelegenheiten sind gefälligst an die Redaction: **Wien, VI. Mollardgasse 41,** zu richten.

Expedition: Wien, VI. Mollardgasse 41. Druck von **Wilhelm Köhler** in Wien.

Oesterreichisch-ungarischer

OBSTGARTEN

Illustrirte Zeitschrift

für

Obstbau und Obsthandel, sowie für Blumenzucht, Küchen- und Handelsgärtnerei.

Abonnement:

Inland: Ganzjährig . fl. 4.—
Halbjährig . „ 2.—
Ausland: Ganzjährig Mk. 8.—
Halbjährig . „ 4.—
resp. Francs 11.— oder 5 50.

Herausgegeben und redigirt
von
L. von Nagy.

Administration: WIEN, VI. Mollardgasse 41.

Inserate:
pro dreimal gespaltene Petitzeile oder deren Raum **10** kr. = **20** Pf.

Beilagen werden berechnet pro 1000 Exemplare **10** fl.

Erscheint am **1.** und **16.** eines jeden Monats.

Nr. 7. **Wien, 1. April 1884.** **I. Jahrg.**

Der Stachelbeerstrauch.

Ueber die Stachelbeere sagt Charles Baltet in seinem neuesten Werke, dass sie beinahe überall in Frankreich fortkomme und die leichten, aber fruchtbaren Böden vorziehe, dann eine halbschattige Lage mehr liebe als eine zu heisse. Dasselbe ist in unserem Vaterlande der Fall. Wild oder verwildert kommt der Strauch in den Sevennen, den Alpen, in Schweden und Sibirien vor. Selbst im Himalaya steigt er bis 3500 Meter Seehöhe und fructificirt noch.

Der Cultur unterworfen bleibt die Entwicklung seiner Aeste immer eine beschränkte, doch verwendet man ihn ebenso im Obstgarten, wie in der Feldcultur, im Park und im Hausgarten. Ueberall lässt er sich zu günstigem Gedeihen erziehen: einzeln sowohl wie in Reihencultur, auf Rabatten, in Carré und in Massen. Zumeist wird er auf verlorne Plätze gepflanzt: ein Beweis seiner Dauerhaftigkeit. Nur unter hohen Bäumen geht er zurück, so wie er an Nordmauern seine Früchte verspätet ausreift. Als Spalier braucht er zur Ausbildung seiner Früchte viele Sorgfalt: die eines Liebhabers; als Hecke gewährt er nicht immer an allen Stellen gleichmässige Dicke und Stärke.

Man theilt die Stachelbeere (Groseilles à maquereau, Ribes uvacrispa) in runde und lange, glatte und behaarte, rothe und weisse, mit Abstufungen in rosa, gelb und grün. Die besten Früchte, zumeist englischen Ursprungs, sind nach Baltet:

1. Weisse Antagonist, Velvetwhite, Hero of the North, Nailer, Ostrich, Shanon, Snowdrop, Whitesmith.

2. Gelbe: Albions pride, Britania, Banks Dublin, Broom girl, Golden drop, Husbandman, Marigold, Two-to-one.

3. Grüne: Aaron Lowart, Angler, Conquering Hero, Duck Wing, Green gage, Profit, Shiner, Thumper.

4. Rothe: Alicant, Crown Bob, Guido, Hopley's Companion, Lancastershire, London, Rifleman, Red Warrington.

Diese ausgewählten Sorten spielen in England eine grosse Rolle, sie umfassen alle die verschiedenen Arten, haben aber in Bezug auf Qualität und Geschmack keine gar ausserordentliche Verschiedenheit. Wir bringen nach dem Beerenobst von Maurer (Stuttgart 1883) eine Anzahl Beschreibungen und begleiten dieselben zur grössern Anschaulichkeit mit einigen Fruchtabbildungen.

Die Stachelbeere eignet sich sehr gut zum Speculationsanbau. Ihre Härte, leichte und dabei billige Cultur, sowie die regelmässige Ernte und die sichere und gute Verwendbarkeit der Frucht, sichern immerhin einen mässigguten Ertrag. Auf dem europäischen Festland kennt man fast keine grösser ausgedehnten Stachelbeerculturen, zum Zwecke der Ausbeutung im Grossen. Dagegen ist diese Cultur in England eine sehr ergiebige und vortheilhafte, daher verbreitete, weil man die Früchte sowohl roh wie in Saucen, Puddings etc. schätzt. Man mischt ihre Cultur gewöhnlich mit anderem Obste; auf einem Akre (40 Ar) können 1200—1400 Pflanzen stehen. Ein Feld dieser Grösse producirt in Maidstone in der Grafschaft Kent eine Ernte im Werthe von 100 Pf. St. (2500 Frcs.) in einem Jahre, wovon man an Auslagen höchstens 22 Pf. St. abzurechnen hat.

Der Stachelbeerstrauch wird dort in festen Boden (Loam) gepflanzt und in Reihen, in Kessel- oder

Vasenform erzogen. Dort werden bevorzugt: Crown Bob, Golden drop, Monarch, Velvet White, Warrington, Whitesmith, Yellow Rifleman.

Whitesmith und Crown Bob haben eine feste Frucht, werden grün und unreif versendet und entweder in Flaschen conservirt oder in der Küche verbraucht. Die Sorte Warrington, roth, von mittlerer Grösse, wird für Conserven bevorzugt und auf dem Markte theuer gezahlt. Die Cultivateure bevorzugen dieselbe überdies auch noch deshalb, weil sie stark stachlich ist und deshalb die Früchte vor den Vögeln besonders gut geschützt sind, hauptsächlich vor den Amseln in der Nähe von Hainen und Wäldern. Man zahlt übrigens bis $^2/_{10}$ Frc. für jeden Amselkopf.

In Middlesex trifft man Stachelbeeren in den Reineclaude-Obstgärten abwechselnd in Reihen mit Erdbeeren und Himbeeren an, und trägt die Stachelbeere dort auch sehr reich. Zumeist ist es die Lancastershire Late, die sehr reich fructificirt, und Dobson's Seedling, vorzüglich zu Stachelbeerpuddings.

In Frankreich trifft man bei Rosendaël, nahe bei Dünkirchen, Stachelbeerculturen in Reihen längs der Gemüseculturen abwechselnd mit Schwarzen Johannisbeeren, Kirschen und Pflaumen in Strauchform, die die Gemüse vor dem Seewinde schützen. Es wird dort selbst eine „Dicke Stachelbeere" (grosse Groseille) gezogen, die von eigenen Commissionären oft bis zu 1000 Kg. in einem Tage nach London expedirt wird, gleichzeitig mit Kartoffeln, die denselben Gärten entstammen. Diese Sorte ist im Norden von Frankreich ziemlich allgemein, im Süden fehlt sie.

Kreuzt man das Atlantische Meer, so findet man in Massachusetts und in Mississippi eine grosse Verbreitung des dort einheimischen und reich fruchttragenden Howghtons Seedling, der nie vom Mehlthau (Acidium Grossulariae) befallen wird, wie der Warrington in England. Es wird nicht lange dauern, so wird auch diese Sorte auf dem Londoner Markt erscheinen. Gegenwärtig erhält London Siebentausend Tonnen Stachelbeeren jährlich — das will sagen 7,105.000 Kg. in einem Jahre! — während diese Frucht bei uns rein eine den Kindern zukommende Nascherei bildet.

Die 20 vorzüglichsten Stachelbeersorten sind:

I. Rothe.

Rifleman, Grave.

**†† Ende Juli od. Anf. August. (Fig. 25.) I. A. 2. Roth, glatt, rundlich.

Heimat und Vorkommen: Eine englische Sorte, deren Erzieher unbekannt ist und die Maurer aus Holland empfing.

Synonyme und Literatur: siehe Monogr. 21, deutsches Obstk. VI. Sect., 2. Lief. In The fruit Manual von Dr. Hogg fehlt sie wie in Downing, während Beide eine andere Sorte unter Rifleman Leigh's empfehlen.

Gestalt: sehr gross, von rundlich elliptischer Form, jedoch kommen zuweilen Früchte von rundlicher und andere von rein elliptischer Form vor.

Schale: dick, glatt, trüb karmoisinroth, nach dem Kelche hin lichter werdend, die schmutzige, gelbe Grundfarbe durchschimmernd; Adern hellroth, mit weisslichgelben Punkten.



Fig. 25. Rifleman, Grave.

Geschmack: bei völliger Reife gewürzhaft und süss.

Reifezeit und Nutzung: die Frucht reift Ende Juli oder Anfangs August und hält sich einige Wochen, eignet sich vorzugsweise zur Weinbereitung, aber auch zu jedem andern Zweck.

Wuchs: kräftiger Strauch mit aufwärtsstrebenden Zweigen, die mit grossen Stacheln stark besetzt sind

Bemerkungen: Eine wegen ihrer Grösse und Schönheit zu empfehlende Sorte.

London.

**†† Anfang August. I. A. 3. Roth, glatt, elliptisch.

Heimat und Vorkommen: Diese vorzügliche Sorte wurde bereits im Jahre 1839 bei einem Gewicht von 29 Skrupel in Chester und dann 1842 in Thatto Heath bei einem Gewicht von 31 Skrupel 13 Gr. prämiirt. Ausserdem erhielt sie 1843 in Davenham bei 32 Skrupel und 1844 in Nottingham bei 35 Skrupel verschiedene Preise. Nach Hogg's Fruit Manual wurde sie auch 1852, 1864 und 1865 prämiirt.

Gestalt: sehr gross, elliptisch, zuweilen länglich.

Schale: dick, glatt, dunkelroth.

Geschmack: säuerlich süss.

Reife und Nutzung: Anfang August. Tafelfrucht.

Wuchs: sehr kräftig.

Bemerkungen: Eine der grössten aller bekannten Stachelbeeren.

Roaring Lion, Farrow.

*† Ende Juli od. Anf. August. I. A. 3. Roth, glatt, elliptisch.

Heimat und Vorkommen: Eine sehr verbreitete, gute, englische Preisfrucht, die auch Downing empfiehlt.

Synonyme und Literatur: Monogr. Nr. 61 und Deutsches Obstk. VI. Section, 1. Lief.

Gestalt: gross und von rein elliptischer Form.

Schale: glatt, dick, kirschroth, Adern grünlichgelb mit grünlichen Punkten und vielen durch die Haut scheinenden rothbraunen Flecken.

Geschmack: säuerlich süss.

Reifezeit und Nutzung: Ende Juli oder Anfangs August. Kann als Tafelfrucht, zur Weinbereitung und Aehnlichem verwendet werden.

Wuchs: kräftiger, harter Strauch mit abwärtsstehenden, stark mit grossen Stacheln besetzten Zweigen.

Bemerkungen: Diese Sorte wurde in den Jahren von 1824—1832 auf den Ausstellungen zu Ellesmere, Nantwich, Oswestry, Disley, Huyton und Woodstock bei einem Gewicht von 25—29 Skrupel prämiirt. Soll nach Pansner wenig Kerne (Samen) haben.

Wonderful red, Brown.

**†† Ende Juli od. Anf. Aug. I. A. 3. Roth, glatt, elliptisch.

Heimat und Vorkommen: Eine englische Sorte, deren Züchter unbekannt ist.

Synonyme und Literatur: siehe Monogr. Nr. 58 und Deutsches Obstk. IV. Section, 1. Lief.

Gestalt: sehr gross, von rundlich elliptischer Form, zuweilen beim Stiele eingedrückt, wodurch die Frucht in zwei Hälften getheilt oft eine eckige Gestalt erhält.

Schale: glatt, dick, dunkelkirschroth, an der Sonnenseite fast schwarzbraun, Adern mit apfelgrünen und grünlichweissen Punkten durch die Haut scheinend.

Geschmack: sehr süss.

Reifezeit und Nutzung: Ende Juli und Anfangs August; verwendbar sowohl für die Weinbereitung als auch zum Rohgenuss.

Wuchs: kräftig, mit abwärts stehenden Zweigen, welche mit ziemlich starken Stacheln besetzt sind.

Bemerkungen: Die Frucht ist leicht erkennbar an ihrer eigenthümlichen, eckigen Form und ihrer fast schwarzen Färbung an der Sonnenseite. Sie erhielt bei einem Gewicht von 27—32 Skrupel in Nottingham, Ormskirck, Edyely, Woodstock, Huntingdon und Westonpoint in den Jahren 1832 bis 1841 verschiedene Preise.

Monstrueuse.

**†† Ende Juli u. Anf. August. I. A. 4. Roth, glatt, länglich.

Heimat und Vorkommen: Die grösste aller bekannten Stachelbeeren. Maurer empfing dieselbe aus Holland und hat nichts über ihren Ursprung erfahren können. Die Züchter von Lancashire so wenig als Pansner führen eine Sorte unter dieser Bezeichnung.

Literatur und Synonyme: noch nirgend beschrieben.

Gestalt: sehr gross, von länglicher Form.

Schale: dick, glatt, hellroth, auf der Sonnenseite dunkler, Adern lichter, wenig durchscheinend.

Geschmack: weinsäuerlich süss.

Reife und Nutzung: Ende Juli und Anfang August. Tafelfrucht.

Wuchs: sehr kräftig mit seitwärtsstehenden Zweigen, die mit wenigen starken Stacheln versehen sind.

Bemerkungen: Sollte ihrer auffallenden Grösse wegen in keiner Sammlung fehlen, bedarf aber eines günstigen Standortes.

Top Sawyer, Capper.

**†† Ende Juli. (Fig. 26.) I. C. 3. Roth, haarig, elliptisch.

Heimat und Vorkommen: Vielverbreitete und bekannte englische Varietät, die schon vor 62 Jahren bei 26 Skrupel Gewicht in Wynburnbury und Cheshire gekrönt wurde.



Fig. 26. Top Sawyer, Capper.

Synonyme und Literatur: Monogr. Nr. 255. Deutsches Obstk. VI. Section, 1. Lief. Hogg's Fruit Manual pag. 266.

*

Gestalt: sehr gross, von rund elliptischer Form.

Schale: dünn und mit starken rothbraunen Haaren besetzt, wenig durchscheinend, cochenilleroth, nach dem Kelche zu lichter, Adern pfirsichblütheroth mit grünlichen und gelblichen Punkten.

Geschmack: aromatisch und angenehm süss.

Reifezeit und Nutzung: Ende Juli, verwendbar für jeden Zweck.

Wuchs: kräftiger Strauch mit abwärtsstehenden Zweigen.

Bemerkungen: Eine durch alle Neuheiten bisher noch nicht übertroffene Sorte.

Twig'em, Johnson.

**†† Anfang August. I. C. 3. Roth, haarig, elliptisch.

Heimat und Vorkommen: Eine der edelsten englischen Varietäten. Sie gehört zu den älteren, aber bis jetzt unübertroffenen Sorten, schon Christ empfahl dieselbe.

Synonyme und Literatur: Christ's Handb. pag. 804. Monogr. Nr. 171, Deutsches Obstk., VI. Section, 1. Lief.

Gestalt: sehr gross, von rein elliptischer Form, während sie Pansner als rund bezeichnet.

Schale: dünn, schwach behaart, rosenroth.

Geschmack: süss und angenehm.

Reifezeit und Nutzung: Anfangs August; eine Tafelfrucht, die sich auch für andere Zwecke vortheilhaft verwenden lässt.

Wuchs: ziemlich kräftiger Strauch mit auffallend schwachen, langen, aufwärtsstehenden Trieben und wenigen Stacheln.

Bemerkungen: Diese Sorte trägt nur mittelmässig, ist aber sonst sehr zu empfehlen.

II. Grüne.

Duck-Wing, Buerdsill.

**†† Ende Juli u. Anf. August. (Fig. 27.) II. A. 6. Grün, glatt, eiförmig, zuweilen birnförmig.

Heimat und Vorkommen: Eine interessante englische Sorte, die auf v. Bose's Empfehlung viel verbreitet worden ist, jedoch einen günstigen Standort verlangt, wenn die Früchte ihren vollen Grad von Vollkommenheit erreichen sollen. Auch Downing empfiehlt sie.

Synonyme und Literatur: Pansner, Monogr. Nr. 719. Deutsches Obstk. VI. Sect., 1. Lief. Hogg's Fruit Manual pag. 248. Der Londoner Katalog schildert sie als eine gelbe, glattschalige, verkehrt eiförmige, grosse, spätreifende Frucht; Aeste aufrecht.

Gestalt: gross, eiförmig, oft birnförmig.

Schale: glatt, dick, gelblichgrün, Adern lichter, einzelne rothe Flecken und Punkte auf der Sonnenseite, wenig durchscheinend.

Geschmack: weinsäuerlich süss.

Reife und Nutzung: Ende Juli und Anfangs August. Dient mehr zum Rohgenuss.

Wuchs: kräftig, Zweige aufwärtsstehend, mit grossen Stacheln einzeln besetzt.

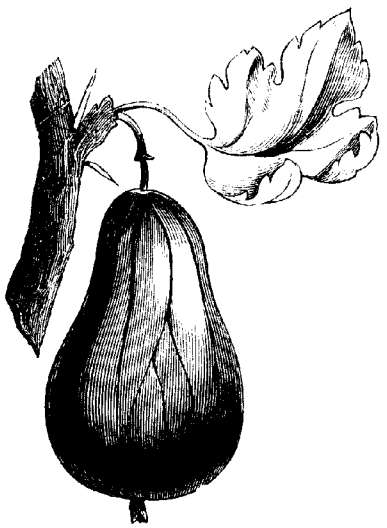


Fig. 27. Duck-Wing, Buerdsill.

Bemerkungen: Downing und Pansner führen diese Sorte als gelbfrüchtig auf, womit sich Maurer nach langjährigen Beobachtungen nicht einverstanden erklären kann und sie zu den grünen Varietäten zählt.

Green Willow, Johnson.

**†† Ende Juli, Anf. August. (Fig. 28.) II. A. 6. Grün, glatt, länglich, zuweilen birnförmig.

Heimat und Vorkommen: Eine alte, gute englische Varietät. Maurer empfing sie im Jahre 1850 von Pansner und hat sie nach Verdienst verbreitet.

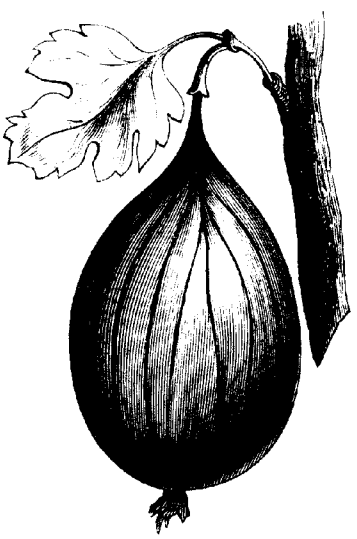


Fig. 28. Green Willow, Johnson.

Synonyme und Literatur: Schon Christ empfahl sie. Weidenbeere (Christ) Pansner, Monogr. Nr. 492. Christ, Handb. pag. 811. Obstk. VI. Sect.,

1. Lief. Im Londoner Katalog sowohl als in Hogg's Fruit Manual pag. 255 ist sie als „Parkinsons Laurel" als eine hellgrüne, in's Weisse übergehende, wollige, verkehrt eiförmige, grosse Beere erster Qualität geschildert; Zweige aufrecht; Strauch sehr fruchtbar.

Gestalt: sehr gross, länglich, zuweilen birnförmig.

Schale: dünn, glatt, grasgrün, Adern lichter, mit wenigen dunkelgrünen Punkten, durchscheinend.

Geschmack: weinsäuerlich süss.

Reife und Nutzung: Ende Juli, Anfang August. Für alle Zwecke verwendbar.

Wuchs: kräftiger Strauch mit seitwärtsstehenden Zweigen, die mit einzelnen starken Stacheln versehen sind.

Bemerkungen: Nach Maurer's Beobachtung sind Green Willow J. und Laurel Pack. völlig verschieden.

Jolly Angler, Collier.

**†† Ende Juli. II. B. 3. Grün, wollig, elliptisch.

Heimat und Vorkommen: Diese ausgezeichnete Varietät, die auch von Downing empfohlen wird, empfing Maurer direct aus Holland im Jahre 1854.

Synonyme und Literatur: Pansner Monographie Nr. 524. Collin's Jolly Angler, Lays Jolly Angler, Cat. d. Lond. Hort. Soc. Auch in Downing's Fruits and Fruit Trees of America ist sie beschrieben. Hogg's Fruit Manual 254.

Gestalt: sehr gross, von rundlich elliptischer Form.

Schale: dünn, wollig, apfelgrün, Adern lichter, durchscheinend.

Geschmack: süss und angenehm.

Reife und Nutzung: Ende Juli. Tafelfrucht ersten Ranges.

Wuchs: kräftig, Zweige aufwärtsstehend.

Bemerkungen: Im Cat. d. Lond. Hort. Soc. und in Hoog's Fruit Manual ist sie als Frucht ersten Ranges mit der Bemerkung „A good late sort" (eine gute spät reifende Sorte) bezeichnet.

Nettle green, Hopley.

**†† Ende Juli. II. C. 3. Grün, haarig, elliptisch.

Heimat und Vorkommen: Diese englische Varietät empfing Maurer im Jahre 1850 von Pansner und zählt sie gegenwärtig noch zu den besten ihm bis jetzt bekannt gewordenen grünen Sorten.

Synonyme und Literatur: Monogr. Nr. 591. Deutsches Obstk. VI. Section, 1. Lief. Ist im Londoner Kataloge nicht enthalten.

Gestalt: gross und von elliptischer Form.

Schale: dick, haarig, hell apfelgrün, Adern lichter, wenig steife, weisse Haare, durchscheinend.

Geschmack: sehr süss und angenehm.

Reife und Nutzung: Ende Juli. Verwendbar zu allen Zwecken.

Wuchs: kräftig, mit aufwärtsstehenden Zweigen und wenigen Stacheln.

Bemerkungen: Sehr zu empfehlende Sorte.

III. Gelbe.

Two to one, Whittaker.

**†† Ende Juli od. Anf. August. III. A. 3. Gelb, glatt, elliptisch.

Heimat und Vorkommen: Eine der grössten englischen Sorten, die viel verbreitet worden ist.

Synonyme und Literatur: Monographie Nr. 704. Deutsches Obstk. VI. Section, 1. Liefer. Hogg's Fruit Manual pag. 266. Diese Sorte führt der Londoner Katalog nicht auf.

Gestalt: sehr gross, von elliptischer Form.

Schale: glatt, dick, dunkel citronengelb, Adern lichter, mit wenigen grünlichweissen Punkten, einzelne rothe Flecken, wenig durchscheinend.

Geschmack: säuerlich süss.

Reife und Nutzung: Ende Juli und Anfangs August und conservirt sich längere Zeit, wie alle dickschaligen Varietäten.

Wuchs: kräftig, mit starken, aufwärtsstehenden Jahrestrieben, die mit grossen Stacheln einzeln besetzt sind.

Bemerkungen: Unstreitig die grösste aller gelbfrüchtigen Sorten.

Yellow Seedling, Thompson.

**†† Mitte Juli. III. A. 3. Gelb, glatt, elliptisch.

Heimat und Vorkommen: Diese alte, englische Sorte führt schon Christ an und wird von Maurer seit circa 38 Jahren cultivirt, weil sie zu den besten Frühsorten zählt.

Synonyme und Literatur: Christ's Handb. pag. 815. Monogr. Nr. 645. Deutsches Obstk. VI. Section. 1. Lief.

Gestalt: gross und elliptisch (Pansner führt sie unter „rund" auf).

Schale: dünn, glatt, okergelb, Adern lichter, mit gelblichgrünen Punkten und rothen Flecken, durchscheinend.

Geschmack: angenehm süss.

Reife und Nutzung: Mitte Juli, nach Pansner erst im August; eine sehr empfehlenswerthe Marktfrucht.

Wuchs: kräftiger Strauch mit aufwärtsstehenden, ziemlich stark bewehrten Zweigen.

Bemerkung: Nur zu empfehlende Varietät.

Teazer, Prophet.

**†† Ende Juli. III. C. 2. Gelb, haarig, rundlich.

Heimat und Vorkommen: Diese ausgezeichnete Preissorte wurde 1850 von Pansner verbreitet.

Synonyme und Literatur: Lancashire Cat.

*

Gestalt: sehr gross, rundlich. Eine der grössten aller bekannten Stachelbeeren; sie erhielt 1830 bei einem Gewicht von 32 Skrupel 13 Gr. in Stockport den ersten Preis.

Schale: dünn, haarig, schmutzig dunkelgelb, wenig durchscheinend.

Geschmack: süss und angenehm.

Reife und Nutzung: Ende Juli; Tafelfrucht ersten Ranges.

Wuchs: kräftig, mit aufwärtsstehenden, ziemlich bewehrten Zweigen.

Bemerkungen: Diese Sorte macht nur wenig Holz, das sich sowohl beim Einlegen wie beim Stecken ungern bewurzelt.

Yellow Lion, Ward.

**†† Mitte Juli. III. C. 2. Gelb, haarig, rundlich.

Heimat und Vorkommen: Eine sehr verbreitete alte englische Sorte, die sich so auffallend von allen anderen Stachelbeeren unterscheidet, dass man sie, selbst ohne Laub und Früchte, unter Hunderten von Sorten sicher sofort herausfindet.

Synonyme und Literatur: Monogr. Nr. 796. Deutsches Obstk. VI. Section, 1. Lief. Im Londoner Katalog findet sich diese Sorte nicht.

Gestalt: mittelgross, rundlich, liefert fast nur gut ausgebildete Früchte.

Schale: dünn, haarig, hochgelb, bei dem Kelche etwas dunkler, Adern lichter, stark durchscheinend.

Geschmack: sehr süss und angenehm.

Reife und Nutzung: Die Reife der Frucht richtet sich, wie im Allgemeinen so auch hier, je nach Standort und Boden und tritt in der Regel Mitte Juli ein. Wegen ihrer auffallend schönen Färbung und ihres Wohlgeschmacks sehr beliebt zum Rohgenuss.

Wuchs: sehr kräftiger Strauch mit aufwärtsstehenden Zweigen, die mit grossen Stacheln sehr stark besetzt sind.

Bemerkungen: schon an der blaugrünen Belaubung ist diese Sorte erkennbar.

IV. Weisse.

Sir Sidney, Smith.

**†† Ende Juli. IV. A. 3. Weiss, glatt, elliptisch.

Heimat und Vorkommen: Diese vortreffliche Sorte empfing Maurer von Frauendorf.

Synonyme und Literatur: Pansner, Monogr. Nr. 831. Whitesmith Woodward's; Whitesmith, Halls Seedling, Lancashire Lass, Grundy's Lady Lillford, Cat. d. Lond. Hort. Soc., Hogg's Fruit Manual pag. 255.

Gestalt: gross, von elliptischer Form.

Schale: etwas dick, glatt, gelblichweiss; Adern fast weiss, durchscheinend.

Geschmack: angenehm süss.

Reife und Nutzung: Ende Juli; Tafelfrucht ersten Ranges.

Wuchs: kräftig, mit seitwärtsstehenden, wenig bewehrten Zweigen.

Bemerkungen: Die Frucht soll nach Pansner wenig Kerne haben.

Sämling von Pansner.

**†† Ende Juli. (Fig. 29.) IV. A. 5. Weiss, glatt, eiförmig.

Heimat und Vorkommen: Diese schöne Varietät wurde von Pansner aus Samen erzogen und im Jahre 1850 verbreitet.

Synonyme und Literatur: Monogr. Nr. 868.

Gestalt: sehr gross, eiförmig.

Schale: dünn, glatt, gelblichweiss, Adern licht grasgrün, mit gelblichgrünen und weissen Punkten, einzelne schwache weisse Haare, durchscheinend.

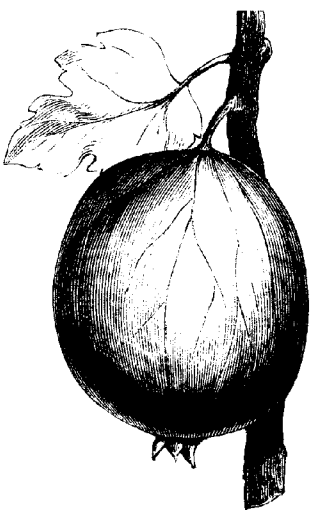


Fig. 29. Sämling von Pansner.

Geschmack: angenehm süss.

Reife und Nutzung: die Frucht reift Ende Juli und darf zu den besten weissen Sorten gezählt werden.

Wuchs: kräftig, mit aufwärtsstehenden Zweigen, die nur mit wenigen Stacheln besetzt sind.

Queen Mary, Morris.

**†† Ende Juli. IV. B. 3. Weiss, wollig, elliptisch.

Heimat und Vorkommen: Diese vorzügliche Sorte ist eine der besten weissen Varietäten.

Synonyme und Literatur: Monogr. Nr. 900. Deutsches Obstk. VI. Section. 1. Lief. Der Londoner Katalog beschreibt sie als eine gelblichweisse, flaumige Frucht von eiförmiger Gestalt, mittlerer Grösse, aber nur geringer Güte; Zweige aufwärts gerichtet.

Gestalt: gross, elliptisch.

Schale: dünn, wollig, grünlichweiss, Adern lichter, mit grünen und weissen Punkten, auf der Sonnenseite einige bluthrothe Flecken und Punkte, stark durchscheinend.

Geschmack: angenehm süss.

Reife und Nutzung: die Frucht reift Ende Juli und kann als Tafelfrucht ersten Ranges angesehen werden.

Wuchs: spärlich und gedrungen wachsender Strauch mit seitwärtsstehenden, wenig bewehrten Zweigen.

Bemerkungen: Diese Sorte ist etwas eigen bezüglich des Standorts und ist hinsichtlich der Vermehrung weniger geneigt zur Bewurzelung, als andere Varietäten.

Antagonist, Oldfield.

**†† Ende Juli. IV. C. 3. Weiss, haarig, elliptisch.

Heimat und Vorkommen: Direct aus England bezogene Sorte.

Synonyme und Literatur: Hogg's Fruit Manual pag. 244.

Gestalt: sehr gross, von elliptischer Form.

Schale: behaart, weiss.

Geschmack: sehr angenehm.

Reife und Nutzung: Ende Juli; Tafelfrucht ersten Ranges.

Wuchs: aufrecht.

Bemerkungen: Es ist dies die grösste aller weissen Stachelbeeren, die bereits 1863 prämiirt wurde.

Fleur de Lys. Hagye.

**†† Ende Juli. (Fig. 30.) IV. C. 3. Weiss, haarig, elliptisch.

Heimat und Vorkommen: Im Jahre 1845 empfing Maurer diese vorzügliche englische Sorte von Möhring in Arnstadt; sie ist eine der hervor-

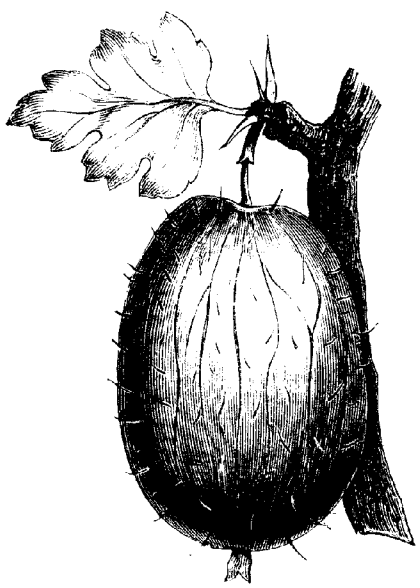


Fig. 30. Fleur de Lys. Hagye.

ragendsten und schönsten aller bekannten weissfrüchtigen Varietäten und verdient die grösste Verbreitung.

Synonyme und Literatur: Monogr. Nr. 941. Deutsches Obstk. VI. Section, 1. Lief. Diese Sorte findet sich im Londoner Kataloge nicht.

Gestalt: sehr gross, von elliptischer Form.

Schale: dick, haarig, gelblichweiss, Adern lichter, mit grünen und gelblichweissen Punkten, blutrothe Flecken auf der Haut, stark durchscheinend.

Geschmack: süss und angenehm.

Reife und Nutzung: Ende Juli; eine Tafelfrucht ersten Ranges.

Wuchs: kräftiger Strauch mit abwärtsstehenden und mit wenigen Stacheln besetzten Zweigen.

Bemerkungen: Diese Sorte verlangt einen lichten, warmen Standort.

Mittheilungen und Correspondenzen.

Der Erdbohrer. Bei dem diesjährigen so trockenen Winter in vielen Theilen unseres Vaterlandes dürfte die ausgiebige Verwendung des Erdbohrers für den Obstzüchter von unendlichem Nutzen sein. Wie wir einen Rosenstock, eine Georgine oder Canna oder sonst eine tiefwurzlige Staude oder einen Blüthenstrauch uns nicht in ansehnlicher Entwicklung denken können, wenn dieselben nicht ausgiebig begossen werden, so müssen wir besonders nach so trockenen Wintern, wo der Untergrund durch den Schnee keine Feuchtigkeit erhalten hat, wiederholt mahnen, alle Obstbäume auch durch tüchtiges und richtiges Giessen zum geeigneten Fruchttragen zu vermögen Zu diesem Ende werden in der Umgebung des bezüglichen Stammes, im Umkreise der Kronentraufe, 5, 6 bis 12 Löcher mit einem Erdbohrer, sei er von welcher Form oder Construction immer, bis circa metertief gebohrt und in dieselben Wasser eingegossen, solange als das Erdreich dasselbe aufzusaugen vermag. Man kann diese Löcher 5–6 Wochen offen stehen lassen, das Begiessen in der halben Zeit und am Ende dieser Periode nochmals wiederholen, dann aber die Löcher mit guter Composterde ausfüllen. Der Erfolg, wenn diese Procedur zwischen März und Mai durchgeführt wird, wird dem rationellen Obstzüchter die angewandte Mühe reichlich lohnen, indem wenig Früchte abfallen werden und die bleibenden zu ansehnlicher Grösse sich ausbilden. Diese Erdbohrlöcher können übrigens zu geeigneter Zeit auch zum Düngen benützt werden (schon das Wasser in dieser Anwendung düngt), indem man dieselben mit verdünnter Jauche vollgiesst; endlich lassen sie sich zur Blüthe- und Fruchtbeschleunigung ausnützen, indem man sie mehrmals nacheinander mit warmem Wasser kurz vor Eintritt der Blüthe oder der Fruchtbildung vollfüllt. Man vergesse den Erdbohrer nicht und man wird keine leeren Stachelbeersträucher, von denen sämmtliche Früchte um den Strauch liegen, keine Zwetschkenbäume, deren Früchte den Boden bedecken, etc. finden, wenn man diese dankbaren Obstpflanzen mit Hilfe des Erdbohrers tüchtig bis zum Untergrunde, bis zu den Wurzeln begiesst!

Aprikosen- und Pfirsichkerne rasch zum Keimen zu bringen. Hülse die Kerne aus der Schale aus, was mittelst einer kleinen Scheere sehr leicht geschieht, indem man die Schale anschneidet und dann entfernt. Lege dann die Kerne 2 bis 3 Tage in Wasser, das 25° warm ist. Dann vermische man gewaschenen Sand mit pulverisirter Holzkohle, lege die Kerne ein und stelle selbe in eine Temperatur von 28–30°. In kurzer Zeit zeigen sich Wur-

zeln bis zu 1 Zoll Länge, worauf man selbe in kleine Töpfe pflanzt, die warm gestellt werden müssen, bis sich der Keim entwickelt. Ich habe auf diese Weise von Einem Pfund 143 Pflanzen bekommen, welches Resultat sich bei keiner andern Behandlung ergab. In Erde oder ungewaschenem Sande kamen Würmer vor und die Kerne verfaulen, was bei Verwendung von Holzkohle nicht der Fall ist. A. Heinke.

Die Ostheimer Weichsel ist eine so werthvolle Kirschensorte, dass man nicht oft genug auf sie zurückkommen und sie neu empfehlen kann. Nicht nur, dass sie zur Topfobstcultur die beste Kirsche ist, gedeiht sie auch überall auf minder guten Böden und nimmt z. B. mit sonst wenig benützbaren sandigen Abhängen etc., wo sie sich immer noch alljährig rentirt, vorlieb; auch kann sie unter der Scheere mit Vortheil zu lebendigen Zäunen benützt werden. Ihr Wuchs bleibt immer strauchartig und vermehrt sie sich leicht und echt durch Ausläufer, so dass sie nie veredelt zu werden braucht. Ihre alljährige Tragbarkeit ist wahrhaft ausserordentlich; ein einziger Strauch bringt viele Tausende von schwarzrothen, höchst saftreichen Früchten von sehr gewürzhaftem aromatischen Geschmack, die der Gesundheit äusserst zuträglich sind. Sie lassen sich trocknen und behalten in diesem Zustande viel Fleisch, sie bilden eingemacht eine ebenso delicate wie pikante Speise und endlich geben sie einen trefflichen Saft, wozu sie besonders in den Apotheken benützt werden, und verfertigt man aus ihnen einen der besten Liqueure. Diese Kirschensorte soll 1714 durch Dr. Klinghammer aus der spanischen Gebirgskette der Siérra Morena zuerst nach Ostheim v. d. Röhn gebracht worden sein; in Ostheim i. S. bekommt man jetzt noch 100 Pflanzen davon um 10 Mk., d. i. per Stück 5 kr.

Das Obstgeschäft in Lobositz (Böhmen) 1883. Das Obstgeschäft in Lobositz war im verflossenen Jahre in Folge der grossen Ernte ein besonders umfangreiches; es wurden im Ganzen 183.400 Mctr. frisches und 42.470 Mctr. gebackenes Obst zugeführt, für welches Quantum, den ganzjährigen Durchschnittspreisen nach berechnet, fl. 1,287.547 ausbezahlt wurden, und zwar frische Birnen, der Mctr. à fl. 3½, fl. 257.285; frische Aepfel à fl. 4, fl. 351.400; frische Pflaumen à fl. 5. fl. 122.700; gebackene Birnen à fl. 8, fl. 70.768; gebackene Aepfelspalten à fl. 9, fl. 66.330; gebackene Pflaumen à fl. 16, fl. 419.064. Der grösste Theil des Obstes wurde per Wasser und Bahn nach Deutschland und der kleinere Theil nach anderen Provinzen und in's Innere Böhmens befördert. Nach Deutschland gingen 118 Schiffe, die in Folge des vorjährigen günstigen Wasserstandes doppelte, ja dreifache Ladung nahmen, ausserdem gingen per Bahn 624 Waggons frisches und trockenes Obst nach Deutschland ab. Nach Russland hat sich der Export von frischem Obst wegen des hohen Eingangszolles vermindert; es wurden dorthin nur 67 Waggons Birnen befördert. Wien erhielt 5 Waggons, Budapest 8 Waggons mit frischen Birnen; nach dem Innern Böhmens wurden 148 Waggons Obst verladen.

Cement als Holzanstrich. Unter den vielen Holzconservirungsmitteln gegen den Einfluss der Witterung ist dasjenige des Cements als Anstrich verhältnissmässig wenig bekannt, da man immer annimmt, Holz und Cement verbinde sich nicht mit einander. Im Falle eines Anstrichs, wie er folgend im „Oest. Hand.-Journ." beschrieben wird, verhält es sich aber nicht so, der Cement schützt vielmehr das Holz am sichersten gegen Witterungseinfluss und auch in ziemlichem Grade gegen Feuer. Das zu bestreichende Holz soll jedoch nicht glatt (gehobelt) sein, am besten gesägt oder mit dem Sághobel aufgerauht. Der Anstrich, von dem man stets nur höchstens so viel bereiten darf, als man in einer halben Stunde zu verbrauchen im Stande ist, wird wie folgt zusammengesetzt: 1 Th. guter Cement, 2 Th. feiner geschlämmter Sand, 1 Th. ausgepresster Käsestoff von frischer geronnener Milch und ¾ Th. Buttermilch. Während der Anstrich aufgetragen wird, muss die Flüssigkeit beständig aufgerührt werden, weil sich sonst der feingeschlämmte Sand an dem Boden des Gefässes absetzt. Wenn der erste Anstrich vollkommen trocken ist, lässt man einen zweiten folgen. Auch gehobelte Hölzer können bestrichen werden, nur ist der Anstrich nicht so dauerhaft und die Mischung kann etwas mehr Cement enthalten. Als Ueberzug für den Cementanstrich erhalten die Hölzer einen Anstrich mit grünem Erdfirniss. Bei senkrecht stehenden Hölzern genügt ein einziger solcher, bei solchen, die der Witterung sehr ausgesetzt oder in schräger Lage sind, streiche man zweimal. Die Redaction der „Ackermann'schen illustrirten Gewerbezeitung" fügt hinzu, dass der geeignetste Cement der Perlmooser Portland-Cement ist. Wer es versucht, könnte probiren, ob nicht Leimwasser dieselbe Wirkung übt, wie Buttermilch-Käsestoff.

Otiorhynchus sulcatus. Im Jahre 1878 hatte die Revue horticole die Gärtnerwelt auf das Auftreten dieses kleinen Rüsselkäfers aufmerksam gemacht und nun bringt sie in einer ihrer neuesten Nummern einen von dem Gärtner des botanischen Gartens in Brest, Y. Poudaven, gezeichneten längeren Artikel, dessen wesentlichen Inhalt wir unsern geschätzten Lesern nachstehend mittheilen.

Otiorhynchus sulcatus zeigt sich seit einigen Jahren in der Umgebung von Brest und soll dahin durch Pflanzen aus Toulon gebracht worden sein, da als sein Vaterland das südliche Frankreich bezeichnet wird, obwohl sich derselbe im botanischen Garten in Toulon nicht vorfindet. Gegenwärtig breitet sich dieses Insect mit so zerstörenden Folgen über eine grosse Anzahl von Pflanzen im westlichen Frankreich aus, dass man schon in der Furcht schwebt, die Cultur mancher derselben wegen der Zerstörungswuth dieses Insectes aufgeben zu müssen. Im botanischen Garten in Brest bemerkte man diesen Rüsselkäfer zuerst, als von den Inseln St. Pierre und Miquelon bei Neufoundland durch den Marine-lieutenant de la Comte an den Jardinier-botaniste des Seehospitals in Brest, Hrn. Blanchard, eine bedeutende Sendung von Saracenia purpurea und variolaris eintraf. In allen Ascidien soll man Thierchen angetroffen haben, die dem Otiorhynchus ähnlich waren und von Dr. M. Roussel als Ot. sulcatus bestimmt wurden. Wie kam er dahin? Suchte er Nahrung? Bisher hatte man in den Ascidien der Sarracenien nur Dipteren und Hymenopteren gefunden. Es wurde daher geschlossen, dass auch die kalte Gegend der beiden Inseln bei Neufoundland von diesem Käfer bewohnt werde. Wir können uns dieser Meinung aber nicht anschliessen.

Was seine Verbreitung in Europa betrifft, so erzählte A. Bardet, dass Ot. sulcatus in der Nähe von London 1882 in den Adianthum-Pflanzungen in den Glashäusern Verheerungen anrichtete und gleichzeitig constatirte Künkel d'Herculais sein schädliches Auftreten im Museum zu Paris. In der Schweiz schrieb H. Widner, Vorstand der Culturen von Boissier in Valleyres Orbes, dass Ot. sulcatus Primeln, Saxifragen und Crassula, sowohl im Topfe als auf den Felsen angreife, und alle Mittel, diese Coleoptere zu bekämpfen, bisher erfolglos gewesen wären. Er wendete Judenpech (Bitumen de Judée) in kleinen Stückchen

mit Erde gemischt, Kampferpulver, Schwefelblumen und krystallisirte Phenische Säure (Acide phenique) an, ohne einen Erfolg erreichen zu können.

Dass der Käfer eine gefährliche Macht werden könne, zeigt der Vorgang, dass den ganzen Sommer über immer neue erscheinen, und obwohl sein Lebenslauf nur Ein Jahr zu dauern scheint, doch nicht alle vor Eintritt des Winters absterben, sondern viele unter Steinen etc. überwintern. Seine Fruchtbarkeit ist dabei sehr gross. Y. Poudaven fütterte 4 Stücke davon vom 7. Juni bis 25. September 1883 mit Primelblättern; dieselben legten im Ganzen 2709 Eier und zwar wurde die erste Tracht am 9. Juli und so fort bis zum 25. September abgelegt. Auf jeden Käfer kamen demnach 677·25 Eier und auf einen Käfer per Tag (während der 78 Tage der Beobachtung) 8·6 Eier. In Brest sind wegen seiner grossen Vermehrung die folgenden Pflanzen fast gar nicht mehr zu cultiviren: Primula, Cortusa, Cyclamen, Dodecatheon — Sempervivum, Sedum, Umbilicus, Echeveria, Cotyledon, Crassula — Saxifraga, Knollenbegonien, Oenothera, Fuchsia und Fragaria. Insbesondere der Angriff auf die letzere, die Erdbeere, macht die Leute dort besorgt, weil bekanntlich die Zucht der Erdbeeren in dieser Gegend eine grossartige ist.

Auf der Halbinsel Finisterre bildet die Erdbeercultur einen Hauptbestandtheil des landwirthschaftlichen Betriebes und die Gemeinde Plougastel vertreibt jährlich für 3 Millionen Francs Erdbeeren, zumeist nach England. Wie natürlich, ist man in Schrecken über das Auftreten des kleinen Rüsselkäfers. Taschenberg schreibt über ihn: „Otiorhynchus sulcatus, der gefurchte Dickmaulrüssler, gehört zu der Sippe der pflanzenfressenden Lappenrüssler, die auf keine bestimmte Pflanze angewiesen sind und an ihren Geburtsstätten bleiben müssen, es sei denn, dass sie die Wasserfluthen anderwärts an's Land spülen. Bei ihrer Menge darf es nicht Wunder nehmen, dass diese oder jene Art an unsern Culturen verderblich auftreten kann. So der gefurchte Dickmaulrüssler, eine kleinere Art mit unregelmässig den schwarzen Körper deckenden Fleckchen aus graugelben Schuppenhaaren auf den jungen Trieben des Weinstockes, während seine Larve die Wurzeln der Primeln, Erdbeeren, Steinbreche, Aschenkräuter und anderer benagt. Der sogenannte Spitzkopf (O. nigrita), dem vorigen ähnlich, aber noch grauer, und der braunbeinige Lappenrüssler (O. picipes) haben dann und wann gleichfalls die Rebenschosse oder Pfropfreiser geschädigt, der Liebstöckel-Lappenrüssler, Nascher (O. ligustici) die Pfirsiche. Diese und andere ähnliche, in gleicher Weise sich unnütz erweisenden Arten (siehe Fig. 31) müssen sorgfältig abgelesen werden, sobald sie sich zeigen, ehe die Weibchen ihre Eier abgelegt haben, und man wird sich ihrer bald entledigen."

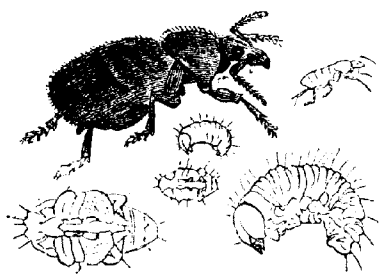


Fig. 31. Otiorhynchus sulcatus.

Das Verstreichen der Baumwunden mit Theer bildet den Gegenstand einer Reihe belehrender, interessanter Zuschriften, welche die „Deutsche Gärtnerzeitung" jüngst publicirte. Wir theilen unsern Lesern die Hauptfolgerungen daraus mit; sie schliessen sich grösstentheils dem an, was der verstorbene Meister des Obstbaues Dr. Ed. Lucas in den Württembergischen Wochenblättern für Landwirthschaft darüber schrieb.

Der Steinkohlentheer wird zum Ueberdecken aller solcher grosser Holzwunden von älteren Obst- und Waldbäumen, die nicht durch directe Vernarbungen, welche sich über eine blossgelegte Holzfläche mit Hilfe der Markstrahlen erzeugen, verheilen, mit dem entschiedensten Nutzen und ohne welche nachtheilige Folgen angewendet. Ist jedoch nur die Rinde abgerissen und das Holz noch vollkommen gesund und lebenskräftig, so dass sich die Wundfläche durch Granulation von Zellstoff überkleiden kann, so ist Theer nicht, sondern kaltflüssiges Baumwachs anzuwenden Bei Anwendung des Theers in Hausgärten, wo der üble Geruch und die anhaltende Klebrigkeit unangenehm ist, sowie zur Verheilung von Krebswunden, gebraucht man denselben warm oder selbst heiss und kann ihn noch mit Asche, Sand u. dgl. bestreuen. Er trocknet dann rasch und verliert bald den Geruch. Der Theer darf nur auf die Holzzellen, in die er eindringt und die er tödtet, gebracht werden und soll die lebendige Rinde, die man früher mit dem Messer glatt schneidet, frei davon bleiben. Nachtheilig wirkt der Theer, wenn er direct auf die Rinde oder frische Rindenwunden junger Bäume aufgetragen wird, weil er hier die Rinde tödtet und das Ueberwallen der Wunde hindert. Besonders in dem Falle, wenn beim Ausputzen im Frühjahre, zur Zeit der stärksten Saftströmung, junge abgestutzte Aeste mit Theer bestrichen werden, stirbt die Rinde noch ein Stück mit herunter ab, und es muss wegen des auftretenden todten Stumpfes später der Schnitt wiederholt werden. Hier ist die Verwendung von Baumwachs angezeigt; Baummörtel ist als veraltet auszuschliessen.

Der Gehalt des Theeres an fäulnisswidrigen Stoffen, wie Kreosot u. a., hat die Wirkung, dass grünes, lebendes damit bestrichenes Holz abstirbt, allein bei grösseren Kopfwunden ist der Theer, wenn er nur auf die Schnittfläche des Holzes gestrichen wird, ein Mittel zur Erhaltung des darunter liegenden Holzes, weil er nur die obersten Holzzellen, mit denen er in Berührung kommt, tödtet und die Wundränder über getheertes Holz ganz vollständig und besser wie über morsches Holz verwachsen.

Mittel gegen Schnecken. Bekanntlich kriechen die gelbhäusigen Schnecken (Helix hortensis und striata) auch an unseren Spalierbäumen hinauf und nagen die jungen Birnen etc. an, und die Nacktschnecken sind die emsigsten ungebetenen Gäste unserer Erdbeerenculturen. Da man aber durch blosses Ablesen derselben nicht ganz Meister über sie werden kann, so wird man gut thun, Kupfervitriol fein zu stossen und unter Kleie zu mischen und diese Kleie in umgelegten Blumentöpfen oder offenen Düten von starkem Papier an den Fuss unserer Spalierbäume und zwischen die Erdbeerpflanzen zu legen. Die Schnecken fressen die Kleie und crepiren an dem damit vermischten Kupfervitriol. Auch in der Saatschule kann man seine keimenden jungen Pflanzen damit vor jenem gefrässigen Ungeziefer schützen.

Wanderungen einer Obstsorte. Die Mai-Lieferung von 1883 des in London erscheinenden „Florist and Pomologist" bringt die Abbildung einer Apfelsorte „La Fameuse", welche auch Schneeapfel, Pomme de neige, Luikenapfel heisse und eine sehr gute Tafelfrucht sei. Aus der sehr gelungenen chromolithographischen Abbildung ersehen wir,

dass es in der That auch ein ganz unverkennbares Exemplar unseres wohlbekannten Luikenapfels ist, welcher nach dem beigefügten Texte den Engländern nun über Amerika gekommen ist und von welchem besonders gerühmt wird, dass er auch in England und bis in den Norden von Schottland hinauf gut gedeihe und reich trage.

Zur Erziehung bald- und reichtragender Birnpyramiden auf Wildling. Um Birnpyramiden etc. zur baldigen Tragbarkeit zu bringen, hat man schon mancherlei Unterlagen in Anwendung gebracht; aber immer hat man wieder zur Birnquitte zurückgegriffen. Man versucht auch, schwachtreibende Wildlinge zu verwenden, doch bleibt die Frage nun offen, welche sichere Kennzeichen hier massgebend sind, da ein kräftiger, geeigneter Boden nach anderweitigem Einpflanzen den bisherigen schwachen Trieb des Wildlings in üppiges Wachsthum verwandelt, zumal bei kurzem Schnitte

Eine andere Methode zur Erziehung von Birnpyramiden erlaube ich mir zur weiteren Prüfung zu erwähnen und bitte, das Ergebniss etwaiger Versuche hier zur Sprache zu bringen.

Ein mir bekannter, sich in seinen Züchtungen auszeichnender Obstfreund pflanzt seine als schwachtreibend erkannten Birnwildlinge in Töpfe und lässt sie in denselben längere oder kürzere Zeit, um darin die Wurzelausbildung vor sich gehen zu lassen. Die Wurzeln bilden sich nun in den Töpfen zu zahlreichen Windungen. Das Bäumchen wird sodann mit vollem Erdballen ausgepflanzt und ist nach 3 bis 4 Jahren tragbar. Es scheint hier nur die Beschränkung der Wurzelbildung den baldigen Ansatz zu Fruchtaugen zu ermöglichen. Lehrt doch auch die Erfahrung, dass die holzigen Gewächse und Blumen in kleinen Töpfen einen schnellen Blüthenansatz erzeugen, was ebenfalls nur ein Ergebniss der Wurzelbeschränkung sein dürfte. Bei der Verwendung von einjährigen Birnveredlungen zu Pyramiden dürfte sich wohl mancher Obstfreund zum Versuche obigen Verfahrens veranlasst finden.

Eine merkwürdige Obstanlage ist in dem Dorfe Klein-Dröben (bei Pretzsch resp. Jessen, R.-B. Merseburg in der Nähe der Elbe). Seit Grossvater und Urgrossvater ist ein geräumiges sanft ansteigendes Bergterrain, gegen Norden durch Fichten oben geschützt, mit guten Obstsorten bepflanzt und gepflegt. Der Boden ist frischer Sandboden. Der Platz gehört dem ganzen Dorfe und ist getheilt in Parcellen, aber mit einem Zaun umgeben und durch einen Hüter, der draussen wohnt, bewacht. Dort sieht man Borsdorferbäume wie die Häuser so gross, wispelweise mit den schönsten Aepfeln behangen, ebenso vortreffliche Zwetschken. Das Dorf hält grosse Stücke auf sein Obstgut, fährt den besten Dung dorthin und soll sehr grosse Einnahmen von ihm haben.

Erdbeerparfum. Schwarzkümmel (Nigella damascena), obgleich wenig beachtet, birgt den herrlichsten Erdbeergeruch in sich. Zermahlt man die Samen z. B. auf einer Kaffeemühle und destillirt sie mit Spiritus unter Zusatz von etwas Soda, so kann man das Destillat sehr gut als Aromaverstärkung dort verwenden, wo man Erdbeerbouquet wünscht, z. B. bei Erdbeercrême, Erdbeergefrornem etc.

Alkohol aus Maronen. Nachdem die gehörig ausgetrockneten Früchte auf die auch bei der Maronenmehlbereitung übliche Weise entschält worden sind, kommen sie in ein Gefäss, wo sie mit dem genügenden Quantum Wasser übergossen werden, um sie zu kochen. Je weiter der Kochprocess vorschreitet, desto mehr färbt das Wasser sich und nimmt den Zuckergehalt der Maronen auf; die so entstehende Flüssigkeit nennt man „Tanade". Die gekochte Maronenmasse wird daraufhin mit der Tanade zusammen der eintretenden Gährung überlassen; bei der späteren Destillation gewinnt man einen Alkohol von überraschend feiner Qualität; aus 1 Hektoliter Maronen resultirt eine Ausbeute von 8 Liter Alkohol Primasorte. Die Rückstände verwerthen sich bestens als Mastfutter für alle Arten von Vieh.

Blumen- und Gemüsegarten.

Hyacinthen-Ausstellungen. Vom 14. bis 19. März eröffnete die Gartenbau-Gesellschaft einen der drei Blumensäle zu einer recht schönen Hyacinthen- oder vielmehr Zwiebelblumen-Ausstellung. Das grösste Contingent (1000 Hyacinthen) brachte Hr. Hooibrenk; er hatte die Zwiebeln von drei Holländern zum Zwecke der Ausstellung gratis eingesandt erhalten. Ausserdem brachte dieser bekannte Horticulturist ein grosses Sortiment von Crocus und Narcissen zur Anschauung. In der Masse der Einsendung zunächst, aber auch in trefflicher Cultur ist die Collection der Frau Haslinger zu nennen. Hyacinthen, zahlreiche Tulpen, Crocus, Narcissen, Iris, Scilla etc. bildeten ein schönes Ensemble. Wunderschön waren die vom Gärtnervorstande Hrn. Scheiber ausgestellten Hyacinthen; interessant noch die beiden Gruppen vom Hofgärtner Hrn. Netlau mit Amaryllis brasiliensis und formosissima, Iris pumila, einer Menge krausblättriger Chineserprimeln und Veilchen und vom Handelsgärtner Weyringer aus verschiedenen Iris- und Lachenalia-Species, wovon besonders die orangegelbe Lachenalia Nelsoni auffiel, zahlreiche schöne Prunus sinensis und ein halb Dutzend Impatiens Sultani.

Vom 16. bis 25. März dauerte eine ähnliche Ausstellung in Domayer's Casino in Hietzing. Wir können dem Hietzinger Vereine zu derselben nur gratuliren. Die ausgestellten Hyacinthen waren mustergiltig getrieben und ganz trefflich arrangirt; ebenso die zahlreichen Narcissen, die schönen Maiglöckchen, Tulpen und Cyclamen. Die grösste Gruppe brachte die Firma R. Abel zur Schau; es ist erfreulich, dass sich der Ruf derselben in der Blumenzucht so tüchtig bewährt. Den Mittelpunkt derselben und damit der ganzen Exposition bildete eine in kleinen Töpfen gezogene Gruppe von 35 herrlichen Dolden von Himatophyllum; sie war zu bewundern. Ein weiterer ganz besonderer Anziehungspunkt war durch die Einsendungen des Amateurs Hrn. E. Rodek geschaffen. Seine wundervollen Amaryllisvarietäten, die neuesten Sorten von Veitch in London, in einer grossen Gruppe, die von zwei Partien herrlich getriebener Lilien eingefasst waren, die Iris, Orchideen, Magnolien etc. gewährten dem Gärtner und Blumenfreunde reichliche Befriedigung. Aber auch eine vom Hofgärtner Hrn. Lesemann ausgestellte Gruppe Amaryllis, die schöne Sämlinge enthielt, war auszeichnender Anerkennung hochwerth. Ferner machten sich ganze Klumpen von blassblauer Traubenhyacinthe (Muscari), eine Menge von azurblauen Scilla amoena, schöne schneeweisse Remontantnelken-Sämlinge, Primula rosea und Bliss' buntblättrige Kartoffel Harlekin geltend. Es war Gutes, Schönes und Neues in Fülle zu sehen!

Ueber Spargel. So lange das Stechen andauert, nehme man alle Stangen, grosse und kleine. Die alte Regel, nach der man mit dem Stechen aufhört, so bald es im Freien grüne Erbsen gibt, ist eine gute. Man bedenke, dass die

nächstjährige Ernte vom diesjährigen Wuchs der Kronen abhängt. Man soll daher keine ausgewachsenen Stengel zu „Fliegenfängern" abschneiden; jeder so abgeschnittene Stengel bedeutet mehrere Spargel weniger im nächsten Frühjahre. Eine Düngung mit Chilisalpeter, 3 Kilo per Ar, nachdem das Stechen vorüber, ist von grosser Wirkung. — Spargel wirft immer noch ein gutes Einkommen ab, wenn auch erst nach 3 Jahren. Wer also kein Beet hat, der baue den Samen jetzt an und zwar in Reihen von 50 Cm. Abstand, Korn an Korn 2—3 Cm. entfernt. Die eigenen Pflanzen sind besser als gekaufte. Beim Versetzen erhalten die Reihen auf dem Felde $1^1/_4$ Meter Entfernung, die einzelnen Pflanzen 70—75 Cm. Abstand, dadurch kann man mit einem leichten Pflug dazwischen und ist im Stande, eine ansehnliche Zwischencultur zu treiben. Wir lassen hier noch ein patentirtes Verfahren zur Conservirung von Spargeln nach Friedrich Pfeifer in Braunschweig folgen: Die Kopfenden des frischen Spargels werden, sobald sie in Bunde zusammengestellt sind, mit Seidenpapier dicht umwickelt, damit sich bei der nun nachfolgenden Procedur keine Kohlenblättchen dazwischen drängen und die Köpfe schwärzen können. Die schrägen Schnittflächen werden nun gleich lang und glatt geschnitten und durch kurzes Anhalten an eine heisse, fast glühende Eisen- oder andere Metallplatte oberflächlich verkohlt. Hierauf wird der Boden der zu verwendenden Verpackungskiste mit einer etwa 2 Cm. hohen Schicht gemahlener trockener Holzkohle bedeckt, eine Lage Spargelstücke so darauf eingelegt, dass die einzelnen sich nicht unmittelbar berühren und deren Enden auch etwas von den Kistenwänden entfernt bleiben. Auf diese erste Spargelschicht wird wieder eine dünne Lage gemahlener Kohle gebracht und so abwechselnd fortgefahren. Die Kistenfüllschicht muss nun aus einer 2 Cm. dicken Kohlenlage bestehen und wird die Kiste hierauf luftdicht verschlossen, respective zugelöthet.

Rosenoculiren. Unter den verschiedenen Veredlungsmethoden der Rosen ist das Oculiren am meisten im Gebrauch. Das gewöhnliche Verfahren, wobei das zur Oculation bestimmte Auge nebst etwas Rinde vorsichtig vom Holz getrennt und dann in einen T-förmigen Einschnitt an dem zu veredelnden Wildlinge untergeschoben wird, ist allgemein bekannt, weniger jedoch das folgende Verfahren, das sich von dem ersteren 1. durch leichtere Ausführung, 2 durch sicheres Fortwachsen und 3. durch viel schnellere Entwicklung des eingesetzten Auges auszeichnet. Ende Mai oder Anfang Juni, sobald an dem Rosenstocke, der die Augen zur Oculation liefern soll, einigermassen ausgereifte Triebe vorhanden sind, wird, etwa $^1/_2$ Cm. unterhalb und $^1/_2$ Cm oberhalb einem gut entwickelten Auge senkrecht bis in's Mark, bis in die Mitte des Reises eingeschnitten und mit der Spitze des Messers dieser Theil, welcher nun 1 Cm. lang ist und die halbe Dicke des ganzen Reises hat, scharf ausgeschnitten. An dem wilden Stämmchen, welches veredelt werden soll, wird an einer Stelle, die ungefähr gleiche Dicke hat mit dem Edelreise, an dem man das Auge ausschnitt, ein womöglich gleich grosses Stück herausgenommen und die Verlängerung des wilden Triebes so weit eingekürzt, dass über dem Ausschnitt nur noch ein Auge bleibt. Hierauf wird der edle Theil eingesetzt und mit Wollfäden oder dünnen Baststreifchen verbunden. Schon nach wenigen Tagen wird das stehengelassene Auge am wilden Triebe wieder frisch austreiben und es verursacht dadurch, dass ein grosser Theil des Saftes sich nach dorthin bewegt. Gleichzeitig bewirkt dieser Saft aber auch ein sehr schnelles Verwachsen und darauffolgendes Austreiben des edlen Auges. Mit der fortschreitenden Entwicklung des letzteren werden nach und nach alle übrigen wilden Triebe am Stocke eingekürzt und schliesslich vollständig entfernt. Dadurch wird der ausgewachsene Edeltrieb in ganz kurzer Zeit ungemein in seinem Wachsthum begünstigt und bringt noch in demselben Sommer Blüthen hervor.

Der überraschende Erfolg des soeben beschriebenen Verfahrens im Vergleiche mit dem bekannten Oculirverfahren ist in dem Umstande begründet, dass, anstatt nur das Auge mit etwas Rinde, der halbe Zweig 1 Cm. lang herausgenommen und in eine genau ebenso grosse Oeffnung am Wildling eingesetzt wird. Die Verwachsung braucht hier nur an den Rändern zu erfolgen, die Störung im Wachsthum selbst ist nur eine geringe, weshalb auch das Auswachsen des Edelauges fast unmittelbar darnach erfolgen muss.

Wir ermuntern alle Liebhaber zu diesem interessanten Versuche und bitten sie, die Resultate ihrer Beobachtungen zur Mittheilung zu bringen.

Briefkasten.

Herrn **H.** in **Druschkofka** (Kursk-Charkow-Azowsche Bahn) Krachmandeln kann man ohne Anstand säen und auch zur Unterlage für Pfirsiche verwenden. In Frankreich verwendet man Mandeln und Pflaumen als Unterlage und zwar Mandeln mit harter Schale und süssem Kern für trockenen, tiefen Boden und die Saint-Julien-Pflaume für feuchtere, weniger tiefe Gründe und kältere Lagen. Die Veredlung geschieht gewöhnlich im August und September durch Oculiren etwa 10 Cm. über dem Boden auf ganz jungen Sämlingspflanzen. Im südlichen Frankreich aber liebt man den unveredelten, aus Samen erzogenen Pfirsichbaum, da sich eine Menge Sorten treu aus dem Kerne wiederergeben, so z. B. die Blutpfirsiche mit rothem Fleische, die Alberge mit gelbem Fleische, die Pavien mit am Kerne haftendem Fleische, die Brugnons mit glatter Haut. Aber auch die guten und schönen Spalierpfirsichsorten ergeben aus Samen erzogen werthvolle Bäumchen für die freie Cultur im Garten, so z. B. Mignonne, Madeleine, de Malta, Galande, Reine de Vergers etc. — Herrn **G. K.** in **Mödling**. Obwohl mehr als ein Insect mit dem Namen Johannisbeerraupe bezeichnet wird, so ist die Behandlung doch dieselbe für alle. Wenn Löcher in den Blättern bemerkt werden, verliere man keine Zeit und wende das Gegenmittel an. Ein gehäufter Esslöffel voll pulverisirter weisser Niesswurz wird mit etwas heissem Wasser überbrüht und, wenn vollkommen gemischt, in einen Eimer voll kalten Wassers eingerührt und selbes sodann auf die Sträucher gespritzt. Nach 3 oder 4 Tagen wird das Bespritzen wiederholt. Gewöhnlich genügt zweimaliges Spritzen, werden aber später noch Raupen bemerkt, so spritze man abermals; das Mittel ist sicher wirksam. — Herrn **A. J.** in **X.** Graf Luxburg's Parmäne dürften Sie am besten vom Züchter (Herrn Nagengast in Würzburg) selbst oder aus Reutlingen erhalten. Auch Herr Baumschulenbesitzer Müllerklein zu Karlstadt a. M. besitzt eine grössere Anzahl davon in verschiedenen Baumformen. Für den nächsten Herbst oder Frühjahr würden wir Ihnen übrigens Reiser zur Veredlung besorgen können, wenn Sie uns rechtzeitig von diesem Wunsche in Kenntniss setzen. — Herrn **L. K.** in **Klausenburg**. Die beste Zeit zum Pfropfen ist gerade, wenn die Augen am Wildling zu schwellen beginnen. Es kann auch noch geschehen, wenn die Bäume in Blüthe sind, obwohl dann grosse Vorsicht erforderlich ist. Sobald der Saft im Wildling steigt, löst sich die Rinde leicht ab und es ist möglich, dass durch Einreissen derselben beim Entfernen der Aeste schlimme Wunden entstehen. Es ist recht gut, wenn die Rinde vor dem Gebrauch der Säge mit dem Messer ganz durchschnitten wird. Wenn am Wildling Augen gerade unterhalb der Pfropfstelle sind, entferne man dieselben nicht früher, als die am Edelreis getrieben haben. — Herrn **L. W.** in **Waizen**. In guten Maikäferjahren schaden die Engerlinge sehr. Wenn eine Erdbeerpflanze die Blätter hängen lässt, so ist das wie bei Salat und andern Gemüsen das Zeichen, dass die Wurzel durchnagt ist. Man suche mit einer schmalen Stichschaufel sofort und tödte den Engerling, ehe er weiteren Schaden anrichten kann.

Für den Inhalt der Inserate ist die Redaction nicht verantwortlich.

L. SPÄTH, Baumschule

(125 Hektar umfassend), (7)

Berlin SO., Köpnickerstrasse 154,

empfiehlt grosse Vorräthe von:

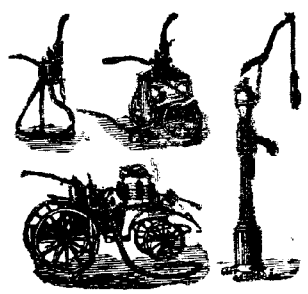
Obstbäumen in allen Formen, ***Alleebäumen, Ziergehölzen,*** Coniferen, Rosen, Obstwildlingen, Forst- u. Heckenpflanzen, Erdbeer- und Spargelpflanzen, Maiblumenkeimen und ***Blumenzwiebeln.***

Kataloge gratis und franco.

F. Kernreuter

Wien, Hernals, Hauptstrasse Nr. 115

(1) an der Pferdebahn.



Garten- u. ***Feuerspritzen*** mit **Kugelventilen,** Schläuche, Feuerwehr-Ausrüstungen, ***Brunnen-Schöpfwerke*** für jede Tiefe und Wasserlieferung, Bau-, Schacht- und Jauchepumpen, Bier- und Weinwerkel, Oel- und Spirituspumpen etc.

Illustrirte Preis-Courante gratis.

Die Obstbaumschule

von

Georg W. Gaedertz

Feuerbach-Stuttgart

hat im Frühjahr 1884 in grosser Auswahl abzugeben:

Birnen
Aepfel
Pflaumen
Kirschen
Aprikosen
Pfirsiche

Spalier- und freistehende Bäume in den besten und feinsten Tafelsorten. Palmetten, wagrechte Cordons, U-Formen, Spindeln, Pyramiden u. s. w. in tadelloser Formirung und Bewurzelung. **Sehr starke Birnen-Pyramiden und Palmetten** mit zwei und drei Etagen in **schönsten Exemplaren.** Junge Pfirsiche zur Topfcultur geeignet.

Obstwildlinge in verschiedener Stärke.

Illustrirter Katalog franco und gratis. (3)

A. C. Rosenthal

k. k. Hofkunstgärtner,

Baumschulenbesitzer, Samenhändler etc. etc.

Baumschulen und Samencultur

in Aibern bei Kaiser-Ebersdorf.

Comptoir, Samenhandlung und Magazine

Wien, III. Hauptstrasse 137.

Mein soeben erschienenes Hauptverzeichniss über **Bäume, Sträucher, Rosen, Coniferen, Gemüse-, Feld-, Wald- und Blumen-Sämereien** steht auf Verlangen gratis und franco zu Diensten.

Haupt-Adresse: (10)

Wien, III. Hauptstrasse 137.

Klenert & Geiger,

I. steiermärkische (2)

Rosen-, Obstbaum- und Saatschule

in **Graz,** Steiermark,

empfehlen ihre grossen Vorräthe **Busch- und Hochstamm-Rosen,** ferner **Obstbäume,** sowohl hochstämmige, wie auch in formirten Pyramiden, Spalieren, Cordon etc.; besonders aber ist grosser Vorrath von **Obstwildlingen** etc.

Kataloge auf Verlangen gratis.

Hochstämmige Rosen

in vorzüglichen Sorten, 1—1½ Mt. Stammhöhe, pr. St. zu 1—2 Mk., pr. 100 St. zu 90—150 Mk. Rosen, niedrig veredelt, pr. 100 St. zu 30 bis 60 Mk. Rosen, wurzelecht, vorjährige Stecklingspflanzen, pr. 100 zu 10—15 Mk. empfehlen

Gebr. Diering,

(21) Rosenculturen zu Ottmachau

a. d. O.-S. Eisenbahn.

Erdbeeren-Specialculturen.

Erdbeerpflanzen von den besten neuen, sowie bewährten älteren Sorten, empfiehlt zur jetzigen Pflanzperiode in starken, pikirten, wurzelreichen Exemplaren.

Der specielle, reich illustrirte Preis-Courant steht auf gef. Verlangen **gratis** und **franco** zu Diensten.

G. Goeschke sen.,

(15) *Erdbeerzüchter,*

Cöthen (Anhalt).

SCHUTZMARKE

Die gräfl. H. Attems'sche

Samencultur-Station

in St. Peter bei Graz

(Steiermark)

empfiehlt den Herren Landwirthen und Gärtnern ihre

selbstgezüchteten Samen.

Specialitäten d. Anstalt: **Gemüse-, Blumen-, Grassamen, Steierischer Rothklee,** garantirt seiderein.

Bei billigen Preisen leistet die Anstalt für ***Echtheit und entsprechende Keimfähigkeit volle Garantie.*** (18)

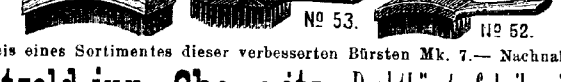
Preis-Verzeichniss auf Verlangen franco.

Petzold's verbesserte, nicht oxydirbare Stahldraht-Obstbaum-Rindenbürsten

sind in Benutzung bei allen hervorragenden pomologischen Instituten, bei den Königl. sächs. und vielen anderen Staats-Chausseen, sowie Tausenden von Obstbaum-Besitzern. Diese Stahlbürsten sind zur Rindenpflege unentbehrlich, die Rinde wird nach mehrmaligem Gebrauche glatt, so dass keine Insectenlarven darin Platz finden. Auch gegen Moos, Pilze und gegen die Blutlaus empfiehlt

(16) Dr. Lucas meine Bürsten.

Die **Bürsten** rosten nicht.



(Muster gesetzlich geschützt.)

Illustrirter **Preis-Courant** gratis und franco.

Preis eines Sortimentes dieser verbesserten Bürsten Mk. 7.— Nachnahme.

Ernst Petzold jun., Chemnitz, Drahtbürstenfabrik mit Dampfbetrieb.

Frühjahrs-Offerte.

Zur bevorstehenden Verkaufssaison erlauben wir uns, unserem weiten Kundenkreise die reichen und richtig benannten Sortimente bester **Warmhaus-, Kalthaus-** sowie **Freilandpflanzen, Rosen** und **Gehölze** in freundliche Erinnerung zu bringen. — Kataloge gratis und franco. — Solideste Bedienung verbürgt.

Gräfl. Thun'sche Garten-Verwaltung

Tetschen in Böhmen.

(17) **Franz Joost,** Obergärtner.

INHALT: Der Stachelbeerstrauch (Mit 6 Illustr.) — **Mittheilungen und Correspondenzen:** Der Erdbohrer — Aprikosen- und Pfirsichkerne rasch zum Keimen zu bringen. — Die Ostheimer Weichsel. — Das Obstgeschäft in Lobositz (Böhmen) 1883. — Cement als Holzanstrich. — Otiorhynchus sulcatus. (Mit 1 Illustr.) — Das Verstreichen der Baumwunden mit Theer. — Mittel gegen Schnecken. — Wanderungen einer Obstsorte. — Zur Erziehung bald- und reichtragender Birnpyramiden auf Wildling. — Eine merkwürdige Obstanlage. — Erdbeerparfum. — Alkohol aus Maronen. — **Blumen- und Gemüsegarten:** Hyacinthen-Ausstellung. — Ueber Spargel. — Rosenoculiren. — Briefkasten. — Inserate.

Expedition: Wien, VI. Mollardgasse 41.

Druck von **Wilhelm Köhler** in Wien.

Oesterreichisch-ungarischer

OBSTGARTEN

Illustrirte Zeitschrift

für

Obstbau und Obsthandel, sowie für Blumenzucht, Küchen- und Handelsgärtnerei.

Abonnement:
Inland: Ganzjährig . fl. 4.—
Halbjährig . „ 2.—
Ausland: Ganzjährig Mk. 8.—
Halbjährig . „ 4.—
resp. Francs 11.— oder 5 50.

Herausgegeben und redigirt
von
L. von Nagy.
Administration: WIEN, VI. Mollardgasse 41.

Inserate:
pro dreimal gespaltene Petitzeile oder deren Raum **10** kr. = **20** Pf.
Beilagen werden berechnet pro 1000 Exemplare **10** fl.
Erscheint am 1. und 16. eines jeden Monats.

Nr. 8. **Wien, 16. April 1884.** **I. Jahrg.**

Dänische Früchte.

1. Skovfogedäble fra Lov. Holzvogtapfel von Lov. (Wöldike.) Fig. 32.

Dieser vorzügliche Sommerapfel ist vor circa 50 Jahren von dem dänischen Pomologen Pastor Wöldike aufgefunden und benannt; die Sorte ist im Dorfe Lov auf der Insel Seeland zu Hause. In Beziehung auf Form und Farbe hat sie viel mit „rother Walze" gemein und ist wahrscheinlich Kind dieser Sorte, die aber nur ein Küchenapfel ist, wohingegen *Skovfogedäble* zu unsern allervorzüglichsten Sommer-Tafelfrüchten gehört. Hier in Dänemark ist sie seit 1859 sehr verbreitet und findet sich nun fast in allen Obstgärten.

Literatur und Synonyme: Danik Frugthave (dänischer Obstgarten) Nr. 66; Danik Navitidende, Dänische Gartenzeitung Jahrgang 1866. Sonst nicht beschrieben.

Gestalt: lang, wenigstens höher als breit, als Norm walzenförmig; 5 deutliche flache Rippen ziehen sich über die Frucht. In guter Lage 8—8½ Cm. hoch, 7—7½ Cm. breit.

Kelch: langblättrig, doch oft unvollkommen, wollig, geschlossen; die mitteltiefe geräumige Höhle hat grössere und kleinere Rippen und Unebenheiten.

Stiel: ca. 2½ Cm. lang, stark, holzig, wollig, olivenbraun, in mitteltiefer, sehr regelmässiger, weiter, etwas roststrahliger Höhle; mitunter wird er von einem Fleischwulst zur Seite gedrängt.

Schale: dünn, abgerieben stark glänzend, wird nicht fettig; Grundfarbe weisslich gelb, wovon aber nur sehr wenig zu sehen ist, indem die Frucht beinahe ganz, bei besonnten Früchten völlig rund um mit einem tiefen dunkel braunrothen Roth ganz bedeckt ist. Bei voller Reife wird dieses Roth freundlicher und heller; Streifen finden sich nicht und die zerstreuten grauen Punkte fallen wenig in's Auge. Auf dem Baume ist die Frucht fein beduftet und mit ganz eigenthümlichem feinen Flaum belegt.

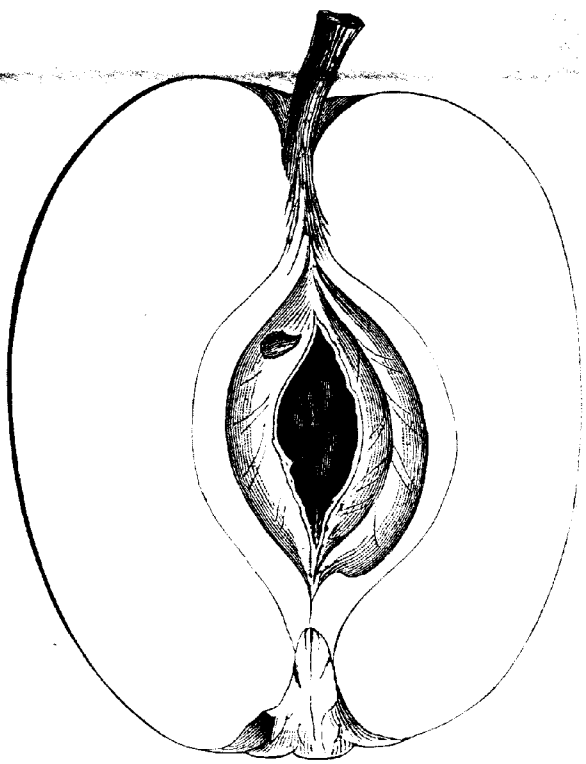


Fig. 32. Skovfogedäble fra Lov.

Fleisch: weiss, sehr fein, mürbe, hinreichend saftig, von mildem, weinartigem, fein aromatischem Geschmack.

Kernhaus: verhältnissmässig gross, offen, Kammern gross, mit wenigen kurzen braunen Samen. Die Röhre ist ein kleiner Kegel.

Reife und Nutzung: August, gleichzeitig oder ein paar Tage vor dem weissen Astrachan; soll erst einige Tage gelagert werden, hält sich aber sehr leicht bis in den September hinein. Gleich gut für Tafel und Haushaltung und eine wahre Zierde für die Obstschule.

Der Baum wächst mittelstark und ist sehr gesund, trägt früh und jährlich reich. Sommertriebe lang, braunviolett, langgliederig, zerstreut punktirt und dicht wollig. Blatt dunkelgrün, die Unterseite stark wollig, mit etwas aufgebogener, grobgezahnter Kante. Afterblätter lanzettförmig. C. Matthieux.

Birne: Dr. Julius Guyot.

Diel I. 3. a; Luc. I. 1. b; Jahn III. 1. ** Anf. September.

Wir sahen diese vortreffliche und schöne Birne in vielen und darunter sehr grossen prächtigen Exemplaren auf der allgemeinen Obstausstellung in Brünn und brachten davon Exemplare nach Wien mit, welche Aufsehen erregten. Nur zeigt sich die Schale als eine äusserst feine, die bei vollkommener Reife sehr leicht verletzt wird. Zum Verschicken muss also die Sorte jedenfalls vor ihrem gänzlichen Ausreifen abgepflückt werden; sie wird bald gut lagerreif. Lauche gibt im Ergänzungsbande folgende Beschreibung:

Heimat und Vorkommen. Sie wurde von den Baumschulenbesitzern Gebrüder Baltet in Croncells bei Troyes aus Samen gezogen und im Jahre 1875 in den Handel gegeben. Nach Berlin an die königliche Gärtnerlehranstalt kam sie durch Burvenich, Handelsgärtner in Gent. Zu haben ist sie unter andern bei H. F. C. Heinemann in Erfurt, der auch so gütig war, uns die Abbildung Fig. 33 zu überlassen.

Literatur und Synonyme: 1. Dr. Jules Guyot, Thomas, Guide pratique 1876, S. 110. 2. Dr. Jules Guyot, Lauche, Deutsche Pomologie II, Nr. 71.

Gestalt: mittelgross bis gross; kegel- oder langbirnförmige, etwa 70 Mm. breite und 100 Mm. hohe Frucht (die Brünner Früchte hatten bis 15 Cm. Höhe); der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele hin macht sie nur schwache Einziehungen und endet mit abgestumpfter kegelförmiger Spitze. Die Rundung ist oft ungleich, die eine Seite oft mehr entwickelt wie die andere.

Kelch: offen oder halboffen, Blättchen kurz, hartschalig, aufrecht; Kelcheinsenkung sehr flach, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: stark, lang, gekrümmt, hellbraun, obenauf wie eingesteckt, oft auch zur Seite gedrückt.

Schale: fein, glatt, hellgrün, bei völliger Reife blassgelb, bis fast goldgelb, am Kelch oft mit einem feinen zusammenhängenden Rost überzogen, der bei ungünstiger Witterung sich mehr oder weniger ausbreitet, Punkte fein, grünlich, später bräunlich. Stark besonnte Früchte sind sonnenwärts goldartig gefärbt.

Fleisch: gelblichweiss bis reinweiss, fein, saftvoll, butterhaft, von ausgezeichnetem weinsäuerlichen, angenehm gewürzigem Geschmack.

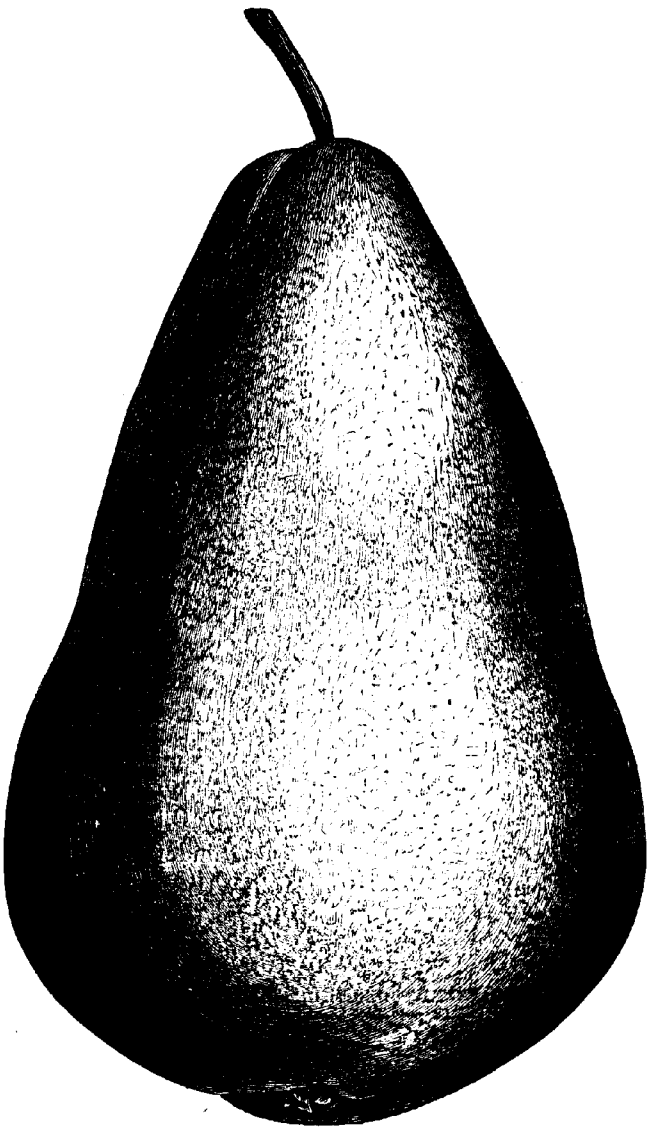


Fig. 33. Birne: Dr. Julius Guyot.

Kernhaus: geschlossen; Fächer geräumig, lange, ovale, lang zugespitzte Samen enthaltend; Granulationen sind wenig bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: Anfang September; sie reift mit Klapp's Favorite und William's Christbirn. Sie ist eine vorzügliche Tafelfrucht, die allgemeine Verbreitung verdient.

Eigenschaften des Baumes. Wächst kräftig, ist sehr tragbar, nicht empfindlich und gedeiht auch sehr gut auf Quitte; die Früchte wurden selbst

in den kühlen Sommern 1879 und 1881 ganz vorzüglich in Potsdam. Sommertriebe schlank, olivengrün, oben bräunlich, punktirt, an den Spitzen schwach wollig, Fruchtaugen stumpf kegelförmig, wollig; Holzaugen kegelförmig, spitz, braun, abstehend. Blätter eiförmig, lang zugespitzt, schwach gesägt; Blattstiele stark, sehr lang.

Butterbirne von Nivelles.

Diel I. 2. c; Lucas VI. 1. b; Jahn IV. 3. **†† November bis Jänner.

Heimat und Vorkommen: Durch den Advocaten François Parmentier zu Nivelles in Belgien aus Samen gezogen, trug der Mutterstamm 1840 die ersten Früchte und kam von Belgien aus in den Handel. Diese sehr schöne, gute und tragbare Birne ist bei uns in Deutschland noch wenig gekannt und verbreitet, verdient aber als vorzügliche Marktfrucht eine allgemeine Anpflanzung.

Literatur und Synonyme: 1. Beurré de Nivelles (Bivort, Annales de Pomologie belge et étrangère, VI. 1858. S. 53). 2. Beurré de Nivelles (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, Nr. 240). 3. Beurré de Nivelles (Mas, le Verger, Poires d'hiver, Nr. 23). 4. Butterbirn von Nivelles (Oberdieck, Illustr. Handbuch der Obstkunde, Nr. 744). 5. Beurré Parmentier (Thomas, Guide pratique, 1876. S. 277). 6. Butterbirn von Nivelles (Lauche, Deutsche Pomologie, II., 66).

Gestalt: gross, kreiselförmig oder kreiselbirnförmig, etwas veränderlich, etwa 80 Mm. breit und ebenso hoch; der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, um welchen sich die Frucht flach abrundet, stielwärts verjüngt sie sich schnell unter starken Einbiegungen und endet in einer abgestumpften Spitze.

Kelch: offen; Blättchen hart, kurz zugespitzt; Kelcheinsenkung tief und weit, von Falten umgeben, welche sich oft flach über die Frucht hinziehen.

Stiel: lang, holzig, leicht gebogen, sitzt in einer flachen Vertiefung auf der Frucht zwischen Falten, ist bisweilen auch zur Seite gedrückt.

Schale: glatt, schwach glänzend, vom Baum olivengrün, später gelb, auf der Sonnenseite bräunlich geröthet; Punkte fein, manchmal kaum bemerkbar, in der Röthe gelblich umflossen, was eine forellenartige Tupfung hervorbringt. Um Kelch und Stiel zeigen sich schwache Rostflecken; Geruch schwach.

Fleisch: gelblich weiss, fein, schmelzend, saftreich, von angenehm zimmtartig würzigem Geschmack; Granulationen kaum bemerklich.

Kernhaus: stark hohlachsig; Fächer geräumig, mit eiförmigen, kurz zugespitzten, schwarzbraunen Samen.

Reife und Nutzung: November bis Jänner. Vorzügliche Tafelfrucht, aber auch zum Dörren sehr gut.

Eigenschaften des Baumes. Er wächst mässig, trägt früh und reichlich, beansprucht aber guten Boden und geschützte Lage. Auf Quitte ist er zu schwachwüchsig und muss daher zu Zwergformen auf Wildling veredelt werden. Sommertriebe mässig lang und stark, olivengrün, zahlreich punktirt; Fruchtaugen stumpf kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt gross, oval oder elliptisch, stark gezähnt; Blattstiel kurz und stark; Nebenblätter schmal lanzettlich.

Da diese Sorte eine der wenigen Butterbirnen ist, welche sich auch für Hochstämme eignen, und da sie eine vorzügliche Marktfrucht abgibt und sich jeder Form: Spindel, Pyramide, Spalier, Palmette, Cordon und Halbhochstamm anbequemt, so kann sie aus voller Ueberzeugung empfohlen werden.

Die Obstbaumpflanzungen in „Gammel Hestehave" in Dänemark.

Dass Dänemark zu den obstbauenden Ländern gehört, dürfte den verehrten Lesern dieses Blattes wohl nicht unbekannt sein, dass aber namentlich die südlichen, von der Ostsee umspülten Inseln in Beziehung auf klimatische und Bodenverhältnisse dem Obstbau die allervorzüglichste Lage bieten, dürfte vielleicht weniger bekannt sein. Es finden sich hier die schönsten Obstgärten, in denen vieles und vorzügliches Obst gebaut wird, besonders Aepfel, die hier die schönste Färbung, Grösse, sowie auch die beste innere Qualität erreichen. Die Inseln Falster, Laaland, Fühnen und Taasing produciren viel Obst, obgleich Obstbau an Landstrassen hier gänzlich unbekannt ist. Die kleine Insel Taasing exportirt jährlich viele Schiffsladungen Obst, welches besonders nach den nördlichen Theilen des Reiches, in das nördliche Jütland geht. Dieser Insel gegenüber, an der südlichen Küste Fühnens, liegt die Stadt Svendborg an dem wunderschönen Svendborgersunde auf den Abhängen kleiner, zum Theil mit den schönsten Buchenholzungen bewachsener Hügel. Die Umgebungen der kleinen Stadt gehören zu den reizendsten Gegenden Dänemarks. Einer dieser Buchenwälder ist Gammel Hestehave (alter Pferdegarten), welcher vor einigen Jahren (circa 1870) von dem Herrn Th. Veber aus Kopenhagen angekauft wurde. Der Bestand des Waldes war zu dieser Zeit ausschliesslich Buchen und andern dänischen Wäldern ganz gleich. Jetzt ist es aber anders, der Wald ist nun im Begriff, in etwas für dänische Verhältnisse ganz Ungewöhnliches verwandelt zu werden: es ist oder wird bald ein Obstbaumwald sein. Diese Verwandlung wird von den Terrainverhältnissen ausserordentlich begünstigt, indem diese nach Süd und Südost herabschrägen, sowie auch die Bodenverhältnisse nicht viel zu wünschen übrig lassen. Das ganze Areal ist 110 Tonnen Land (circa 61 Hektare, 1 Hektar = $1^{13}/_{16}$ Tonnen Land), wovon circa die Hälfte zu Obstbaumplantagen zu benutzen die Absicht des Besitzers ist; das Uebrige vom Walde soll als Schutzpflanzungen stehen bleiben. 1871 wurde mit der Realisation des Planes angefangen, indem die ersten 5 Tonnen Land Wald abgeholzt wurden, später ist man dann nach und nach weiter gegangen und zur Zeit sind alle dazu bestimmten 50—55 Tonnen Land abgeholzt und unter Obstbaumcultur gebracht.

Das Abräumen des Waldes geschieht auf die Weise, dass fleckenweise ein Areal von 4—5 Tonnen Land leer gemacht wird, während nach allen Seiten hin ziemlich breite Stücke des ursprünglichen Waldes als Schutz unberührt stehen bleiben. Ist ein solches Stück abgeräumt, wird es rigolt, von Wurzeln gereinigt, mit einer Weissdornhecke umgeben und einem Fahrwege ausserhalb der Hecke versehen, damit man nach allen Seiten des Gartens mit Fuhrwerk kommen kann. Das erste Jahr hiernach wird das Stück mit Hafer bebaut, der gewöhnlich 20fältige Ernte gibt; noch ein Jahr werden Hackfrüchte (Runkelrüben) gepflanzt und dann erst, das dritte Jahr, werden die für das Stück bestimmten jungen Obstbäume auf ihren künftigen Standort gesetzt. Diese Bäume sind sowohl Halbstämme auf Wildling als auch Zwergbäume

*

auf Doucin und Quitten veredelt; die Reihen der ersteren haben eine Entfernung von 12 Ellen — 6·85 Meter — (eine dänische Elle ist = 0·62 M.), was auch zwischen den einzelnen Bäumen stattfindet, und diese Wildlingsbäume sollen, wenn sie die genügende Grösse erreicht haben, den eigentlichen Bestand der Gärten bilden. Um aber, bis dies der Fall ist, den Platz auf die bestmögliche Weise zu benutzen und wohl auch um baldigst Früchte zu erzielen, hat man noch zwischen jeder dieser Reihen und zwischen den einzelnen Halbstämmen Zwergbäume, und zwar Birnenpyramiden gepflanzt, deren Abstand oder Entfernung nur die Hälfte: 6 Ellen ist. Man hat dabei berechnet, dass, wenn die Halbstämme so etwa ihre volle Grösse und Ausbildung erreicht haben, werden die Zwergbäume ihren Lebenslauf beendigt haben und zum Abhauen fertig sein. 1880 waren circa 13.000 junger Bäume auf ihren künftigen Platz gebracht.

In den ersten Jahren wurden ohnedem noch Beerensträucher als Zwischenpflanzungen gebaut. Einige dieser Culturen, und zwar die der rothen Johannisbeere und der Himbeere, hat man später zum Theil der grossen Pflücke- und Transportkosten wegen wieder eingehen lassen; doch werden noch schwarze Johannisbeeren und Stachelbeeren in ziemlich grosser Menge gebaut und sie verzinsen ihren Platz. Letztere werden zur Stachelbeerweinfabrikation verwendet, viele der ersteren aber gedörrt und als solches Dörrproduct in den Handel gebracht.

Es finden sich zur Zeit in „Gammel Hestehave" 11 bis 12 solcher Gärten, von denen der eine ausschliesslich mit Steinobst und ein anderer mit freistehenden Espalierformbäumen bepflanzt ist. Dieser letztere Garten enthält 2250 Birnbäume in Candelaber- und damit verwandten Formen gezogen, 215 Stück dito in Säulenformen und 820 Apfelbäume in Cordonformen, im Ganzen also die recht beträchtliche Zahl von 3285 Zwergbäumen. Bis 1883 war eine Baumschule mit den Anlagen verbunden und waren im Anfange dieses Jahres 40.000 ausgezeichnete junge Stämme (Bäume) vorhanden; Alles, was nicht für die Anlagen Verwendung fand und findet, wird verkäuflich abgegeben. Es ist aber von nun an die Absicht, diese Baumschule, die ursprünglich hauptsächlich auf eigenen Bedarf berechnet war, eingehen zu lassen, weil hier keine Handelsgärtnerei, sondern eine Obstproductionsanlage sein soll. Eine öffentliche Landstrasse, die theils durch die Anlage führt und theils die eine Seite selbiger begrenzt, ist an den Seiten oder Rändern mit Nussbäumen bepflanzt.

Viele der jungen Bäume, und das bezieht sich selbstverständlich besonders auf die erstgepflanzten, sind schon tragfähig. Man baut als Halbstämme nicht sehr viele Sorten, im Ganzen von Aepfeln wohl ca. 40; am häufigsten sind folgende zu finden: Grafensteiner (142*]), Prinzenapfel (340), feuerrother Taubenapfel (260), Ripston Pepping (132), Hawthornden (35), Pariser Rambour-Reinette (137), Dumelow's Seedling (175), Harbert's Rambour-Reinette (30), Danzinger Kantapfel (56), Winter-Goldparmäne (175), Alexander (20), Rother Eiserapfel (55), Orleans-Reinette (20), Hirschfeld's Grand Richard (30), Cellini (20), Blenheim Orange (33); die übrigen Sorten sind in einer Anzahl von 5—15 Stück vorhanden.

Von Birnen sind als Halbstämme, besonders folgende Sorten, jede Sorte in einer Anzahl von 20—50 Stück angepflanzt: Esperens Herrenbirne, Blumenbach's Butterbirne, Louise bonne, Beurre d'Amanlis, Deutsche Nationalbergamot, Marie Louise, Eyewood, Holländische Feigenbirne, Napoleon's Butterbirne, Bon Chretien Williams, Diel's Butterbirne, Gute Graue, Fondante de Charmeux, Prinzessin Marianne, Clapp's Favourite und die zwei vorzüglichen dänischen Sorten A. W. Moltke und Comtesse Clare Fris.

Was die Zwergbäume anbelangt, ist dagegen die Zahl der Sorten ziemlich bedeutend; man hat aber leider, trotz der sehr günstigen Lage in unmittelbarer Nähe des Meeres, die traurige Erfahrung gemacht, dass viele dieser Sorten weder ihre völlige Güte noch Ausbildung erreichen, und solche Bäume werden deshalb allmälig mit andern Sorten, die eine volle Probe bestanden haben, umgepfropft.

Aus dem hier Mitgetheilten wird hervorgehen, dass sich hier eine Anlage und eine Obstpflanzung findet, die zu den schönsten Hoffnungen berechtigt und die in einer so nördlichen Lage ziemlich einzelnstehend sein dürfte. Die Energie des Herrn Veber verdient deshalb von den besten Wünschen eines jeden Obstfreundes begleitet zu werden. C. P. n.

*) Die eingeklammerten Zahlen nach den Namen geben die Anzahl der Bäume zur Zeit 1880 an; damals war aber nur reichlich die Hälfte des Areals ausgepflanzt, und es ergibt sich selbstverständlich daraus, dass die Zahl der Bäume nun 1884 eine viel grössere ist.

Aprikosen-Plantagen in Frankreich.

Nach **Ch. Ballet.**

Die Aprikose kann nur dort zu commerziellen Anpflanzungen verwendet werden, wo sie gute klimatische und Bodenbedingungen vorfindet. Diese Frucht, die sich so capriciös in schlechter Situation zeigt, wird ganz gewöhnlich in guten Lagen. Sie wird desto mehr gesucht, je mehr sie fehlt.

Der Obstzüchter, der sie aus Speculation baut, soll nur die robusten Varietäten von sicherer Fruchtbarkeit anpflanzen, wie z. B. Saint-Jean, Pfirsichaprikose, gewöhnliche Aprikose, welche nebstbei drei verschiedene Reifezeiten repräsentiren. Wir kennen Bäume von diesen Varietäten, die in einem Hofe oder kleinen Garten stehen und bei jeder Ernte 50 Frcs. einbrachten, obwohl unser Klima so veränderlich ist. In Sainte-Savine in der Umgebung von Troyes stehen in einer kleinen Umfassung etwa zehn Bäume solcher Aprikosen, welche bis zu fünfhundert Francs in einer Saison eintragen.

In fruchtbaren Jahren variirt der Preis der Frucht nicht auffallend; die Industriellen profitiren von diesem Umstande, um reiche Provisionen einzuheimsen und verschiedene Arten von Conserven zu bereiten, die dann bei schlechten Ernten Ersatz leisten müssen. Wir haben Beispiele, wo einzelne Conditoreien die zugeführten Aprikosen zu 100 Frcs. per 100 Kg. bezahlten. Aber solche Häuser, welche für 25.000 Frcs. per Jahr einkaufen, können ihre Verkäufer auch bei einer Hausse im Preise nicht vernachlässigen.

Die Kaufleute Frankreichs anerkennen in ihrem Handel drei grosse Centren der Production der Aprikosen: 1. das von Lyon, an den Ufern der Rhone, im Süden des Departements gleichen Namens, und in jenem der Isère bis zu der Gegend, wo Vienne liegt; 2. das von Clermont von der Limagne d'Auvergne; die Aprikosenpaste wird dort in der Gegend selbst angefertigt; 3. das von Avignon, dessen angenommener Mittelpunkt sich im Departement Gard befindet, in den Bouches du Rhone und Vaucluse. Diesen kann man noch die Aprikosen von Paris, von Bordeaux und von der Bourgogne hinzufügen. Wir haben

diese Mittelpunkte der Production besucht; ihre Märkte sind interessant.

Aprikosen von Paris. Man bezeichnet mit diesem Namen die in der Halle ankommenden Aprikosen, die zum Theil aus den Departements der Seine und Seine-et-Oise stammen. Die Confisseurs von Paris beziehen einen starken Theil ihres Bedarfs aus Triel (Seine-et-Oise), wo die Cultivateure die Sorten Pêche, Alberge, Blanc und Royal bauen. Der sandige und warme Kalkboden producirt unter Anderem getriebene Bohnen und Früherbsen, deren trockene Stengel in die Aprikosenbäume gehängt werden, um die Blüthe vor Frost zu schützen. Ein Städtchen dieser Region, Bennecourt, mit 850 Einwohnern hat 1881 für 200.000 Frcs. Aprikosen zum Preise von 100—120 Frcs. das Hundert Kilo verkauft. Der Züchter macht dort seine Ernte und der Käufer kommt selbst und lässt sich die Lieferung an Ort und Stelle machen. Die Aprikosencultur an den Ufern der Seine präsentirt hier und da einen bedeutenden Unterschied in den cultivirten Sorten und in der Art von deren Benützung. So adoptiren die Züchter von Triel die Sorten Blanc oder Commun, Alberge und Pêche; ihre Bäume sind hochstämmig, die Aeste gut ausgelichtet; jeder Züchter macht die Ernte für sich am Abend, um sie Nachts in die Halle nach Paris zu bringen.

In Bennecourt, dem man die Flecken Gloton und Tripleval zurechnen muss, sind die steilen Höhen und Abhänge zu Obstgärten und Frühgemüsezucht benützt, und es ist nicht lange her, dass dort die Steinbrüche für den Macadam von Paris sich befanden. Heute bedecken dieselben Pflanzungen von Aprikosen und Kirschen, die die Felder von Cassis, Spargel und Erbsen beschatten, deren Productionsgebiete sich bis La Roche Guyon in der Nähe der Station Bonnières an der Normännischen Eisenbahn erstreckten. Die Aprikose „Royal" herrscht auf diesen Hügeln; sie ist robuster und fruchtbarer als die andern Varietäten; ihre feine und frühe Frucht erzielt beim Verkaufe um 20 Frcs. per 100 Kg. mehr als andere; ihre Farbe „vieilor" und ihre Grösse, die man mit „Vier auf's Pfund" bezeichnet, bilden Eigenschaften, die sie für „Extracassetten" verwendbar macht. Es ist eine wirkliche Dessertfrucht, wie hingegen die von Triel mehr für Confituren und Patisserie gesucht wird.

Man zählt 8- bis 10.000 Bäume in den Grenzen von Bennecourt, deren grösster Theil, wegen der eigenthümlichen Bodenbeschaffenheit, auf Mandeln veredelt ist. Der Baum wird hier in Buschform oder als Halbstamm erzogen, ohne regelmässigen Schnitt; er trägt so viel früher und besser, wie als Hochstamm. „Ich habe mehr wie 5 grosse Körbe voll von Einem Aste geerntet", sagte uns dort ein Grundbesitzer. Die Ernte der Aprikosen ist Mitte Juli in vollem Gange. Etwa 20 Kaufleute erscheinen dann, etabliren sich und verkündigen beim Tone der Trommel durch den Ausrufer den Verkaufspreis. Sie übernehmen die Waare, wägen sie, verpacken sie und spediren sie nach Paris oder nach den Einschiffungspunkten für den europäischen Norden. 1881 erreichte der Preis sogar 140 Frcs. per 100 Kg. und Bennecourt und seine Weiler nahmen bei 140.000 Frcs. ein; 1882 hatten die Aprikosen von Saumur den Preis auf 110 Frcs. herabgedrückt. Ein Unterschied in der Reifezeit von nur 24 Stunden bewirkte ein Herabgehen des Preises um 20 Frcs. per 100 Kg. Man hat uns Eigenthümer von 200 Bäumen genannt, die 1881 bis 5000 Frcs. einnahmen.

Aprikose von Lyon. Die Hügel und die Hänge der Berge sowie die Ebenen des Lyonnais haben reiche Pflanzungen von Aprikosen. Die Umgebungen von Lyon erziehen die Sorten: Hatif du Clos, d'Oullins, Desfarges, Mille, Précoce de Montplaisir, alle gut für den Export. Die Aprikose von Holland findet man unter dem Namen der Aprikose von Ampuis; es ist die Aprikose „mit süssem Kern" der Gironde. Die Aprikose „Commun" von den Weinbergen von Bessenay ist bei den Confisseurs bekannt. Der Markt von Lyon erhält übrigens auch Zusendungen von Aprikosen aus den Departements Saône-et-Loire und Isère.

Aprikose von Saumur. Die Gegend von Saumur producirt genügend Aprikosen, so dass diese im Stande sind, in Paris eine Baisse hervorzurufen. Sie wachsen im Thale der Loire, von Tours bis Angers. Die ganze Gegend ist reich an Obstgärten, denn allein das Departement Maine-et-Loire exportirt jährlich bei 250.000 Kg. Aprikosen.

Aprikosen von Clermont. Schon seit Langem sind die Aprikosengärten von Puy-de-Dôme im Rufe, besonders wegen der berühmten Aprikosenpaste von Clermont. Die gewöhnliche Aprikosensorte bildet die Mehrzahl der Bäume in der Auvergne, in der Umgebung von Clermont, Riom, Châtelguyon, Sainte Hippolyte, Marsac. Das pflanzenerfüllte Thal von la Veyre hat sich mit dem Aprikosen- und Apfelbaumé bereichert. Man schreibt dem vulkanischen Boden dieser schönen Gegenden die besondere Qualität der dortigen Aprikosen zu. Die Ernte ist immer sicher, weil sie zu den weltberühmten Aprikosenpasten von Clermont oft nicht ausreicht. Seit 1875 sind fünf Fabriken damit beschäftigt, die dieses Product nach England, Russland und selbst in die Türkei, in einem Werthe von 3,000.000 Frcs. ausführen.

Aprikosen von Avignon. Sichere Ernte, frühe Ernte ist die commerzielle Bezeichnung für diese Gegend. 1881, dem Jahre nach dem fürchterlichen Winter, befanden sich die Aprikosen des südlichen Frankreichs in der Hausse. Die ersten Ankünfte aus Tarascon erzielten den ausserordentlichen Preis von 200 Frcs. per 100 Kg., sie stiegen bald herab auf 100, 80, 60, 40 und selbst 30 Frcs.; der mittlere reelle Preis war 45 Frcs. Emile Mourret, einer der intelligentesten Obstzüchter dieser Gegend, verkaufte die Ernte von einem Hektare Aprikosenbäumen mit 1950 Frcs., wobei der Käufer die Ernte nach Belieben vornehmen konnte. Im Detail erzielte die Aprikosensorte Rouge hâtife, die zuerst erscheint, 100 Frcs. per 100 Kg. Die Aprikose mit süssem Kern (à amande douce) wurde für Confisseure genommen; die Pfirsichaprikose endlich, der wir den ersten Rang einräumen, erzielt wegen ihrer spätern Reifezeit nur einen geringeren commerziellen Werth. Sie ist besonders im Vaucluse nur wenig im Grossen cultivirt. Bei Gelegenheit einer Rundfahrt bei den Züchtern im Auftrage der Gartenbau-Gesellschaft von Vaucluse wurde constatirt, dass die Sorten Luizet, Blanc, Rose hâtif, Musqué de Provence, Fin rosé, Pointù de Roquevaire die am meisten gesuchten für die Confisserie seien. Im Carpentras trug eine neue Aprikosenpflanzung von 100 Bäumen 2 Jahre nach der Veredlung und 2 Jahre des Pincements (im August) fünfhundert Kilogramm, zum Preise von 110 Frcs. per 100 Kg. verkauft.

Eine Pflanzung auf grössere Distanz (Feldcultur, 7 M. Entfernung) auf der Herrschaft Bouchony, 20 Jahre alt, trägt 80 Frcs. per Baum. Die Bäume formiren ihre Krone 0·80 M. über dem Boden, die Aeste sind kesselförmig ausgeschnitten, durch ein alljähriges Pincement und künstliche Wolken mittelst Verbrennung von feuchtem Mist bekämpft man die Frühjahrsfröste.

Die Kosten des Pflückens der Aprikosen, der Emballage und des Transportes auf den Markt stellen sich

*

3 Frcs. 50 Cent. für 100 Kg., die Körbe natürlich abgerechnet.

In dieser Region der Provence, die sich mit Frühfrüchten und Frühgemüse bereichert, trägt ein Obstgarten von 30 Aprikosen bei Sénas 2000 Frcs. bei einer einzelnen Ernte. In Boulbon erreichte 1880 die Einnahme für Aprikosen 100.000 Frcs; in Barbentane tragen die in Kesselbuschform gezogenen Aprikosen per Strauch bis 300 Kg. Früchte. Die Gemeinden von Barbentane, Boulbon und Châteaurenard beladen während sechs Wochen im Frühjahre täglich 50 Waggons mit Aprikosen, Kirschen, Frühkartoffeln und Erbsen. Die Gemüseculturen werden hier durchaus mittelst Rohrwänden und dichten Birnhecken gegen die Frühjahrswinde geschützt; die Obstgärten wieder durch ganze Reihen von Platanen oder dichte Alleen der monotonen Cypresse. Die ganze südliche Region ist der Aprikose günstig und nennt man sie deshalb zumeist „Apricot du Midi".

Das Departement Var hat Aprikosengärten, in denen die Bäume auf 8 M. Intervalle stehen. Der Verkauf beginnt dort am 15. Juni mit Royal hâtif, die trefflich frisch zu verzehren ist; dann kommt Blanc commun, ihre feste und grünlich weisse Haut macht sie mehr für Conserveerzeugung werthvoll; dann folgen Pêche précoce, Boncarande und Nancy, welche erst am 10.—20. Juli reift. Das Departement Pyrénées Orientales hat seine Aprikosen Royal hâtif.

In Corsica gibt man dem Gros abricot und dem Muscatello den Vorzug; beide tragen reich und sind starkwüchsig. Algerien endlich beginnt auch schon ein ansehnliches Contingent zu liefern; die Colonisten sollten dort ernsthaft an die Aprikosencultur gehen.

Aprikosen von Bordeaux. Der Südwesten Frankreichs erzeugt eine gewisse Menge Aprikosen, die sich auf dem Markte von Bordeaux concentriren. Dieser bezieht sie hauptsächlich von Aiguillon, Tonneins, Port Sainte Marie und Nicole. Dieser letztere Ort (Departement Lot et Garonne) hat seine Aprikosengärten mitten zwischen anderen Culturen an steilen südlichen Abhängen; er verkauft jährlich für 10.000 Frcs. Aprikosen. Es ist dort die gewöhnliche Sorte vorherrschend, besonders die harte Sorte mit bitterem Kern. Doch gibt es auch frühere Varietäten. Die Frucht wird nach Bordeaux in grossen Körben oder auch in ovalen und runden flachen Körbchen, für weitere Versendung in Kistchen zugeführt.

Von Carcasson bis Limoux finden sich an den Abhängen ebenfalls grössere Bestände von Aprikosen und liefern ein sicheres Erträgniss; es ist zumeist die Sorte Blanc précoce.

Aprikose von der Bourgogne. Hier ist die Production besonders im Departement Côte-d'Or vorherrschend, nicht weit von der Bahnlinie Paris-Lyon-Marseille. Die Aprikosensorten Précoce von Morey und Royal werden in der Bourgogne sowohl für den Markt, den Exporthandel und auch zur Marmeladenfabrikation verwendet. Die Hügel von Morey, Gevrey, Chambolle, Beaune, Couchey, Brochon, Fixin Chenove sind wirkliche Goldgruben für Pfirsiche, Aprikosen und Frühkirschen. Man verkauft auch hier die Aprikose zu 80 bis 100 Frcs. per 100 Kg..

Mittheilungen und Correspondenzen.

Medlasch, 2. April. Der milde Winter, wie wir ihn seit vielen Jahren nicht zu verzeichnen hatten, ist, wenn sonst die Witterungsverhältnisse uns nicht täuschen, zu Ende gegangen, und ihm ist es zu danken, dass die vom vorigen Jahre gezeitigten Blüthenknospen ungefährdet in den Lenz getreten sind. Auch das schädigende Geflügelvolk des vorigen Jahres, die Gimpel, sind heuer nur spärlich erschienen, weil in den hiesigen Wäldern kein Mangel an Vogelfutter eingetreten ist und deshalb sind unsere Blüthenknospen auch von dieser Seite unbeschädigt geblieben. Wenn wir den gegenwärtigen Stand der sehr zahlreichen, gesunden und kräftigen Knospen betrachten, so werden wir von freudigen Gefühlen durchdrungen, denn sehr reicher Obstsegen leuchtet daraus hervor. Freilich haben diese Knospen noch viele Phasen durchzumachen, und wissen wir nur zu gut, dass bei unserm grellen Witterungswechsel gar oft die angetriebenen Früchte einem Spätfrost zum Opfer gefallen sind. Aber nichtsdestoweniger wollen wir uns durch die Möglichkeit eines trüben Ausblickes in die Zukunft die Freude über den hoffnungsvollen Stand unserer Obstbäume umsoweniger vergällen, weil der heurige Witterungsgang die Entwicklung des vegetativen Lebens nur in langsamem Tempo fortschreiten lässt.

Von dem Allgemeinen auf das Besondere übergehend, muss hervorgehoben werden, dass insbesondere die Steinkernobstbäume und aus diesen die Aprikosen- und Pfirsichbäume weit mehr Fruchtknospen zeigen, als die Kernobstbäume, obwohl auch bei diesen auf reichen Blüthenschmuck zu rechnen ist. Auf den Entwicklungsgrad dieser Knospen Rücksicht nehmend, hoffen wir die heurigen Osterfeiertage im Schmucke eines blüthenreichen Lenzes zu begehen. D.

Obstbau im Herzogthum Nassau. Herr Director Dr. Medicus in Wiesbaden übersendete uns jüngst freundlichst Berichte über den nassauischen Obst- und Gemüsebau im Jahre 1882 und über die grosse Obstausstellung im Jahre 1883. Wir können nicht umhin, das lebhafte Interesse zu constatiren, welches diese gründliche und umfassende Darstellung in uns erweckte. Bei Abfassung des Ausstellungsberichtes hat sich Herr Director Dr. Medicus vorzüglich bemüht, über das einheimische Obst eingehend zu unterrichten, welcher Aufgabe derartige Berichterstatter häufig nicht entsprechen. Diese Art der Behandlung hat wohl allerdings einen bedeutenden Aufwand von Zeit und Mühe gekostet, aber es ist zu wünschen, dass in Hinkunft auch andere Ausstellungsberichte die gleiche Aufgabe sich angelegen sein lassen möchten, indem — wenn solches geschieht — die Obstausstellungen weit mehr einen dauernden Nutzen als seither bringen werden, da die Ausstellungsberichte bis jetzt meist nur ganz weniger, vorzugsweise besonders schöner Sorten aus den Gärten reicher Liebhaber erwähnen, so dass man über das Landesobstsortiment nur sehr oberflächlich daraus lernen kann.

Auch hinsichtlich des Jahresberichtes über den nassauischen Obst- und Gemüsebau wäre es ebenfalls sehr erwünscht, wenn seitens anderer Vereine, so z. B. vom Landes-Obstbauverein von Niederösterreich, gleich eingehende Berichte über diese Culturzweige veröffentlicht würden, indem dadurch sicher eine sehr anregende Wirkung hervorgebracht wird. Auch lässt sich ja überall durch geeignete Fragebogen das Materiale zu so eingehender Schilderung beschaffen.

Wir gehen nun auf einige Details der in Wiesbaden vom 15.—23. September 1883 abgehaltenen Obstausstellung über. Bei derselben suchte man folgende Zwecke zu erreichen: 1. Steigerung der Vorliebe für den so einträglichen Obstbau; — 2. Information über den Obstsortenstand des Ausstellungsbezirkes; — 3. Steigerung der Kenntniss und der Verbreitung guter Obstsorten und 4. Steigerung der wissenschaftlichen Namen der Obstsorten, weil nur durch diese Namen vollkommen deutlich wird,

um welche Sorten es sich handelt. Die Ausstellung war so reich (5000 Teller) mit dem werthvollsten Tafel- und Wirthschaftsobst beschickt und zugleich so stark besucht, dass man sicher annehmen darf, dass die drei ersten Zwecke erreicht wurden, und ist insbesondere die Verbreitung guter Sorten dadurch gesteigert worden, dass eifrige Obstzüchter Kenntniss erhielten, wo sie Reiser zur Veredlung bekommen könnten. Bezüglich des vierten Zweckes gelang es der kleinen „Pomologischen Commission", bestehend aus den Pomologen Director Medicus, Dr. Thomä, Fr. Lucas und Obergärtner Hohm, Gärtner A. Klein, Herbeck und Lehrer Oppermann, zwei Drittel der Ausstellung auf die Richtigkeit der Sortennamen zu prüfen, eine Riesenarbeit, von der man sich gar keine Vorstellung machen kann.

Der Eindruck der Ausstellung konnte nach Quantität und Qualität als ein imposanter und befriedigender bezeichnet werden. Darauf wirkten besonders folgende Umstände hin. Im grössten Theile des Vereinsgebietes, besonders in den weinbautreibenden Gegenden, ist eine vorzügliche Entwicklung der Obstfrüchte durch Boden und Klima in hohem Grade begünstigt; dem Obstbaue wird in zahlreichen Districten von der Bevölkerung seit alter Zeit eine grosse Vorliebe gewidmet; durch die Staats- und Communalbehörden ist schon lange sehr Vieles zur Hebung dieses Culturzweiges geschehen; die Cultur hochedler Sorten — auch in Zwergform — wird ebenso lange in grosser Ausdehnung betrieben und zwar auf Aeckern; der Bezug der Stämme ist gleichfalls seit lange durch zahlreiche Baumschulen (in alter Zeit durch die von Christ und Diel) ungemein erleichtert; neben Klima, Boden und Zwergcultur befördert häufig auch noch vielfach eine in allen Beziehungen sorgfältige Pflege der Bäume eine sehr vollkommene Ausbildung der Obstfrüchte, besonders in den Weinbaudistricten des Rheingaus, so dass dieselben in Hinsicht auf Grösse, Colorit und edle Beschaffenheit den edelsten französischen Früchten nicht oder kaum nachstehen; in den nichtweinbautreibenden Gegenden wird eine im Vergleich mit andern Ländern sehr grosse Zahl äusserst werthvoller Wirthschaftssorten, meist Kernobst gezogen; endlich bilden sehr günstige Absatzgelegenheiten, ein entwickeltes Eisenbahnetz und die mächtige Wasserstrasse des Rheinstromes ein Verhältniss, das dem Aufschwunge des Obstbaues ungemein förderlich ist.

Ohne jetzt auf die Beschreibung einzelner Theile der Ausstellung einzugehen, wiederholen wir nur kurz die Conclusionen des Berichtes: „Welche Lehren hat die Obstausstellung uns ertheilt?" Die Ausstellung hat zahlreiche vorzügliche Sorten von Tafel- und Wirthschaftsobst, daneben aber auch viel geringwerthige Sorten, welche eine fortgesetzte Cultur nicht verdienen, vorgeführt; woraus die Lehre abzuleiten ist, dass die letzteren Sorten möglichst bald beseitigt und an deren Stelle bessere gesetzt werden sollten, damit durch den Obstbau eine grössere Rente erzielt werde. Zu diesem einzigen Ziele führen noch folgende Massnahmen: a) eine nach allen Beziehungen sorgfältige Pflege der Obstbäume, denn diese bewirkt eine namhafte Vergrösserung und Veredlung der Obsternte, während die Ausstellung Beispiele lieferte, dass eine gegentheilige Behandlung unvollkommene Ausbildung veranlasst; — b) Anbahnung eines ausgedehnten Obsthandels, dem gemeiniglich eine richtige Organisation noch abgeht — c) Ueberführung des Obstes in Formen, die eine längere Aufbewahrung des Segens reicher Obstjahre gestatten, nämlich die Umwandlung desselben in Obstwein, Dörrobst, Latwerge, sogenannte Conserven alter Art, Pasten, Branntwein und Essig. Zweckmässige Organisation des Obsthandels sowie bedeutende Erweiterung und Verbesserung der Darstellung der Obstfabrikate, die beide leider meist noch im Argen liegen, sind unseren Obstproducenten angelegentlich zu empfehlen, indem Beides die Einnahmen desselben beträchtlich steigern wird. Als Anfang einer Organisation des Obsthandels ist das Vorgehen des Local-Obstbauvereins zu Braubach anzuführen, der sich mit den Obstproducenten einigte, den Obsthandel in die Hand nahm und damit höhere Preise erzielte, einmal weil er grössere Massen zum Verkauf brachte, auf welche der Grosshandel reflectirt, und ein anderesmal, weil die Käufer in der Vermittlung des Vereins eine gewisse Garantie für die Güte der Waare fanden.

Indem wir hiermit die auch für unser Vaterland vollkommen passenden beherzigenswerthen Lehren der nassauischen Obstausstellung wiederholten, sagen wir Herrn Dir. Dr. Medicus unsern Dank für seine Mittheilung und werden uns nächstens erlauben, über den Obst- und Gemüsebau Nassau's aus seiner lichtvollen Darstellung einige Details zu reproduciren.

Vortheile der Niederstammcultur. In Deutschland schwört man bei dem Hochstamme, und in den Baumschulen gilt es als Regel, den Stamm 6 bis 7 Fuss in die Höhe zu treiben, bevor die Kronenbildung vorgenommen wird. Da die Kunst des Baumausputzens noch wenig verstanden wird, so findet man es häufig, dass an den ohnehin hohen Kronen die untern Seitenäste abgesägt werden, und dadurch wird der Baum immer mehr in die Höhe getrieben und verdient dann allerdings den Namen Hochstamm. Als Grund für diese Zuchtrichtung wird angegeben, dass nur von Hochstämmen reiche Ernten eingeheimst werden können. Die deutschen Obstzüchter und Baumgärtner mögen noch so sehr die Köpfe schütteln, wahr bleibt es doch, dass sie mit dieser Zuchtrichtung einen schweren Missgriff begehen, mit welcher sie der deutschen Obstcultur schon viel geschadet haben und noch viel schaden. Die Meinung, dass Hochstämme von einer gegebenen Fläche die grössten Erträgnisse brächten, beruht auf einer Täuschung, die nur durch oberflächliche Schätzungen hervorgerufen wird. In einem guten Erntejahr besticht allerdings das viele Obst an den Hochstämmen. Allein müssen wir denn eine Ernte nach Mass und Gewicht oder nach dem Geldwerthe abschätzen? Muss nicht die Qualität so gut wie die Quantität in Betracht gezogen werden und sind nicht die Productionskosten mit in die Berechnung zu ziehen? Und ferner: kann ein Erntejahr diese Frage entscheiden und muss nicht die Berechnung auf einer Reihe von Jahren fussen? Es hätte zum Nachdenken anregen sollen, dass die Franzosen, welche man in Deutschland doch als Meister in der Obstzucht betrachtet, neben ihren vielen Spalier- und Zwergbäumen mit Vorliebe Halbstämme züchten und selbst die Hochstämme niedriger halten, als die Deutschen. Es ist mir selbst in der Normandie, die sich doch nur durch ihre Massenäpfelproduction auszeichnet, aufgefallen, dass man die Bäume niedrig zu halten sucht. In Dänemark hörte ich, dass die Niederstämme bevorzugt seien, was man mit dem windigen Klima begründete, doch war man sich ihrer allgemeinen Vorzüge wohl bewusst. In England hat man erst neuerdings die Vortheile der Niederstämme eingesehen und handelt darnach. Die praktischen Nordamerikaner, diese erfolgreichsten und bedeutendsten Massenproducenten von Obst, haben mit ihrem wirthschaftlichen Scharfblick schon seit fünfzig Jahren erkannt, dass die Niederstämme den Hochstämmen bei Weitem vorzuziehen

seien. Es bedurfte für mich nicht erst der praktischen Thätigkeit in nordamerikanischen Obstpflanzungen, um zu erkennen, dass eine rationelle Obstzucht nur mit Niederstämmen möglich sei und dass man in Deutschland mit der Zucht von Hochstämmen einen schweren Missgriff begeht. Zunächst will ich bemerken, dass ich unter Niederstämmen verstehe, wenn bei Kernobst die Kronenbildung drei Fuss und bei Steinobst zwei Fuss über den Wurzeln vorgenommen und das Wachsthum der Bäume nur bis zu einer Höhe gestattet wird, welche ein Mann, auf einer Treppenleiter stehend, erreichen kann. Und um nicht missverstanden zu werden, füge ich hinzu, dass unter gewissen Umständen, wie beispielsweise zur Bepflanzung von Strassenrändern, Hochstämme vorzuziehen sind. Allein für Obstpflanzungen in ihrer Allgemeinheit sind die Niederstämme die richtige Zuchtrichtung, weil sie folgende Vorzüge vor den Hochstämmen besitzen:

1. sie kommen früher zur Tragbarkeit; 2. sie sind fruchtbarer, weil sie eine verhältnissmässig grössere Verdunstungsfläche besitzen; 3. da sie im Verhältniss mehr Laub erzeugen, werden ihre Früchte vollkommener. Es ist zu rathen, dass sich Jeder von dem noch wenig beachteten Einfluss, welchen das Laub auf die Güte des Obstes ausübt, durch einen Versuch überzeugt, der durch seine Ergebnisse überraschen wird; 4. da ihre Früchte näher über der Erde hängen, so werden sie durch deren Wärmeausstrahlung mehr geschützt und auch schon dadurch vollkommener; 5. Winde und Stürme vermögen ihnen weit weniger anzuhaben, weder ihnen selbst, noch ihren Früchten; 6. sie nur können durch Schutzdächer vor den Wirkungen der Fröste bewahrt werden; 7. sie nur können abgeerntet werden, ohne dass Zweige und Früchte Schaden nehmen; 8. ihre Stämme sind geschützter gegen die austrocknenden Winde wie gegen die sengenden Sonnenstrahlen; 9. das Ueberwachen ihrer Kronen und das Erkennen von Schäden, Mängeln und allen Ungehörigkeiten in denselben ist leichter; 10. alle Arbeiten, sei es das Reinigen, Ausputzen, Zurückschneiden, Insectenvertilgen oder das Ausbrechen und Ernten der Früchte, können mit einer bedeutenden Zeitersparniss vollzogen werden.

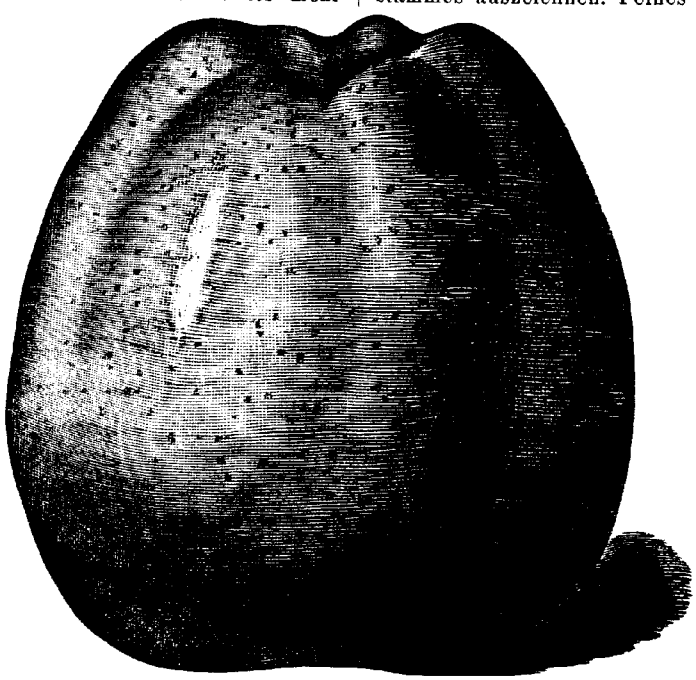


Fig. 34. Heinemann's Schlotterapfel.

Was will es solchen Vortheilen gegenüber heissen, wenn die Hochstämme in einem Jahre eine durch ihre Masse bestechende Ernte geben, um dann vielleicht auf eine Reihe von Jahren unfruchtbar zu bleiben? Es ist zu berücksichtigen, dass, abgesehen von der regelmässigern Fruchtbarkeit der Niederstämme und der bessern Qualität ihrer Früchte, diese auch durch ihre grössere Zahl, welche auf einer gegebenen Fläche angepflanzt werden können, einen Ausgleich in der Erntemenge ermöglichen. Kernobstniederstämme können ganz gut in Entfernungen von 6 bis 7 M. und Steinobstniederstämme in einer solchen von 4·5 bis 5·5 M. gepflanzt werden. Ich glaube, wenn man den Werth der Zeit in Deutschland erst mehr nach baarem Gelde berechnet, wird man schon aus diesem Grunde zur Niederstammzucht übergehen, denn die Ersparniss in dieser Hinsicht ist zu auffallend und bedeutend, namentlich da, wo die Obstzucht als Hauptgewerbe betrieben wird, um übersehen werden zu können. Wem es um einen recht schlagenden Beweis für diese Arbeitsersparniss zu thun ist, der züchte einen Kirschbaum nach der von mir vorgeschlagenen Methode, nach welcher die Kronenbildung 2 Fuss über der Erde zu erfolgen hat, und vergleiche dann die Zeit, welche erforderlich ist, um ihn und einen nach der üblichen Methode gezüchteten Hochstamm abzuernten. Wer jemals Kirschen gepflückt hat, der weiss, wie mühselig, zeitraubend, ja lebensgefährlich es ist, einen hochstämmigen Kirschbaum abzuernten, und wie das trotz aller Sorgfalt nicht möglich ist, ohne hie und da die Zweige zu schädigen. Das Alles fällt beim Niederstamm weg, dessen Früchte ausserdem, wie bei keiner Obstsorte auffallender, sich durch ihre Grösse, Güte und Schönheit vor denjenigen des Hochstammes auszeichnen. Feines Tafelobst ist schon um deswillen mit Erfolg nur an Niederstämmen zu züchten, weil es an Hochstämmen nur theilweise abgeerntet werden kann, dass jede, auch die geringste Beschädigung — darunter ist u. a. auch das Abwischen des Flaumes zu verstehen — vermieden wird. — Wie könnte es beispielsweise den Franzosen möglich sein, ihre Prünellen, die Sorte nämlich, welche sie als Primawaare in den Handel bringen, von Hochstämmen zu pflücken? Diese Hantirung muss so ausgeführt werden, dass der Stiel der Frucht mit Daumen und Zeigefinger angefasst, losgelöst und so vorsichtig in ein mit Rebenblättern gefüttertes Körbchen gelegt wird, dass die Hand mit der Frucht nicht in Berührung kommt. Wie will man bei Birnen, die vor ihrer Reife gepflückt werden müssen, dies an einem Hochstamme ausführen, ohne Zweige oder Früchte zu schädigen? Ferner: wie viele Trageästchen reissen die durch Abschütteln fallenden Aepfel mit auf den Boden? Heinrich Semler.

Heinemann's Schlotterapfel. Unter den merkwürdigen Objecten der jüngsten allgemeinen Deutschen Gartenbau-Ausstellung in Berlin (15. April 1883) fiel uns in den oberen Sälen der Philharmonie auch besonders ein ansehnlicher Korb voll grosser, gut erhaltener und schön colorirter Aepfel von der neuen Sorte: Heinemann's Schlotterapfel auf. Wir glauben deshalb nur recht zu thun, wenn wir unseren geschätzten Lesern eine nähere Beschreibung dieses für den Winter und die ersten Frühjahrsmonate jedenfalls ganz werthvollen Apfels mittheilen.

Der genannte Apfel (Fig. 34), der nach Lucas' System als ** †† II. 1. a zu bezeichnen ist, wurde von einem Gutsbesitzer in Warwisch im Vierlande, H. Grell, aus Samen erzogen und durch die Samen- und Pflanzenhandlung von J. C. Heinemann in Erfurt erst im Frühjahre von 1883 in

den Handel gebracht. Notizen über ihn finden wir in dem betreffenden Kataloge der genannten Firma; eine vollständige Beschreibung zuerst in dem Ergänzungsbande zum „Illustrirten Handbuch der Obstkunde" von W. Lauche, das durch die Buchhandlung von W. Frick zu beziehen ist.

Es ist eine ganz vorzügliche Frucht, die wegen ihrer Grösse, Güte, Schönheit und Tragbarkeit alle Beachtung verdient; gut aufbewahrte Früchte hielten sich davon schon bis Ende August.

Gestalt: gross, 80—85 Mm.: stumpfkegelförmig oder noch vielmehr walzenförmig; Bauch wenig hervortretend und in der Mitte sitzend; beide Enden sind gleich mit stark abgestumpfter Spitze abgerundet, sowohl am Stiele als am Kelche.

Kelch: Die breiten, kurz zugespitzten, einwärts geneigten Blättchen bleiben sehr lange grün und schliessen einen offenen Kelch in einer breiten und tiefen Kelcheinsenkung ein, welche mit feinen Falten und starken Rippen umgeben ist, die flach über die Frucht bis zur Stielhöhlung hinlaufen.

Stiel: dünn, holzig, braun, aus der tiefen, engen, etwas berosteten Stielhöhle kaum hervorragend.

Schale: glatt, grünlichgelb, lagerreif citronengelb, auf der Sonnenseite meistens geröthet und auch mit starken, braunen, grün umflossenen Punkten gezeichnet. Um Stiel und Kelch findet sich selten etwas Rost.

Fleisch: gelblichweiss, locker, fein, reich an feinem, süssweinigem Safte.

Kernhaus: hohlachsig mit grossen, geöffneten Fächern, deren Wände aufgerissen sind und eiförmige, kurz zugespitzte Samen enthalten. Der durch Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches zeigt eine hoch-zwiebelförmige, kelchwärts lang zugespitzte Gestalt und geht in eine lange, kegelförmige Kelchröhre über.

Reifezeit und Nutzung: October bis Ende März; ein sehr guter Apfel für die Tafel, aber auch in der Wirthschaft vorzüglich verwendbar.

Eigenschaften des Baumes. Der Baum wächst sehr kräftig, ist hart gegenüber allen Witterungseinflüssen und sehr fruchtbar. Er bildet eine schöne, rundliche Krone und hat starke, dunkelbraune, wollige, schwach punktirte Sommertriebe. Fruchtaugen stumpfkegelförmig; Holzaugen stumpf zugespitzt, anliegend. Das eirunde, kurz zugespitzte und am Rande stark gesägte Blatt ist gross und glänzend; der Blattstiel mässig lang, dick und wollig; Nebenblätter kurz, linienlanzettförmig.

Praktische Frühjahrs-Veredlung. Wir haben in der vorigen Nummer eine neue Methode der Rosenveredlung mitgetheilt. Unter Bezugnahme darauf machen wir auf eine Modification der Frühjahrsveredlungsweise aufmerksam, welche Herr Fr. Lucas, der Vorstand des berühmten Instituts in Reutlingen, in den pomolog. Monatsheften im Jahre 1882 publicirte und „Pfropfen in die Seite mit schrägem Einschnitt" nennt. Das Edelreis wird hierzu wie beim Pfropfen in den Spalt, aber ohne Sattel zugeschnitten. In der Unterlage macht man 15—20 Cm. hoch vom Boden einen schrägen Einschnitt von oben herab von gleicher Länge wie die Schnittflächen des Edelreises und zwar so tief hinein, dass er einen Druck auf das eingesetzte Edelreis ausübt. (Fig. 35.) In diesen Einschnitt schiebt man das Edelreis ein, sorgt dafür, dass Rinde genau auf Rinde passt, verbindet und verstreicht die Veredlungsstelle wie gewöhnlich mit kaltflüssigem Wachs. Oft ist bei dem kräftigen Druck des Einschnitts am Wildlinge, wie beim Halbspaltpfropfen nicht einmal das Verbinden nothwendig und es genügt ein einfaches Wachsüberstreichen. Der Wildling wird nicht abgeschnitten, sondern nur in den Seitentrieben eingekürzt und erst nach Anwachsen und Austreiben der Veredlung auf einen 8 bis 10 Cm. langen Zapfen über der Edelstelle weggenommen. Unter der Veredlung befindliche Zweige oder austreibende Augen werden dagegen beim Pfropfen sofort entfernt.

Nach dem Austreiben behält man nur den stärkeren Trieb bei und bindet ihn an den stehengelassenen Zapfen an; treiben aber beide Augen gleich stark, so behält man den Trieb des unteren Auges bei, weil derselbe besser zur Verheilung der Pfropfstelle beiträgt. Den Sommer über lässt man nun keine Wildtriebe aufkommen und entfernt am Ende desselben, wenn das Edelreis kräftig genug geworden, den zurückgebliebenen Zapfen durch einen schrägen Schnitt unmittelbar über dem eingesetzten Edelreise.

Im Vergleich dieser Methode mit der des Propfens unter die Rinde, wodurch es ebenfalls ermöglicht wird, auch sehr schwache Edelreiser auf starke Unterlagen zu

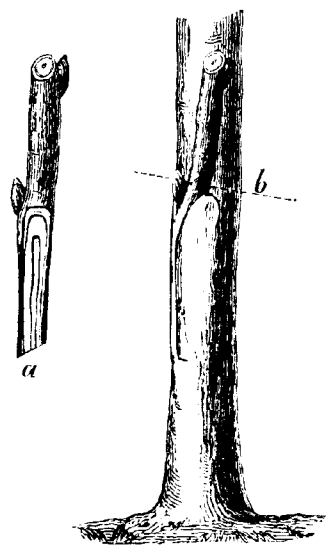


Fig. 35.

setzen, verdient erstere doch deshalb den Vorzug, da bei letzterer in Folge des Abschneidens des Wildlings unmittelbar vor der Veredlung häufig der Andrang des Saftes ein so starker ist, dass das Baumwachs abgehoben wird, sich dann Blasen bilden, wodurch der Zutritt der Luft ermöglicht wird und in Folge dessen die Veredlung zurückgeht, ferner bedarf man bei dem Pfropfen unter die Rinde nach einiger Zeit eines Stäbchens, um den edlen Trieb anzubinden. Eine weitere Veredlungsmethode, welche ebenfalls bei wesentlichem Unterschied zwischen Edelreis und Unterlage angewendet wird, bei welcher man das Edelreis mit einem einfachen Copulirschnitt zwischen Rinde und Holz in die Seite des Wildlings einschiebt, hat auch, neben ihren sonstigen Vortheilen, den Nachtheil, dass das eingeschobene Reis an seinem unteren Theile sehr gut anwächst und sich vollständig mit der Unterlage verbindet, wogegen dies am oberen Ende häufig nicht der Fall ist. Die bei diesen beiden Methoden angeführten Nachtheile werden bei der beschriebenen vermieden. Es wurde die in diesen Zeilen beschriebene Veredlungsart in den Baumschulen des Pomologischen Institutes vielfach erprobt und haben die Erfolge auf's Deutlichste ihren grossen Werth für die Praxis bewiesen, namentlich ist nicht zu unterschätzen, dass auch weniger Geübte dieselbe schnell und leicht erlernen können.

Die Heidelbeere, die ihrer edlen Schwester vom Rebenstock bisher nur verstohlen in's Handwerk pfuschte, wird jetzt, mit guten Zeugnissen versehen, unter eigenem Namen als ehrbares Getränk in die Welt ziehen, „den Gesunden zur Erquickung, den Kranken zur Heilung". Herr J. Fromm in Frankfurt a. M. betreibt nach dem vorzüglichen Verfahren des Pfarrers Dr. Frank in Wiesen, und zwar unter Aufsicht des Geheimraths v. Pettenkofer in München und unter Zuziehung des Herrn Dr. Lepsius in Frankfurt a. M., ein Geschäft zur Herstellung von „Heidelbeerwein". Geheimrath v. Pettenkofer singt das Lob der „Perle des Spessart" in folgender Tonart: „Der Wein wirkt in Folge seines Tanningehalts gährungs- und fäulnisshemmend, vermindert die Absonderung der Schleimhäute und beeinflusst in günstiger Weise die Vollblütigkeit und Schwellung der Schleimhäute des tractus intestinorum. In Folge seines Alkoholgehaltes hat er zugleich eine erregende Wirkung und kann deshalb Anwendung finden bei Gastritis acuta der Kinder, Cholera infantum, bei manchen Formen der Gastralgie (Cardialgie), bei acutem und chronischem Darmkatarrh der Erwachsenen und der Kinder, bei manchen Ansteckungskrankheiten (Zymotic diseases), insbesondere bei typhus abdominalis (Typhoid) und Dysenterie, gegen die häufigen blutigen Durchfälle, den Leibschmerz und Stuhlzwang (Tenesmus) der letztgenannten Krankheit. Ferner ist der Heidelbeerwein ein gutes magenstärkendes Mittel und wird daher auch in der Wiedergenesung, sowie bei katarrhalischen und kachektischen Zuständen (Malaria-Kachexie, Skropheln und Rhachitis) mit gutem Erfolge Anwendung finden. Der Heidelbeerwein wird in derselben Menge gegeben wie rother Bordeaux. Er wird in der Regel sehr gut, meist besser und länger ertragen, als andere Rothweine." Dr. B. Lepsius in Frankfurt a. M. fügt hinzu: „Was das Getränk betrifft, so besitzt dasselbe auch bei wiederholtem und längerem Genusse einen angenehmen, erfrischenden, kühlenden Geschmack; es ist ferner wohl nicht daran zu zweifeln, dass, wie die Heidelbeeren selbst auf die Verdauung günstig einwirken, dieses Gährungsproduct derselben eine nicht weniger gute Wirkung thun wird." — Nun denn, viel Glück auf den Weg! Denn mit offenem Visir kann man sich die Heidelbeere jedenfalls eher gefallen lassen, als bisher in der französischen Verkleidung

Trauerapfel (Pyrus prunifolia Willd. var. pendula). Ein herrlicher Trauerbaum für Gräber, als Solitärbaum etc. sondergleichen, im Frühjahr voller Blüthen und im Herbst ebenso voll schöner goldgelber Früchte, den Paradiesäpfeln ähnlich, die sehr gut zum Einmachen sind, was ein herrliches Compot gibt, welches in Schweden allgemein beliebt ist. Es ist zu bewundern, dass dieser herrliche Baum nicht schon längst allgemein verbreitet ist; dem, wer ihn sieht, erregt er Bewunderung.

Blumen- und Gemüsegarten.

Bohnen. Während die alten Völker zumeist nur die minder feine Pferdebohne (Faba, Fêve) cultivirten, wird in den europäischen Culturen vielmehr auf die feinere Fisole (Phaseolus) gehalten. Sie ist wohl etwas zärtlicher, weil sie erst jetzt, wo der Boden durchwärmt ist, zum Anbau gelangen kann. Während Erbsen selbst im Winter ohne Schaden gelegt werden können, ist dies bei den Gartenbohnen nicht der Fall. Bringt man sie zu früh in die Erde, so faulen sie, sobald sie nicht genügende Wärme zum Keimen vorfinden; haben sie ausgetrieben und es kommt ein Frost, so sind sie in der Regel vernichtet und müssen neu gebaut werden. Ihr Anbau wird daher höchst selten glücken, wenn er vor der zweiten Hälfte des April stattfindet.

Unter den Bohnen finden sich jedoch auch einige Varietäten, welche etwas derberer Natur und mehr widerstandsfähig als die anderen sind. Dies sind hauptsächlich die Abarten von Phaseolus multiflorus der arabischen oder Feuerbohne. Man liebt es, damit Laubgänge zu überziehen, Lauben, Gitter und Verandas zu bekleiden und wahrlich, es gibt fast keine schönere Pflanze für diesen Zweck. Ihre bis in den October währende Blüthezeit und die weissen und scharlachrothen Blumen geben solchen Objecten ein prächtiges Ansehen. Mischt man darunter einige Bohnensorten mit weissen und gelben Schoten, so z. B. die Elfenbeinwachsbohne oder Algier-Riesenwachsschwertbohne und die violetschottige Speckbohne (Ph. Lucasianus), so bekommt man ein noch bunteres Ensemble und kann dieses noch durch in Töpfen herangezogene und dazwischen gesetzte Dolichos sesquipedalis mit violetten Blüthen und 75 Cm. langen, dünnen, sehr feinen Schoten ungemein erhöhen.

Aber die Feuerbohne, die als kleine Knolle sich im Topfe, wie etwa Mirabilis überwintern lässt, ist nicht nur Zierpflanze; sie kann zu den besten Nutzpflanzen gerechnet werden. Ihre Schoten sind nach dem Kochen bei Weitem nicht so rauh, wie sie aussehen, sondern geben ein ganz treffliches Gemüse; ihre jungen Früchte im äussersten Spätherbste sind durch gar kein anderes Gemüse zu ersetzen. Die Hausfrau auf dem Lande möge sich nur davon überzeugen und sie wird im letzten Momente gewiss nicht verabsäumen, alle die jungen Früchte ihrer Bohnenlaube abzuernten. Eine der besten Sorten davon ist die sogenannte weisse russische Riesenbohne, mit sehr grossen weissen, nierenförmigen Bohnen und sehr langen, hellgrünen Schoten. Sie ist eine der ausgezeichnetsten, reichtragendsten und wohlschmeckendsten Stangenbohnen, die sich durch Zartheit und Feinheit des Geschmackes auszeichnet und besonders für rauhe Gegenden unschätzbar bleibt. In Kärnten wird sie besonders empfohlen und nennt man diese weissblühende, weisssamige Sorte in Villach gewöhnlich Mandolini oder Mandelbohnen, während sie in Wolfsberg Kapuzinerbohnen genannt werden. Eine ähnliche, aber bessere Sorte bringt dies Jahr die Pariser Firma Vilmorin als Haricot géant blanc sans parchemin, weisse Riesenbohne ohne Fäden, in den Handel. Sie soll aus der violettschotigen Speckbohne hervorgegangen sein, rankt $2^1/_2$ M., ist von unten bis oben mit blasigen Blättern von stärkstem Dunkelgrün besetzt und bringt ihre langen weissen Schoten ohne jeden Faden in Trauben von vier bis sechs.

Zierfruchtpflanzen. Unter den Zierpflanzen mit Fruchtbeeren ist eine der bekanntesten und in ihrer Art einzig die orangefarbigbeerige Nertera depressa. Sie wird im Topfe im Warmhause gezogen, bietet einen niedrigen schön grünen Polster, der mit unzähligen, gelbrothen Beeren von der Grösse der Preisselbeere sich bedeckt und so durch mehrere Monate zur Zierde eines Nipptisches, einer Jardinière etc. benützt werden kann. Dieser wundernetten Pflanze gesellt sich in der neuesten Zeit eine soeben geschehene Einführung würdig zur Seite: Gaultheria trichophyllos. Sie wurde in den Gebirgen Kaschmirs in einer Höhe von 13.000 engl. Fuss aufgefunden und bildet einen niedrigen Rasen in der Weise unseres Thymus, bedeckt mit blauen Beeren von der Form und Grösse der Ribes, deren Inneres weiss und fleischig sich zeigte und in der Mitte kleine Samen enthielt. Sie wurde von dem

Universitäts-Bibliothek Techn. Univ. Berlin

Correspondenten eingesendet und bildet eine Species von der Reihe immergrüner, kriechender Gaultherien, die sich im Himalaya vorfinden und von den Alpen von Kaschmir bis in die Gebirge von Sikkim verbreiten und wovon die schöne G. nummularioides schon in unseren Culturen sich befindet. G. trichophyllos ist noch kleiner als die eben genannte, die winzigen Blätter sind oberseits glänzend, unten und am Rande behaart. Sie können alle beide im Topfe im Kalthause cultivirt und im Sommer in einem Sandbeet im Freien eingesenkt werden. Bei guter Cultur entwickeln sich eben auch bei G. nummulariafolia purpurblaue Beeren, die mit denen von G. trichophylla und den orangerothen von Nertera herrliche Contraste gewähren.

Briefkasten.

Wir erklären hiermit, dass das unter dem Titel „Der Obstbau" und „Der Weinbau" in Wien-Klosterneuburg herausgegebene Blatt, das ungeachtet der versprochenen 25 goldenen Medaillen nur in Einer Nummer erscheinen konnte, mit dem „Oesterr.-ungar. Obstgarten", herausgegeben und redigirt in Wien, in gar keiner Verbindung steht.

Herrn **K. K.** in **Wien**. Nach Hrn. Borel in Genf ergibt die Benützung der Weinhefe sehr erfreuliche Resultate. Nach der Gährung erhielt derselbe 600 Liter Hefe; diese ergab nach langsamer Pressung 290 Liter, beziehungsweise 280 Liter klaren Wein im Werthe von 84 Frcs. Der Rückstand von 265 Kilo Trokenhefe wurde um 55·6 Frcs. verkauft und wurden daraus 37 Kilo Weinstein à 1·5 Frcs. erzielt (14%). Der Gesammterlös betrug demnach 139·6 Frcs ! — Herrn **J. K.** in **Graz**. Dieser Tage war ein „bemoostes Haupt" bei mir, ein lieber Alter, der es reichlich gekostet hat, dass Mühe und Arbeit etwas Herrliches sei. Nun, die Last der Jahre mitsammt der Arbeit haben ihm die Freude und das Interesse an allen Dem, was in das Fach des Bauers einschlägt, nicht getrübt. Wie freute es mich, aus solchem Munde zu vernehmen, dass man es dem Bestande der Obstbäume eines Dorfes schon von der Ferne ansehe, ob hier ein Baumwärtercurs stattgefunden oder nicht. Die Saat geht also auf und es unterliegt keinem Zweifel, dass unsere Obstcultur durch die Fachcurse der Wanderlehrer einen Impuls erhält, der von weittragenden Folgen ist. Aber auch in anderer Richtung werden diese Curse von Segen sein, indem sie uns den Weg zeigen, wie und wo man unsere Landwirthe fassen muss, wenn es „ziehen" soll. Wenn die Bienenzucht die Poesie der Landwirthschaft genannt worden ist, so dürfte die Obstbaumzucht beides, Poesie und Prosa, in sich schliessen. — Herrn **A. H.** in **Druschkowa**. Was die Wildlinge betrifft, worauf Pfirsiche veredelt werden, so sind sie entweder Mandeln oder Pflaumen. Auf Mandeln veredelte pflanzt man in sandige, auf Pflaumen veredelte aber in schwere und sehr fruchtbare Erde. Nie darf diese zu feucht sein, und eine trockene Lage verdient immer den Vorzug vor einer zu frischen bei den Pfirsichen auf Mandelunterlagen. Süsse Mandelstämme sind weniger dem Gummiflusse ausgesetzt als Bittermandelstämme, bringen eher Früchte, treiben weniger rasch, leben nicht sehr lange und treiben keine Wurzelsprossen. Bittermandelstämme treiben Anfangs zwar langsam, dann aber kräftig auch Wurzellohden oder aus dem Stamme zur Ergänzung von Zweigen und allmäliger Verjüngung des ganzen Baumes, so dass dieser hundert Jahre alt werden kann und gehen überhaupt sehr schöne Bäume, die selten Lücken bekommen oder sie nicht lange behalten. Aber sie bringen weniger Früchte als Süssmandelbäume, sind dem Gummifluss mehr ausgesetzt und werden später tragbar. Die Früchte alter und wieder verjüngter Bäume sollen sich sehr durch ihre Schmackhaftigkeit auszeichnen, aber die Menge ist nicht so gross wie bei einem 15- bis 18jährigen Baume. Unterlagen von den weichschaligen süssen Mandeln à la Dame und noch mehr „Princesse" sollen viel zärtlicher sein. — Von Pflaumen wählt man unter den Wildlingen von Cerisette, St. Julien, le Jaret, petit Damas noir. Diese letzte dient zur Veredlung aller Sorten, die glatten ausgenommen. St. Julien ist gewöhnlich allein für alle glatten, Nectarinen und Brugnons bestimmt. Jedoch können alle andern darauf veredelt werden, stehen aber denen auf petit Damas noir nach. Cerisette soll allen Pfirsichsorten weniger dienlich sein, als den Aprikosen, am besten noch für die nackten Pfirsiche, aber früher Früchte liefern, als alle andern Pflaumen. Le Jaret soll die fruchtbarsten Stämme geben, treibt aber langsam und macht eher Lücken als andere. — Herrn **J. S.** in **Prag**. Die Pulque, das mexikanische Nationalgetränk, ist kein Cider, nicht der gegohrene Saft einer Obstfrucht. Die Agavenfamilie, deren beide werthvollste Arten zur Bereitung der Nationalgetränke Nescal-Pulque dienen, bringen keine essbaren Früchte hervor. Der Pulque wird aus der kopfartigen Blüthenknospe der Pflanze bereitet. Diese wird mitten aus der rosettenförmigen Pflanze herausgeschnitten, der sich in der schüsselförmigen Vertiefung sammelnde Saft täglich geerntet und in sackförmigen Thierfellen allnächtlich aus allen den ausgedehnten Agavepflanzungen mittelst eines eigenen Eisenbahnsammelzuges nach der Hauptstadt Mexiko gebracht. Wenn aber der richtige Augenblick zum Ausschneiden versäumt ist, dann wird der mächtige Blüthenstengel der an der Basis oft so dick wie ein Mannsschenkel ist, bei einer Höhe von 6–7 M. in meterlange Stücke geschnitten, die auf dem Markte, zumeist geröstet, verkauft werden. Sie sind beinahe so süss wie Zuckerrohr und von der ärmeren Bevölkerungsclasse sehr geschätzt. In den jüngsten Tagen werden auch die Fasern dieser cultivirten Agaven als Spinnstoff unter dem Namen Mexican fibris nach Europa auf den Markt gebracht. Sie sind darin dem Aloë- oder Pitahanf ähnlich, aber um die Hälfte billiger. — Herrn **M.** in **Oelstykke**. Herzlichen Gruss und Dank! Porto für einfachen Brief gilt nur für 15, nicht für 20 Gramm. — Herrn **A. J.** in **Vöslau**. Thatsache ist es, dass eine Rebe mit verdorrtem Laub ihre Früchte nicht zur Reife bringen kann. Wenn an einer solchen im Spätsommer noch etwelche „Schosse" getrieben werden, so geben diese durch ihre grünen Blätter den armseligen Früchten noch ein wenig Nahrung und Süssigkeit. Es ist offenbar eine zur Zeit schwer schädigende Unsitte, die darin besteht, Laub und Schösslinge am Rebstocke auszubrechen, namentlich in der Weise, dass die Trauben, wie es in vielen Orten geschieht, ganz frei der Sonne ausgesetzt werden. Die Sonne muss die Trauben „braten", entgegnete mir jüngst ein Rebmann. Wie froh wäre man oft im Herbst über grünes, schattiges Laub, das schon frühzeitig durch das hier und da prakticirte sogenannte „Läubeln" vom Stocke entfernt wird. Es wäre offenbar von der grössten Wichtigkeit, dass unsere Weinbauer über die Bedeutung der Blätter an den Reben und Fruchtbäumen aufgeklärt würden. Solches könnte nie eindringlicher und fruchtbarer vorgebracht werden als zur Zeit einer Schädigung. Wo die Raupen, wie es da und dort vorkommt, z. B. die Zwetschenbäume kahl gefressen haben, da hängen die Früchte auch, dass Gott sich ihrer erbarmen möchte, und sind nicht grösser als sie vier Wochen zuvor waren. Hätte man sich die Mühe genommen, die Raupennester mit handschuhbewaffneter Hand zu zerdrücken, durch Uebersprizen mit Schwefelleber etc. zu vernichten und damit die Vernichtung aller Blätter zu verhindern, so könnte man sicher genügend schöne und reife Zwetschken ernten. — Herrn **L.** in **Hietzing**. Sie haben jüngst ein Mittel gegen die so lästigen „Rotzschnecken" angegeben. Ich glaube Sie mit Recht auf ein solches, schon sehr altes Mittel aufmerksam machen zu sollen, wodurch man derselben sicher los wird. Man lege dort, wo sie ihr Hauptquartier haben, z. B. an dichten Primel- oder Buxbaumeinfassungen, in Gemüsebeeten, oder unter den Spalierbäumen frisch abgeschälte Weidenruthen, gleichviel welcher Sorte, hin. Nach wenigen Stunden wird man diese Ruthen von den Schnecken ganz bedeckt finden und kann sie bequem vertilgen. Das Manöver wird so lange mit frischen Ruthen fortgesetzt, als sich dieses Ungeziefer noch, wenn auch nur einzeln, darauf einfindet. — Herrn **L. Sz.** in **Hermannstadt**. Vor ein paar Jahren theilte Herr Schilhan, der als tüchtiger Pomologe bekannte gräfl. Szecheny'sche Obergärtner in Horpacs, einen ähnlichen Fall mit. Er schrieb darüber: Ich habe einen neuen französischen Obstgarten angelegt, in welchem ich starke Birnpalmetten mit 6—7 Etagen, auf Birnwildlinge veredelt, versetzt habe. Fünf Stück davon haben den ganzen Sommer über keinen einzigen Trieb gemacht; im Herbste bis zum zweiten Frühjahre nach der Pflanzung war die Rinde der Bäume wohl noch immer grün, austreiben aber wollten sie nicht. Ich wartete bis Ende März; mir war leid um die schönen, sich noch immer gleich gebliebenen Bäume; da kam mir plötzlich ein, wie ich glaube, nicht unglücklicher Gedanke, den ich sogleich ausführte. Ich schnitt von gesunden, hochstämmigen Birnbäumen ganze Büschel Faserwurzeln, so wie sie an den dicken Wurzeln anzutreffen sind, und habe sie in die dicken Wurzeln meiner Palmetten in den Spalt gepfropft, mit kaltflüssigem Wachs verschmiert und mit lockerer Erde zugedeckt. Gegen Ende Juni sah ich, dass die Knospen anschwollen und im Juli fingen die Bäume zum Treiben an. Freilich ist der junge Trieb nicht mehr reif geworden. Ich habe jedoch die Bäume im Herbste gedeckt und in diesem Jahre trugen sie sehr schöne und gute Früchte. Wenn ich daher derartige stärkere Bäume ohne Faserwurzeln verpflanzen muss, werde ich dieses Wurzelpfropfen auch ferner benützen, um durch diese künstliche Wurzelvermehrung den Bäumen mehr Säfte zuzuführen und hiedurch ihr Gedeihen zu sichern.

Kataloge haben wir erhalten und sind auf Franco-Anfragen zu beziehen von:

Hauptpreis-Verzeichniss des Gartenetablissements von **Heinrich Joh. Weyringer**. Es vereinigt auf 28 Seiten mit dem sparsamsten Druck ein sehr grosses Blumen- und Pflanzensortiment und ist insbesondere auf die Neuheiten (101!) aufmerksam zu machen, die sich in keiner andern österreichischen Gärtnerei wieder finden.

J. Sieckmann in Bad Köstritz. Specialculturen in Georginen, Rosen etc. Enthält dessen neueste Züchtungen.

Compagnie continentale (J. Linden) in Gent, mit einer grossen Zahl (70) ganz neuer Einführungen in die europäischen Gärten, dem sortenreichsten Palmensortimente etc.

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

L. SPÄTH,
Baumschule

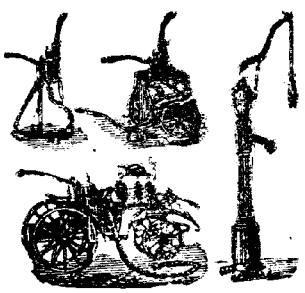
(125 Hektar umfassend), (7)

Berlin SO., Köpnickerstrasse 154,

empfiehlt grosse Vorräthe von:
Obstbäumen in allen Formen, ***Alleebäumen, Ziergehölzen,*** Coniferen, Rosen, Obstwildlingen, Forst- u. Heckenpflanzen, Erdbeer- und Spargelpflanzen, Maiblumenkeimen und ***Blumenzwiebeln.***
Kataloge gratis und franco.

F. Kernreuter

Wien, Hernals, Hauptstrasse Nr. 115
(1) an der Pferdebahn.



Garten- u. ***Feuerspritzen*** mit **Kugelventilen,** Schläuche, Feuerwehr-Ausrüstungen, ***Brunnen-Schöpfwerke*** für jede Tiefe und Wasserlieferung, Bau-, Schacht- und Jauchepumpen, Bier- und Weinwerkel, Oel- und Spirituspumpen etc.
Illustrirte Preis-Courante gratis.

Hochstämmige Rosen

in vorzüglichen Sorten, 1—1½ Mt. Stammhöhe, pr. St. zu 1—2 Mk., pr. 100 St. zu 90—150 Mk. Rosen, niedrig veredelt, pr. 100 St. zu 30 bis 60 Mk. Rosen, wurzelecht, vorjährige Stecklingspflanzen, pr. 100 zu 10—15 Mk. empfehlen

Gebr. Diering,
(21) Rosenculturen zu Ottmachau
a. d. O.-S. Eisenbahn.

Die Obstbaumschule
von
Georg W. Gaedertz
Feuerbach-Stuttgart
hat im Frühjahr 1884 in grosser Auswahl abzugeben:

Birnen
Aepfel
Pflaumen
Kirschen
Aprikosen
Pfirsiche

Spalier- und freistehende Bäume
in den besten und feinsten Tafelsorten. Palmetten, wagrechte Cordons, U-Formen, Spindeln, Pyramiden u. s. w. in tadelloser Formirung und Bewurzelung. **Sehr starke Birnen-Pyramiden und Palmetten** mit zwei und drei Etagen in **schönsten Exemplaren.** Junge Pfirsiche zur Topfcultur geeignet.

Obstwildlinge in verschiedener Stärke.
Illustrirter Katalog franco und gratis. (3)

A. C. Rosenthal
k. k. Hofkunstgärtner,
Baumschulenbesitzer, Samenhändler etc. etc.

Baumschulen und Samencultur
in Aibern bei Kaiser-Ebersdorf.
Comptoir, Samenhandlung und Magazine
Wien, III. Hauptstrasse 137.

Mein soeben erschienenes Hauptverzeichniss über **Bäume, Sträucher, Rosen, Coniferen, Gemüse-, Feld-, Wald- und Blumen-Sämereien** steht auf Verlangen gratis und franco zu Diensten.

Haupt-Adresse: (10)
Wien, III. Hauptstrasse 137.

Klenert & Geiger,
I. steiermärkische (2)
Rosen-, Obstbaum- und Saatschule
in **Graz,** Steiermark,

empfehlen ihre grossen Vorräthe **Busch- und Hochstamm-Rosen,** ferner **Obstbäume,** sowohl hochstämmige, wie auch in formirten Pyramiden, Spalieren, Cordon etc.; besonders aber ist grosser Vorrath von **Obstwildlingen** etc.

Kataloge auf Verlangen gratis.

Erdbeeren-Specialculturen.

Erdbeerpflanzen von den besten neuen, sowie bewährten älteren Sorten, empfiehlt zur jetzigen Pflanzperiode in starken, pikirten, wurzelreichen Exemplaren.

Der specielle, reich illustrirte Preis-Courant steht auf gef. Verlangen **gratis** und **franco** zu Diensten.

G. Goeschke sen.,
(15) *Erdbeerzüchter,*
Cöthen (Anhalt).

Ananas-Erdbeeren

in den neuesten Sorten, **Haselnüsse, amerikanische Brombeeren, englische Preis-Stachelbeeren, Formbäume** und **Rosen.**

Kataloge stehen zu Diensten.

A. Busse,
Cannstadt (Württemberg).

Offerte.

Hochstämmige Obstbäume, beste Tafel- und Wirthschaftssorten, hoch- und niederstämmig veredelte Rosen, als: *Thea, Remontant etc.* in anerkannt bewährten Sorten, Teppichpflanzen etc. sind in Tausenden zum Verkaufe vorräthig in der Gärtnerei der Stadt **Komotau** in Böhmen. Beschreibende Kataloge auf Verlangen gratis und franco.

(20) **J. Teubl,** *Stadtgärtner.*

Frühjahrs-Offerte.

Zur bevorstehenden Verkaufssaison erlauben wir uns, unserem weiten Kundenkreise die reichen und richtig benannten Sortimente bester **Warmhaus-, Kalthaus-** sowie **Freilandpflanzen, Rosen** und **Gehölze** in freundliche Erinnerung zu bringen. — Kataloge gratis und franco. — Solideste Bedienung verbürgt.

Gräfl. Thun'sche Garten-Verwaltung
Tetschen in Böhmen.
(17) **Franz Josst,** Obergärtner.

INHALT: Dänische Früchte. (Mit 1 Illustr.) — Birne Dr. Julius Guyot. (Mit 1 Illustr.) — Butterbirne von Nivelles. — Die Obstbaumpflanzungen in „Gammel Hestehave" in Dänemark. — Aprikosen-Plantagen in Frankreich. — **Mittheilungen und Correspondenzen:** Mediasch. — Obstbau im Herzogthum Nassau. — Vortheile der Niederstammcultur. — Heinemann's Schlotterapfel. (Mit 1 Illustr.) — Praktische Frühjahrs-Veredlung. (Mit 1 Illustr.) — Die Heidelbeere. — Trauerapfel. — **Blumen- und Gemüsegarten:** Bohnen. — Zierfruchtpflanzen. — Briefkasten. — Eingesandte Kataloge. — Inserate.

Expedition: Wien, VI. Mollardgasse 41. Druck von **Wilhelm Köhler** in Wien.

Oesterreichisch-ungarischer

OBSTGARTEN

Illustrirte Zeitschrift

für

Obstbau und Obsthandel, sowie für Blumenzucht, Küchen- und Handelsgärtnerei.

Abonnement:

Inland: Ganzjährig . fl. 4.—
Halbjährig . „ 2.—
Ausland: Ganzjährig Mk. 8.—
Halbjährig . „ 4.—
resp. Francs 11.— oder 5.50.

Herausgegeben und redigirt
von
L. von Nagy.

Administration: WIEN, VI. Mollardgasse 41.

Inserate:
pro dreimal gespaltene Petitzeile oder deren Raum **10** kr. = **20** Pf.

Beilagen werden berechnet pro 1000 Exemplare **10** fl.

Erscheint am 1. und 16. eines jeden Monats.

Nr. 9. **Wien, 1. Mai 1884.** **I. Jahrg.**

Topf-Obstbäume auf der Gartenbau-Ausstellung in Hamburg.

Glanzstücke, allgemein bewunderte Leistungen gärtnerischer Kunst waren die Topf-Obstbäume auf der Gartenbau-Ausstellung in Hamburg. Wer es vorher nicht wusste, zu welcher Vollendung die Topf-Obstbaumcultur in Hamburg gebracht ist, der stand in staunender Bewunderung gefangen vor diesen Gruppen früchtebeladener Bäumchen. Und welch herrliche Früchte waren es! — Die lachende Schönheit des *Amerikanischen Melonenapfels*, die vollkommenste Ausbildung des *Weissen Winter-Calvills*, die Riesenfrüchte der Birne *Pitmaston Duchess*, der Reichthum an rothbackigen Aepfeln des *The Fairy*, das — um nur Einiges zu nennen — war von so bestechender Schönheit, dass man sich nicht davon trennen mochte. Und wer nun die Hamburger Culturen in dieser Specialität kannte, wer wusste, dass er nicht Culturergebnisse vor sich hatte, die einer für den besonderen Fall aufgewandten ausserordentlichen Kraftanstrengung zu danken waren, sondern das Normalresultat der ortsüblichen Culturen repräsentiren, der musste sich in Hochachtung verneigen vor solchen Ergebnissen gärtnerischer Tüchtigkeit.

Den ersten Rang nahm die Gruppe des Herrn Rob. M. Sloman (Obergärtner Lüdecke) ein, circa 70 Bäumchen in Bewerbung um verschiedene Concurrenzen, jedoch in einer Gesammtaufstellung vereinigt. Wir bringen auf S. 103 eine mit photographischer Treue wiedergegebene Abbildung dieser Gruppe (Fig. 37), sowie umstehend die Darstellung eines bis auf's Blättchen getreu wiedergegebenen einzelnen Bäumchens, als welches wir ein 1·70 M. hohes Exemplar der mehrfach vertretenen Birne *Pitmaston Duchess* (Fig. 36) auswählten, eine englische Sorte, deren riesige, bis zu 1 Kg. schwere Früchte in 14 Stück zwischen dem Zweigwerk hingen. Ein Vorzug, der den wenigsten grossen Birnen eigen, ist der gute Geschmack dieser Sorte, die — nebenbei bemerkt — in Prachtstücken auch noch in einzelnen anderen Hamburger Sortimenten, z. B. in dem des Herrn J. Bauer-Altona auslag. — Imponirte diese Birne durch die Grösse ihrer Früchte, so war bei dem Apfel *The Fairy* der Reichthum an Früchten und die lebhafte Färbung derselben die hervortretendste Eigenschaft. Ein ca. 1·50 M. hohes Bäumchen trug gegen 50 der schön roth gefärbten Aepfel; ein reizender Anblick. Kaum einen Meter hoch trugen mehrere Stämmchen des *Amerikanischen Melonenapfels* 15—20 der edelgeformten rothbackigen Früchte. In ideal schöner Ausbildung sassen 10 *Weisse Winter-Calvill* an einem 60 Cm. hohen Bäumchen, und an einem solchen von 70 Cm. Höhe 8 Stück *Canada-Reinetten* von vorzüglichster Ausbildung. Die Sorten, die in reicher Tracht sonst noch vorhanden, waren von Aepfeln u. a.: *Goldreinette von Blenheim*, *Cox' orange Pepping*, *Ribston Pepping*, von Birnen *Bachelier's B.-B.*, *Hochfeine B.-B.*, *Diel's B.-B.*, *Mad. Treyve*, *General Tottleben* und *Winter-Nelis*.

Eine hervorhebenswerthe Thatsache, die das Geschick des Cultivateurs dieser Obst-Orangerie in seiner ganzen Bedeutung würdigen lässt, ist, dass die zur Schau gestellten Bäumchen nicht etwa aus einer nach Hunderten zählenden Sammlung genommen waren, sondern so ziemlich zwei Drittel des in

dem Garten überhaupt vorhandenen Bestandes ausmachten und also die Durchschnitts-Cultur veranschaulichten. Wir haben seit einer Reihe von Jahren die Topf-Obstbaumzucht im Sloman'schen Garten, der sonst noch Culturschätze, landschaftliche Schönheiten, Muster sauberster Gartenunterhaltung und geschmackvollster Ausschmückung in reicher Zahl

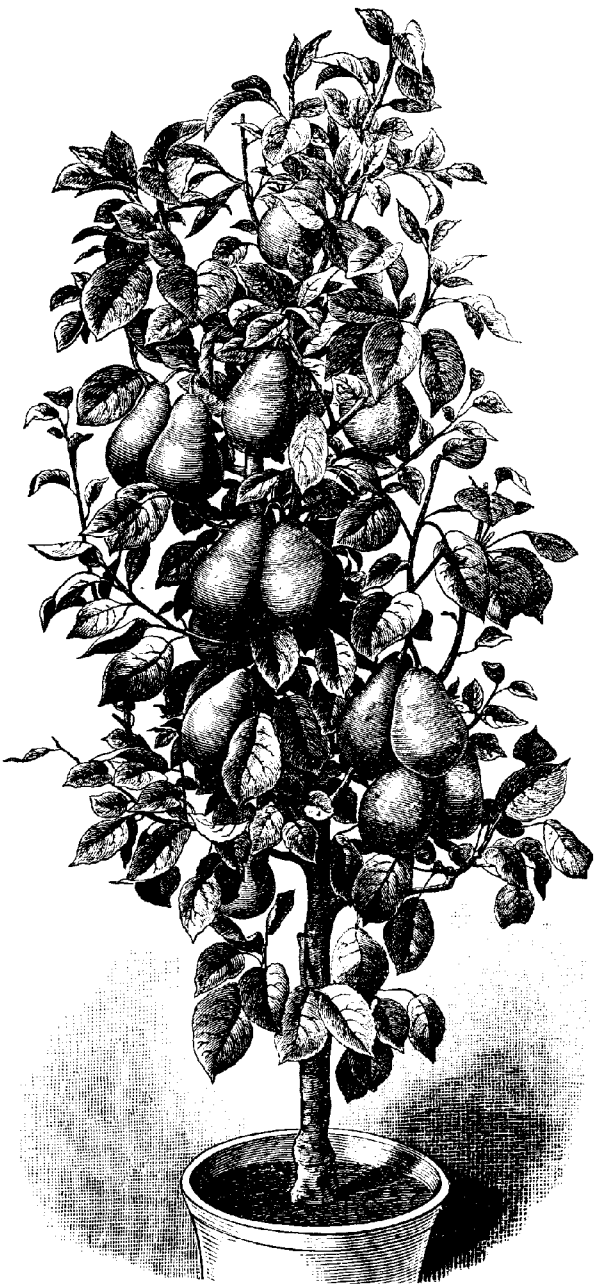


Fig. 36. „Birne Pitmaston Duchess",
für die „Deutsche Gärtner-Zeitung" photographirt.

aufzuweisen hat, beobachten können und wurden stets erfreut durch die vorzüglichen Ergebnisse der Pflege des Herrn Obergärtner Lüdecke, dem das Glück zu Theil geworden ist, unter einem so fachverständigen, kunstsinnigen Protector der Gartenkunst wirken zu dürfen, wie es Herr R. M. Sloman ist.

Aus dem Garten des Herrn Johs. Wesselhöft-Teufelsbrücke (Obergärtner Dubbert) war eine Anzahl prächtiger Topfexemplare ausgestellt, darunter *Hardenpont's W.-B.-B.*, $1^3/_4$ M. hoch mit ca. 25 schönen Früchten, ein *Weisser Winter-Calvill* in gleicher Höhe mit 12 ausgezeichnet entwickelten Aepfeln, welche in Einzelconcurrenzen einen ersten Preis erlangten.

Auch von der Villa Hesse-Blankenese (Obergärtner Voss) waren vorzügliche Culturbäume eingeliefert. Ein mit etwa 15 herrlichen Früchten behangener *Weisser Winter-Calvill* war der schönste der Ausstellung.

In gleichfalls vorzüglichem Culturzustande präsentirten sich die Topf-Obstbäume aus dem Garten des Herrn W. D. Hell-Pöseldorf (Obergärtner Donat). Es waren gegen 20 Stück, zumeist Birnen, darunter *Clairgeau's B.-B.*, mehrere *Diel's B.-B.* mit 15—20 Früchten, *Souvenir du Congrès* mit 10 und *Baron de Mello* mit 25 Früchten, ausserdem noch *Esperen's Bergamotte*, *Neue Poiteau*, *Duchesse d'Angoulême*, *William's Christbirn*, *Coloma's Herbst-B.-B.*, und von Aepfeln *Cellini* und *Parker's Pepping*, alle reich mit Früchten behangen.

Werden unseren Gärtnern bedeutende Aufgaben gestellt, dann finden sich stets tüchtige, intelligente Kräfte, die jenen gewachsen sind und sie zu lösen vermögen. Unsere Zeit hat manchen geschickten Fachmann herangebildet, dessen Leistungen unserem Stande zur Ehre gereichen. Die Topf-Obstbäume auf der Hamburger Gartenbau-Ausstellung bewiesen, dass dank der Tüchtigkeit unserer Fachgenossen, auch in dieser Specialität ein Fortschritt gemacht ist. Möge er Nachfolge finden!

Ludwig Möller.

Wir haben geglaubt, unsere geehrten Leser durch die Vorführung der beiden vorstehenden Bilder von der Gartenbau-Ausstellung zu Hamburg, die uns von dem Herrn Redacteur der „Deutschen Gärtner-Zeitung" in Erfurt bereitwilligst zu dessen Artikel zur Verfügung gestellt wurden, zur Anzucht von Topfobst besonders zu animiren. Die Ansicht solcher Erfolge, wie wir sie in dieser Richtung in Hamburg in Menge sahen, und wie sie hier vollständig getreu wiedergegeben sind, haben besonders die anwesenden österreichischen Gärtner und Gartenfreunde veranlasst, sich mit grosser Energie auf die Heranzucht von Topfobst zu werfen und es dürfte damit auch in weiteren Kreisen diese Anregung hervorgerufen werden. In der ersten Nummer dieses Jahrganges haben wir Einiges über Topfobstzucht mitgetheilt und erlauben wir uns hiemit, darauf hinzuweisen. Mittheilungen in dieser Beziehung werden wir mit Vergnügen empfangen und für deren Weiterverbreitung Sorge tragen. D. R.

Werthvolle Pfirsichsorten.

Von **A. N.** in Rakonitz.

Obzwar gediegene Abhandlungen und Beschreibungen von Steinobstsorten durch bekannte Pomologen, so u. A. im „Illustrirten Handbuch“ von Lucas, Oberdieck, v. Leroy, Hogg, Ompteda etc. publicirt wurden, und auch der Ergänzungsband von Lauche sehr werthvolle Daten liefert, so kommen fast tagtäglich neue Sorten in den Handel, die oft fremdklingende Namen tragen, deren Werth aber den von den Abnehmern gehofften, in den Beschreibungen der Züchter angegebenen Eigenschaften manchmal nicht ganz entspricht. In neuester Zeit überbieten sich Engländer und Amerikaner in der Pfirsichzucht. Diese beiden Nationen haben mit dem ihnen eigenthümlichen Scharfblick für das Praktische und Rentable erkannt, welch wichtigen Handelsartikel Pfirsiche und Aprikosen bilden, und demgemäss ging und geht ihr Sinnen und Trachten dahin, diese Obstfrüchte zur höchsten Stufe der Vollkommenheit zu bringen; aber ihr Streben geht auch darnach, durch Züchtung von frühreifenden Sorten den Obstmarkt zu beherrschen und so für die im Anfange des Sommers noch raren und gesuchten Früchte eine lohnende Absatzquelle zu gewinnen.

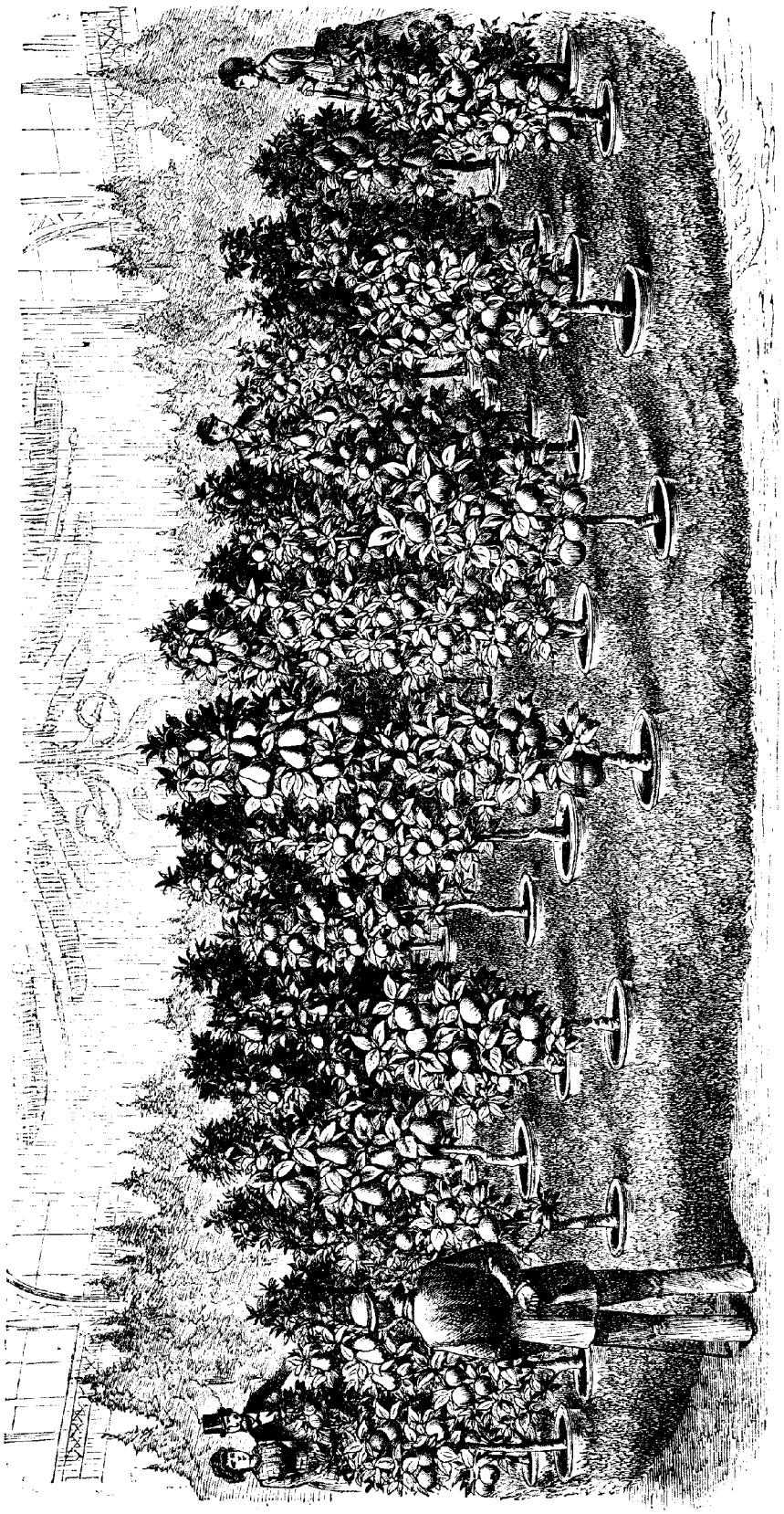


Fig. 37. „Topf-Obstbaumgruppe“, auf der Gartenbau-Ausstellung in Hamburg 1833 für die „Deutsche Gärtner-Zeitung“ photographirt.

Und Beides ist ihnen auch in jeder Beziehung gelungen. Amerika und England producirten seit neuester Zeit ein ungeheures Quantum von frühreifen Sorten, unter denen Amsden Juni und Rouge de May de Brigg den Markt beherrschen.

Sobald die Franzosen die Thatsachen durch den Erfolg gekrönt sahen, fingen sie an, die zwei angeführten Pfirsichsorten in der Umgebung von Lyon in grossem Massstabe zu bauen, und jetzt schon versorgen die von Lyon ankommenden Pfirsichtransporte der Amsden June und Précoce de Hale den Obstmarkt von Paris mit dem erforderlichen Bedarf dieser der frühen Jahreszeit wegen dort so gesuchten Obstgattung.

Es sei mir vergönnt, einige kurze Beschreibungen der neuen und neuesten Pfirsichsorten zu liefern, die ich aus verschiedenen Baumschulen Frankreichs und Deutschlands bezogen habe, und die bei mir schon Früchte getragen haben. Der geehrte Leser muss schon verzeihen, dass die Darstellung kurz gefasst ist; denn mein Streben geht nur dahin, dem sich hiefür interessirenden Obstzüchter eine Andeutung über die allgemeinen Eigenschaften des Baumes und seiner Frucht zu bieten, keineswegs aber eine wissenschaftliche Abhandlung.

Nachfolgend angeführte Sorten haben sich entweder durch ihre frühe Reife oder durch ihren Wohlgeschmack

*

und Transportfähigkeit bewährt; eine davon auch besonders durch ihre späte Reifezeit, die sie für Oesterreich besonders werthvoll macht, indem bei ihrer Reife alle übrigen Sorten vom Markte bereits verschwunden sind, und selbe immer gerne gekauft und gut bezahlt wird. Sämmtliche Bäume sind in Palmettenform gezogen — stehen in gutem Thonboden, in geschützter Lage und eignen sich für unsere Cultur sehr gut.

1. **Aigle dorée.** Von Rivers — Sämling von Crawford's Early.

Baum: kräftig, früh und mittelmässig tragend, gegen Spätfröste etwas empfindlich, eine warme, geschützte Lage verlangend.

Frucht: sehr gross.

Schale: vom Fleische abziehbar, citronengelb.

Fleisch: crêmefarbig, blassorange, sehr saftig, zerfliessend, von erhabenem Zuckergeschmack.

Eine der spätest reifenden Pfirsiche, indem ihre Reifezeit Ende September bis Mitte October fällt. Wegen dieser so späten Fruchtreife, und bei dem Umstande, als die Blüthen spät erscheinen, dadurch wenig von Spätfrösten zu leiden haben — wodurch der Ertrag gesichert wird — ist die Anpflanzung dieser Sorte wärmstens zu empfehlen. Der Baum gedeiht nur an der Südseite einer Mauer und verlangt einen nahrhaften, mit etwas Kalkschutt vermengten Boden.

2. **Albatros.** Heimat: Von Rivers gezüchtet.

Eigenschaften des Baumes: Kräftig wachsend, nicht empfindlich — konnte wegen der kurzen Zeit der Anpflanzung in Bezug auf Tragfähigkeit noch nicht bestimmt werden.

Frucht mittelgross, schön mit Carmin getuscht, mit einer tiefen Furche versehen — fest am Baume sitzend.

Fleisch: grünlich weiss, um den Stein herum etwas rosenroth geadert; gezuckert, halb schmelzend. Stein am Fleische etwas anhängend.

Reife und Nutzung: Mitte August.

Der Baum ist ein Spalier, an der Südwestseite gepflanzt, gedeiht sichtlich und scheint hart zu sein.

Blüthe: gross, rosa.

3. **Amsden June — amer. Junipfirsich.***) Heimat: Aus Missouri, Amerika, stammend und von dort in den Handel gebracht. Wird in der Umgebung von Lyon sehr häufig angepflanzt, und versenden die dortigen Obstzüchter die reifen Früchte im Juni nach Lyon bis Paris, wo selbe eine sehr gesuchte Waare bilden.

Baum: schnell wachsend, grossblumig und sehr reichtragend; bei geeigneter rationeller Behandlung und Pincement trägt er bereits das dritte Jahr Früchte.

Blätter: gross, lang, elliptisch, wenig gezähnt, Blüthen bald erscheinend, gross, von Rosafarbe.

Frucht ist mittelgross, rund und wenig abgeplattet, etwas grösser als Précoce de Hale.

Farbe: roth, an der Sonnenseite dunkelroth.

Fleisch: weiss, manchmal in's Grünliche gehend, sehr zart, saftig und köstlich.

Stein: mittelgross, leicht ablösend.

Gedeiht ausgezeichnet an der Südseite einer Mauer — auch an der Westseite, nur werden da die Früchte später reif und nicht so zart im Fleische, wie an der Südseite. Durch Beimengung alten Bauschuttes unter die Pflanzerde, fleissiges Lockern des umgebenden Erdreiches im Frühjahr und Sommer erreichen die dreijährigen Triebe eine Länge von 1½—2 M. bei entsprechender Stärke.

Die Frucht selbst war um Mitte Juli reif und die Reifezeit erstreckte sich bis Ende des Monates, so dass reife und halbreife Früchte vorkamen. Es ist gut, diese Pfirsich 2—3 Tage vor völliger Reife zu pflücken und sie am Lager reif werden zu lassen, wodurch die Früchte die höchste Güte und Aroma erhalten.

4. **Brandywine.** Heimat: Ist in Amerika gezüchtet worden.

Eigenschaften des Baumes: Mittelgrosser, mässig wachsender Baum, Blätter breiter als beim vorhergehenden Amsden.

Blüthe: gross, rosa, Ende März bis Mitte April erscheinend.

Frucht: gross, rund, ein wenig abgeplattet, die Furche deutlich hervortretend.

Fleisch: weiss, fein, halb schmelzend, haltbar, von II. Qualität und ist zum Versandt ausgezeichnet.

Reifezeit: Ende August bis Mitte September — einige Früchte erst gegen das Ende dieses Monates reif.

Der Baum verlangt eine geschützte Lage und gedeiht am besten an der Südseite der Mauer.

Belle Imperiale. Französische Züchtung.

Hat bisher noch keine Frucht bei mir getragen.

Baum: kräftig wachsend.

Blüthen: etwas spät erscheinend, gross, blassrosenroth gefärbt.

Standort des Baumes an einer gegen West gelegenen Terrasse. Einjährige Triebe grün, an der Sonnenseite etwas bräunlich gefärbt.

5. **Baron Dufour.** Bei Metz vom Obersten Dufour zufällig aufgefunden und zuerst „Grosse Madeleine de Metz" benannt; erst später wurde sie von Simon Louis Frères in Plantieres bei Metz unter dem Namen des Entdeckers in den Handel gebracht und verdient wegen ihrer vorzüglichen Eigenschaften die grösste Verbreitung.

*) Amsden June gilt gegenwärtig schon in Frankreich als die früheste Pfirsich (siehe Baltet). Von Nizza bis Perpignan erntet man diese Sorte am 10. Juni. In Troyes werden sie um 3 Wochen später abgenommen. In den südlichen Vereinigten Staaten beginnt ihre Reifezeit im halben Mai. Dort rivalisirt Alexander, gleichfalls amerikanischen Ursprungs, mit der Amsden in Frühreife und in der Qualität.

Ein Gut, welches des Ertrags wegen bearbeitet wird, Décapris, vor den Thoren von Hyères, hat Obstgärten, die von jedem Baume durchschnittlich 50 Kilogramm Pfirsiche liefern, und zwar im sechsten Jahre der Pflanzung sowohl von der weichen (à noyau libre) als auch von der harten (à noyau adhérent) Gattung. Dieses Gut erhielt den Ehrenpreis auf dem Regional-Concurs von 1882 an, denn es hatte in dem reichen Thale von Sauvebonne von 100 Amsdenbäumen, die 1877—1878 gepflanzt waren, im Frühjahr 1882 sehr schöne und ausgezeichnet gute Früchte im Gewichte von 3500 Kilo, die am 20. Juni ausgereift waren. Die Pfirsich Alexander, nicht weniger früh, und einige andere amerikanische Sorten, die zum grössten Theile von der Type Amsden ausgehen, haben gleich dieser den Frösten des 9. März 1883 vollständig widerstanden, insbesondere durch den so späten Eintritt ihrer Blüthezeit. Der Eigenthümer, M. Raymond Aurran, pflanzt ungefähr 300 Pfirsiche per Hektar, je nach der Cultur, zwischen welcher die Pfirsiche sich befinden. Die Ernte beginnt im dritten Jahre und dauert die Pflanzung wenigstens 12 Jahre an, indem sie jährlich 1000 Frcs. per Hektar einträgt, nicht gerechnet die dazwischen fortgeführte Cultur, z. B. der Erdbeeren, die den ganzen Boden bedecken.

Nicht weit davon, in Muy, hat 1882 eine Pflanzung von 50 Amsden June in ihrem vierten Jahre für ihre Früchte auf dem Markte zu Marseille die Summe von 1000 Frcs. eingebracht!

Im Staate Georgia, in der südlichen Region Nordamerikas, trat am 19. Mai 1878 und am 20. Mai 1879 die Reife der Amsden ein. Im Jahre 1881 wurde die erste Verschiffung der Alexandre am 30. Mai vorgenommen und per Bushel in New-York mit 32 Dollars verkauft, was einem Preise von 165 Frcs. für 36 Liter gleichkommt. Dagegen ging die letzte Sendung am 20. Juni ein und fiel im Preise per Bushel auf 10 Dollars herab.

Blüthen: mittelgross, rosa, mit tiefer gefärbtem Schlunde, ziemlich spät erscheinend.

Frucht: sehr gross, fast die grösste aller bekannten Pfirsiche, lichtgelb, an der Sonnenseite dunkelroth bis braun gefärbt — prachtvoll!

Fleisch: besonders fein gezuckert, aromatisch, gelblich weiss von Farbe.

Baum: sehr starkwüchsig, reichlich tragbar und ziemlich winterhart, an der Süd- oder an der Südwestseite zu pflanzen, wo die Früchte erst ihre wahre Grösse erreichen.

6. **Condor**. Von Rivers gezüchtet und in den Handel gebracht.

Baum: kräftig, früh- und reichtragend.

Frucht: gross, gelb und licht carminroth, rund, etwas abgeplattet, von angenehmem, gezuckertem Geschmacke, halbzerfliessend, saftreich.

Reifezeit: Anfangs August.

Gedeiht in südlicher geschützter Lage ausgezeichnet, ist jedoch etwas zart, indem die Spitzen der jährlichen Endtriebe gerne am Ende erfrieren, selbst wenn sie gedeckt werden.

Zur Versendung wegen des härteren Fleisches eine taugliche Sorte, auch eine gute Marktfrucht.

Comtesse de Montijo. Französische Züchtung.

Aehnlich im Habitus dem Belle imperiale, scheint hart zu sein, bisher noch nicht getragen.

Downing. Erst seit 1883 ausgepflanzt.

7. **Downton**. Amerikanischen Ursprungs.

Baum: kräftig, raschwachsend, nicht empfindlich.

Frucht: gross, gelblich, mit Braunroth getuscht.

Fleisch: schwer vom Steine löslich, saftig, süss, angenehm parfümirt. Stein gross, gewölbt, an der Basis breit, tief gefurcht.

Blüthen: mittelgross, tiefrosa, ziemlich früh erscheinend.

Reifezeit: gegen Mitte bis Ende September.

Empfehlenswerth eben durch diese Eigenschaft; da die frühen Sorten bereits vom Markte verschwunden sind, wird diese Frucht viel und gerne bezahlt. Es ist angezeigt, selbe 2—3 Tage vor ihrer völligen Reife zu pflücken.

8. **Dr. Hoog**. Züchter: Rivers.

Baum: kräftig, rasch wachsend, fruchtbar, verlangt einen geschützten Standort.

Frucht: gross bis sehr gross, rund, leicht gefurcht, Stielhöhle mittelgross, in der Mitte der durch die Naht gebildeten Vertiefung stehend.

Schale: zart, wollig, sich gut vom Fleische lösend, an der Sonnenseite mehr oder weniger dunkelroth gefärbt.

Fleisch: weisslich gelb, süss, nicht viel saftreich.

Stein: gross, tief gefurcht, leicht gewölbt, an der Basis breit abgestumpft, schwer vom Fleische löslich.

Reifezeit: in der ersten Hälfte Juli.

(Schluss folgt.)

Johannisbeeren.

Die rothe Holländische ist wohl für die Haushaltungszwecke die beste, ist auch ziemlich verbreitet; die Beeren sind gross, dunkelroth und die Traube ziemlich kurz, schmackhaft und nicht übermässig sauer. Die Kirsch-Johannisbeere wird ihrer Grösse wegen für die Tafel vorgezogen, ebenso die kaiserliche weisse Johannisbeere. Die Versailler hat grosse dunkelrothe Früchte von angenehmer Säure. Die holländische fleischfarbige Johannisbeere ist ausgezeichnet zum Rohgenusse, ebenso die holländische weisse. Von schwarzfrüchtigen Sorten ist die Ogden und Black Naples sehr zu empfehlen, weniger die ambrafarbige. Eine Neuzüchtung in Amerika erregt allgemeines Erstaunen. Die Traube hat die Grösse einer Chasselas de Fontainebleau und soll in Tragfähigkeit und Güte ebenso Ausserordentliches leisten. Trotz aller Bemühungen directer Correspondenz mit dem Besitzer derselben, der dieselbe hektarenweise anpflanzt, ist es mir bis jetzt nicht gelungen, Exemplare auch um die annehmbarsten Preise zu bekommen.

Was den Geschmack anbelangt, so sind manche der schwarzfrüchtigen nicht beliebt, dagegen geben dieselben dem Traubenwein einen eigenthümlichen Geschmack, der viel an Muscateller erinnert. Zu Schnaps verwendet sind sie ausgezeichnet. Auch destillirt mit gutem Branntwein sind sie sehr empfehlenswerth. Zum Essen empfehle ich weisse grosse, sie sind die einzigen, welche, in grösserer Menge genossen, den Magen nicht in Mitleidenschaft ziehen.

Wer zur Weinbereitung Johannisbeeren cultiviren will, der verwende die holländische, die im Ertrage weitaus alle Sorten übertrifft. Um einen guten Wein zu erhalten, muss zuerst die überschüssige Säure entfernt werden, indem man auf 50 Liter Saft 30 Liter Wasser zusetzt und mit gleicher Quantität Zucker, 50 Pfund pro 50 Liter, für genügenden Alkohol sorgt. Fleissiges Ablassen ohne Rückstände nach der Gährung ist die Hauptsache, denselben schnell flaschenreich zu machen. Man kann übrigens schon mit 20 Pfund Zucker auf 50 Liter Johannisbeerkerne trinkbaren Wein herstellen, der freilich nicht an spanisches Traubenblut erinnert. Wie Gelée oder Confituren bereitet werden, will ich nicht hier erörtern, gehört Dieses doch in das Gebiet der Hausfrau.

Der Johannisbeerstock wird durch Stecklinge fortgepflanzt, welche in frischem Boden bald Wurzeln gewinnen und in kurzer Zeit tragbar werden. Man erzieht dieselben entweder als Strauch oder als Formbaum. Empfehlenswerther ist er als Pyramide auf 30 Cm. hohem Stämmchen und werden da die Früchte ausgezeichnet reif. Hat man ein Plätzchen am Spalier, so werden die Beeren viel saftreicher, süsser und schmackhafter. Der schwarze Johannisbeerstrauch gehört unbedingt in volle Sonne verpflanzt, wenn die Früchte gut, süss und schmackhaft werden sollen. Was den Platz anbelangt, so empfiehlt sich, denselben auf den Rabatten zwischen Zwergobstbäumen anzupflanzen, zwischen Fuseau, Pyramiden und Kesselformen.

Der Johannisbeerstock soll alle 5—6 Jahre verjüngt und nach zweimaliger Verjüngung durch junge Pflanzen ersetzt werden. Das zu starke und dichte Holz muss fleissig herausgeschnitten werden. Eine jährliche tüchtige Düngung wirkt ausgezeichnet.

Hochstämmchen auf Ribes aureum veredelt sind wunderschön und hat man solche jetzt von verschiedener Farbe auf einem Bäumchen, ja selbst Stachelbeeren und Ribes übereinander in Doppelkronen. In Böhmen werden diese Hochstämmchen im Grossen gezogen. Schädliche Insecten sind: Der Stachelbeerspanner, Zerene grossularinta, die Stachelbeerblattwespe, Nemetus ribesii, Stachelbeermotte, Komaeosma grossulariella, Johannisbeerblattlaus, Aphis ribis. Umhacken des Bodens und tüchtige Ueberjauchung im Winter tödten die im Boden befindlichen Schädlinge. Ablesen, Einhüllen mit Tabaksdampf, Bespritzen mit Tabaksabsud tödtet dieselben während der Vegetationszeit.

Japanesische Persimonpflaumen oder Kakifrüchte.

Die Umrisse von verschiedenen Kakifrüchten, die wir unter Fig. 38 und Fig. 39 bringen, wurden der in vorigem Jahre erschienenen Brochure „Notes relatives aux Kakis japonais cultivés" Toulon, Michel Massone 56 Boulevard de Strasbourg entnommen, welche der Schiffbau-Ingenieur M. E. Dupont herausgab, der sich mehrere Jahre in Japan aufhielt und insbesondere Bäume und Hölzer dort studirt hatte. Er bestätigt, dass die Kaki (verschiedene Species von Diospyros) eine ebenso gesuchte und reich angebaute Obstsorte repräsentiren, wie in Mittel-Europa Aepfel und Birnen, im Süden Orangen, in Amerika Pfirsiche etc. Eben deshalb ist es auch natürlich, dass diese Früchte die unterschiedlichsten Varietäten aufweisen und die verschiedensten Formen angenommen haben.

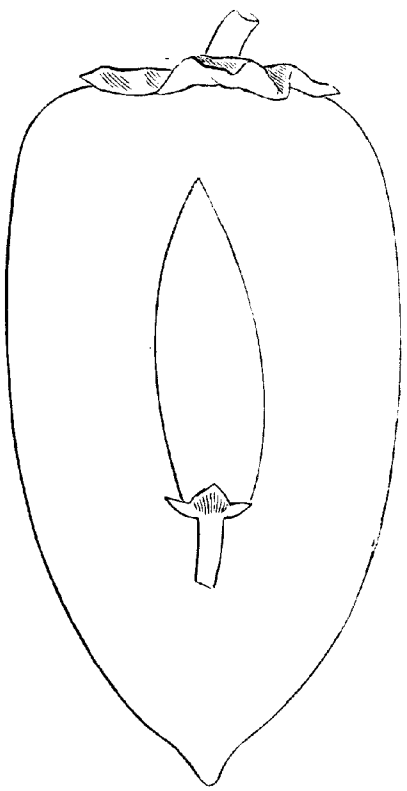


Fig. 38.

Die kleinste fingerförmige Sorte, deren Umriss aus der Fig. 38 in natürlicher Grösse zu ersehen ist, Foudékaki genannt, hat kaum 1 Cm. Durchmesser bei 4 Cm. Höhe, während die grösste in der Form des grösseren Umrisses der Fig. 38, Diospyros Tayama Kochismaron, bis 12 Cm. Durchmesser erreicht. — Von den schönen runden Formen, die wir in Fig. 39 abbildeten und die nach mittleren Früchten jeder Sorte gezeichnet wurden, so dass bei jeder derselben oft noch viel grössere vorkommen, heisst die innerste kirschförmige D. Yamakaki, die mittlere D. Kizawachi und die grösste, den äussern Kreis bildende D. Ochirakaki.

Die Kaki sind durch ganz Japan verbreitet, sowohl cultivirt als auch im verwilderten Zustande; diese letzteren haben oft kleine und ungeniessbare Früchte. Alle aber enthalten mehr oder weniger Tannin; jedoch oft in so grosser Menge, dass man durch eigens vorgenommene Präparation diesen Bestandtheil bedeutend abschwächt, ja sogar fast ganz zum Verschwinden bringt. Herr Dupont gibt in Bezug auf die Früchte die verschiedene Bereitungsart zu industriellen und ökonomischen Zwecken an und theilt über das wenig werthvolle Holz nur mit, dass es einzig in der Tischlerei verwendet wird. Wegen des reichen Tanningehaltes werden die Früchte häufig zerstampft und lässt man sie im Wasser digeriren, wodurch man eine Flüssigkeit erhält, die Chibonkaki heisst und die man als Mordant bei der Fabrikation der Lacke in der Färberei und in der Gerberei gebraucht; auch die Fischer benützen sie zur Dauerhaftmachung ihrer Netze.

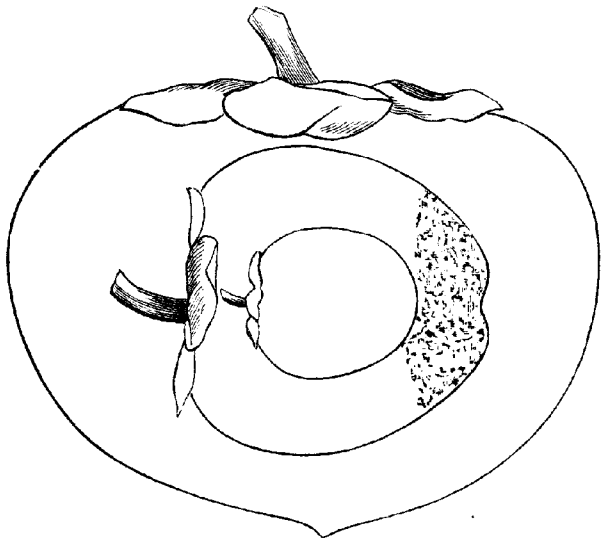


Fig. 39.

Die japanischen Persimonen verbreiten sich immer mehr und werden schon zeitweilig auf den europäischen Ausstellungen gesehen. — Die lachende Schönheit der Früchte, die späte Reifezeit, welche sie als Topfpflanze zur Decoration so geeignet machen, empfehlen dieselben ungemein zur Cultur für den Gartenfreund.

Ueber Erträgnisse der Obstcultur.

Was die Ausnützung der Ernte betrifft, so ist beim Obste jedenfalls der directe Verkauf an den Consumenten oder den Kaufmann und der Verkauf am Baume selbst, dem an Zwischenhändler vorzuziehen. Dadurch entgeht man auch den lang hinausgeschobenen Zahlungsfristen. Man kann füglich nicht von einem bestimmten Ertrage sprechen, weil dies von den Mitteln abhängt, mit denen man arbeitet. Ein Meister der Obstzucht, Herr Hardy, hat über das mittlere Erträgniss der Obstbäume — im freien Obstgarten cultivirt — im zwanzigsten Jahre der Pflanzung folgende Durchschnittsziffern angegeben:

Ein Kirschbaum trägt ungefähr 70 Kg. Kirschen zu 20 Cent. das Kilogramm, daher ca. 14 Francs.

Ein Pflaumenbaum bringt gewöhnlich 80 Kg. Pflaumen, Zwetschken oder Ringlotten; das Kilogramm zu 15 Cent., macht 12 Francs Totalerträgniss.

Ein Birnbaum bringt 10 Doppeldeka Liter Birnen; einer zu 1.25 Cent., zusammen 12 Francs 50 Cent.

Ein Apfelbaum trägt durchschnittlich 20 Doppeldekaliter Aepfel zu 0.80 Frcs.; daher insgesammt 16 Frcs.

Eine ähnliche Mittheilung erhalten wir von einem Obstzüchter aus Luxenburg:

Ein Obstbaum kann von seinem 15. bis zu seinem 25. Jahre im Mittel jährlich 4 Francs, d. i. in den bezeichneten 10 Jahren 40 Francs tragen. Von seinem 25. bis zu seinem 40. Jahre, dem Alter, worin die meisten unserer Forstbäume abgeholzt werden, bringt ein Obstbaum mindestens 12—16 Francs (oft aber auch 25 bis

30 Francs), d. i. für 15 Jahre 144—180 Francs — also zusammen mit den ersten 10 Jahren 184 bis 220 Francs.

Diese Bäume können aber ganz gut noch ein ergiebiges Erträgniss bis zu ihrem 70. Jahre ergeben. Im Alter von 50 Jahren haben sie jedenfalls den Preis ihrer Pflanzung und ihres Unterhaltes vierfach eingetragen! Endlich ist das Holz, wenn der Baum geschlagen wird, theurer und mehr werth, als das eines jeden Waldbaumes und selbst die Wurzeln schaden den Nachbarpflanzungen weniger als ein Forstbaum.

Wir kennen Obstplantagen, die durch ihre Erträgnisse in ihrem vierten oder fünften Jahre schon die Kosten der Pflanzung und Pflege gedeckt hatten.

In England, wo man 70.000 Hektaren Obstplantagen zählt, wird der Ertrag per Hektar auf 700 Francs geschätzt, nicht gerechnet die 4—5000 Kilogr. Heu, die der Boden ausserdem überall liefert.

Mittheilungen und Correspondenzen.

Feigentreiberei in England. Wir entnehmen einem Aufsatz von J. Douglas im „Garden" die nachfolgenden Details hierüber. Der Feigenbaum lässt sich bekanntlich sehr leicht vermehren, entweder durch Stecklinge oder durch das einfache Abnehmen eines Auges. Dieses Auge oder den Steckling pflanzt man sofort in die Mitte eines 7centimetrigen Topfes und zwar in den Monaten Februar oder März.

Man bringt die Töpfe in eine Temperatur von 32 Centigraden. Hat man für eine etwas feuchte Erdmischung Sorge getragen, so wird ein Begiessen dieser Vermehrungspflanzen unnöthig, bevor sie in Vegetation treten. Die Wurzeln entwickeln sich in feuchter Wärme mit grosser Raschheit und in starker Menge und sobald sie hinlänglich vorhanden sind, übersetzt man die Pflanzen in 15centimetrige Töpfe. Für dieses Umpflanzen nimmt man eine kräftige Erde und mischt sie etwas mit pulverisirten Knochen. Wie die Jahreszeit vorrückt, wird auch die Temperatur erhöht und übersetzt man endlich die Pflanzen, sobald man es für nothwendig ansieht, in 30centimetrige Töpfe. Im October oder November werden alle diese Exemplare, wenn man sie gut gepflegt hat, Früchte anzusetzen beginnen.

Wie man sieht, ist eine hohe Temperatur für eine solche intensive Cultur nothwendig. Ein Ananashaus insbesondere dient gut hierzu, aber auch ein anderes Warmhaus, welches die gleichen Bedingungen erfüllt. Es ist sehr gut, die Töpfe mit den Röhren des Thermosiphons in Verbindung zu bringen, aber dann muss man sie auch sehr oft begiessen, damit die beständige Verdampfung ihre so vortreffliche Wirkung auf die Vegetation der Feigen ausüben könne.

Diese Temperatur ist zwar nicht unumgänglich nothwendig und man kann die Feigen im Topfe auch in einem ungeheizten Hause cultiviren, aber dann ist das Wachsthum derselben viel langsamer, die Production von Früchten im ersten Jahr auch durchaus nicht gesichert und es ist ganz unmöglich, zwei Ernten in einem Jahre zu erzielen. Im Warmhause nämlich beginnt der Trieb gegen den 1. Jänner, während in ungeheiztem Locale dies erst zu Anfang April eintritt. Man kann im Kalthause von gewissen frühen Sorten dann auch reife Früchte erzielen, wenn man während der ganzen Sommerszeit die Fenster zeitlich schliesst, schon Nachmittags, damit für die Nachtzeit eine möglichst hohe Temperatur erhalten bleibe.

Wenn die Feigenbäume eine gewisse Grösse erreicht haben, übersetzt man sie nur einmal im Jahre und zwar zu Ende des Herbstes jedesmal in 5 bis 8 Cm. grössere Töpfe als zuvor. Man muss hiebei jedesmal die Wasserabzugs-Unterlage und alle herum befindliche ausgesogene Erde entfernen, ohne den Wurzelballen zu stören oder Wurzeln abzuschneiden. Die Erde muss recht fest eingedrückt werden

Wenn die Feigen endlich die gewünschte Grösse erreicht haben, begnügt man sich, um sie mit Vortheil zum Wachsthum zu verhalten, mit einmaligem Umpflanzen und Einkürzen der Wurzeln auf 3 bis 4 Cm. um den ganzen Topfballen, wodurch es möglich wird, sie wieder in dieselben Töpfe zu bringen, indem man unten und seitwärts die leeren Stellen mit recht fruchtbarer Erde ausfüllt. Dieses Unterdrücken der Wurzelspitzen beeinträchtigt die nächstjährige Fruchtbildung nicht im Geringsten. Viele Cultivateure, welche dieses Beschneiden der Wurzeln verwerfen, geben in solchem Stadium des Wachsthums das Versetzen gänzlich auf, müssen aber dagegen während der Vegetationsdauer wiederholt befruchtende Düngergüsse vornehmen. Nach unseren Erfahrungen hat sich jedoch das Wurzelbeschneiden immer als vortheilhafter bewährt. Ein ganz besonderer Punkt, den man durchaus nicht aus den Augen verlieren darf, ist, dass die Feigenbäume beim Beginne des Triebes im Frühjahre durchaus keine höhere Temperatur erhalten dürfen als 7 bis 8 Centigrade, welche man mit der fortschreitenden Vegetation erhöht. Wenn man nämlich beim Austreiben eine höhere Wärme wirken lassen würde, müsste man nur die unangenehme Erfahrung machen, dass sämmtliche Früchte, die sich im Herbst angesetzt hatten, abfallen würden.

Die in England zum Treiben bevorzugtesten Feigenvarietäten sind: Blanche de Marseille, Bourjasotte, Grise, Grosse-verte, Précoce, Violette et Brune de Turquie.

Aristotelia Macqui Lhérit. (Aristotelia glandulosa Ruiz et Pav., Cornus chilensis Molina) ist ein aus Chili stammender, fast unbekannter Fruchtbaum R. Brown stellt ihn unter die Homalineen, Reichenbach in die Ribesiaceen, Escalonieen, Sprengel in die Tiliaceen. Er bildet eine kleine Familie für sich, die Aristotelieen, und findet seine Eintheilung zwischen den Ilicineen und Therebinthaceen. Er bildet ein kleines, 2—6 M. Höhe erreichendes Bäumchen, in unserer Cultur, wo er sehr selten ist, nur einen verästelten Strauch. Sein weiches Holz ähnelt etwas gewissen Rhus, seine von einem langen Stiele getragenen immergrünen Blätter sind herzförmig zugespitzt, kurz gezähnt und stark genervt. Im Frühjahr (April bis Juni) bringt er kleine, weissliche Blüthen, die in hängenden Trauben beisammen stehen, in Fülle; sie haben 5—6 längliche Petalen und 15—18 zu dreien in Bündeln denselben entgegenstehende Staubfäden. Die Früchte sind sphärisch, mehr oder weniger pulpöse, Anfangs grün, zur Reife in purpurroth übergehend. Sie haben einen süsssäuerlichen Geschmack, der nicht unangenehm ist und sie deshalb essbar macht. In Chili sind die Früchte von den Eingeborenen gesucht, welche einen weinartigen Liqueur daraus bereiten, der gegen Fieber angewendet wird. Duhamel (Traité des arbres et arbustes. I. 133) sagt, die Früchte seien seit undenklichen Zeiten wie bei uns Kirschen oder Stachelbeeren und aus medicinischem Gebrauche unter dem Namen Maqui oder Maiqui bekannt. Das erste Mal wurde die Pflanze 1773 nach England eingeführt und wurde auch nach der Reise von Dombey in Frankreich cultivirt. Der Gelehrte Dombey sandte Samen ein, die den

Strauch gaben, der nach 3–4 Jahren zu Ende des Jahres 1873 in den Warmhäusern des Herzogs von Chartres in Monceau bei Paris blühte. Anfangs geschah dies im Winter, ohne dass er Früchte ansetzte, nach und nach bequemte sich die Pflanze unsern Jahreszeiten an und später trat seine Blüthe zu Ende des Frühjahrs ein. Das aus den Früchten bereitete Getränk heisst thécu; der Saft der Blätter wird nach Abbée Molina erfolgreich gegen Halsleiden gebraucht. Eine Sorte hat weisse Beeren.

In der Gegend von Paris stirbt ein Theil jeden Winter ab; es ist daher gut, die Wurzeln und Stämme zu decken oder die Pflanzen in's Kalthaus zurückzuziehen. Als immergrüne Kalthauspflanze konnte sie sehr gute Dienste leisten, zur Decoration der Wohnräume und durch Fruchtproduction überdies nützlich werden. Sie würde leicht die Zahl unserer Fruchtsträucher vermehren.

Benthamia fragifera wächst in Fota, Co. Cork (Osborne), ohne jede Protection und bringt dieser schöne Nepaleser Strauch jedes Jahr reichliche Blüthen und Früchte. Er widerstand dem harten Winter 1879/80. Gibt man ihm eine Südwand, so wird er durch seine grossen Blumen und schönen Früchte viele Monate lang eine erfreuliche Zierde abgeben. Die grösste hiesige Pflanze ist 40 Jahre alt, 27 Fuss hoch und haben ihre Aeste einen Umfang von 120 Fuss. Sie ist allen Winden, selbst dem Westwinde, stark ausgesetzt. Im Boden ist sie nicht wählerisch; im Lehmboden macht sie prächtige Wurzeln und verträgt selbst einen strengen, kalten Sturm. Die Blumen sind blassgelb, in Roth verfärbend, offen im Juli und August, 2½ Zoll im Durchmesser; wenn die Blumenblätter abfallen, schwellen die Früchte an, die bis 5 Zoll Umfang erreichen. Sie sind in Grösse und Ansehen Trollope's Victoria-Erdbeere ähnlich, aber dunkler in der Färbung und nicht so stark zugespitzt. Die Blumen bilden sich im Herbste und halten 15° Kälte ungestraft aus. Die Früchte, welche von den Vögeln gemieden werden, halten sich bis zum Frühjahre am Strauche.

Die Himbeeren in Frankreich. Paris verbraucht per Jahr 5 Millionen Kilogramm Himbeeren. Sie kommen zumeist aus der Umgebung. Die Gemüse- und Obstgärtner pflanzen sie in einem Winkel oder an der Nordseite des Obstgartens, manchmal auch in einem ganzen Carré oder in Linien aus. Man findet deren in Bougival, Marly, Bagnolet, Verrières, Igny etc. Eine Sorte mit länglicher Beere, „Gambon", wird besonders bevorzugt, sodann Pilate wegen der Frühzeitigkeit und Souchet wegen der reichen Fleischfarbe; sie ist nebstbei eine starkwüchsige, wenig stachelige und wenig Ausläufer treibende Sorte.

Die Benennung der Sorten ist jedenfalls eine ziemlich schwierig festzuhaltende. Bemerkt man wo eine besonders vortheilhafte Sorte, so vermehrt man sie einfach und schon im nächsten Jahre kann man davon ernten. Die rothen Sorten werden mehr wie die gelben gebaut; der Käufer frischer Waare, sowie der Destillateur suchen schöne rothe Purpurfarbe und volle Früchte, die remontirenden Sorten werden weniger geschätzt. Sie haben den Garten des Liebhabers noch nicht verlassen, weil man zur Zeit ihrer zweiten Reife nicht nach Himbeeren frägt, sondern lieber nach Birnen und Trauben greift.

In der Bourgogne, z. B. bei Plombières-les-Dijon, verwandeln sich die Cassisfelder (mit grossen schwarzen Johannisbeeren), die zur Bereitung des so eigenen trefflichen Cassis-Liqueurs berühmt waren, nach und nach in Himbeerplantagen, da der Liqueur eine zu beschränkte commercielle Bedeutung hat. Aus der Bourgogne gehen die Himbeeren in kleinen Fässchen nach London zur Bereitung von Himbeersyrup. Der botanische Gärtner H. Weber in Dijon schätzt den Werth der Himbeerernte von Dijon und Umgebung auf 500.000 Frcs. In Lothringen hat eine Obstdestillationsfabrik zu Lüneville, die sich immer mehr vergrössert, weite Himbeerpflanzungen hervorgerufen. So ist die Sorte Hornet mit stark colorirtem Fruchtsaft in dem fruchtbaren Thale von Metz bis Thionville ausserordentlich stark verbreitet und wird sie in einfacher oder doppelter Reihe mit dem Pfluge oder der Hacke cultivirt.

Feigen. Ausserhalb der Zone der Südfrüchte ist uns nirgend eine Localität oder Gegend bekannt, in welcher Feigen mit Erfolg und Nutzen cultivirt werden; denn unsere Küsten von Triest, Fiume und Istrien müssen wir schon in die Südfrüchtenzone einbeziehen. Eine Ausnahme macht nur Argenteuil in der Nähe von Paris, wo man vermöge einer ganz besonderen Pflege Feigen mit einem gewissen Ertrage cultivirt. Ueberdies besitzt man heutzutage eine Varietät, die im „Obstgarten" schon beschrieben wurde und welche wahrscheinlich der Ausgangspunkt von neuen Rassen werden wird. Es ist ein ausnehmend zwerghaftes, sehr fruchtbares Gewächs, welches häufig schon im Stecklingsalter Früchte trägt, die ziemlich gross, violett und von sehr guter Qualität sind. Die Sorte ist unter dem Namen Osborne prolific jüngst aus England eingeführt worden und gibt überdies eine sehr gute Topfobstpflanze ab, an welcher die sie bedeckenden Früchte eine lange Zeit aufeinander folgen. Sie ist sehr hart, ausdauernd wie die Stammsorte und hält unter Decke sehr gut im Freien aus.

Sehr leicht lassen sich Feigen aus Samen erziehen. Man darf dazu nur schöne Früchte, seien es nun frische oder getrocknete Sultan- oder Kranzfeigen, im Wasser auswaschen, dass der Same zu Boden fällt. Derselbe wird dann in Heiderde gesäet und die jungen Pflanzen vor Sonnenbrand geschützt. Sie werden pikirt, umgetopft und von überflüssigem Holz zeitweilig befreit, damit der Strauch nicht zu dicht wird. In den ersten Wintern muss man die Pflanzen frostfrei durchbringen; erst wenn sie erstarkt sind, kann man sie dem freien Lande ganz anvertrauen. Im vierten Jahre tragen sie gewöhnlich die ersten Früchte, wenn man ihnen den Sommer über immer einen guten warmen, sonnigen Platz anweist. Die Cultur und Anzucht von Feigen macht sehr viel Vergnügen, und sahen wir z. B. aus der Hand eines Gärtnerkindes hier in der Nähe von Wien ganz interessante Typen hervorgehen.

Die Erdbeercultur. Erdbeerpflanzungen bringen im zweiten Jahre die schönsten und meisten Früchte; im dritten werden sie schon schlechter. Deshalb ist es Hauptregel, die Erdbeerbeete nicht länger als 3 Jahre zu behalten und sodann wieder neue anzulegen. Nur wenige Sorten machen davon eine Ausnahme, wenn sie überdies während der Dürre des Sommers mit kurzem Mist bedeckt und zeitweilig auch noch gegossen werden. Die Erdbeeren verlangen immer neuen Boden, und sollte man immer eine Unterbrechung von 3–5 Jahren eintreten lassen, bis man ein früher mit Erdbeeren besetztes Beet wieder mit solchen bepflanzt.

Die Erdbeere hat viele Feinde; die drei vorzüglichsten sind die Engerlinge unter der Erde, die Schnecken auf der Erde und die Schwarzdrossel in der Luft. Wie eine Pflanze welk wird, muss sie mit dem Spaten herausgenommen und der gefundene Engerling vertilgt werden; unterlässt man dies, so fallen dem Wurme ganze Reihen von Pflanzen zum Opfer. Schnecken muss man absuchen oder mit Lock-

mitteln zusammenfangen und tödten; sie können den Früchten enorm schaden. Noch mehr thun dies die Schwarzdrosseln; es ist erstaunlich, in wie kurzer Zeit diese die schönsten Früchte verschlingen. Vogelscheuchen helfen da wenig; am besten ist es, sie wegzuschiessen.

Rothe Sternreinette. (Reinette rouge etoilée.) Diese Apfelsorte, welche vor Kurzem in der „Revue d'horticulture belge et etrangère" von E. Pynaert beschrieben wurde, ist besonders durch das Colorit ihres Fleisches merkwürdig, welches im schönsten Roth leuchtet und nur in der Mitte eine kleine Partie Weiss zeigt. Sie ist damit in Etwas den Blutbirnen (boires sanguinoles), den Blutpfirsichen, die hie und da auch Weinpfirsiche heissen, ähnlich; ebenso der englischen Birne „Sopp in Wine", was man mit Weintunkerin oder mit Weinleckerbissen übersetzen könnte.

Gelegentlich der Reinette rouge etoilée fragt ein ansehnlicher Pomologe Englands, woher wohl jene Färbung eigentlich komme? Diese Frage ist einestheils unlösbar, wenn man auf die allgemeine Schöpfungsidee zurückgeht, und wieder ziemlich einfach zu beantworten, wenn man sie im Hinblick auf die Farbe, Früchte, Blätter, Rinden, Panachirungen etc. betrachtet. Warum gibt es gelbe und rothe Rothrüben (Beete) und keine schwarzen? Warum rothes Kraut, Möhren von fast jeder Färbung etc.?

Wie dem auch sei, die rothe Sternreinette ist eine durch ihre Fleischfarbe ganz merkwürdige Varietät, vollständig einförmig blutroth und sehr schön, und bildet sie überdies eine sehr grosse Zierde durch die kleine vollständig reinweisse Mittelpartie, die sich scharf von dem sonst ganz rothen Fruchtfleische scheidet. Wir werden trachten, demnächst eine Zeichnung davon zu geben.

Maikäfervertilgung. Wie schädlich die Maikäfer, respective die Engerlinge, den Ertrag der Felder zu beeinflussen verstehen, ist genugsam bekannt. Dagegen hilft nur ein gemeinsames Vorgehen aller Landwirthe in einer Gegend, wo dann der erhoffte Erfolg nicht ausbleibt. Ein Beispiel, wie segensreich solch eine Vereinigung wirken kann, liefert das dänische Stift Fühnen. In dem Bezirke desselben wurden im Jahre 1883 nach dem H. C. nicht weniger als 1,171.302½ Pfund Maikäfer eingesammelt und vernichtet. Dr. Bergsöe schätzt nach seinen Ermittlungen diese Masse auf rund 585½ Millionen Käfer, welche mindestens 5855 Millionen Engerlinge hätten produciren können Hält man den Kosten dieses Sammelns (74.000 Kronen) den Schaden gegenüber, den diese 5855 Millionen Engerlinge sowie Käfer dem Pflanzenbau verursacht hätten, so erscheinen selbe als sehr geringfügig, und verdient das Vorgehen genannten Stiftes alle Anerkennung und Nachahmung.

Neue Obstspeise. Es ist dies eine ganz ausgezeichnete Erfindung, aber fast noch nirgends verwendet. Es handelt sich hierbei nämlich um nichts Anderes, als um die Benützung der jungen grünen Pfirsichfrüchtchen, die jetzt schon bald ihre richtige Grösse erreicht haben und die man an Spalier- und anderen Formbäumen im Frühjahr oft zu Hunderten unterdrückt und wegnimmt, um den zurückgebliebenen genügend Raum und Säfte zur vollkommenen schönen Ausführung zuzuführen (Eclaircissage). Die Präparation besteht darin, dass man sie in Essig einlegt, wie man es mit den kleinen Pfeffergurken (Cornichons) macht. So halten sich die Früchte fast durch mehrere Jahre und entwickeln ein angenehmes Aroma, welches von dem aller andern Producte, die man bisher dieser Behandlung unterwarf, verschieden ist. Es scheint, dass man auf diese Art auch andere Früchte, insbesondere Steinobst, Pflaumen, Aprikosen, Nektarinen etc. einlegen und in der Weise wie z. B. Oliven gebrauchen könnte. Das wäre immerhin eine leichte Veränderlichkeit in der Zugabe zu manchen Speisen und die feine Küche wird bald statt „Ente mit Oliven" in noch schmackhafterer Weise „Krametsvögel mit Ringlotten" oder „Perlhühner mit Pfirsich" auftischen können.

Blumen- und Gemüsegarten.

Die Frühjahrs-Ausstellung. In den Tagen vom 19. bis 24. April hatte die Blumensäle der Gartenbau-Gesellschaft eine Ausstellung von Blumen, Pflanzen, Früchten und Gemüsen eingenommen, die sich wohl alle Jahre regelmässig wiederholt, aber bisher noch immer zu anregenden Erörterungen in der Gärtnerei Anlass geboten hat. Wir wollen unsere geschätzten Leser mit dem Hauptsächlichsten der diesjährigen Ausstellung bekannt machen. Die drei Hauptsäle nahmen drei grossartige Pflanzencultur-Etablissements ein. Das eine, welches den Mittelsaal decorirte, ist ein ganz neues. Es gehört dem Herrn Baron Nathaniel Rothschild an, befindet sich auf der Hohen Warte in Döbling bei Wien und hat seit seiner in das letzte Decennium fallenden Gründung gewiss schon eine halbe Million Gulden gekostet. Es wird von einem echten Wiener, Herrn Joly, mit grosser Umsicht und aussergewöhnlichem Erfolge geleitet und kann kühn jedem anderen gärtnerischen Etablissement an die Seite gestellt werden. Die beiden Seitensäle wurden vom Pflanzengarten in Schönbrunn durch Herrn Hofgarten-Inspector Vetter und von dem fürstlich Schwarzenberg'schen Garten auf der Landstrasse durch Herrn Hofgärtner Nettau in gewohnter Weise mit prachtvollen Gruppen erfüllt. Ausserdem war die zunächst bedeutendste Gruppe jene des Herrn Weyringer, der sich Herr Reif aus Krems ganz ausgezeichnet anreihte. Auch die Sammlungen vom Hofgärtner Lesemann und den Herren Rudolf Abel und Fritz Abel waren sehr schön und von guter Cultur. Auf diese müssen wir noch einige Wiener Blumengärtner folgen lassen, die wirklich Beachtenswerthes zur Ausstellung brachten, so z. B. Preis eine Anzahl wundervoller englischer Pelargonien eigener Zucht.

Einen grossen Raum nahmen die Cultivateure von Pflanzen- und Zimmercultur-Kästen ein; es ist dies jedenfalls eine auch für den an's Zimmer Gebundenen äusserst lohnende Beschäftigung, die ganz prächtige Erfolge aufzuweisen hat. Sehr schön waren die Blumendecorations-Arbeiten, die von den Firmen Haslinger, Rudolf Abel und Katharina Lukaschell ausgestellt waren.

Auch das Obst, welches reich vertreten und in zahlreichen Sorten gut überwintert zur Schau auflag, konnte mit Recht bewundert werden. Allem voran zeichnete sich durch Frische das Tiroler Obst (Ritter von Leon in Meran) aus, dem auch einige ungewöhnlich riesige Citrusfrüchte beigelegt waren.

Das Gemüse bot reiche Auswahl und besonders in Gurken Prachtleistungen. Der reiche Markt in Wien macht jedoch sehr wählerisch und es müsste mehr für diese Abtheilung gesorgt werden, wenn dort ganz besondere Leistungen hervortreten sollten.

Wollen wir zum Schlusse noch constatiren, dass die Gruppirung der Kaisergruppe durch die Gartenbau-Gesellschaft selbst eine durch Anordnung, Pflanzenwahl und Cultur ganz so treffliche war wie im letzten Herbste, so können wir den Wunsch nicht unterdrücken, dass eben die Gartenbau Gesellschaft einmal die grosse Mühe sich

aufladen möchte, ein einheitliches Arrangement selbst zu entwerfen und einzuleiten, damit ein grossartigeres Gesammtbild aus den so schönen, ja prachtvollen Einzelnleistungen entstehe.

Ueber diese einzelnen herrlichen Leistungen wollen wir noch besonders sprechen. N.

Rafanoden. Unter dem Titel Raphanodes beginnt man in Frankreich ein neues Gemüse zu cultiviren. E. A. Carrière, der bekannte Botaniker, versuchte nämlich vor circa 20 Jahren durch Selection aus dem wildwachsenden Raphanistrum arvense eine Gemüsepflanze zu erziehen. Wunderbarer Weise ist ihm dies sehr bald gelungen, so dass E. Andre über diese den Radieschen ähnliche Gemüsewurzel unter dem Namen Raphanodes schon 1869 in der „belgique horticole" berichten konnte. Habitus und Ansehen haben sie mit dem Rettig gleich, der Form und Grösse nach sind die Wurzeln noch sehr verschieden, und ebenso different durch die Verschiedenheit des oft undefinirbaren Geschmackes. Manche davon gleichen den süsslichen Rüben; alle aber gewähren ein angenehmes und gesundes Genussmittel; man kann sie das ganze Jahr über säen; ihre Hauptsaatzeit aber wird das Sommerende und der Anfang des Herbstes bleiben Man muss ihnen zum Wachsthum guten fruchtbaren Boden bei genügend verdünnter Saat und viel Luft geben, damit die Wurzeln nicht spindlich werden, sondern Körper bekommen.

Säet man die Rafanoden um den 15.—25. September nach einer leichten Bodenbearbeitung, oder bringt man früher etwa eine Lage gute Composterde auf den allenfalls mageren Boden auf, so hat man weiter keine Sorge, als wenn es sehr trocken ist, das Keimen der Saat durch Begiessen zu befördern. Schon drei Wochen darnach sind die Wurzeln geniessbar, man nimmt sie nach Bedarf auf und verdünnt gleichzeitig damit das ganze Beet, indem man den Rest weiter wachsen lässt. Wie die Kälte beginnt, kann man sie verbrauchen; doch mit einer leichten Stroh- oder Sanddecke halten sich Blätter und Wurzeln fast den ganzen Winter, da die Pflanzen ungemein frosthart sind. Im heurigen Winter wurden z. B. den ganzen Winter hindurch solche Rafanoden-Wurzeln geerntet. Alle, die dieselben gegessen haben, bezeichnen sie als ein ganz ausgezeichnetes Gemüse und bald wird man dahin gelangen, wie bei anderen Wurzelgewächsen verschiedene Rassen und Abarten je nach Grösse, Form und Geschmack zu unterscheiden und zu fixiren, wenn man bei der Samenträgerwahl richtig vorgeht.

Gefülltblühende Pfirsiche. Sicher ist unter allen Frühlingsblühern, seien es Bäume oder Gesträuche, keiner, der an Schönheit mit den gefüllten Pfirsichen wetteifern kann. Sie bedecken sich längs der ganzen Zweige mit grossen gefüllten oder auch halbgefüllten Blumen, die je nach der Varietät vom reinsten Schneeweiss bis zum tiefsten dunklen Carmoisinroth abändern; ja bei der Sorte Persica versicolor kommt diese Farbenverschiedenheit sogar bei den einzelnen Blumen eines Strauches und selbst bei den einzelnen Blättern einer Blume vor. Was den Werth dieser Bäumchen noch erhöht, ist, dass sie sehr gern fructificiren, d. h., dass die Früchte verhältnissmässig recht gross genannt werden können. Diese Früchte sind dabei äusserst saftig, haben einen angenehmen Geschmack und erinnern lebhaft an die „Weingartenpfirsiche". Fügen wir hinzu, dass sich die verschiedenen Varietäten gut aus Kernen wiederergeben und manchmal sogar ganz schönen Neuheiten die Entstehung geben, die wie ihre Mutter gefüllte oder halbgefüllte Blumen tragen. Wenn nun auch gegenwärtig nicht mehr die Zeit ist, solche Pfirsiche anzupflanzen, so naht doch der Augenblick, wo wir die Blüthen bewundern und untersuchen und uns Notizen für künftige Auswahl und Anpflanzung machen. Wir glauben, alle Gärtner und Liebhaber darauf aufmerksam machen zu sollen, und dürften blühende Exemplare im Wiener botanischen Garten und in den Rosenthal'schen Baumschulen anzutreffen sein.

Gemüse zu Conserven. Ebenso wie die Herstellung guter Obstconserven als Handelsartikel ein wichtiges Förderungsmittel für den Obstbau wird, so trifft dies in nicht geringerem Masse für den Gemüsebau zu. Die Herstellung von präservirtem Obst und Gemüse hat aber in den letzten Jahren in Deutschland und Oesterreich bedeutende Fortschritte gemacht; man beginnt mehr und mehr einzusehen, dass es nur guten Willens und mannhaften Vorgehens bedarf, um mit Erfolg dem Auslande auch in dieser Richtung die Spitze zu bieten. Die Zeit wird nicht mehr fern sein, wo im deutschen Handel die bekannten grellfarbigen, aus England und Nordamerika kommenden Conservebüchsen mehr und mehr verschwinden und unser eigenes Fabrikat unsern Markt beherrschen wird.

Wodurch entstanden die grossartigen Anstalten in Amerika und England, in welchen alljährlich Tausende von Centnern von Gemüsen aller Art zu Conserven verarbeitet werden, mit denen bekanntlich der schwunghafteste Handel betrieben wird? Vorzugsweise sind es die vielgebrauchten „mixed pickles". Diese bestehen aus verschiedenartigen Gemüsen, welche mit Essig in Gläser eingemacht sind. Die ausländische Waare zeichnet sich unstreitig durch grosse Vorzüglichkeit aus, was zum Theil von der vervollkommneten Bereitungsweise, zum Theil aber auch von der richtigen Wahl der Gemüsesorten und der Ernteweise herkommt. Von den zum Zweck des Präservirens angebauten Gemüsesorten verlangt man neben reichster Fruchtbarkeit besondere Zartheit und Güte des Products. In den „mixed pickles" finden wir folgende Gemüse: junge Erbsen, Brechbohnen, Blumenkohl, Perlzwiebeln, Schalotten, junge Möhren, Maiskolben, Paradiesäpfel, Paprikaschoten und Gurken. Alle diese Gemüse, mit Ausnahme des Blumenkohls, werden im unausgebildeten, jugendlichsten Zustande geerntet und verarbeitet, theils wegen der möglichst vollständigen Füllung der Gläser, theils wegen des angenehmen Wohlgeschmacks, welchen dieselben im zarten Alter besitzen. Im Folgenden seien einige erprobte Gemüsesorten genannt, welche sich erfahrungsgemäss zum Einbüchsen besonders eignen. Von den Bohnen sind die Buschbohnen deshalb vorzuziehen, weil sie schneller zum Tragen gelangen und bei ihrer Cultur die Stangen erspart werden. Eine Sorte, die bald eine reiche Zahl kleiner, sehr zarter Schoten ansetzt, ist „Newton's wonder", ebenso vortrefflich ist die neuere Einführung „Kaiser Wilhelm". Von Stangenbohnen ist das altbekannte „Princessböhnchen" zu empfehlen, deren Schoten bekanntlich sehr klein bleiben und von äusserst zarter sowie fleischiger Beschaffenheit sind. Die jungen Schoten der violetten Lucasbohne nehmen beim Einlegen ein sehr schönes Grün an, sind deshalb auch zu empfehlen. Von den zahlreichen Erbsensorten müssen solche zum Anbau bestimmt werden, welche eine hohe und namentlich andauernde Fruchtbarkeit besitzen; die zwergwüchsigen Sorten sind zu verwerfen, da dieselben nur eine geringe Ausbeute an Schoten und Samen geben. Weit besser dagegen sind die hochwerdenden Markterbsen mit kantigem Korn, die überaus ertragreich sind; indess

sollte man die Schoten nie lange an der Pflanze hängen lassen, da die Samen mit zunehmendem Alter schnell stärkemehlhaltig und dann für Präservirungszwecke werthlos werden. Von den neuern Sorten, die sich durch ausserordentliche Güte und Fruchtbarkeit auszeichnen, muss in erster Linie „Wilhelm I." genannt werden; die Pflanze wird 1 bis 1·20 M. hoch, und die Schoten, welche eine Länge von 7 Cm. besitzen, enthalten eine reiche Menge von Samen. Ferner zu empfehlen sind: „Ruhm von Kassel" und „Prince Albert", sowie unter den ältern Sorten die „Victoria-Erbse" und die „Mai-Erbse". Unter den Gurkensorten gibt es nur eine, die „Chinesische grüne", welche nach wiederholten Versuchen als die beste zu bezeichnen ist. Dieselbe besitzt so hervorragende Eigenschaften, reichste Fruchtbarkeit und grosse Widerstandsfähigkeit, dass sie gar nicht warm genug empfohlen werden kann. Die russische Traubengurke besitzt nicht annähernd diese vortrefflichen Eigenschaften. Von Blumenkohl hat sich der „Erfurter Zwerg" immer noch als diejenige Sorte erwiesen, welche auch in ungünstigeren Verhältnissen zur Zufriedenheit gedeiht; auch der „Frankfurter Riese" und „Lenormand" sind zu empfehlen. Da der Blumenkohl bei der Picklesbereitung in kleine Stücke zerbrochen wird, so kann man recht gut auch mangelhaft entwickelte hierzu verwenden, sofern er eine rein weisse Farbe besitzt. Von Möhren ist die „Stuttgarter Carotte" und „Metzer Carotte" zu empfehlen, deren Wurzeln von besonderem Wohlgeschmack sind. — Auch die unentbehrliche Perlzwiebel darf nicht vergessen werden, umsomehr, als die Cultur derselben überaus einfach und sicher ist, und ausserdem die wohlschmeckenden Zwiebelchen für viele Speisen eine willkommene Zuthat bilden. Im Juli legt man die kleinen weissen Brutzwiebeln in 8 bis 10 Cm. weite Entfernungen aus, wo sie in grünem Zustande den Winter vortrefflich überdauern.

Im folgenden Juli zeigen die Pflanzen durch das Abtrocknen der Blätter ihre Reife an, worauf sie sofort aus dem Boden genommen und die kleinsten Zwiebelchen wieder für die nächstjährige Ernte in ein anderes Beet gelegt werden müssen. Ein lockeres, warmes Erdreich ist für das Gerathen der Perlzwiebel erforderlich, und ist zu schwerer Boden durch Vermischen mit Sand oder Steinkohlenasche entsprechend zu verbessern. Die Schalotte bildet Zwiebeln, welche, obwohl von pikantem Geschmack, zur Herstellung von Pickles ihrer Grösse wegen nicht so gut zu verwenden sind als die Perlzwiebeln.

Von den Paradiesapfeln wählt man am liebsten die noch grünen Früchte der birnförmigen oder pflaumenfrüchtigen Sorten, die ungemein reich tragen. Doch kann man auch schon ausgereifte, schön rothe Früchte verwenden, so lange sie noch fest und hart sind. Im Spätherbst lassen sich alle die klein gebliebenen grünen Früchtchen der grossen Paradiesäpfel zum Einlegen verwenden, sobald man sieht, dass deren Ausreifen wegen erwarteter Fröste nicht mehr möglich ist. Vom Paprika nimmt man häufig die lange, dünnfrüchtige Sorte, so lange sie noch ganz grün und weich ist. Da sie jedoch einen sehr scharfen Geschmack dem Ganzen mittheilt, nehmen Viele auch die vierkantige, süsse, dickschalige „Fleischpaprika" im jungen Zustande. Sie ist besonders zart und ausgiebig und hat nur wenig pfefferartigen Geschmack. Der Mais oder Kukurutz wird nur in seinem jüngsten Stadium verwendet, so lange der junge Kolben noch milchig ist und keine Körner gebildet hat. Die Verwendung der grünen Körner selbst zum Einlegen, in der Art wie grüne Erbsen, so lange sie noch milchig sind, ist bei uns noch unbekannt; sie dürfte sich aber bald auch einführen lassen.

Als erste zu beherzigende Regel bei der Bereitung gilt, alle Gemüse in bester Beschaffenheit zu ernten; dieselben, und dies gilt vorzugsweise von den Gurken und Bohnen, dürfen weder von pflanzlichen Parasiten, noch von Insecten angegriffen sein, auch sollte man zum Pflücken stets trockenes Wetter wählen. Die sorgfältig und frisch geernteten Gemüse werden sofort in frischem Wasser gründlich gesäubert und kommen dann nach Semler, dessen Angaben wir im Wesentlichen folgen, für einige Zeit (die zarten kürzer, die harten länger) in eine kalte Salzlake. Alsdann werden sie auf Hürden gelegt und an der Luft vollständig abgetrocknet, worauf weithalsige Glasflaschen mit ihnen bis nahezu an den Rand zu füllen sind. Zuvor hat man sich in den Besitz starken, gewürzten Essigs zu setzen, der auf folgende Weise hergestellt wird: Gut geklärten Obst- oder Weinessig lässt man auf gelindem Feuer um ein Viertel eindampfen. Von hoher Wichtigkeit ist das hierzu verwendete Gefäss. Kupferne Kessel sind unbedingt zu verwerfen, da die Gemüse durch den in ihnen bereiteten Essig eine gesundheitsschädliche Beschaffenheit annehmen. Das Verfahren mancher Fabrikanten, dem Essig Grünspan zuzusetzen, um der Waare eine schöne grüne Farbe zu verleihen, kann nicht streng genug gerügt werden. Semler empfiehlt ein viel einfacheres und unschädliches Mittel, die Pickles zu grünen, nämlich eine Handvoll Spinat- oder Rebenblätter in den kochenden Essig zu werfen. Das Würzen des letztern geschieht, indem man in einem Liter Essig 80 Gr. Salz, 14 Gr. schwarzen Pfeffer und 80 Gr. Ingwer bringt und das Gemenge in einem emaillirten eisernen, oder noch besser steinernen Topf ein oder zweimal aufkocht und darauf durch ein Flanelltuch filtrirt. Will man einen schärfer gewürzten Essig bereiten, dann zerstösst man möglichst fein 60 Gr. schwarzen Pfeffer, 30 Gr. Ingwer, 7 Gr. Piment, 30 Gr. Salz und 7 Gr. Cayennepfeffer, schüttet das Ganze in einen steinernen Topf, giesst ½ Liter Essig nach und bindet ihn mit einer Blase zu. Drei Tage lässt man ihn in der Nähe des Feuers stehen, schüttelt ihn während dieser Zeit öfters um und seiht ihn vor der Verwendung durch ein Tuch. Der Essig wird heiss über die Gemüse gegossen und alle leeren Zwischenräume im Innern der Flasche damit ausgefüllt, worauf dann die Flaschen unverzüglich verkorkt werden. Sobald die letztern erkaltet sind, erhalten sie an ihrem Kopf noch einen Lacküberzug, damit die Luft vollständig abgeschlossen wird.

Stellt man die Pickles und Büchsenconserven im Grossen fabriksmässig her, so wird der durch dieselben erzielte Reingewinn ein ganz ungeahnter sein. Als erste Bedingung hiefür muss aber immer gelten: Das Vorhandensein guter Gemüse in reichlichster Menge.

Der Gemüsebau im Grossen, im Anschlusse an den Obstbau ist daher dringend zu empfehlen; wo bis jetzt keine Conservenfabrik besteht, wird sich bald eine solche etabliren, und wer einmal Gemüse im Grossen zu bauen begann, wird des erzielten Reingewinns halber auch nicht wieder davon abgehen.

Briefkasten.

Herrn Prof. **W. G.** in **Klausenburg**. Eine der besten Bezugsquellen für neue und neueste Obst- und Ziergehölze sind jedenfalls die Baumschulen des Arboretums des Muskauer Parks. Aber auch in Wien können Sie durch Herrn A. C. Rosenthal Pirus prunifolia pendula beziehen. — Herrn Oberlehrer **F. A.** in **Passail**. Wir werden über Ihre Fragen bezüglich der Tausendfüsse, Käfer, Blattläuse etc. in der nächsten Nummer Eingehendes bringen. —

Herrn **W. H.** in **Pettau**. Unter Hinweis auf das oben Gesagte dürften Sie vielleicht auch durch Klenert & Geiger in Graz in den Besitz des Trauerapfels gelangen können. – Herrn Dr. **R.** in **Gloggnitz**. Es bestehen gegenwärtig vielleicht schon ein Dutzend bekannter Birnensorten, von denen Untervarietäten mit schön gestreiften Früchten erzogen wurden. Nebstbei kommen in verschiedenen Ländern, z. B. in Italien, solche panachirte Sorten vor und im Handel nach Wien auf den Markt, die gar nirgends beschrieben sind. Wir werden trachten, Ihnen demnächst eine kleine Zusammenstellung darüber mitzutheilen. Von der sehr guten und ertragreichen Amanlisbutterbirne existirt auch eine buntgestreifte Varietät, deren Früchte etwas kleiner sind als die der gewöhnlichen Sorte, die aber neuerdings in England den Vorzug behält und allgemein zum Anbau empfohlen wird. Es wäre interessant, zu erfahren, ob auch deutsche Züchter dieser Bevorzugung beipflichten? — Herrn **L. J.** in **Vöslau**. Nicht uninteressant ist eine Gartenumzäumung von Bandeisen, womit man jetzt statt anderer Bindemittel, Seile etc. die Baumwollballen zusammenfasst und hält. Das Bandeisen wird zu diesem Zwecke, wie früher Tannenäste oder gerissenes Eichenholz etc., geflochten, grün, blau oder weiss angestrichen und man hat mit mässigen Kosten eine solide und ganz nette Umzäumung. — Herrn **F. v. M.** in **Monfalcone**. Kann die Honiglaus grösseren Schaden anrichten? fragen Sie. Gewiss. Die Honiglaus ist eine Art Blattlaus, die sich an den jungen Trieben und Zweigspitzen der Birnbäume in grosser Menge ansetzt und soviel Excremente erzeugt, dass dieselben in Gestalt einer braungelben, schleimigen Flüssigkeit an den Zweigen herunterlaufen und sogar Tropfen am Boden bilden. Diese Blattläuse entziehen den Bäumen ungemein viel Saft und vermehren sich ebenso schnell als die grünen Blattläuse; man muss daher ihrem Treiben möglichst schnell Einhalt thun und zwar entweder durch Bestreuen mit Asche oder durch Bespritzen mit starkem Weingeist, womöglich durch einen sogenannten Zerstäuber. Im andern Falle kommen sie auch an die Blüthen und fressen aus diesen das Ovarium heraus, so dass dieselben keine Früchte ansetzen. — Herrn **Th. Wr.** in **Trebitsch**. Ihre Anfrage über Bezugsquellen von Obstwein werden wir Ihnen demnächst brieflich beantworten. — Herrn Dr. **G. K.** in **Wien**. Um gute Wege zu erzielen, gibt es verschiedene Mittel; wir werden Sie Ihnen zusammenstellen. — Herrn **L. M.** in **Erfurt**. Das fragliche Colli haben wir erst in der vorigen Woche erhalten; der beiliegende Brief war vom 1. April datirt. Unsern ganz ergebenen Dank!

Handelsnachrichten. Die Nordbahn publicirt eine Mittheilung, wornach häufig Pflanzensendungen nach Sczakowa ankommen, die für Deutschland bestimmt sind und wegen der fehlenden Documente, die solchen Sendungen zufolge der Berner Reblaus-Convention beiliegen müssen, nicht über die Grenze können, folglich liegen bleiben und dem Verderben ausgesetzt sind. Gärtner, Grundbesitzer und Spediteure, von welchen solche Sendungen ausgehen, werden hierauf aufmerksam gemacht.

Obstsendungen. Durch das häufige Vorkommen von Obstsendungen ab Südbahnstationen nach Berlin und Stettin mit Routenvorschriften, welche die directe Cartirung ab Wien im deutsch-österr. Eisenbahnverbande ausschliessen und daher die bezüglichen Vereinbarungen beeinflussen, werden die Versender solcher Obsttransporte darauf aufmerksam gemacht, dass 1. im Verkehre ab Wien nach Berlin und Stettin directe Frachtsätze bestehen; 2. dieselben nur dann Anwendung finden, wenn der Frachtbrief keine Routenvorschrift enthält; 3. bei Routenvorschrift gebrochene Cartirung und wesentlich höhere Frachtsätze eintreten; 4. dagegen Bahnhofvorschreibungen in der Abgabsstation zulässig sind und im Falle solcher die directen Frachtsätze berechnet werden.

Melonentarife. Wie man hofft, dürfte die nächste Eisenbahndirectoren-Conferenz am 8. Mai in Oedenburg endlich den schon 1881 ausgesprochenen Wunsch des k. ung. Ministeriums zur Erledigung bringen, dass die Melonenzüchter Ungarns die Zusicherung erhalten, dass Melonensendungen zum Frachtzugspreise stets als Eilgut unter Einhaltung der Eilgutlieferfrist zu befördern sind.

Zuschriften in Redactions-Angelegenheiten sind gefälligst an die Redaction: **Wien, VI. Mollardgasse 41**, zu richten.

Für den Inhalt der Inserate ist die Redaction nicht verantwortlich.

L. SPÄTH,
Baumschule

(125 Hektar umfassend), (7)

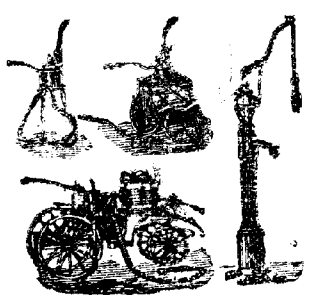
Berlin SO., Köpnickerstrasse 154,

empfiehlt grosse Vorräthe von:
Obstbäumen in allen Formen, ***Alleebäumen, Ziergehölzen,*** Coniferen, Rosen, Obstwildlingen, Forst- u. Heckenpflanzen, Erdbeer- und Spargelpflanzen, Maiblumenkeimen und ***Blumenzwiebeln.***
Kataloge gratis und franco.

F. Kernreuter

Wien, Hernals, Hauptstrasse Nr. 115

(1) an der Pferdebahn.



Garten- u. ***Feuerspritzen*** mit **Kugelventilen**, Schläuche, Feuerwehr-Ausrüstungen, ***Brunnen-Schöpfwerke*** für jede Tiefe und Wasserlieferung, Bau-, Schacht- und Jauchepumpen, Bier- und Weinwerkel, Oel- und Spiritus-pumpen etc.
Illustrirte Preis-Courante gratis.

Raffia.

Offerire neueste Zufuhr per

Original-Ballen

à $2\frac{1}{2}$—3 Centner schwer

per 50 Kilo	Mk.	33
im Anbruch per 50 Kilo	„	36
Proben von 5 Kilo . .	„	4

A. H. Höbbel,

Bast- und Bastmatten-Lager

(22) **Hamburg.**

A. C. Rosenthal

k. k. Hofkunstgärtner,

Baumschulenbesitzer, Samenhändler etc. etc.

Baumschulen und Samencultur
in Albern bei Kaiser-Ebersdorf.
Comptoir, Samenhandlung und Magazine
Wien, III. Hauptstrasse 137.

Mein soeben erschienenes Hauptverzeichniss über **Bäume, Sträucher, Rosen, Coniferen, Gemüse-, Feld-, Wald- und Blumen-Sämereien** steht auf Verlangen gratis und franco zu Diensten.

Haupt-Adresse: (10)
Wien, III. Hauptstrasse 137.

Klenert & Geiger,

I. steiermärkische (2)
Rosen-, Obstbaum- und Saatschule
in Graz, Steiermark,

empfehlen ihre grossen Vorräthe **Busch- und Hochstamm-Rosen,** ferner **Obstbäume,** sowohl hochstämmige, wie auch in formirten Pyramiden, Spalieren, Cordon etc.; besonders aber ist grosser Vorrath von **Obstwildlingen** etc.

Kataloge auf Verlangen gratis.

Erdbeeren-Specialculturen.

Erdbeerpflanzen von den besten neuen, sowie bewährten älteren Sorten, empfiehlt zur jetzigen Pflanzperiode in starken, pikirten, wurzelreichen Exemplaren.

Der specielle, reich illustrirte Preis-Courant steht auf gef. Verlangen **gratis** und **franco** zu Diensten.

G. Goeschke sen.,

(15) *Erdbeerzüchter,*
Cöthen (Anhalt).

INHALT: Topf-Obstbäume auf der Gartenbau-Ausstellung in Hamburg. (Mit 2 Illustr.) — Werthvolle Pfirsichsorten. — Johannisbeeren. — Japanesische Persimonpflaumen oder Kakifrüchte. (Mit 2 Illustr.) — Ueber Erträgnisse der Obstcultur. — **Mittheilungen und Correspondenzen**: Feigentreiberei in England — Aristotelia Macqui Lhérit. — Benthamia fragifera. — Die Himbeeren in Frankreich. — Feigen. — Die Erdbeercultur. — Rothe Sternreinette. — Maikäfervertilgung. — Neue Obstspeise. — **Blumen- und Gemüsegarten**: Die Frühjahrs-Ausstellung. — Rafanoden. — Gefülltblühende Pfirsiche. — Gemüse zu Conserven. — Briefkasten. — Diverses. — Inserate.

Expedition: Wien, VI. Mollardgasse 41. Druck von **Wilhelm Köhler** in Wien.

Oesterreichisch-ungarischer

OBSTGARTEN

Illustrirte Zeitschrift

für

Obstbau und Obsthandel, sowie für Blumenzucht, Küchen- und Handelsgärtnerei.

Abonnement:

Inland: Ganzjährig . fl. 4.—
Halbjährig . „ 2.—
Ausland: Ganzjährig Mk. 8.—
Halbjährig . „ 4.—
resp. Francs 11.— oder 5.50.

Herausgegeben und redigirt
von
L. von Nagy.

Administration: WIEN, VI. Mollardgasse 41.

Inserate:
pro dreimal gespaltene Petitzeile oder deren Raum **10** kr. — **20** Pf.

Beilagen werden berechnet pro 1000 Exemplare **10** fl.

Erscheint am 1. und 16. eines jeden Monats.

Nr. 10. **Wien, 16. Mai 1884.** **I. Jahrg.**

Wallnüsse.

Die Früchte des europäischen, nach Anderen aus Persien stammenden Nussbaumes Juglans regia L. bilden einen ansehnlichen Handelsartikel. Es wird deshalb der Nussbaum in vielen Ländern im Grossen angebaut, ja im Südosten unseres Erdtheiles, den Karpathen Siebenbürgens und der Walachei, dem Balkan und Kaukasus, sowie in dem nahen Kleinasien gibt es noch grosse waldartige Bestände davon.

Die Vermehrung des Wallnussbaumes geschieht am häufigsten durch Aussaat seiner Nüsse, wozu man die schönsten, vollkommen reifen wählt. Es erscheint hiebei jedoch die ausgesäete Form nicht immer getreu wieder. Daher gibt es eine Unzahl von Varietäten, die sehr häufig nur locale Bedeutung haben und man ist, wie bei anderen Obstgattungen, genöthigt, wenn man eine Sorte wirklich echt haben will, dieselbe zu veredeln. Die einzelnen Sorten weichen oft nicht sehr stark von einander ab. Sie sind daher systematisch schwer festzustellen. Eine ziemlich ausführliche Arbeit darüber lieferte schon der deutsche Pomologe Christ. In der Darstellung der nachfolgenden Varietäten folgen wir zum Theile dem neuesten Buche Herrn Baltet's.

Im Handel trifft man häufig die Eintheilung der Nüsse in Oel- und Dessertnüsse; und es ist dies keine müssige. Als Dessertnüsse werden die grösseren, ansehnlichen und an Geschmack süsseren Nüsse bezeichnet. Zwar können auch sie zum Oelschlagen benützt werden, aber sie geben dessen weniger als die eigens zu diesem Zweck gebauten Oelnüsse. Die hauptsächlichsten Varietäten sind:

1. Gemeine Nuss. Es ist die gewöhnliche Sorte des Handels und des Consums, deren es mehrere Abarten gibt. Christ unterschied eben eine längliche und eine runde Form. Im Augenblick der Ernte wird häufig davon eine Auslese gemacht und dadurch die Samennüsse gewonnen.

2. Die dünnschalige Nuss, Meisennuss, Buttern uss. Fig. 40. Die Frucht gleicht der länglichen ordinären, nur ist ihre Schale viel dünner und glatter. An der Spitze ist sie oft so dünn wie Papier, weshalb die Vögel, vorzüglich die Meisen,

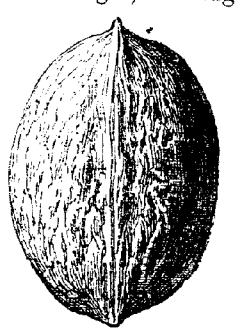


Fig. 40. Meisennuss.

dem süssen Kern sehr nachstellen. Der Baum leidet leichter durch Fröste und ist deshalb, obschon der Kern viel Oel gibt, nicht so sehr zu empfehlen als der vorhergehende. Die Sorte ist jedoch wegen der leichten Zerbrechlichkeit der Schale eine wahre Dessertnuss.

3. Die grossfrüchtige oder Riesenwallnuss. Es ist die grösste von allen, oft bei 10 Centim. lang und 8 Centim. dick. Unter der sehr dünnen Schale befindet sich ein schmackhafter Kern, der die Schale ganz ausfüllt; doch hat man auch Abänderungen, wo dieses nicht der Fall ist und die Schale dicker und härter ist; die Früchte müssen

frisch genossen werden, da sie bedeutend einschrumpfen und wenig Oel enthalten. Der Baum ist nicht so empfindlich als der der Pferdenuss. Er wird gross und trägt reichlich, meist schon im dritten Jahre nach dem Verpflanzen aus der Baumschule. Oft begreift man alle grossfrüchtigen Nüsse als „Pferdenüsse" zusammen und unterscheidet eine gewöhnliche, eine lange und eine dünnschalige.

4. Die Johannesnuss oder die späte Wallnuss. Die Frucht hat ihren Namen von dem späten Austreiben des Baumes, welches meist erst um Johanni der Fall ist. Er eignet sich ganz vorzüglich zur Anpflanzung, weil die Frühlingsfröste seiner erst Ende Juni hervorkommenden Blüthe keinen Schaden zufügen. Der Baum wird gross und trägt reichlich. Die Nuss ist nur mittelgross und von harter Schale, der Kern ist aber gut und gibt viel Oel.

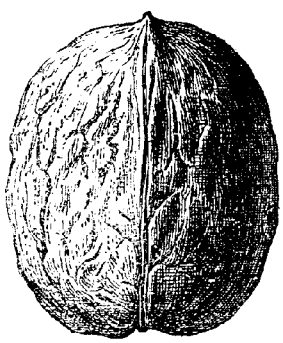


Fig. 41. Mayette.

5. Die Chaberte, eine mittelgrosse, etwas längliche Nuss mit fein gefurchter Schale. Der Baum ist fruchtbar und das reichliche Oel — sowohl Jungfernöl wie warmgeschlagenes Oel — von vorzüglicher Beschaffenheit, daher diese Nuss zur Oelfabrikation gesucht wird. Diese Varietät treibt ebenso spät aus wie die Johannesnuss und kann überall an deren Stelle gebaut werden.

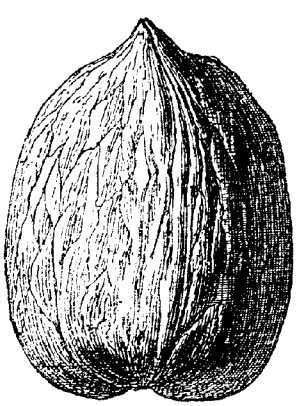


Fig. 42. Franquette-Nuss.

6. Die Mayette, Fig. 41. Diese Nuss wird zu den vorzüglichsten Dessertnüssen gerechnet. Sie ist fast zu derselben Zeit wie die vorhergehende aufgefunden worden, nämlich vor etwa 120 Jahren. Die Frucht ist gross, wenig länglich, Schale halbhart und voll, an der Basis etwas abgeplattet, ziemlich tief und grob gefurcht, am Grunde in der Nähe der Naht stets mit starken Hervorragungen. Sie ist ausserordentlich fruchtbar und entgeht durch spätes Austreiben zumeist den Spätfrösten.

7. Franquette, Fig. 42. Diese Nuss kam erst vor ungefähr 80 Jahren in Ruf. Es ist eine sehr grosse, dicke Sorte, oben verlängert und in eine Spitze ausgehend. Die Früchte sind stark ausgeprägt; besonders tief sind sie längs der Nähte, die deshalb sehr aufgeworfen erscheinen.

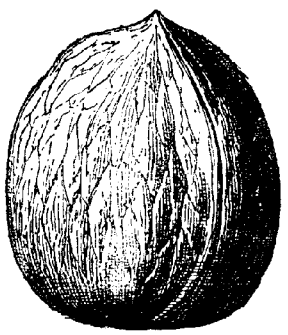


Fig. 43. Parisernuss.

8. Parisienne, die Parisernuss, Fig. 43, kommt weder von Paris, noch geht sie wahrscheinlich dahin, sondern ist vielleicht nur deshalb so genannt worden, weil sie dem Entdecker als etwas ganz Besonderes erschien. Sie ist dick, länglich, etwas viereckig. Die Furchen der halbharten Schale sind feiner und regelmässiger als bei allen anderen Varietäten. Es ist eine gute, vollkernige Tafelfrucht.

Minder wichtig sind die nachfolgenden Varietäten, welche wir hier noch anschliessen.

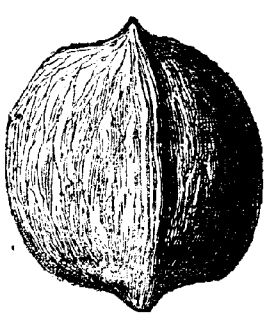


Fig. 44. Spitznuss.

9. Die Naht- oder Spitznuss, Fig. 44, in den ausgebreiteten Nussplantagen des Departement der Dordogne häufig vorkommend, heisst auch Conturas, Conturée oder Pointue Es ist eine sehr gute und gesuchte Frucht und liefert auch ein ganz besonders schönes Tischlerholz.

10. Die Barthère-Nuss, Fig. 45, hat eine sehr verlängerte Frucht mit halbharter, gut ausgefüllter Schale. Es ist eine gute Varietät für Gross-Culturen.

11. Die Traubennuss. Nach Christ sind die Früchte klein und sitzen in Form einer Traube zu 12—15 beisammen, nach Art der Haselnüsse.

12. Die Steinnuss, wovon man eine grosse und kleine unterscheidet; die Schale ist sehr hart und dick und wird ganz vom Kerne ausgefüllt. Dieser hat einen sehr guten Geschmack, ist sehr ölreich und wird deshalb gewöhnlich zum Oelschlagen gebraucht, da es schwer hält, ihn aus der harten Schale herauszubringen. Der Baum wird der grösste und stärkste von allen Wallnussbäumen und ist sehr fruchtbar.

13. Die Blutnuss. Sie soll, wie die Bluthaselnuss, eine rothe Haut um den Kern haben. Sie ist nach Dietrich's Handbuche 3, S. 448, im Schwarzburg-Rudolstädtischen und um Erfurt bekannt, pflanzt sich durch die Nuss echt fort, ist aber durch mehrere kalte Winter selten geworden.

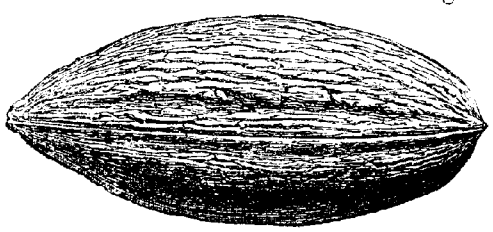


Fig. 45. Barthère-Nuss.

14. Die Nuss mit süssem Häutchen. Es ist eine von den Gebrüdern Schlagintweit in Kaschmir aufgefundene Varietät, bei welcher das den inneren Kern umgebende Häutchen, welches im frischen Zustande wegen seiner Bitterkeit bei unseren Wallnüssen vor dem Genusse abgezogen werden muss, vollständig süss ist, daher auch frisch mitgegessen werden kann. Die Sorte ist, so viel uns bekannt, noch nicht in die europäischen Culturen eingeführt.

Von anderen Varietäten wären noch die am meisten wegen ihrer Eigenschaften als Zierpflanzen verbreiteten Nussvarietäten zu nennen: Juglans regia fol. laciniatis, die geschlitztblättrige oder verschiedenblättrige und J. r. pendula, der Trauernussbaum. Beide geben ganz vorzügliche, schmackhafte Nüsse und treibt überdies die erstere davon um 2—3 Wochen später aus als alle anderen Wallnussarten. Beide eignen sich nicht für die Grosscultur, sondern sie gehören in den Garten des Liebhabers, wo sie aber wegen ihrer Schönheit sehr gerne gesehen werden.

Werthvolle Pfirsichsorten.

Von **A. N.** in Rakonitz.

(Schluss.)

9. **Early Alexander.** Ebenfalls eine Züchtung Rivers.

Gestalt: gross, rund.

Schale: weisslich gelb, dunkelroth getupft.

Fleisch: crêmefarbig, halbsaftig, nicht gut vom Steine löslich.

Stein selbst gross, stark gewölbt und tief gefurcht.

Reift gleichzeitig mit dem Amsden, d. i. in der ersten Hälfte Juli, und hält manchmal in Folge ungünstiger Witterung die Reife den ganzen Monat Juli an.

Baum: mittelstark wachsend, nicht empfindlich, verlangt einen guten Boden und eine geschützte, warme Lage.

10. **Early Beatrice.** Von Rivers in Sawbridgeworth aus Samen gezogen.

Gestalt: ziemlich gross, rund, tief gefurcht.

Schale: an der Sonnenseite rosenroth gefärbt und geflammt, übrigens gelbgrün.

Fleisch: gelblichweiss, sehr saftreich, zuckersüss und angenehm gewürzt.

Der Stein ist klein, oval, grob gefurcht.

Reifezeit: Mitte bis Ende Juli — eine der frühesten hier gedeihenden Pfirsiche, noch vor der Précoce de Hale reifend.

Der Baum ist nicht empfindlich.

Die kleinen, rosarothen Blüthen erscheinen Mitte April.

Gedeiht sowohl an der Süd- als auch an der Westseite der Mauer, in welch letzterem Falle die Früchte etwas später reif werden.

11. **Early Rivers.** Von Rivers in England aus Samen gezogen.

Frucht: ziemlich gross, fast rund und leicht gefurcht.

Schale: zart, wollig, sich leicht ablösend, orangefarbig, auf der Sonnenseite mehr oder weniger roth getuscht und geflammt.

Das Fleisch ist leicht löslich, gelblich, sehr saftig und schmelzend, von delicatem Geschmack.

Stein: gross, tief gefurcht, beiderseitig stark gewölbt, an der Basis breit.

Reifezeit: Ende Juni bis Anfang August.

Baum: stark wachsend, sehr fruchtbar, nicht empfindlich, durch welche Eigenschaften seine häufigere Anpflanzung angezeigt wäre, indem die Früchte einen guten Absatz finden.

Early Savoy. Schwachwüchsig, trug hier noch keine Früchte.

12. **Early Victoria.** Von Rivers in England gezüchtet.

Eine mittelgrosse, rundliche Frucht, nach oben etwas zugespitzt.

Die Schale ist bei dieser Sorte sehr dünn, leicht abziehbar, hellgelb, an der Sonnenseite carmin bis bräunlich getuscht und punktirt.

Fleisch: rahmweiss.

Stein: rosenroth gefärbt, schmelzend, von sehr gezuckertem Geschmack.

Der Baum wächst kräftig, ist sehr fruchtbar und nicht empfindlich, begnügt sich mit allen Lagen, mit Ausnahme der nördlichen — verlangt jedoch einen guten Boden.

Zur weiteren Versendung wegen der zärtlichen Haut nicht tauglich.

13. **Exquisite.** Aus Amerika stammend.

Baum: mittelgross, fruchtbar, auch in westlicher oder östlicher Lage gut gedeihend.

Frucht: mittelgross bis gross, wollig, gelbweiss, an der Sonnenseite carminroth getuscht. Bei gut entwickelten Früchten und südlichem Standort wird der Anflug bis braunroth.

Fleisch: weiss, zart, halbschmelzend, sich gut vom Steine lösend; muss einige Tage vor der gänzlichen Reife gepflückt werden, wo dann die Früchte ihre grösste Güte erreichen. Zur Versendung gut geeignet, indem noch nicht

*

völlig reife Früchte, gut verpackt, sich auf weite Strecken versenden lassen, ohne an ihrer Güte zu verlieren.

Reifezeit: September.

Falcon. Rivers.

Hat bisher bei mir keine Früchte angesetzt.

Der Baum wächst mittelstark, ist etwas empfindlich, scheint aber sonst dem Albatros in Habitus der einjährigen Triebe und der Blätter ähnlich.

Golden Eagle, synonym mit Aigle dorée.

14. **La Chalonnaise.** Eine Sorte französischer Züchtung, bisher wenig bekannt.

Baum: von mittlerem Wachsthum.

Blüthen rosa, etwas spät erscheinend.

Frucht: merklich gedrückt, sehr gross, regelmässig in Gestalt, schön grünlich gefärbt, an der Sonnenseite mit Carmin verwaschen.

Fleisch: grünlich weiss, sich gut vom Steine ablösend, süss und saftig.

Reifezeit: Anfangs bis Mitte August.

Der Baum selbst ist nicht empfindlich, gedeiht am Spalier, am besten in Palmettenform und sagt ihm die Südseite am besten zu, wo auch die Früchte sehr schön und gross werden.

15. **Governer Garland.** Amerikanischen Ursprungs. Eine sehr grosse, prachtvoll roth gefärbte Frucht, eine der grössten dieser Gattung. Die Früchte erreichen manchmal eine Grösse von 90 Mm. Höhe, gegen 85 Mm. Breite.

Schale: leicht vom Fleische abziehbar, wollig, weissgelb mit roth bis carmin geflammt und punktirt.

Fleisch: gelb, um den mittelgrossen Stein röthlich saftig, sehr gezuckert, von eigenartigem Parfüm.

Baum selbst ist starkwüchsig, spätblühend und verlangt eine sehr geschützte Lage und guten Boden.

Die Reifezeit der Frucht ist im September. Frucht sehr schön zu Markt- oder Ausstellungszwecken.

Gladstone. Erst 1882 gepflanzt.

16. **Rouge de Mai de Brigg.** (Rothe Maipfirsich.) Ein Rivale von Amsden Juni, denselben um eine 8—14 Tage frühere Reifezeit noch übertreffend; ist wie jener auch amerikanischen Ursprungs und wird dort massenhaft gezüchtet.

Frucht: gross, rundlich, etwa 8 Cm. hoch und 7½ Cm. breit, was für einen Frühpfirsich schon eine respectable Grösse ist.

Farbe: weiss, mit rothen Backen und ebenso punktirt.

Fleisch ist weiss, in's Grünliche spielend, zart, schmelzend, vom Steine gut ablösbar.

Reifezeit hier Ende Juni bis um den 10. Juli herum.

Baum: kräftig wachsend, nicht empfindlich. Blüthen klein, rosa, früh erscheinend.

Wird in Frankreich jetzt viel gepflanzt und gelangen die Früchte Ende Juni schon auf den Markt.

17. **Nanticoke.** In England gezüchtet.

Baum: kräftig, rasch wachsend, spätblühend. Blüthen gross, rosa.

Frucht: gross, fast rund, ein wenig abgeplattet.

Schale: orange mit roth.

Fleisch: gelb, mit rothen Nerven durchzogen, um den Stein rosa, halbsaftig, reich gezuckert, mit einem eigenartigen angenehmen Parfüm.

Reift Mitte bis Ende September, so dass diese Frucht die Reihe der spätreifenden Pfirsiche fast abschliesst und in dieser Hinsicht nur von Aigle Dorée übertroffen wird.

18. **Plate de Chine.** Eine eigenthümliche chinesische Varietät, hier noch keine Früchte getragen.

Nach Angabe des französischen Züchters sind die Früchte platt, sehr früh reifend, von einem eigenartigen Geschmack.

Baum selbst rasch wachsend, Jahrestriebe röthlichbraun, Blätter lang, wenig gezähnt. In südlicher Lage gedeiht er bei mir ausgezeichnet.

19. **Précoce de St. Assisele.** Französischen Ursprungs.

Baum: kräftig, rasch wachsend, nicht empfindlich.

Frucht: besonders gross, sehr schön, dunkelroth gefärbt.

Fleisch: gelblich, reich gezuckert, süss und parfümirt.

Der Stein mittelgross, gewölbt, in eine Spitze endigend, tief und grob gefurcht, leicht vom Fleische ablassend.

Blüthen: mittelgross, rosa, spät erscheinend.

Reifezeit: Ende Juli bis Anfangs August.

Baum sehr fruchtbar und in südlicher Lage gut gedeihend, aus welchem Grunde diese Pfirsich eine werthvolle Acquisition als Marktsorte bildet.

Die Früchte müssen bis zur völligen Reife am Baume gelassen werden, um ihre völlige Güte zu erlangen.

20. **Précoce de Hale.** Amerikanische Sorte.

Baum: starkwüchsig, früh und reich tragend; nicht empfindlich.

Frucht: mittelgross, rundlich, sehr zarthäutig, die Haut sehr leicht vom Fleische abziehbar.

Fleisch: weisslich, sehr zart und von bester Qualität, ungemein saftreich und süss.

Reifezeit: Ende August bis Mitte September.

Eine gute Marktsorte, wegen der zarten Haut auf weitere Entfernungen zum Transport nicht geeignet. Verdient seiner Eigenschaften wegen häufig angepflanzt zu werden.

21. **Précoce d'Harper.** Ebenfalls eine amerikanische, der vorangehenden sehr ähnliche Sorte.

Frucht: gross, rosa, mit Carmin getuscht.

Fleisch: crêmefarbig, um den Stein roth geneyt, von Extra-Qualität.

Baum: sehr früh- und reichtragend, durch welche Eigenschaften er der Amsden eine Concurrenz bietet, gegen Frost nicht empfindlich, verlangt aber einen guten, nahrhaften Boden zu freudigem Gedeihen.

22. **Waterloo.** Französische Züchtung.

Baum: kräftig, rasch wachsend, reich tragend. Blüthen früh erscheinend, gross, rosa

Frucht: sehr gross, die Gestalt erinnert an die „Daun"; Farbe grünlichweiss, purpur- bis braunroth verwaschen und marmorirt.

Fleisch: durchsichtig, grünlichweiss, sehr saftig und süss, hat einen eigenthümlichen erhabenen Weingeschmack.

Stein: leicht ablösbar, gross, grob gefurcht.

Reifezeit: Mitte Juli.

Baum selbst ist nicht empfindlich, wächst sehr schnell, lässt sich an alle Arten von Palmetten leicht formen und gibt dann viele ausgezeichnete Früchte.

Verdient eine häufige Anpflanzung, indem die Schönheit und Güte der Frucht, verbunden mit der frühen Reife, immer einen reichlichen Absatz sichert.

Von den Sorten: Goshavk, Gladston, Hubs Early und Lea Eagle habe ich blos einjährige Pflanzen in der Cultur, so dass über ihre Eigenschaften nichts Bestimmtes gesagt werden kann.

Sämmtliche diese angeführten Arten wurden seinerzeit aus Frankreich und Belgien bezogen und bilden nach drei Jahren bereits sehr schöne Spalierbäume.

In Deutschland scheinen sie in sämmtlichen Sorten, die hier aufgenommenen mit inbegriffen, in der Baumschule von Louis Vogel in Dinglingen (Baden) vertreten zu sein, der ein Stück hievon mit 1—2 Mk. verkauft, jedenfalls ein gewaltiger Unterschied gegen die Preise der französischen und belgischen Obstzüchter, wo ein Stück durchschnittlich auf 5—10 Frcs. zu stehen kam.

23. **Liermann's Pfirsich.** Im Kataloge der Züchter nicht angeführt.

Ein starkwüchsiger Baum, sehr reichtragend, Blüthen mittelgross, rosa.

Frucht: sehr gross, rund, beiderseitig gedrückt. Furche tief und breit.

Schale: fein, weissgelb, flaumig.

Fleisch: grünlich, süss, gewürzt, vorzüglich, sich leicht vom Steine lösend.

Sie reift Mitte bis Ende August und gedeiht am besten in südwestlicher geschützter Lage.

Verdient ihrer prachtvollen Gestalt und Farbe wegen als Tafel- und Marktfrucht die allgemeine Beachtung.

24. **Lord Palmerston.** Von Rivers gezüchtet.

Baum: gut wachsend, früh und reich tragbar. Blüthen gross, hellrosa, spät erscheinend.

Sehr grosse, runde, etwas abgeplattete Frucht, mit kaum bemerkbarer Furche versehen, wollig, hellgelb, an der Sonnenseite geröthet und mit leicht vom Fleische abziehbarer Schale versehen.

Das Fleisch ist gelblichweiss, um den Stein stark geröthet und geadert, sehr saftig, aber etwas fest, von gezuckertem, ausgezeichnetem Geschmacke.

Reifezeit fällt Ende September und bildet mit Aigle dorée jene zwei Sorten, welche wegen der späten Reifezeit ihrer Früchte und ihrer Schönheit wegen die grösste Verbreitung verdienen, indem sie einen viel gesuchten und gern bezahlten Marktartikel bilden.

Weiters verdient diese Sorte auch aus dem Grunde die allgemeine Beachtung, als selbe bei ihrer Frostbeständigkeit ungemein fruchtbar ist und die Früchte auch nicht leicht abfallen, wie bei manchen anderen Pfirsichsorten.

Der Baum selbst liebt die südliche Lage und einen guten, thonigen und mit Kalkschuttbrocken vermischten Boden und trug bei mir schon im dritten Jahre nach angewendetem Pincement.

25. **Nectarine Peach.** Ebenfalls eine Züchtung Rivers.

Baum: sehr rasch wachsend, ungemein tragbar, am besten an südlicher Mauer gedeihend; Blüthen gross, dunkelrosa, ziemlich früh erscheinend.

Die Frucht selbst ist sehr gross, glatt, nur hie und da mit etwas sehr feinem Flaum bedeckt und bildet meiner Ansicht nach den Uebergang zwischen den glatten und wolligen Pfirsichen.

Farbe: grünlichgelb, an der Sonnenseite braunroth, mit dunkelbraunen und purpurrothen Streifen und Flecken versehen, was der Frucht ein prachtvolles Aussehen gibt.

Fleisch ist fest, weiss, um den Stein etwas wenig geröthet, von ausgezeichnetem weinigen Geschmack.

Sie reift Mitte September.

Wegen ihres festen Fleisches kann sie auf grössere Entfernungen versendet werden, und auch als Tafel- und Paradefrucht nimmt sie unbestritten den ersten Rang ein.

Im Handel ist sie noch sehr wenig verbreitet und meines Wissens derzeit nur bei Burvenich in Gentbrügge zu haben.

Hiemit schliesse ich diese kleine Monographie der neuen Pfirsichsorten und bin der unvorgreiflichen Meinung, dass manchem Obstfreunde dadurch Gelegenheit geboten wird, seine Auswahl mit Bezug auf die Reifezeit und Absatzfähigkeit richtig treffen zu können.

Am Ende sei mir noch erlaubt, einige Andeutungen über die von mir angewendete Culturmethode bei den Pfirsichen und Aprikosen zu geben.

Nicht Neues oder Erfundenes will ich da bieten. Meine Culturmethode ist nur für den Züchter von grossem Vortheil, der, ohne auf eine bestimmte, regelrecht geformte Pyramide oder Palmette zu reflectiren, einen baldigen und lange andauernden Ertrag sich sichern will. Mein Vorgang hiebei ist folgender:

Die Aprikosen und Pfirsiche werden im Herbste gesetzt und bei eintretendem Froste die Baumscheiben mit Dung bedeckt; dadurch, dass der gefrorene Boden sehr spät aufthaut, sind die Bäume verhindert, auszutreiben, und wenn selbe endlich austreiben, so ist meistens die Gefahr der Fröste vorbei und die Blüthen setzen gut und reichlich an.

Sollte wider Vermuthen ein Spätfrost eintreten, was ja leicht kenntlich ist, so hilft ein leichtes Bedecken mit Sackleinwand oder nöthigenfalls auch mit Papier, um die verderblichen Folgen ganz abzuschwächen.

Was dann den Schnitt anbelangt, so ist er zu unterscheiden, und zwar für Aprikosen und für Pfirsiche.

Für Aprikosen ist meiner Ansicht nach in den ersten zwei Jahren ein kurzer Schnitt nöthig, indem dadurch alle an den Trieben befindlichen Augen zum Austreiben gezwungen werden und durch das im Juli vorgenommene Pincement eine Menge Fruchtzweige gebildet werden, die kommenden Jahres reichlich tragen.

Bei den Pfirsichen ist zuerst darauf zu sehen, dass das Baumgerüste so gezogen wird, dass der Saft in dem ganzen Baume gleichmässig vertheilt ist, damit dadurch einem frühzeitigen Absterben einzelner Theile gesteuert werde.

Ferner müssen die langen Zweige kurz, die schwachen aber gar nicht geschnitten werden, und auch beim Anbinden an die Spalierstäbe lasse man sich bei den schwachen Trieben mehr Zeit, wogegen die starken sofort und möglichst wagrecht angebunden werden müssen.

Im Juli wendet man das Pinciren an und werden durch den gehemmten Saftumlauf wenig Holz-, destomehr aber Fruchtaugen gebildet.

Das Pinciren darf aber nicht zu kurz oder zu lang vorgenommen werden, indem durch das erste Verfahren der Baum binnen ein paar Jahren ruinirt sein würde, im anderen Falle aber das Pincement nicht viel nützen würde. Das Beste ist, den Zweig zwischen dem sechsten bis achten Blatte abzukneipen.

Sind die Früchte von den Blättern bedeckt, so hüte man sich, ihnen den wohlthätigen Schatten durch Abpflücken der Blätter zu nehmen, indem dadurch die Frucht unscheinbar und unschmackhaft sein würde; erst nahe vor der Fruchtreife kann man, um schönes Colorit zu erhalten, die Blätter, die die Früchte bedecken, abpflücken, wodurch auch ihre Reife beschleunigt wird.

Sollten endlich Pfirsiche zu viel in's Holz schiessen und wenig Fruchtansatz haben, so genügt im Frühjahre ein Blosslegen und theilweises Beschneiden der Wurzeln und nachheriges Bedecken mit Erde, um den gewünschten Erfolg zu erreichen.

---

*

Die Hebung des Obstbaues.

Die Ansichten über die Mittel und Wege, die zur Hebung des Obstbaues führen, sind zwar verschieden, alle leitet jedoch das Bestreben, eine Wendung zum Bessern herbeizuführen. Mögen denn auch die nachstehend angeführten allgemeinen Betrachtungen in diesem Sinne aufgefasst werden.

Was bisher die Entwicklung des Obstbaues vornehmlich behinderte, ist 1. mangelnde Sortenkenntniss, 2. fehlerhafte Anzucht der jungen Obstbäume, 3. ungenügende Baumpflege und 4 unzureichende Obstverwerthung.

Die Wahl der für Klima und Boden geeigneten Obstsorte ist die Grundlage des rationellen Obstbaues. Wie in der Sortenwahl in den letzten Jahrzehnten gefehlt worden ist, beweist am besten der Besuch unserer Märkte zur Herbstzeit. Alle möglichen Sorten findet man vertreten, nur nicht die guten, die am besten für wirthschaftliche Zwecke verwendbar sind. In den Beschlüssen des deutschen Pomologen-Vereines ist die Sortenkenntniss wesentlich gefördert. Solchen Bestrebungen müssen wir beitreten, soll anstatt der bisherigen Verworrenheit ein einheitliches Programm aufgestellt werden. Als erste Arbeit denken wir uns deshalb die Feststellung eines Normalsortimentes — nicht in einem ganzen Lande, sondern in klimatisch und nach Bodengestaltung begrenzten, abgeschlossenen Bezirken — vorläufig der Aepfel und Birnen, soweit diese für Hochstammculturen, sei es im Hofgarten, auf dem Felde oder an Strassen, in Betracht kommen.

Der Landes-Obstbauverein von Niederösterreich hat bekanntlich schon vor drei Jahren ein solches Normalsortiment aufgestellt und besitzt auch gute Nachbildungen desselben. Diese sollten aber in jedem Kreise vorhanden sein und abwechselnd in den einzelnen Ortschaften zur Ausstellung gelangen. Dass hierdurch die Sortenkenntniss gefördert wird, ist nicht zu bezweifeln, und es wäre zu wünschen, dass alle Abtheilungen des genannten Vereines in gleicher Weise vorgehen.

Soll jedoch in der Sortenwahl eine durchgreifende Aenderung eintreten, dann muss vor Allem auch die Anzucht der jungen Obstbäume rationeller als bisher betrieben werden. Die weitaus grösste Zahl der Bäume gelangt auf dem Wege des Hausirhandels in die Hände des kleinen Besitzers — des Obstzüchters. Jeder verständige Obstzüchter, der solche Waare gesehen hat, muss sich sagen, dass mit solchen Bäumen ein Misserfolg unausbleiblich ist. Und welche Sorten werden hierdurch verbreitet! Die Nomenclatur „Sauer und Süss" ist bezeichnend genug. Hier dürfte die Regierung die Aufgabe haben, schützend für den Obstbau einzutreten. Alle inländischen Baumschulen und die zum Verkaufe kommenden Obstbäume sollten unter staatlicher Aufsicht stehen. Gute Baumschulen sind zu beloben, gegebenenfalls mit Diplomen auszustatten.

Die Frage, ob die Anzucht der Obstbäume mehr in die Hände von Dilettanten — Lehrer, Gemeinden u. s. w. — gelegt werden soll, verneinen wir entschieden; eine dahin gehende Bestrebung, die schon zum öftern zu Tage getreten ist, würde Rückschritt anstatt Fortschritt sein. Zu der Anzucht der Obstbäume vom Samenkern bis zum pflanzbaren Hochstamme gehört ein geeigneter Boden, systematischer Betrieb, viel Fleiss und Liebe, pecuniäres Interesse und — natürliche Begabung des Leiters der Baumschule. Wo sich nicht alle diese Bedingungen vereinen, gibt es nichts. Der beste Beweis sind ja die Baumschulen unserer Gärtner, die von Jugend auf hierin gearbeitet, deren Broderwerb es ist, und wie traurig sehen dieselben oft aus! Was der Fachmann nicht kann, wird der Laie nimmer erlernen. Ausnahmen, wo sich obige Bedingungen erfüllen, sind ja nicht ausgeschlossen.

Die ungenügende Baumpflege nachzuweisen, ist nicht schwer. Ein Gang durch unsere Gärten ist die beste Belehrung. Krumm und schief gewachsen, zerfressen in Blatt und Rinde, wurmstichig von der Wurzel bis zur Krone, so sind die Träger der Früchte ein trauriges Zeichen des Standes unserer heutigen Obstcultur. Regelmässige Obsternten kann man nur bei gründlicher Pflege der Obstbäume erwarten. Hier glauben wir die Erzieher unserer Jugend, die Lehrer geistlichen und weltlichen Standes nicht entbehren zu können. Dem Lehrer auf dem Lande sollte jährlich eine kleine Anzahl gut geschulter Obstbäume von der Gemeinde unentgeltlich überwiesen werden, welche von dem Lehrer gemeinschaftlich mit den ältesten Kindern an freien Nachmittagen zu pflegen sind. Der Platz zum Pflanzen der Bäume findet sich bald; ebenso könnten auch die Strassen unmittelbar vor und in den Ortschaften, etwa in der Ausdehnung eines Kilometers, der Gemeinde unentgeltlich zur Bepflanzung abgetreten werden Lehren wir, mehr als bisher unsere Jugend, wie man Bäume pflegen und behandeln muss, dann wird es auch besser in der allgemeinen Pflege der Obstbäume. Das Gemüth wird die in der Jugend empfangenen Eindrücke nimmer vergessen und nicht ohne Grund dürfen wir hoffen, dass die rohen, heute an der Tagesordnung stehenden Baumfrevel dann immer mehr schwinden werden.

Eine wesentliche Besserung in der Pflege der Obstbäume, überhaupt in der Hebung der Obstculturen, erwarten wir durch die Einwirkung von Landeswanderlehrern, Kreispomologen, Oberbaumwärter (in Württemberg), Kreiswandergärtner (in Baiern), falls hiefür die richtigen Kräfte gewonnen werden. Die Heranbildung solcher Pomologen, die von der Regierung aus dem Volke gewählt werden, würde durch die Errichtung einer Landes-Obstbaumschule ganz besonders gefördert werden. Durch Wort, Bild und praktische Demonstration würde es den Landeswanderlehrern bald gelingen, ein erhöhtes Interesse und damit auch die Hebung des Obstbaues einzuführen; besonders aber die leider noch immer mit so wenig Verständniss betriebene Formobstbaumzucht zu berichtigen und zu grösserer Verbreitung zu verhelfen.

Was schliesslich die unzureichende Obstverwerthung anbetrifft, so möchten wir alle Diejenigen, welche sich für diese Frage interessiren, an dieser Stelle auf die umfangreichen Verhandlungen hinweisen, welche im Pomologen-Congresse zu Hamburg im vergangenen Jahre stattfanden; auch das bekannte Semmler'sche Werk „Die Obstverwerthung" ist in dieser Hinsicht sehr empfehlenswerth. Wenn die Bereitung des Obstweines, dieses billigen und angenehmen Getränkes, allgemein eingeführt wird*), die Dörrvorrichtungen besser, d. h. concurrenzfähig eingerichtet werden und der Producent den Vertrieb der Producte kaufmännischer als bisher betreibt, dann dürfen wir auch in der Obstverwerthung eine Wendung zum Besseren erwarten. Amerika führt heute noch bedeutende Massen an Dörrobst und Obstgelées in Deutschland ein. Diesen Nebenbuhler können und müssen wir nicht allein in Deutschland verdrängen, sondern wir müssen ihm auch in wirk-

*) Die Umgebung von Trier z. B. erzeugte im Jahre 1883 allein 5 Millionen Liter Obstwein und verwerthete hierbei den Centner Obst mit Mk. 3,20 – 3,50.

samer Concurrenz auf dem Weltmarkte begegnen können. Ist das erreicht — dann dürfen wir sagen, in der Obstverwerthung ist es besser geworden.

Ueber das Treiben der Erdbeere „Sultana".

Die in der diesjährigen Frühjahrs-Ausstellung der k. k. Gartenbau-Gesellschaft in Wien ausgestellten Pflanzen waren Ausläufer vom vorangegangenen Sommer und in 10 Cm.-Töpfen cultivirt. Hauptsache ist, dass diese Ausläufer bis zum Herbst zu möglichst starken Pflanzen herangezogen werden; das Verfahren ist folgendes: Sobald sich die ersten Blätter an den Ausläuferranken entwickelt haben, stellt man kleine Stecklingstöpfe, mit nahrhafter Gartenerde gefüllt, auf die Beete, und befestigt mittelst kleiner Haken die jungen Pflanzen in diesen Töpfen. Bei trockener Witterung werden diese Töpfe täglich begossen, am besten mittelst kleiner Brause. Nach erfolgter Einwurzelung, welches in der Regel in 2—3 Wochen der Fall ist, schneidet man die Ranke, mit welcher die junge Pflanze bisher mit dem Mutterstock verbunden war, ab, und verpflanzt die nunmehr den Topf vollständig durchwurzelten Pflanzen entweder in grössere Töpfe, oder auf ein gut zubereitetes Beet in den freien Grund. Beide Culturverfahren habe ich angewendet und beobachtet, jedoch keinen wesentlichen Unterschied gefunden. Die in Töpfe gesetzten Pflanzen erfordern nur ein aufmerksameres Giessen, da sie sonst leicht gelbe Blätter bekommen, was nicht vorkommen darf und auf ein Uebermass von Feuchtigkeit hindeutet. — Bei der Verpflanzung in Töpfe lasse ich dieselben mit Kuhfladen ausschmieren, welches besonders dann erforderlich ist, wenn man die Pflanzen in kleinen Töpfen cultivirt. Die im freien Grunde ausgesetzten Pflanzen nehme ich Anfangs September heraus und pflanze sie in 12 Cm.-Töpfe. Sie werden nach dem Einpflanzen mässig feucht gehalten und in abgetragene Mistbeete oder auf andere, der vollen Sonne ausgesetzte Stellen eingesenkt. Hier bleiben die Pflanzen stehen, bis sie die ersten leichten Fröste überstanden haben, worauf sie in Kasten und unter Glas gebracht werden. Die Abhaltung starker Fröste ist bei Pflanzen in Töpfen erforderlich, bei gelinderem Wetter reichliches Lüften. Der Anfang des Treibens richtet sich darnach, ob man früher oder später reife Früchte haben will. Man kann damit schon Anfangs oder Mitte December, wohl auch Mitte Jänner beginnen. Bei frühem Treiben besonders, doch auch bei dem Treiben im Allgemeinen, gilt als Hauptsache, mit möglichst niedriger Temperatur anzufangen und langsam zu steigen. Anfangs December genügt eine Wärme von 2° R., die man in 8 Tagen auf 4° steigen lässt und so nach und nach bis auf 9—10°, wobei die Pflanzen blühen können. In der Periode vor dem Blühen ist ein öfteres Bespritzen nöthig, während der Blüthezeit ist trockene Luft Haupterforderniss, sowie, wenn irgend möglich, fleissiges Lüften. 8 Tage vor dem Aufblühen der Blüthen kann man auch mit der Wärme auf 12° steigen, muss jedoch während der Blüthendauer auf 10° heruntergehen. Diese Temperatur bezieht sich auf Heizwärme; Sonnenwärme kann stets einige Grade mehr sein. Nach dem Verblühen steigert man die Wärme bis auf 14 oder 15 Grad. Ein öfterer Düngguss, von in Wasser aufgelöstem Kuhfladen, jedoch sehr verdünnt, oder Malzkeimen, einige Tage in Wasser eingeweicht und in kleineren Quantitäten zur Mischung des Giesswassers verwendet, leisten gute Dienste. „Sultana" ist eine äusserst tragbare und gute Treibsorte von feinem weinsäuerlichen Geschmack und gutem Aroma, die Früchte haben eine mehr rundliche Form, und bleiben um ein Weniges kleiner als „Marguerite", bringen als junge Pflanzen grösstentheils drei Blüthentriebe, wohingegen „Marguerite" nur zwei bringt. Als Marktfrucht verdient „Marguerite" den Vorzug, ihrer grösseren Dauerhaftigkeit halber, für Herrschaftsgärtner jedoch ist „Sultana" bestens zu empfehlen.

Aug. Schütz,
fürstl. Montenuovo'scher Hofgärtner.

Etwas über Arbusen (Wassermelonen).

Im Allgemeinen nimmt man in Deutschland an, dass Wassermelonen reichliches Begiessen verlangen. Dies mag Schuld sein, weshalb dieselben oft missrathen oder keinen süssen Geschmack bekommen. Herr Heinemann in Erfurt sagt, dass die Hauptbedingung reichliches Giessen sei. Dies ist ein Vorurtheil, denn gerade das Entgegengesetzte ist Vorbedingung des Erfolges. Ich baue seit Jahren acht Dessatinen (16 Acker) Arbusen und kann Ansprüche auf Erfahrung machen. In Russland werden dieselben noch mit Erfolg im Kasan'schen Gouvernement im Freien gezogen, z. B. bei der Kreisstadt Michailoff. Das Klima daselbst ist viel rauher als in Erfurt. In Mistbeeten hat man in der Regel zu Pfingsten schon reife Arbusen. Die Cultur ist folgende: Man pflügt ein Stück Neuland auf womöglich leichtem sandigen Lehmboden, und zwar muss dies im August mit einem vierscharigen Pfluge 7—10 Cm. tief geschehen, lässt den Rasen vertrocknen und pflügt im Herbste mit dem Ramson'schen Pfluge den Rasen 15—20 Cm. tief ein. Im Frühjahre wird gut geeggt und der Same ½ Meter im Quadrat gelegt; zwei Samen auf eine Stelle. Dieselben gehen in zwei Wochen auf. Sobald sich Unkraut zeigt, wird behackt und werden dabei alle schwachen Pflanzen beseitigt. Behackt müssen selbe werden, wenn vier bis fünf Blätter vorhanden sind, ein zu spätes Hacken verringert den Ertrag bedeutend.

Drei bis vier Wochen hindurch wachsen dieselben sehr langsam; jedoch so wie es warm wird, wachsen sie sehr rasch. Grösstentheils ist die Frucht 21 Tage nach dem Fruchtansatz reif. Die Giesskanne darf man denselben gar nicht zeigen, da sich die Pflanze an Trockenheit gewöhnt, ja nach dem Begiessen kränkelt und zu Grunde geht. Dies kommt davon, dass, wenn man die Arbusen giesst, die Vegetation vor sich geht und alle Poren der Pflanze sich öffnen, so lange eben Feuchtigkeit genug vorhanden ist; ist aber die Feuchtigkeit verdunstet, und die Wurzeln können nicht so viel Wasser der Pflanze zuführen, als selbe verbraucht, so zerreissen die Zellengewebe und die Pflanze ist in vier Stunden todt.

Ist erst eine Pflanze welk geworden, so ist selbe auch verloren. Beschatten nützt wenig. Auch im Mistbeet ist Beschatten nachtheilig. Hauptsache ist, selbe vor Zug zu schützen und nicht auf die Wurzeln zu giessen; überhaupt so wenig als möglich giessen und bei stillem Wetter reichlich lüften. Im Juni kann man die Fenster entfernen. Die Erde muss eine sandige Rasenerde sein, ohne Dünger; hat man recht fette Erde, so sind zwei Theile Sand beizumischen. Der Ertrag einer Dessatine ist 6000—8000 Stück; zwei bis drei Kopeken das Stück, ist 160—180 Rubel Ertrag. Arbeit mit Rente des Landes beträgt 40—60 Rubel. Die Reife ist zu erkennen durch Anklopfen mit den Fingern. Reife Arbusen haben einen vollen Klang; auch wird die Schale hart und man kann den Fingernagel nicht eindrücken; derselbe schneidet nicht in die Schale ein, was bei unreifen leicht geschieht.

Trotzdem dass voriges Jahr am 4. Juni der letzte Regen fiel und hier bis 15. August 34° im Schatten waren, gediehen die Arbusen trefflich und waren sehr süss. Erst im Herbste, den 8. October fiel wieder Regen. Gewitter waren vier; gingen aber einige Meilen, nahe am heiligen Berge nieder und wir bekamen keinen Tropfen Regen, ausserdem hatten wir zwei Monate lang alle Tage heisse Stürme aus Südost. Gurken vertrockneten, bevor selbe reif wurden. Bei solchen Verhältnissen ist die Arbuse die erquickendste Frucht! Jeder Bauer nimmt dieselbe in die Steppe mit, gräbt sie in die Erde und isst Arbuse mit trockenem Brod. Wasser ist nicht immer nahe; da ist die Arbuse unschätzbar. Zu viel Genuss davon verursacht aber kaltes Fieber. Grün eingelegt ist dieselbe sehr gut, ähnlich wie Gurken, nur viel delicater. Sie werden auch in Sand mit Salzwasser schichtenweise in ein Fass eingemacht; auf diese Weise erhalten sie sich bis neue reif sind.

Die besten Sorten sind „Astrachanskü“ und „Kalmikskü“ für die Steppe. Es kommt sehr auf den Boden an, wo selbe wachsen. Ich habe übrigens von einer und derselben Sorte solche Unterschiede gefunden, dass es fast unmöglich scheint, nur eine einzige Sorte vor sich zu haben. A. Heinke.

Ein Förderungsmittel unseres Obstbaues.

Immer mehr und mehr überzeugt sich unser Landwirth von dem grossen Nutzen, welchen der Obstbau ihm zu bieten im Stande ist, und in sehr erfreulicher Weise nimmt von Jahr zu Jahr die Ausdehnung der Obstbaumpflanzung zu, zugleich aber auch das für einen erfolgreichen Obstbaubetrieb so nothwendige Verständniss für eine bessere, entsprechende Baumpflege.

Nichts kann aber hiebei ein mehr Erfolg versprechendes Förderungsmittel werden, um im Allgemeinen einerseits den Obstbau zu erweitern, andererseits einen rationellen Betrieb desselben, eine dem Gedeihen der Bäume entsprechende Pflanzung, zweckentsprechende Baumpflege, richtige Sortenwahl einzubürgern, als ein gegebenes Beispiel.

Gut angelegte Obstbaumpflanzungen, sei es nun in geschlossenen Hausgärten, sei es an Feldern, Wiesen oder Strassen, und zugleich diese Pflanzungen jederzeit gut gepflegt und musterhaft gehalten, werden bedeutend fördernd und hebend auf den Obstbau einer Gemeinde, ja oft einer ganzen Gegend einwirken können. Solche Obstbaumanlagen werden die Freunde des Obstbaumes aufmuntern, dem guten Beispiel zu folgen und auch ihrerseits etwas in ihren Pflanzungen zu thun, theils um nicht nachzustehen den besser gepflegten Obstgärten des Nachbars, theils in Folge des sichtbaren Erfolges der gut gepflegten und reichtragenden Obstbäume; ebenso wie solche Musterpflanzungen neue Freunde dem so einträglichen Obstbaue zuführen werden.

Ich verkenne keineswegs den Nutzen und die Förderung, welche dem Obstbaue entstehen durch in den Kreisen der Bevölkerung und Obstzüchter gehaltene populäre Vorträge, Vornahme der praktischen Arbeiten, wie sie im Obstgarten durchgeführt werden sollen, dem Wirken der Vereine, Verbreitung populär geschriebener Bücher und guter Zeitschriften, aber bei Weitem wird dadurch nicht eine solche Förderung des Obstbaues erzielt, als durch einen durchgeführten Musterbetrieb eines Obstgartens, mit einem Wort, durch das gegebene Beispiel; unser Landmann will vorerst selbst sehen, sich nach seinen Wahrnehmungen sein Urtheil bilden, und das bestimmt ihn selbst Hand an die Sache zu legen.

Um nur ein Beispiel zur Begründung des Gesagten anzuführen:

Wie häufig kommt es vor, dass trötz wiederholtem Anrathen in einer Gemeindeverwaltung: mehrere Hektar uncultivirte Flächen Gemeindebesitz mit Obstbäumen aufzusetzen, nicht zur Ausführung kommen, weil es nur einzig und allein an einem gegebenen Beispiel fehlt, an der Ausführung einer kleinen, durch Pflege gut gedeihenden Baumpflanzung, die dann am wirksamsten alle Einwürfe des Nichtgedeihens, des ungeeigneten Bodens und dergleichen mehr vollkommen entkräftigt.

Jeder Garten- und Grundbesitzer, welcher daher Obstbaumpflanzungen in rationeller Weise anlegt und pflegt, schafft sich dadurch nicht allein eine reiche Einnahmsquelle für sich, sondern die Freude des Wirkens für die Allgemeinheit, durch sein gegebenes Beispiel auch die Nachbarn zu gleichem Vorgehen angeregt zu haben und anzuspornen.

Wer aber wäre wohl in einer Gemeinde mehr dazu berufen und auf wen sieht die Gemeinde mit grösserer Achtung und Verehrung, Vertrauen auf sein Wirken und seine Bestrebungen, mit solchen guten Beispielen voranzugehen, als der Seelenhirt der Gemeinde, der Pfarrer.

Wird der Obstgarten des Ortsgeistlichen ein Mustergarten sein, so wird das gegebene Beispiel nach jeder Richtung hin sich Geltung verschaffen.

Viele Beispiele könnte ich hier zur Unterstützung meiner Behauptung anführen, wie aus dem Pfarrgarten Hunderte und Hunderte der besten Obstbäume ihren Weg in die Gärten der Gemeinden gefunden, wie weit und breit in einer Gegend sich die werthvollen Obstsorten aus dem Pfarrgarten verbreitet haben, und wie der musterhaft gehaltene Obstgarten des Pfarrers Anregung zur Anlage und Auspflanzung einer grossen Anzahl Obstbäume gegeben hat; in einem Wirkungskreise, wie solcher dem Schreiber dieser Zeilen zugewiesen ist, hat man wohl die beste Gelegenheit, die praktischen Bedürfnisse kennen zu lernen, aber auch den Erfolg solcher Art Wirkens einzelner für ihr Fach begeisterter Männer zu beobachten und zu verfolgen.

Es wäre eine schöne, dankbare Aufgabe unserer Geistlichen, wenn sie sich der Förderung und Hebung des Obstbaues ganz und voll zuwenden würden, wenn sie durch diese das Gemüth veredelnde Beschäftigung ihren Pfarrkindern durch einen blühenden Obstbau ihrer Gemeinde, damit auf den Wohlstand ihrer ihnen anvertrauten Gemeinde hinwirken würden, wie es seinerzeit Pfarrer Christ in Cronberg mit so grossem Erfolge durchgeführt, dass heute noch sein Andenken gesegnet und die Gemeinde heute noch in dem von ihm durchgeführten Obstbau eine reiche Quelle des Einkommens findet.

Kein erhebenderes Gefühl, kein Gefühl der Befriedigung über erfolgreiches Wirken kann wohl den Seelenhirten einer Gemeinde durchdringen, als wenn er durch die blühenden Obstpflanzungen seines Dörfchens schreitet, die seiner rastlosen Anregung und Arbeit ihr Entstehen verdanken, wo, fast jeder Baum von ihm gezogen und geschult, an Stelle der früheren verkrüppelten, schlechtes Obst tragenden Bäume üppig gedeihende Obstbäume, mit prächtigen Früchten voll behangen, stehen und ihren Pflegern, die selbe durch vermehrten Fleiss und Wissen selbst veredeln und verbessern, reichen Segen spenden.

Um dieses vor Jedem, dem es um die Hebung des Obstbaues ernst ist, nicht genug hoch anzuschlagende Förderungsmittel auch wirklich allgemein zur Ausführung zu bringen, halte ich es für geboten, dass bereits in den geistlichen Bildungsanstalten (Alumnaten, Clerical-Seminarien) der Sinn und das Interesse für den Obstbau geweckt und das Verständniss eines rationellen Obstbaubetriebes verallgemeinert wird, so dass der die Anstalt verlassende, in seinen zukünftigen Wirkungskreis tretende junge Geistliche bereits mit Kenntnissen ausgerüstet, mit vollem Interesse für die Sache, auch wirklich ein erspriessliches, erfolgreiches Wirken in unserem Sinne beginnen kann.

Aber auch in einer anderen Richtung wäre die Einführung dieses Fachunterrichtes, welcher Obst- und Weinbau-, sowie Gemüsecultur und Bienenzucht umfassen könnte, in den Priester-Bildungsanstalten von Bedeutung, da ohne Ausnahme zumeist die Nutzniessung vom Grundbesitz, bestehend in Obst- und Weingärten, mit den einzelnen Pfarren verbunden und der jeweilige Nutzniesser in Stand gesetzt wird, durch seine vermehrte fachliche Bildung einen rationellen Betrieb dieses Grundbesitzes im eigenen, sowie aber auch im allgemeinen Interesse durchzuführen.

Es fragt sich nun, ob sich der Ausführung dieses Vorschlages Hindernisse entgegenstellen. Nach meinem Dafürhalten dürfte dieser Unterricht sich ohne Schwierigkeiten durchführen lassen, indem allwöchentlich oder in Intervallen von 14 Tagen, insbesonders aber immer mit voller Berücksichtigung der praktischen Unterweisung in den verschiedenen Arbeiten der Obstcultur, einzelne Vorträge in einem oder allen der genannten Zweigen stattfinden könnten, denen sich die Demonstrationen in den zumeist mit Gärten versehenen Instituten anschliessen würden.

Eine Gartenfläche von selbst 2 Ar Grösse würde in einem solchen Garten bereits mit verhältnissmässig geringen Kosten zu einem Instructionsgarten eingerichtet werden können, um den durch den praktischen Unterricht nothwendigen Anforderungen vollkommen zu entsprechen; es handelt sich daher — um diesen weiteren Schritt nach vorwärts in unserem so wirthschaftlich wichtigen Obstbaue zu thun — um ein bereitwilliges Entgegenkommen der betreffenden kirchlichen Behörden, da thatsächlich bedeutende Auslagen mit Einführung dieser Institution nicht verknüpft sind.

Indem ich zugleich anführe, dass bereits ein ähnlicher Vorgang in einzelnen Priester-Bildungsanstalten der Kronländer Mähren und Böhmen im verflossenen Jahre mit Erfolg durchgeführt wurde, wünsche ich nur, dass die hier angeregte Idee, die ich, nochmals betont, für ein sehr erspriessliches Förderungsmittel unseres heimischen Obstbaues halte, durch thatkräftige Unterstützung der massgebenden Kreise sich bald verwirklichen möge.

Jablanczy.

Ueber Pfirsichtreiberei.

In Russland findet man recht ansehnliche Fruchttreibereien. Ich hatte ein Pfirsichhaus mit 90 Fenster Front unter meiner Leitung. Da die Lage nach Westen war, so war es schwierig, etwas zu erzielen und der Besitzer hatte nichts Freudiges zu erzählen, denn acht Jahre waren verflossen und keine Früchte geerntet worden. Da nun Pfirsiche, Aprikosen, gelbe Eierpflaumen, Reineclauden und Kirschen mit einander in den Grund des Hauses ausgepflanzt waren, so zweifelte ich selbst, etwas vorwärts zu bringen, und vier Jahre Erfahrung und Mühe kostete es mich, um endlich Alles gleichzeitig in dem Hause voll Früchte zu haben.

Wenn meine Fruchtorangerie in Blüthe stand, da war es mit Schlaf vorbei, denn die Nacht musste ich mehr aufpassen, wie am Tage; aber dafür ist meine Arbeit auch belohnt worden. Wer kennt nicht die Freude eines Cultivateurs, wenn die Fruchtbäume voll beladen sind! Das Treiben geschieht hier sehr langsam. Man fängt mit 0° R. an, heizt bis zur sechsten Woche bei wenigen Graden mehr. Hauptsache ist, darauf zu sehen, dass die Bäume in der sechsten bis siebenten Woche blühen; selbe werden dunkel gehalten, bis die Staubbeutel durch die Knospen hervorkommen; dann wird ein Laden um den andern aufgedeckt, nur bei Sonnenschein beschattet. Luft wird viel eingelassen, jedoch so, dass kein Zug stattfindet und darauf gesehen, dass keine zu grosse Wärme sich häufe. Selbe wird durch Klappen an der Decke abgeleitet. Die Nächte erhalten 3—4° Wärme weniger als die Tage. Das Haus kann gespritzt werden, auch die Stämme; die Blüthen jedoch sind vor dem Spritzen zu bewahren. So wie selbe angesetzt haben, können die Bäume wieder tüchtig gespritzt werden. Begossen soll nicht werden, da die Bäume dann die Früchte vor der Kernbildung abstossen. Ist die Kernbildung vorbei und die Früchte wachsen, so ist reichliches Begiessen mit verdünnter Kuhjauche sehr gut; auch Holz- und Strohasche hat, in Wasser verdünnt und in Löcher um die Bäume herum gegossen, gute Folgen. Um recht viel Früchte zu erlangen, gibt man drei Theile Lauberde, einen Theil lehmige Rasenerde und einen Theil Sand. Um weniger, aber gute Früchte zu haben, gibt man drei Theile lehmige Rasenerde, einen Theil Lauberde und einen Theil Sand. Ich habe auf diese Weise an Pflaumenbäumen bis 200 Stück Eierpflaumen gehabt und durch Pinciren jedes Jahr Früchte erhalten. Wenn das Verhältniss zwischen Früchten und Wachsthum ein richtiges ist, so kann man jedes Jahr Früchte tragen lassen. Es ist eine Hauptsache, darauf zu sehen, dass der Baum, wenn er Früchte hat, dabei kräftig fortwächst. Meine getriebenen Venuspfirsiche, 12 Stück auf einen achtjährigen Baum, waren durchschnittlich ¾ Pfund schwer, was mir der Minister des Innern, Graf Tolstoi, jederzeit bestätigt. Die Früchte waren in der beschriebenen Pfirsichtreiberei gezogen.

Hat man Aprikosen an der Glasseite am Spalier, so ist das einfachste Mittel, um selbe zu zwingen, dass sie mit Pfirsichen gleichzeitig zusammen blühen, folgendes: Man nehme einige Scheiben Glas heraus und lege einen Laden vor, so dass es immer um dem Baum herum kälter ist, als in irgend einem anderen Theile im Hause. So fällt die Blüthezeit leicht zusammen. Auch während der Blüthe sorge man auf diese Weise, dass ein wenig Luft um den Baum herum circulirt, was durch viele kleine Oeffnungen geschieht. Der Luftzug darf jedoch durchaus nicht stark sein; eine Spalte, 70—80 Cm. lang und 1 Cm. breit, bewirkt, dass an ½ Quadratmeter Früchte hängen. Mein Aprikosenbaum hat 20 Quadratfuss mit Fruchtholz besetzte Zweige; ich liess an fünf Stellen zwischen den Glasscheiben Luft ein und hatte an einem Baum, welcher 11 Jahre nicht getragen hatte, 280 gute Früchte. Auf diese Weise behandelt, trug derselbe drei Jahre nacheinander Früchte. Nach Verlassen dieser Stelle ist es jedoch wieder das alte Verhältniss: die Bäume blühen und die Blüthen fallen ab. Jetzt sind es drei Jahre, dass, obwohl vier Gärtner daselbst waren, noch keine Frucht erzielt

wurde. Ich hatte es meiner Methode zu verdanken, dass ich Früchte bekam. Ich war zufrieden und die Herrschaft mit mir.

Für 10 Stück Pfirsiche wurden mir Anfangs Juli in Moskau 12 Rubel gezahlt.

Mittheilungen und Correspondenzen.

Unterricht im Obstbau in Niederösterreich. In sehr erfreulicher Weise nimmt das Interesse an dem Obstbau in Niederösterreich zu; so umfasst in diesem Frühjahr der Unterricht im Obstbaubetriebe in Niederösterreich folgende Curse und Vorträge, sowie praktische Unterweisungen in der Obstcultur.

In den Orten Krems, Wiener-Neustadt und Oberhollabrunn fanden je fünf öffentliche Vorträge im Obstbaubetriebe, unterstützt mit Vornahme praktischer Unterweisungen, in einer grösseren Anzahl von Gärten statt, insbesonders in Wiener-Neustadt mit Benützung des Gartens der Landes-Lehrerbildungsanstalt, an welchen Vorträgen 150 Personen aus allen Ständen und Erwerbsclassen sich rege betheiligten.

Ausser diesen Vorträgen, die von Jahr zu Jahr an Theilnehmerzahl gewinnen, wurde ein Obstbaucurs für Volksschullehrer im Bezirke Herzogenburg mit 28 Lehrern, Obstbaucurse für Obstzüchter (je einer im Bezirke Seitenstetten und Amstetten mit einer Anzahl von 56 Theilnehmern, ein Baumwärtercurs in Melk mit 22 Baumwärtern und ein Curs im praktischen Baumschnitt in den stiftlichen Gärten zu Melk mit 36 Theilnehmern) abgehalten. Jeder dieser Curse hatte die Dauer einer Woche mit täglich drei Stunden — bei dem Baumwärtercurs und demselben für praktischen Baumschnitt mit fünf Stunden — praktischer Unterweisung und zweistündigem Vortrage; mit dem Obstbaucurs für Volksschullehrer waren zugleich täglich einstündige Vorträge über Gemüsebau verbunden.

Insgesammt betheiligten sich an sämmtlichen Cursen und Vorträgen 284 Personen und nahmen — worauf ich einen besonderen Werth lege — an den praktischen Arbeiten in den Obstgärten regen Antheil.

Der Landes-Obstbauverein für Niederösterreich, welcher in sehr anerkennenswerther Weise den Bedürfnissen der Praxis in erster Reihe Rechnung trägt — Beweis dessen die steigende Anzahl seiner Mitglieder, die bereits binnen drei Jahren die Zahl Tausend übersteigt — hat die Theilnehmer der letztgenannten Obstbaucurse mit Edelreisern, Wildlingen und Büchern betheilt und ist bestrebt, in jeder Richtung diese Curse, die durch ihre Erfolge ihre Lebensfähigkeit und die thatsächliche Nothwendigkeit beweisen, im Lande zu verallgemeinern; ebenso aber gebührt der Dank und die Anerkennung dem Obmann genannten Landesvereines, dem hochwst. Herrn Alexander Karl, Abt des Benedictinerstiftes Melk, welcher in bereitwilligster Weise jederzeit die ausgedehnten, unter Leitung des Herrn Gartendirectors Norbert Koller musterhaft gehaltenen stiftlichen Anlagen und Gärten, sowie Baumschulen den Curstheilnehmern zur Vornahme der praktischen Arbeiten öffnete. Jablanczy.

Der Käsapfel. Ueber die weitere Verbreitung dieses sehr nutzbaren Apfels ist mir nichts bekannt. Ich habe ihn blos hie und da im Canton Bern angetroffen. Er verdient es durchaus, den Obstpflanzern näher beschrieben und empfohlen zu werden.

Der Baum wächst rasch, wird ungemein gross und alt. Ich besitze 2 Exemplare von vielleicht 80—100 Jahren, welche noch sehr erträglich sind. Er liebt durchlassenden Boden und gedeiht gerne in freier Lage, hier 560 M. über Meer. Die Krone ist rundlich; Blüthezeit gegen Mitte Mai. Der Baum ist bis in's hohe Alter kerngesund, immer sehr tragbar und nicht empfindlich. Der kalte Winter 1879—1880 hatte keine merkbaren Folgen auf ihn.

Die Frucht gehört sehr wahrscheinlich in die Familie der Rosenäpfel (nach Lukas); sie ist gut mittelgross, gegen den Kelch verjüngt, kurz gestielt, hält fest am Baum und bietet den Stürmen Trotz. Die Farbe der Frucht ist am Baume schön grün mit sehr vielen weisslichen Punkten; berostete Stellen finden sich nie. Zur Seltenheit zeigt der Apfel Nähte. Im Keller wird der Apfel hellgelb und ist fettig anzufühlen. Um Neujahr vertrocknet das Fett; alsdann entstehen an der Schale viele braune Punkte, die sich rasch vergrössern und in Fäulniss übergehen; die Fäulniss entsteht nie im Kernhaus. Letzteres ist sehr klein. Das Fleisch ist gelblich weiss und sehr fettig.

Nutzung. Die Frucht kann für Tafel, Markt und Wirthschaft verwendet werden; mit Vortheil wird sie zu Confiseriezwecken benutzt. Vermuthlich würde sie auch einen guten Most abgeben.

Die Sorte kann ihrer vortrefflichen Eigenschaften wegen zu grösserer Verbreitung empfohlen werden. — R. Feller.

Der Bogelsapfel aus Siebenbürgen. Literatur: Wir können über diesen Apfel leider ebensowenig anführen, als über unsere anderen preiswürdigen Obstarten; man kennt den Apfel zwar hier sehr gut, würdigt ihn aber zu wenig; deswegen erlaubte ich mir, ihn der Vergessenheit zu entreissen.

Gestalt: Plattgedrückte, bauchige Form, deren grösster Querdurchmesser, 7 bis 8 Cm, mehr in der Mitte liegt, sanft gewölbt, sowohl nach auf- als auch nach abwärts gegen die Kelch-, beziehungsweise Stielhöhle verläuft. Höhendurchmesser in der Regel 5 bis 6 Cm. bei wandelbarem Querdurchmesser.

Kelch: regelmässig geschlossen, sitzt in einer seichten, faltenreichen, Runzeln gleichenden Höhle, Kelchblätter braun, sehr wenig wollig.

Stiel: holzig, dünn, 2 bis 2·5 Cm. lang, sitzt in einer trichterförmigen, mehr engen Höhle.

Schale: glatt, glänzend, ihre Grundfarbe grünlichgelb, an der Nordseite mit zahlreichen, carminrothen Streifen und Flecken besetzt, an der Sonnenseite vollständig carminroth gefärbt; nur aus der Kelch- und Stielhöhle läuft die Grundfarbe strahlenförmig in rothe Deckfarbe aus.

Geruch: angenehm, süsslich.

Fleisch: grünlichweiss, saftig, etwas hart, mit einem säuerlich-süssen, gewürzten Geschmacke.

Kernhaus: geschlossen, klein, hohlachsig, Kammern offen; kleine, jedoch gut ausgebildete Kerne reichlich enthaltend. Die Kelchhöhle geht als enger und kurzer Kegel in das Fleisch sehr wenig hinab. Staubfädenreste sind wenige sichtbar.

Reife und Nutzung: Der Apfel reift gewöhnlich erst im Jänner und dauert bei guter Besorgung bis in den Mai, ohne an Güte zu verlieren. Seine harte Schale schützt ihn vor frühzeitiger Fäulniss und gibt ihm die Eigenschaft, ihn lange aufbewahren zu können.

Der Baum wächst auf gutem Boden ziemlich rasch, macht eine schöne, etwas breite Krone, trägt reichlich Früchte, liebt jedoch, um die Früchte gut zeitigen zu

können, eine sonnige, auch dem Weinstocke zusagende Lage. Auf kaltem Boden gedeihen die Früchte nicht gut.

Dengel.

„Paul's Imperial" heisst ein neuer hybrider Apfel, der von der berühmten Gärtnerei Paul & Son, Cheshunt, England, eingeführt wurde. Seine Beschreibung ist die folgende: Es ist eine Kreuzung zwischen dem Rothen Astrachan und dem Siberian Crab. Die Frucht ist rundlich, platt, 3—5 Cm. im Durchmesser, von glänzend gelber Hautfärbung, hie und da mit Roth gedeckt. Das Fleisch ist gelb, fest, fein und ziemlich saftig, mit einer ganz erfrischenden Säure. Er hat ein sehr schönes Laub, ist starkwüchsig und sehr reichtragend. Seine brillant gefärbte Frucht macht ihn zu dieser Zeit zu einem herrlichen Schauobjecte und wird er, einmal gesehen, überall gesucht. Der Apfel ist sehr frühreifend.

Windsor. Eine neue Kirsche, welche aus Amerika zu uns herüber kommt. Die berühmten Gärtner Ellwanger & Barry offerirten sie erst in der jüngsten Zeit und theilen darüber mit: Diese Kirsche wurde als Sämling von James Dougall in Windsor in Canada erzogen und uns zum Verkaufe übergeben. Es ist eine grosse Frucht, lederfarbig und der schwarzen Herzkirsche Tradescant's sehr ähnlich, doch noch viel besser. Sie reift um etwa zehn Tage später und hat ein merkwürdig festes Fleisch von feinster Qualität. Der Baum ist frosthart und reichtragend. Diese neue Varietät verspricht eine vortreffliche für den Markt- und Familiengebrauch zu werden.

Sharpless Seedling ist eine prachtvolle Erdbeere amerikanischen Ursprungs. Sie wurde von J. K. Sharpless 1872 erzogen und zeichnet sich durch sehr grosse Früchte aus, so dass sie oft 4—5 Cm. Durchmesser erhält. Gewöhnlich von länglicher Gestalt, der Spitze zu verschmälert, wird sie zu Zeiten auch unregelmässig und platt gedrückt. Sie ist helllichtroth mit glänzender Oberfläche, festem, süssem, delicatem, aromatisch schmeckendem Fleisch von ausgezeichneter Güte, merkwürdig starkwüchsig und reichtragend, hart und fruchtbar. In Folge ihres starken Wuchses, dichten vollen Laubwerks und der tiefen Wurzeln widersteht die Sorte jeder Witterung, sowohl dem strengsten Winter, wie sommerlicher Dürre. Sie wird mitten in der Erdbeersaison reif, bringt aber manchmal noch sehr spät treffliche Früchte. Die Massachusetts Gartenbaugesellschaft gab der Sharpless-Erdbeere den ersten Preis eines Silberbechers von 25 Dollar Werth. Es wurden davon 4 Quart ausgestellt.

Charles Cognée. In dem Obstbaucomité der französischen Gartenbaugesellschaft wurden von den Gebrüdern Baltet in Troyes Birnen der Sorte Charles Cognée ausgestellt. Sie zeigten sich am 10. April, als sie verkostet wurden, sehr gut für die so vorgerückte Jahreszeit und kann man daher die Empfehlungen bestätigen, welche die genannten Obstzüchter dieser Sorte mitgaben.

Im Gartenbeete getriebene Erdbeeren. In der letzten Sitzung der Société nationale d'horticulture de France wurde von dem durch seine Neuzüchtungen und wohlriechenden Veilchen bekannten Gärtner Herrn Millet in Bourg-la-Rein eine Schachtel Erdbeeren von der Lucida-Varietät Lucie Flamin dem Comité der Gemüsecultur vorgelegt, welche sich als ungemein starkwüchsig und sehr ertragreich bewährt und glänzende, wie gefirnisste Früchte von ziemlich ansehnlicher, oft ungewöhnlicher Grösse liefert. Sie zeigt die besondere Eigenheit, dass die ersten Früchte, die immer sehr gross sind, gewöhnlich in ganz unförmlicher Gestalt erscheinen, während die später kommenden bedeutend lang und in etwas den Früchten der Marguerite (Lebreton) ähnlich sind. Die eingesendeten Erdbeeren waren von vollendeter Schönheit; sie waren auf ihren Standorten im Garten mit Hilfe von erwärmenden Umschlägen getrieben worden, eine Methode, die dem Obstzüchter, der über Pferdedünger verfügen kann, nicht genug zu empfehlen ist, weil durch diese Methode ansehnliche Erträge erzielt werden können.

Grosse Quantitäten Nussbaumholz werden seit einiger Zeit aus den Staaten Jowa, Indiana und Ohio nach dem Osten des Landes versandt. Ein Syndicat englischer Capitalisten hat seit länger als einem Jahre in der Stille viel mit Wallnussbäumen bestandene Acres Land angekauft. Das Holz wird jetzt gefällt und über die Häfen an der atlantischen Küste nach England versandt. Wenn man gegenwärtig auf der Eisenbahn durch die Wallnussholzgegenden reist, kann man überall transportirbare Schneidemühlen früh und spät an der Arbeit sehen, wie sie schwarze Wallnussbaumstämme zu Brettern, in Grössen, die für den Transport geeignet sind, verarbeiten. Die Agenten des Syndicats kauften die Stämme im Anfang weit unter ihrem Werth von den Farmern, seitdem die Speculation aber bekannt wurde, hat sich das geändert und die Preise sind jetzt doppelt so hoch. Der Werth des vom Syndicate angekauften Wallnussbaumholzes wird auf 10,000.000 Gulden geschätzt. —

Haselnuss Duke of Edinbourgh brachte T. O. Cooper zu Calcot bei Reading in England in Verkauf. Sie wird wegen ihres Wohlgeschmackes und ihrer Grösse gerühmt, da sie 3 Cm. lang ist und 25 Mm. Durchmesser hat. Sie wurde durch den bekannten Haselnusszüchter und Horticulteur Webb als Sämling gewonnen. Die Nuss ist oval, mit dunkelbrauner, schwach gestreifter Schale und einem feinflaumigen, nicht behaarten Schild. Das Kernhaus ist fein, blassbraun; der Kern die Schale vollständig ausfüllend, knackend und sehr wohlschmeckend.

„Rev. hort."

Literatur.

Die Behandlung der Weinrebe im Traubenhause und ihre sonstige Verwendung in Norddeutschland. Von H. B. Warnecken Berlin, Paul Parey. 1884. 46 S.

Herr Warnecken hatte dem „Obstgarten" wiederholt schätzenswerthe Mittheilungen zukommen lassen, so dass er auch den Lesern desselben nicht unbekannt ist. Aber er ist nicht bei Allen bekannt wegen seinen ausserordentlichen Obst- und Weinzüchtungsresultaten in seinen Culturen zu Burgdamm bei Bremen. Diese überraschenden Resultate lagen im vorigen Herbste auf der Ausstellung in Hamburg vor. Mit grösster Bewunderung durchmusterten wir die zahlreichen herrlichen Tafelschaustücke in Aepfeln, Birnen, Pfirsichen und insbesondere in Trauben, die den englischen gleichkamen und Herrn Warnecken viele ganz wohlverdiente Preise einbrachten. Wenn man mit seinen Züchtungen so an der Spitze steht, kann man auch voraussetzen, dass man mit einer Schrift über die Methode derselben das Richtige trifft. Die vorliegende kleine Monographie über die Anzucht der Rebe im Kalthause ist eine so treffliche, dass wir sie nicht blos den norddeutschen, sondern auch den süddeutschen und österreichischen Gärtnern warm empfehlen können und noch insbesondere Laien darauf aufmerksam machen, welche in der Traubencultur

exquisite Erfolge zu erzielen wünschen. Auch bei uns noch kann eine durch Glasschutz erhöhte Cultur der Traube am Platze sein, wenn man z. B. zeitlichere Trauben erzielen will, oder wenn man die berühmten englischen Sorten, wie Golden Champion, Lord Buccleugh etc., oder südliche, griechische oder persische Traubensorten zu vollkommener Entwicklung zu bringen wünscht. Eine Traube von 20 bis 26 Pfund Schwere, wie dies in England vorkommt, ist nur unter Glasschutz zu züchten.

Wir können demnach die Verbreitung dieses Schriftchens nur lebhaft wünschen, da es bei Laien und Fachleuten bald als willkommener Rathgeber walten wird.

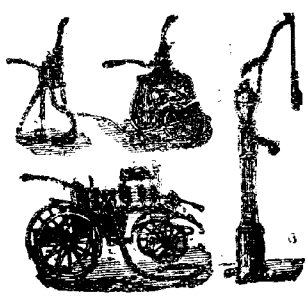
Deutsches Reich. (Einfuhr und Durchfuhr von Pflanzen etc.) Die nachbenannten Bodenerzeugnisse, nämlich Kartoffeln, Rüben, Möhren, Sellerieknollen, Meerrettig, Rettige, Radieschen, Speisezwiebel, Lauch, Knoblauch, Champignons und Trüffeln sind nunmehr zum freien Verkehr zugelassen.

Zuschriften in Redactions-Angelegenheiten sind gefälligst an die Redaction: **Wien, VI. Mollardgasse 41**, zu richten.

Für den Inhalt der Inserate ist die Redaction nicht verantwortlich.

L. SPÄTH,
Baumschule
(125 Hektar umfassend), (7)
Berlin SO., Köpnickerstrasse 154,
empfiehlt grosse Vorräthe von:
Obstbäumen in allen Formen, ***Alleebäumen, Ziergehölzen,*** Coniferen, Rosen, Obstwildlingen, Forst- u. Heckenpflanzen, Erdbeer- und Spargelpflanzen, Maiblumenkeimen und ***Blumenzwiebeln.***
Kataloge gratis und franco.

F. Kernreuter
Wien, Hernals, Hauptstrasse Nr. 115
(1) an der Pferdebahn.



Garten- u. ***Feuerspritzen*** mit **Kugelventilen,** Schläuche, Feuerwehr-Ausrüstungen, ***Brunnen-Schöpfwerke*** für jede Tiefe und Wasserlieferung, Bau-, Schacht- und Jauchepumpen, Bier- und Weinwerkel, Oel- und Spirituspumpen etc.
Illustrirte Preis-Courante gratis.

Klenert & Geiger,
I. steiermärkische (2)
Rosen-, Obstbaum- und Saatschule
in Graz, Steiermark,
empfehlen ihre grossen Vorräthe **Busch- und Hochstamm-Rosen,** ferner **Obstbäume,** sowohl hochstämmige, wie auch in formirten Pyramiden, Spalieren, Cordon etc.; besonders aber ist grosser Vorrath von **Obstwildlingen** etc.
Kataloge auf Verlangen gratis.

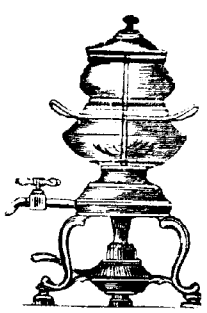
Erdbeeren-Specialculturen.
Erdbeerpflanzen von den besten neuen, sowie bewährten älteren Sorten, empfiehlt zur jetzigen Pflanzperiode in starken, pikirten, wurzelreichen Exemplaren.
Der specielle, reich illustrirte Preis-Courant steht auf gef. Verlangen **gratis** und **franco** zu Diensten.
G. Goeschke sen.,
(15) *Erdbeerzüchter,*
Cöthen (Anhalt).

Ein verheirateter Gärtner, der durch längere Zeit einem der ersten gärtnerischen Etablissements in Wien vorstand und früher in herrschaftlichen Gärtnereien diente, **sucht eine Stelle.**

Ananas-Erdbeeren
in den neuesten Sorten, **Haselnüsse, amerikanische Brombeeren, englische Preis-Stachelbeeren, Formbäume** und **Rosen.**
Kataloge stehen zu Diensten.
A. Busse,
Cannstadt (Württemberg).

Dürfeld's Obst-Cabinet
Grosse goldene Staatsmedaille. Hamburg 1883.
1883. Krems a. d. D. Silberne Medaille des Oesterreich. Landes-Obstbauvereins.
hat den Zweck, den Obstbau zu fördern, die Sortenkenntniss mehr und mehr zu verbreiten, zu jeder Jahreszeit das Studium des Obstbaues zu ermöglichen, sowie durch Vergleichung mit den selbstgezogenen Früchten deren richtige Namen festzustellen und die werthlosen Fruchtsorten aus den Obstanlagen vertreiben zu helfen. — Dasselbe umfasst alle empfehlenswerthen Obstsorten und kann in fortlaufenden Lieferungen, ebenso auch in einzelnen Lieferungen, bestimmte Sortimente enthaltend (das niederösterreichische Normal-Obstsortiment à fl. 19 bei Francozusendung), bezogen werden.
Den Vereinen für Obst- und Gartenbau wie für Landwirthschaft, den Landeslehranstalten und allen Schulen, wie auch allen Freunden des Obstbaues sei dasselbe zu gefälliger Beachtung hiermit ganz ergebenst empfohlen und stehen ausführliche Kataloge auf gefälliges Verlangen franco zu Diensten.
Olbernhau im Erzgebirge.
(23) **Victor Dürfeld.**

Beste Kaffeemaschine.
Franz Rewolt's
Metallwaaren-Fabrik
WIEN,
V. Schlossgasse 17.



Circulations-Kaffee- und Theemaschine von Glas mit Metall montirt.
Preis-Courante auf Verlangen gratis und franco.

Raffia.
Offerire neueste Zufuhr per
Original-Ballen
à $2^1/_2$—3 Centner schwer
per 50 Kilo . . . . Mk. 33
im Anbruch per 50 Kilo „ 36
Proben von 5 Kilo . . „ 4
A. H. Höbbel,
Bast- und Bastmatten-Lager
(22) **Hamburg.**

INHALT: Wallnüsse. (Mit 6 Illustr.) — Werthvolle Pfirsichsorten. — Die Hebung des Obstbaues. — Ueber das Treiben der Erdbeere „Sultana". — Etwas über Arbusen (Wassermelonen). — Ein Förderungsmittel unseres Obstbaues. — Ueber Pfirsichtreiberei. — **Mittheilungen und Correspondenzen:** Unterricht im Obstbau in Niederösterreich. — Der Käsapfel. — Der Bogelsapfel aus Siebenbürgen. — „Paul's Imperial." — Windsor. — Sharpless Seedling. — Charles Cognée. — Im Gartenbeete getriebene Erdbeeren. — Grosse Quantitäten Nussbaumholz. — Haselnuss Duke of Edinbourgh. — **Literatur.** — Diverses. — Inserate.

Expedition: Wien, VI. Mollardgasse 41. Druck von **Wilhelm Köhler** in Wien.

Oesterreichisch-ungarischer

OBSTGARTEN

Illustrirte Zeitschrift

für

Obstbau und Obsthandel, sowie für Blumenzucht, Küchen- und Handelsgärtnerei.

Abonnement:

Inland: Ganzjährig . fl. 4.—
Halbjährig . „ 2.—
Ausland: Ganzjährig Mk. 8.—
Halbjährig . „ 4.—
resp. Francs 11.— oder 5 50.

Herausgegeben und redigirt
von
L. von Nagy.

Administration: WIEN, VI. Mollardgasse 41.

Inserate:
pro dreimal gespaltene Petitzeile oder deren Raum **10** kr. = **20** Pf.

Beilagen werden berechnet pro 1000 Exemplare **10** fl.

Erscheint am 1. und 16. eines jeden Monats.

Nr. 11. **Wien, 1. Juni 1884.** **I. Jahrg.**

Ein Capitel über Pfirsichcultur.

Eine Anzahl von Pfirsichsorten kommt ziemlich treu durch Aussaat ihrer Steine wieder zum Vorschein. Es ist fast ausgeschlossen, dass auf diese Weise nicht ein gutes Product erzielt werde. Die Blutpfirsiche mit rothem, die Albergen mit gelbem Fleische, die Pavien mit am Fleische fest haftendem Kerne, die Brugnons mit glatter Schale befinden sich unter dieser Zahl. Die schönen und guten Spalierpfirsiche Mignonne, Madelaine, de Malte, Galande, Reine des Vergers geben durch ihre Samen so gute Sorten, dass dieselben stets werth sind, im freien Obstgarten cultivirt zu werden.

Die Pfirsiche des Spalieres vermehrt man durch Veredlung, da man es nicht abwarten will, ob ein Sämling auch werth sei, für ihn die Kosten der Spalierbehandlung aufzuwenden und man leicht die ganze Zeit verloren haben kann.

Der Pfirsichbaum des freien Landes (en plein vent) ist in der Regel Sämlingspflanze. Unser gemässigtes Klima zeigt selten Exemplare von hohem Alter, wenn er veredelt wurde. Er wird gewöhnlich jung gepflanzt und hoch gesetzt; als Halbstamm mit einer Krone wie ein Orangenbaum gibt er die besten Garantien für langen Bestand und für leichte Ernte der Früchte. Die Strauchform und die Tafelform taugen am besten für die warmen Länder und in geschlossene Obstgärten. Der Halbstamm kann hier und da in den Rabatten des Gartens angepflanzt werden, zwischen Spalierreben und auf die Erdbeerquarrés, selbst als provisorische Ausnützung der Zwischenräume von frisch angepflanzten hochstämmigen Obstbäumen. Es ist zu wundern, dass man ihn nicht auch einzeln in gemischte Gruppen des Landschaftsparks mit auspflanzt, weil seine zeitliche, liebliche und reiche Blüthe, sowie seine schöne Frucht ihn auch dort zu einem guten Zierstrauche qualificiren. Im Freien und als Hochstamm gibt man den Pfirsichbäumen in Reihen einen Abstand von 3 bis 4 Metern.

Der Pfirsichbaum für die Spaliercultur wird als einjährige Veredlung gegen eine Mauer oder ähnliche Construction, die möglichst Sonne bekommt, angepflanzt. Ohne die künstlerische Schönheit der grossen, quadratischen Formen zu verkennen, die aber wegen der durch Sonne, Kälte und anderer Ursachen entstehenden leeren Stellen so schwierig vollkommen ausgefüllt zu erhalten sind, bleibt man am besten bei der Fächerform — genannt Queue-de-paon, Pfauenrad — das aber eben auch nur schön ist, wenn es vollkommen regelmässig durchgeführt wird. Den grossen Formen ebensowohl wie dem einfachen Cordon, er sei nun senkrecht oder schief, sind die mittleren Formen vorzuziehen, nämlich die einfache Armleuchter- oder U Form (petit candelabre), der vierarmige Candelaber oder die doppelte UU Form und die candelaberartige Palmette. Die geringste Distanz für diese Formen ist 5 Meter für den Fächer, 3 Meter für die Palmette, 2 Meter für den vierarmigen Candelaber und nur 1 Meter für die U Form.

Der Pfirsichhochstamm hat die Eigenheit, sich theilweise zu entlauben; deshalb wendet man bei ihm ein alljähriges Beschneiden an, indem man die Hauptäste und die Fruchtzweige kürzt und die zu dicht stehenden Aeste mit einigen Schnitten des Secateurs auslichtet. Diese Arbeit nimmt man im Frühjahre an dem jährigen Triebe, aber auch im

Herbste vor dem gänzlichen Blätterfalle, bald nach der Fruchternte vor. Ein guter Augenblick hierzu ist auch der Anfang des Juni; der flüssige Saft vernarbt rasch den Grünschnitt und es kann sich kein Gummifluss bilden; die neuen Zweiglein, welche sich bilden, zeigen meist das Bestreben, Früchte zu tragen. Dem Pfirsichbaum dient diese Operation vortrefflich. Es gibt aber auch Pfirsichexemplare von verästelter, minder starker Vegetation oder eines gewissen Alters, bei welchem es unnütz ist, irgend einen Schnitt vorzunehmen; man beschränkt sich dann darauf, nur jene Aeste zu entfernen, welche dem Baum eine ungehörige Form geben.

Der Pfirsichbaum, der am Spalier gezogen wird, muss natürlich einem fortwährenden Schnitte unterworfen werden, dieses ist zu seiner Gesundheit nothwendig und ruft seine Fruchtbarkeit hervor. Grosse und zahlreiche Bände sind von den Altmeistern der Gärtnerei über den Schnitt des Pfirsichbaumes geschrieben worden: aber immer ist es schwer, richtig zu arbeiten, ohne dass man das Messer selbst geführt und durch einige Jahre probirt hat. Immer muss das junge Bäumchen im Frühjahre seiner Pflanzung zurückgeschnitten werden. Auch das im Herbste gepflanzte Bäumchen wird im Frühjahre geschnitten und zwar auf drei Augen in



Fig. 46.

der Weise, dass das oberste den Stamm fortsetzt und das zunächst oben stehende mit dem obersten die erste Abzweigung der beabsichtigten Form bildet. Das Gerippe eines Pfirsichspaliers, das man auf die Entfernungen von 0·50 M. der einzelnen Theile unter einander anlegt, muss langsam gebildet werden, damit der Grundstamm gehörig erstarke und das, was man von seiner Krone erwartet, zu tragen vermag. Die Formirung von einer Etage bei Palmetten in jedem Jahre genügt vollständig.

Die Formen U und Doppel-UU erhält man sehr leicht; man beginnt die Zweitheilung beim Eintritt des ersten Saftes durch einen Grünschnitt oder durch ein Einkneipen (Pincement) und darauffolgendes Anheften (Palissage).

Im Ganzen ist ein langer Schnitt in Bezug auf die einzelnen Glieder des Gerippes vorzuziehen; diejenigen, welche eine zu starke Entwicklung nehmen, werden durch ein gemässigtes Einkneipen und strenges Anbinden zurückgehalten.

Der Fruchtzweig, 0·15 bis 0·20 M. vom Führungsaste entfernt, wird en crochet (im Hacken) geschnitten, d. h. wenn ein Fruchtzweig oder Nebentrieb (coursonne) zwei Ruthen bildet, wird die eine davon lang geschnitten, damit sie fructificire, während die andere kurz zurückgesetzt werden muss, damit



Fig. 47.

sie die erstere langgeschnittene im nächsten Jahre ersetzt. Dieselbe Arbeit wiederholt sich jedes Jahr. Ein langgeschnittener Fruchtzweig wird nach der Ernte sofort unterdrückt, weil er nur Fruchtaugen hat und dann das Hervorbrechen von neuen Zweigen an seiner Basis befördert wird Ein einfacher Zweig, also nicht eine Doppelruthe, besetzt mit Blüthenknospen, kann aber beibehalten werden. Man schneidet ihn lang, bindet ihn strenge an, wenn nöthig selbst unter einem Bogen. Während des Sommers werden durch das Entspitzen (ébourgeonnage) der Gipfeltrieb und die Mitteltriebe verkürzt, wodurch man die Austriebe an der Basis stärkt und zu besserer Entwicklung bringt. Das Erkennen eines Fruchtzweiges ist durch seine mittlere Grösse, sowie durch die aufgeschwollenen und nahe aneinander stehenden Augen gegeben.

Der richtige Obstbaumzüchter weiss seine Bäume während der Vegetation zu dirigiren. Kaum dass die Blüthezeit endet, verkürzt ein Grünschnitt die langen, ohne Früchte dastehenden, jährigen Triebe. Später bei dem Entspitzen (ébourgeonnage) unter-

drückt er die unnützen ganz; endlich durch das Einkneipen (Pincement) stellt er das Wachsthum der Triebe nach dem fünften oder sechsten Blatte gänzlich ein und so gelingt es ihm mit Beihilfe des richtigen Anbindens (Palissage), das Gleichgewicht in der Vegetation zu erhalten. Wir theilen noch einige besondere Arbeiten mit, welche den Zweck haben, die Fruchtknospen auszunützen.

Die einjährigen Triebe (brindilles) C (Fig. 46), welche durch das Einkneipen des Zweiges B auf dem Aste A entstanden, tragen Früchte. Das Einkneipen beschränkt die Verlängerung der Zweiglein, die sich dadurch entwickeln, mit Ausnahme jener am Grunde, welche dazu dienen, den richtigen Schnitt des kommenden Jahres zu sichern. Jedoch ist es von Wichtigkeit, dass man nicht zulässt, dass ein Pfirsichspalier am Grunde seiner Form sich entblättere; man verhindert dies durch den Sommer- oder Grünschnitt, indem man denselben an den Gipfeltrieben auf's Strengste anwendet.

Will man bei einem Zweige das frühere Fruchttragen hervorrufen, so bedient man sich des Einschnittes (le craw). Der Zweig a (Fig. 47) des Astes d trägt Blüthenknospen f; man nährt sie durch einen langen Schnitt und bildet ober dem ersten Auge des Beginnes b einen kleinen Einschnitt c, beim Eintritt der Vegetation werden diese Augen (Fig. 47) Früchte tragen; die Holztriebe E werden ebenso

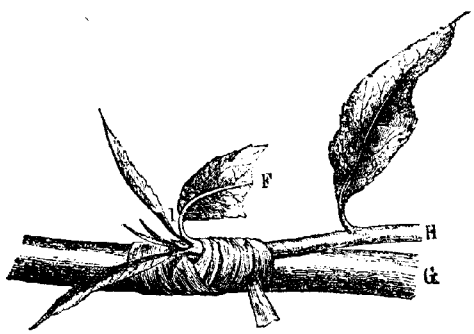


Fig. 48.

wie das Gipfelauge durch Einkneipen unterdrückt, während der durch den Einschnitt hervorgerufene Austrieb B sich entwickelt und in seiner Reihe Fruchtzweig des nächsten Jahres wird, hingegen der Fruchtast A beim Beginn der Zweitheilung bei C zurückgeschnitten wird.

Wenn ein Ast der ausgebildeten Spalierform entblösst dasteht, nimmt man einen Trieb am Anfange, wo er kahl zu werden beginnt und bindet ihn streng in der gleichen Richtung an; er wird den ältern Ast im zweiten Jahre ersetzen und dieser kann dann entfernt werden. Ist der alte Ast noch gesund und lebensfähig, so ist es leicht, den neuen Trieb mit ihm durch Anschäften zu verbinden. Man hat dabei verschiedene Methoden, vorzugehen. Zuerst die Bogenveredlung (Fig. 48). Der Zweig A wird durch einen ⊢ Einschnitt unter der Rinde des Astes G eingeführt. Nimmt man diese Operation im Juni vor, so verwächst die Veredlung sofort. So lange die Knospe I sich entwickelt, genügt es, die Hälfte des Blattes F abzuschneiden, um den

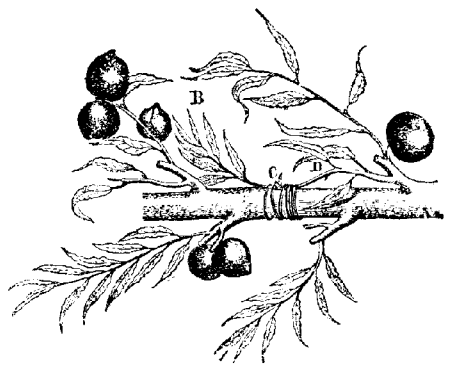


Fig. 49.

Austrieb der ersten Augen der Basis des neuen Triebes aufzuhalten, da hiedurch eine Unannehmlichkeit für den künftigen ersten Schnitt entstehen würde. Das Abschneiden des Zweiges H findet erst nach dem vollkommenen Verwachsen, nach dem Fallen der Blätter statt. Anstatt durch ein Auge I kann man dieselben oder noch bessere Resultate durch einen hiezu bestimmten Zweig erlangen.

Dieser andere Vorgang ist die Veredlung durch gewöhnliches Anschäften. Sie besteht darin, dass man den Zweig D (Fig. 49) unter die Rinde des entblössten Zweiges einführt. Man geht hierbei so vor, dass sich an der eingeführten Partie ein Auge C befindet; der Zweig D wird an dem Punkte der Vereinigung angeschnitten und der Ast erhält einen leichten Einschnitt, um den Zweig aufzunehmen. Die Spitze B bildet im künftigen Jahre, nachdem die Verbindung rückwärts der Veredlung durch einen Schnitt aufgehoben wurde, den Fruchtzweig, den man zu erhalten wünscht.

Dass man zur Zeit möglicher Frühjahrsreife die künftige Ernte durch kleine Strohdecken und schräg gehängte Leinwand von der Mauerhöhe bis zum Boden schützt, versteht sich, manchmal genügen hierzu einige Büsche von Ginster, Erika oder Tannen, die man zwischen den Zweigen aufhängt.

Hat ein Baum zu viel Pfirsiche, so entfernt man die überflüssigen, wenn sie Haselnussgrösse erlangt

haben. Dadurch wird die Ernte viel vortheilhafter und der Baum bleibt gesunder.

Zurückschneiden des alten Holzes ist dem Pfirsichbaume immer schädlich.

Altes und Neues aus dem Gebiete der Obstbaumzucht und Obstbaumpflege.

Vortrag, gehalten im Obst- und Gartenbauvereine zu Leobschütz von Bruno Strauwald, Kreisobergärtner in Gnadenfeld in Schlesien.

Geehrte Versammlung! Die im vorigen Jahre vom Obst- und Gartenbauverein hierselbst veranstaltete Obstausstellung, welche zugleich die erste seit Gründung des Vereines war, sollte den Mitgliedern sowohl als auch dem grossen Publicum ein Bild von dem derzeitigen Stande der Obstcultur im hiesigen Kreise geben, damit man dadurch in den Stand gesetzt wird, zu ersehen, was bisher geleistet und was noch zu thun sei, um der Obstcultur die in der Landwirthschaft zukommende Geltung zu verschaffen. Aus der Beschickung der Ausstellung kann man den Schluss ziehen, dass dieselbe eine dem Verein durchaus würdige war, aber auch der Besuch ein über Erwarten reger genannt werden muss. Dieses Resultat soll den Mitgliedern und Freunden des Vereines ein Sporn sein, selbst mit noch grösserem Interesse den Obstbau zu pflegen und darnach zu streben, auch den kleinen Landmann für die Zwecke des Vereines zu gewinnen, damit es ihm im Kreise nach gleichen Zielen strebender Männer möglich wird, sich die für einen rationellen Obstbau unbedingt erforderlichen Kenntnisse zu erwerben und zu seinem Nutzen zu verwerthen. Der Verein hat es sich also in erster Linie zur Aufgabe gestellt, den Obstbau zu fördern, und zwar durch verschiedene Mittel. Eines derselben ist, Männer von Fach aufzufordern, die in ihrer Praxis gesammelten Erfahrungen durch Vorträge den Mitgliedern bekanntzugeben. Auch an mich erging diese ehrende Aufforderung, und als passionirter Obstzüchter ergreife ich mit Freude die Gelegenheit; muss aber zugleich um Nachsicht bitten, im Falle ich mich mit dem einen oder dem anderen der geehrten Versammelten im Widerspruch befinden sollte. Es würde mich freuen, wenn meine Worte über Erziehung und Pflege des Obstbaumes das Interesse der Mitglieder für diesen Gegenstand wach erhielten. Ich beginne mit der Erziehung der Kernobststämme.

Die Aussaat der Kerne geschieht im Herbst oder Frühjahr auf sorgfältig gegrabene Beete in Reihen. Ich habe die Beobachtung gemacht, dass die Birnenwildlinge auf den Saat- und Pikirbeeten besser gedeihen, ja fast ganz von der Schädigung durch den Birnenrostpilz verschont bleiben, wenn die Aussaat der Birnen- und Apfelkerne, ebenso das darauffolgende Pikiren gemischt erfolgt und habe auch stets darnach verfahren. Ich würde sogar zu einem weiteren Gedeihen der Birnenpflänzlinge in der Edelschule empfehlen (obwohl ich überzeugt bin, dass Viele entgegengesetzter Ansicht sind) abwechselnd eine Reihe Birnen und eine Reihe Aepfel zu pflanzen. Eine wesentliche Störung in dem Abtrieb der Quartiere dürfte kaum stattfinden und beabsichtige ich für die Zukunft diese Wechselpflanzung durchzuführen, um ein definitives Resultat zu erhalten, ermuntere zugleich die geehrten Fachgenossen meinem Beispiele zu folgen, namentlich in solchen Baumschulen, welche geschützt liegen und dem Birnenrostpilz die besten Lebensbedingungen gewähren. Die aus den Kernen erwachsenen Sämlinge werden, sobald sie das dritte Laubblatt entwickelt haben, die Wurzel sich also noch im krautartigen Zustande befindet, pikirt. Die Pikirbeete erfordern eine stete Lockerung, Reinhaltung und in den ersten Wochen bei Trockenheit reichliche Bewässerung. Die so behandelten jungen Wildlinge werden bis zum Herbst bei sorgfältiger Cultur zum grössten Theil Veredlungsstärke erreicht haben. Wir gewinnen also bei dieser Erziehungsmethode ein Jahr, was von grossem Belang für unsere Geldbeutel ist. Baumschulen, welchen genügende Arbeitskräfte zur Pikirzeit fehlen, werden allerdings wie früher die Sämlinge bis zum Herbst oder Frühjahr auf ihrem Standort belassen müssen, um sie dann im zweiten Jahr, in welchem die Wurzel bereits verholzt ist, auf die Pikirbeete zu bringen, auf welchen sie am Schluss des zweiten Jahres Veredlungsstärke erreicht haben werden. Nun werden die pikirten Wildlinge im Laufe des kommenden Sommers oculirt oder wie es in vielen Baumschulen üblich, nachdem sie im Herbst ausgehoben und frostfrei eingeschlagen wurden, im Laufe der Wintermonate in Stube oder Gewächshaus in der Hand veredelt. Ich habe, wie Viele meiner werthen Herren Collegen während der Wintermonate veredelt, habe aber mit ihnen trotz sorgfältig ausgeführter Arbeit nicht immer günstige Resultate durch die nachfolgende Pflanzung erzielt. Ich schreibe diesen Misserfolg verschiedenen Umständen zu. Die im Jänner oder Februar veredelten Wildlinge haben mehrere Monate im Einschlag zu liegen und sind bei unrichtiger Zeit der Auspflanzung ungünstigen Witterungsverhältnissen ausgesetzt. Aus diesem Grunde sehen so Viele von der Anwendung der Winterveredlung ab. In trockenen Jahren lösen sehr viele der zur Oculation eingeschulten Wildlinge nicht; es werden dann die ausgebliebenen im nächsten Frühjahr durch Copulation, Anschäften oder Pfropfen in die Rinde nachveredelt. Diese öfteren Veredlungen schaffen ungleichen Wuchs in den Quartieren und wir erhalten unregelmässige Schläge. Ich bin daher von der Anwendung der sogenannten Winterveredlung bei Obstbäumen abgekommen, wende auch das Oculiren nur ausnahmsweise an, besonders aus dem Grunde, weil die Oculantentriebe bei Stürmen zu leicht abbrechen, veredele von nun an kurz vor der Pflanzung und habe hierdurch überraschende Erfolge erzielt. Von den gepflanzten Veredlungen ist kaum eine ausgeblieben. Zunächst werden die Wurzeln der Wildlinge gekürzt, alsdann veredelt. Wenn einige Sorten veredelt und vorläufig eingeschlagen worden, werden die Wurzeln der Veredlungen in einen dicken Brei von Lehm und Kuhmist getaucht und die Veredlungen selbst gleich an Ort und Stelle in die Baumschule bei bekannter Pflanzweite gesetzt und eingeschlemmt. Zum schnellen und guten Pflanzen gehören zwei Personen, von denen die eine die Veredlung hält und die andere mit dem Spaten den kurz zuvor ausgehobenen Graben füllt, und in der Weise wird fortgefahren. Die Veredlungen geben noch im Laufe desselben Jahres, bei Aepfeln sowohl als bei Birnen einen Trieb von einem Meter Länge und darüber; also bei gleicher Länge und Stärke der sonst durch Oculation erzielten Jahrestriebe. Wir haben also bei dieser Methode 1½ Jahr gewonnen. Mir sind von den Veredlungen trotz der in diesem Jahre so häufig eingetretenen Gewitterstürme und Platzregen keine Triebe abgebrochen. Im Laufe des Frühjahrs gibt es fast in jedem Jahre Regentage, während welchen das Veredeln vorgenommen werden kann, es können also selbst in den grössten Baumschulen die Frühjahrshandveredlungen vorgenommen werden. — Zugleich mit den Veredlungen auf Wildlinge werden solche bei

Aepfeln auf Doucin und Johannisstamm, bei Birnen auf Quitte ausgeführt und geben genau dasselbe gute Resultat. Ueber die weitere Behandlung der Veredlungen will ich mich nicht auslassen, da sie den meisten Lesern dieses Blattes bekannt; nur so viel sei erwähnt, dass ich die sogenannte Dittrich'sche Erziehungsmethode (Bildung des Stammes durch alljährlich auszuführenden Rückschnitt des Jahrestriebes bis zur Erlangung der Kronenhöhe) nicht für alle Kernobstsorten angewendet wissen will, sondern nur in den Fällen, wo dies aus verschiedenen Umständen erforderlich wird. — Schwachwüchsige Sorten werden am besten dadurch vermehrt, dass man Sorten mit kräftigem, geradem Wuchs als Stammbildner benützt und bei Kronenhöhe die schwachwüchsige Sorte darauf veredelt.

Die Anzucht der Pflaumen ist eine sehr verschiedenartige; der Landmann vermehrt seinen Bestand an Hauspflaumen durch Wurzelausläufer, selten aus Kernen, und zwar, weil er glaubt, damit am schnellsten zum Ziele zu kommen. Die Wurzelausläufer haben zunächst geringeres Wurzelvermögen, auch tragen sie später und erreichen ein geringeres Lebensalter als die aus Kernen erzogenen. In vielen Baumschulen wird als Unterlage für Edelpflaumen die schnellwüchsige Kirschpflaume Prunus Mirabolana (Prunus cerasifera) benützt. Für rauhe Gegenden eignet sich die Kirschpflaume als Unterlage keineswegs, da sie bei Eintritt hoher Kältegrade erfriert: aus diesem Grunde bin ich darauf zurückgekommen, die ungarische Pflaume als Unterlage zu benutzen und erziehe dieselbe in folgender Weise: Die im Herbst gesammelten Steine werden in Sand in alte Kisten geschichtet und diese Kisten in einen Haufen noch frischen, jedoch schon in Zersetzung begriffenen Mengedüngers gestellt. Durch die in dem Haufen sich entwickelnde feuchte Wärme werden die Hüllen der Steine erweicht und wenn wir im Frühjahr die Steine auf die Saatbeete bringen, werden die Kerne gleichmässig und schnell keimen. Da das krautartige Pikiren bei Pflaumen nicht gut ist, so unterdrücke ich das Wachsthum der Hauptwurzel zur Erzielung einer reichen Faserwurzelbildung dadurch, dass ich zunächst in die Saatrinnen vertiefte Latten lege und auf diese die Steine placire. Die aufgelaufenen Keimpflanzen werden ein Jahr auf dem Saatbeet belassen, im zweiten Jahre pikirt, im Frühjahr des dritten Jahres eingeschult und im Sommer darauf oculirt, oder was noch vortheilhafter ist, im Frühjahr des vierten Jahres, sobald die Rinde löst, in diese gepfropft. Das Pfropfen in die Rinde hat sich in meiner Praxis bei Pflaumen als die beste Veredlungsmethode bewährt. Wenn auch hierbei ein halbes Jahr später veredelt wird, so holen die Pfropftriebe die Oculantentriebe mindestens ein und man erhält gleichmässige Schläge. Handveredlungen habe ich bei Pflaumen auch ausführen lassen, dieselben gelangen zwar gut, mit dem weiteren Wachsthum war ich jedoch wenig zufrieden. Als Unterlage für Pflaumenformbäume ist mit Vortheil die gewöhnliche Rundpflaume (Prunus insiticia), welche hier unter dem landläufigen Namen „Krichel" oder „Krike" geht, zu verwenden.

(Schluss folgt.)

Vom Birnbaum und Cider.

Nach Prof. J. Decaisne.

I.

Der gewöhnliche Birnbaum (Pirus communis) wird in wildem Zustande in ganz Mitteleuropa gefunden; er rückt in Schweden bis zum 50. Breitegrad vor, fehlt in Dänemark ganz und ist seine Spontanëität in England zweifelhaft. Unterdessen hat Mr. Maxwell T. Masters in dem Journ. of Bot. 1876 unter dem Namen Pirus communis v. Briggsii einen wilden Birnbaum mitgetheilt, der ähnlich oder fast identisch mit P. cordata Desv. (P. azarolifera Darieu) sein soll. Van Mons will nach seinen „Arbres fruitieres", I. p. 446, im Walde von Soignes Tausende von wilden Birnbäumen gesehen haben. Doch findet man in keinem Theile Belgiens den Birnbaum wild, da er weder in der „Flore" von R. P. Bellink noch in der von Fr. Crepin citirt wird. Er bedeckt dagegen die Plateaus, welche sich zwischen Dnieper und Wolga hinziehen, jedoch niemals den 49. Grad n. Br. überschreitend. Um und in den Bergen Siebenbürgens erhebt er sich auf 900—1200 M. und scheint überall der Begleiter unserer hauptsächlichsten Forstbäume, der Eiche und Buche zu sein. Auf der iberischen Halbinsel wie in Algier ist sein Vorkommen zweifelhaft.

Der wirkliche Birnbaum hat in Amerika keinen Vertreter. Unser Birnbaum ist ein Baum zweiter Grösse, der bis zu einer Höhe von 10—12 M. heranwächst, aber in Böden und Lagen, welche ihm zusagen, auch 18 M. zu erreichen vermag; begünstigt durch diese Bedingungen hat sein Stamm manchmal den Durchmesser von 1 M. Er ist unter die kleine Zahl unserer Obstbäume zu rechnen, die von Natur in unsern Wäldern wachsen, wo er nur zerstreut vorkommt; wenn man ihn auch z. B. in den östlichen Bergregionen Frankreichs manchmal zahlreich beisammen findet, so bildet er doch nirgends für sich einen Wald. Man behält ihn im Walde wegen der ausgezeichneten Güte seines Holzes gern bei, und auch wegen der Nützlichkeit, da seine Früchte den wildlebenden Thieren Nahrung darbieten. Seine Heranzucht in jungen Schlägen hat weniger Unbequemlichkeiten im Gefolge als die des Apfelbaumes, weil seine natürliche pyramidale Form weniger Schatten macht als der Apfelbaum, dessen runde Form immer die Pflanzen viel schädigt, zwischen denen er wächst. Man begegnet heute dem Birnbaum in den meisten unserer Wälder, wo jedenfalls viele der einzelnen Individuen, die man als „wilde" bezeichnet, unzweifelhaft, wenn auch auf eine schwer zu erklärende Weise aus Kernen entstanden sind von Bäumen, die man zur gewöhnlichen Veredlung benützte. Er sucht sich gerne den Waldesrand aus oder die kleinern einzelnen Waldpartien; er ist wenig difficil in der Wahl des Bodens und gedeiht mit Effect selbst in dem magersten Felsenboden. Sein Wachsthum ist langsam, aber er vermag eine grosse Entwicklung zu erreichen. Sein Stamm, bedeckt mit einer dicken, zerrissenen, dunkelgrauen Rinde, wird meistens nur 2—3 M. hoch, von wo er, wenn nicht noch früher, seine oft sehr regelmässige Pyramidenform zu bilden beginnt. Seine Aeste sind dicht, und, so lange er jung ist, stachelig, ja oft so gedrängt, dass zwischen dieselben ein Mensch gar nicht einzudringen vermag. Später, wenn die Hauptäste ihre abgesonderte Entwicklung erreicht haben, verschwinden die stachligen Aestchen und der Baum wird im Ganzen glatt. Ein ganz ähnlicher Vorgang zeigt sich bei den meisten gärtnerischen Birnvarietäten, welche, stachelig in ihrer Jugend, solbald sie älter werden, diese Stacheln verlieren.

Die wilden Birnfrüchte, welcher geographischen Gruppe sie auch angehören mögen, zeigen sich uns unter zweierlei Formen: entweder als eine etwas zusammengedrückte Kugel, oder eiförmig mit einer Abschwächung gegen den Stiel zu. Ihre Haut, immer grün oder mattgelb (fauve), mehr oder weniger glatt, zeigt niemals die purpurne Färbung

*

der meisten unserer Cultursorten; alle gehen in Braun über, wenn sie reifen; ihr Fleisch, anfangs hart, sehr sauer und zusammenziehend, haucht, wenn es sich zu erweichen beginnt, einen wenig, aber eigenthümlich alkoholischen Geruch aus.

Es scheint mir, dass ich damit erwiesen habe, dass die Cultur auf die Früchte des Birnbaumes eine Menge verschiedener Einflüsse ausgeübt habe. So z. B. hat die Cultur nicht nur das brillante Colorit, welches Ecrevisse, Vermillon, Truitée und andere Birnsorten zeigen, hervorgerufen, sondern sie hat auch die Form abgeändert, indem sie diese in der Weise einer Calebasse verlängerte, wie bei den Birnen Bosc, Saint-Lezin, Curé etc., oder dass sie die Kürbisform bei der Bon chretien, als Müsette in der so genannten Birne erzeugt. Die Cultur hat das Fleisch mancher Birnen roth oder salmfarben gefärbt, wie bei der Blutbirne und der Birne Tongard, die Cultur erzielte eine Grösse, die oft ein Kilogramm übersteigt, und machte, dass der Geschmack des herben und unaromatischen Saftes den Moschusduft oder Fenchelgeschmack annahm, den so manche Liebhaber suchen; die Cultur endlich hat die vielerlei frühen und späten Birnsorten geschaffen.

Aber auch die atmosphärischen Umstände scheinen auf die Constitution und die Qualität unserer cultivirten Birnen einen unerwarteten, schwer erklärbaren Einfluss auszuüben. So z. B. hatten nach dem so sonnenreichen und so ausserordentlich warmen Sommer des Jahres 1865 die Früchte im Museum zu Paris keineswegs ihr brillantes Colorit, sie waren vielmehr grün oder fahl; um nur ein Beispiel zu citiren, war die Birne Briffaut 1865 mit einer dicken, braunen, rauhen Rinde bedeckt, die diese Sorte gänzlich unkenntlich machte. Diese Bemerkung, die ich auf eine grosse Zahl anderer Varietäten ausdehnen könnte, scheint mich zu dem Schlusse zu berechtigen, dass die Färbung der Birnen ausschliesslich von der localen Einwirkung des Lichtes abhängig ist und dass die dem südlichen Frankreich angehörigen grünen Birnsorten, z. B. Oignonnet de Provence, d'Auge, Satin vert etc. in der Provence nicht schöner colorirt sind, wie wenn sie im Norden Frankreichs cultivirt werden.

II.

Ich habe den Namen Pirus communis für beide Varietäten zusammengefasst, welchen die Floristen die Namen Achras (fructus turbinati) und Pyraster (fructus rotundati) gegeben haben, weil sich diese beiden Formen oft auf einem und demselben Baume befinden. (Es ist dies auch bei mehreren Gartenvarietäten der Fall; die Birnen Livre, Gros-Gilot, Bergamote etc. zeigen uns sehr oft auf demselben Baume kegelförmige und apfelförmige Früchte.) Auch der aus der Charakteristik, die sich auf die grössere oder geringere Flaumhaarigkeit der Blätter gründet, bietet nichts Constantes. Ich unterscheide nur eine Varietät des wilden Birnbaumes als „sabauda", die ich in Savoyen beoachtete und die sich in ausgewachsenem Zustande, durch runde, oben graue, unten flaumige Blätter und durch seine Früchte, die an einem sehr langen Stiele hängen, charakterisirt. Diese Varietät scheint mir aus einer Kreuzung von P. communis und P. parviflora, von der sie die Merkmale behielt, hervorgegangen zu sein.

Pirus communis L.

P. frutex v. arbor magna, trunco cortice cinereo valde rimoso, ramis in conam pyramidalem v. rotundam expansis, ramulibus inermibus v. spinosis; gemmis glaberrimis fuscis v. pruinoso-subfarinosis; foliis junioribus utrinque glaberrimis v. subtus arachnoideo-tomentosis orbiculatis v. ovatis v. ovato-cordatis v. ovato-oblongis integris v. dentatis, adultis supra nitentibus stipulis linearibus caducis; corymbis plurifloris, florum pedicellis hypaptiisque glabris v. tomentosis; calycinis fol. deltoideis; petalis orbiculatis v. obovatis albis ungue brevissimo glabro in alabastro interdum roseo-tinctis; fructibus quandoque basi umbilicatis subrotundis v. turbinatis plus minusoe longe pedunculatis concoloribus viridibus v. fusco maculatis calyce persistente coronatis v. deciduo umbilicatis, acerbissima sapore, materia grumosa duraque farctis.

L. Sp. 686; Lous. Nouv. Duh. 6, p. 192, t. 59; Spach. Suit. Buff 2, p. 122. — D. C. Fl. fr. 4, p. 430; Gr. et God. fr. 1, p. 570; Vill. Dauph. 3, p. 543; Kirsch. — Fl. als. 1, p. 257; Bor. Fl. centr. 2, p. 142; Noul. Fl. bass. pyr. p. 223. — Lin. Fl. suec. p. 146 und 401; Hall. Hist. stirp. 2, p. 25; Gaud. Fl. helv. 3, p. 323; Koch Fl. germ. p. 234 (1837); Krock Fl. siles. 2, p. 133. — Host. Fl. austr. 2, p. 13; Bejs. Prim. Fl. Galiciae 1, p. 319; Baumg. Enum. stirp. Transilv. 2, p. 41; Vis. Fl. dalmat. 3, p. 244. — Cäsalp Plant. 1, 3, cap. 6, p. 144; Bertol. Fl. italic. 5, p. 165; Coll. Herb. pedem. 2, p. 355; Moris Fl. sard. 2, p. 50; Ten. Fl. napol. 4, p. 276; Guss. Fl. sicul. Syn. p. 557. — Boué Turq. Europ. 1, p. 423 et 427; Chaub. Exped. Mor. p. 141 Nr. 651; M. B. Fl. Taur. Cauc. 1, p. 389; Hohen. Pl. Talysch. Bull. Soc. nat. mosc. 1838, p. 368. — Pall. Fl. ross. 1, p. 20; Led. Fl. ross. 2, p. 94; Grun. Bull. soc. nat. mosc. 1868 p. 160.

Pirus communis, var. sabauda.

Ramulis annontinis, incano-tomentosis, foliis adultis ovatis acuminatis crenatis supra nitidis subtus griseo-pubescentibus longe petiolatis, petiolis tomentosis, fructibus turbinatis longissime pedunculatis.

Wächst in Hochsavoyen, auf dem Mont Sadoneux, Brison (Bourgeau); Briançon (D. Hanbury, Oliver etc.).

(Schluss folgt.)

Ueber Erdbeeren.

Die Erdbeere ist ein bescheidenes Kräutlein, das auf schattigen Orten unter den Palmen der Farrenkräuter, am Fusse alter Eichen, auf Hügeln und selbst hohen Bergen in grosser Verbreitung wächst. Der schwache kriechende Stamm trägt am Ende auf kurzen Blüthenstielen weisse Blumen in kleinen Dolden. Die Frucht ist fleischig, saftig, von glänzendem Vermeilroth und stark parfümirt; sie heisst Fragaria, vom lateinischen: fragrans, die Riechende.

Die Erdbeere ist der Gegenstand einer wichtigen Cultur. Uebertragen in unsere Gärten und Glashäuser hat sie — ausser ihren natürlichen Species — eine ansehnliche Zahl von Varietäten geliefert, die mehr oder weniger grosse Früchte von verschiedenem, immer delicatem Geschmack geben. Wir nennen davon die Alpenerdbeere, die Bargemont-Erdbeere, die Gaillon, die Ananas, die von Virginien, Chili, Carolina etc. Aber keine davon hat einen so köstlichen Parfüm wie unsere Walderdbeere, die von den Feinschmeckern am meisten geschätzt wird.

Die Erdbeere ist eine deliciöse und sehr gesunde Frucht. Kranke wünschen sie sehnlichst, Genesende essen sie mit Vergnügen und der gesunde Mensch geniesst sie mit Freude. Sie hat schon bei den ältesten Völkern als Delicatesse gegolten. Die Römer zeigten für sie eine grosse Verehrung und bedienten sich ihrer zur Anfertigung erfrischender Getränke.

Einer der berühmtesten Römer, Marcus Portius Cato, hatte eine ausgesprochene Vorliebe für Erdbeeren. Dieser strenge Censor hätte für eine Schüssel Erdbeeren jeden Gegenstand hergegeben. Er peinigte seine Sclaven, wenn er sah, dass sie seine Erdbeeren vernachlässigten. Man sah ihn, wenn er von seinen Expeditionen zurückkehrte, jeden Morgen in seinen Feldern im Lande der Sabiner herumspazieren, indem er dabei Erdbeerpflanze um Erdbeerpflanze untersuchte, säuberte und von Raupen befreite, die sie zu Grunde richten konnten. Weiss man auch, in welcher Zubereitung Cato die Erdbeere genoss? Er liess sie einige Zeit im leichtesten Weine (piquette) maceriren und überstreute sie dann mit Salz und Gewürzen. Da hat man wohl Recht zu dem Sprichwort: „Jeder nach seinem Geschmacke!" Und findet man nicht selbst in unseren Tagen Feinschmecker, die die Erdbeeren mit Essig anmachen und geniessen?

Unter den Persönlichkeiten, die den Ruf als Erdbeerliebhaber hinterliessen, finden wir auch Fontenelle, den übrigens eigentlich seine Leidenschaft für den Spargel berühmt machte. Dieser raffinirte Feinesser liebte die Erdbeeren leidenschaftlich und erklärte sie als sehr gesundheitszuträglich, insbesondere wenn sie gut gezuckert wären. Er unterschied sich dadurch, wie man sieht, wesentlich von dem Römer, der sie gesalzen und gewürzt am liebsten hatte. In der letzten Stunde seines Lebens sagte ein Freund zu ihm: „Nun, lieber Fontenelle, wie geht es dir?" „Es geht schon gar nicht mehr", entgegnete der Philosoph mit fester Stimme, „es geht fort" und fügte flüsternd hinzu: „Wenn ich nur noch die Erdbeeren abwarten könnte, so hoffte ich noch einige Zeit weiter leben zu können!" — Aber er erwartete die Erdbeeren nicht mehr; er starb den 12. Jänner 1757 im Alter von 100 Jahren. Ist es nicht erlaubt anzunehmen, dass die Erdbeeren zu dem langen Leben des Schöpfers der „Pluralités des Mondes" beigetragen haben?

Die medicinischen Eigenschaften der Erdbeere sind sichergestellt. Schon die einzige Heilung des grossen Botanikers Linné gibt davon Zeugniss. Linné litt durch lange Zeit an der Gicht (goutte); bei einem solchen heftigen Anfalle bildete er sich ein, Erdbeeren könnten ihm Erleichterung bringen; aber sie waren selten, es war noch nicht ihre Saison. Die Königin von Schweden verschaffte ihm endlich welche. Und diese Erdbeeren wirkten Wunder: Linné verspürte sofort die ersehnte Beruhigung. Während vieler Jahre brauchte er bei Rückkehr der schönen Jahreszeit eine Erdbeerencur und die Gicht liess sich durch deren Frische und die daraus bereiteten Getränke mildern und bekämpfen. Seit dieser Zeit folgten viele Gichtbrüchige dem Beispiele Linné's. Die medicinischen Schriften führen mehrere Fälle an, in welchen der Gebrauch dieser Frucht Heilung gewährte.

Man braucht die Erdbeere auch noch gegen die Gelbsucht, die Bronchitis und Phthisis. Es ist wohl sicher, dass sie die ausgeprägte Lungensucht nicht zu heilen vermag, aber jedenfalls schwächt sie das Fieber ab und setzt die Hitze und den Schweiss herab, die den Kranken aufzehren; sie bietet gleichzeitig eine süsse und angenehme Nahrung und gibt, wenn man sie mit Milch oder Obers anmacht, ganz erstaunliche Resultate. Cullen, Tissot, Gilebert, Hoffmann, Butmi, Debout, Roques etc. sind einig darin, in zahlreichen Fällen diese heilkräftige Wirkung der Erdbeere zuzuerkennen.

Wenn man die Zusammensetzung der Erdbeere untersucht, so findet man, dass sie einen zuckerigen Brei, Citronensäure und Apfelsäure enthält. Diese glückliche Verbindung bildet ein süsses, leichtes Genussmittel von erfrischendster Eigenschaft. Bei fieberhaften Erscheinungen, wo die Hitze und Aufregung über alle andern Symptome herrscht, kann der Saft der Erdbeere, in Wasser gereicht, statt jedem Thee gegeben werden; er stimmt die Nervenerregung herab und ist somit vollblütigen und galligen Temperamenten ganz besonders empfehlenswerth.

Bis daher ist das Lob der Erdbeere gesungen worden; hat ihre Verwendung nicht aber auch Nachtheile? Man sagt ihr deren verschiedene nach. Sie ist z. B. sonderbarer Weise für manchen Magen gar nicht zu vertragen; bei manchen Menschen bewirkt sie sogar Erbrechen und häufig einen eigenthümlichen Ausschlag, eine Art Rose, die sich mehr oder weniger ausdehnt und am Gesichte und Rücken zeigt.

Man isst die Erdbeeren entweder für sich allein oder mit Zucker, mit Wein, mit Cognac, mit Citronensaft. Die wirklichen Feinzüngler ziehen es aber vor, sie mit Crême (Obers) und mit Champagner zu verzehren. Es kommt wohl auch auf die Sorte an. Die Walderdbeere aber bildet ein ganz ausgezeichnetes, deliciöses Gericht, besonders wenn sie am Abend zuvor nach einem sonnigen Tage gepflückt wurde: ihr Duft ist dann besonders durchdringend und ihr Geschmack der süsseste. Man fertigt mit Erdbeeren Törtchen, Compote, Conserven, Gelées, Syrup und Gefrornes von feinem Geschmacke und äusserst angenehmem Gusto. Wir geben nachstehend einige Formeln für die vorzüglichsten Bereitungsweisen:

Erdbeergelée. Man gibt die Erdbeeren in kochenden Zuckersyrup, dem man einer schönen Rosafarbe zuliebe ein klein wenig Cochenille zusetzt. Man bedeckt diese Infusion, lässt sie erkalten und macht das Gelée fertig, indem man Hausenblase und Citronensaft nach Bedarf hinzufügt.

Erdbeersyrup. Man bringt in ein Porzellangefäss lagenweise Erdbeeren und gestossenen Zucker und setzt dieses in den Keller. Am nächsten Tage schütte man das Ganze auf ein feines, dichtes Sieb, durch welches der Saft ablaufen kann. Dieser gezuckerte Saft wird in Flaschen gefüllt und nach der Methode Appert erwärmt und conservirt. Auf diese Weise zubereitet, hat der Erdbeersyrup eine schöne Färbung, einen angenehmen Geruch und behält ganz den Geschmack der Erdbeere. Auch kann er so von einem Jahre zum andern aufbewahrt werden, ohne zu verderben.

Gesprudelte Erdbeercreme. Rühre 12—15 Dotter mit ¼ Kilo Pulverzucker in einem grossen Topf ½ Stunde ab, dann dazu 1 Liter Rahm über schwachem Feuer solange, bis Alles sich vollkommen dick verbunden hat, worauf der durchgeseihte Saft von 1 Liter Erdbeeren schnell dazugethan und zum Erkalten abseits gestellt wird. Kalt wird nun kurz vor dem Anrichten 1 Liter fester Schlagrahm zugemengt, auf's Eis gestellt und mit schönen reifen, ganzen Erdbeeren geziert.

Kaltes Erdbeerchateau. 15 Eierdotter mit ¼ Kilo gestossenem Zucker eine halbe Stunde abgerührt, dann in Wasser gelöste, auf 2 Esslöffel eingegangene Hausenblase und ½ Liter Champagner oder Malaga dazu gethan. Lasse die Masse auf schwachem Kohlenfeuer unter starkem Sprudeln eindicken und schäumend werden, nachdem man dazu den Saft von ½ Liter frischer gut ausgereifter Walderdbeeren gemischt hat. Stelle die Speise in einer Sturzform zum Sulzen in's Eis.

Aufgelaufene Erdbeerspeise. Lasse ¼ Kilo Zucker mit ⅛ Liter Wasser in einem Messinggefäss sieden, koche ihn mit 3 Liter aromatischer Walderdbeeren recht dick und lasse auskühlen. Rühre dann löffelweise mit dem festen Schnee von 16 Eiweiss nach und nach ab, gib etwas feine Citronenschale dazu, fülle die Masse in eine sammt dem Reif mit Butter ausgestrichene Schüssel, streiche sie hoch bergartig zusammen, backe langsam im Ofen, bis sie Farbe bekommt und mache einige Stiche hinein, dass es gut aufgeht. Muss sogleich zu Tisch kommen.

Dürfeld's Obstmodelle.

Zum Sortenstudium, sowie zum Erkennen und Vergleichen einzelner Obstfrüchte sind unbedingt die besten Hilfsmittel gute, naturgetreue Obstnachbildungen oder sogenannte Obstmodelle; sie ersetzen bei weitem die zumeist nicht richtig aufgefassten, die charakteristischen Merkmale einer Sorte ganz bei Seite lassenden colorirten

Bilder, mit deren Hilfe man selten in die Lage gesetzt ist, die zu untersuchende Obstsorte richtig bestimmen zu können. Selbst eines der besten und empfehlenswerthesten neueren pomologischen Werke, die „Deutsche Pomologie" von W. Lauche, bringt manche Sorte in nichts weniger als vollkommener, leicht erkenntlicher Weise dargestellt.

Die Pomologie vom Standpunkte der praktischen Bedürfnisse der Obstzüchter auffassend: eine kleine beschränkte Anzahl der empfehlenswerthen Obstsorten genau zu kennen, um den Anbau dieser Obstsorten zu verallgemeinern, halte ich es für unbedingt nothwendig, dass die Obstsortenkenntniss, aber auch nur in den gezogenen Grenzen sich bewegend, allgemeines Gut werden muss, dass daher jeder Obstzüchter, und beschränke sich seine Cultur auf eine ganz kleine Zahl Obstbäume, doch deren Sorten genau kennen und die Früchte bei ihren richtigen Namen nennen soll.

Zu diesem Zwecke sind nun in erster Linie gute Obstmodelle erforderlich; es freut mich daher, die Leser des „Obstgarten" auf ein Werk aufmerksam zu machen, das nach mehrjähriger Arbeit und Mühe nach vielen Kosten und Zeitaufwand wirklich Vollendetes in der Herstellung von Obstmodellen leistet und die wärmste Anempfehlung und weiteste Verbreitung verdient: es sind dies die Dürfeld'schen Obstmodelle.

Es war bei Gelegenheit der sächsischen landwirthschaftlichen Landesausstellung zu Zwickau im Jahre 1882, als ich zum ersten Male die Dürfeld'schen nachgebildeten Obstfrüchte unter der sächsischen Lehrmittelsammlung antraf. Ich war überrascht durch die naturgetreue Nachbildung, insbesonders auch, was das Colorit der Früchte anbetraf.

Herr Dürfeld kam meiner Proposition nach, das vom Landes-Obstbauverein für Niederösterreich zusammengestellte, für den allgemeinen Anbau bestimmte Kernobst-Sortiment — zu welchem Zwecke ich Herrn Dürfeld eine Anzahl Originalfrüchte aus den Gärten des Benedictinerstiftes Melk in Niederösterreich zusendete — in Obstmodellen herzustellen und hatte so ein Werk zu Stande gebracht, das in jeder Richtung als eine vorzügliche Leistung anzuerkennen ist. Bald wird dieses Obstcabinet sämmtliche in den genannten Gärten zur Reife kommenden Obstsorten in naturgetreuer Nachbildung enthalten, die auch den weitgehendsten Ansprüchen zu entsprechen im Stande sind.

Bei der im verflossenen Herbste in Hamburg stattgefundenen grossen Obstausstellung hatte Herr Dürfeld bereits ein grosses Sortiment aller Obstarten in vorzüglicher Ausführung exponirt, das ihm die wohlverdiente Anerkennung eintrug und allgemeinen Beifall in fachlichen Kreisen hervorrief.

Herr Dürfeld ist jetzt mit der Herausgabe einer Obstmodell-Sammlung beschäftigt, die, in Lieferungen erscheinend, sämmtliche Früchte umfassen wird, welche in der „Deutschen Pomologie" von Lauche enthalten sind, und zwar sind dies jene Obstsorten, die für Deutschland (daher zum grossen Theil auch für die österreichischen Verhältnisse) vom deutschen Pomologen-Verein zu allgemeinem Anbau empfohlen wurden. Ich hatte durch die Freundlichkeit des Herrn Dürfeld Gelegenheit, die ersten Lieferungen durchzusehen und kann die Nachbildung in jeder Richtung als gelungen bezeichnen. Die einzelne Frucht ist bis in die kleinsten charakteristischen Merkmale sorgfältig, selbst das Gewicht der Modellfrucht genau berücksichtigend, ausgeführt, daher das Werk ein werthvolles Hilfsmittel für das Sortenstudium und dadurch auch für die Verbreitung werthvoller Obstsorten ist.

Als Lehrmittel für landwirthschaftliche und Fachschulen, für landwirthschaftliche Fortbildungsschulen, sowie selbst für die Volksschule, wie es bereits mit der Anschaffung des niederösterreichischen Obstsortiments für eine Anzahl Schulen geschehen ist, ferner für landwirthschaftliche und Gartenbauvereine, empfehlen sich diese Obstmodelle in jeder Richtung zum Sortenstudium und zur Verallgemeinerung der Kenntniss guter Obstsorten. Insbesondere aber würde ich es für sehr zweckmässig halten, wenn bei Obstausstellungen zum Vergleichen zu bestimmender Obstsorten eine Collection dieser Obstmodelle aufgestellt würde.

Von der Ueberzeugung ausgehend, dass wir durch die Verbreitung der Dürfeld'schen Obstmodelle eine bedeutende Förderung unseres Obstbaues erzielen werden, wurde ich veranlasst, dieselben in weiteren Kreisen durch diese Zeilen bekannt zu machen. Jablanczy.

Mittheilungen und Correspondenzen.

Fruchtsaftpresse. Bei der demnächst zu gewärtigenden Ueberfüllung des Marktes mit Beerenfrüchten dürfte es unsern Hausfrauen, besonders denen auf dem Lande, angenehm sein, die einfachste Construction einer Fruchtpresse kennen zu lernen, welche jeder Tischler in kürzester Frist und auch sehr billig anzufertigen im Stande ist. Es lässt sich mit derselben (Fig. 50) von kleinern Früchten, wie Johannis- und Himbeeren, Erdbeeren, Maulbeeren, Preissel- und Brombeeren, Heidel- und Hollunderbeeren, entkernten Kirschen, abgebeerten Weintrauben, selbst aus

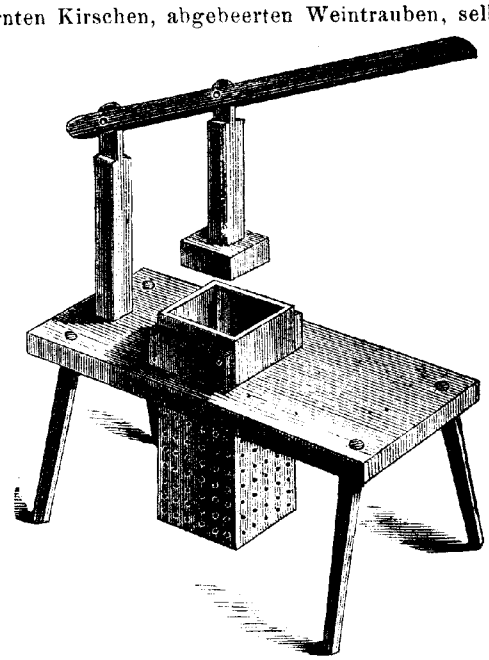


Fig. 50. Fruchtsaftpresse.

weichen Sommerbirnen der Saft vortrefflich gewinnen, wenn man diese Früchte vorher in ein leinenes Tuch einschlägt und sie mit diesem in den Pressschacht einsetzt. Die Reste können dann weiter noch ausgekocht oder beim Ansetzen von Essig auch gleichzeitig mit Fallobst etc. verwendet werden.

Die Bank, in welche der Pressschacht eingelassen ist, besteht aus einem 75 Cm. langen, circa 30 Cm. breiten und über 2 Cm. dicken Brette, in welchem eine 15 Cm. im Quadrate messende Oeffnung ausgestemmt wird, um den aus der Abbildung deutlich ersichtlichen, mit durchlöcherten Wänden versehenen Pressschacht einfügen zu

können. Ein senkrechter, in der Bank fest eingesetzter Ständer bietet für den Presshebel, an dem der Pressstempel angebracht ist, den nothwendigen Drehungspunkt dar.

Dieses einfache Werkzeug bietet Veranlassung zu einer bessern Obstverwerthung und damit auch zu einer ergiebigen Einnahmsquelle, indem man dadurch eine Menge von Früchten, besonders die im Walde wildwachsenden Beeren, zur Conservirung heranzuziehen im Stande ist, die man zeitweilig gar nicht beachtete.

Oekonomie Porisowskawo bei Gawrilowska (Südrussland). Im Allgemeinen ist hier in diesem Jahr keine Obsternte zu erwarten. Aber die Obstgartenwirthschaft ist hier auch eine schauderhafte. Die Gutsbesitzer sind schwer zu überzeugen, dass Bäume gedüngt werden müssen; nur die Erfolge sind überzeugend für sie. Ich gehe wacker mit gutem Beispiele voran und die Nachbarn fangen an einzusehen, dass der Deutsche durch seine Kenntnisse allein die Ursache an der Fruchtbarkeit der ihm anvertrauten Bäume ist. Ungeachtet ich im vorigen Jahre eine volle Ernte einbrachte, so habe ich auch dieses Jahr Aussicht auf eine gute Mittelernte, bei Birnen sogar auf eine volle Ernte und verspricht der Wein überdies ausgezeichnet zu werden. Die Blüthe ist bei allen Obstgattungen eine gute gewesen und da es ziemlich kalt war, so sind nicht viele der schädlichen Insecten zu sehen gewesen, die Fruchtknoten und Befruchtungswerkzeuge hätten auffressen können. Aber ich habe gegen diese gefrässigen Feinde auch gegen 3000 Paar Staare in's Feld zu schicken und danke ihnen, dass ich seit 2 Jahren keine Raupen und sehr wenig anderes Ungeziefer mehr habe. 7 Jahre hindurch war ob schädlicher Insecten in meinem Garten keine Ernte möglich gewesen, jetzt bin ich des Ungeziefers Herr geworden und sorge auf jede Art für die Fruchtbarkeit meiner Bäume. Das kann ich am besten durch den Cloakendung, der mir zur Verfügung steht, da den Sommer über auf der Oekonomie bei 11.000 Arbeiter beschäftigt sind, für welche täglich allein 800 Pud (à 40 Pfd.) Brod gebacken wird.

Für die Staare habe ich 500 Stück Doppelkästen und an 1000 Stück einfache Kästen und ausserdem in hohlen Bäumen eine Masse Nester. Die Kästen sind alle besetzt und wenn die junge Schaar ausfliegt, so bleibt kein Engerling im Felde: die Staare sind zu Hunderten in den Pflugfurchen und sind durch den Schutz dreist geworden. Ausser den Staaren schütze ich auch alle andern kleinen Vögel und habe die Freude, seit 2 Jahren selbst 11 Paar Schwalben zu besitzen, welche früher nie hier nisteten. Meine Obstanlage ist gegenwärtig 70 Desjatinen gross (1 Desjatine = 1 Hektar 9¼ Ar), es ist deren Ausdehnung aber auf 400 Desjatinen beabsichtigt und habe ich hierzu einen Vorrath von 12.000 veredlungsfähigen Wildlingen, ausserdem 50 Kilo Obstkerne angesäet zur Anlage einer grossen Baumschule für unsern eigenen Bedarf, wie für den Bedarf von ganz Südrussland. Unser Zweck ist, für 15 Kopeken, also für 20—25 kr., einen edlen Obstbaum abzulassen; jetzt kann man für 60 Kopeken keinen gut gezogenen, gewöhnlichen Baum kaufen — und mit einer richtigen Sortenbezeichnung schon gar nicht. Es herrscht übrigens hier ein solcher Wirrwarr in der Sortenbenennung, dass man selbst irre wird und hoffe ich im Vereine mit der geehrten Redaction dieses Blattes die Arbeit der Ordnung und Bestimmung unserer Sorten zu unternehmen, indem ich zu diesem Zwecke alle hier gebauten Sorten zur Bestimmung einschicken werde. (Von unserer Seite werden wir nach Möglichkeit hierzu beitragen. D. R.) Die Baumschulen und pomologischen Gärten sind hier nicht zu dem Zwecke angelegt, billige Bäume und gute Sorten zu liefern, vielmehr nur, um tüchtig Geld zu verdienen. Kein russischer Bauer ist im Stande, einen Apfelbaum mit 75 Kopeken bis 1 Rubel 50 Kopeken zu bezahlen, was er hier allgemein kostet. Dass der Bauer keinen Sinn für Obstbau habe, kann Niemand behaupten, aber die Mittel und Kenntnisse fehlen ihm und dazu soll ihm verholfen werden. Ich habe durch Belehrung und durch Verschenken von einigen hundert Apfelbäumen an russische Bauern fast einen ganzen Kreis zu einem Obstgarten umgeschaffen. Im Michailow'schen Kreis (Gouvernement Räsan) habe ich mit 7 Dörfern angefangen und wo früher nirgends ein Obstbaum zu entdecken war, ist jetzt, nach 6 Jahren, fast von jedem Bauer ein Garten angelegt worden. Und wie begierig die Leute sind, Kenntnisse zu sammeln, ist erstaunlich. Mit welcher Aufmerksamkeit sie die Bäume behandeln, bezeugen die schönen Obstgärten in Nowopanske und vielen andern Dörfern. Würden noch kleine Kreisausstellungen in's Leben gerufen, so würde man in der kürzesten Zeit die Obstbaumzucht mächtig fördern. Aber man soll nur nicht glauben und dreist behaupten, der Bauer habe keinen Sinn dafür. Man gebe ihm einen Baum für 10 Kopeken und in einem Dutzend Jahren ist Russland ein Obstgarten. Wir haben Baumschulen zu dem wohlthätigen Zwecke, die Obstbaumzucht zu verbreiten: die Herren nehmen aber für einjährige Oculanten 25 Kopeken, wie z. B. Graf Kleinmichel im Kursk'schen Gouvernement, während sich die Gestehungskosten für einen fünfjährigen Baum hier auf 7 Kopeken belaufen, u. zw. hier, wo ich 40 Kopeken Arbeitslohn bezahle, während im Kurskischen der Lohn nur 11—15 Kopeken, also viel weniger beträgt. Es ist nun offenbar zu theuer, wenn man dem Bauer 25 Kopeken für einen einjährigen Oculanten abnimmt und der Bauer ist nicht im Stande, sich Obstbäume zu kaufen.

Da Ihr werthes Blatt in Südrussland viel verbreitet ist, wird es mich freuen, wenn Sie diesen Bericht im Interesse unseres Obstbaues freundlichst aufnehmen.

A. Heinke.

Waterloo ist eine der neuesten amerikanischen Frühpfirsiche, die erst im vorigen Sommer 1883 durch die berühmte Gärtnerei von Ellwanger & Barry in den Handel gebracht und in die Gärtnerei eingeführt wurde. Es ist ein Sämling von Herrn Henry Lisk in Waterloo, New-York, woher die obgenannte Firma den Originalbaum bezog und dessen Alleinverkauf erwarb. Gegenwärtig ist die Sorte schon in grösseren Gärtnereien Englands und des Continents von Europa zu haben.

Grösse: mittel bis gross; gute Früchte messen bis 23 Cm. im Umfange und wiegen 5 Unzen englisch.

Form: rund mit einer tiefen Einsenkung auf einer Seite vom Stiel bis zum Stempelpunkt; Stiel in einer tiefen Höhlung; Spempelpunkt leicht eingedrückt.

Farbe: matt weisslichgrün im Schatten; roth marmorirt auf der Dunkelcarmoisin-Färbung der Sonnenseite.

Fleisch: grünlichweiss, mit Ueberfluss an Saft von süssem, weinigem Geschmack, hängt fest am Steine, wie Hale's Amsden etc.

Reifezeit: Im Jahre 1878 reifte das erste Exemplar den 14. Juli und mass 25 Cm. im Umfange; sämmtliche Früchte wurden überreif bis 19. desselben Monats abgenommen. Im Jahre 1881 konnte kein Urtheil abgegeben werden; der Originalstamm ging zu Grunde und die Früchte des ganzen jungen Nachwuchses wurden durch den Rosen-

käfer zerstört. In andern Gärten fand ich die Frucht gleichzeitig mit Alexander und Amsden reifen, auch von ähnlicher Grösse, aber von viel besserer Qualität. Die neue Sorte scheint sich demnach dahin zu qualificiren, dass sie andere frühe Sorten gut ersetzen könnte.

Der „Country Gentleman" schreibt darüber vom 1. August: Ellwanger & Barry sendeten uns von Rochester am 20. Juli Früchte dieser neuen Species, denen man jedenfalls ihrer Grösse halber, sowie wegen ihrer Frühzeitigkeit Aufmerksamkeit zuwenden muss. Sie waren sehr gross, mehr wie 6 Cm. im Durchmesser, beinahe ganz rund, etwas eingedrückt an den Enden, gefleckt und breitgestreift mit feinem Roth auf gelbem oder grüngelbem Grund; die Naht sehr deutlich sichtbar; der Stiel tief eingesetzt, das Fleisch gut saftig und schmelzend, an dem hellgelben Steine anhängend, von guter Qualität, doch nicht von höchstem Aroma. Die Herren Ellwanger & Barry informirten uns, dass diese Pfirsiche von dem Originalstamm herkämen und „Waterloo" benannt wurden. In derselben Zeit waren die Amsden auf unsern Bäumen fast noch ganz grün und hart; ein Beweis der ausserordentlichen Frühreife dieser neuen Sorte.

Conkling. Ebenfalls ein neuer Pfirsichsämling, aus dem Garten des Reverend. Herrn Sawyer im Städtchen Parma in New-York stammend, trug zum ersten Male 1873 Früchte und wurden die ersten Früchte und Pflanzen am 7. September 1877 von E. M. Conkling versendet. Die Beschreibung ist folgende:

Grösse: gross, gute Exemplare messen 23—25 Cm. im Umfange und wiegen 6½ bis 6¾ Unzen.

Form: rund mit einer leichten Einsenkung an einer Seite, Stempelpunkt vertieft.

Farbe: wunderschön goldgelb, mit Carmoisin marmorirt, sehr anmuthig.

Fleisch: blassgelb, sehr saftig, süss, mit angenehmem Weingeschmack, besser wie jede andere gelbfleischige Pfirsich.

Reifezeit: Folgt nach „Crawfords Early".

Catillac sans pierre. Unter diesem Namen wurde dem Obstbaucomité der nationalen Gartenbaugesellschaft in Frankreich in der Sitzung vom 23. März d. J. ein Körbchen neuer Birnen von Fräulein Chretien vorgelegt. Die Früchte waren sehr schön, von mehr als mittlerer Grösse, ganz gleichförmig und ähnelten sehr einer Beurre gris (Graue Herbstbutterbirne), nur schienen sie etwas weniger kurz und bauchig zu sein. Der feine Stiel war sehr kurz und die Schale von schönstem Roth, das theilweise Vermillion genannt werden muss.

Russische Aepfel. Im vorigen Jahre war wiederholt die Rede von den frostwiderständigen russischen Obstsorten. Sie scheinen bei uns noch nicht sehr stark verbreitet zu sein. Dagegen haben die Baumschulen von Ellwanger & Barry in Rochester im Staate New-York ein reiches Sortiment solcher Arten und könnten wir dieselben von dort erhalten. Wir führen die Namen auf:

Arabskoe.	Kornitzoe Polosatoe.
Antonovskoe.	Late Russian.
Belborodowske.	Ostrowske.
Champanskoe.	Red Transparent.
Count Orlow.	Repka.
Grand Duke Constantine.	Retschestwenskoe.
Grand Sultan.	Rinahkowski.
Grosskoe Selenka Gruner.	Skryschapel.
Kalkidonskoe.	Titowka.
Karabowka.	Tschernoe Drewo.

Ueber einige Veredlungen. Die Winterveredlung von Pfirsichen und Aprikosen ist schon längst als zweckmässig bekannt. Ich bediene mich derselben seit 12 Jahren und habe immer gute Erfolge. Es dürfte aber vielen Gärtnern, Handelsgärtnern sowohl wie Liebhabern, von Interesse sein zu erfahren, dass man die im Jänner veredelten Aprikosen im April schon als Edelreiser im Freien wieder benutzen kann, und zwar mit sehr gutem Erfolge. Dadurch ist man in den Stand gesetzt, eine neue Sorte sehr rasch zu vervielfältigen. Aprikosen, im Jänner veredelt, wachsen sehr stark und, wenn nicht zu warm gehalten, endigt der erste Trieb um den 20. April, also gerade um die Zeit, wo das Veredeln in der Baumschule im besten Stadium ist. Da schneide ich nun meine veredelten Aprikosen bis auf 3 oder 4 Augen herunter und benutze selbe als Edelreiser in der Baumschule. Das Verfahren ist praktisch und gut Ich verschrieb mir unlängst neue Sorten Pfirsiche und Aprikosen aus Berlin. Selbe erhielt ich in blühendem Zustande und hatten sie bis 3 Cm. lange Triebe. Zum Veredeln ging das Frühjahr verloren. Ich versuchte nun nach Schluss des ersten Triebes zu pfropfen, was mir misslang, denn es wuchsen nur 2 Reiser an; ich kam aber zur Ueberzeugung, dass es doch möglich sei. Voriges Jahr machte ich zu verschiedenen Zeiten mehrere Versuche, in die Rinde zu pfropfen. Im Sommer gelang es mir besser, jedoch gingen im Winter viele solcher Veredlungen ein. Die Veredlung wächst rasch an und der erste Trieb ist ein kräftiger; zur rechten Zeit pincirt, blühen selbe das zweite Jahr zum Theile schon. Bei mir ist dies gewöhnlich der Fall. Auch vorjährige Reineclaude-Veredlungen mit solchen Reisern blühen herrlich, so dass ich hoffe, Früchte zu erhalten.

Es ist aber dabei nöthig, dass der erste Trieb vollständig beendigt sei; dies ist eine Vorbedingung des Erfolges, da noch im Wachsen befindliche Triebe sonst nicht anwachsen; auch müssen die Blätter abgeschnitten werden.

A. Heinke.

Veredlungswachs. Bei den Baumschulbesitzern in Vitri ist das nachstehende Baumwachs in Gebrauch; es gilt in warmflüssigem Zustande als eines der besten, dabei ist es ein sehr billiges und sparsames Mittel. Um 10 Kg., die etwa 4 fl. kosten, zu erzeugen, nimmt man 4 Kg. schwarzes Pech, 4 Kg. weisses Pech, 1 Kg. Harz, ½ Kg. gelbes Wachs und ½ Kg. Hammeltalg. Zuerst zerlässt man den Hammeltalg, um die festen Theile desselben entfernen zu können, dann bringt man die andern Ingredienzien dazu, zuletzt das Pech, und achtet darauf, dass diese Mischung während des Kochens nicht übergehe. Es wird über schwachem Feuer tüchtig gemischt und schliesslich partienweise in ein Schaff mit Wasser geschüttet, um die Masse zum Erkalten zu bringen. Sodann formt man daraus Kugeln von der Grösse der Billardballen, die man gut zusammendrücken muss, damit sie kein Wasser aufnehmen. So halten sich diese Kugeln auf ganz unbestimmte Zeit. Vor dem Gebrauche erwärmt man die nöthige Menge auf einer sogenannten Veredlungslampe in einem kleinen tiefen Gefässe.

Blumen- und Gemüsegarten.

Wien, 30. Mai. In Wien ist die Stadtgärtnerstelle erledigt und deren Neubesetzung ausgeschrieben worden. Als Bewohner dieser Stadt kennen wir die Wirthschaft seit dem ersten Spatenstiche am Stadtpark vor mehr als 20 Jahren. Da es dem Haupte des Gemeinwesens Wien damals darum zu thun war, etwas Grossartiges zu schaffen,

so ergriff man die richtige Massregel und bestellte hierzu einen tüchtigen Gärtner, einen Meister, der zugleich wissenschaftliche Bildung besass. Wenn dieser Mann nun auch seine Fehler hatte, so muss man doch anerkennen, dass er uns eine in vieler Beziehung mustergiltige Schöpfung darbot. An seine Stelle trat das Handwerk und die Mittelmässigkeit, wie sie dort beliebt ist, wo die Cliquen herrschen wollen und wo man es einrichtet, dass der Vorstand der Gärten der Grosscommune Wiens seine Kunst nicht frei entwickeln darf, sondern jeder Partei Recht thun soll und von jeder angegriffen wird. Eine Gartenüberwachungs-Commission hat bisher geherrscht und dieselbe hat unlängst den Bürgermeister herumgeführt, um ihm zu zeigen, wie schön der Frühling Alles entwickelt hat. Aber hat der Blinde den Blinden geführt oder wollte Niemand sehen? Dass der gute Grund, das alljährliche Umgraben und das reiche Bewässern genügend Laub und Triebe hervorrufen, daran konnte selbst das letztjährige Wirthschaften nichts verderben; dass aber der Park von Blüthensträuchern zu einer Remisenanlage à la Schönbrunn umgewandelt ward und z. B. von circa 3000 Syringen (Hollersträuchern) im ganzen Park nur etwa 30–40, also kaum 1½% in Blüthe standen, fiel dies Niemandem auf? Und sah Niemand, dass dabei das Hackmesser und die Heckenscheere in ganz unrichtiger, unzeitgemässer und übertriebener Weise gewirthschaftet hatten, wie es sich ein intelligenter Gärtner nie erlauben wird? Wir wollen nicht auf die vielen, jetzt in Uebung befindlichen, fehlerhaften Massregeln zurückkommen, nicht zeigen, wie die Umgebung des Cursalons handwerksmässig verdorben wurde, der wundervolle grüne Hintergrund des Schubert-Monuments elend ausgehauen wurde, der Rathhauspark lächerlich restaurirt wird, die Votivkirchenanlage immer im chinesischen Style bleibt, wo nur Demjenigen der Eintritt gestattet werden darf, der einen Schattenspender bei sich hat, die Strassen um einen prächtigen Rasenplatz zwischen dem Justizpalast und dem Abgeordnetenhause täglich bespritzt werden, das Gras aber nie einen Tropfen bekommt, der Phorusplatz im Umfange Stummelakazien, in der Mitte 8 Stück meterhohe Sträuchlein und in der ganzen Fläche vogeleigrossen Schlägelschotter enthält — damit er der Bevölkerung und deren Kindern ja nicht zur Erholung dienen könne etc. etc.; wir wollen nicht weiter darüber sprechen und haben nur Einiges angeführt, um zu zeigen, dass jetzt unbedingt ein Mann an die Spitze des Gartenwesens von Wien gestellt werden muss, der dasselbe selbstständig zu leiten versteht und die Gartenüberwachungs Commission auf das verweist, wozu sie eigentlich allein da sein sollte, nämlich zur Ueberwachung von Missbräuchen, nicht aber zu Anordnungen in der Gärtnerei, wovon die Herren erweislich gezeigt haben, dass sie nichts verstehen.

Der Mann, der an die Spitze des Gartenwesens gestellt werden soll, muss selbstbewusst handeln und auch so handeln können; er muss bei wirklicher Liebe zur Gärtnerei auch ästhetische und scientifische Bildung besitzen, die ihn das Herandrängen Unberufener, seien es nun einzelne Gemeinderäthe, Gemeindebeamte oder Fremde, Architekten oder wer immer — abzuweisen lehrt und dem man Vertrauen entgegenbringt. Ohne Vertrauen in seine Kenntnisse und ohne Vertrauen in seine Redlichkeit, die ihn vor unnöthiger, vexatorischer Behelligung schützt, ist für denselben eine gedeihliche, das Wohl und die Schönheit der doch so prachtvollen gärtnerischen Anlagen in Wien fördernde Thätigkeit unmöglich!

Gelingt es diesmal, unter den 83 Bewerbern, die sich eingefunden haben, ohne einen neuen Argonautenzug nach Prag den richtigen Mann zu finden, dann kann man Wien nur Glück wünschen. Erhebt aber eine Gemeinderathspartei irgend ein Protectionskind, einen gefügigen Gehilfen, der keine gründliche gärtnerische Bildung genossen, ja nicht einmal eine genügende allgemeine nachweisen kann — so wie man es sich erzählt — zum Chef der Gärten Wiens, dann bedauern wir diese und den Ruf unserer Vaterstadt, der unter dem gegenwärtigen Regime genug schon durch ähnliche schädigende Massregeln gelitten hat. Es wird dann dem Gemeinderathe auch nicht ausbleiben, in kurzer Zeit wieder zu berathschlagen, wie der neue Stadtgärtner behufs seiner Pensionirung behandelt werden soll und wie man ihn fortwirthschaften und verderben lässt, um nur nicht wieder vor eine neue Wahl gestellt zu werden.

Chänomeles. Diese Gattung wurde von Lindley für eine einzige japanesische Species, für Cydonia japonica L. (Chaenomeles japonica, der sich Pyrus Maulei anschliesst) geschaffen; sie ist in Bezug auf decorativen, ornamentalen Werth eine der merkwürdigsten. Keiner der Frühlingsblüthensträucher kann mit ihr rivalisiren, weder in Bezug auf die Pracht, den Glanz, noch Färbung der Blumen. Vom reinsten Weiss geht die unendliche Reihe der Nuancen bis zum tiefsten Dunkelroth und bis zum hellsten Scharlach; selbst das Gelb findet man bei ihnen vertreten.

Dabei sind diese Sträucher durchaus nicht zärtlich; sie kommen fast in jedem Boden und jeder Lage gut fort und ihre Härte gegen die Winterfröste ist vollständig erprobt. Sie sind auch so leicht, wie kaum ein anderer, zu cultiviren. Sie verlangen kein Beschneiden, kein Pinciren und ohne die geringste weitere Sorgfalt blühen sie doch alljährlich reichlich. Alles, was man zu ihrer guten Erhaltung thun kann, ist, dass man die allenfalls sich zu stark entwickelnden Triebe — die aber ohnedies sehr selten vorkommen — zurückschneidet; aber auch hiebei ist keine wie immer geartete Regel zu beobachten. Welche Form man der Pflanze immer auch gibt, stets wird sie ihre zahlreichen Blumen vom März bis Mai je nach der besonderen Varietät darbieten Durch lange Zeit kannte man nur einfache Blüthen, aber seit einigen Jahren befinden sich auch Sorten mit mehr oder weniger gefüllten Blumen im Handel, die ebenfalls in den Farben variiren.

Die Vermehrung der Chänomeles geschieht auf verschiedene Arten. Die einfachste und natürlichste ist jedenfalls die Samenaussaat. Die Kerne gehen leicht auf und wachsen gut, geben aber differirende Abweichungen und nöthigen zur Veredlung, wenn man schon vorhandene Sorten echt weitervermehren will. Ein einfacher Vorgang ist auch die Wurzelstecklingsvermehrung; Wurzelstücke der Chänomeles treiben, insbesondere wenn man sie in Heideerde und gespannte Luft bringt, sehr gerne Augen, die sich bald entwickeln; werden diese nun von wurzelechten Sorten genommen, so ist die so leichte Vermehrung auch eine vollkommen sortentreue. Sodann ist auch die Veredlung in den Einschnitt auf Sämlinge von Chänomeles, welche leicht verwächst und gute Pflanzen liefert. Nur hat diese Vervielfältigungsmethode den Nachtheil, dass hierbei leicht Irrthümer entstehen können, wenn das Edelreis zurückgeht. In diesem Falle treibt nämlich der Wurzelstock (wenn die Veredlung auf den Wurzelhals geschah) leicht neue Schosse aus, die dann einige Zeit für eine edle Sorte gehalten werden können. Es kommt dies übrigens auch bei andern Veredlungen vor, wo man Sämlinge der eigenen Art zur Unterlage wählt (sur franc, sagt der Franzose), so z. B. bei Aepfeln, Pflaumen, Kirschen etc.

Diesem Uebelstande auszuweichen, kann man den Chänomeles auf Birnsämlingen ebenfalls durch Pfropfen vermehren; Birnen treiben, auch wenn die Veredlung abstirbt, weder an der Basis aus, noch machen sie Wurzelschosse. Die Veredlung auf Birnen hat auch andere grosse Vortheile; man kann dadurch sowohl unzählige Vermehrungspflanzen erlangen und ebenso auch hoch- und niederstämmige, kurz jede Form erzielen, welche das decorative Element, die herrlichen Blumen der Chänomeles, erst recht zur Geltung bringen.

Kann man im Freien veredeln, wie man es bei den Birnen macht? Wir haben darüber die vollständigste Gewissheit. Carrelet ging jüngst folgendermassen vor. Im Februar erhielt er von uns den Zweig einer schönen und seltenen Chänomeles-Varietät. Er schnitt denselben in kleine Stücke entzwei und veredelte selbe im Freien und ohne weitere Sorgfalt 1. auf einen Chänomeles und 2 auf die Wasserschosse einer Curé-Birne. Nicht nur dass die Edelreiser anwuchsen, sie trieben auch ausserordentlich stark aus, besonders der auf der Curé veredelte.

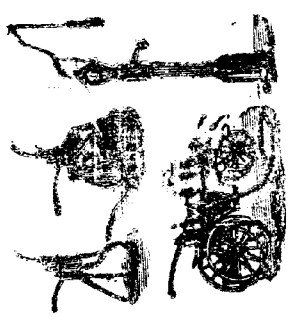
Es fragt sich nun noch weiter, ob diese Veredlungen lange leben und ob sich unter den Birnen nicht Sorten finden, die mehr wie andere zu Unterlagen taugen, sei es wegen der Annahme, sei es wegen der Ausdauer. Wir können hierüber nichts behaupten; die Frage, die wir hier aufwerfen, kann die Praxis allein entscheiden. Unser Zweck ist, die Aufmerksamkeit auf ein neues Factum zu lenken, welches uns gute Resultate zu gewähren scheint.

Hier in Wien sahen wir sehr schöne derartige Hochstammveredlungen aus dem Etablissement Rosenthal von 1—1½ M. Höhe. Die Blumen kamen damit prachtvoll zur Geltung. Wir können Gartenfreunden deren Anzucht in der angedeuteten Weise nur auf's Dringendste empfehlen. Herr Rosenthal bedient sich aber der gewöhnlichen Cydonia vulgaris L., der Quitte, als Unterlage; es wäre interessant, wenn sich diese bewähren sollte. Insbesondere wäre dann auch Pyrus Maulei als Hochstamm zu erziehen und könnten nicht nur die herrlichen Blumen, sondern auch die so fein aromatisch duftenden Früchte zu erhöhter Geltung gelangen. Besonders wäre dies mit der von M. Leichtlin gezüchteten P. Maulei superba der Fall, die sehr grosse, blendend zinnober Scharlachblumen und Früchte wie ein grosser Apfel und intensiven Wohlgeruch hat.

Zuschriften in Redactions-Angelegenheiten sind gefälligst an die Redaction: **Wien, VI. Mollardgasse 41**, zu richten.

Für den Inhalt der Inserate ist die Redaction nicht verantwortlich.

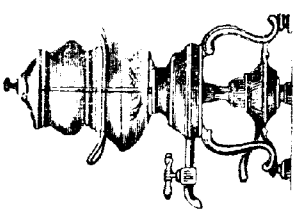
F. Kernreuter
Wien, Hernals, Hauptstrasse Nr. 115
an der Pferdebahn.
(1)



Garten- u. Feuerspritzen mit **Kugelventilen**, Schläuche, Feuerwehr-Ausrüstungen, *Brunnen-Schöpfwerke* für jede Tiefe und Wasserlieferung, Bau-, Schlucht- und Jauchepumpen, Bier- und Weinwerkel, Oel- und Spirituspumpen etc.
Illustrirte Preis-Courante gratis.

Beste Kaffeemaschine.

Franz Rewolt's
Metallwaaren-Fabrik
WIEN,
V. Schlossgasse 17.



Circulations-Kaffee- und Theemaschine von Glas mit Metall montirt.
Preis-Courante auf Verlangen gratis und franco.

Ein verheirateter Gärtner, der durch längere Zeit einem der ersten gärtnerischen Etablissements in Wien vorstand und früher in herrschaftlichen Gärtnereien diente, **sucht eine Stelle.**

L. SPÄTH,
Baumschule
(125 Hektar umfassend). (7)
Berlin SO., Köpnickerstrasse 154.
empfiehlt grosse Vorräthe von:
Obstbäumen in allen Formen, *Alleebäumen, Ziergehölzen*, Coniferen, Rosen, Obstwildlingen, Forst- u. Heckenpflanzen, Erdbeer- und Spargelpflanzen, Maiblumenkeimen und *Blumenzwiebeln.*
Kataloge gratis und franco.

Klenert & Geiger,
I. steiermärkische (2)
Rosen-, Obstbaum- und Saatschule
in **Graz**, Steiermark,
empfehlen ihre grossen Vorräthe **Busch- und Hochstamm-Rosen**, ferner **Obstbäume**, sowohl hochstämmige, wie auch in formirten Pyramiden, Spalieren, Cordon etc.; besonders aber ist grosser Vorrath von **Obstwildlingen** etc.
Kataloge auf Verlangen gratis.

Raffia.
Offerire neueste Zufuhr per
Original-Ballen
à 2½—3 Centner schwer
per 50 Kilo . . . . Mk. 33
im Anbruch per 50 Kilo „ 36
Proben von 5 Kilo . . „ 4
A. H. Höbbel,
Bast- und Bastmatten-Lager
(22) **Hamburg.**

INHALT: Ein Capitel über Pfirsichcultur. (Mit 4 Illustr.) — Altes und Neues aus dem Gebiete der Obstbaumzucht und Obstbaumpflege. — Vom Birnbaum und Cider. — Ueber Erdbeeren. — Dürfeld's Obstmodelle. — **Mittheilungen und Correspondenzen:** Fruchtsaftpresse. (Mit 1 Illustr.) — Oekonomie Porisowskawo. — Waterloo. — Conkling. — Catillac sans pierre. — Russische Aepfel. — Ueber einige Veredlungen. — Veredlungswachs. — **Blumen- und Gemüsegarten:** Wien. — Chänomeles. — Inserate.

Expedition: Wien, VI. Mollardgasse 41. Druck von **Wilhelm Köhler** in Wien.

Oesterreichisch-ungarischer

OBSTGARTEN

Illustrirte Zeitschrift

für

Obstbau und Obsthandel, sowie für Blumenzucht, Küchen- und Handelsgärtnerei.

Abonnement:

Inland: Ganzjährig . fl. 4.—
Halbjährig . „ 2.—
Ausland: Ganzjährig Mk. 8.—
Halbjährig . „ 4.—
resp. Francs 11.— oder 5.50.

Herausgegeben und redigirt
von
L. von Nagy.

Administration: WIEN, VI. Mollardgasse 41.

Inserate:
pro dreimal gespaltene Petitzeile oder deren Raum **10** kr. = **20** Pf.

Beilagen werden berechnet pro 1000 Exemplare **10** fl.

Erscheint am 1. und 16. eines jeden Monats.

Nr. 12. **Wien, 16. Juni 1884.** **I. Jahrg.**

Ueber Himbeeren.

Die Himbeeren und Brombeeren (Rubus) stammen aus kaltem Klima, kommen fast überall fort, nur nicht in ganz trockenen Lagen. Ein ganz gewöhnliches gutes Terrain genügt ihnen, besser aber sagt ihnen noch eine jugendliche Humuserde zu. Der Schatten ist ihnen nicht lästig, wenn nur der Standort sonst genügend luftig ist. Die wilden Himbeerschläge des Gebirges nehmen gewöhnlich abhängige, sonnige Waldparcellen ein und tragen monatelang reichlich.

In den Culturen weist man der Himbeere häufig eine nach Norden gewendete Mauer an, an welcher sich andere Obstsorten nicht gefallen; die Früchte werden hier etwas später reif, aber sie dauern desto länger an und können nach und nach abgenommen werden. Nur die sogenannten remontirenden Sorten, die mit ihren Fruchtguirlanden im Herbste unser Auge erfreuen, verlangen unbedingt sonnigen Standort, weil die Früchte sonst sauer bleiben würden. Sehr heisse Gegenden ohne Bodenfeuchtigkeit bleichen das Laub der Himbeere und lassen die Frucht vertrocknen, bevor sie ausreift.

Man pflanzt die Himbeeren, um sie im Grossen handelsmässig auszubeuten, in Linien oder Quarrés, entweder für sich allein oder in Verbindung mit Kirschbäumen, deren Früchte nicht abfallen, oder man wechselt mit Ribes und Stachelbeeren ab, jede Sorte immer in mehreren Linien nebeneinander gruppirt. Ein Himbeerfeld kann sehr lange tragbar bleiben, wenn man es gut unterhält, düngt und von den überflüssigen Ausläufern frei hält. Dabei sind die Cultur- und Erntekosten geringe und der Ertrag ist fast ganz Gewinn. In Frankreich schätzt man, dass ein Himbeerfeld von der Grösse eines Ars 40 Frcs. einbringe. Die Cultur der Himbeere gewinnt noch immer an Ausdehnung, besonders da sie sowohl in der Haushaltung, als auch in der Industrie der Conditore eine grosse Rolle spielt, überdies auch von dem Destillateur und dem Händler mit Dessertweinen gesucht wird.

In Wien ist die Consumtion der Himbeere eine sehr grosse. Einen grossen Theil derselben liefert die südliche Steiermark, wo sie von Pöltschach aus versendet wird; doch auch aus anderen Gegenden Steiermarks, dann aus Oesterreich, Böhmen, Mähren, Schlesien, Nordungarn langen grosse Quantitäten an; es ist dies jedoch zumeist noch die wildwachsende Sorte, die zu Einsiedezwecken verbraucht wird. Die Culturen der Himbeere sind deshalb in Oesterreich bei weitem nicht so ausgedehnt wie in Frankreich. —

Was die cultivirten Sorten betrifft, so müssen wir die gewöhnliche in der Umgebung von Wien verbreitete rothe Varietät für eine der besten erklären, die selbst nicht von der „Merveille“ übertroffen wird, die im Jahre 1849 von Simon Louis Frères eingeführt und damals in Neubert's „Garten-Magazin“ abgebildet wurde. Die Eigenschaft, dass diese Sorte auch im Herbst Früchte ansetzt und eine zweite Tracht liefert, ist fast belanglos, weil diese Herbstfrüchte zu einer Zeit erscheinen, wo man andere saisongemässe, bessere Früchte vorzieht, wie Birnen, Pfirsiche, Weintrauben etc., für die Grosscultur ist daher immer eine recht früh und reich tragende Varietät vorzuziehen, weil sie dann am gesuchtesten ist und am besten bezahlt wird. Ein Paar Tage mit der Ernte voraus sein, ist für

den Cultivateur immerhin ein nicht zu verachtender Gewinn und in dieser Beziehung macht sich selbst das Giessen von Spalierculturen der Himbeere mit warmem Wasser gut bezahlt.

Wir wollen hier auf die verschiedenen Sorten nicht näher eingehen, sondern nur darauf aufmerksam machen, dass neuestens aus Amerika, dem Lande der Beerenobstcultur, eine Anzahl von Hybriden eingeführt wurden, welche sich durch dunkelpurpurnes Aussehen, besondern Geschmack und gute Transportfähigkeit auszeichnen. Sie werden meist als Black Cap bezeichnet und sind auch in Europa schon verbreitet. Eine der neuesten hier eingeführten Sorten ist Cuthbert, bei Louis Späth in Berlin zu erhalten. Cuthbert heisst in Amerika allgemein Queen of the Market (Königin des Marktes), hat mittelgrosse, konische Beeren von fester Consistenz und reicher, tiefcarmoisinrother Färbung, ist zwar verhältnissmässig etwas trocken, aber dabei süss und gut. Leider gehört sie nicht zu den frühen, sondern erscheint erst in der Mitte und zu Ende der Himbeersaison; sie gilt als eine der vorzüglichsten Marktfrüchte.

Neue frühreifende Himbeere. Die Hansell-Himbeere wurde zuerst an einer nicht cultivirten Stelle auf der Farm des verstorbenen J. S. Hansell in Burlington Co.,

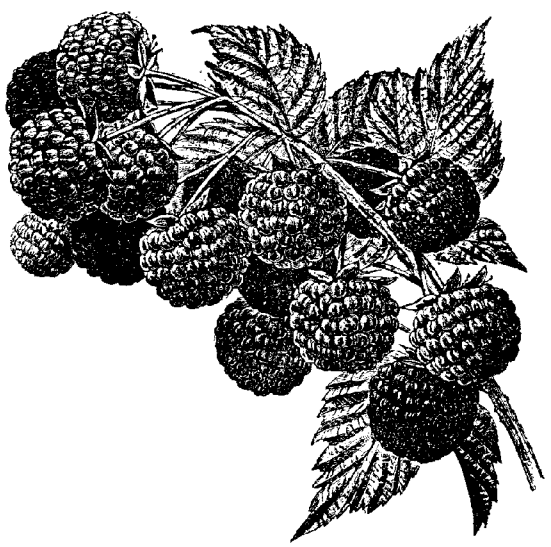


Fig. 51. Himbeere „Hansell".

N. J., entdeckt. Die Beschaffenheit der Frucht erregte die Aufmerksamkeit Hansell's. Er vermehrte die Pflanze und zur Zeit seines Todes im Jahre 1881 hatte er 10 Acre mit dieser Art bepflanzt und unter Cultur. Die *Hansell* wurde den Pomologen während einer Versammlung von Obstbauern auf der Farm, wo sie entstanden, gezeigt. Die Herren Parry, Collins, Moon, Lovett und viele Andere besichtigten die fruchttragenden Pflanzen und die Ansicht der Versammlung über die guten Eigenschaften der Art wurde abgegeben. Herr Lovett von Little Silver, N. J., drückte sich folgendermassen aus: „Sie reift am frühesten, ist am vortheilhaftesten; gross, glänzend, carmoisinroth, hart, fruchtbar und sehr fest."

Für die Beerenobstbauer ist einige Tage Unterschied in der Reifezeit einer Himbeere von grosser Wichtigkeit, da dies einen bedeutenden Einfluss für den Marktpreis hat. Das allgemeine Zeugniss lautet, dass die Hansell die Frucht um volle zehn Tage früher reift, wie die Brandywine und andere der hauptsächlichsten Arten, und die Frucht bringt deshalb den höchsten Preis. Nach der Frühreife ist Härte die zunächst wichtige Eigenschaft; es wird behauptet, dass die Hansell nie, weder im Sommer noch Winter, beschädigt wurde. Aus der Abbildung ist ersichtlich, dass die Hansell den grossen Arten angehört, indem sie fast der beliebten *Cuthbert* nahe kommt. Ihre Festigkeit und Farbe, zwei wichtige Eigenschaften, werden von den Commissionshändlern gelobt.

Zwei neue Brombeeren — „Early Cluster" und „Wilson Junior". Es ist mehrere Jahre her, dass neue Arten von wirklichem Werth unserer Liste verbesserter Brombeeren hinzugefügt worden sind; dieses Jahr bringt uns indessen zwei, die vielversprechend und von grossem Werth für unsere Beerenobstzüchter zu sein scheinen. Anfangs Juni sandte uns Herr John S. Collins, Morristown, N. J., Proben der *„Early Cluster"* Brombeere. In Folge der Nachlässigkeit des Expressmannes kamen sie in einem Zustande an, der sie zum Essen ungeeignet machte und nur ein



Fig. 52. Brombeere „Early Cluster".

Urtheil über Grösse und Form gestattete. Wie die meisten unserer cultivirten Brombeeren, war diese ein zufälliger Sämling. Die für die „Early Cluster" beanspruchten Vorzüge sind: Gesundheit und Kraft der Pflanzen, grosse Fruchtbarkeit, Frühreife und vorzügliche Qualität. Da die gefüllten oder unvollkommenen Blüthen, die bei der „Early Wilson" und anderen Arten so häufig sind, bei dieser nicht vorkommen, kann jede Blüthe eine Beere bilden, wodurch die Fruchtbarkeit vermehrt wird. Der Entdecker berichtet, dass von einer Pflanze bei einmaligem Pflücken dreizehn Quart Beeren erlangt wurden. Die Abbildung zeigt die Grösse der Beeren um ein Drittel verkleinert, welche durchschnittlich nicht ganz so gross wie die der „Early Wilson", aber von viel besserer Qualität sind, weil sie den inneren härtlichen Kern nicht haben. Die „Early Cluster" wird viel für den Markt angepflanzt und verspricht eine werthvolle Art zu werden.

Die besseren Brombeerenarten sind so allgemein zufällige Sämlinge, dass eine Ausnahme von der Regel etwas Neues ist. Herr William Parry, Parry, N. J., hat seit vielen

Jahren mit der Brombeerenzucht aus Samen Versuche angestellt. Da er fest an den Werth angeerbter guter Eigenschaften, oder den „Stammbaum," im Obst wie bei den Rennpferden und Butterkühen, glaubt, hat er die besten und grössten Beeren der gesundesten und fruchtbarsten Pflanzen der „Wilson Early," die er für die beste der damals bekannten Arten hielt, zur Aussaat ausgewählt. Von Hunderten Sämlingen wurde einer gewählt, dessen Vermehrung am wünschenswerthesten schien und „*Wilson Junior*" benamt. Es wird behauptet, dass der Sämling alle



Fig. 53. Brombeere „Wilson Junior".

guten Eigenschaften der Stammpflanze und ausserdem mehrere Vorzüge besitzt. Die Grösse der Beeren ist etwas Ungewöhnliches; einzeln ausgewählte massen 3½ Zoll um ihren kleinsten Durchmesser. Es wird behauptet, dass sie fruchtbarer und schon beim Schwarzwerden süss ist, dass sie sich gut hält und die glänzend schwarze Farbe ungewöhnlich lange verbleibt.

Die Brombeere ist jetzt ein so wichtiges Marktobst geworden, dass wir mit Interesse jede neue Art, welche eine Verbesserung der bekannten Arten zu sein verspricht, verfolgen. Natürlich theilen wir bei diesen, wie bei allen anderen Obstarten, die wir nicht selbst anbauen und prüfen konnten, die Ansprüche der bei ihrer Einführung Interessirten mit. In diesem Falle sind beide Herren seit langen Jahren in der Obstcultur thätig und vollkommen mit den Anforderungen, die an eine Marktsorte gestellt werden, vertraut. Sie wissen besser, wie viele Andere, in welcher Beziehung die alten Arten fehlerhaft waren.

Altes und Neues aus dem Gebiete der Obstbaumzucht und Obstbaumpflege.

Vortrag, gehalten im Obst- und Gartenbauvereine zu Leobschütz von Bruno Strauwald, Kreisobergärtner in Gnadenfeld in Schlesien.

(Schluss.)

Die Erziehung der Kirschen ist wesentlich verschieden von derjenigen der Pflaumen. Für Süss- und Sauerkirschen werden als beste Unterlage die Sämlinge der Vogelkirsche und in Ermangelung dieser die Sämlinge edler Süsskirschen benützt. Die zur Saat bestimmten Steine werden mit ihrer fleischigen Hülle zunächst in Sand geschichtet, um das Fleisch abfaulen zu lassen. Im Monat October werden die Steine auf gut gegrabene Beete in Reihen gelegt oder die Steine werden wie die der Pflaumen vor der Saat behandelt, wodurch ihre Kerne gleichmässiger keimen. Die Sämlinge werden 1 Jahr auf dem Saatbeet belassen und dann pikirt, im dritten Jahr verschult. Die Vogelkirsche macht an und für sich schon einen schönen Stamm, ein Stutzen des Leittriebes wird nur durch Beschädigung desselben nothwendig werden. Die Kirschen werden, sobald sie Kronenhöhe erreicht haben, veredelt. Man copulirt oder schäftet an bei zu starken Unterlagen mit einem dreiknospigen Trieb. Die unterhalb der Veredlung befindlichen Seitenzweige werden nach dem Anwachsen und nur allmälig entfernt, d. h. im Laufe des ganzen Sommers. Die junge Krone hat in der ersten Zeit die in den Stamm tretenden Säfte nicht zu verarbeiten, wir müssen also Saftableiter haben, welche wir in Form von Verstärkungszweigen dem Baum belassen. Unrichtig ist es, Süsskirschen auf Sauerkirschen zu veredeln, weit eher kann der umgekehrte Fall stattfinden. Man hüte sich, den Kirschen in den Schulen den besten Boden zu geben, da sie sonst entweder schon in der Schule, oder an ihrem späteren Standort sicher den Gummifluss bekommen, dessen Beseitigung bekanntlich äusserst schwierig ist.

Bei Anlage von Baumschulen muss das Land unbedingt rigolt und bei der Cultur der Bäume dasselbe mindestens im Laufe des Jahres zweimal (Frühjahr und Herbst) gegraben und einmal gehackt werden. Bei Vorhandensein ungeeigneter Bodenarten müssen dieselben zweckdienlich verbessert werden.

Nun noch Einiges über Pflanzung und Pflege des Obstbaumes.

Die Zeit der Pflanzung richtet sich ganz nach den örtlichen und klimatischen Verhältnissen. Im Allgemeinen ist eine zeitige Frühjahrspflanzung einer Herbstpflanzung vorzuziehen. Pflanzt man im Herbst, so hat dies bis spätestens Anfang November zu geschehen. Bei Frühjahrspflanzung wird die Baumgrube, welche eine Tiefe von einem Meter und eine Weite von 1½ Meter zu erhalten hat, schon im Herbst hergestellt, damit die Atmosphärilien auf die Beschaffenheit des Pflanzbodens wohlthätig einwirken können. Die Länge des Baumpfahles richtet sich nach der Grösse des Baumes, muss aber mit seinem unteren Ende bis auf die Sohle des Baumloches und mit seinem oberen Ende bis an die Krone des Baumes reichen. Soweit der Pfahl in den Boden kommt, ist er behufs seiner Conservirung zunächst zu kohlen und alsdann mit erwärmtem Steinkohlentheer zu bestreichen. Die Stärke des Pfahles muss der Länge desselben entsprechen. Die Beschaffenheit des Pflanzbodens muss die Eigenschaft einer guten Ackererde haben. Schlammböden, Moorböden, humusreiche Gartenböden, Kiesböden, reine Thonböden sind als Pflanzböden auszuschliessen und durch andere zu ersetzen.

Beim Pflanzen selbst befestige man zunächst den Pfahl, fülle die Grube circa zwei Drittel mit Erde an und nehme den Baum zur Hand. Die Wurzeln werden gleichmässig vertheilt und lose Erde zwischen diese geworfen, darauf wird das Baumloch mit der übrigen Erde angefüllt. Der Baum darf beim Pflanzen nicht tiefer zu stehen kommen, als er in seinem Anzuchtsort gestanden hat, eher kann er 15 bis 20 Centimeter höher zu stehen kommen. Da sich die Erde um so viel setzt, kommen dann die Wurzeln in die richtige Lage. Die Wurzeln dürfen unter keinen Umständen festgetreten werden, da sich sonst Höhlungen zwischen den Wurzeln bilden. Bei Herbstpflanzungen ist

*

ein Einschlemmen der Wurzeln nicht erforderlich, dagegen unbedingt bei Frühjahrspflanzungen. — Bei Strassenpflanzungen kommt der Pfahl nach der Strassenseite zu stehen, damit der Baum den Beschädigungen durch Wägen oder durch betrunkene Personen weniger ausgesetzt ist. — Der Baum wird im ersten Jahre nur lose an den Pfahl geheftet, damit der Baum sich mit der Erde setzt. Erst im zweiten Jahre wird der Baum für die Dauer befestigt und zwar am besten mit Cocosfaserstricken, welche für einen Baum höchstens zwei Pfennige kosten. Scheut man diese Ausgabe, so nimmt man Bänder von gutem Roggenstroh, welche allerdings in zwei Jahren erneuert werden müssen. — Beim Schluss der Pflanzung eines jeden Baumes wird die obere Erde zur Bildung einer Baumscheibe verwendet. Diese Scheibe dient zur Aufnahme des Regenwassers und des Schnees. Die Wurzeln der zu pflanzenden Bäume werden nur so weit geschnitten, als sie durch das Ausheben beschädigt worden und zwar mit dem Schnitt nach unten. Beim Kernobst und bei den Pflaumen werden die Hauptleitzweige erst ein Jahr nach der Pflanzung, behufs Erzielung des Gleichgewichtes zwischen Holz- und Fruchttrieb, geschnitten, dagegen bei den Kirschen sofort bei der Pflanzung. Je nach Stärke des Zweiges wird derselbe um ein Drittel bis zur Hälfte gekürzt, wobei man zu beachten hat, dass die stehenbleibende oberste Knospe die Richtung nach aussen hat. Noch 4 bis 5 Jahre nach der Pflanzung wird die Krone durch Schnitt gezogen (die Hauptleitzweige werden, wie eben erwähnt, und die unter den Leitzweigen befindlichen Seitenzweige auf Zapfen, d. h. auf 2 bis 3 Augen geschnitten), später werden nur die Zweige entfernt, welche nach innen wachsen, sich kreuzen, überhaupt eine unrichtige Stellung in der Krone einnehmen.

In den ersten Jahren nach der Pflanzung muss der Ausbildung des Fruchtholzes eine besondere Aufmerksamkeit geschenkt werden. Die Bildung des Fruchtholzes ist bei den einzelnen Obstarten sehr verschieden. Beim Kernobst, also bei Aepfeln und Birnen, ist dieselbe gleichartig, und findet der Schnitt der Fruchtzweige in gleicher Weise statt. Bei normalen Bodenverhältnissen wird nach dem ersten Schnitt auf Zapfen die Fruchtknospenbildung erfolgen; ist der Wuchs hingegen sehr üppig, so werden wir die Seitenzweige lang, d. h. auf mindestens 5 Augen schneiden, um hierdurch den Holzwuchs zu bändigen und die Bildung von Fruchtholz zu befördern. Bei den Kirschen schneiden wir nur das Allermöglichste, um der Gummibildung vorzubeugen; an und für sich sind dieselben zum Ansatz von Fruchtholz geneigt und tragen von selbst sehr früh. — Die Pflaumen werden in ihren Leitzweigen wie Kernobst und Kirschen geschnitten. Dagegen ist der Schnitt der Seitenzweige wesentlich von dem der obengenannten Baumgarten verschieden. Die ersten jährigen Seitenzweige werden auf 2 Augen geschnitten; von den durch diesen Schnitt erzielten Trieben wird im folgenden Frühjahr der obere lang, der untere (als Ersatztrieb) kurz geschnitten. Es bilden sich nun im zweiten Sommer aus den Augen der oberen, also langgeschnittenen Zweige, die sogenannten Fruchtspiesse, welche die Fruchtträger sind. Ist dieser Zeitpunkt eingetreten, so ist eine weitere Behandlung dieser Zweige unnöthig, da im ferneren Alter des Baumes diese Bildung der Fruchtspiesse von selbst vor sich geht. Somit hätten wir uns mit dem Schnitt der jungen Obstbäume bekannt gemacht, welcher, wenn richtig ausgeführt, die fernere Behandlung des Baumes bedeutend erleichtert. Im weiteren Alter des Baumes sollen alle Aeste, welche unrichtig stehen, entfernt werden und zwar glatt am Astring und ist die Wunde behufs Abhaltung von Fäulniss und die hierdurch entstehenden Krankheiten mit gereinigtem Holztheer, welcher in jeder Droguenhandlung zu haben, zu bestreichen.

Am naturgemässesten wird die Entfernung unrichtig gestellter Aeste gegen Mitte August sein; jedenfalls hat dieselbe vor Eintritt des Winters zu erfolgen. — Der Reinigung der Rinde ist besondere Aufmerksamkeit zu widmen. Bei Sorgsamkeit des Züchters werden Moose, Flechten und Schwämme an den Bäumen nicht aufkommen können und werden daher nur die abgestorbenen Rindentheile zu entfernen sein. Die Stämme und Aeste werden vor Winter bald nach der Reinigung mit einem Anstrich von Kalk, welchem in geringem Masse Lehm, Rindermist und Russ beigemischt ist, versehen. Das Bestreichen der Obstbäume mit Kalk ist ein wirksames Mittel gegen Insectenfrass. Gerade wenn die Bäume das Laub abwerfen und sich zur Winterruhe vorbereiten, ist dazu die geeignetste Zeit, indem dann auch die verschiedenen Insecten, darunter besonders der gefürchtete Frostspanner (Geometra brumata), zur Winterruhe eingehen, nachdem sie zuvor in die Rinde der Stämme ihre Eier niedergelegt haben, aus denen alsdann in der warmen Frühlingszeit die verderblichen Raupen und Larven entschlüpfen. Durch das Bestreichen mit Kalk wird den Insecten das Hinaufkriechen an den Stämmen sehr erschwert, sowie deren Brutnester verschlossen, nebenbei schützt die Kalkdecke die Bäume auch einigermassen gegen die rauhe Winterwitterung. Zweifellos nachtheilig ist dagegen ein Kalkanstrich im Frühjahr, indem derselbe die Poren der Rinde in der Hauptvegetationszeit verschliesst und dadurch sowohl die Luftzufuhr von aussen, wie auch die Ausströmungen von innen sehr erschwert. Bei dem Herbstanstrich ist dies nicht zu befürchten, da die verschiedenen Witterungseinflüsse im Winter die Kalkdecke bis zur neuen Lebensregung im Frühjahr allmälig wieder abgewaschen haben. Um dem Weibchen des Frostschmetterlings das Hinaufkriechen auf den Baum behufs Paarung zu erschweren, kann man übrigens noch Streifen von Glanzpapier in Brusthöhe um den Stamm befestigen. Diese Bänder sind billiger und praktischer als die Leimringe. Als weitere Mittel zur Vernichtung der Insecten diene zunächst die Entfernung des Fallobstes; ferner die tiefe Lockerung der Baumscheibe vor Eintritt des Winters und der Schutz der Singvögel. Das Auftreten der Blatt-, Schild- und Blutläuse deutet jederzeit auf eine Schwäche des Baumes hin; die gegen dieselben empfohlenen Mittel werden wir wohl bei den Formbäumen anwenden können, dagegen nicht bei Hochstämmen; hier hilft nur eine sorgfältige Bearbeitung des Baumes und Reinigung von Stamm und Aesten. Zur Vertilgung der im südlichen und westlichen Deutschland mitunter noch vorkommenden Blutlaus hat sich die Nessler'sche Flüssigkeit, in der Hauptsache aus Fuselöl bestehend, am besten bewährt. Gegen die Schildlaus ist der Kalkanstrich von guter Wirkung und gegen die Blattlaus werden wir ebenfalls die Nessler'sche Flüssigkeit mit Erfolg anwenden.

Bäume, welche Wasserreiser haben, und dies sind im normalen Zustande ältere Bäume, zeigen uns hierdurch gleichsam, dass sie einer Verjüngung bedürfen. Sind diese Bäume gesund, so dass sich die Mühe lohnt, so werden wir diese Arbeit vornehmen; bei kranken Bäumen ist diese Mühe vergebens.

Bei dem Verjüngen werden die Hauptäste um ein Drittel bis zur Hälfte gekürzt, so zwar, dass der Schnitt dicht über einem jüngeren Ast oder Zweig geführt wird, damit die Verheilung der Schnittwunde ermöglicht wird. Von den Wasserreisern werden nur die bestgestellten belassen, die übrigen entfernt. Es versteht sich von selbst, dass alle diese Schnittwunden entweder mit Theer, oder wenn sie kleiner sind, mit Baumwachs verstrichen werden.

Ist die Frucht des zu verjüngenden Obstbaumes von geringer Güte, so werden wir dem Verjüngen das Umpfropfen mit einer werthvollen Sorte folgen lassen. Nach dem Verjüngen erhält der Baum behufs seiner Kräftigung eine nachhaltige Düngung vermittelst Stalldungs. Zeigen jüngere Obstbäume Wasserreiser, so liegt eine Krankheit vor, welche mit den jedem Obstzüchter bekannten Mitteln (Bodenbearbeitung, Düngung etc.) behoben werden muss.

Zeigen Obstbäume Verflüssigungskrankheiten, wie Krebs, Brand, Gummifluss u. s. w., so sind die kranken Stellen einer sorgfältigen Behandlung zu unterziehen. Die abgestorbenen Rinden und Holztheile, sowie beim Steinobst das Gummi, sind bis auf das gesunde Holz wegzuschneiden, die Wunde selbst mit Holztheer zu bestreichen. — Wenn es thunlich ist, werden kranke Aeste ganz herausgeschnitten. Gipfeldürr werden die Obstbäume aus verschiedenen Gründen; zumeist leiden die Birnbäume an dieser Krankheit und in den meisten Fällen wird Wassermangel die Ursache sein. Reichliche Zufuhr von Wasser zu den nahrungsaufnehmenden Wurzeln wird diesen Bäumen die frühere Kraft wiedergeben. Auch Mangel an Nährstoffen im Boden, ferner stagnirende Nässe können die Ursachen der Gipfeldürre sein. Mögen die Krankheiten der Obstbäume nun einen Namen haben, welchen sie wollen, bei sorgfältiger Pflanzung, guter Bodenbearbeitung, Bewässerung und Düngung werden nur in selteneren Fällen wesentliche Störungen in der Function des Obstbaumes eintreten und sind bei einigem Verständniss von der Baumpflege bald zu beheben. — Exponirte Obstpflanzungen werden in schneereichen Wintern von den Hasen heimgesucht; besonders werden jüngere Stämme von den Hasen benagt, bei grossem Nahrungsmangel kommen auch ältere an die Reihe. Von allen bisher angewandten Abhaltungsmitteln und Abhaltungsmaterial hat sich das Bestreichen mit Speckschwarte am besten bewährt, verursacht nur geringe Auslagen, da die Arbeit rasch von statten geht. Um regelmässige Obsternten zu erhalten, ist es unbedingt erforderlich, dass wir dem Baum, allerdings in anderer Form, das wiedergeben, was wir ihm durch die Ernte entzogen und dies geschieht durch die Zufuhr von Dung.

Sommerdüngungen, obwohl am schnellsten wirksam, werden wegen Zeitmangel wohl selten ausgeführt, wohingegen Düngungen mit Stallmist während der Wintermonate wohl ein Jeder geben kann. In den mir unterstellten Obstanlagen wurde auf meine Veranlassung alle zwei Jahre reichlich mit Stallmist gedüngt und habe ich hierdurch regelmässige Ernten erzielt. Wenn Stallmist nicht zu Gebote steht, wird man gut thun, sich ein annähernd ähnliches Product in Form von Compost, welcher aus thierischen und pflanzlichen Resten besteht und häufig durchgearbeitet worden, zu verschaffen. Zu einer guten Obstbaumpflege gehört selbstverständlich auch eine sorgsame Ernte des Obstes. Ungeschickte Obstzüchter beschädigen nicht allein das zu erntende Obst, sondern auch die Bäume, ja mitunter dergestalt, dass für das nächste Jahr absolut nichts zu ernten ist. Vielfach werden beim Ernten des Kernobstes die kurzen Fruchtästchen mit abgerissen, an denen sich doch die Fruchtknospen, also die Fruchtlieferer für das nächste Jahr befinden. Wir müssen unbedingt den Arbeitern, welchen wir das Ernten anvertraut haben, scharf auf die Finger sehen, wollen wir uns vor grösserem Schaden bewahren. Besitzen wir gut construirte Leitern, mit denen man bequem zu den Früchten kann, so wird das Ernten bedeutend erleichtert, die Früchte geschont und obendrein viel Zeit erspart. Die an den äussersten Aesten befindlichen Früchte werden wir allerdings mit einem guten Obstpflücker abernten müssen. Es kommt nicht zu selten vor, dass einzelne unserer Pflege anvertraute Obstbäume durchaus nicht tragen wollen, und zwar sind dies vorzugsweise Kernobstbäume. Die Ursachen können Nahrungsmangel bei Erschöpfung des Bodens oder Wassermangel im Untergrund sein, und wir werden es daran erkennen, wenn die Bäume zwar blühen, die Blüthen aber abwerfen; hier ist eine Schwäche vorhanden, die behoben werden muss. Sind wir im Zweifel, ob Nahrungs- oder Wassermangel vorhanden, so geben wir dem Untergrund stark verdünnte Gülle, damit die Wurzeln in geregelte Function treten können. Wir besitzen aber auch wiederum Obstbäume, welche bei üppigem Wachsthum kein Blüthenholz ansetzen; wir haben hier mit einem Nahrungsüberschuss zu thun, und werden, um das freche Wachsthum zu bändigen, jedwede Zufuhr von Dung vermeiden; ferner, wenn es die Oertlichkeit erlaubt, einige der Hauptwurzeln in ihren äusseren Theilen mit einem scharfen Instrument durchstossen und die Erde wieder gut nachfüllen, oder, wenn man dies nicht will, die frechen Holztriebe, mit Ausnahme der Leittriebe, im Monat März über die Hälfte ihrer Länge brechen.

Auch das Herabbiegen der Aeste nach dem Stamm zu ist ein Mittel, um den unfruchtbaren Baum in einen fruchtbaren zu verwandeln. Auch Krankheiten, sowie Frostschäden, ebenso Insectenfrass können die Ursache der Unfruchtbarkeit sein und werden wir in jedem einzelnen Falle darnach verfahren. Unfruchtbare Obstbäume, welche derartig beschaffen, dass eine Heilung ausgeschlossen, werden entfernt und durch junge gesunde Obstbäume ersetzt. Und so schliesse ich für heute meine Mittheilungen. Das Gebiet der Obstbaumzucht und Obstbaumpflege ist ein so grosses, dass nur durch eine Arbeitstheilung in den genannten Disciplinen etwas Vollständiges erreicht werden kann, und fordere ich alle Gleichstrebenden auf, ihre Kräfte diesem so wichtigen Zweige der Landwirthschaft voll und ganz zu widmen, welcher neben der bedeutenden Wichtigkeit für die Volksernährung so viel des Interessanten und Belehrenden für den die Natur Liebenden gewährt und besonders dem Laien in der Obstbaumzucht die Stunden der Erholung in bester Weise auszufüllen im Stande ist.

Ein Vorschlag im Interesse der Obstverwerthung.

Wenn ich einerseits gerne die Behauptung vollinhaltlich unterschreibe, dass in der richtigen Sortenwahl die Rente des Obstbaues ruht, so dürfen wir Obstzüchter andererseits aber ebensogut den Ausspruch thun, dass nur eine rationelle Obstverwerthung uns eine reiche Einnahme aus unseren Obstgarten- und Baumanlagen sichert.

Wenn wir in Baltet's Traité de la culture fruitière commerciale et bourgeoise" lesen, dass allein die Aprikosenpasten von Clermont, in 5 Fabriken erzeugt, jährlich einen Werth von 3 Millionen Francs repräsentiren, dass das Departement Lot et Garonne jährlich an 10 Millionen

*

Francs für getrocknete Prünellen einnimmt, die es in die ganze Welt hinaussendet, dass andererseits Semler in seinem Werke über Californiens Obstbau anführt, Californien besitze an 20 Fabriken, die sich mit Obstconserviren und -Dörren beschäftigen und im Gegensatz dazu die stete Klage unserer Obstzüchter über mangelnden Absatz und niedrige Preise hört, so wird man immer wieder auf die Wichtigkeit einer rationellen Obstverwerthung in unserem Obstbaubetriebe hingewiesen.

Schon vor 2 Jahren, als die Frage der Obstverwerthung auch bei uns in Fluss gerathen war, und insbesonders durch Impuls der amerikanischen auch unsere Obstzüchter auf eine rationelle Verwerthung des Obstes aufmerksam wurden, fasste ich den Gedanken, eine Concurrenz-Ausstellung von sämmtlichen für die Obstverwerthung nothwendigen Geräthe und Maschinen anzuregen, eingetretene Umstände aber vereitelten die geplante Ausführung einer Sache, die wohl im vollen Interesse unseres Obstbaues liegen würde.

Gegenwärtig aber, wo allerorts im Kreise unserer Obstzüchter ein so reges Interesse für diese so einschneidende Frage vorherrscht, scheint uns der geeignetste Moment, eine solche Concurrenzerprobung derartiger Maschinen wieder in Anregung zu bringen.

Eine solche Ausstellung denke ich mir vor Allem in einer mittelgrossen Provinzstadt, wo an und für sich in der Umgebung eine grössere Obstproduction stattfindet, und zwar in der Art und Weise in Ausführung gebracht, dass sämmtliche zur Concurrenz gebrachten Maschinen und Geräthe während der ganzen Ausstellung in vollen Betrieb gesetzt sein müssen, um einerseits unter genauer Controle den Preisrichtern die Möglichkeit zu bieten, sich ein richtiges Urtheil über den Gebrauchswerth der betreffenden Geräthe zu bilden und andererseits diese Ausstellung instructiv in der Obstverwerthung für die dieselbe besuchenden Obstzüchter zu gestalten und dieselben mit den verschiedenen Obstverwerthungseinrichtungen bekannt zu machen: beides liegt sowohl im Interesse unseres Obstbaues, als im Interesse der diese Geräthe erzeugenden Industriellen.

Die Concurrenz zu dieser Ausstellung müsste eine internationale sein, um ein möglichst übersichtliches Bild der für die Obstverwerthung gegenwärtig in Gebrauch und Verwendung befindlichen Maschinen und Geräthe zu erhalten und insbesonders die verschiedenen Arten der so wichtigen Dörreinrichtungen kennen zu lernen. Diese Concurrenz müsste daher vor Allem umfassen: Dörrapparate und Trockenanlagen, vorzüglich die nach dem Evaporations-System construirten Obstschäl- und Spaltmaschinen, Obstpressen und -Mühlen, sowie Kesselconstructionen zur Bereitung von Obstmus und Latwerge, Vorrichtungen zur Obstessigbereitung und Brennereien, sowie auch andere Geräthe und Vorrichtungen für Obstverwerthung und Obstconserven im Allgemeinen.

Dieser Ausstellung an Maschinen und Geräthen müssten sich anschliessen sowohl die Rohstoffe als auch die verschiedenen Producte der Obstverwerthung, mit besonderer Berücksichtigung der Handelswaare im Grossen, sowie die verschiedenen Arten der Verpackung conservirten und frischen Obstes.

Es wäre durch Letzteres insbesonders den Obstproducenten ermöglicht, die verschiedenen Bedürfnisse des Marktes kennen zu lernen, die verschiedenartigsten Bereitungsmethoden von Obstconserven und in welcher Art und Weise dieselben in den Grosshandel zu bringen sind, in instructiver Weise zu verbreiten.

Ueber die Resultate dieser Concurrenz müsste ein fachlich gehaltener, eingehender Bericht, womöglich mit Angabe statistischer Daten über Export und Import der einzelnen für uns wichtigen Länder, veröffentlicht werden, der durch Vertheilung an alle Fachvereine, selbst grössere obstbautreibende Gemeinden, Obsthändler möglichst bekannt gemacht würde, um dadurch einen nachhaltigen Erfolg der auf dieser Ausstellung erzielten Erfahrungen zu ermöglichen.

Die Kosten für dieses Unternehmen, welche keine so grosse Summe in Anspruch nehmen würden, müssten vom Staate getragen werden, da es sich um die Förderung der Gesammt-Interessen unserer Obstproduction handelt.

Ich hege die volle Ueberzeugung, dass bei richtiger Ausführung dieses meines Vorschlages ein namhafter Schritt nach vorwärts in der Obstverwerthung dadurch gemacht werden würde, dass im Allgemeinen aber auch eine bedeutende Förderung unserer Obstproduction herbeigeführt werden würde.

Möge es mir gelungen sein, durch diese wenigen Zeilen diese so wichtige Sache für unsere Obstzüchter in Fluss gebracht zu haben, und insbesonders die in erster Linie dazu berufenen Obstbau-Vereine — so den Landesobstbau-Verein für Niederösterreich, die Landesobstbau-Vereine für Böhmen, Kärnten, ebenso den österreichischen Pomologen-Verein auf ein Feld hingewiesen zu haben, wo ein thatkräftiges Vorgehen unserem Obstbau mannigfachen Nutzen schaffen wird. Jablanczy.

Vom Birnbaum und Cider.

Nach Prof. J. Decaisne.

III.

Die landwirthschaftliche Cultur des Birnbaumes hat in Frankreich aus früheren Zeiten keine grossen Spuren zurückgelassen, wenn man nach der kleinen Anzahl der Ortschaften urtheilt, deren Namen dem Birnbaume (Poirier) entnommen oder mit dem sie anklingen, so z. B. Poiriers in Loir et Cher, Loiret, Vienne, Mayenne etc., Poireux (Eure et Loire), Poirier (Charente, Manche, Nord, Allier, Orne etc.): einzelne dieser Weiler werden näher bezeichnet: Poirier verte (Sarthe), Poirier rouge (Eure et Loire), Poirier Candart (Yonne), Poirier de haute branche, Poirier fleuri. Mein College Alf. Maury, von der Akademie des Inscriptions, bemerkt mir, dass diese Orte, wenn sie wirklich sehr alt sind, ihren Namen wahrscheinlich aus der lateinischen Form bildeten, wie Peres, Pires, Pirerie oder Peraye und dass dagegen die ganz moderne Aussprache dieser Ortschaften anzeigt, dass dieselben nicht über das 15. bis 16. Jahrhundert hinaufreichen *).

Es ist gewiss, dass die Ortsnamen, correspondirend mit der Anwesenheit von Birnen, wie z. B. Poireto (Haute Saône), geformt aus dem lateinischen Piretum oder Poretum, in Frankreich sehr selten sind, insbesondere wenn man sie mit den vielverbreiteten Ortsnamen Pommeraye, Coudraye, Cerisaye etc., welche eine ausgedehnte alte Cultur anzeigen, vergleicht. Ich erkläre mir nur sehr schwer diese Anomalie,

*) Man könnte auch die Namen der Ortschaften herbeiziehen, bei welchen das Wort peire, peyre vorkommt; nach Alf. Maury führt deren Etymologie aber auf petra, piedra, peira, peire, pierre, so z. B. Chemin perré (via poteria), Longperier (Petra longa), Peyre plante im Dialect von Languedóc (pierre droit), Peyremal (petra mala), Peyrelade (petra latta) etc. etc.

dass die landwirthschaftliche Cultur des Birnbaumes in Frankreich eine verhältnissmässig moderne Erscheinung sei, gegenüber der so alten Cultur in andern Theilen Europas. Wie kann man voraussetzen, dass ein so allgemein verbreiteter Baum von so junger Cultur sei? Wie sollte man nicht frappirt sein von der enormen, fast unzählbaren Menge der Varietäten, von Varietäten, die so ungeheuer von einander verschieden sind, selbst wenn wir uns nur an jene Sorten halten, die sich am meisten dem Typus der wilden Birne nähern, den Ciderbirnen. Diese so starken Abänderungen des ursprünglichen Typus sind meiner Meinung nach durchaus nicht das Resultat einer erst kurzen Einführung in die häusliche Sphäre des Menschen; es scheint mir vielmehr im Gegentheile richtig, dass die Cultur des Birnbaumes so alt ist wie die des Apfelbaumes, aber dass dieselbe erst mit dem vierzehnten Jahrhundert eine gewichtigere Rolle in der landwirthschaftlichen Industrie zu spielen begann, indem er in Verbindung mit dem Apfelbaume durch Lieferung des Ciders das Bier und Cerovise*) im ganzen Norden Frankreichs zu ersetzen begann, wo die ländliche Bevölkerung ein gegohrenes Getränke, dem Weine vergleichbar, sich zu verschaffen suchte und dieses in dem Poiré (Birnencider) fand, der auch bis auf unsere Tage in der Bretagne und im Gâtinais begünstigt wird. **)

Die Birnen wurden entweder für sich oder als Beimischung sicher nicht früher bei der Fabrikation eines alkoholischen Getränkes verwendet, als zu Ende des fünfzehnten Jahrhunderts. Wir finden darüber in dem Werke von De Paulmier: Traité de Vin et du Sidre, p. 38, Caen 1589, folgende sonderbare und interessante Beobachtung: „Man kann sich vorstellen, dass der Cider nicht von altersher so allgemein in der Normandie bekannt war wie gegenwärtig, weil man kein Kloster und kein Schloss, kein altes Gebäude überhaupt findet, in welchem man nicht Ruinen von Apparaten und Vorrichtungen zur Bierbrauerei antreffen würde, welche dazu dienten, um das gewöhnliche Getränke herzustellen, und es ist nicht fünfzig Jahre her, dass man zu Rouen und im ganzen Lande Caux das Bier als das gewöhnliche Volksgetränke ansah, wie jetzt den Cider: aber es ist auch ganz gut verständlich, dass das Bier dem so angenehmen und gesunden Liqueur, wie der Cider ist, weichen musste."

Ich glaube deshalb, dass die grössere Sicherheit auf den Landgütern, die auf das Mittelalter folgte und das gesicherte Besitzrecht die einträglichen landwirthschaftlichen Arbeiten leichter und dauerhafter machten, wodurch die Cultivateure natürlicher Weise auch veranlasst wurden, ihre Güter mit Fruchtbäumen zu bepflanzen, deren auf lange Jahre ausgedehnte Cultur mit der Cultur des Getreides vereinigend, während letztere früher die allein mögliche und erfolgreiche war. Der Cider trat an die Stelle des Bieres, wie wir es in den heutigen Tagen sehen und durch den landwirthschaftlichen Fortschritt ersetzte wieder der Wein und der Branntwein den Cider, und der Apfelbaum musste in vielen Provinzen (Picardie, Normandie) der Runkelrübe Platz machen. Gegenwärtig, schreibt mir De Brébisson, wäre der Birnbaum in einem grossen Theile der Normandie schon verschwunden, wenn die Ciderbirnen nicht in immenser Quantität nach Epernay transportirt würden, um dort zur Fabrikation des Champagner verwendet zu werden. Was den Birnencider (poiré, péré, perey) betrifft, so machte man davon in der obern Normandie niemals einen so ausgedehnten Gebrauch, wie dies in der Bretagne der Fall ist. Die hauptsächlichsten Orte der Production waren zu Anfang des 15. Jahrhunderts Beaubec, Aclou, Angoville, Bourgthéroulde, Elbeuf, Flancourt etc.*)

Oswald Heer bildete eine Frucht als Birne ab und beschrieb dieselbe, die in einer der neuentdeckten alten Wasserbauten**) der Schweiz, in Robenhausen, gefunden wurde. Ich erlaube mir jedoch einige Zweifel über diese Eintheilung und Bestimmung auszusprechen: im Ganzen zeigt die Form des Kelches und die des Kerngehäuses so wenig wie die Gleichmässigkeit des Fleisches eine Aehnlichkeit mit der Construction einer Birne, denn wenn sie auch wie die andern gleichzeitig entdeckten Früchte verkohlt oder versteint erscheint, hätte sich der specielle und granulöse Charakter des Fleisches erhalten müssen, wie wir ja auch leicht an den in den Pfahlbauten gefundenen Aepfeln die schwammige Consistenz ihres Fleisches deutlich erkennen. Ich würde daher die von O. Heer beschriebene und abgebildete Frucht viel eher gerne als Sorbus domestica, statt als Pirus communis anerkennen.

*) Siceratores, id est qui cerevisiam vel pomatium vive piratium vel aliud quodcunque liquamen ad bibendum aptum fuerit, facere sciant. — Charlemag, Capit. de Villis, c. XLV. Das Bier und Cerevisium, welche häufig von demselben Brauer erzeugt wurden, waren zwei gut verschiedene Getränke. Das Bier kostete weniger als Cerevisium; es wurde bei dessen Bereitung weniger Gerste verwendet. Man verbrauchte es im Detail in den Gasthäusern (Tavernen), da es sich wegen seiner Natur nicht lange hielt, und machte hauptsächlich während des Sommers davon Gebrauch, wie wir dies auch jetzt noch in Belgien mit dem Löwner Biere (Bière de Louvain) sehen; wenn z. B. das Fass Cerevisium 18 Sous kostete, wurde ein Fass Bier schon um 15 Sous verkauft. — Robillard de Baurepaire, Notes et Doc. Etat des campag. normand. 1865.

**) Auch in dem Journal des Eudes Rigaud, Erzbischofs von Rouen, Regestum visitationem, 1248, findet man schon einige Bemerkungen über den Cider. (Mem. Acad. Insc. 1852.)

Obstbau in der Steppe.

Wer kennt nicht die Steppe mit ihrem heissen und scharfen Winde, je nach der Jahreszeit, welcher unaufhörlich jeden Tag von 9 Uhr Morgens bis 4 Uhr Nachmittags wüthet? Jeder Pomologe weiss, von welchem Vorurtheil die Bevölkerung eingenommen ist, dass dort hinsichtlich des Obstbaues nichts geschehen könne, dass das Klima es nicht erlaube, überhaupt dass der Obstbau niemals ein lohnender sein könne. Untersucht man jedoch die Sache näher, so ist fast das Gegentheil der Fall. Ich hatte einen Bursku-Antonowka-Apfel (man hat zwei Sorten „Antonowka", nämlich den Tult'schen und Kurski'schen; ersterer ist kleiner und runder, etwas röthlich auf der Sonnenseite, der andere länger geformt und einfarbig grünlich gelb, wenn lagerreif, ganz gelb, und dann auch bedeutend grösser) von 37 Cm. Stammdurchmesser. Derselbe trug 1883 26 Mass Aepfel; ich verkaufte jedes Mass mit 2 Rubel 25 Kop., was einen Reinertrag von 58 Rubel 50 Kopeken ergibt. Solchen Resultaten gegenüber ist die Behauptung hinfällig, dass der Obstbau nicht lohnend sei. 120 Stück eilfjährige Apfelbäume brachten 130 Rubel Reinertrag. Trotzdem die Bäume im Vorjahre im Vollertrage standen, habe ich dieses Jahr auf eine gute Mittelernte gegründete Aussicht. Was nun den Sturm anbetrifft, so ist es zweckmässig, solche Sorten zu pflanzen, welche fest hängen, dann keine Hochstämme zu erziehen, da ich

*) Robillard de Beaurepaire, l. c., p. 87.

**) Oswald Heer, Die Pflanzen der Pfahlbauten, p. 26, Fig. 7, Zürich, 1865.

auf's Bestimmteste beobachtet habe, dass fast alle Bäume, höher als 7 Meter, die Früchte über dieser Höhe verlieren. Gegen Hasenfrass bestreiche ich meine Bäume mit Lehm, Mist und Sand, welches ich so verdünne, dass man mit einem grossen Pinsel alle feinen, niedrigen Zweige bestreichen kann. Die Arbeit wird im Winter so oft als nöthig wiederholt, und zeigt sich auch zugleich gut gegen Glatteis; die Bäume leiden dann dadurch nicht. Für die Unmasse Käfer, den Blüthenbohrer u. dgl. tränke ich Wolllappen mit Carbolöl, welches stark riecht. Viele Arten Käfer hält der Geruch ab. Ausserdem lasse ich sie von 11 bis 3 Uhr Nachmittags, so lange die Blüthe dauert, sammeln, früher und später am Tage halten sich die Käfer auf den Bäumen nicht auf. Ist man im Besitze spanischer Kirschen, welche früher blühen als Aepfel, so kann man die Käfer auf denselben in Unmasse vertilgen. Ich habe von 12 Bäumen 5 grosse Flaschen voll Käfer an einem Tage gefangen; den zweiten Tag weniger, und jetzt bei der Apfelblüthe fange ich kaum noch bis 500 Käfer. In kurzer Zeit hoffe ich keine mehr zu finden. Da dieselben ausserhalb des Gartens nicht zu sehen sind, vermuthe ich, dass selbe sich an den Ort binden. Gegen Spätfröste schütze ich meine Bäume mit einer dicken Mistdecke bis 1 Elle hoch und 3 Ellen im Umkreis. Es hat sich diese Manipulation dies Jahr gut bewährt, so dass der Frost, der am 2. Mai alle Blüthen an Bäumen vernichtet hat, bei den geschützten nicht schadete, da dieselben erst heute, den 8. Mai, in voller Blüthe stehen. Die Arbeit bezahlt der darnach entstehende üppige Graswuchs überdies reichlich.

Der Porisowsker Steppenapfel ist einer der besten Sorten, da er fast allen Feinden des Obstbaumes trotzt. Selbst der Hase kann ihn nicht benagen, da am Stamme Stacheln sind (?) und er sich gleichsam selbst mit Dornen umgibt. Der Apfel ist mittelgross, und selbst gross, je nach Pflege des Baumes, rund und punktirt wie Antonowka. Der Geschmack desselben ist angenehm weinsäuerlich und sehr aromatisch.

Im Ganzen habe ich gegen 50 Sorten gute Wildlinge, welche in jeder Beziehung dem Klima entsprechen, darunter welche von schöner Form und ansehnlicher Grösse. Ein grosser Fehler wird dadurch begangen, dass man die Aepfel oculirt, u. zw. auf ganz schwache Unterlagen, wodurch man sehr schwache Stämmchen erhält, welche den Winden nicht widerstehen können und sich auf die Seite legen. Da nun die Leute mit dem Messer noch nicht umgehen können, so ist gar nicht daran zu denken, gesunde Bäume daraus zu erziehen, welche den Winden widerstehen können. Um kräftige Stämmchen zu erhalten, oculire ich auf fingerstarke Unterlagen. Der Edeltrieb wird dann ebenso dick, wie die Unterlage selbst. Entwickeln sich Seitentriebe, so lasse ich sie wachsen; nur pincire ich selbe fleissig, hauptsächlich im zweiten Jahre. Dadurch werden die Stämmchen stark und fest. Wachsen selbe zu rasch, so dass ich fürchte, dass die nicht gereiften Triebe den Winterfrösten nicht widerstehen würden, so nehme ich selben eine Masse Blätter vorzeitig weg, und die Triebreife geht dann sehr schnell von statten. Diese Arbeit ist Mitte bis Ende August vorzunehmen, da die Septemberfröste für zu junges Holz die schlimmsten sind. Das dritte Jahr schneide ich von unten die Zapfen ab und beginne die Krone zu bilden. Jedoch verschmiere ich da nichts mit Baumwachs, da die Narben ohne dasselbe rascher verwachsen. Ein Kränkeln habe ich durch diesen langsamen Schnitt nicht beobachtet, ich schneide die Zapfen nicht an einem Tage ab, sondern brauche ungefähr 6 Wochen, bis ich alle Zapfen abgeschnitten habe. Es kommt vor, dass sich das dritte Jahr eine Zahl Fruchtaugen gebildet haben, z. B. beim Celini, Graf Bismarck und andern. Wenn das Bäumchen recht stark ist, so kann man 2—3 Früchte daran lassen, was dem Baume nichts macht. Im vorigen Herbste pflanzte ich 1800 Bäume aus meiner eigenen Schule und sind viele dabei, welche dieses Frühjahr blühten; ich will auch einige Früchte lassen, weil die Bäume kräftig wachsen und es keine Nothblüthen sind.

A. H.

Ribes nigrum L., der schwarze Johannisbeerstrauch, die Ahlebeere.

Dieser einheimische Strauch wird sehr wenig angebaut, obwohl er mehrfache Eigenschaften besitzt, die dazu Veranlassung geben sollten. Er trägt ziemlich gut und andauernd und begnügt sich selbst mit steinigem, minder gutem Terrain; Abhänge, die man sonst weniger verwenden kann, nähren ihn ganz gut. Dabei sind seine Früchte, wenn auch nicht ausserordentlich gesucht, so doch in Verbindung mit anderen recht angenehm und geben sie insbesondere einen trefflichen Liqueur, einestheils durch directes Brennen der Beeren gewonnen, anderntheils auch durch Ansetzen der frischen Früchte in Branntwein mit etwas Gewürz und Zucker zubereitet. Der schöne purpurne Farbstoff der Beeren kann ebenfalls vortrefflich verwendet werden, wobei wohl das anhaftende eigenthümliche Aroma in Betracht zu ziehen ist.

In Frankreich ist die Ausdehnung der Culturen dieses Strauches (Cassisier) eine ganz grossartige, weil die Destillateure die Beeren im Grossen aufkaufen und verwenden. Und mit Recht: Der Cassisliqueur ist einer unserer besten; ihm muss die Mehrzahl der Fabrikate weichen, welche in den eigenthümlichsten Mischungen in den Cafés und Gasthäusern angeboten werden.

Man kennt den Ruf des Cassis von Dijon. Zu diesem wird die Pflanze in Menge in der Bourgogne cultivirt, besonders bei Dijon à Chapuy und Nolay à Montbard. Die Rebgehänge mit ihrem bekannten feinen Producte von Vougeot, Vosne, Chambolle, Marsannay etc. produciren die feinsten Cassis, die molligsten, den „Crême de Cassis". Der Strauch wird hier in Linien entweder zwischen den Reben oder längs der Strassen und Wege oder selbst auf ganzen Feldern in der Ebene angepflanzt; ein Zwischenraum von 1 bis 1½ Meter trennt die einzelnen von einander. Jeder Strauch gibt ungefähr ein Kilogramm Beeren, das man zu 30 bis 50 Centimes, je nach der vorhandenen Menge oder Seltenheit verkauft. Ein Hektar kann nur fünftausend Cassissträucher enthalten; es berechnet sich daher der Ertrag sehr leicht. Was im Allgemeinen das Product betrifft, so rechnet man, dass zur Fabrikation von 10.000 Hektoliter Liqueur ungefähr 1,500.000 Pflanzen nothwendig sind.

Die Dijon'er Liqueurfabrikation verwendet allein alljährig 2,000.000 Kilogramm schwarzer Johannisbeeren, die sie zu 60 bis 70 Francs das Hundert Kilo erkauft. Es ist erwiesen, dass die doch ansehnlichen Pflanzungen von Cassis, die die Seiten und die Ebene vom unterirdischen Viaduct von Mâlain bis zur Bifurcation bei Chagny einnehmen, den Bedarf der Brennereien nicht zu denken vermögen.

Auch die Hügel der Aube, die den ausgezeichneten Wein von Ricey produciren, sind theilweise der Cultur der schwarzen Johannisbeeren gewidmet und wird von

dort aus die Frucht an die Destillateure von Côte d'Or geliefert.

Bei Troyes findet man in den bescheidensten Gärten Cassissträucher, von denen einer nicht selten bis 10 Francs Ertrag gewährt.

Der Markt von Paris approvisionirt sich theilweise aus der Umgebung der Hauptstadt, theilweise aus dem Thale von Montmorency. Wenn die Ernte zu gering ausfällt, so mischt man in die Presse Blätter und einige Triebe, welche ebenfalls die hauptsächlichsten Ingredienzien der Frucht, wenn auch in einem geringen Grade, enthalten, bei. Paris erhält in einem Jahre 5,000.000 Kilogramm Johannisbeeren im Allgemeinen, wovon gut die Hälfte — 2½ Millionen — auf die Cassis entfallen. Unweit von Paris, zwischen Manter und Vernon, bei Boissy-Saint-Léger, bei Méry-sur-Oise, in der Umgebung von Grignon, Sceaux, Rosny, begegnet man Cassisfeldern in Linien und Quarrés. Ausgedehnte Pflanzungen mit grossen Intervallen, so dass man mit dem Pfluge dazwischen ackern kann, befinden sich bei Pantin. Ein einziger Industrieller hat dort unlängst 35 Hektare mit schwarzen Johannisbeeren angepflanzt, um seiner Fabrik genügend Material zuzuführen. Man berechnet, dass der Hektar durchschnittlich ungefähr 8000 Kilogr. Früchte liefert, so dass man schon bei dem Preise von 50 bis 70 Francs per 100 Kilogramm einen vollständigen Reinertrag von 1000 Francs daraus bezieht.

Wir sahen bei Langres eine geschlossene, circa 10 Jahre alte, 3 Hektar umfassende Pflanzung von Cassis in Büschen von 1½ Meter, deren Ernte en gros auf dem Stocke 1882 mit 60 Francs pr. 100 Kilo, dem Eigenthümer 13.000 Francs einbrachte, und er musste hievon nur das Ablesen mit 45 Centimes für einen Korb von 12 Kilogramm bezahlen, wobei einzelne flinke Arbeiterinnen sich per Tag 5 bis 6 Francs verdienen konnten. Der Käufer füllte die Ernte an Ort und Stelle sofort in Fässer und expedirte sie so an seine Brennerei in Paris.

Mittheilungen und Correspondenzen.

Wien, 15. Juni. Ausstellungen haben sowohl für den Fachmann wie für das Laienpublicum ein grosses Interesse. Wenn wir hier über einige vergangene und kommende Ausstellungen unseren freundlichen Lesern Notizen bringen, dürfte dies denselben immer willkommen sein. Wir nehmen zuförderst Notiz von dem in dieser Nummer veröffentlichten Aufsatz über eine Ausstellung von Obst- und Obstverwerthungsproducten, solcher von Gemüsen und den dazu nothwendigen Utensilien und Materialien, welche in einigen Monaten zusammenkommen dürfte und über welche schon eingehende Vorbereitungen und Studien gemacht werden. Wir werden unsern Lesern Näheres mittheilen und trachten, auch ihre Theilnahme dafür zu erregen. Eine ebenso interessante Ausstellung wird in der nächsten Zeit, am 24. Juni d. J., in Berlin statthaben, eine Sommerobst-Ausstellung.

Für Wien wurde von dem rührigen Verein der Gärtner und Gartenfreunde in Hietzing beschlossen, im nächsten Jahre (1885) nach seiner Rosenausstellung eine solche von Erdbeeren zu veranstalten, zu welchem Behufe sich der Verein die besten deutschen und französischen Züchtungen verschafft hat; bis jetzt sind zu dieser Ausstellung schon 28 Anmeldungen eingelaufen. Derselbe Verein hat auch, um in unserm Vaterlande sein Möglichstes zur Hebung des Obstbaues beizutragen und den deutschen Resultaten nachzueifern, die auf der letzten Herbstausstellung in Hamburg angestaunt wurden, 300 Stück Obstbäumchen für Topfcultur, u. zw. 150 Birn- und 150 Apfelbäumchen, angekauft, zur Cultur unter die Mitglieder vertheilt und veranstaltet, um die Erfolge dieses Versuches zu constatiren, im Herbste 1886 eine Ausstellung von Topfobst, wobei überdies auch abgenommenes Prachtobst von Spalier- und Zwergculturen zur Anschauung gebracht werden soll.

Amerikanische Reben. Der vor Kurzem in New-Orleans verstorbene Botaniker Dr. Georg Engelmann, ein geborener Frankfurter, der 1832 nach Amerika als praktischer Arzt übersiedelte und in St. Louis die Gründung einer Akademie der Wissenschaften veranlasste, hat viele, besonders schwierige Gebiete der Botanik, denen andere Forscher aus dem Wege gingen, bearbeitet und ist eine dieser besonderen Arbeiten auch die Beschreibung der amerikanischen Rebenspecies, über welche unlängst in St. Louis in dritter Auflage unter dem Titel: Illustrated Descriptive Catalogue of American Vines, a Grape Growers Manual by Bush & Son and Meissner. 3rd edition. St. Louis, Missouri. p. p. 153, eine Monographie von ihm erschienen ist. Es ist dies ein gedrängter Bericht über die Geschichte der in den Vereinigten Staaten wildwachsenden, sowie der angebauten Reben und deren vollständige Beschreibung. Die neueste, zuletzt hinzugekommene Art unter den dort bis jetzt bekannten einheimischen dreizehn Species von Vitis ist Vitis palmata, Vahl, welche dieser Autor ganz kurz nach einer vor etwa hundert Jahren im Pariser Pflanzengarten cultivirten Pflanze beschrieben hatte. Zu Anfang dieses Jahrhundertes wurde dieselbe neuerdings vom älteren Michaux als neue Art bezeichnet und in seinem Herbarium mit dem Namen Vitis rubra benannt, weil ihre Zweige, von denen die Rinde sich in breiten Streifen loslöst, in glänzend rother Farbe prangen. Von Anderen wurde sie später der nahe verwandten Vitis riparia zugezählt. Dr. Engelmann hat nun die Charaktere dieser Species unter ihrem ersten, dem Vahl'schen Namen, festgestellt, nachdem dieselbe neuerdings durch einen Herrn Eggers von St. Louis an den Ufern des Mississippi aufgefunden wurde. Ihr erster Fundort war an Flussufern im Staate Illinois. Zur genauen Unterscheidung und Identificirung aller Arten gibt Dr. Engelmann dreiunddreissig Zeichnungen, welche die Samen der dortigen Rebenspecies in ihrer Form, natürlichen Grösse, vergrösserten Ansicht der Chalaya u. s. w. genau wiedergeben. Man muss es als sehr opportun ansehen, dass gerade jetzt, wo man sich in aller Welt mit den amerikanischen Reben beschäftigt und wo deren Cultur, sowie die Kreuzungen dieser Arten sich noch in ihrer Kindheit befinden, die verschiedenen Formen noch auf die wildwachsenden Typen ohne Schwierigkeit zurückgeführt werden können, diese kritische Monographie neu erschien, wodurch Dr. Engelmann sich den Dank aller Betheiligten lebhaft verdiente.

Pfirsichschälen im Grossen. In den californischen Dörranstalten wird das Schälen der Pfirsiche im Grossen durch den nachstehend beschriebenen Vorgang bedeutend vereinfacht. Die mit Pfirsichen gefüllten Bastkörbe, oder wie man bei uns auf dem Lande sagen würde — Kreinzen, werden in einen heisse Lauge enthaltenden Kessel oder Trog getaucht, einige Male hin und her geschüttelt, um gleich darauf in einem kaltes Wasser enthaltenden Behälter durch Auf- und Abbewegung abgespült zu werden. So bleibt keine Lauge an den Pfirsichen. Die Schale löst sich von den Früchten durch dieses Vorgehen derart leicht vom Fleische los, dass sie mit der Hand mit einem Male

leicht abgezogen werden kann. Durch diese Procedur wird viel an Zeit, Arbeit und Arbeitslohn erspart, ohne dass das Product dadurch verschlechtert werden möchte. Die Pfirsiche lassen sich, so behandelt, viel leichter trocknen, und ist der Gewichtsverlust, der aus dem Abziehen der Schale resultirt, kein bedeutender.

Es ist diese Manipulation unsern deutschen Hausfrauen eine altbekannte. Will man nämlich, oder wollte man in frühern Zeiten z. B. aus Zwetschken eine feine Marmelade herstellen, welche nicht die durch die schwarze Haut entstehende Färbung haben sollte, so verfuhr man und verfährt noch ganz auf dieselbe Weise. Die Zwetschken oder Pflaumen werden in heisse Lauge eingetaucht und sofort mit kaltem Wasser blanchirt. Das Abziehen der Haut geht sodann anstandslos vor sich und die Zwetschken geben das herrlichste goldgelbe Compot. Wir empfehlen unsern Hausfrauen den Vorgang insbesondere bei rauhhäutigen Pfirsichen und Aprikosen und bei solchen Pflaumen, die süsses Fleisch, aber eine herbe oder sauere Schale besitzen.

Reine-Claude de Bavay. In der Märznummer des „Bulletin d'arboriculture, de floriculture et de culture potagère" gibt Ed. Pynaert von dieser Pflaume eine sehr schöne Abbildung und genaue Beschreibung. Sie ist eigentlich eine alte Varietät belgischen Ursprungs, welche dem verstorbenen Braby-Ekenholm aus Herstall bei Liège gewidmet wurde. Die Frucht, von höchster Qualität, ist sehr gross, rund, mit dünnem, tief eingepflanztem Stiel; die Furche ist auf einer Seite sehr nett markirt, wo die Frucht auch abgeplattet erscheint.

Ihre Fruchtbarkeit ist constant, ohne ausserordentlich zu sein. Manchmal reift die Frucht nicht ganz aus. Sie hält sich auf dem Baume bis zum Eintreten der ersten Reife; ja selbst am 15. November wurden selbe noch vom Baume abgenommen.

Es handelt sich hier also um eine späte Sorte, um eine Pflaume der letzten Saison, was für dieselbe kein Fehler ist, sondern ihr zum Vortheil gereicht, insbesondere wenn man bedenkt, dass die Beschreibung sich mit den Verhältnissen eines eigentlich kalten Landes beschäftigt.

Riesenbirnen. Bei der Herbstausstellung auf der Insel Jersey (engl. Canalinsel) 1883 erregten die dort exponirten Riesenbirnen das grösste Aufsehen, was nicht zu verwundern ist, wenn man das Gewicht der einzelnen Früchte in Betracht zieht. Es wogen z. B. Belle de Jersey 937·50; Catillac 703·13; Calebasse Bosc 687·50; King Edward 625; Duchesse d'Angoulême 562·50; General Totleben 546·88; Doyenne du Comice 531·25; Beurré Diél 500; Beurré Bachelier 492·20 und Léon Leclerc (Van Mons) 492·20 Gramm.

Ein Special-Erdbeerenzug wird vom 15. Juni bis zum 15. Juli vom County Oswego aus tägliche Fahrten nach New-York machen, um die nordamerikanische Weltstadt von dort aus mit frischen Erdbeeren zu versehen. Im genannten County sind Hunderte von Akres mit Erdbeeren bepflanzt und die Züchter haben sich vereinigt und mit der Eisenbahngesellschaft einen Contract abgeschlossen, dieses ihr köstliches Product auf den Markt zu bringen. Die Aussichten für die heurige Ernte sollen besonders gut sein.

Eine Kirche wächst auf Bäumen. Es ist nicht erst von gestern bekannt, wie sich Gemeinden leicht eine ganz erkleckliche Einnahme durch Obstpflanzungen sichern könnten, und doch ist diese Sitte so wenig verbreitet und nur wenige Ortschaften besitzen bei uns communale Obstanlagen. Erzählen wir einen ziemlich entfernten Fall. Vor hundert Jahren nahm die Gemeinde Kleinfahnern aus den ihr eigenthümlichen 666 Obstbäumen, von denen einige wohl 80 Jahre alt, andere noch nicht tragbar waren, während der Jahre 1785 bis 1794 für verkauftes Holz 161 Mk. 5 Gr. 1 Pf., für Obst 1461 Mk. 1 Gr. 1 Pf. ein; der Aufwand für Pflanzung etc. etc. in dieser Zeit betrug 44 Mk. 15 Gr. 4 Pf.; — der jährliche Gewinn war also 157 Mk. 16 Gr. $1^{7}/_{10}$ Pf.

Ein anderes Beispiel entnehmen wir der „Deutschen Zeitung" vom 29. November 1792: „Eichfeld in der Grafschaft Castel-Rüdenhausen in Franken hatte eine sehr beschädigte Kirche und keine Mittel sie zu bauen und zu bessern. Man dachte also bei Zeiten daran, die leeren Gemeindeplätze mit Bäumchen zu besetzen und pflanzte schon im Jahre 1780 800 Zwetschkenbäume, deren Ertrag nach 12 Jahren im Jahre 1792 schon 50 Mk. einbrachte." (Wie mag's wohl mit der Pflanzung und dem Kirchenbau geworden sein?) Es gibt hie und wieder baufällige Schulhäuser, erbärmliche Gemeindehäuser, schlechte Communicationswege u. dgl., aber auch leere Flecke, wo das und noch manches Andere auf den Bäumen wachsen könnte.

Erhaltung von Holz im Garten durch Kyanisiren. Schon vor beinahe einem Vierteljahrhundert wendet man in Deutschland das Verfahren an, Stangen, Pfähle und alles Das, was im Bereiche der Gärtnerei aus Holz gefertigt wird und in die Erde kommt, durch Schwefeln zu längerer Dauer zu befähigen. Es ist leider meistens in Vergessenheit gerathen und durch andere oft kostspielige, oft wieder minder werthvolle Verfahrungsarten ersetzt worden. Die Benennung Kyanisiren kommt von einem Engländer dieses Namens her, der es zuerst anwendete, und hat mit einer Cyanverbindung so wenig zu thun wie mit Schwefeln, was der französische Ausdruck Sulfatage vermuthen lassen sollte, sondern besteht in einer Imprägnirung mit Kupfervitriol, d. i. schwefelsaurem Kupfer. Das sehr zu empfehlende, durch vieljährige und an vielen Orten unternommene Versuche als vorzüglich erwiesene Verfahren, das jeder Gärtner leicht selbst durchführen kann, ist folgendes:

Das zu benutzende, möglichst glatte Holz oder die gänzlich entrindeten Stangen müssen so trocken wie möglich verwendet werden. Die zu gebrauchende Lösung besteht aus $^{1}/_{2}$ Kilogramm Kupfervitriol auf 10 Liter Wasser und stellt man die Stangen, Pfähle etc. in der Richtung ein, dass der untere Theil des Holzes (dem Wachsthume nach) durchaus oder etwa 30 Cm. höher als die betreffenden Gegenstände in die Erde kommen, in die Flüssigkeit gestellt wird. Die Pfähle leiden bekanntlich da, wo sie aus der Erde treten, am meisten. In dieser Flüssigkeit bleiben sie, je nach ihrer Stärke, 8 Tage bis 4 Wochen. Um zu trocknen, müssen sie an einem vor Feuchtigkeit geschützten offenen Raum aufbewahrt werden, und zwar in umgekehrter Stellung, also bei Stangen mit dem dickern Ende nach oben, mit dem dünnern nach unten stehend, bis sie in Gebrauch zu nehmen sind.

Blumen- und Gemüsegarten.

Die Rosenausstellung in der Gartenbaugesellschaft wurde am 14. d. M. eröffnet und wird heute geschlossen. Sie ist sehr gut beschickt und wird ungeachtet des wechselvollen Wetters sehr gut besucht. Es ist auch natürlich, denn es gibt zahlreiche Wiener, die einen Theil des Jahres auf dem Lande zubringen und sich dort an schönen Rosen gerne erfreuen. Die Umgebung von Wien bringt daher

auch Rosen in Fülle hervor; desto schlechter gedeihen sie in Wien selbst, und man muss die glückliche Lage des Stadtparkes und der städtischen Anlagen wirklich preisen, dass es möglich wurde, dort so zahlreiche Gruppen von Rosen anzulegen. Es ist diese starke Vermehrung der Rose jedenfalls ein nicht genug zu lobendes Verdienst des abgetretenen Stadtgärtners Herrn Maly, und die Stadtvertreter hatten es nur dadurch gestatten können, dass auch Rosen aus den städtischen Anlagen ausgestellt wurden. Diese Partie der Ausstellung, von den dunkeln zu den lichten Farben schattirt, vortrefflich arrangirt, war nur zu wenig imponirend, mindestens die dreifache Anzahl hätte man liefern können, ohne dass man in den städtischen Anlagen einen Abgang empfunden hätte, so reich und schön blühen dort die Rosen!

Die grösste Sammlung brachte Herr Reif, Handelsgärtner aus Krems; es sind Prachtexemplare und ein vollständiges Sortiment. Mit Recht wurde ihm der Communalpreis von 5 Ducaten und ein Ehrendiplom zuerkannt. Das einzige weiter zuerkannte Ehrendiplom erhielt Herr D. Hoibrenk, unser liebenswürdiger Gärtnerveteran, der seine zahlreichen Rosen aus Hietzing ausser Concurrenz eingesendet hatte. Es befanden sich darunter einige ganz besondere, neue, selbst noch nicht im Handel befindliche Sorten.

Zunächst nennen wir die Einsendung des Hrn. Gall, Handelgärtner in Baden, unserer schönen Villenstadt, die so reich mit Rosen umgeben ist. Seine Gruppe zeichnete sich durch viele Neuheiten und sehr schöne Thea-Rosen aus. Ihm schlossen sich würdig die beiden erzherzoglichen Hofgärtner Pfister und Beier aus Baden an; auch ihre Sortimente waren vortrefflich. Endlich müssen wir mit Freude des Cottagevereines in Währing gedenken, der sich durch einige Mitglieder vertreten liess; besonders Herr Löscher lieferte ein Paar Körbe voll Marschall Niel, Malmaison, Jacqueminot und andere Rosen, die prachtvoll erschienen.

Zum Schlusse sei erwähnt, dass reiche Geschenke an Rosen für den eröffneten Bazar eingingen, wo zum Besten des Gärtner-Unterstützungsvereines sich besonders Fräulein Löscher und Inspector Schubert hervorthaten. Ihrem Bemühen haben die Gärtner einen bedeutenden Beitrag zu dem wohlthätigen Verein zu danken. —

In Mödling wurde zu gleicher Zeit ebenfalls eine Rosenausstellung abgehalten. Sie war verhältnissmässig klein. Die schönsten Einsendungen brachte Hofgärtner Pfister aus Baden (Vermeilmedaille) und die Gärtnerschule Elisabethinum mit deren Director Dr. von Gohren. Handelsgärtner Baumgärtner brachte eine meterhohe Rosendame als zierliches Arrangement aus Rosenknospen und Herr Kluger ein Sortiment in Töpfen. Dies letztere sollte auf allen Ausstellungen mit einbezogen werden, doch wollten wir dann verlangen, dass gut gezogene Exemplare ausgestellt werden.

Das Arrangement, sowie die eingesendeten Rosen können wir für Mödling nur loben; auf dieser Bahn weiter, wird der Fortschritt immer gefördert!

Gelbe Rübe. Die Gelbe Rübe ist in der Regel nur dann von den Menschen geliebt, wenn sie jung ist und es heisst: „Schon Gelbe Rüben!“ wenn man aber von „Noch Gelbe Rüben!“ spricht, will Niemand was davon wissen. In der That sind junge Gemüse überhaupt feiner wie ältere, allein man kann z. B. die Gelbe Rübe in einer Form zubereiten, in welcher sie doch auch den ganzen Winter über mundet. Die Gelbe Rübe in Salatform ist vortrefflich; man siedet dieselbe ab, schneidet sie in feine Scheiben und macht diese mit Essig und Oel an, der Gelbe Rübengeschmack verliert sich ganz und ist dieser Salat sehr angenehm und erfrischend. Ganz besonders ist hierzu die grünköpfige Riesenmöhre sehr geeignet, die Scheiben werden weiss, und wenn man auch einige goldgelbe oder orangerothe darunter mischt, so sieht die Schüssel sehr schön aus. Auch zu gemischtem Salate mit Kartoffel, Zeller und Rother Rübe garnirt, mit grünem Häuptel- oder violettem Krautsalat ist die Gelbe Rübe gut zu verwenden. Dass man dieselbe in ein treffliches süsses Compot umwandeln kann, haben wir schon wiederholt mitgetheilt.

Unsere Gärtner bringen im Frühjahre viel mehr Mistbeetcarotten auf den Markt, als eigentlich gezogen werden. Das hängt so zusammen: im August säet man auf's freie Land nochmals Karotten, die noch im Späthjahre sich schön entwickeln. Im ersten Frühjahr macht man sie aus und in der That sind sie besser als diejenigen, welche wir im Keller aufbewahrt haben.

Briefkasten.

Herrn **V. D.** in **Kolomea** (Galizien). Amerikanische geschnittene Evaporated-Aepfel werden am besten mit dem Alden-Apparat zubereitet, der von der Firma Filler in Eimsbüttel zu beziehen und in der Nr. 5 des „Oesterr.-ung. Obstgarten“ beschrieben und abgebildet wurde. Wir werden übrigens im August eine ähnliche billigere Construction eines Apparates zum Aepfeltrocknen auf amerikanische Art mittheilen. — Herrn Prof. **J. D.** in **Lemberg**. Richtig erhalten. — Herrn **F. B.** in **Augsburg**. Kölreuteria paniculata hält bei uns ganz gut im Freien aus; und wenn Sie das Bäumchen im botanischen Garten in München auch im Topfe gesehen haben, so ist dies nur, weil man dort eben nicht versuchte, es auszupflanzen. — Herrn **L. A.** in **Hietzing**. Sie haben Recht. Der Borsdorfer Apfel, der als Hochstamm im freien Lande erst im höheren Alter gute Ernten bringt und auch als Spalier lange auf Früchte warten lässt, trägt, im Topfe gezogen, fast jedes Jahr Früchte, u. zw. auch schon als junge Pflanze. Es ist deshalb für manche solcher Sorten, die gerne unfruchtbar bleiben, die Cultur im Topfe eine empfehlenswerthe und vortheilhafte. — Frau **K. L. v. N.** in **Szt. Marton**. Die auf den Himbeeren sich manchmal einfindenden ekelhaften Baumwanzen, welche den Früchten einen unausstehlichen Geruch und Geschmack beibringen können, halten Sie am besten von den Sträuchern ab, wenn Sie ein faustgrosses Stück Kalk in einer Gieskanne voll Wasser ablöschen und die ganzen Gesträuche im Anfange des Frühling damit begiessen und bespritzen. — Herrn **M. J.** in **Pilsen**. Der Maikäfer, der heuer in einzelnen Gegenden ziemlich stark auftritt, wird nur durch gemeinschaftliches Einsammeln der Käfer, sowie der Engerlinge nach dem Rigolen, Pflügen und Umgraben gründlich vermindert. Alle andern Mittel, selbst das starke Giessen und Aufstreuen mit Russ oder Asche, leisten wenig; konnten doch diese Unholde selbst von dem geistlichen Gerichte in Lausanne, das sie 1479 citirte, ihnen einen Advocaten beigab und sie schliesslich in den Bann that, nicht vernichtet werden. Die Engerlinge lieben (sowie die Mäuse) in der Baumschule besonders die dicke, saftvolle, süsse Wurzelrinde; sobald man sie bemerkt, muss man sogleich nachgraben. —

Benützung der Salicylsäure. — Früchte und Fruchtsäfte können mittelst Salicylsäure in verschiedener Weise conservirt werden, und lässt sich die Anwendung dieses vorzüglichen Hilfsmittels jeder gewohnten Methode der Einmachekunst anpassen; die einfachsten sind:

1. Früchte: Kirschen, Johannisbeeren, Brombeeren, Reineclauden, Pflaumen, Zwetschken, Pfirsiche, Aprikosen etc. werden ohne Wasserzusatz in weithalsige Glasflaschen von 1 Kilo netto gefüllt, immer eine Schicht Früchte mit einer Schicht Zucker abwechselnd; die oberste Schicht ist schliesslich Zucker, auf welche ½ Gr. = ca. ½ Theelöffel trockene, krystallisirte Salicylsäure vertheilt wird. Die Flaschen werden hierauf mit Pergamentpapier zugebunden, in ein Wasserbad gestellt und das Wasser 15 bis 30 Minuten (je nach der Grösse der Früchte, Beeren nur 15 Minuten) im Sieden erhalten. Nach dem Erkalten wird ein Salicylpapier fest darüber gebunden. Solche Früchte haben das Aussehen wie frisch gekochte.

2. Will man grössere Früchte, Quitten, Melonen, Kürbis, auch Hagebutten in grösseren irdenen Kochgefässen „einsieden“, so setzt man dem mit Wasser verkochten Zucker eine der Fruchtmenge angemessenen Quantität Salicylsäure: pro Kilo Früchte ½ Gramm, also etwa ½ Theelöffel voll, zu. Beim Einfüllen in die

Büchsen lege man auf die Oberfläche gut schliessend ein Papier, welches mit einer concentrirten Lösung von Salicylsäure in Rum durchtränkt wird.

3. Bei Essigfrüchten, Melonen, Gurken, Birnen, Pflaumen etc., gibt man dem kochenden mit Zucker versetzten Essig etwas Salicylsäure, ein wenig mehr als oben angegeben, hinzu und lässt das Rumpapier fort.

4. Eine wichtige Zugabe ist die Salicylsäure bei dem „Russischen Rumcompot". Man fängt dieses Compot im Frühjahre an und endigt damit im Spätherbst, indem man alle Früchte frisch wie sie nach und nach in der Jahreszeit folgen, in ein grosses Einmachegefäss legt. Beim Einmachen verfährt man folgendermassen: man legt eine Schicht frischer Früchte, z. B. Erdbeeren, mit Zucker bestreut in das Glas und giesst alsdann den Rum darüber. Da dieses Compot aber sehr leicht in Gährung übergeht, so muss man bei dem jedesmaligen Hinzufüllen von Früchten und Rum $\frac{1}{2}$ Gramm Salicylsäure pro Kilo Früchte beifügen, worauf sich das Compot sehr lange hält.

5. Beim Einkochen von Marmeladen, Mus, sowohl von einzelnen Obstsorten als auch der sogenannten tutti frutti, setzt man die Salicylsäure erst zu, wenn die Einkochung ziemlich vollendet ist, und zwar am besten in concentrirter Rumlösung; man nimmt auch hier das oben angegebene Mass.

6. Frisch gepresste Fruchtsäfte — mit oder ohne Zucker — halten sich mit $\frac{1}{2}$ Gramm Salicylsäure auf 1 Kilo Saft vortrefflich unter kühler Aufbewahrung in verpichten Flaschen.

7. Traubensaft bleibt in Flaschen über ein Jahr lang süss und klar, wenn 20—30 Gramm Salicylsäure pro Hektoliter (0·2 bis 0·3 Gramm = $\frac{1}{3}$ Theelöffel pro Liter) mit etwas Most zu einem dünnen klümpchenfreien Teig angemacht und dieser der bestimmten Mostmenge beigegeben, welche sodann nach 14 Tagen abgezogen und später, nach Klärung, auf Flaschen gebracht wird. Letztere müssen mit lauer wässeriger Salicyllösung ausgespült und die Korke auch darin aufgekocht worden sein.

Auf der landwirthschaftlichen Ausstellung zu Hannover, Juli 1881, ist für 1878er Traubenmost in Flaschen, welcher mittelst 0·2 Gramm Salicylsäure per Liter völlig frisch und normal wohlschmeckend erhalten worden war, ein Diplom in Anerkennung der damit glänzend bewiesenen gährungswidrigen Eigenschaft dieses Conservirungsmittels ertheilt worden.

Da es 1879 und 1880 im grösseren Massstabe constatirt wurde, dass mit Rum gemachte, versandfähige mustergiltige Moste an anderen Orten durch Zubringen von etwas gährendem Most oder guter Weinhefe in regelrichtige Gährung versetzt werden konnten und vortrefflicher Wein erzeugt wurde, der schliesslich keine Salicylsäure mehr enthielt, so ergibt sich bei den stets verschieden vertheilten Weinernten die hohe ökonomische Bedeutung der Salicylsäure für alle Weinländer.

8. Apfel- und Birnenwein wird schon mit 10 Gramm per Hektoliter haltbar gemacht. Wird der Most im Fasse gelagert, so gebe man nach dem Winter 5 Gramm, und die anderen 5 Gramm im Sommer. Luftdichter Verschluss ist erforderlich, und bei nur theilweisem Abziehen darf die Luft nur durch einen reinen Baumwollenstopfen, am besten durch Salicylwatte, nachströmen.

9. Aepfel, Birnen etc. werden aus Amerika massenhaft in England auf den Markt gebracht, und zwar jedes Stück in salicylirtes Papier eingewickelt. Letzteres lässt sich leicht dadurch herstellen, dass dünnes, weisses Papier, Fliess- oder Seidenpapier, in eine reine Alkohollösung von Salicylsäure getaucht und auf Fäden an der Luft getrocknet wird.

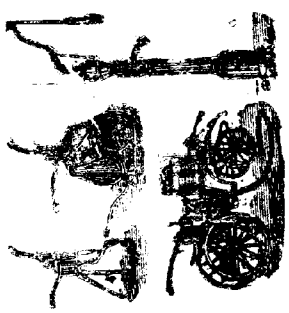
Leicht schimmelnde und dem Verderben durch Gährung etc. ausgesetzte Gegenstände wie Gummi arabicum, Gelatine, Leimlösungen, Tinte, Kleister etc. etc. werden durch Zusatz von 0·5 bis 1·0—2·0 Gramm per Kilogramm nach Verhältniss der äusseren Einflüsse auf jene Substanzen vor dem Verderben auf lange Zeiten geschützt. Auch der schlechte Geruch wird vermieden.

Zuschriften in Redactions-Angelegenheiten sind gefälligst an die Redaction: **Wien, VI. Mollardgasse 41**, zu richten.

Für den Inhalt der Inserate ist die Redaction nicht verantwortlich.

L. SPÄTH, Baumschule
(125 Hektar umfassend). (7)
Berlin SO., Köpnickerstrasse 154,
empfiehlt grosse Vorräthe von:
Obstbäumen in allen Formen, *Alleebäumen, Ziergehölzen*, Coniferen, Rosen, Obstwildlingen, Forst- u. Heckenpflanzen, Erdbeer- und Spargelpflanzen, Maiblumenkeimen und *Blumenzwiebeln*.
Kataloge gratis und franco.

F. Kernreuter
Wien, Hernals, Hauptstrasse Nr. 115
(1) an der Pferdebahn.



Garten- u. Feuerspritzen mit **Kugelventilen**, Schläuche, Feuerwehr-Ausrüstungen, *Brunnen-Schöpfwerke* für jede Tiefe und Wasserlieferung, Bau-, Schacht- und Jauchepumpen, Bier- und Weinwerkel, Oel- und Spirituspumpen etc.
Illustrirte Preis-Courante gratis.

Erdbeeren-Specialculturen.
Erdbeerpflanzen von den besten neuen, sowie bewährten älteren Sorten, empfiehlt zur jetzigen Pflanzperiode in starken, pikirten, wurzelreichen Exemplaren.
Der specielle, reich illustrirte Preis-Courant steht auf gef. Verlangen **gratis** und **franco** zu Diensten.
G. Goeschke sen.,
Erdbeerzüchter,
(15) **Cöthen** (Anhalt).

Klenert & Geiger,
I. steiermärkische (2)
Rosen-, Obstbaum- und Saatschule
in **Graz**, Steiermark,
empfehlen ihre grossen Vorräthe **Busch- und Hochstamm-Rosen**, ferner **Obstbäume**, sowohl hochstämmige, wie auch in formirten Pyramiden, Spalieren, Cordon etc.; besonders aber ist grosser Vorrath von **Obstwildlingen** etc.
Kataloge auf Verlangen gratis.

Hamburg 1883.
Grosse goldene Staatsmedaille.

Dürfeld's Obst-Cabinet
hat den Zweck, den Obstbau zu fördern, die Sortenkenntniss mehr und mehr zu verbreiten, zu jeder Jahreszeit das Studium des Obstbaues zu ermöglichen, sowie durch Vergleichung mit den selbstgezogenen Früchten deren richtige Namen festzustellen und die werthlosen Fruchtsorten aus den Obstanlagen vertreiben zu helfen. — Dasselbe umfasst alle empfehlenswerthen Obstsorten und kann in fortlaufenden Lieferungen, ebenso auch in einzelnen Lieferungen, bestimmte Sortimente enthaltend (das niederösterreichische Normal-Obstsortiment à fl. 19 bei Francozusendung), bezogen werden.
Den Vereinen für Obst- und Gartenbau wie für Landwirthschaft, den Landeslehranstalten und allen Schulen, wie auch allen Freunden des Obstbaues sei dasselbe zu gefälliger Beachtung hiermit ganz ergebenst empfohlen und stehen ausführliche Kataloge auf gefälliges Verlangen franco zu Diensten.
Olbernhau im Erzgebirge.
(23) **Victor Dürfeld.**

Krems a. d. D. Silberne Medaille des Oesterreich. Landes-Obstbauvereins. 1883.

INHALT: Ueber Himbeeren. — Neue frühreifende Himbeere. (Mit 1 Illustr.) — Zwei neue Brombeeren — „Early Cluster" und „Wilson Junior". (Mit 2 Illustr.) — Altes und Neues aus dem Gebiete der Obstbaumzucht und Obstbaumpflege. (Schluss.) — Ein Vorschlag im Interesse der Obstverwerthung. — Vom Birnbaum und Cider. — Obstbau in der Steppe. — Ribes nigrum L., der schwarze Johannisbeerstrauch, die Ahlebeere. — **Mittheilungen und Correspondenzen**: Wien. — Amerikanische Reben. — Pfirsichschälen im Grossen. — Reine-Claude de Bavay. — Riesenbirnen. — Ein Special-Erdbeerenzug. — Ananas. — Eine Kirche wächst auf Bäumen. — Erhaltung von Holz im Garten durch Kyanisiren. — **Blumen- und Gemüsegarten**: Die Rosenausstellung. — Gelbe Rübe. — Briefkasten. — Diverses. — Inserate.

Expedition: Wien, VI. Mollardgasse 41. Druck von Wilhelm Köhler in Wien.

Oesterreichisch-ungarischer

OBSTGARTEN

Illustrirte Zeitschrift

für

Obstbau und Obsthandel, sowie für Blumenzucht, Küchen- und Handelsgärtnerei.

Abonnement:

Inland: Ganzjährig . fl. 4.—
Halbjährig . „ 2.—
Ausland: Ganzjährig Mk. 8.—
Halbjährig . „ 4.—
resp. Francs 11.— oder 5.50.

Herausgegeben und redigirt
von
L. von Nagy.

Administration: WIEN, VI. Mollardgasse 41.

Inserate:
pro dreimal gespaltene Petitzeile oder deren Raum **10** kr. — **20** Pf.

Beilagen werden berechnet pro 1000 Exemplare **10** fl.

Erscheint am 1. und 16. eines jeden Monats.

Nr. 13. **Wien, 1. Juli 1884.** **I. Jahrg.**

Drahtspanner.

Für verschiedene Culturen, wie Wein, Hopfen, Obst, Schlingpflanzen etc., werden gegenwärtig, im Zeitalter des Eisens, Drahtspaliere angewendet. Zum Theile bringt man diesen Draht an Mauern und Holzwänden oder an eigens eingerammten Pfählen und Stangen an. Die Hauptschwierigkeit hierbei bestand immer in dem richtigen Spannen der Drähte und boten die bisher dazu verwendeten Instrumente stets eine grosse Calamität, einestheils da sie zu theuer, anderntheils da sie zu complicirt und zu

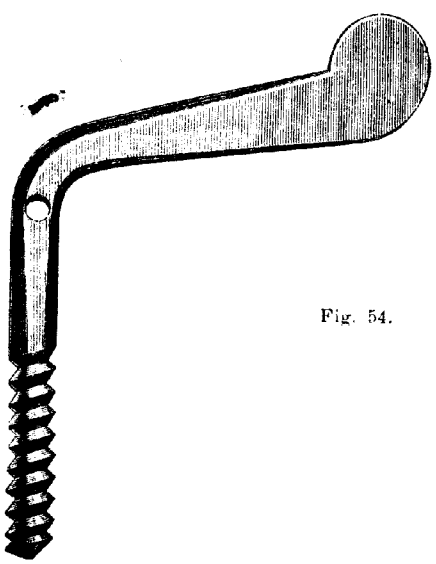


Fig. 54.

wenig entsprechend waren, überdies durch das Rosten sehr bald unbrauchbar wurden. Zu den bessern braucht man zumeist einen Schlüssel, und diese bedingen eine bestimmte Bespannung, so dass es oft unmöglich erscheint, ein Spalier, auf welchem sich 4—6 Drähte übereinander befinden, ganz gleich gespannt zuwege zu bringen. Der Spanner mit 2 Armen bedingt jedesmal eine halbe Drehung, die oft zu viel ist, da schon $^1/_4$ bis $^1/_8$ genügend wäre. Der am meisten gebräuchliche Spanner verlangt einen Schlüssel, kostet viel, ist complicirt anzubringen, rostet leicht und verdirbt damit, so dass man dann mit demselben nicht mehr arbeiten kann.

Herr L. Montel nun theilt uns mit, dass ihn alle diese Nachtheile auch trafen und ihn zum Nachdenken auf eine einfachere, entsprechendere Vorrichtung anspornten, die er auch endlich fand. Sein Spanner ist aus einem Stück und ganz aus Eisen. Es ist eine Schraube, hat ein Durchzugsloch und bildet einen handlichen Winkel. Man schraubt (Fig. 54) bis in's Holz hinein, steckt das Ende des Drahtes durch die Oeffnung und dreht ganz einfach mit 2 Fingern. Der Draht wickelt sich natürlich auf und man kann ihn mit Leichtig-

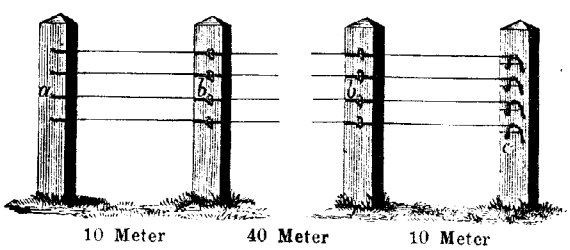


Fig. 55.

keit nach Belieben spannen, ja so stark, dass der Draht bricht. Umgekehrt gedreht, kann man denselben ebenso leicht wieder nachlassen. Mit solchen Spannern kann man Drähte von 60 M. Länge vollständig spannen, wie wir dies selbst erprobten. Es wird nämlich (Fig. 55) bei a der Draht fest angenagelt, bei jedem nächsten Pfosten durch die Drahtklammerlöcher b durchgezogen und endlich

am letzten Pfahle bei d durch das Loch des schon angeschraubten Spanners gezogen, wobei derselbe $1^1/_2$—3 Cm. darüber abgezwickt wird. Sodann dreht man bei d den Spanner mit 2 Fingern so viel als nöthig, der Draht wickelt sich auf und man kann mit aller Leichtigkeit selbst Draht von Nummer 22 ganz fest spannen. Man kann sagen, es könne damit jeder Draht auf's Haar regulirt werden. Es ist kein Schlüssel und keine Anstrengung nothwendig; jedes Kind kann spannen und nachlassen. Diese Spanner wiegen ungefähr 35 Gr. per Stück, sind vorräthig und als Montel's Spanner durch die Administration dieses Blattes, das Hundert um 6 fl. 50 kr., zu beziehen.

Qualität des Schwefels gegen das Oïdium.

Wir entnehmen dem Organe der Landesanstalt in S. Michele a. E., den Tiroler Landwirthschaftlichen Blättern Nr. 5 vom 14. Mai d. J. den nachfolgenden Artikel vollinhaltlich; einestheils weil eben jetzt die Zeit eingetreten ist, wo zur Schwefelung geschritten werden muss, da dieselbe nur dann gut wirksam ist, wenn sie vor dem intensiven Auftreten des Pilzes, also prophylaktisch angewendet wird; anderntheils, weil die Schwefelung der Gewächse sich in vielen anderen Culturen ebenfalls erfolgreich erwiesen hat, wie im Obstbau, in der Gemüsecultur und in der Rosenzucht. In allen diesen Fällen gibt die bessere Qualität des Schwefels auch den Ausschlag in Bezug auf die grössere Wirksamkeit desselben. Der Artikel lautet:

„Wir haben schon im Jahre 1879 in der „Weinlaube" und den Mittheilungen des landwirthschaftlichen Gartenbauvereins in Bozen Studien über die Wirkung und die Qualität der im Handel vorkommenden Schwefelsorten veröffentlicht. Wir kamen damals zu folgenden Schlussfolgerungen:

1. Die pilzzerstörende Wirkung des Schwefels ist eine chemische. Dieselbe ist aber weder auf die Bildung von Schwefelwasserstoff, noch auf die von schwefeliger Säure zurückzuführen. Der starke Geruch, den man an sonnigen Tagen nach erfolgter Schwefelung in den Weingärten wahrnimmt, ähnelt am meisten dem Geruch, den Schwefelpulver bei vorsichtigem Erwärmen auf 40—50° C., eine Temperatur, auf welche Pflanzentheile, namentlich aber die Beeren der Trauben bei directer Besonnung leicht erwärmt werden können, oder beim Reiben mit einem warmen Glasstabe zeigt.

2. Die hier im Handel vorkommenden Schwefelsorten sind fast durchaus sehr rein und enthalten gewöhnlich nur einige Zehntelprocent Asche, ausserdem mitunter Spuren von Graphit oder bituminöser Substanzen.

Zwischen römischem oder sicilianischem Schwefel ist kein Unterschied hinsichtlich ihrer Wirkung zu constatiren.

3. Die Wirkung des im Handel vorkommenden Schwefelpulvers hängt zum allergrössten Theile von dem Grade seiner Feinheit ab.

4. Die Bestimmung des Feinheitsgrades geschieht entweder durch Abwiegen eines bestimmten Volumens Schwefel, dessen Gewicht desto geringer sein wird, je feiner der Schwefel gepulvert ist, oder, und zwar schneller und zweckmässiger, mittelst des zu diesem Zwecke in Italien und Frankreich vielfach verwendeten Chancel'schen Solforimeters. Wir haben seit dieser Zeit über hundert zur Prüfung eingesendete Schwefelmuster untersucht und dabei die früher gemachten Erfahrungen durchaus bestätigt gefunden.

In all diesen Jahren kam uns aus den verschiedensten Bezugsquellen nur ein einziges Muster zu, das über 1% (1·02) Asche enthielt, wogegen 75% aller untersuchten Muster einen Aschengehalt unter 0·1% aufwiesen.

Weitaus grössere Unterschiede ergaben sich hinsichtlich der Feinheit des Pulvers der untersuchten Muster.

Bevor wir zu deren Besprechung übergehen, müssen wir der Construction des Chancel'schen Solforimeter näher gedenken.

Das von uns benützte, nach einem von Duroni in Mailand bezogenen Chancel'schen Rohre gefertigte Solforimeter ist ein 23·5 Cm. langes, auf einer Seite offenes Rohr, dessen innerer Durchmesser 1·34 Cm. beträgt. Nach der Oeffnung zu ist das Rohr verengt und mit einem Wulst versehen. Dasselbe hat eine in 100 Theile getheilte Scala, deren Gesammtlänge auf unserem Solforimeter 18 Cm. beträgt. Der Theilstrich 100 steht von oben 5·5 Cm. ab.

Der Inhalt des Rohres bis zur Marke 100, worauf es zunächst ankommt, beträgt genau 25 Kbcm.

Wir führen diese Daten deswegen genau an, weil die Scalentheilung des Solforimeters eine durchaus empirische ist und man, um vergleichbare Resultate zu erhalten, das Instrument stets in möglichst gleichen Dimensionen herstellen soll. Der Inhalt bis zum Theilstrich 100 muss natürlich ganz genau 25 Kbcm. betragen. Die Prüfung des Schwefels geschieht in der Weise, dass man genau 5 Gr. des Schwefelpulvers vorsichtig in das Rohr bringt, dies dann fast vollständig mit Aether anfüllt, hierauf gut und wiederholt durchschüttelt und endlich langsam, vorsichtig und ohne das Rohr aufzustossen, absetzen lässt. Der Scalentheilstrich, bis zu welchem sich der Schwefel niedersetzt, zeigt uns die Feinheit des Pulvers an.

Der Punkt 100 soll die Höhe anzeigen, bis zu welcher sich der chemisch ausgefällte, höchst feine Schwefel deponirt.

Es gibt uns dies aber gar keinen Massstab, denn auch der chemisch präcipitirte Schwefel kann sich je nach den Umständen im Chancel'schen Rohre sehr verschieden tief absetzen und sehr verschiedene Feinheitsgrade zeigen.

Im Gewichte pro Liter locker eingefüllten Schwefels zeigten sich Schwankungen von 500—800 Gr.

und bei fest eingestampftem Schwefel solche von 800—1140 Gr. Aus diesen Zahlen sieht man am besten, welche Unterschiede bezüglich der Feinheit des Schwefels bestehen und wie gross der Mehrverbrauch bei Verwendung groben Schwefels ist.

Mit dem Chancel'schen Solforimeter untersucht, zeigte das feinste unter den im Jahre 1879 untersuchten Mustern 82°. Doch kam uns ein so feines Muster nie mehr wieder vor. Von den im Jahre 1880 untersuchten Proben zeigte die feinste 72°, im Jahre 1881 zeigte keine mehr als 60°, im Jahre 1882 68°, im Jahre 1883 68·5° und im Jahre 1884 zeigte das feinste Muster 64°.

Im Ganzen hatten von den 79 zur Untersuchung eingesendeten Mustern 21 eine Feinheit von über 65°, 26 eine solche über 60°, 22 über 55°, 14 über 50° und 10 unter 50° Chancel, das gröbste Muster zeigte 38°.

Ein höherer Feinheitsgrad ist bei gemahlenem Schwefel nur zu erhalten, wenn derselbe sorgfältig durch Seidengaze gebeutelt wird. Wir versuchten bei vielen Schwefelmustern, ob dieselben beim Durchbeuteln durch eine Seidengaze, deren Fäden eine Dicke von 0·067—0·094 Mm. zeigten, während die etwas länglichen Oeffnungen eine Grösse von 0·094 bis 0·134 Mm. hatten, einen Rückstand hinterliessen. Die feineren Muster hinterliessen hiebei gar keinen Rückstand, während derselbe bei gröberen Proben oft recht beträchtlich war.

Das obenerwähnte Muster mit 38 Chancel'schen Feinheitsgraden hatte 11·2% Rückstand beim Beuteln durch Seidengaze. Die untersuchten Muster unter 60° Chancel gaben hiebei stets einen Rückstand, waren daher nicht durch Seidengaze gebeutelt. Wir können daher nur solchen gemahlenen Schwefel als entsprechend ansehen, der mindestens 60° Feinheit zeigt.

Schwefelblumen, die man vielfach für sehr fein erachtet, sind zumeist gröber als die besseren Muster gepulverten Schwefels. So zeigten z. B. sehr reine Schwefelblumen, die nur 0·004% Asche enthielten, blos 53° Chancel.

Die Schwefelblumen sind von dem gepulverten Schwefel leicht zu erkennen, einmal, weil sie unter dem Mikroskope mehr nierenförmige Formen zeigen, während die einzelnen Körnchen des gemahlenen Schwefels kantige, eckige Formen haben; ferner aber auch dadurch, dass Schwefelblumen in Schwefelkohlenstoff grösstentheils unlöslich sind, während sich der gewöhnliche gemahlene Schwefel leicht in Schwefelkohlenstoff auflöst. Einen sehr hohen Feinheitsgrad zeigt hingegen aus Schwefelleber durch Zusatz einer Säure präcipitirter (chemisch gefällter) Schwefel, wenn die Trocknung des ausgefällten Schwefels sehr vorsichtig und bei niederer Temperatur erfolgt.

Auch die Art der Fällung kann einen Einfluss auf die Feinheit ausüben. So haben wir versuchsweise aus einer Lösung von Kalkschwefelleber den Schwefel einmal durch Zusatz von Salzsäure, das anderemal durch Zusatz von Schwefelsäure gefällt. Der Niederschlag wurde in beiden Fällen vollkommen ausgewaschen und vorsichtig bei circa 30° C. getrocknet.

Das erhaltene Pulver zeigt nun bei Fällung mit Schwefelsäure 0·005% Asche und eine Feinheit von 110° Chancel, bei Fällung mit Salzsäure 0·004% Asche und blos 70° Chancel. Unter dem Mikroskope zeigte sich trotzdem das amorphe Pulver in beiden Fällen von gleicher Korngrösse, nur waren bei der Salzsäurefällung die einzelnen Theilchen mehr zusammengebacken, was bei der Schwefelsäurefällung wohl dadurch verhindert wurde, dass die hiebei massenhaft gebildeten kleinen, nadelförmigen Gypskrystalle sich zwischen die Schwefeltheilchen lagerten und deren Zusammenballung verhinderten.

Auf unsere Anregung wurde durch den Director der chemischen Fabrik in Heufeld (Oberbaiern), Herrn Dr. Mayer, grössere Mengen reinen, präcipitirten Schwefels aus den schwefelcalciumhältigen Rückständen der Sodafabrikation hergestellt. Ein Muster hievon, das uns zur Untersuchung zukam, ergab folgende Resultate: Wassergehalt 0·59%, Asche 0·62%. Dieselbe bestand hauptsächlich aus Gyps und Chlorcalcium. Mit dem Chancel'schen Solforimeter geprüft, zeigt dasselbe 86 Feinheitsgrade, also mehr als in dem feinsten Muster gepulverten Schwefels enthalten war.

Ein Liter dieses Schwefels, locker eingefüllt, wog blos 382 Gr., fest eingestampft 662 Gr. In Schwefelkohlenstoff war derselbe vollkommen löslich. Der Geruch dieses Schwefels erinnerte etwas, doch nur ganz wenig an Chlorschwefel.

Es wurden mit diesem Schwefel im vorigen Sommer von verschiedenen Landwirthen in Tirol, sowie auch von der Anstalt vergleichende Versuche im Weingarten angestellt, die ein sehr befriedigendes Resultat ergaben, namentlich mit Rücksicht auf die ganz bedeutende Ersparung an Schwefel, die bei Anwendung desselben erzielt wurde.

Damit dieser präcipitirte Schwefel die gewünschte Feinheit bewahre, ist es vor Allem wichtig, dass beim Trocknen desselben in der Fabrik mit der grössten Vorsicht vorgegangen werde und dass die Trocknung bei möglichst niederer Temperatur erfolge.

Daraus erklärt es sich, dass wir einmal ein Muster präcipitirten Schwefels erhielten, das nur 62° Feinheit zeigte.

*

In diesem Frühjahre hat die Heufelder Fabrik, noch immer versuchsweise, schon drei Wagenladungen solchen gefällten Schwefels nach Tirol verkauft, und zwar zu gleichem Preise, den die besseren Sorten gepulverten Schwefels im Handel haben. An der Anstalt selbst wird heuer fast nur mehr Heufelder Schwefel in den Weingärten verwendet werden. Ein uns zuletzt von einer grossen Partie zugesendetes Muster Heufelder präcipitirten Schwefels hatte nur mehr 0·34% Asche und eine Feinheit von 93° Chancel.

Wenn nun auch dieser Feinheitsgrad nicht stets zu erzielen sein sollte, so kann die Fabrik doch nach Mittheilung Dr. Mayer's eine Feinheit von wenigstens 80° stets garantiren. Es ist uns damit schon ein wesentlicher Vortheil gesichert und können wir daher nicht umhin, die Weinbergsbesitzer auf den präcipitirten Schwefel aufmerksam zu machen, hoffend, dass uns im künftigen Jahre schon weitaus beträchtlichere Mengen desselben zur Verfügung stehen werden.

Bei Anwendung solch feinen Schwefels empfehlen wir nur dringend, denselben vor dem Einfüllen in die Schwefelungsapparate wiederholt durch ein feines Sieb gehen zu lassen, um die sich bei sehr feinem Schwefel leicht bildenden Klümpchen zu zertheilen. Nicht uninteressant ist dabei, dass wir so in Tirol noch dazu kommen können, mit Tiroler statt mit italienischem Schwefel in den Weingärten zu arbeiten. Die Heufelder Fabrik bezieht, so viel wir wissen, ihre für die Herstellung der schwefeligen Säure für die Bleikammern dienenden Kiese zum Theile aus Tirol aus dem Täuferer Thale. Wird nun die hiemit hergestellte Schwefelsäure zur Sodafabrikation verwendet und aus den Rückständen derselben der Schwefel wiedergewonnen, so kommen wir in der That dazu, ursprünglich heimisches Materiale zur Schwefelung der Weingärten verwenden zu können." E. Mach.

Der Birnbaum (Pyrus).

I. Boden, welcher dem Birnbaume zusagt.

In dem soeben erschienenen Buche „Traité de la Culture fruitière" von Charles Baltet wird der Obstbau in ganz neuer interessanter Weise vorgetragen. Der Anschaulichkeit halber wählen wir ein Capitel daraus und werden uns später noch erlauben, einzelne Auszüge aus den mit vieler Mühe und Sorgfalt zusammengestellten Daten zu bringen.

Der Birnbaum liebt einen guten Boden, der stoffreich und tief sein muss. Steiniges Erdreich ist seiner Vegetation nicht zusagend; starke Feuchtigkeit schadet seiner Frucht. Die Nahrung für den Birnbaum bildet Humuserde, Strassenkoth, Wasserschlamm, Rasenerde, Wolllumpen und die Excremente der Thiere, sowie die Ueberreste verwesender Pflanzen.

Der Birnbaum wird entweder auf den Wildling veredelt (Poirier franc) oder auf die Quitte, wodurch es ermöglicht wird, dass man ihn auf ganz verschiedenen Boden auszupflanzen im Stande ist. Seine Veredlung auf die Eberesche ist etwas Aussergewöhnliches und kann nur mit einigen Varietäten auf sehr trockenem Terrain versucht werden, wo weder Wildling noch Quitte gedeihen würden.

Der Birnbaum auf Wildling muss beim Pflanzen ein tiefes Bett erhalten, damit er seine herabsteigenden Wurzeln einsenken könne; sein Boden sei lieber fest als zu leicht, mindestens soll ihm Frische nicht mangeln und er soll einen gut zusammengesetzten Untergrund finden. Ein ungeöffneter Untergrund, wenig tief, ist ihm entgegen; Kalkboden schadet ihm nicht und die Trockenheit ist ihm weniger gefährlich als eine stagnirende Feuchtigkeit.

Der Birnbaum auf Wildling ist träge und spät im Früchtetragen, aber er bildet starkwüchsige Bäume von grosser Entwicklung und langer Lebensdauer.

Der Birnbaum auf Quitte zieht sehr frischen Boden, Alluvialboden vor, ebenso fetten, etwas feuchten Boden, wenn er nicht zu compact ist. Stark durchlassendes Terrain hat sein Unangenehmes, besonders wenn der Untergrund der Feuchtigkeit entbehrt. Die Birne auf Quittenunterlage fruchtet viel schneller, gibt schöne und gute Früchte, dauert aber minder aus.

II. Vermehrung des Birnbaumes.

Durch Samen bringt der Birnbaum niemals die ausgesäete Sorte wieder. Nach einem Jahrzehnt etwa gibt der Sämling eine gute oder schlechte Frucht; kaum einmal unter zehn Fällen wird die Sorte für die Tafel oder Wirthschaft benutzbar sein. Man kann das Eintreten des Fruchttragens durch mehrfaches Pikiren, Wiederversetzen und Veredeln etwas früher hervorrufen, wie dies die ausgezeichnetsten Birnenzüchter gezeigt haben.

Wenn es sich aber um die Vermehrung irgend welcher Varietät handelt, so muss man die Sorte entweder auf einen Wildling oder auf Quitten veredeln.

Der Wildling (Poirier franc) ist das Product von Birnenkernen, auf welchen man an der Basis oder in die Krone die Veredlung entweder mittelst eines Auges oder eines Zweiges, je nach dem Wachsthum und der Veredlungsmethode vornimmt.

Die Quittenunterlage wird entweder durch Stecklinge oder Ableger gewonnen; die Veredlung geschieht bei derselben immer gleich der Erde.

Der auf Wildling veredelte Birnbaum bildet den Hochstamm des Feldes, Obstackers, der Strassen etc., überhaupt der Anpflanzungen im Grossen für den Ertrag in der Zukunft; es ist die Anlage eines Capitals, dessen Interessen die Erben des Obstpflanzers geniessen sollen.

Der auf Quitte gepfropfte Birnbaum passt sich allen kleinen Formen an, den gedrängten Anpflanzungen und dem Spalier, wo die Bodenverbesserung leicht geschehen kann, und bildet Bäume von begrenzter Dauer, die man zwischen Hochstammculturen, die für die Zukunft bestimmt sind, setzt: es ist der Baum, von welchem der Pflanzer selbst noch die Früchte seiner Arbeit geniessen will.

Wenn es sich um Niederstammcultur handelt und man unsicher ist, ob die eine oder die andere Unterlage gelingt, oder selbst dann, wenn man versichert ist, dass beide Unterlagen gut gedeihen, ist es kein Unrecht, beide zu benützen und abwechselnd immer einen Birnbaum auf Wildling und einen auf Quitte anzupflanzen.

Der Birnbaum als Hochstamm ist ein Feld- und Strassenbaum mit ansehnlicher Production. Er besteht aus einem nackten Stamme von nahe an 2 M. Höhe und einer pyramidalen verzweigten Krone, die man manchmal in Kesselform bildet oder deren Formirung man sich selbst überlässt. Zumeist geschieht an solchen Bäumen die Veredlung auf dem Wurzelhaus; nur wenn die Sorte sehr zärtlich ist und die Unterlage starkwüchsig, so veredelt man in die Krone, d. i. in der Höhe, wo die Aeste sich zu verzweigen beginnen sollen, entweder direct auf den Wildling oder indem man früher mittelst einer starkwüchsigen Sorte als Stammbildner eine Zwischenveredlung vorgenommen hat. Wir nennen hier Alice Baltet, Monseigneur des Hons, Beurré Hardy für Tafelfrüchte, Eisgruber Mostbirne für Ciderbirnen als Stammbildner; diese Sorten haben die Härten des stärksten Winters ertragen. In Bezug auf den Schnitt der Aeste beobachtet man durch einige Jahre, dass in dem Geäste ein Gleichgewicht hervorgebracht wird; später lässt man den Baum wachsen. Alle 2—3 Jahre, nach dem Blätterfalle oder vor der neuen Belaubung, beim Abraupen, schneidet man die unnützen Aeste zurück, die Unordnung in der Krone bilden und verkürzt diejenigen, die auf Kosten der Nebenzweige zu sehr aufschiessen.

Der Birnenhochstamm auf Quitte erhält einen alljährigen Schnitt, um ihn vor zu starker Production zu schützen, wodurch er zeitweilig leer bliebe. Solche Bäume passen für vortrefflichen Boden, in kleine Gärten und als Zwischenpflanzung in grosse Obstplantagen. Die kleinste Entfernung, welche man den Birnenhochstämmen auf Wildling geben muss, beträgt in einzelnen Linien 5 M., dagegen in grösseren Plantagen allerseits 8 M. von einander.

Der Birnenniederstamm bildet entweder eine Pyramide, Säule, Palmette, Candelaber, Fächer etc. und fängt seine Verästelung schon bei 0·30 M. über dem Boden an. Bei demselben sind die Arbeiten des Schnittes, des Pincirens und Anbindens alle Jahre oder fast alle Jahre unumgänglich nothwendig.

Die einfachste Form ist der senkrechte einfache Cordon, welchen man für Quitteveredlungen solcher Birnensorten anwendet, die als kurzwüchsig, verästelt und sehr fruchtbar bekannt sind. Die Bäume als Horizontalcordon bleiben 0·30 M. hoch und kann man sie in Doppelcordon, 0·60 M. hoch, umwandeln. Wenn das Gitterwerk einer Mauer nur niedrig ist, kann man dem Cordon, ja schon der Unterlage desselben, eine schiefe Direction vom Pflanzen an geben.

Die Birnenpyramide besteht aus einem bezweigten Stamme, deren obere Aeste kürzer sind, als die nahe dem Boden stehenden. Sehr breite dichte Pyramiden ermangeln des Lichtes und tragen gewöhnlich weniger, als luftig gehaltene, gut ausgeschnittene. Die Säulenform ist leichter zu führen, nimmt weniger Raum in Anspruch und trägt dennoch genügend. Der Stamm ist hierbei mit kleinen Zweigen und Fruchtspiessen garnirt. Einzelne Birnsorten schicken sich besonders zu dieser Form und man sollte davon profitiren. Die Entfernung zwischen Birnpyramiden beträgt 3 Meter, zwischen Säulen- oder Spindelbäumen 1½ Meter.

III. Der Schnitt des Birnbaumes.

Wir betrachten den Birnbaum als unsern vorzüglichsten Obstbaum, deshalb bringen wir nachstehend eine Anzahl von Grundsätzen beim Schnitte desselben zum Ausdrucke, welche sich auch bei den andern Obstgattungen mit geringen Modificationen bewähren.

Der Winterschnitt oder der trockene Schnitt beginnt mit dem Blätterfalle und endigt bei dem Wiedererwachen der Vegetation. Man schneidet bei dem Stillstand des Saftes (mit Ausnahme der Frostzeit und des Glatteises) oder beim Steigen des Saftes diejenigen Bäume oder Zweige, deren Wuchs man schwächen will; — beim Zurückgehen des Saftes diejenigen Bäume und Zweige, die man stärken will. Man kann deshalb an einem und demselben Baume einen Schnitt zweimal im Jahre vornehmen, im Herbste an den Holztrieben und im Frühjahre an den Fruchtzweigen. Man schneide jeden Zweig unmittelbar entgegen dem zur Verlängerung bestimmten Auge und wählt hierzu ein Auge oberhalb bei jedem schwachen Zweige oder einem solchen, der bestimmt ist, sich zu erheben, — unterhalb bei einem herabgebogenen oder sehr starken Aste und seitwärts bei einem schiefgestellten Zweige. Für Spalierzweige genügt es, auf ein Seitenauge zu schneiden.

Der lange Schnitt ist jener, der mehr Holz an den Zweigen lässt, der kurze Schnitt jener, der mehr davon entfernt; man kann beide Arten des Schnittes abwechselnd Jahr um Jahr an einem und demselben Baume anwenden. Der lange Schnitt wird dann das Fruchttragen begünstigen, ohne dass man die Entwicklung von Wasserschossen verhindert; er wird an schwachen, gebogenen oder jenen Zweigen angewendet, die sich an der Basis des Subjects zeigen. Der Birnbaum, auf Wildling veredelt, sowie der zum Hochstamm bestimmte wird dem langen Schnitt unterworfen; dem kurzen dagegen der auf Quitte veredelte oder zu kleinem Formbaum bestimmte. Lang muss man in kalter Lage schneiden, kurz dagegen in warmer Situation. Wenig fruchtbare Bäume werden lang geschnitten; starktragende müssen dagegen auch sehr kurz zurückgeschnitten werden. Lang werden ferner diejenigen Sorten geschnitten, die von selbst einen verästelten Wuchs zeigen; kurz diejenigen, welche sich wenig verzweigen.

Einen Zweig, der nackt zu werden beginnt, muss man lang schneiden und oberhalb der Basisaugen einen Ausschnitt machen, um die oberen Augen zur Entwicklung zu bringen.

Einen verzweigten Ast und eine regelmässige Krone kann man dem Winterschnitt unterwerfen. Das Nichtschneiden stärkt den Baum und ruft seine Fruchtbarkeit hervor. Dieses Nichtschneiden kann immer mit einem Schnitte jedes zweite Jahr wechseln, um die Form und richtige Aststellung des Baumes zu erhalten.

Der Sommerschnitt beginnt mit dem Steigen des Saftes und schliesst mit dem Blätterfalle ab. Er begreift auch mehrere Operationen „im Grün", d. i. an den noch krautartigen Trieben, im vollen Safte; im Allgemeinen nach folgender Weise:

Das Entspitzen (l'ebourgeonnement) ist das Entfernen junger überflüssiger Blatttriebe mittelst der Finger oder der Baumscheere, welche beim Schnitte auf dem alten Holze um das Edelauge entstehen und auch auf den Fruchtästen oft zahlreich vorkommen.

Das Pinciren ist ein Abkneipen der jungen krautartigen Triebe mit den Fingernägeln. Das lange und öftere Pinciren ist dem kurzen und einmaligen vorzuziehen.

Der Verlängerungsast wird selten pincirt, nur wenn er sich zu sehr auf Kosten seiner Nebenzweige verlängert oder wenn die Nothwendigkeit besteht, dass er sich verästele. Wenn man im Gegentheile ein solches Verzweigen befürchten zu müssen glaubt, so entfernt man mehrere Blätter desselben.

*

Der Fruchtast wird auf 4 oder 5 Blätter pincirt; die Triebe, die sich dann entwickeln, werden später einem Brechen oder ganz kurzen Pincement unterzogen.

Das Brechen (Cassement) ist ein Abbiegen, sobald der Zweig holzig zu werden beginnt und ein Abkneipen mit den Fingern nicht mehr möglich ist. Man bricht beim Winterschnitt wie beim Sommerschnitt die kurzen zum Fruchttragen bestimmten Zweige, wobei man natürlich diejenigen schont, die sehr kurz sind oder die an der Spitze schon eine Fruchtknospe tragen.

Das Brechen folgt auf das Pinciren und wird mit demselben verbunden.

Der Grünschnitt besteht in der Entfernung der Wasserschosse, der Verkürzung der Fruchtzweige, die die Blüthen abgeworfen haben und in der Verjüngung der abgetragenen Fruchtzweige.

Die Saftzieher sind hie und da an den Hauptästen beibehaltene Holztriebe, die den Wuchs des Baumes zu erhalten und die Fruchtäste zu nähren haben; sie werden lang oder gar nicht geschnitten. Ein Grünschnitt im Herbste bringt sie zum Verschwinden und im nächsten Frühjahr behält man andere mit der nämlichen Rolle bei.

Diese verschiedenen Operationen beim Grünschnitt werden nach Massgabe der Vegetation, ohne zu übertreiben, ausgeführt und richten sich nach der Lage des Baumes, seiner Wüchsigkeit und der Art seiner Fructification.

Sobald die Fruchtbildung an einem Baume zum ersten Male eintritt, ist der Schnitt schon um Vieles vereinfacht und wird die ganze Vegetation nur zur Fruchtproduction verwendet. (Forts. folgt).

„Jaržebinka."

Den Lesern dieses Wortes wird es ebenso gehen, als es mir ergangen, als ich auf einer sehr gefällig adjustirten Flasche Liqueur, die ich aus Galizien erhielt, dieses Wort als Aufschrift fand, und doch ist es die Bezeichnung eines auch bei uns, besonders in den nördlichen Provinzen Schlesiens, Böhmens und Galiziens wohlbekannten Baumes, den wir so halb und halb sogar zu den fruchttragenden Bäumen rechnen, der Vogelbeere, polnisch „Jaržebinka" genannt.

Die mir zugesendete Liqueurprobe, gewonnen aus den Beeren des Vogelbeerbaumes, trug die Aufschrift:

Liqueur aux Sorbes

(Jaržebinka)

Fabrique de son altesse serenissime le prince de Montléart Saxe-Constande à Izdebnik en Galizie

und ist der deutlichste Beweis, wie man durch entsprechende Ausnützung selbst von bis jetzt wenig geschätzten Fruchtgattungen ein vorzügliches Product, das sich im Handel bald seinen Weg machen wird, erzeugen kann.

Director Seeling der genannten fürstlichen Herrschaft, die mehrere Tausend Joch Grundfläche umfasst, hat sich das Verdienst erworben, aus der Frucht des Vogelbeerbaumes, welcher zu diesem Zwecke auf der erwähnten Domäne vielfach gepflanzt wird, einen vorzüglichen, bernsteinfärbigen Liqueur herzustellen, oder wollen wir es besser bezeichnen, einen Cognac aux Sorbes in Handel zu bringen.

Die Benützung der Frucht des Vogelbeerbaumes zur Erzeugung von Schnaps ist ja bereits seit Alters her bekannt und geübt, sowie selbst Latwergen aus der Vogelbeere bereits hergestellt wurden; dort war ersteres eben nur ein Schnaps für den gewöhnlichen Hausgebrauch ohne weiter im Handel, besonders zum Gebrauche für die Tafel oder in besseren Restaurants, vorzukommen.

Der Cognac aux Sorbes der Herrschaft Izdebnik ist aber ein so vorzügliches, feines Product, dass derselbe auf jeder Tafel als Liqueur seine Verwendung finden kann.

Nehmen wir die Genügsamkeit des Vogelbeerbaumes, so dass er selbst in hohen wüsten Gebirgslagen gut fortkommt, insbesonders einen wahren Strassenbaum für Besetzung von Strassen und Wegen bildet, mit seiner feinen, zierlichen Belaubung, den im Herbste prächtig roth gefärbten Beeren aber eine wahre Zierde für eine Gegend, allerartig gepflanzt, bildet, dazu ein festes, geschätztes Holz zur Verarbeitung liefert, so sollte der Vogelbeerbaum viel mehr angepflanzt werden, als dies bis jetzt geschieht; nochmals sei er hier insbesonders empfohlen für die Bepflanzung der Strassen und Wege in wüsten hohen Lagen, wo der Obstbaum nicht mehr gut zu diesem Zwecke Verwendung finden kann; wenn hiebei seine Beeren keine andere Verwendung finden, als im Winter als gutes Vogelfutter zu dienen, so ist auch dadurch ein Nutzen geschaffen.

Jablanczy.

Das Reynolds'sche Trocknen von Obst.

Wir haben in einer der vorigen Nummern das Alden'sche Verfahren zur Herstellung von Dörrobst geschildert, welches der Ausfuhr von getrocknetem amerikanischen Obst einen solch kolossalen Aufschwung gegeben hat. Wir wollen nun auch das nächstbedeutende amerikanische Verfahren, das Reynolds'sche, recapituliren, welches bei uns noch wenig bekannt zu sein scheint, obwohl der Reynolds'sche Apparat durch den Landes-Obstbauverein eingeführt wurde und obwohl die Mehrheit des dermalen bei uns eingeführten amerikanischen Dörrobstes mittelst dieses Verfahrens hergestellt ist.

Man denke sich einen einfachen schmiedeisernen Säulenofen, der mit einem oben offenen Metallmantel umgeben ist. Ueber der Oeffnung ist eine Flügelscheibe angebracht, welche von der Hitze rund getrieben wird, und diese letztere selbst durch die Drehungen ganz gleichmässig vertheilt. Die Hitze steigt nun durch eine gemauerte, nach oben trichterförmig erweiterte Oeffnung auf und durchströmt die mit dem zu dörrenden Material belegten Hürden. Solche bestehen aus Holzrahmen und Drahtgeflecht, dessen Maschen je nach der Grösse des zu conservirenden Materials weiter oder enger sind. Man sieht, der Hauptzweck der ganzen Erfindung ist in der sinnreichen Einrichtung zu suchen, dass die Wärme die Scheibe rotiren macht und so selbst zu einer ganz gleichmässigen Vertheilung kommt. Bei unseren alten und neuen, auch den besten Obstdörren hingegen kann die Hitze nie gleichmässig vertheilt sein — ein Theil des Obstes verbrennt, ein anderer wird getrocknet, verliert aber durch das langwierige Verfahren seine appetitliche Farbe und büsst das Aroma gänzlich ein, ein dritter Theil ist endlich noch nicht trocken genug, das Material muss sortirt werden, indem der mittlere Theil die Primawaare bildet, die halbverbrannten Stücke die schlechteste Qualität darstellen und der dritte Theil nochmals in den Ofen kommt, um wieder auf's Neue gute, mittlere und schlechte Qualität zu liefern.

Ueber der Oeffnung, durch welche die Hitze strömt, befindet sich eine mit Fugen und Rinnen versehene hölzerne Stellage, in welche die Hürden schubladenförmig eingeschoben werden. Der Inhalt dieser Stellage, die Hürden mit den sie umfassenden Rahmen, kann durch eine aus Kammrad und Ketten bestehende, ebenfalls sehr sinnreiche Hebevorrichtung beliebig hoch gehoben werden.

Wenn die erste Hürde belegt ist, kommt sie so lange über die Oeffnung, unter die Einwirkung der Wärme, bis eine zweite fertiggestellt ist. Die erste wird alsdann mittelst der Hebevorrichtung gehoben, die zweite kommt unter die erste und empfängt nun so lange (wie die erste) die unmittelbare Wärme, bis man eine dritte Hürde belegt hat, die wieder unter die zweite geschoben wird. So fährt man fort, bis zwanzig, ja dreissig Hürden übereinander stehen.

Das Schälen und Schnitzeln der Aepfel, Birnen etc. geschieht mittelst besonderer Schälmaschinen, welche mit grosser Solidität eine sehr elegante Arbeit verbinden. Diese ermöglichen es, eine Hürde von 1 Quadratmeter innerhalb 6—7 Minuten zu belegen, während man bei Handarbeit mindestens der fünffachen Zeit benöthigt sein würde. Dabei ist die Arbeit unter allen Umständen reinlicher, das Obst bleibt nicht so lange an der Luft liegen, wird in Folge dessen weniger oxydirt und dadurch gebräunt, behält vielmehr seine frische, weisse Farbe. Die angegebene Zeit von sieben Minuten ist auch gerade diejenige, während welcher jede Lage der grössten Hitze, durchwegs 75° R., ausgesetzt sein soll.

Das ist im Wesentlichen die Einrichtung des Reynolds'schen Apparates. Die milde, gleichmässig vertheilte Hitze durchzieht alle Hürden, berührt jeden Punkt derselben und nimmt, ohne das Aroma auszutreiben, nur das Wasser fort, d i. diejenige Feuchtigkeit, welche früher oder später die Fäulniss der Frucht bedingt. Wir haben es also hier mit einer wirklichen Conservirungsmaschine zu thun, die alle dem Apfel, der Birne u. s. w. eigenthümliche Substanzen erhält, nur das Wasser fortführt, und daher trägt der Reynolds'sche Apparat mit Recht den Namen „Evaporator", d. i. Ausdampfer. Wenn wir nach drei Stunden jede beliebige Lage herausnehmen, finden wir gelblichweisse Apfelschnitze, die anfänglich hart, an der Luft lederweich werden und einen feineren, aromatischeren Geschmack besitzen als der frische Apfel.

Die Schalen der Aepfel und Birnen, sowie die beim Schälen auf den Maschinchen sitzenden Kerngehäuse werden in Amerika zur Bereitung von Obstkraut verwendet und dürfte dieser Nebenerwerb immerhin nicht zu unterschätzen sein.

Ganze Aepfel brauchen selbstverständlich zum Trocknen längere Zeit als Schnitze, etwa 24 Stunden, aber auch hier ist die Zeitersparniss sehr bedeutend, denn auf unseren alten Dörrvorrichtungen hat man im günstigsten Falle 48 Stunden nothwendig. Ebenso erfordern Birnschnitze 3 Stunden, ganze Birnen 24 Stunden. Die gewonnenen Birnschnitze sind besonders schön, gleichsam candirt, von vorzüglichem Geschmack. Es gibt so viele Gemeinden, die Sommerbirnen und unter ihnen die „grüne Magdalenenbirne" in grossen Massen cultiviren. Tritt einmal ein gesegnetes Jahr ein, so wissen die Besitzer nicht, wo mit dem Obst hin, ein grosser Theil der Birnen geht zu Grunde. Jede derartige Gemeinde sollte daher einen Reynolds'schen Apparat besitzen. Die Kosten würden nicht nur sehr schnell durch das Vermiethen gedeckt werden, sondern man würde in guten Jahren eine reiche Einnahmsquelle besitzen, der obengedachten Verwendung der Schalen und Kerngehäuse gar nicht zu gedenken. Aber auch für Winterbirnen ist das Verfahren in gleichem Masse geeignet, und dass so schön getrocknete, wirklich prachtvolle Schnitze und ganze Birnen weit besser bezahlt werden als frische Früchte, braucht kaum gesagt zu werden. Ebenso schön wie Aepfel und Birnen sind auch die ausgedampften Zwetschken und Pflaumen, welche gleichfalls 24 Stunden bedürfen. Bei den Pflaumen und Zwetschken tritt der Unterschied zwischen ausgedampften und gebackenen Früchten so recht deutlich hervor. Letztere runzelig, hart, manchmal halb verbrannt und dann von abscheulichem Geschmack; erstere glatt, weich, süsser als die frischen Früchte, im Nu gar werdend. Das von den Zwetschken und Pflaumen Gesagte bezieht sich auch auf Aprikosen und Pfirsiche, nur müssen beide Fruchtarten in Scheiben geschnitten werden. Letztere bedürfen zur völligen Ausdampfung etwa 12 Stunden und sind dann ein ausgezeichnetes Präparat.

Wichtiger ist die Conservirung der Kirschen, die innerhalb weniger Stunden vor sich geht, natürlich auf engmaschigen Hürden. Man kann die Kirschen von den Stielen abpflücken oder letztere auch, was sich sehr empfiehlt, an den Früchten belassen. Die so getrockneten Kirschen werden gleich den anderen, nach dieser Methode getrockneten Früchten sehr schnell gar, liefern sehr schmackhafte Compots und Suppen und sind ferner, wie ja allgemein bekannt ist, ein werthvoller Handelsartikel. Gemeinden, in denen der Kirschenbau in grossartigem Massstabe betrieben wird, kann die Anschaffung Reynolds'scher Apparate nicht genug empfohlen werden. Sorten, die sich zum Ausdampfen besonders eignen, sind: Büttner's schwarze Herzkirsche, Ochsenherzkirsche, grosse schwarze Knorpelkirsche, Winkler's weisse Herzkirsche, Schatten-Morelle.

Von grosser Bedeutung ist der Apparat auch für die Conservirung von Heidelbeeren, die oft in einzelnen Gegenden in ungeheuren Mengen wachsen und mit denen (in getrocknetem Zustand) ein äusserst lebhafter Handel getrieben wird. Auf engmaschige Hürden in den Apparat gebracht, sind die Beeren in weniger als drei Stunden fertig. Dasselbe Verfahren gilt auch für Preisselbeeren.

Zur Illustrirung der Leistungen des Reynolds'schen Apparates bringen wir nachstehend die Ertragsberechnungen über das Obsttrocknen auf demselben, wie sie von W. Brückner, Besitzer der Clausmühle bei Meissen, festgestellt wurden. Sein Reynolds'scher Trockenapparat hat 10 Dörrhürden, jede mit einer Trockenfläche von 60 qcm., so dass der gefüllte Apparat 100 Liter Birnen oder Pflaumen aufnehmen kann. Eine Verbesserung würde es sein, wenn statt 10 Dörrhürden deren 12 wären und die Trockenfläche von 60 auf 80 qcm. erhöht würde, wodurch sich die Leistungsfähigkeit und der Gewinn steigern würde. Zur Pflaumenzeit muss der Apparat Tag und Nacht arbeiten, da sich die Pflaumen höchstens 4 Wochen zum Trocknen gut erhalten.

1. Aepfel.

2½ Scheffel kosten	10	Mk. —	Pf.
3 Frauen zum Schälen und Abputzen	3	„ 60	„
Arbeiter zum Apparat . . .	2	„ 50	„
Heizkosten (Braunkohle) . .	—	„ 60	„
Summe .	16	Mk. 70	Pf.

Diese 2½ Scheffel frische Aepfel geben 45 Pfund Trockenwaare, im En gros à 60 Pf., also im Ganzen eine Einnahme von 26 Mk. 55 Pf., so dass ein Reingewinn von **9 Mk. 85 Pf.** resultirt. Die Apfelschnitte werden bei einer Temperatur von 100° C. an einem Tage getrocknet und gibt 1 Scheffel 60 bis 64 Pfund Fruchtfleisch, die 12 Pfund trockene Schnitze bilden, welche, einige Zeit an einem trockenen luftigen Orte gestanden, Feuchtigkeit aufnehmen und aufquellen, ohne Schaden zu leiden, mit 18 Pfund in den Handel kommen. Hierbei bleiben 30—40 Pfund

Schalen und Kernhäuser übrig, die noch zu Obstwein oder Apfelkraut oder Essig verarbeitet werden können.

2. Birnen.

2 Scheffel Birnen	8	Mk.	— Pf.
2 Frauen zum Schälen und Abputzen	2	„	50 „
Arbeiter zum Apparat . . .	2	„	50 „
Heizkosten	—	„	60 „
Summe .	13	Mk.	50 Pf.

Da nun ein Scheffel frischer Birnen 120 Pfund wiegt und in einer Trockenzeit von 6—8 Stunden 48 Pfund Trockenwaare gibt, so erhält man von 2 Scheffel in 12 bis 16 Stunden 96 Pfund Dörrproduct, welches, mit 65 Pf. bewerthet, 62 Mk. 40 Pf. einbringt, so dass bei Birnen ein Reingewinn von **48 Mk. 90 Pf.** resultirt. Als besonders geeignet sind hierzu zu gebrauchen: Sommerblankbirne, Petersbirne, Rettigbirne und Bonne Louise d'Avranches.

3. Pflaumen.

2 Scheffel Pflaumen	18	Mk.	— Pf.
Bedienungsarbeiter	2	„	50 „
Heizkosten	—	„	60 „
Summe .	21	Mk.	10 Pf.

Diese 2 Scheffel Pflaumen im Gewichte von 360 Pfund werden auf zweimal in den Apparat gebracht und bei nur 80° C. getrocknet, da sie sonst aufspringen. Sie brauchen zusammen 16—18 Stunden und geben eine Ausbeute von 120 Pfund; im En gros-Verkaufe zu 65 Pf. gewähren sie eine Einnahme von 78 Mk., so dass bei Pflaumen der höchste Reingewinn von **56 Mk. 90 Pf.** erzielt wird.

Auf dem Reynolds'schen Apparat hat Herr Brückner nach einem von ihm angewandten Verfahren Kartoffelconserven hergestellt, welche vollkommen weiss und bei der Zubereitung den Geschmack der frischen Kartoffel behalten haben. Aus diesen Trockenkartoffeln wurde ein Gries zu einer ganz wohlschmeckenden Suppe fabricirt. Von 1 Centner Kartoffel fallen 20 Pfund Schalen ab und trocknet der Rest auf 25 Pfund ein. Das Pfund Kartoffelschnitte herzustellen kostet 16 Pf., Suppengries und Mehl 17 Pf., das Pfund, aus diesem Mehl gebackenen, sehr schmackhaften Brodes 11 Pf.

Endlich brauchen Gelbe Rüben auf dem Apparat 1 Stunde Trockenzeit mit 100° C., Grüne Bohnen, Wachsbohnen, Rothkraut, Wirsing 1—1¼ Stunde und nur 60 bis 80° C.; endlich sind Pilze schon in 50 Minuten vollständig getrocknet.

Mittheilungen und Correspondenzen.

Mediasch (Siebenbürgen), 22. Juni. Als ich im April meine freudige Wahrnehmung über die reichen Fruchtknospen unserer Obstbäume äusserte, konnte ich die Möglichkeit eintretender Gefahren nicht unerwähnt lassen. Wissen wir doch hier in unserm Gebirgslande nur zu gut, welchem Witterungswechsel und welchen Gefahren unsere Culturpflanzen durch Ungewitter und deren Folgen ausgesetzt sind. — Seitdem hat der Witterungsgang unsern Culturen sehr böse mitgespielt. Es sind zwar die Fruchtknospen aufgeblüht und herrlicher Blüthenschmuck hat unsere Gärten geziert und angenehmer Blüthenduft hat sich über unsere Berge und Thäler gelagert, allein weil mehr kaltes und trockenes, als feuchtes und warmes Wetter vorherrschte, ist die Befruchtung leider äusserst unvollkommen vor sich gegangen — nur die Aprikosen und Pfirsiche machen vom Steinobste eine Freude erregende Ausnahme. In Folge dessen ist auch der Früchteansatz ein äusserst geringer. Und selbst diese wenigen Früchte verloren sich im Verlaufe der Zeit, weil durch die andauernde trockene und kühle Witterung die Bäume der nothwendigen Ernährungssäfte entbehren mussten. — Gegenwärtig steht daher unser Kernobst und auch viele Steinobstarten in den an den Bergen gelegenen Baumgärten früchtelos da; ja sogar die Belaubung und das karge Wachsthum der jungen Triebe zeigen die mangelhafte Ernährung in Folge der langen Bodendürre.

Indessen ist am 16. d. ein Witterungswechsel eingetreten; es trat ein ausgiebiger Regen ein, welcher, weil anfangs warm, Aecker, Wiesen, Baum- und Weingärten gleichmässig erfrischte. Allein schon nach 24 Stunden gesellte sich zum Regen stürmischer Nordwestwind, welcher durch seine eisige Kälte und durch seine Vehemenz unsere Culturpflanzen sowohl in ihrer Lebensthätigkeit als auch in ihrem organischen Bau sehr arg beschädigte. Da dieses Unwetter nun bereits 7 Tage mit gleicher Wuth forttobt, so sehen unsere Bäume und sonstigen Nutzpflanzen in ihren Aesten und Zweigen zerrissen, in ihrer Belaubung gelb und krank aus; namentlich präsentirt sich der Mais als ob er mit Gummigutt angestrichen wäre. Und wenn man die Menschen in Winterkleidern über die Strassen eilen sieht, wähnt man dem Martinstage nahe und nicht am Anfange des Sommers zu sein.

Insoferne nun dieses Unwetter den Nutzpflanzen unserer Aecker, Wiesen und Baumgärten wenn auch nicht von Nutzen, so doch auch nicht unbedingt zum Schaden gereichen dürfte, so erfüllt es uns gegenüber den in der Blüthe befindlichen Weinreben mit ausserordentlicher Besorgniss. Denn diese zarten und empfindlichen Pflanzen, insbesondere ihre blühenden Trauben, leiden nur zu sehr unter dem Einflusse schädlichen Wetters. Wünschen wir, dass der Schaden weniger gross sich zeige, als wir befürchten. D.

Die **Sommerobstausstellung** in Berlin wurde durch die Frau Kronprinzessin des Deutschen Reiches am 28. Juni im Wintergarten des Grand Hôtel eröffnet und zeichnet sich durch prachtvolles Frühobst aus; insbesondere beherrscht der reiche Erdbeerduft die ganzen Räume. An der Spitze der Preisrichter standen: Insp. Koch, Lämmerhirt und F. Göschke; sie brauchten zu ihren Entscheidungen sechs Stunden, ein Beweis für die Fülle und Güte der Einsendungen und für die Gewissenhaftigkeit in der Preiszuerkennung.

Erste Preise erhielten für Kirschen: die königl. Landesbaumschule, die Herren A. Fritze, C. Kuhlmann, Fr. Schmitt, C. Behrend und die Gubener Gesammtausstellung; für Stachelbeeren: die Herren Max Buntzel und Mohitsch; für Johannisbeeren gelangte nur ein zweiter Preis zur Vertheilung. Für Erdbeeren wurden 10 erste und 5 zweite Preise gegeben, und erhielt der „Erdbeeren"-Göschke in Köthen deren zwei. Für Aprikosen und Pfirsiche wurden 3 Preise, für Weintrauben ebenfalls 3 erste Preise zugesprochen.

Interessant waren die Einsendungen trefflicher Obstproducte, die sonst weniger zur Geltung gelangen. So z. B. erhielten für Johannisbeer-Champagner Herr R. Menges & Co., für Apfelwein-Champagner Herr J. C. W. Petsch sen. in Frankfurt a. M., für Johannisbeerwein Herr Ferd. Poetko, für Apfelwein Herr Petsch sen., für Kirschsaft und Himbeersaft die Werder'sche Fruchtpresserei, W. Hühne, erste Preise. Auch für getrocknete Früchte konnten an Herrn Behr in Köthen und Frau Koch in Braunschweig erste Preise verliehen werden.

Endlich erhielten die Fruchtpressen von C. E. Müller und die Salicylsäurepräparate von Dr. F. von Heyden, Erdbeerweine, Stachelbeerweine etc. etc. die verdiente Anerkennung.

Die Cholera in Toulon irritirt ganz Europa. Wir müssen davon ebenfalls Notiz nehmen, weil man von französischer Seite behauptet, dass man es nur mit einer localen, nicht ansteckenden Krankheit, der Cholera nostras, nicht mit der durch einen erst im vorigen Jahre von Dr. Koch in Indien entdeckten Bacillus sich verbreitenden Cholera asiatica zu thun habe und dass diese bösartige Dissenterie durch den Genuss von unreifen Aprikosen entstanden sei. Obwohl wir im Allgemeinen gegen Handelsbeschränkungen eingenommen sind, so können wir doch nicht umhin, wiederholt darauf zurückzukommen, dass alle auf dem Naschmarkt — oder bei welchen Verkäufern immer — aufliegenden **unreifen** Obstsorten, die unter dem Vorwande, zum Einsieden bestimmt zu sein, ausgeboten werden, nur von solchen Verkäufern feilgehalten werden sollten, die eine besondere Licenz dafür lösen und verpflichtet würden, über jedem Korb und jedem einzelnen Theil die deutliche Aufschrift zu halten: **Unreif, zum Einsieden!** Dem gewöhnlichen Obstverkäufer und Greisler sollte es **nie** gestattet sein, unreifes Obst — das an sich ein Gift sein kann — feilzuhalten und vielleicht an Kinder und Arme, noch dazu um recht billigen Preis abzugeben, um es anzubringen.

Wir sehen dies für eine der wichtigsten Massregeln in sanitätspolizeilicher Hinsicht an und es wird gewiss nur damit zur Verbreitung des Obstgenusses beitragen, wenn man weiss, dass dadurch das Verkaufen schädlichen unreifen Obstes durch gewissenlose Züchter und Händler hintangehalten wird. Wir machen unsere Sanitätsbehörden ganz besonders darauf aufmerksam, aber auch unsere Obstzüchter, dass sie die Früchte erst dann abnehmen, bis sie genügend reif sind oder durch eine geringzeitige Lagerreife doch sicher als reif auf den Markt kommen.

Obsthandel. Unsere Wieser und Wieserinnen, die mit Obst hausiren und handeln gehen, erregen nicht den besten Eindruck. Schmutzige Obstkörbe, beschmierte Hände und eine unreine Wage machen das Einkaufen nicht sehr appetitlich. Und solche Nachlässigkeit findet man häufig auch auf den Obstmärkten und bei den einzelnen Verkäufern in Dorf und Stadt.

In welcher Weise liesse sich hier eine Verbesserung herbeiführen? Dasjenige, was sich anderswo schon bewährte, ist in der Regel gut und wir brauchen uns wahrlich nicht zu schämen, wenn wir uns nach dieser Richtung hin den praktischen Nordamerikaner zum Vorbild nehmen, dessen Obsthandel im Grossen und Kleinen bis jetzt von andern Völkern noch unerreicht ist. Semler, der scharfsinnige Kenner der nordamerikanischen Obstbauverhältnisse, wird uns hier wieder am besten den Weg zeigen können, welchen wir einzuschlagen haben, weshalb es gestattet sei, im Auszuge seine einschlägigen Aufzeichnungen folgen zu lassen. Derselbe sagt, dass in Europa die englischen Obsthändler es am besten verständen, ihre Waaren in Hallen in ansprechender Form zum Verkaufe auszubieten, indess werden dieselben von dem Amerikaner noch weit übertroffen, und zwar kann neben New-York namentlich San Francisco als Muster hingestellt werden. „Der dortige Kleinverkauf findet in Läden oder in Markthallen statt, sehr selten auf Tischen, die auf der Strasse stehen. Die Läden werden zu diesem Behufe so eingerichtet, dass während des Tages die Frontseite weggenommen werden kann, wodurch eine nach der Strasse hin offene Halle gebildet wird, in welche die Vorübergehenden nur einen Blick zu werfen brauchen, um des ganzen Inhalts bewusst zu werden. Mit der Strasse gleichlaufend steht ein langer Glasschaukasten, wie er in Juwelierläden und Conditoreien üblich ist. In demselben liegt das feinste Obst: Feigen in ihrer schönen Schachtelverpackung, Tafeläpfel, Orangen u. s. w., alles ausgesuchte, schöne Exemplare, und geschmackvoll geordnet. Um die übrigen drei Seiten des Ladens läuft ein Tisch, auf welchem Kernobst in Pyramiden, das bereits abgewogene Stein- und Beerenobst in niedlicher Verpackung liegt. Hinter diesem Tische lehnen ein oder zwei Reihen Kisten mit frischem und getrocknetem Obst so schräg gegen die Wand, dass ihr Inhalt mit einem Blick überschaut werden kann. Ueber diesen Kistenreihen sind Bretterborte angebracht, welche mit Büchsen und Gläsern, gefüllt mit präservirtem Obst oder mit Pickles, besetzt sind. Alles in diesem Laden ist untadelhaft rein, die Federwage glänzt und drei- bis viermal des Tages wird das Obst abgestäubt. Eine solche Anordnung ladet das Publicum zum Kaufen ein, und bei der herrschenden Uebersichtlichkeit kann es mühelos das Beste auswählen und seine Wünsche befriedigen. Kernobst wird erst auf Verlangen gewogen und dann in schönen hellgelben Düten verabfolgt. Das Beerenobst steht schon pfundweise abgewogen und in Spanschachteln verpackt da. Das geschieht lediglich, damit das weichfleischige Beerenobst sich nicht durch sein eigenes Gewicht zerdrücke. Die Schächtelchen sind so billig, dass sie von dem Käufer nicht zurückgegeben werden, dagegen muss er die Kisten zurückliefern, wenn er, was sehr häufig geschieht, das Obst kistenweise kauft. Diese gehen alsdann an den Commissionär zurück, der sie dem Obstzüchter wieder zusendet. Auch Steinobst steht nicht selten in Düten oder Schachteln abgewogen zum Verkauf bereit, in Schachteln freilich nur dann, wenn es hochfeines Tafelobst ist. Hauptsächlich aber findet man Kirschen in Schachteln verpackt, welche rund sind, aus Span billig und einfach, aber sauber hergestellt, die theils zwei, theils fünf Pfund aufnehmen können. Die Kirschen werden kranzweise eingelegt, Schicht auf Schicht und die oberste derselben wird in eine Figur gelegt; das heisst, wenn es schwarze Kirschen sind, wird mit rothen Kirschen ein Stern oder Herz gelegt, oder wenn es rothe Kirschen sind, werden schwarze zur Figur genommen. Die Anordnung der Oberstände in den Markthallen ist in der Hauptsache dieselbe wie die vorstehend geschilderte, nur ist gewöhnlich der Glasschaukasten durch einen Tisch ersetzt, und die Präservebüchsen stehen nicht auf Bretterborten, sondern sind pyramidenförmig auf einen Tisch gestellt, der sich an der Rückwand befindet."

Das **Geschäft mit Südfrüchten** in New-York hat bedeutende Dimensionen angenommen. Wir wollen absehen von dem Verkehr mit Louisiana, Panama und Westindien, dann dem südlichen Californien und Arizona, aber zwischen hier und Häfen des Mittelländischen Meeres hat eine einzige Firma 24 Dampfer laufen, welche von letzteren Südfrüchte aller Art, hauptsächlich Apfelsinen, nach hiesigem Platz bringen. Grosse Quantitäten dieser importirten Früchte werden in „Refrigerator", Waggons, nach Chicago, St. Louis und andern westlichen Städten versandt (eine Institution, die man für Früchtesendung bei uns noch gar nicht kennt). Die Saison für Apfelsinen dauert in New-York von Anfang December bis Anfang Juni. Dann beginnt das Geschäft mit getrockneten Früchten, wie Feigen, Rosinen u. s. w. N.-Y. Handelsztg.

Die Birnblutlaus, Wurzellaus des Birnbaumes. Der frühere Director der steirischen Obst- und Weinbauschule, H. Goethe, veröffentlicht in den pomologischen Monatsheften Beobachtungen über dieses Insect, welches bisher noch selten beobachtet wurde. Vielen unserer Leser ist wohl die Apfelblutlaus, welche sich allerdings meist nur an den oberirdischen Theilen des Apfelbaumes aufhält, bekannt; doch kommen auch Fälle vor, wo das Insect sich mehr an den Wurzeln verbreitet. Die Birnblutlaus dagegen, welche mit der ersteren die grösste Aehnlichkeit hat, hält sich nach den Beobachtungen ausschliesslich an den Wurzeln des Birnbaumes auf.

Herr Goethe kommt am Ende seiner Ausführungen zu folgenden Schlüssen: 1. Die Wurzellaus des Birnbaumes sei von 1874 bis 1883 zuerst von ihm in der Marburger Baumschule beobachtet worden. 2. Sie sei eine Spielart der bekannten Apfelblutlaus und kann daher auch Birnblutlaus genannt werden. 3. Sie unterscheidet sich von der Apfelblutlaus durch eine etwas schlankere Gestalt und dadurch, dass sie nur auf den Wurzeln des Birnbaumes vorkommt und diese zu zerstören im Stande sei. 4. Die Verwandlung und Lebensweise der Birnwurzellaus hat mit jener der Rebwurzellaus die grösste Aehnlichkeit. 5. Die Wurzellaus des Birnbaumes kann bei ungehinderter Entwicklung ebenso gefährlich werden, wie die Reblaus für die Reben. 6. Alle bisher angewendeten Mittel zur gänzlichen Vertilgung der Birnwurzellaus ohne Zerstörung der Birnwurzeln haben entweder keinen oder nur ungenügenden Erfolg gehabt. 7. Die von der Birnblutlaus befallenen Bäume können, wenn sie noch jung sind und das Uebel im Entstehen dadurch gerettet werden, dass man sie ausgräbt, an den Wurzeln reinigt, wieder auf lausfreien Boden pflanzt und sorgfältig pflegt. 8. Das wirksamste und sicherste Mittel zur Verhütung des Auftretens der Birnwurzellaus sei Veredlung der Birnbäume auf Weissdorn. (?)

Grüne Nussschalen als Bodenwichse. Wer schon Nüsse geläufelt, d. h. von der grünen Schale befreit hat, der weiss, dass seine Finger anfänglich schmutzig, später sehr schön dunkelbraun werden und diese Farbe nur durch Abreiben der Haut zu entfernen ist. Die Tischler benützen die Nussschalen schon längst, um weiche Hölzer zu beizen, d. h. mit einem Absud derselben anzustreichen und wenn es trocken geworden, mit Firniss zu versehen. Ebenso können wir auch die Zimmerböden, um das ewige Putzen zu ersparen, mit ausgekochter Nussschalenbrühe anstreichen, zwei bis drei Mal, bis der Boden den gewünschten dunklen Ton angenommen hat. Die Farbe ist schön und dauerhaft und kann auch ohne Firniss verwendet werden. Sie tritt sich nicht leicht ab, weil sie tief in das Holz eingedrungen. Bodenfirniss muss man sich schon einen guten verschaffen, denn sonst trocknet er so langsam, dass wir noch nach Monaten mit den Stiefeln hängen bleiben. Auch die jungen grünen Nüsse, die man jetzt um Johanni einlegt in Branntwein oder Zucker, oder zu einem Liqueur ansetzt, werden schwarzbraun und kann dieser kräftige Farbestoff verschiedentlich verwendet werden, so z. B. beim Ansetzen von Weichsel- oder Cassisliqueur, wobei die Farbe dunkler wird, Kochen von Birnen oder Quitten mit Gewürz, bei Pflaumenmus u. dgl.

Downing-Pfirsich. Baum von gutem, mittlerem Wachsthum, sehr reichtragend; Aeste mehr dünn als stark, mit dunkel gefärbter Rinde; Blätter flach, oval, gegen beide Enden stark zugespitzt, mit feinen, liegenden, spitzen Zähnen. Keine Drüsen. Rosenrothe, rosenartige Blüthen von mittlerer Grösse. Frucht sehr regelmässig, gedrückt, an beiden Enden abgeplattet, erreicht 20 Centim. und mehr im Umfange bei 5 Centim. Höhe; an der einen Seite mit einer sehr tiefen Furche ausgestattet, die oft über den kleinen Stempelpunkt hinausgeht, der seinerseits vertieft und wenig merkbar ist. Haut wie mit kurzem, graulichem Sammt bedeckt, sich gut vom Fleische ablösend, in allen Theilen dunkel reinroth, hier und da unregelmässig mit Marmorirungen und braunen Streifen bezeichnet. Fleisch, so lange die Früchte nicht ganz vollkommen reif sind, leicht an dem Kerne anhängend, unmittelbar unter der Haut salmroth, an jenen Partien, die der Sonne am meisten ausgesetzt waren; Saft sehr überfliessend, gezuckert, von feinem, angenehmem und dabei nicht starkem Geschmacke. Stein klein, sehr kurz, oval, ganz wenig zugespitzt mit sehr rauher Aussenseite. Reifezeit erste Hälfte des Juli.

Wir theilen diese Beschreibung Herrn E. A. Carrière's unsern geschätzten Lesern gerne mit, weil ihnen damit eine der neuesten frühen Pfirsiche, die uns Amerika sendete, wieder bekannter wird. Leider können wir die schöne Abbildung nicht wiedergeben, die diese Beschreibung begleitet. Man kann sagen, dass diese Pfirsichsorte eine der besten und schönsten sei, die bisher eingeführt wurden. Sie besitzt alle Eigenschaften, welche sie zu einer Frucht des Handels qualificiren, mit dem einzigen Mangel, dass sie vielleicht etwas zu klein bleibt. Dies wird aber durch ihre Schönheit aufgewogen, durch die Form und das reiche Colorit, andererseits noch mehr durch ihre sehr grosse Fruchtbarkeit. Auch kann man hoffen, dass die Früchte unter günstigen Umständen auf älteren Stämmen bedeutend grösser werden, als die Früchte waren, die, von jungen Bäumchen genommen, zur Beschreibung dienten.

Es ist zu erwarten, dass die Downing Pfirsich ihren Weg machen werde: Bald wird sie in keiner Collection fehlen, so wenig in der des Liebhabers, wie in der des Speculanten, der den Obstbau zur Erzielung einer Rente treibt.

Beschleunigung der Obstreife. Da die Erneuerung der Erdschichte, welche unmittelbar die Wurzeln einer Pflanze umgibt, auf deren Thätigkeit einen beschleunigenden Einfluss ausübt und damit auch eine frühere Reife aller Theile der Pflanze, mithin auch der Früchte, hervorbringen muss, liess ich ungefähr acht Wochen vor der normalen Reife einer frühen Birnsorte die Erde rings um den Baum in einem Durchmesser von 4—4½ M. bis zu den Wurzeln in die Tiefe so wegnehmen, dass dieselben nur noch von einer 5—6 Centim. dicken Schicht bedeckt waren und die Sonne daher das zurückgebliebene Erdreich vollständig durchwärmen konnte. Die Resultate waren ganz erstaunlich. Nicht allein wurden die Früchte schon Mitte Juli reif, sondern sie waren auch so saftig und schmackhaft, wie ich sie fast nie gegessen. Um den Versuch noch weiter auszuführen, entfernte ich bei einem Reineclaudebaume die Erde in der angegebenen Dicke nur auf der Nordseite. Auch hier war die Folge, dass die Früchte auf dieser Seite einige Tage eher reiften, als die gegen Süden hängenden. Um ein Austrocknen der Wurzeln zu verhindern, muss allerdings sehr fleissiges Begiessen stattfinden.

Kirschenpickles. Zur begonnenen Kirschenzeit bringen wir noch eine Verwerthungsweise dieser Obstgattung. Man schneidet von nicht zu reifen Kirschen die Hälfte der Stiele ab, bringt sie in einen Topf und übergiesst sie mit kaltem Essig. Nach drei Wochen nimmt man zwei Drittel des Essigs weg und ersetzt ihn durch frischen. Den weggenommenen aber kocht man mit zwei Loth Coriandersamen, ein Viertel Loth Muscatblüthen, einem Theelöffel voll weissen

Pfeffer und, wenn man auf schöne Farbe sieht, einer Messerspitze voll Cochenillen und giesst ihn kochend über die Kirschen. Kirschen und Brühe müssen, wenn kühl geworden, in weithalsige Flaschen gefüllt werden, die zu versiegeln und im Keller aufzubewahren sind.

Die Bereitung von Cordial (Herzstärkung) aus verschiedenen Früchten ist in Amerika sehr verbreitet und spielt dieses Fabrikat im dortigen Obsthandel eine wichtige Rolle. So wird ein vorzüglicher Erdbeer-Cordial gemacht, indem man einen halben Liter Saft von frischen Erdbeeren nimmt, diesen mit einem Pfund Zucker versüsst und einen halben Liter rectificirten Spiritus hinzufügt. Das Ganze wird tüchtig gemischt und mit etwas Cochenille gefärbt. Auch aus Kirschen bereitet man einen schmackhaften Cordial, und zwar nimmt man zur Hälfte Morellen, zur Hälfte süsse schwarze Kirschen, kernt sie aus und zerquetscht sie mit dem fünften Theil der Steine; über diese Masse giesst man die gleiche Masslänge fuselfreien Branntwein, lässt sie 24 Stunden stehen, presst dann die Flüssigkeit aus und setzt ihr einige Tropfen bitteres Mandelöl zu.

Schwarzer Johannisbeer-Liqueur. Man nehme 10 Liter schwarze Johannisbeeren, zerquetsche sie, und bringe sie in eine grosse Glasflasche oder in ein entsprechend grosses, reines, fehlerfreies und ungeschwefeltes Fässchen, übergiesse dieselben mit 10 Liter Weingeist und lasse dies Alles mindestens 8 Tage stehen. Dann werden durch Auspressen der Masse die Schalen, Fleischtheile u. s. w. von dem Safte getrennt, was am besten dadurch geschieht, dass man das Ganze in grobe, über eine Schüssel gespannte Leinwand giesst, dieselbe zusammenfaltet, und nun durch Auswinden den Saft auspresst. Danach giesst man zu letzterem 10 Liter Wasser, und gibt der Flüssigkeit 5 Kilo weissen reinen Zucker. Damit ist der Liqueur fertig. Ein nochmaliges Filtriren ist meist nicht nöthig. Um etwa den Geschmack gewürzter zu machen, kann vielleicht noch etwas Zimmt und eine geringe Zahl Nelken beigefügt werden; zu viel von letzteren Gewürzen verursachen Kopfschmerz, weshalb man sich vor einem zu starken Zusatz zu hüten hat.

Erdbeerliqueur stellt man auf ähnliche Weise her. Vorausgeschickt sei, dass derselbe am gewürzreichsten aus der gewöhnlichen Walderdbeere oder einer Ananaserdbeere bereitet wird. Von diesen verwende man 5½ Liter, übergiesse sie mit 8 Liter Weingeist und füge 10 Gramm Vanille in fein geschnittenem Zustande bei, lasse 8 bis 14 Tage stehen, presse auf oben beschriebene Weise aus und versetze die Flüssigkeit mit Zuckerwasser. Letzteres erhält man, indem man 2½ Kilo weissen Zucker in 8 Liter heissen Wassers löst, die Flüssigkeit jedoch wird kalt zu dem Erdbeerextract gegossen.

Zu **Quitten-** oder **Birnenliqueur** mahle man 100 Pfd. Birnen oder Quitten; letztere müssen zuvor ausgekernt werden, oder man reibe sie auf dem Reibeisen. Dem gewonnenen Moste setze man sofort einige Liter Weingeist zu, welche den Zweck haben, die Gährung zu verhüten. Nach einigen Tagen bringe man zur Flüssigkeit 20 Kilo Zucker, 25 bis 30 Liter Weingeist, ca. 150 Gramm Ceylonzimmt, 200 Gramm bittere Mandeln, 60 Gramm Muscatnüsse und, wem der Geschmack angenehm ist, der kann noch 10 Gramm Cardamomen zufügen. Die Darstellungsweise des letzteren Liqueurs kann auch für verschiedene andere benützt werden. Alle Arten der Bereitung sind ja sehr leicht auszuführen. Aber nur gute Materialien geben auch gute Producte.

Blumen- und Gemüsegarten.

Rosenausstellung. Der Verein der Gärtner und Gartenfreunde in Hietzing hielt vom 19. bis 23. Juni in Dommayer's Casino eine prachtvolle Rosenausstellung ab, die auch von der Frau Kronprinzessin Erzh. Stephanie besucht wurde. Die Liebhaber, welche daran theilnahmen, brachten wirklich Staunenswerthes zur Anschauung, was Grösse und Schönheit der Form und Färbung betrifft. Die Herren E. Rodek, Huznik und Reif ragten am meisten hervor. Die gedeihliche Entwicklung dieser Specialausstellung zeigt sich darin, dass man schon mit besondern Aufgaben hervortritt. Es war nämlich diesmal ein Preis für das schönste Sortiment dunkler Rosen ausgeschrieben. Und wahrlich; man konnte sich nichts Reizenderes denken, als diese schwarzen Blumen mit dem glühenden Untergrunde und zumeist dem herrlichsten Dufte. Unseren freundlichen Lesern dürfte die Nennung einer Anzahl besonders auffallender dunkler Rosen angenehm sein. Am dunkelsten erschien François Gaulein, sehr schön grossblättrig Vulcain und le Schach, eigenthümlich blau Reine des Violettes. Wir verzeichnen noch als prachtvoll: R. Gschwind, Pierre Notting, Dr. Heller, Van Houtte, X. Olivo, Prince Camille Rohan, Beauty of Waldham, S. G. Wolseley, Henry Bennett, St. Georges, Empereur de Maroc und besonders Alsace-Lorrain.

Rothkraut. In frühern Zeiten galt jedes kostspielige Gericht auch als fein. Noch Voltaire, der eine grosse Leidenschaft für den Spargelsalat hatte, schätzte ihn zur aussergewöhnlichen Zeit am meisten, so dass ihm jene Leute, die ihn an ihrem Tische sehen wollten, nur Spargel zu einer Zeit zu serviren brauchten, wo er fast ein Vermögen kostete.

Unter den Gemüsen glänzte allen voran im vorigen Jahrhundert das Rothkraut; vornehme Gäste wurden in Versailles damit tractirt. Ludwig XV. ass in Gesellschaft der Marquise von Pompadour ganze Schüsseln dieser Speise zum Abendessen. Die Herzogin von Orleans, geborene Prinzessin von Bayern, hatte diese Kost zuerst nach Frankreich gebracht und man erzählt folgende interessante Episode, die darauf Bezug hat: „An einem Sonntage hielten vor der Kirche Saint Sulpice viele wappengeschmückte Wagen, denen Damen der hohen Aristokratie entstiegen. An der Schwelle der Kirche stand ein in tiefer Trauer gekleideter Lakai, der jeder Dame einen Zettel in die Hand drückte und sagte: die Herzogin von Orleans ist gestern gestorben; bevor sie den letzten Seufzer aushauchte, befahl sie, jeder ihrer Freundinnen so ein Blatt zu geben: „Zubereitung des Rothkrauts". Ein Kohlkopf mittlerer Grösse wird in 3 Schoppen Suppe gekocht. Man nimmt dazu zwei Paradeisäpfel, eine Zwiebel und zwei Trinkgläser Bordeaux, ganz wenig Gewürz und setzt das ganze dem Dampfe aus." Charlotte von Bayern.

Unter dem Namen **Catsup** kommt im amerikanischen Handel eine dickflüssige Brühe vor, die als Beigabe zum Fleisch genossen und von den Präservefabriken massenhaft hergestellt wird. Besonders beliebt ist der Tomatencatsup, dessen Bereitungsweise so einfach ist, dass er in jeder Küche ausgeführt und daher ein wichtiger Gegenstand der Hausindustrie werden kann. Die Verpackung geschieht in hübscher Weise in Flaschen von einem halben Liter Gehalt, die versiegelt und mit Etiquetten geschmückt werden. Der Tomatencatsup wird auf folgende Weise hergestellt: Man nimmt 15 Liter gut gereifte Tomaten, je vier Esslöffel voll schwarzen Pfeffer, Salz, Piment, 8 Früchte rothen

Pfeffer und drei Theelöffel voll Senf; Pfeffer und Piment muss fein gemahlen und Alles zusammen sehr langsam drei bis vier Stunden gekocht werden; dann lasse man es durch ein feines Sieb laufen, und wenn es kalt ist, fülle man es in Flaschen, die sofort versiegelt werden müssen. Nicht minder beliebt ist der Johannisbeercatsup. Von vollreifen Johannistrauben pflückt man 4 Pfund Beeren, bringt sie mit 1½ Pfund Zucker in einen Kessel und erwärmt sie unter stetem Umrühren, bis sie fast am Kochen sind. Dann fügt man hinzu: Zimmet, Salz, Gewürznelken und Pfeffer — Alles gemahlen — je einen Esslöffel voll, sowie einen Liter Essig. Man lässt diese Mischung eine Stunde kochen und behandelt sie dann wie Tomatencatsup. Nach denselben Vorschriften lassen sich noch Wallnüsse und Stachelbeeren zur Herstellung von Catsup verwerthen.

Briefkasten.

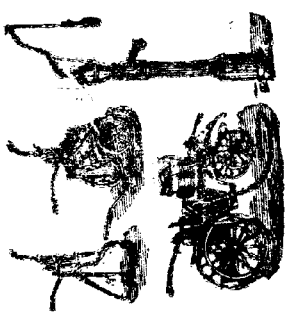
Herrn **C. M.** in **Oelstykke** (Dänemark). Die Juni versprochenen Aepfel leider noch nicht erhalten; bitte darum. — Herrn Dr. **D.** in **Mediasch**. Zugesagte Nachrichten werden dankbar acceptirt. — Herrn **Br. St** in **Gnadenfeld**. Unsern besten Dank für den eingesendeten Vortrag. — Frau **K. L.** in **Kindberg**. Weiche Tomaten (Paradeisäpfel) beseitigen Tinten-, sowie andere Flecken in weissen Stoffen wie an den Händen. Ein Theelöffel voll mit der Wäsche gebrüht, trägt zu deren Weisswerden bei. — Herrn **Paul H.** in **Quaritz**. Wir danken ergebenst für das Empfangene. — Herrn **K. v. B.** in **Rohitsch-Sauerbrunn**. Der von Ihnen bezogene Spruch, welcher die Blumen als stete Begleiter des Menschen feiert, ist vom Bruder unseres Kaisers, Erzherzog Max, dem unglücklichen Kaiser von Mexiko, und lautet: „Ein von Erinnerungen durchduftetes Blumenbouquet, der mit Sorgen durchwebte Brautkranz, die mit Thränen benetzten, von Seufzern durchhauchten Leichenblüthen zeigen, dass die Blumen des Menschen treuester Begleiter, dass sie für Lust und Schmerz der Seele sich entfalten." — Herrn **J. J.** in **Klosterneuburg**. Der Spargel, der erst gegenwärtig so ausgebreitete Culturflächen in Anspruch nimmt und Gegenstand eines ganz ansehnlichen Handels bildet, ist schon seit Alters her bekannt. Schon Lynceus von Samos sagt: „Gross wie das cyprische Rohr, dick wie ein Stab erheben sich die Spargel in der Provinz Getulien (Lykien) und es heisst von ihnen, dass sie der Sehkraft schädlich seien." Auch der Satyriker Crobulus sagt, es habe ihn angewidert, als Jemand äusserte: „er esse von einem Polypen die Arme, die Ausläufer und die Eingeweide mit Spargel verziert." . . . . . Was den Spargelsalat betrifft, so wird zwar in südlicheren Ländern der Spargel selbst häufig kalt mit Essig und Oel servirt; es ist aber schade, da der feine Geschmack dabei verloren geht. Bei uns heisst Spargelsalat das zarte Innere gewisser Salatstrünke (Lactuca angustana). Unter Spargelbohnen versteht man die jungen vierkantigen geflügelten, dunkelgrünen Schoten von Lotus tetragonolobus, welche wie Zwergbohnen gebaut und entweder gedünstet oder als Salat gegessen werden. In Wien heisst man auch die weiss- und gelbschotigen Bohnensorten (Phascolus vulgaris) Spargelbohnen, die anderswo Butter- oder Wachsbohnen heissen.

Zuschriften in Redactions-Angelegenheiten sind gefälligst an die Redaction: **Wien, VI. Mollardgasse 41**, zu richten.

Für den Inhalt der Inserate ist die Redaction nicht verantwortlich.

L. SPÄTH, Baumschule
(125 Hektar umfassend). (7)
Berlin SO., Köpnickerstrasse 154,
empfiehlt grosse Vorräthe von:
Obstbäumen in allen Formen, *Alleebäumen, Ziergehölzen*, Coniferen, Rosen, Obstwildlingen, Forst- u. Heckenpflanzen, Erdbeer- und Spargelpflanzen, Maiblumenkeimen und *Blumenzwiebeln*.
Kataloge gratis und franco.

F. Kernreuter
Wien, Hernals, Hauptstrasse Nr. 116
(1)
an der Pferdebahn.



Garten- u. Feuerspritzen mit **Kugelventilen**, Schläuche, Feuerwehr-Ausrüstungen, *Brunnen-Schöpfwerke* für jede Tiefe und Wasserlieferung, Bau-, Schacht- und Jauchepumpen, Bier- und Weinwarkel, Oel- und Spiritespumpen etc.
Illustrirte Preis-Courante gratis.

Erdbeeren-Specialculturen.
Erdbeerpflanzen von den besten neuen, sowie bewährten älteren Sorten, empfiehlt zur jetzigen Pflanzperiode in starken, pikirten, wurzelreichen Exemplaren.
Der specielle, reich illustrirte Preis-Courant steht auf gef. Verlangen **gratis** und **franco** zu Diensten.
G. Goeschke sen.,
Erdbeerzüchter,
Cöthen (Anhalt).
(15)

Klenert & Geiger,
I. steiermärkische (2)
Rosen-, Obstbaum- und Saatschule
in **Graz**, Steiermark,
empfehlen ihre grossen Vorräthe **Busch- und Hochstamm-Rosen**, ferner **Obstbäume**, sowohl hochstämmige, wie auch in formirten Pyramiden, Spalieren, Cordon etc.; besonders aber ist grosser Vorrath von **Obstwildlingen** etc.
Kataloge auf Verlangen gratis.

Grosse goldene Staatsmedaille.
Hamburg 1883.

Dürfeld's Obst-Cabinet
hat den Zweck, den Obstbau zu fördern, die Sortenkenntniss mehr und mehr zu verbreiten, zu jeder Jahreszeit das Studium des Obstbaues zu ermöglichen, sowie durch Vergleichung mit den selbstgezogenen Früchten deren richtige Namen festzustellen und die werthlosen Fruchtsorten aus den Obstanlagen vertreiben zu helfen. — Dasselbe umfasst alle empfehlenswerthen Obstsorten und kann in fortlaufenden Lieferungen, ebenso auch in einzelnen Lieferungen, bestimmte Sortimente enthaltend (das niederösterreichische Normal-Obstsortiment à fl. 19 bei Francozusendung), bezogen werden.
Den Vereinen für Obst- und Gartenbau wie für Landwirthschaft, den Landeslehranstalten und allen Schulen, wie auch allen Freunden des Obstbaues sei dasselbe zu gefälliger Beachtung hiermit ganz ergebenst empfohlen und stehen ausführliche Kataloge auf gefälliges Verlangen franco zu Diensten.
Olbernhau im Erzgebirge.
(23)
Victor Dürfeld.

1883. Krems a. d. D. Silberne Medaille des Oesterreich. Landes-Obstbauvereins.

INHALT: Drahtspanner. (Mit 2 Illustr.) — Qualität des Schwefels gegen das Oïdium. — Der Birnbaum (Pyrus). — „Jaržebinka." — Das Reynolds'sche Trocknen von Obst. — **Mittheilungen und Correspondenzen:** Mediasch. — Sommerobstausstellung. — Die Cholera. — Obsthandel. — Geschäft mit Südfrüchten. — Die Birnblutlaus, Wurzellaus des Birnbaumes. — Grüne Nussschalen als Bodenwichse. — Downing-Pfirsich. — Beschleunigung der Obstreife. — Kirschenpickles. — Die Bereitung von Cordial. — Schwarzer Johannisbeer-Liqueur. — Erdbeer-Liqueur. — Quitten oder Birnen-Liqueur. — **Blumen- und Gemüsegarten:** Rosenausstellung. — Rothkraut. — Briefkasten. — Inserate.

Expedition: Wien, VI. Mollardgasse 41. Druck von **Wilhelm Köhler** in Wien.

Oesterreichisch-ungarischer

OBSTGARTEN

Illustrirte Zeitschrift

für

Obstbau und Obsthandel, sowie für Blumenzucht, Küchen- und Handelsgärtnerei.

Abonnement:

Inland: Ganzjährig . fl. 4.—
Halbjährig . „ 2.—

Ausland: Ganzjährig **Mk.** 8.—
Halbjährig . „ 4.—

resp. Francs 11.— oder 5.50.

Herausgegeben und redigirt
von
L. von Nagy.

Administration: WIEN, VI. Mollardgasse 41.

Inserate:
pro dreimal gespaltene Petitzeile oder deren Raum **10** kr. = **20** Pf.

Beilagen werden berechnet pro 1000 Exemplare **10** fl.

Erscheint am **1.** und **16.** eines jeden Monats.

Nr. 14. **Wien, 16. Juli 1884.** **I. Jahrg.**

Dänische Obstfrüchte.

Wir hatten in Nr. 8 mit der Beschreibung von Skoofsgedäble fra Lov den Anfang gemacht, unsern geschätzten Lesern eine Reihe von Früchten mitzutheilen, wie sie in dem obstliebenden Dänemark erzogen wurden und wie sie dort zur Ausbildung gelangen. Der Verfasser, Herr C. Matthiesen, ist so freundlich, nachstehend eine Fortsetzung in der Originalbeschreibung der wenn auch schon bekannten, doch sehr wenig verbreiteten vortrefflichen Birne Gf. A. W. Moltke zu bringen und werden dieselben jetzt regelmässig folgen. Die beschriebenen Obstsorten, deren Vorzüglichkeit in ihrem Vaterlande anerkannt ist, haben ausser ihrer Neuheit die Eigenschaft voraus, dass sie einem Lande mit rauheren und längeren Wintern entstammen, daher in unserer Heimat um so sicherer jede Kälte überdauern und sich höchstwahrscheinlich noch schöner und edler ausbilden werden. Es ist daher bei ihrem Anbau in warmen Lagen nicht ausgeschlossen, dass sich die Früchte nicht gegenüber der Beschreibung abändern könnten. Für Liebhaber, die mit diesen Sorten Versuche machen wollen, erbietet sich Herr Matthiesen zum künftigen Frühlinge 1885 Edelreiser zu liefern, insofern sich die Betreffenden rechtzeitig an die Redaction des „Oesterr.-Ungar. Obstgarten“ wenden würden.

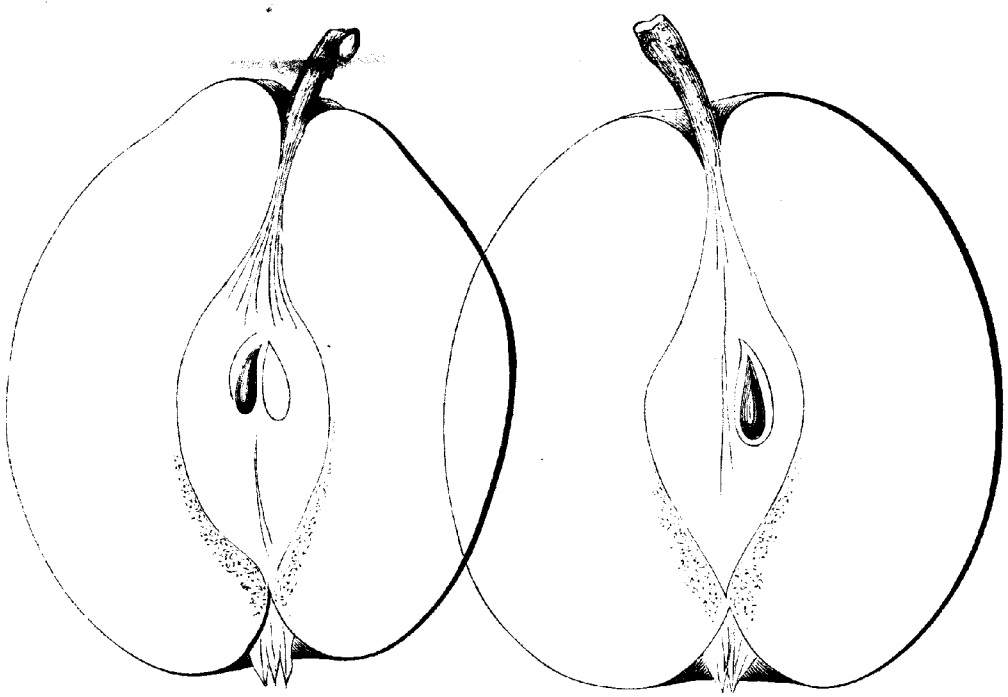


Fig. 56. Gf. A. W. Moltke's Birne.

Graf A. W. Moltke's Birne. (P. Galthen.) Fig. 56.

Diese schon weit über die Grenzen des Heimatlandes bekannte Birne ist zufällig im Jahre 1851 (nicht wie Oberdieck angibt, 1857) in einem Gebüsch im Garten bei Thurebýholm auf der dänischen Insel Seeland vom Hofgärtner P. Galthen aufgefunden worden. Thurebýholm gehört dem Lehnsgrafen Moltke-Bregentved, und die neue Birne wurde nach dem damaligen Besitzer, dem um sein Vaterland sehr verdienten Grafen Adam Wilhelm Moltke benannt, nicht nach dem preussischen Feldmarschall Moltke, eine Ansicht, wie sie von mehreren deutschen Pomologen ausgesprochen wurde. Die Birne ist eine der allervorzüglichsten Herbstbirnen, wenigstens für nördlichere Lagen.

Literatur und Synonyme. Der verstorbene dänische Pomolog Bentzien beschrieb sie zum ersten Male im „Dansk Havetidende", 1860, Nr. 47. „Dansk Frugthave" hat sie unter Nr. 55 vom Auffinder kurz beschrieben, beide Stellen nach Früchten vom Mutterbaum. Die Sorte ändert aber, wie viele andere, bedeutend, wenn sie auf andere Unterlagen gebracht wird, und eine Beschreibung dieser veränderten Form, die selbstverständlich als die normale angesehen werden muss, ist in der Tiddskrift for Havevæsen (Zeitschrift für Gartenbau) von Herrn A. Brun, Jahrgang I, pag. 292 gegeben. Oberdieck hat sie im Illustr. Handb. Nr. 706 (Supplementsheft) aufgenommen. Die daselbst mitgetheilte Figur ist aber zu klein und erreicht die Grösse, die sie hier in Dänemark auf freistehenden Stämmen hat, nicht. Die Pomol. Monatsschr. von Lucas 1867, S. 76, enthält Beschreibungen und Figur von Bentzien. Synonyme sind mir keine bekannt.

Form: kugelig mit kurzer, breit abgestumpfter Verlängerung nach dem Stiele hin; oft nimmt die Frucht auch auf ähnliche Weise nach dem Kelche ab. Die Aehnlichkeit mit Winter-Nelis, die Oberdieck angibt, haben wir nicht finden können. Der Bauch sitzt in der Mitte und eine gut ausgebildete Frucht kann auf dem Kelchende stehen.

Kelch: geschlossen oder halboffen, sitzt in einer flachen Vertiefung von kleinen Beulen umgeben; Blättchen grünlichgelb, kurz, dick, fleischig, mit feinem Rost versehen, am Grunde weit getrennt, laufen in kleine flache Erhabenheiten aus, die mit den Beulen correspondiren.

Stiel: ziemlich dick, holzig, olivenbraun, mit zwei kleinen Knospen und nicht in's Auge fallenden röthlichgelben Lenticellen, 1—2½ Cm. lang, im letzten Falle etwas gebogen. Er sitzt in einer mitunter geringen, oft auch ziemlich tiefen Höhle und wird oft von einem kleinen Fleischwulst etwas zur Seite gedrückt.

Schale: feinrauh und ziemlich dick, grünlichgelb. Oberdieck und A. Brun sagen, dass sie nie Röthe hat; wir haben aber doch häufig an weniger berosteten Früchten eine freundliche, purpurrothe Flamme an der Sonnenseite gefunden; sonst ist die ganze Frucht mit dickem zimmtfarbigen Rost beinahe ganz und gar bedeckt. Wo die Grundfarbe zu sehen ist, ist sie mit vielen sehr feinen dunkelbraunen Punkten versehen. Trotz diesem dicken groben Rost hat die Frucht ein sehr edles Aeusseres. Geruch fehlt.

Fleisch: weiss, sehr fein, von Saft überfliessend und ganz schmelzend, süss, mit einer sehr angenehmen feinen Säure und ein wenig zimmtartigem Gewürz; um's Kernhaus schwach körnig.

Kernhaus: klein, sitzt so ziemlich in der Mitte der Frucht, geschlossen, kleinräumig, mit weinigen, schmalen, dunkelbraunen oder schwarzen Samen.

Kelchröhre: ein ziemlich tiefgehender Kegel mit mittelständigen, weit über den Rand der Röhre ragenden Staubfäden.

Reifezeit und Nutzung: Reift Mitte October und hält sich bis Anfang November, wird dann aber mehlig. Sie ist auf Pflückzeit gar nicht eigen, scheint aber bei späterem Pflücken mehr aromatisch zu werden. Sie ist Tafelfrucht allerersten Ranges und jetzt hier im Lande die allerbeliebteste Herbstbirne, die immer zu hohen Preisen verwendet werden kann und der sehr nachgefragt wird.

Der Baum wächst etwas wild und unregelmässig, und es ist eine wahre Kunst, schöne Pyramiden daraus zu bilden. Die Dornen der jungen Zweige des Mutterbaumes haben sich bei der Vermehrung fast ganz verloren. Die Sommertriebe sind gemässigt lang, von röthlichbrauner, oft in's Gelbliche spielender Farbe mit starken gelblichen Lenticellen und stark wollig. Der Wuchs erinnert an den der holländischen Feigenbirne, ist sperrig und etwas hängend und nicht stark. Der Baum setzt viel Tragholz an und bleibt selten mit Früchten aus. Die Blüthe ist frosthart, obgleich nicht spät. Das Blatt ist mittelgross bis klein, lang-eiförmig oder breit lanzettförmig, sehr schwach gezahnt, oben fein, unten, sowie auch am Blattstiele stark wollig.

C. Matthiesen.

Birne von Brockworth Park.

Diel I. 3; Luc. I. 1. a; Jahn III. 1. **†† September.

Diese durch Grösse, Schönheit und Vorzüglichkeit des Geschmackes vor vielen anderen ihrer Gattung ausgezeichnete Frucht erregte schon zu Ende der 60ger Jahre unter den Pomologen Grossbritanniens allgemeine Aufmerksamkeit und Bewunderung, und wurde bald auch auf dem Festlande als werthvolle Neuheit be-

grüsst. Herr A. C. Rosenthal führte sie 1870 direct ein und besitzt davon eine grosse Anzahl, so dass dieselbe von dort sehr billig zu beziehen ist. Die Frucht erreicht oft grössere Dimensionen, als die nachstehende Abbildung, Fig. 57, zeigt und bildet

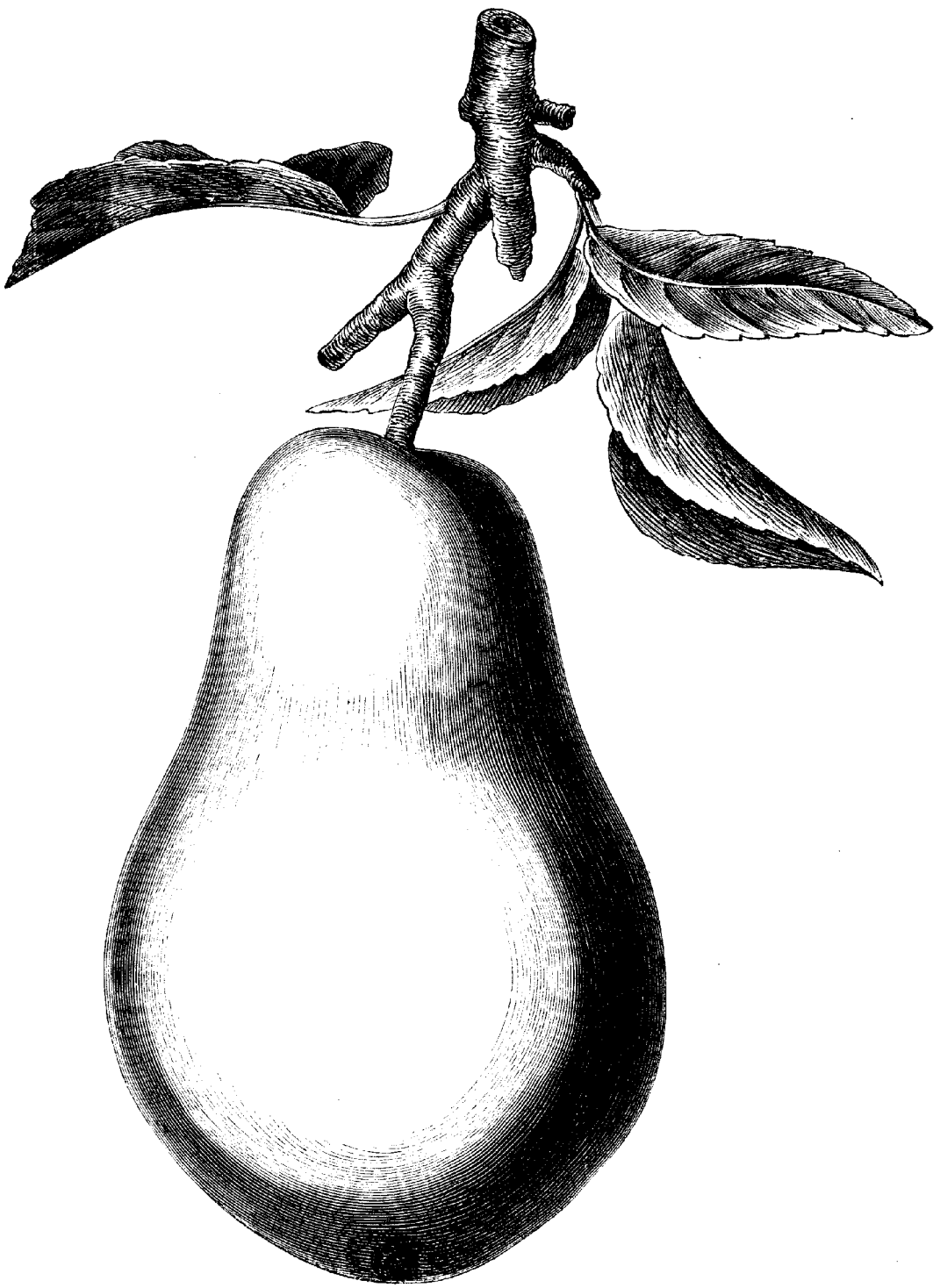


Fig. 57. Birne von Brockworth Park.

eine wahre Schau- und Tafelfrucht; sie ist von prächtigem citronengelben Colorit mit schöner röthlichbrauner Sonnenseite und besitzt eine sehr zarte, mattglänzende, wenig bereifte Haut. Sie darf für jeden Obstgarten, für jedes Gärtchen auf's Angelegentlichste empfohlen werden.

Heimat und Vorkommen: J. C. Wheeler, Handelsgärtner in Gloucester, fand den Mutterstamm an der Ostseite eines Hauses in Brockworth Park; er brachte sie 1860 in den Handel, nachdem er auf einer Obstausstellung von der königlichen Gartenbau-Gesellschaft ein Zeugniss erster Classe erhalten hatte. In Deutschland ist sie wenig verbreitet; die königliche Gärtner-Lehranstalt zu Potsdam erhielt sie 1873 von Rosenthal, Baumschulenbesitzer in Wien.

Literatur und Synonyme: 1. Brockworth

*

Park Pear (Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 412). 2. Brockworth Park (Thomas, Guide pratique, S. 109).

Gestalt: grosse, birnförmige, etwa 65 mm. breite und 90 mm. hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach normal abrundet; nach dem Stiele macht sie sanfte Einziehungen, häufig auf der einen Seite stärker, wie auf der anderen und endet mit schief abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen klein, schmal, langzugespitzt; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: stark, lang, holzig, braun, sanft gebogen, sitzt wie eingesteckt, oft auch durch einen schwachen Fleischwulst zur Seite gedrückt.

Schale: fein, hellgelb, wie Williams Christbirn, auf der Sonnenseite mitunter schwach geröthet, mit vielen braunen und grünen Pünktchen; um Kelch und Stiel zusammenhängend berostet.

Fleisch: zart opalweiss, ganz schmelzend, sehr saftreich, von gewürzigem, erhabenem, süssweinigem, etwas ausartigem Geschmack.

Kernhaus: schwach-hohlachsig; Fächer geräumig, hellbraune, langzugespitzte Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: Ende August, nach dem Standort oft erst Mitte oder Ende September; sie muss bald verbraucht werden, weil sie mehlig wird. Sehr gute Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: Er wächst mässig, gedeiht auf Wildling besser als auf Quitte und ist sehr fruchtbar. — Sommertriebe schlank, ledergelb, fein punktirt; Fruchtaugen stark, dick; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt eiförmig oder lang-eiförmig, scharf-gesägt; Nebenblätter kurz, linienförmig.

Frederick Clapp,

eine neue amerikanische Birne.

Diese ausserordentlich gerühmte Neuheit brachte die weltbekannte Firma der Mount Hope Nurseries in Rochester im Staate New-York Ellwanger & Barry im vorigen Jahre in den Handel. Die nachfolgende Beschreibung stammt von dem berühmten Pomologen Marschall P. Wilder.

Form gewöhnlich eiförmig, doch variirt sie verschiedentlich. — Grösse über dem Mittel. — Schale fein, dünn und leicht, hell limoniengelb. — Fleisch sehr feinkörnig, wirklich saftig und schmelzend, von säuerlichem, reicharomatischem, erfrischendem Geschmacke. — Reifezeit vom halben October bis Anfang November. — Von vorzüglicher Qualität; unübertrefflich für Jene, welche säuerliche Birnen lieben.

Diese Birne wurde schon vor mehreren Jahren von den Züchtern, den Herren F. & L. Clapp zu Dorchester in Massachusetts ausgestellt und hat das Comité der Massachusetts Gartenbau-Gesellschaft sie auf das Günstigste beurtheilt. Sie wurde als ausgesprochen besser wie Beurré superfine erklärt und wird von Allen, die sie kennen, als die beste von

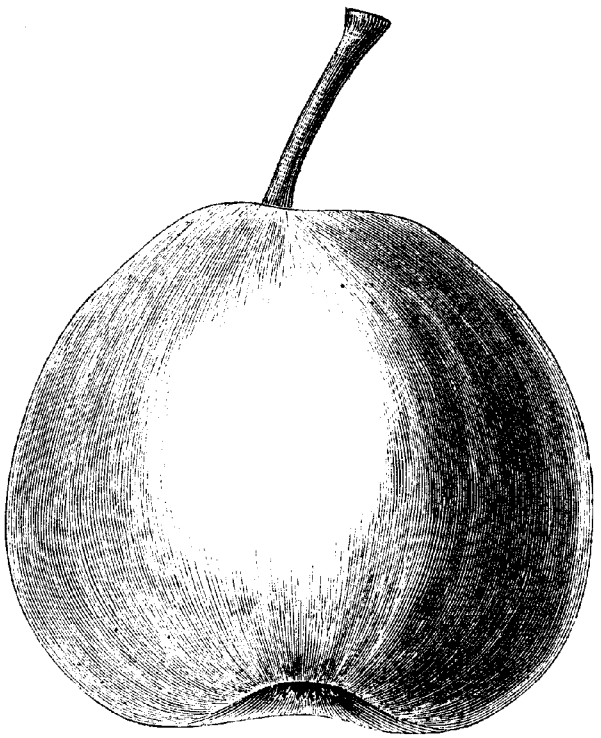


Fig. 58. Frederick Clapp.

all' den verschiedenen Sämlingen der Herren Clapp geschätzt, die bekannte, in diesen Blättern schon beschriebene schöne und gute Clapp's Favourite weit übertreffend. Sie ist höchst wahrscheinlich eine Kreuzung zwischen Beurré superfine und Urbaniste. Der Baum ist in seiner ganzen Tracht dem der letztgenannten Varietät ähnlich; sehr starkwüchsig und öfter dornig.

Diese Varietät ist jedem Birnencultivateur auf das Beste anzuempfehlen; es ist eine werthvolle Sorte erster Qualität.

Pflaumenindustrie und Pflaumenhandel im südwestlichen Frankreich.

Wir entnehmen der als Gratisbeilage zur „Weinlaube" erscheinenden, vortrefflich redigirten Zeitschrift für Land- und Hauswirthschaft: „Auf dem Lande" den nachstehenden, einem Berichte des k. k. Consulates in Bordeaux entnommenen Artikel:

Unter den mannigfachen Factoren, welche den verschiedenen Departements des südwestlichen Frankreich einen so allgemeinen Wohlstand zugeführt haben, spielen die Cultur des Pflaumenbaumes und der Handel mit getrockneten Pflaumen eine hervorragende Rolle und kann, wenn man die Weincultur ausnimmt, sogar als der hauptsächlichste Factor angesehen werden. Die Bevölkerung erkennt in richtiger Weise die hohe Bedeutung der Pflaumencultur für die nationale Wohlfahrt, und es herrscht des-

halb allgemein das Bestreben, die Cultur dieses wichtigen Ernährungszweiges auszudehnen und die mit denselben verknüpften Industrien zu vervollkommnen.

Die speciell cultivirte Art des Pflaumenbaumes ist die Varietät „Robe Sergent", deren Frucht als „Prunes d'Ente" (Katharinenpflaumen) im Handel bezeichnet wird und die beste Gattung Pflaumen repräsentirt. Ausserdem wird aber auch die Varietät „Prunes de St. Antonie" gebaut, deren Product als „Prunes communes" (Anthonypflanzen) in den Handel kommt, deren Qualität aber weit hinter den Pflaumen der „Robe Sergent-Varietät" zurücksteht. Die Pflaumencultur hat speciell in dem Departement Lot und Garonne und Lot ihren Sitz, in welchen sich die allgemeine Bodenbeschaffenheit in ganz besonderer Weise für diese Cultur eignet. Das Departement Lot und Garonne liefert besonders die Katharinenpflaumen, während im Lot-Departement die Cultur der Athonypflaumen überwiegend ist. Die in diesen Districten mit Pflaumenbäumen bebauten Flächen können im Lot- und Garonne-Departement auf 190.000 Hektare und im Lot-Departement auf 388.000 Hektare veranschlagt werden. Die durchschnittliche Production der Katharinenpflaumen kann für die letzten fünf Jahre im Lot- und Garonne-Departement mit je 150 000—200.000 M.-Ctr. angenommen werden, und diese Menge allein dürfte bereits einen commerciellen Werth von ungefähr 15—20 Mill. Frcs. jährlich repräsentiren. Im Departement Lot ist der jährliche Ertrag an Katharinenpflaumen durchschnittlich auf circa 75.000 M.-Ctr. anzuschlagen. Die Production von Anthonypflaumen übersteigt die letztgenannte Menge um ein Bedeutendes. Vorstehende Angaben lassen zur Genüge erkennen, von welch hoher Wichtigkeit diese Cultur für die angeführten Departements ist.

Bei normalen Witterungs- und Temperaturverhältnissen fangen die Pflaumen im Lot- und Garonne-Departement in den ersten Tagen des August an, ihre Reife zu erlangen. Es ist nothwendig, für jene Pflaumen, welche zum Trocknen besimmt sind, die völlige Reife der Früchte abzuwarten, damit sie im getrockneten Zustande alle ihre Vorzüge besitzen, und werden deshalb den verschiedenen Manipulationen, welche das Trocknen erheischt, nur diejenigen Früchte unterworfen, welche völlig reif vom Baume abfallen. Die grosse Empfindlichkeit der äusseren Haut der reifen Pflaumen macht gewisse Vorsichtsmassregeln erforderlich, damit die Frucht durch das Abfallen nicht beschädigt werde. Einige Producenten — dieselben sind jedoch nur vereinzelt — breiten zu diesem Behufe unter den Pflaumenbäumen Strohlager aus; im Allgemeinen beschränkt man sich jedoch darauf, das Erdreich unter den Bäumen durch Eggen zu lockern, respective bei etwaiger Getreidecultur unter den Pflaumenbäumen die zurückgebliebenen Stoppeln durch Umpflügen zu beseitigen. Die abgefallenen Früchte werden täglich aufgelesen und ausserdem mit grosser Sorgfalt gewaschen, wenn dieselben durch Regen oder in anderer Weise auf dem Boden beschmutzt wurden. Dann werden dieselben, bevor man zur mechanischen Trocknung schreitet, während ein oder zwei Tagen auf Strohflechten oder auf Hürden aus Korbgeflecht ausgebreitet und dem Einfluss der Sonne und der freien Luft ausgesetzt, um sie von jedweder Feuchtigkeit zu befreien. Sind die Früchte in dieser Weise gänzlich trocken geworden, so kann man zur Vornahme der weiteren Manipulationen schreiten, welche je nach der Bestimmung, welche man den Pflaumen gibt, verschieden, beziehungsweise mehr oder minder complicirt sind. Die erste Manipulation, welche von dem Producenten selbst vorgenommen wird, beschränkt sich auf eine allgemeine Trocknung der frischen Früchte, worauf sie der Erzeuger in den Handel bringt. Der Käufer der so getrockneten Pflaumen unterwirft dieselben alsdann je nach ihrer Bestimmung (einheimischer Consum oder Export) der weiteren Behandlung.

Das Verfahren der Producenten war in früheren Zeiten ein sehr primitives und beschränkte sich, um die frischen Früchte zu trocknen, auf Anwendung eines gewöhnlichen Backofens, wie sich dessen die Bäcker bedienen. Die Pflaumen wurden auf Hürden von Weiden etc. gelegt und im Backofen dreimal bei allmälig steigenden Wärmegraden (50°, 70°, 90° bis 100°) getrocknet. Bei dieser Manipulation, beziehungsweise nach den ersten zwei Trocknungen, wurden die Hürden aus dem Ofen genommen, wenn dessen Wärme derart gesunken war, dass dieselbe von keinem Nutzen mehr sein konnte; man liess die Früchte gänzlich erkalten und drehte dieselben um, damit namentlich die untere Fläche der Pflaumen, welche auf den Hürden lag, dem vollen Einfluss der gesteigerten Wärme der folgenden Trocknung ausgesetzt sei. Nach dieser dritten Procedur im Ofen konnte die Frucht gewöhnlich als hinlänglich getrocknet angesehen werden. Die mannigfachen Mängel dieses Verfahrens, nämlich die grosse Zeitdauer und ausserdem die Schwierigkeit, bedeutende Quantitäten frischer Früchte gleichzeitig trocknen zu können, machten es bei der stets wachsenden Production erforderlich, auf eine Verbesserung dieser Einrichtungen zu sinnen, und kann nach den vielerlei Vorrichtungen, welche man erfand und zur Anwendung brachte, momentan wohl die folgende Installation als die dem Zwecke am meisten entsprechende betrachtet werden. Das Trocknen der Pflaumen wird in einer Trockenkammer vorgenommen, die 2·20 Meter lang und breit ist, und deren Höhe sich je nach der Menge der Pflaumen richtet, welche gleichzeitig der Trocknung unterzogen werden sollen. Zum Erhitzen dient ein Ofen mit Absaugungseinrichtung, welcher unten in der Trockenkammer angebracht ist. Die Anlagekosten derartiger Trockenkammern sind je nach der Grösse auf Frcs. 300 bis 800 zu veranschlagen.

Wie bereits oben angedeutet, werden die von dem Producenten getrockneten Pflaumen, nachdem sie in den Handel übergegangen sind, von den Käufern einer weiteren Behandlung unterworfen, welche je nach dem in Aussicht genommenen Absatzgebiete der trockenen Früchte variirt, und welche nothwendig ist, um der getrockneten Frucht eine genügende Haltbarkeit zu geben und speciell dem Verschimmeln und einer allgemeinen Alteration vorzubeugen. Es kommen in dieser Hinsicht besonders nach den neuesten Erfahrungen folgende Installationen zur Verwendung: Pflaumen, welche für den inneren Consum bestimmt und deshalb langdauernden Transporten nicht ausgesetzt sind, werden einer nochmaligen sehr starken Erhitzung in besonders construirten Trockenkammern (étuves sèches) unterworfen. Letztere sind möglichst vollständig viereckig mit eisernen Etagèren, auf welche ebenfalls aus Eisen angefertigte viereckige Hürden mit Pflaumen gelegt werden. Der für diese (étuves sèches) zur Anwendung kommende Ofen muss einer sehr bedeutenden Wärmeerzeugung fähig sein, und werden in dieser Weise die bereits von den Producenten getrockneten Pflaumen einer weiteren Trocknung unterzogen, welche eine bessere Conservirung der Früchte garantirt. Der Ofen ist, wie bei den Installationen der Besitzer, unten im Trockenraum angebracht und ebenfalls mit einem Ventilatorapparat verbunden, welcher jedoch einzelne Modificationen gegen die

*

Apparate der Besitzer aufweist. Die Dauer dieser abermaligen Trocknung hängt von der Beschaffenheit der Früchte ab und gelangen die Pflaumen nach Beendigung dieser Procedur sofort zur Verpackung. Diese vom Handel benützten Trockenkammern können je nach ihrer Grösse gleichzeitig 25—30 M.-Ctr. Früchte fertigstellen und variiren im Preise zwischen Frcs. 500—1200, je nach den Nebeneinrichtungen, mit denen man sie zur grösseren Bequemlichkeit und zum schnellen Functioniren versieht.

Was die für den Export bestimmten Pflaumen betrifft, so ist es bei dem universellen Rufe, welchen die französischen Pflaumen geniessen, ein besonderes Augenmerk des Handels gewesen, ein Verfahren zu finden, welches eine absolute Haltbarkeit der getrockneten Früchte erzielen liess und die Garantie bot, die Pflaumen selbst in die entferntesten Colonien zu versenden und daselbst nach monatelangen Seereisen in bester Beschaffenheit ankommen zu lassen. Die neuesten Einrichtungen, welche ein vollkommenes Resultat ergeben, sind in den „étuves à vapeur" zu suchen. Diese étuves bestehen in einem Dampfkessel, aus welchem der erzeugte Dampf in kupferne Reservoire von besonderer Construction geleitet wird. In diese Reservoire werden metallische Röhren (machons) gesetzt, welche mit den zu etuvirenden Pflaumen gefüllt sind, und wird letzteren durch die Einwirkung des umgebenden Dampfes eine vollkommene Präparation gegeben. Diese Dampfapparate sind selbstverständlich wesentlich kostspieliger wie die weiter oben erwähnten anderweitigen Trocknungsvorrichtungen; man construirt dieselben in den verschiedensten Dimensionen, zur gleichzeitigen Aufnahme von 20—30 M.-Ctr. ausreichend, und können deren Anlagekosten, je nach der Grösse auf Frcs. 2500—20.000 veranschlagt werden.

Der Verkauf der getrockneten Pflaumen von den Producenten an die Händler findet auf den Märkten statt, welche allwöchentlich in den bedeutendsten Productionscentren vom 10. August bis 2. November, bei sehr reichlichen Ernten selbst bis 25. November abgehalten werden. Der bei diesen Verkäufen vereinbarte Preis versteht sich per 50 Kg.

Bezüglich Classificirung der Qualitäten verdient noch bemerkt zu werden, dass derselben die Anzahl der getrockneten Früchte, welche an Gewicht 1 Pfund ergeben, zu Grunde gelegt ist, und zwar unterscheidet man folgende Kategorien:

Impériales Fleurs	per	Pfund	40— 45	Früchte
Impériales	„	„	50— 55	„
Choix	„	„	60— 65	„
Demi-choix	„	„	70— 75	„
Rame Supérieure	„	„	80— 85	„
Belle rame	„	„	90— 95	„
Bonne rame	„	„	100—105	„
Rame	„	„	110—115	„
Petit rame	„	„	120—125	„
Frétins	„	„	150—160	„

Die Verpackung der Katharinenpflaumen für den Export geschieht entweder in Kisten, u. zw. 1/2 Kiste von 25 Kg. Nettogewicht, 1/4 Kiste von 12 Kg. Nettogewicht, 1/8 Kiste von 6 Kg. Nettogewicht; oder in Fässern, u. zw.: 1/8 Fässer von 60 Kg. Nettogewicht, 1/4 Fässer von 100 Kg. Nettogewicht, 1/2 Fässer von 200 Kg. Nettogewicht. Die Gebinde von 100 und 200 Kg. kommen jedoch nur selten zur Verwendung. Die Anthonypflaumen kommen gewöhnlich in 1/2 Kisten von 25 Kg. netto oder in 1/8 Fässern, als 1/1 Kisten von 50 Kg. netto oder von 60 Kg. netto zum Versandt; grössere oder 1/4 und 1/2 Fässer von 100, resp. 200 Kg. sind wenig gebräuchlich. Für einzelne Colonien werden ausserdem die Pflaumen in hermetisch verschlossenen Glasflaçons (Pobans) versendet.

Mittheilungen und Correspondenzen.

Birnen fruchtbar zu machen. Unter den Gärten der Umgebung Wiens, in welchen Obstbaumzucht rationell betrieben wird, steht derjenige des Herrn E. Rodek in Hietzing, Auhofstrasse, obenan. Wir bewunderten dort vor wenigen Tagen die Aussichten auf eine reiche und schöne Ernte. Unter dem Spalierobst stehen Pfirsiche, Nectarinen und Aprikosen sehr schön, besonders reich aber sind Birnen in jeder Form besetzt. Es gibt Bäume, von denen man buchstäblich sagen kann, sie trügen mehr Früchte wie Blätter. Herr R. schreibt die Ursache der so dauernden Fruchtbarkeit seiner Bäume, die er grösstentheils vor 7 Jahren von Jamain in Paris bezogen hatte, den Grundsätzen dieses französischen Gartenmeisters zu, nach welchen die Bäume behandelt werden und die ausser in dem fortwährenden Pinciren hauptsächlich darin bestehen, dass alle in Zwergform gezogenen Obstgehölze alle 2 bis 3 Jahre regelmässig aus ihrer Stelle im Garten ausgehoben, die grossen und langen Wurzeln beschnitten und die Exemplare sofort wieder an dieselbe Stelle ohne Veränderung ihres Standortes oder ihrer Lage eingepflanzt werden. Es bilden sich dadurch eine solche Masse von kurzen feinen Haarwurzeln, dass die Bäume das Verpflanzen förmlich gewohnt werden und bei genügender Feuchtigkeit — resp. Giessen — während des Sommers, dem gelegentlich auch ein Düngerguss zwischen eingeschoben werden kann, auch fortwährend reiche Ernte liefern.

Wenn dieses Verfahren wohl auch eigentlich kein neues genannt werden kann, indem dasselbe unter verschiedenen Modificationen schon lange prakticirt wird, wie beispielsweise der bekannte englische Obstzüchter Rivers das regelmässige Beschneiden der Wurzeln des Birnbaumes einführte und bei consequenter Anwendung auch von bestem dauerndsten Erfolg begleitet sah, — so machen wir deshalb hier neuerdings darauf aufmerksam, weil wir dieses einfache Mittel so wenig angewendet finden.

Natürlich steht es uns ferne, damit Jemanden rathen zu wollen, dass er einen alten Birnenhochstamm so behandeln solle: es gilt die Methode wohl am besten nur bei solchen von Jugend an hierzu erzogenen Exemplaren und ist bei älteren immer nur modificirt und unter grosser Vorsicht in Anwendung zu bringen.

Auch bei Blüthen-Ziersträuchern ist das Einkürzen der grossen Wurzeln im freien Lande, wie in der Topf- und Glashauscultur ein bekanntes, mehrfach angewendetes Mittel zur Erweckung eines grossen Blüthenreichthums.

Hebung des steirischen Obsthandels. Aus allen Gegenden der Steiermark kommen Berichte über günstige Aussichten auf eine gesegnete Obsternte. Die in Steiermark immer mehr und mehr sich entwickelnde Obstcultur fordert naturgemäss ein regelmässiges und grosses Absatzgebiet. Durch den strengen Winter 1879—80 wurden die Obstanlagen Deutschlands stark verheert. Dadurch wurde es möglich, trotz der grossen Frachtspesen frisches Obst (Aepfel) von hier nach Deutschland zu liefern. Wie es sich zeigt, wiederholt Nordamerika, besonders Canada, seine bereits mit Erfolg gemachten Versuche, ebenfalls frisches Obst nach Europa, besonders nach England und

Deutschland zu exportiren. Die Obstcultur Nordamerikas ist eine sehr bedeutende und wer kennt nicht die für die europäische Landwirthschaft so gefährliche amerikanische Concurrenz? Wie Berichte aus Deutschland melden, machen amerikanische Exporteure bereits Offerte auf Lieferungen für October und November d. J. zu günstigen Preisen. Steirische Obstexporteure, diese enorme Gefahr erkennend, haben angefangen, energische Schritte zu unternehmen, um billigere Frachtsätze, directe Cartirungen von den Stationen der Steiermark nach denen des Auslandes und kürzere Lieferfristen zu erlangen. Die Herren J. Kunz in Graz und Woldemar Hintze in Pettau haben die Handels- und Gewerbekammer Graz, sowie die steierm. Landwirthschafts-Gesellschaft in Graz um ihre Unterstützung gebeten, die ihnen auf das Freundlichste zugesagt wurde. Die genannten Herren bereiten jetzt Petitionen an das Handelsministerium, sowie an die Direction der Südbahngesellschaft in Wien vor. Letztere hat wiederholt gezeigt, dass sie es versteht, wirklichen Bedürfnissen in coulantester Weise Rechnung zu tragen. Es liegt im eigenen Interesse der Obstzüchter und Händler, dass sie sich recht zahlreich mit ihrer Unterschrift an den Petitionen betheiligen. Dieselben lagen bis Montag zur Unterschrift auf bei Herrn J. Kunz, Karl Ludwig-Ring 9, am Dienstag in Stift's Gasthaus in Wildon, am Mittwoch Vormittags im Gasthause „zur Traube" in Marburg a. d. D. und Mittwoch Nachmittags in Schollhammer's Gasthof in Spielfeld. Dieser Schritt ist von einschneidender Wirkung für unsere Obstcultur, es ist deshalb umso mehr zu erwarten, dass Producenten und Händler sich recht zahlreich betheiligen werden.

Die Obsternte. Das Frühobst überschwemmt schon den Markt, das Sommerobst beginnt und bald folgen die Früchte des Herbstes. Es dürfte deshalb an der Zeit sein, das wenn auch noch so vielfach besprochene Thema des richtigen Einerntens des Obstes neuerdings zur Sprache zu bringen.

Es ist eine allgemeine Klage des Händlers und Commissionärs, dass Oekonomen und Obstzüchter bei uns auf dem Lande nur mit grosser Mühe zu bewegen sind, ihr Obst ordentlich und richtig abzunehmen, und dass selbst durch Jahre hindurch ausgesetzte Prämien für gut und sorgfältig gepflücktes Obst nur geringe Erfolge aufweisen. Und doch sollte es für den Obstzüchter eine fraglose Sache sein, dass, wenn er durch seine Mühe und die Gunst des Himmels auf seinen Fruchtbäumen und Sträuchern endlich eine reiche Ernte zwischen dem grünen Laube hervorleuchten sieht, auch das Abpflücken nicht mühelos, sondern mit Sorgfalt ausgeführt werden müsse, will er nicht selbst den wahren Werth seiner Hoffnungen auf die Hälfte desselben und unter die Hälfte herabsetzen. Doch welche Grundsätze sollen hierbei vorherrschen?

Es gibt deren nur zwei: die Ernte geschehe rechtzeitig und die Ernte werde sorgfältig ausgeführt.

Die Früchte unserer Obstbäume und Beerensträucher müssen vollständig reif sein, wenn sie zu irgend welcher Benützung am besten geeignet sein sollen. Die Reife zeigt sich durch das Abfallen einiger nicht wurmstichiger Früchte an, bei Aepfeln und Birnen durch die braune Farbe der Kerne, beim Steinobst an der Löslichkeit des Steines, im Allgemeinen am Fruchtstiel, wenn er sich, ohne zu brechen, leicht vom Fruchtkuchen trennt. Das ist die Baumreife und der Zeitpunkt zur Ernte, die Geniessbarkeit und Vorzüglichkeit vieler Sorten tritt aber erst mit der Lagerreife ein. Aprikosen und Pfirsiche werden dadurch auf beiden Seiten gleich weich und Aepfel und Birnen saftreicher und schmackhafter.

Die Früchte sollen im Allgemeinen mit der Hand gebrochen und in einen weichgefütterten Korb gelegt werden. Beim Schütteln gehen viele Fruchtaugen auf Kosten der nächstjährigen Fruchtbarkeit verloren, ausserdem hinterlässt jeder Fall auf der Frucht einen weichen Flecken, der Anlass gibt zur Fäulniss und zur Entwerthung des Obstes. Nur Kochobst, das sofort zu Wirthschaftszwecken verbraucht wird, kann geschüttelt werden.

Zum Abnehmen des Obstes bei Hochstämmen bedient man sich einer einarmigen Leiter, welche den Vortheil bietet, dass man die Bäume in der Krone nicht leicht beschädigt In abschüssigem Terrain lässt sich eine solche Leiter auch leichter anstellen und gewährt eine grössere Sicherheit als die zweiarmige Leiter. Auch bedient man sich zum Brechen des Obstes auf hohen Bäumen oder weit abstehenden schwanken Aesten einer langen Stange mit daran befestigtem Korbe, Netze oder Beutel, wie dies die beigegebenen Figuren 59 und 60 zeigen. Eine noch

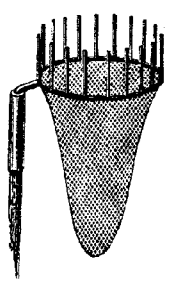


Fig. 59.

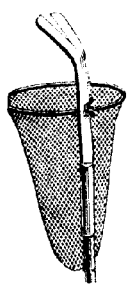


Fig. 60.

viel einfachere Construction, aus glatten Latten angefertigt und von Jedermann selbst leicht hergestellt, ist der Fruchtpflücker, wie er in Frankreich gebräuchlich ist und wie wir ihn in Fig. 61 unseren Lesern im Bilde zur Nachahmung

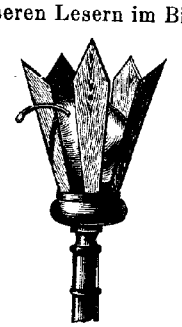


Fig. 61.

mittheilen. Auch bediene man sich eines kleinen, um den Leib geschnallten Korbes, der wiederholt in einen grösseren geleert wird. Man vermeide bei Obst, das, wenn auch nur wenige Tage, aufbewahrt werden soll, jeden Druck, Schlag, Stoss oder Fall.

Bei Weintrauben bedient man sich einer 17 bis 18 Cm. langen Scheere, welche die Traube zugleich abschneidet und festhält und deren Construction aus Fig. 62 und 63 zu entnehmen ist.

Wir gehen auf den Vorgang bei der Ernte jeder einzelnen Obstgattung über.

Das Zeichen zur Ernte der Winterbirnen ist durch den Rückgang der Vegetation gegeben; das Aussehen der Frucht ändert sich ganz leicht; die Praxis erlaubt es zu entscheiden, wann die Frucht geeignet ist, vom Aste abgenommen zu werden. Man nimmt von alten Bäumen und von solchen, die der Hitze und Stürmen ausgesetzt sind, die Früchte zuerst ab. In Anbetracht eines feuchten

Terrains, einer kalten Lage, eines regnerischen Herbstes, eines im Safte stehenden Baumes verlängert sich die Dauer der Vegetation und es ist schwer, die Zeit der Ernte voraus zu bestimmen.

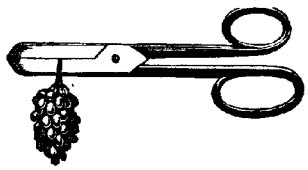


Fig. 62.



Fig. 63.

Nimmt man zu frühe ab, so runzelt sich die Winterbirne, bevor sie ihren inneren Saft zur Reife ausgearbeitet hat, das Fleisch wird holzig und ohne Geschmack; erntet man dagegen zu spät, so dass die leichten Nachtfröste über die Früchte hinzogen, so halten sich dieselben wieder weniger lang, das Fleisch wird mehlig und es mangelt ihnen Geschmack. So zeigen die Versuche am besten die vorzüglichste Zeit zur Ernte an.

Eine Aufmerksamkeit, die man nie bei dem Einheimsen später Birnen vernachlässigen darf, ist, sie vor jeder Verletzung zu behüten. Je länger sie sich erhalten, von desto grösserem Werthe sind sie. Die nothwendige Ueberwachung ist eben die „Arbeit des Meisters".

Man legt sie mit Vorsicht in ein flaches Körbchen und stellt sie dann einzeln in eine Localität, die weder kalt noch zu warm sein darf, abgesondert von den Herbstfrüchten, denn die Dünste, welche diese letzteren beim Reifwerden aushauchen, können auch das Nachreifen der Winterfrüchte beeinflussen, befördern und verfrühen. Vierzehn Tage nach der Ernte erst bringt man die Birnen, wenn sie gewissermassen sich ausgeschwitzt haben, in die Fruchtkammer, welche eine regelmässige Temperatur haben muss, schattig und luftig und niemals zu grosser Feuchtigkeit oder Kälte ausgesetzt sein darf. (Schluss folgt.)

Neue Fruchtpflanzen. Der bekannte nordamerikanische Botaniker Thomas Meehan unternahm den Monat Juli 1883 über mit Frau und Sohn einen Ausflug nach der Halbinsel Alaska, von wo er 275 Species gesammelt mitbrachte. Unsere freundlichen Leser dürfte Einiges über die dortigen Fruchtpflanzen interessiren, die zumeist von den Indianern benützt werden, welche im Sommer des Fischfanges wegen an den Küsten kleine Ansiedlungen bewohnen.

Unter den Beerenfrüchten nennen wir zuerst die Ribesarten (Saxifragacee), Ribes bracteosum Dougl., gewöhnlich längs der ganzen Küste, gesammelt in Pyramid Harbor, Alaska, bildet einen schönen Strauch, der jährlich fingerdicke, hohe Schosse entwickelt, die mit sehr grossen, ahornähnlichen langgestielten Blättern und 20 bis 25 Cm. langen Blüthentrauben prangen. Die Früchte werden von den Indianern Shaum genannt, sehr gern gesammelt und für den Wintergebrauch präservirt. Aehnlich machen es dieselben auch mit den Beeren von R. Hudsonianum Richard, die bis Fort Wrangel in Alaska in Menge gefunden wurde und auf dem sterilsten Boden wächst. Die grössten Beeren, so gross, wie englische Stachelbeeren, zeigte Ribes subvestitum Hook., dessen Laub ebenfalls an Stachelbeeren erinnerte. Die Beere ist mit klebrigem Haar bedeckt, so dass ganz grosse Früchte an den Fingern hängen bleiben. Die Farbe der Frucht ist schön scharlach, der Geschmack aber nicht sehr angenehm. Der Strauch wird 1·5 bis nahe an 2 Meter hoch. Ausserdem fanden sich auch Ribes divaricatum Dougl., R. lacustre Pois. und R. sanguineum Pur.

Von den Brombeerarten zeichnet sich besonders Rubus spectabilis Pursh. aus, das auf Killisnow Island sehr schön gefunden wurde. Die Frucht ist werthvoll, von ambragelber, manchmal auch scharlachner oder rother Färbung. Der Geschmack derselben ist so angenehm, wie der der Brombeere und Himbeere zusammen und hat sie auch sehr grosse Früchte. Die Indianerinnen von Sitka brachten aus dem Innern besonders grosse Früchte mit. Auf der oben genannten Insel begegnete T. Meehan im Walde zwei Indianerweiber, die die saftigen grünen Spitzen von den Sommertrieben in grossen Bündeln sammelten. Sie machten ihm Zeichen, dass dieselben zum Essen dienen, und er glaubt jedenfalls, dass sie gekocht würden. Andere Brombeeren waren Rubus leucodermis Dougl. mit stark geschlitztem Blatte, besser als die gewöhnliche Brombeere, der sie ähnlich sieht, dann Rubus Nutkanus Moçino, Rubus ursinus Ch. & S. und Rubus stellatus Smith. Von dem letzten fand man sehr wenig Früchte vollkommen; zumeist nur mit einer oder zwei Beeren, so dass die zahlreichen Blumen fast alle steril verblühten.

Von Birnen fanden sich Pirus sambucifolia Ch. & S. mit kleinen rothen Früchten, kaum ein Viertel so gross wie gewöhnlich, dann Pirus rivularis Dougl.

Interessant durch die schwarze Färbung der Oberseite ihrer Blätter, contrastirend mit der untern war Fragaria chilensis Duch. von Chilcat Julet, die eigenthümlich tief eingeschnittene Herbstblätter, bis 0·70 Meter lange Ausläufer und fusslange Stengel an den letzten Blumen hat, während die ersten an ganz kurzen Stielchen stehen; die Blüthen sind ausserordentlich gross, die Frucht von blasser, selten rother Farbe. Die Indianermädchen und -Knaben brachten sie in Menge aus dem Innern zum Verkaufe und verlangten für ein kleines Körbchen 10 Cents.

In Astoria fand sich eine excellente Frucht, gross und schwarz von Amelanchia alnifolia Nutt, das einen niedrigen Strauch bildet.

Von den Indianern wird überdies die sehr variable Claytonia sarmentosa C. A. Mey, eine Portulacee und Honknya peploides Ehrb. gekocht und gegessen; von Archangelica Gmelini D. C. werden die Stengel in derselben Weise benützt, wie sie nach Linné von den Lappen in Lappland gebraucht wurden. In den meisten Indianerhütten fand man grosse Bündel der frischen Blumenstengel davon, die in der Weise wie Rhabarberstengel zubereitet und gegessen werden.

Der Vogelbeerbaum. Zu der Gattung Sorbus, zu den Rosacea Pomacea Spr., Icosandria Trigynia L. gehörig, wurden von Linné nur die drei Arten Sorbus aucuparia, die Vogelbeere, Sorbus domestica, der Speierling und Sorbus hybrida, die nordische Bastardeberesche gezählt, während verschiedene neuere Botaniker noch die Aria oder Mehlbeerbäume, die Chamämespilus oder Zwergmispel und die Torminalia oder Elzebeeren hinzufügen. Die sämmtlichen Gehölze sind beerentragend und werden deren Früchte mehr oder weniger in der menschlichen Haushaltung verwendet. Doch kommen sie selten zum Anbaue im Grossen und können deshalb eigentlich nicht als Obst classificirt werden.

Wir wollen uns hier nur kurz mit der Vogelbeere, dem gemeinen oder echten Ebereschenbaum, Drosselbeere, Vogel-Speierling, Maalbaum, Güreschbaum, Abschbaum oder Ebschbeere, Sorbus aucuparia L. (Sorbier sauvage,

Quickentree) kurz beschäftigen. Er kommt in den Wäldern in Europa und im Oriente vor und findet man ihn nach Verschiedenheit des Bodens als kleinen oder grossen Baum (bisweilen 24 Meter hoch), seltener als Strauch. Er lebt 100—150 Jahre und pflanzt sich im Walde, besonders auf Kalkboden, meist durch Hilfe beerenfressender Vögel, z. B. der Drosselarten, fort, welche die Kerne nicht verdauen. In Samenschulen lässt er sich leicht in Menge erziehen. Das Holz hat einen vorzüglichen Werth und verkennen viele Forstmänner denselben. Es ist kleinfaserig und hobelt sich sehr glatt, oft gemasert und nimmt Politur, Beize und Farbe an. Auch als Brennholz und zu Kohlen ist es gut. Die Rinde der jungen Zweige dient zum Gärben.

Die Früchte braucht man zum Vogelfang der Drosselarten, zum Winterfutter für grosses Federwild und Federvieh. Truthühner werden fett davon; Schafen und Lämmern sind sie sehr gesund und das Wild frisst sie gerne. Man kann aus den ganz reifen oder noch besser aus den gefrorenen Beeren, wenn man sie mit etwas Gerstenmalz vermengt, einen guten starken Branntwein brennen, der an Geschmack dem Ratafia nahekommt, nur sehr bitter ist und auch etwas abführt. Die Russen bereiten daraus ein beliebtes Getränk, das sie Maliska nennen. Mit den gehörigen Gährungsmitteln versehen, liefern sie auch einen scharfen Essig. Mit Honig oder Zucker zubereitet, lassen sie sich wie Preisselbeeren geniessen und schmecken kräftig und angenehm bittersüss. Ehedem waren die Beeren und sind sie es bisweilen auch noch jetzt als Poma Sorbi Aucupariae s. Baccae Sorbi s. Fructus Fraxini sylvestris officinell. Sie haben einen herben, zusammenziehenden, sauern und unangenehmen Geschmack und enthalten reine Apfelsäure, die man auch Vogelbeersäure, Acidum sorbicum, nennt. Sie wirken harntreibend, erregen manchmal aber auch leicht Ekel und Erbrechen. Man hat sie vorzüglich bei Durchfällen und Krankheiten der Harnwerkzeuge mit Vortheil angewendet. Auch sollen sie ein gutes Antiscorbuticum sein. (Nach neueren Untersuchungen enthalten die Beeren eine gährungsfähige und eine nicht gährungsfähige Zuckerart, Sorbin genannt. Die gährungsfähige geht sehr leicht in eine regelmässige geistige Gährung über. Von 100 Vol. Beerensaft können 4—5 Vol. wohlschmeckenden 50percentigen Branntweins abdestillirt werden. Liebig schlägt vor, den Vogelbeersaft der Kartoffelmaische zuzusetzen; man soll dadurch einen reinern, weniger Fusel enthaltenden Branntwein erhalten.)

Der Baum ist mit seinen gefiederten Blättern wegen seiner schönen Blüthen in grossen reichen Doldentrauben und seiner noch schönern, meist rothen Fruchtbüschel und weil er in jedem Boden, auch dem felsigen und steinigen, gut fortkommt, besonders in Berggegenden und zu Alleen zu empfehlen. Nur dürfen sie keinen feuchten Untergrund haben. In Gebirgsländern sieht man sie häufig an Wegen etc. verwendet, wie z. B. in den österreichischen Alpen, im Egerlande etc. — leider oft auch dort, wo man mit grösserem Rechte Obstbäume anpflanzen könnte.

Als Zierbaum lässt er sich ebenfalls sehr gut verwenden, und es ist deshalb natürlich, dass man davon eine Anzahl schöner Varietäten gezüchtet hat. Nach dem verschiedenen Blattwerk kennt man eine besonders glänzendblättrige, Sorbus aucuparia lucida, eine kleinblättrige, saturejae folia, eine eingekerbte, quercifolia, und eine gelbblättrige, foliis luteis, welche erst vor einigen Jahren in den Baumschulen von L. Späth in Berlin entstanden ist. In Bezug auf den Wuchs ist S. a. pendula, die Trauer-Eberesche, ein sehr schöner Trauerbaum, dessen graziös hängende Aeste besonders zur Zeit der Fruchtreife von ganz ausgezeichnetem Effect sind. In Bezug auf die Früchte kennt man mehrere gelbfrüchtige Fructa lutea und besonders S. a. Fifeana Hort, Lord Fifee's Eberesche, eine Form mit mehr filziger Belaubung und sehr zierenden schwefelgelben Früchten. Eine Abart mit sehr kleinen Früchten fand der verstorbene berühmte Sammler aller Obstgehölze, Herr Lavallée, in den savoy'schen Hochalpen.

Auch die Sorbus micrantha Dum kann man hieher zählen. Diese Eberesche gleicht der americana an kräftigem Wuchs und Belaubung, die korallenrothen Früchte sind aber bei weitem kleiner und zierlicher; sie ist sowohl als Alleebaum wie in Anlagen sehr zu verwerthen.

Sorbus americana endlich, mit grösserer und dunklerer Belaubung, robusteren, kräftigen und in grösseren Dolden erscheinenden, früher reifenden Früchten, unterscheidet sich von der gemeinen Eberesche; interessant ist die Zwergform. Sorb. amer. nana, ein niedriger Strauch, welcher in manchen Jahren übersäet ist mit Früchten.

Birnenveredlungen. Das Auftreten der Wurzellaus des Birnbaumes, das zuerst in Marburg in Steiermark beobachtet wurde, dürfte bald mehrseitig bemerkt werden, da aus dieser Landesbaumschule auf Wildlinge veredelte Birnen — wahrscheinlich mit der Wurzellaus — verkauft und verbreitet werden. (?) Ueberall wird man daher auf der Hut sein müssen.

Was nun die von Director Goethe als einziges Mittel gegen die Birnenwurzellaus empfohlene Veredlung der Birnen auf Weissdorn betrifft — da er mit keinem Desinfectionsmittel entschiedene Erfolge zu erzielen vermochte — so ist bekanntlich die Praxis solcher Veredlungen nirgends eingeführt, und ungeachtet von Theoretikern in der neuesten Zeit die Veredlung von Abstand zu Abstand in die Höhe gezogener Triebe aus Weissdornhecken mit Birnen als besondere Ausnutzung von Weissdornzäunen empfohlen wurde, so liegen hierüber nur ganz wenige Erfahrungen vor, dass dieselben wirklich gelingen und andauern. Mindestens müssten die Birnensorten bezeichnet werden, welche als Veredlungen weiterwachsen und die Species von Crataegus untersucht werden, welche taugliche Unterlagen abgeben oder ob nur Cr. oxyacantha*) zu empfehlen ist. Damit wird übrigens, wie bei der europäischen Weinrebe, die Frage dahin erweitert, dass man überhaupt für Birnen nach neuen Unterlagen suchen und selbe ausreichend prüfen müsse. Hierbei wäre auf die neu eingeführten chinesischen Birnsorten, dann auf Pyrus sibirica und P. Micheauxi ein Augenmerk zu richten.

Wir theilen überdies eine hierauf bezügliche ältere Notiz mit, die schon vor etwa 100 Jahren Sorbus aucuparia als Unterlage für Birnen empfiehlt, wenn wir auch selbst keine weiteren Erfahrungen in dieser Richtung anführen können.

Das Veredeln der Birnen auf die Eberesche. Ein hochbejahrter Baumveredler in der Gegend von Klingenbad in Baiern hat schon vor 50 Jahren in Gärten und Waldungen Vogelbeerbäume veredelt, welche viele und gute Früchte geliefert haben; das Holz wird aber zu üppig und dadurch etwas mürbe, so dass der Wind solche Bäume leicht der Aeste beraubt. In lichten Waldungen, wo der

*) Im südlichen Frankreich, im Lyonnais und Mâconnais veredelt man die Portugiesische Quitte auf Weissdorn (Crataegus oxyacantha), wodurch man es ermöglicht, dass diese auch in ganz frischen, trockenen Boden gezogen werden kann. Auf diese Art wäre mit der Quitte als Zwischenveredlung jedenfalls für einige Birnensorten der Weissdorn als Unterlage zu acceptiren.

Baum gegen Wind geschützt ist, dürfte seine Veredlung mit rauhen Birnsorten ganz zweckmässig sein. Uebrigens habe ich auch die Wurzel veredelt und dadurch den erwähnten Nachtheilen vorgebeugt. Der Vogelbeerbaum hat vor dem Birnbaume den Vorzug, dass er eine sehr flach verlaufende, reiche Wurzelkrone bildet und auf magerm Sandboden gedeiht, wo der Birnbaum verkümmert, leidet auch nicht durch Frost und ist weder dem Insecten- noch Hasenfrass unterworfen, deswegen wohl werth, dass weitere Veredlungsversuche damit gemacht werden. L.

Das Einsetzen der Fruchtaugen ist eine Operation, welche in der Formobstbaumzucht von den französischen Gärtnern, unsern Meistern in dieser Branche der Gärtnerei, mit vollem Rechte sehr häufig vorgenommen wird. Diese Arbeit bezweckt, durch Einsetzen eines Fruchtauges, Fruchtspiesses oder sich zu einem solchen im kommenden Jahre qualificirenden kleinen Zweiges zumeist an eine von Trieben entblösste Stelle eines Astes im künftigen Jahre sicher Früchte zu erlangen, die überdies nach den gemachten Erfahrungen sich durch Grösse und Schönheit auszuzeichnen pflegen. Da diese Operation am besten zu Ende des Juni und im Laufe des Juli vorgenommen wird, kommen wir heute darauf zu sprechen und geben unsern geschätzten Lesern unter Fig. 64 einen nach der Natur aufgenommenen Ast der Curébirne (Pastorenbirne), auf welchem im Jahre zuvor ein Fruchtspiess von der Belle Angevine veredelt wurde. Der Ast zeigt deutlich die Art und Weise der Veredlung mittelst des T-Schnittes, der ziemlich lang (5—7 Cm.) und auf ⅓ der Breite des Astes geführt wird, während das Edelreis ganz in der Weise, wie das einzelne Auge beim Oculiren, aber mit einer dem Einschnitte analogen sehr langen Zunge, vorgerichtet wird. Das Umwickeln und Binden der Veredlung mittelst Bast oder Baumwoll-

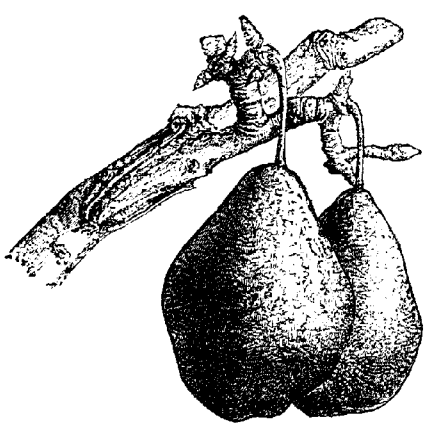


Fig. 64.

faden und Verstreichen mit Baumwachs oder Lehm geschieht in der gewöhnlichen festen Weise wie bei jeder anderen Veredlung. Wir wollen hierbei bemerken, dass sich die Festhaltung der vorgenommenen Veredlung auch durch einen Streifen Kautschukpapier als gut und praktisch erwiesen hat. Dieses Kautschukpapier, dünn und fest, kostet per Kilo 4 bis 4½ Gulden, woraus man viele Tausend solcher Streifen schneiden kann. Die Umwicklung geschieht hierbei wie gewöhnlich, nur ist weiter kein Binden und Verstreichen nöthig, sondern es wird mit dem Finger das Ende des gut angezogenen Kautschukpapierstreifens mit Terpentinöl befeuchtet und fest aufgedrückt. Das Band hält dann so lange als nothwendig und gibt bei zunehmendem Wachsthum nach, so dass eine Lösung desselben nicht nothwendig wird.

Wir bemerken bei dieser Gelegenheit, dass hier abgebildete Sorte Belle Angevine einen sehr starkwüchsigen Baum — auf Wildling veredelt — darstellt, besser aber, nämlich sehr fruchtbar sich auf Quittenveredlung zeigt. Sie ist für die Pyramide, Palmette, für's Freie oder für ein Spalier in voller Sonne geeignet.

Die Frucht der Belle Angevine ist sehr gross, manchmal enorm, schön von Form und Colorit, calebassenartig oder pyramidal und bauchig, hellgrün in gelb übergehend, künstlerisch schön mit Carmin bemalt. Das Fleisch ist nur halbfein, fest, knackend, ohne Geschmack; die Reife tritt Ende des Winters ein.

Der grösste Vorzug dieser Birne besteht in ihrer Schönheit. Auf Quitte veredelt, von der Sonne gut beschienen, kann sie wahrhaft prachtvolle Früchte produciren, welche je 1 Louis das Stück für die Auslagen und von den Dessert-Verleihern gekauft werden. Sonst kann man die Frucht auch in der Weise am Ende des Winters benützen, dass man sie in Scheiben geschnitten, in gezuckertem Wein kocht, mit Ananasschnitten in „Kirsch" und anderen guten Sachen . . . . . garnirt, aufträgt und verspeist.

Die feinsten Fruchtsäfte. Will man den Saft von Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren (Ribiseln) bereiten, so zerdrückt man die rein ausgeklaubten Früchte. Ananasse, Reinetten, Aepfel, aromatische Birnen werden gerieben, und zwar mit der Schale. Nun bringt man in eine weithalsige Flasche, in welche man ein Glasrohr hineingibt, 2 Cm. hoch gestossenen Zucker, dann 2 Cm. hoch Fruchtbrei, dann Zucker und wieder Fruchtbrei und so fort, bis die Flasche voll ist. Man setzt in die Flasche einen Kork, in welchem zwei Löcher gebohrt sind, in die engere Bohrung kommt das Glasrohr; es muss fest hineinpassen (durch das Glasrohr muss die Luft am Boden der Flasche eindringen). Die Flasche wird nun an einem möglichst kühlen Ort aufbewahrt; unter 10 Grad soll die Temperatur sein. Täglich wird die Flasche gerüttelt. Nach 3 Tagen kehrt man die Flasche um, lässt den durch den Kork laufenden Saft noch durch ein Sieb fliessen und durch ein schütteres Tuch laufen. Dann wird der Saft in einen Topf gegeben und unter beständigem Umrühren so lange am Feuer gelassen, bis er zu kochen anfängt, — nicht kocht. Je kürzer der Saft am Feuer, desto feiner wird er. Noch heiss, wird er durch Filtrirpapier in Flaschen gefüllt. Klar, fein ist dieser Saft, nur etwas dick; er eignet sich ganz besonders zur Bereitung von Gefronem. Damit er haltbarer wird, kann man vor dem Filtriren etwas heiss bereitete Salicylsäure dazu geben.

Ciderbereitung ohne Presse — Diffusion. Die Methode, den Zuckergehalt der Runkelrüben mittelst Wasser auszuziehen, Diffusion genannt, ist in einigen Districten Frankreichs auch in der Ciderbereitung angewendet worden. Da die Methode sehr einfach und im kleinen Massstabe ausführbar ist, können diejenigen unserer Leser, welche es wünschen, Versuche damit anstellen. Ein Fass von bequemer Grösse hat einen falschen Boden mit zahlreichen Löchern, der einige Zoll über dem wirklichen Boden angebracht ist. Die Aepfel werden gemahlen und im Fass auf den falschen Boden, auf den vorher ein grobes Stück Zeug gelegt ist, gepackt; auf den Apfelbrei wird ein beschwerter Deckel gelegt. Wasser genug, um die Aepfel zu bedecken, wird nun eingegossen und das Ganze bleibt 24 oder 36 Stunden stehen. Nach Verlauf der geeigneten Zeit wird die Flüssigkeit durch einen Hahn nahe am Boden

abgelassen. Nun wird wieder Wasser zugegeben und nach dem Stehen abgelassen. Dies wird nochmals wiederholt, so dass im Ganzen drei Aufgüsse stattfinden. Die drei Flüssigkeiten werden gemischt und wie neuer Cider behandelt. Wenn nicht kräftig genug, kann Zucker zugesetzt werden. Nach dieser Methode kann Cider ohne Auslagen für Pressen und Mühle bereitet werden; letztere, obwohl bequem, ist nicht absolut nothwendig, indem man die Aepfel in einem Fass oder dichten Kasten zerstampfen kann. Dies Verfahren lässt den Rückstand in besserem Zustand, wie den von der Presse, er mag den Schweinen gefüttert oder auf den Misthaufen geworfen werden.

Cement als Holzanstrich. Um Holz gegen Witterungseinflüsse zu schützen, empfiehlt sich ein Anstrich, welcher aus 1 Thl. Cement, 2 Thl. Sand, 1 Thl. ausgepresstem Käsestoff und ¾ Thl. Buttermilch bereitet wird. Dieses Gemenge, von dem man stets nur so viel herstellen darf, als man in der nächsten halben Stunde verwenden kann, und das während des Gebrauchs mehrfach umzurühren ist, trägt man möglichst gleichmässig und nicht zu fett vermittelst eines Pinsels auf das Holz, welches etwas rauh sein muss, lässt trocknen und wiederholt den Anstrich.

Schutz gegen das Faulen der Holzpfähle. Der „Preussische Landwirth" empfiehlt einen Anstrich mit folgender Masse: 50 Theile Harz, 40 Theile geschlämmte Kreide, 300 Theile weissen, scharfen, feinen Sand und 4 Theile Leinöl werden in einem eisernen Kessel gekocht und dann mit 1 Theil Kupferroth und 1 Theil Schwefelsäure versetzt. Sollte die Masse etwas zu dick geworden sein, so gibt man etwas Leinöl nachträglich hinzu; der Anstrich gibt nach dem Trocknen einen steinharten Ueberzug, den keine Nässe durchdringt.

Ananas. Wie grossartig stellenweise die Cultur dieser Königin der Früchte noch betrieben wird, mag man aus einer Ankündigung entnehmen, wornach in Dresden für die Monate Juli, August und September 6000 Pfund grossbeerige, saftreiche Treibhausananas gegen Cassa, zum Preis von 3 Mk. 20 Pfg. an, abzugeben sind. Aehnlich wird von einer süddeutschen Conservenfabrik 3000 Kilo dicker rother Ananaserdbeeren-Syrup franco Fass zum Preise von 20 Mk. per 50 Kilo angeboten.

Eine Hamburger Firma erhält gegenwärtig aus Westindien wöchentlich 3000 Stück frische Ananas und bietet grosse Früchte davon mit 3 bis 3½ Mk., mittlere mit 2 bis 2¼ Mk. und beschädigte Waare per Stück mit 1 bis 1½ Mk. an. Bei diesen enorm billigen Sätzen ist für Treibereien in Ananas fast kein pecuniärer Erfolg zu erwarten. Wir sind bereit, Interessenten die bezügliche Adresse gegen Retourmarke mitzutheilen.

Französische Pflaumen. Aus dem Departement Lot et Garonne schreibt man: Die 1884er Ernte an Pflaumen zeigt sich in der Quantität recht gut; sie wird die vorjährige Ernte, welche schon reichlich war, um Vieles übertreffen. Bei diesem grossen Reichthum ist natürlich auf eine bedeutende Grösse der Früchte nicht zu rechnen, das Mittel dürfte 80 bis 90 Stück betragen.

Raupenfrass an Obstbäumen zu verhüten. In England bereitet man in dieser Absicht ein starkes Decoct von getrockneten, grünen Wallnussschalen oder Nussblättern und setzt ihm, eingedickt, Urin zu, der nicht über 3 Tage gestanden hat. Nach 24 Stunden wird diese Mischung von dem Bodensatze abgegossen oder durchgeseiht und mit Kalkwasser, dessen man sich zum Maueranweissen bedient, verdünnt und noch eine Mischung hinzugefügt, die aus Ofenruss, in warmem Wasser gelöst, frischer Ochsengalle und etwas gepulvertem Schwefel besteht. Mit dieser Mischung werden im Herbst nach dem Abfallen der Blätter und im Frühjahre vor dem Ausschlagen die Bäume ganz bestrichen, welche dadurch nicht nur vor Raupenfrass gesichert werden, sondern auch ein frischeres Ansehen und bei wiederholtem Anstrich eine schöne glatte Rinde bekommen.

Blumen- und Gemüsegarten.

Bäume in den Strassen von Paris. Vor der Belagerung hatte Paris 102.154 Bäume in seinen Strassen, von denen die Commune circa 25.000 Stück vernichtete. Im Jahre 1881 zählte man innen nur 87.602 Bäume. Die Kosten belaufen sich aber auch sehr hoch: Ein Baum kommt der Stadt auf 70 fl. zu stehen, und die Anlagekosten der sämmtlichen Bäume schlägt man auf 6 Millionen Gulden an, während für die Unterhaltung derselben jährlich 75.000 fl. ausgegeben werden. Dafür ist jeder Baum förmlich wie eine Topfpflanze, mit einem thönernen Schutzmantel umgeben, der die schädlichen Ausströmungen der Gasröhren abhalten soll.

Es gilt dort der Grundsatz, dass Strassen mit einer Breite von 20—36 Meter mit zwei Reihen Bäumen bepflanzt werden, die von 36—44 Meter breiten aber mit vier Reihen in der Weise, dass je eine auf den Seiten und zwei in der Mitte zu stehen kommen. Es werden gegenwärtig nur Platanen und Kastanien angepflanzt, da sich die Linden deshalb nicht bewährten, weil sie durch das ewige Abreissen der Blüthen alljährig zu stark beschädigt wurden.

Prachtvolle Sommerlevkoyen in den verschiedensten reinen Farben mit riesigen grossen rosettenförmigen, dichtgefüllten Blumen in starken Sträussen sahen wir in einem Privatgarten von Mödling und können wir nicht umhin, dem Lobe des Besitzers, welches derselbe dem von der Firma Rudolf Abel & Comp. in Hietzing gelieferten Samen zukommen liess, im vollsten Masse beizustimmen. Jeder Gartenfreund kann seine Freude haben, wenn er von seinem Handelsgärtner so vorzüglich bedient wird, und es kann einer anerkannten Firma nur Ehre und Vortheil eintragen, wenn sie in solch' trefflicher Weise weitergeführt wird.

Wir erinnern alle Gartenfreunde daran, diese alte, aber immer noch verbesserte schönfärbige, angenehm duftige Sommerlevkoye in ihrem Garten wieder mehr anzubauen. Ihre leichte Cultur, lange Blüthezeit bei mehrmaligem Anbau, selbst die gut ausführbare Ueberwinterung; ihre Verwendung im Garten, im Topfe, in Bouquets und Kränzen — ja wie man gegenwärtig so schöne weisse und blaue Beete im Belvedere sieht, in der Teppichgärtnerei sollte man die Levkoye wieder zur Modeblume machen; sie ist empfehlenswerth!

Kürbis. Die jungen Triebe des Hopfens sind ein bekanntes und in manchen Gegenden gesuchtes Gemüse, dem Spargel ähnlich. In England wendet man die jungen, zarten Sprossen der Kürbisse auf ähnliche Art in der Küche an. Man zerschneidet dieselben in kleine Stückchen, welche man im Wasser absiedet und mit Fleischbrühe oder auf eine andere Weise anrichtet. Gebleicht, gesalzen und in Oel gebacken sollen sie ein delicates Essen sein. In Italien verwendet man in ähnlicher Weise die jungen Kürbisfrüchte, so lange noch die Blüthen an denselben haften, dünstet sie mit etwas Butter ganz oder halb, salzt sie und gibt manchmal auch eine Prise weissen Pfeffer oder einen Löffel voll Paradeisapfelpürée dazu; es ist in jeder Art ein vortreffliches Gemüse. Die fleischigen, grossen, gelben,

männlichen Blüthen benützt man auch so, dass man sie in eine Weinsauce taucht und mit diesem Ueberzuge schön braun aus dem Schmalz bäckt, wie man dies hier und da mit Hollunderblüthendolden, Akazienblumenträubchen, Aepfelspalten, Pfirsichhälften, entkernten Pflaumen etc. ebenfalls macht.

Brignole und Pistole sind zwei Arten von Trockenpflaumen, welche aus dem südlichen Frankreich stammen und in der feinen Küche oft verwendet werden. Es dienen zu ihrer Herstellung im Departement der Basses-Alpes die Früchte des Perdrigon blanc und violet. Der Perdrigon violet wird mit dem Messer geschält, von seinem Steine befreit, auf eine Schnur gefädelt und an der Sonne getrocknet. Dann wird er mit der Hand plattgedrückt und noch einmal vor seiner Verpackung in die Schachtel getrocknet. Es ist dies dann die Pistole des Handels und erzielt man aus 4—5 Kg. frischer Perdrigons 1 Kilo Pistoles. Der Cultivateur liefert sie zu 2 Frcs. per Kilo!! Die andere Varietät des Perdrigon, gewöhnlich Weisse Reineclaude genannt, wird gebrüht, im Schatten getrocknet, aber nicht geschält und nicht entsteint; 3—4 Kg. frischer Früchte geben so 1 Kg. Brignole oder pruneaux fleuris.

Bohnenausreifen. Bei spät ausgesäeten Bohnen, sowie in schlechten Sommern, die durch Kälte und Nässe es oft verhindern, dass die Bohnen zum Samen gut ausreifen, ebenso in feuchten und nebeligen Gegenden, oder wenn man ein Bohnenbeet bald frei haben und die Reife beschleunigen will, kann man das Ausreifen der Bohnen dadurch erleichtern, dass man die Stöcke, deren Schoten gehörig gross und mit ausgebildeten Bohnen gefüllt sind, so stark in die Höhe zieht, gleich als wollte man sie ausreissen, dass alle Faserwurzeln in der Erde abreissen. Man lässt die Stöcke so halb ausgerissen an ihren Pfählen ganz in der bisherigen Stellung der Luft und dem Sonnenscheine ausgesetzt stehen. Nach 8 Tagen fallen gewöhnlich die Blätter ab und die Bohnen reifen darnach schnell. Nicht allein erhält man auf diesem Wege mit Gewissheit reifen Samen, sondern die Bohnen eignen sich auch um 3—4 Wochen früher zum Gemüse und sollen sogar delicater werden. Ueberdies kann man den Boden früher zur Umarbeitung und Neubepflanzung benützen.

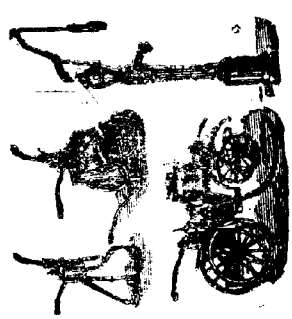
Tomaten und Sardinen. In Lubec im Staate Maine in Nordamerika wurden in der letzten Saison 4,340.000 Büchsen Sardinen in Oel für den Markt fertig gemacht und in derselben Periode wurden in den Conservefabriken der Vereinigten Staaten **52,322.952** Büchsen Tomatoe's (Paradeisäpfel) eingekocht.

Zuschriften in Redactions-Angelegenheiten sind gefälligst an die Redaction: **Wien, VI. Mollardgasse 41**, zu richten.

Für den Inhalt der Inserate ist die Redaction nicht verantwortlich.

L. SPÄTH, Baumschule
(125 Hektar umfassend). (7)
Berlin SO., Köpnickerstrasse 154,
empfiehlt grosse Vorräthe von:
Obstbäumen in allen Formen, *Alleebäumen, Ziergehölzen*, Coniferen, Rosen, Obstwildlingen, Forst- u. Heckenpflanzen, Erdbeer- und Spargelpflanzen, Maiblumenkeimen und *Blumenzwiebeln*.
Kataloge gratis und franco.

F. Kernreuter
Wien, Hernals, Hauptstrasse Nr. 116
(1) an der Pferdebahn.



Garten- u. Feuerspritzen mit **Kugelventilen**, Schläuche, Feuerwehr-Ausrüstungen, *Brunnen-Schöpfwerke* für jede Tiefe und Wasserlieferung, Bau-, Schacht- und Jauchepumpen, Bier- und Weinwerkel, Oel- und Spiritspumpen etc.
Illustrirte Preis-Courante gratis.

Stellenangebot.
Für ein Landhaus in der Nähe von Wien wird ein **Gärtner gesucht**, der den Winter über gleichzeitig die Haus-Inspectorsstelle übernimmt.

Salicylsäure
das geruchfreie, geschmack- und farblos auflösbare, weisse, krystallinische Präparat aus der Salicylsäurefabrik des **Dr. F. v. Heyden** (Kolbe's Patente) in **Dresden** ist in Originalpackung zu folgenden Fabrikspreisen auf unserem Commissionslager erhältlich:

Salicylsäure, f. crystallis. puriss.	1 oder ½ Kilo, per Kilo ö. W.	fl. 10.75
" " " "	zu ¼ " "	" 2.90
" " " "	per 100 Gramm	" 1.20
" " " "	" 50 "	" —.65
" " " "	" 20 "	" —.30

Prospecte über **Conservirung** von Wein, Traubenmost, Cider, Bier, Milch, frisch eingelegtem oder gekochtem Obst, Dunstobst, Fruchtsäften etc., über **Desinfection** von Gefässen, Schläuchen, Hahnen, Flaschen, Korken etc. **gratis.**

Anzeige.
Der in der vorigen Nummer abgebildete, empfehlenswerthe, neue **Drahtspanner** ist über Anfrage durch die Administration dieser Zeitung, das Hundert zu **6 fl. 50 kr.** zu beziehen.

INHALT: Dänische Obstfrüchte. (Mit 1 Illustr.) — Birne von Brockworth Park. (Mit 1 Illustr.) — Frederick Clapp. (Mit 1 Illustr.) — Pflaumenindustrie und Pflaumenhandel im südwestlichen Frankreich. — **Mittheilungen und Correspondenzen**: Birnen fruchtbar zu machen. — Hebung des steirischen Obsthandels. — Die Obsternte. (Mit 5 Illustr.) — Neue Fruchtpflanzen. — Der Vogelbeerbaum. — Birnenveredlungen. — Das Einsetzen der Fruchtaugen. (Mit 1 Illustr.) — Die feinsten Fruchtsäfte. — Ciderbereitung ohne Presse — Diffusion. — Cement als Holzanstrich. — Schutz gegen das Faulen der Holzpfähle — Ananas. — Französische Pflaumen. — Raupenfrass an Obstbäumen zu verhüten. — **Blumen- und Gemüsegarten**: Bäume in den Strassen von Paris. — Prachtvolle Sommerlevkoyen. — Kürbis. — Brignole und Pistole. — Bohnenausreifen. — Tomaten und Sardinen. — Inserate.

Expedition: Wien, VI. Mollardgasse 41. Druck von **Wilhelm Köhler** in Wien.

Oesterreichisch-ungarischer

OBSTGARTEN

Illustrirte Zeitschrift

für

Obstbau und Obsthandel, sowie für Blumenzucht, Küchen- und Handelsgärtnerei.

Abonnement:

Inland: Ganzjährig . fl. 4.—
Halbjährig . „ 2.—
Ausland: Ganzjährig Mk. 8.—
Halbjährig . „ 4.—
resp. Francs 11.— oder 5.50.

Herausgegeben und redigirt
von
L. von Nagy.

Administration: WIEN, VI. Mollardgasse 41.

Inserate:
pro dreimal gespaltene Petitzeile oder deren Raum **10** kr. = **20** Pf.

Beilagen werden berechnet pro 1000 Exemplare **10** fl.

Erscheint am 1. und 16. eines jeden Monats.

Nr. 15. **Wien, 1. August 1884.** **I. Jahrg.**

Dänische Obstfrüchte.

III. Broholm's Rosenapfel [Bentzien]*)
ist eine neue dänische Sorte, die im Anfange der 60er Jahre aufgefunden worden ist, und zwar in dem Parke bei Broholm, dem Wohnsitz des Herrn Hof-Jägermeisters Schesteds auf Fühnen, wo sie zufällig aus dem Kerne entstanden ist. Dieser sehr werthvolle Apfel wurde zum ersten Male auf einer

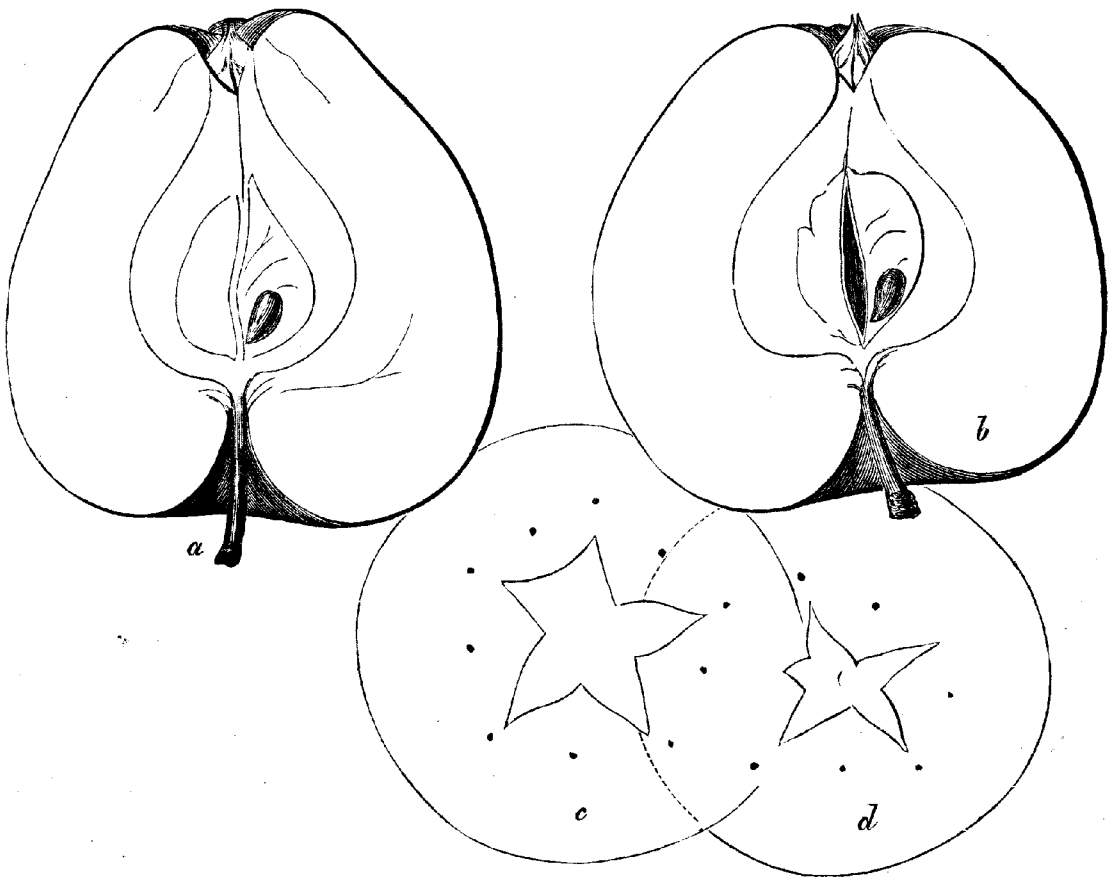


Fig. 65. Broholm's Rosenapfel.

*) Nachdem wir in Nr. 8 Skoofsgedäble und in Nr. 14 Graf A. W. Moltke's Birne beschrieben, bringen wir hiermit die dritte Beschreibung. Es folgen zunächst Clara Frijsbirne; zwei neue vorzügliche Winterbirnen dänischer Züchtung: Alexander Brun und Danks Nelis, dann Magdalenen-Streifling, Päregaardsäble u. s. f. Die Originalbeschreibungen werden zum Theile aus Dansk Frugt-have und Dansk Havetidende ergänzt.

Ausstellung 1866 dem Publicum präsentirt, gehört aber jetzt zu den allerbeliebtesten und findet sich nun fast in jedem dänischen Obstgarten. Die Verwandtschaft mit den Taubenäpfeln ist sehr kennbar.

Literatur und Synonyme: Wurde zuerst in „Dansk Havetidende" 1867 pag. 1 beschrieben; später in „Dansk Frugthave" Nr. 85; wird somit wahrscheinlich in pomologischen Schriften nicht zu finden sein. Hat keine Synonyme.

Die Form zeigt die Abbildung; sie ändert etwas und ist bald mehr in die Breite gehend, bald mehr hochgebaut. Bauch immer mehr nach dem Stiele hin. Höhe 7 Cm., Breite 7 Cm.

Kelch: geschlossen, sitzt in einer regelmässigen Vertiefung und ist von kleinen Erhabenheiten umgeben, die flach über die ganze Frucht hinlaufen und die Rundung etwas verderben. Blättchen langgespitzt, ziemlich breit, stark wollig.

Stiel: $^1/_2$—$^3/_4$" lang, dünn, holzig, dunkelbraun, fein behaart. Höhle ziemlich weit und tief, regelmässig, mehr oder weniger stark roststrahlig.

Schale: Grundfarbe gelb, das Meiste der Frucht ist aber mit unregelmässigen dunkelrothen Streifen belegt und dazwischen etwas heller getuscht oder — nach der Schattenseite hin — schön gespritzt. Die ganze Frucht ist mit einem sehr schönen bläulichen Duft belegt, was ihr ein sehr freundliches Aeussere gibt.

Kernhaus: mittelgross, bald mit hohler, häufiger aber mit geschlossener Achse. Die geräumigen Kammern ziemlich klein. Samen hellbraun, dick, eiförmig mit auslaufender Spitze.

Kelchröhre: ein kleiner Kegel mit mittständigen Fäden und kleinem, bis zur Hälfte stark weissbehaartem Pistille.

Das Kernhaus hat Neigung zu Unregelmässigkeiten und zeigt sich im Querschnitt mehr oder weniger vierräumig, was auch auf Verwandtschaft mit den Taubenäpfeln deutet.

Fleisch: sehr fein, weiss — mitunter ein ganz wenig grünlich — saftvoll, mit sehr angenehmem, süssweinigem, stark aromatischem Rosengeschmack.

Reife und Nutzung: Essbar October, hält sich gut aufbewahrt in voller Güte bis Jänner-Februar. — Ist Tafelfrucht ersten Ranges und empfiehlt sich nicht weniger durch innere als äussere gute Eigenschaften.

Der Baum ist sehr hart, von mässigem Wuchs und ist besonders als Zwergbaum sehr und jährlich reichtragend.

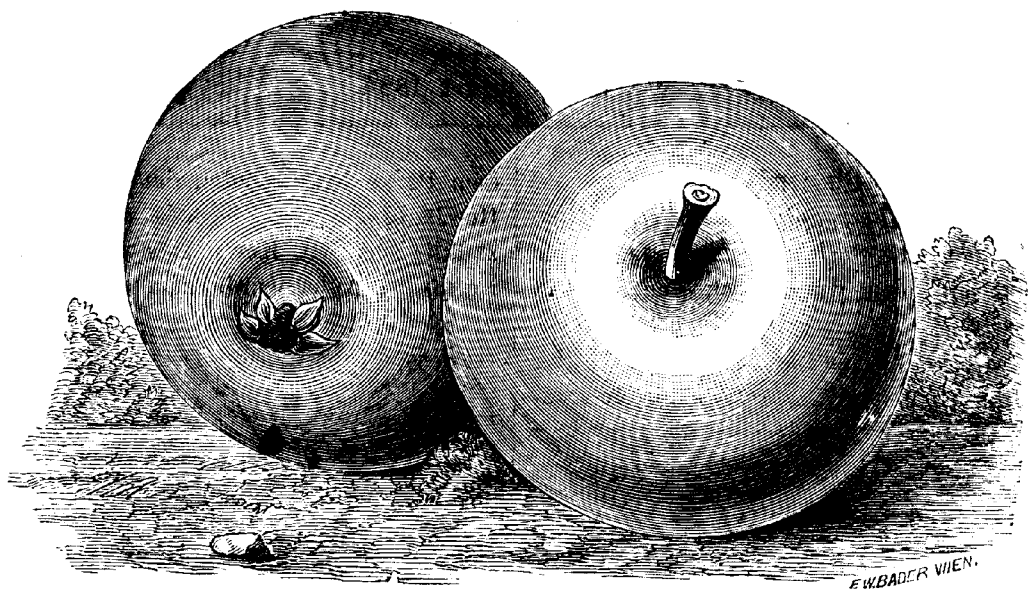


Fig. 66. Ashmead's Sämling.

Die Blüthe ist durchaus nicht empfindlich.

Das Blatt ist mittelgross, langoval und mit stark wellenförmigem Rande, stark und scharf gezahnt, glänzend grün, Unterseite stark wollig, Stiel und Haupttriebe röthlich, sowie auch der Rand der jungen Blätter immer mit einer auffallenden braunrothen Farbe versehen ist, was die Sorte immer zwischen andern kenntlich macht. Sommertriebe sind röthlich braun und stark wollig, Afterblättchen sehr klein.

C. Matthiesen.

Ashmead's Sämling.

Diel II. 2; Luc. IV. 3. a; Hogg III. 1. B. **†† November-Frühjahr.

Heimat und Vorkommen: Er wurde in dem Garten des Dr. Ashmead zu Gloucester in England gefunden. In Deutschland habe ihn noch nicht bemerkt; in Oesterreich wurde er 1873 durch A. C. Rosenthal direct aus England eingeführt und verbreitet; er verdient aber wegen seiner Schönheit,

Güte und Tragbarkeit häufig angepflanzt zu werden. Die königliche Gärtner-Lehranstalt in Potsdam erhielt ihn von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz. — Siehe Abbildung Fig. 66.

Literatur und Synonyme: 1. Ashmead's Kernel (Hogg, the fruit Manual, 1875 S. 9). 2. Semis d'Ashmead (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 127).

Gestalt: mittelgrosser, flach-kugelförmiger, etwa 70 mm. breiter und 50 mm. hoher Apfel; der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte; die Frucht flacht sich nach dem Stiele und dem Kelche zu gleichmässig ab.

Kelch: offen; Blättchen breit, kurz, braun, wollig; Kelcheinsenkung flach, weit, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: 15 mm. lang, holzig, stark, hellbraun; Stieleinsenkung flach und weit, strahlig berostet.

Schale: fein, glatt, glänzend, geschmeidig, hellgelb, an der Sonnenseite schwach hellroth gestreift; Schalenpunkte kaum bemerklich.

Fleisch: gelblich-weiss, fest, fein, saftreich, von angenehm gewürztem, süss-weinsäuerlichem Geschmacke.

Kernhaus: schwach-hohlachsig; Fächer nicht sehr geräumig, Wandungen aufgerissen, kleine, kurz-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach-herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reife und Nutzung: November-Frühjahr. Sehr gute Frucht für die Tafel, aber auch für die Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: Er wächst gut, ist ungemein tragbar und nicht empfindlich. Auf Doucin gibt er schöne, tragbare Pyramiden und Horizontal-Cordons. Sommertriebe stark, braun, schwach punktirt; Fruchtaugen abgestumpft, wollig; Holzaugen zugespitzt, anliegend; Blätter gross, eirund, gesägt; Nebenblätter linienförmig.

Die Olive.

I.

Der Oelbaum ist eigentlich ein Baum des Mittelmeergebietes. Im deutschen Gebiete findet er sich nur auf dem Küstenstriche von Triest, von wo zur Osterzeit Oelzweige in Menge nach Oesterreich, Deutschland, Russland versendet werden. In Wien hält der Baum im Freien nicht aus; er wird deshalb auch selten gezogen. Das schönste Exemplar besitzt die Orangerie des fürstl. Schwarzenbergschen Gartens. In einem mächtigen Kübel erhebt sich der immergrüne, über 36 Fuss hohe Baum, der einen Stammumfang von 96 Cm. hat. Er hat jährlich geblüht und Früchte getragen.

Die Früchte des Oelbaumes, die Oliven, benutzt man ausser zur Oelbereitung zum Einmachen für die Küche und für die Tafel. In diesem Falle kann man sie als eine Art Obst ansehen. Man nimmt sie zu diesem Zwecke im halbreifen Zustande im Juni und Juli ab, legt sie zum Einweichen zuerst in frisches Wasser, dann in eine Lauge von Soda oder Pottasche (auch wohl eine Kalklauge) und bringt sie hierauf in kleine Fässchen oder steinerne Krüge, worin sie mit Salzwasser begossen und mit Oel und einer Essenz von Gewürznelken, Zimmt, Pfeffer, Kümmel, Koriander und dgl. versehen, d. h. eingemacht werden. So bereitet, dienen die Oliven als pikante Zuthat zu Saucen und dgl. Man schätzt sie umsomehr, je fester und grüner sie sind. Die meisten kommen aus dem südlichen Frankreich, aus Italien, Griechenland, Spanien und Portugal in den Handel. Die eingemachten spanischen Oliven sind die grössten; sie haben eine blassgrüne Farbe und einen etwas bitteren Geschmack; ihre Versendung geschieht über Sevilla, Malaga, Alicante, Barcelona. Die aus der Provence sind mittelgross und von gutem Geschmack; die meisten werden über Montpellier, Cette und Marseille ausgeführt. Die kleinsten französischen Oliven werden häufig in Fässchen von 15—16 Pfund als Picolines (nach dem Italienischen picciolini) verkauft. Aus dem Languedoc kommen die runden dunkelgrünen Verdalles, die dicken, fleischigen Amelans und die spitzigen Pointe oder Lugues. Olives farcies sind Amelans, welche man durchschneidet, den Kern herausnimmt, sie mit einem Stückchen Anchovis und einer Kaper ausfüllt und mit feinem Oel verwahrt; man versendet dieselben in Flaschen von 1 Pfund, wovon ein Dutzend ein Kistchen ausmachen. Olives cusaussées sind diejenigen, welche mit ihrer Sauce oder Lake wohl versehen sind. Von den eingemachten italienischen Oliven werden die veronesischen am meisten geschätzt; nach ihnen sind die von Lucca und Toscana besonders beliebt. —

II.

Finden sich jetzt wohl noch Feinschmecker, welche den Geschmack der Olive so hochschätzen wie der epikuräische Poet, der ihre Vorzüge schildert:

Non Afra avis descendat in ventrem meum,
Non attagen Jonicus.
Jucundior, quam lecta de pinguissimis
Oliva ramis arborum.

Horaz liv. V. ode II.

Viele ziehen den Fasan vor und lassen die Olive stehen, selbst wenn sie mit Cichorie und Malve garnirt ist, was dem Poeten Tibur so ausserordentlich gefiel:

. . . . . *me pascunt Olivae*
Me cichorica levesque malvae.

Oden liv. I. LXXI.

Horaz war nicht der Einzige seiner Zeit und seines Landes, der die Olive liebte; zum Beweise führe ich eine gewisse Stelle des Satyricon (ch. LXVI.) an, wo man uns die Gäste zeigt, wie sie ihren Geschmack und ihre Leidenschaft für die Frucht des Baumes der Minerva ausdrücken:

Man lässt eine kleine Schale mit marinirten Oliven kreisen, welche uns einige Gäste als fingerlang rühmen. Dass die Olive in der besten Gesellschaft vorkam, zeigt Plinius der Jüngere, der Septicius Clarus, um ihn zu ärgern, das Menu eines Soupers übersendete, welchem er beigewohnt hatte: „Paratae erant lactucae singulae, cochleae ternae, ova bina, alica cum mulso et nive, olivae, betacei, cucurbitae, bulbi, allia mille non minus lauda." (Salat, Kresse, Eier, Alica in Honig und Schnee, Oliven, Mangold, Rüben, Kürbis, Knoblauch etc. welch' ein Schmaus!)

*

Wenn die Olive nicht ein so sehr gesuchtes und verlangtes Element der Nahrung der Römer gewesen wäre, würde Martial gewiss nicht die von Picenum so oft gelobt haben, die ausgezeichnetsten ganz Italiens:

Sucurrent tibi nobiles olivae
Piceni modo quas tulere rami.

Lit. V epig. 79.

sonst würde er sich nicht so sehr gefreut haben, als er von einem Clienten aus Picenum Oliven in einem kleinen Fässchen erhalten hatte:

Piceno quoque venit a cliente
Parcae cistulae non capax olivae.

L. IV epig. 46.

Und in einer andern Wendung sagte er einem Geizigen, dass er keine gesendet habe:

Rustica lactantes nec misit fiscina metas,
Nec de Picenis venit oliva cadis.

L. I epig. 14.

Die Oliven von Sidicin (wahrscheinlich das heutige Tiano im Königreiche Neapel), von denen Plinius spricht, waren ebenfalls so sehr berühmt und gaben, wie mehrere ähnliche Orte der Halbinsel, denen von den Ufern des Tartescus, dem berühmten Betis, in nichts nach:

Nec Tartessiacis Pallas tua Fusce trapetis
Cedat . . . . . .

Martial L. VII ep. 28.

Glücklich der Besitzer, der seine Oliven selbst cultivirte und besorgte; er hatte unter seinen Händen immer ausgezeichnete Oliven. „Mein Gut, lieber Quinctus, bringt mir das Genügende an Korn, Oliven etc.“:

Ne perconteris fundus meus, optime Quincti!
Arvo pascat herum, an baccis opulentes olivae.

Briefe L. I XVI.

Für gewöhnlich ging man nach Martial in die Unterstadt (Suburra) Oliven kaufen:

„In toto mihi nascitur Suburra“

L. VII. epig. 31.

Die Oliven von Pisenum kamen in kleinen Weidenkörben an.

. . . . . fabae, cum vimine picenarum.

L. VII. ep. 52.

Der Kleinverkäufer gab sie stückweise oder nach Gewicht ab und so wie heute wanderten auch damals die alten Papiere zum Greisler (Epicier); der Client des Marktes der Suburra brachte seine Oliven, seinen Thunfisch etc. in Papyrusdüten.

Quales aut Libycis madent olivis.

Stace L. IV. silve IX.

Ne toga cordylis, ne poenula desit olivis.

Martial LXIII.

Die Oliven wurden als Vorspeise betrachtet. In dem Gastmahle des Trimalcion figurirten verschiedene Varietäten, davon zum ersten Gange: Auf einer für das Voressen bestimmten Platte (Schüssel) war ein kleiner bronzener Esel, welcher einen Doppelsack trug, der auf der einen Seite weisse, auf der andern schwarze Oliven enthielt (Satyricon XXXI). Die Oliven wurden zu Anfang und zu Ende der Mahlzeit gegessen. Inchovat, atque eadem finit Oliva dapes; man betrachtete sie als erregend und eröffnend:

Post haec omnia forte si movebit
Bacchus, quam solet, esuritionem
Succurent tibi nobilis Olivae.

Martial Epigr.

Man sah in den Acharnenses solche, die zwischen den Schiffsprovisionen figurirten mit Knoblauch und Zwiebel. Unglücklich die Oliven, die am Wege standen; die Vorübergehenden schützten sie nicht Ovid beklagt diese gewohnheitsmässige Plünderung im „Nussbaum“ V. 133.

. . . . . Quae publica tangunt
Corpere concessum est: hoc via juris habet
Si licet hoc, Oleas distringite, caedite messes:
Improbe! . . . . . .

Die Oliven waren bei den Alten nicht theuer; deshalb waren sie ein grosses Auskunftsmittel bei den weniger Bemittelten und dadurch ein Zeichen der Genügsamkeit. In einer Komödie des Aristophanes war der Chor (die Ecclesiazusoe) von einer solchen Frugalität und Nüchternheit, dass unter dem Archonat des Myronides jeder aus seiner Tasche sein Getränk und sein Brod, zwei Zwiebeln und drei Oliven herauszog:

Και προς δῦο λρομμιω
Και τρεις ἂν ἑκάας.

Gleich war es in Italien, denn Horaz sagt von den Oliven: Die Tische der Reichen verzehrten die Speisen der Armen.

. . . . . Nam vilibus ovis.
Nigris que est oleis hodiae locus.

L. II. satyr. II.

In dem Lustspiele des Stichnus V. Act 4. Scene sagt ein armer Sclave:

„Das Bankett ist vollständig proportionirt zu unsern Mitteln zusammengesetzt, und zwar aus Nüssen, Bohnen, Oliven in einer Schale, kleinen Kuchen; das ist genügend: Jeder lebe nach seinen Mitteln.“

Ovid schildert uns die alte Baucis, Philemon's Gefährtin, wie sie ihren göttlichen Gästen ein frugales Mahl bereitet:

Ponitur hic bicolor sincerae baccae Minervae.

Metam. L. VIII. . . . . .

Der Arme, wenn er geizig war, machte freiwillig aus dem Verkaufe der Oliven einen guten Handel. Horaz hechelte den Abidenius durch, weil er für seinen Theil einige ranzige Oliven und wilde Beeren zu seinem Mittagsessen wählte, und Martial hielt sich darüber auf, dass der Geizhals Scävola, als man ihm 10 Oliven servirte, den grössten Theil davon für den nächsten Tag aufsparte.

(L. I. epig. 104.)

III.

Wenn man die Olive vom Baume nimmt, ist sie weit entfernt, so geschmackvoll zu sein wie das Oel, das man erhält, wenn man sie auspresst. Viele Leute, welche dies ignoriren, lassen sich überraschen. Es bestehen wohl, wie uns Einige sagen, Olivensorten, die man ohne Vorbereitung essen kann; sie trocknen von selbst aus und werden süss wie Traubenbeeren. Plinius lobt als solche die Oliven von Merita (Merida in Spanien). In einigen südlichen Gegenden isst man die abgefallenen und auf den Boden getrockneten Oliven unter dem Namen Fachouiles. Die meisten Varietäten sind ungeniessbar, bevor man sie nicht gewissen Manipulationen unterzogen hat.

Die Römer schätzten die ausserordentlich spät geernteten Oliven sehr, besonders wenn sie die Kälte überfallen, erweicht und gerunzelt hatte:

Glauca duro oliva frigore.

Catull Carmen XX.

Martial sagt in einer an Julian Cerealis gerichteten Einladung zum Souper in der Menukarte, dass er nicht vergessen habe, unter den zur Appetiterregung bestimmten Vorspeisen Käse von Velabrun, am Feuer gedörrt, und Oliven von Picenum, gerunzelt vor Kälte, herzustellen:

Et quae Picenum senserunt frigus olivae

L. X. epig. 52.

und ärgert sich bei einer andern Gelegenheit, keine solchen gerunzelten Oliven bekommen zu haben:

Nec rugosarum vimen breve Picenarum.

L. IV. ep. 89.

Aber sowohl in diesen, wie in anderen Fällen kann man über den Geschmack streiten; die Meisten theilten in Bezug auf die Oliven die Meinung eines Alten in Aristophanes Fragmente „Ueber das Alter", wo die Picense zusammengeschrumpft vorgezogen wurde:

Quae muria conditae compacta sunt corpore.

Der Geschmack der Römer an eingelegten Oliven klagt sich selbst an durch die Sorgfalt und Verschiedenartigkeit des Vorganges, welchen man bei ihrer Conservirung beobachtete: nicht nur, dass man trachtete, sie von ihrer natürlichen Schärfe zu befreien, wie wir es machen, man theilte ihnen auch durch Zusatz von einer Menge aromatischer Substanzen verschiedenartigen Geschmack mit, wornach dann die Feinschmecker den Preis vielseitig bestimmten. Das ist für unsere Tage eine vergessene Kunst, und erklärt etwas die Leidenschaft, die Horaz für die Oliven hatte, eine Leidenschaft, die wir kaum zu begreifen vermögen. Wenn ein „Chevet" oder „Sacher" der Gegenwart oder der Zukunft in die Lehren eindringen würde, die Cato, Palladius und Columella zu formuliren vergassen und er seinem Genie nach die Oliven nach dem Vorgange der Alten präpariren würde, wer weiss, welchen Erfolg und welches Glück er damit machen könnte! Ich sehe manchmal in alten Sammlungen Feinschmecker, versunken in Gedanken, stille stehen vor einem ganz einfachen Gegenstande — einem etruskischen Töpfchen mit dem Worte „Epityrum" bezeichnet. Auch starke Amphoren mit verschiedenen Etiquetten sieht man, wie z. B.:

Posio conditae cum apio tenero et menta

Orchites condita cum seminibus lentisci foeniculoque.

(Die Olivensorte Posion mit Zeller und Münze eingesotten; Orchisknollen mit Mastix- und Fenchelsamen eingekocht) und sucht man näher, so löst sich das Geheimniss dieses Räthsels durch die tafelartige Inschrift:

Nebius et Scevola	
130	130
Salmangarii. Paladis baccarum conditura.	

Wir wollen noch kurz in einige Einzelnheiten der Präparation der Oliven eingehen, weil sie bei den Alten so viel Gewicht hatte. Columella hat diesen Gegenstand mit Meisterschaft gelehrt; wir kürzen ein bischen: Eine Operation ging gewöhnlich dem ganzen Verfahren voraus. Man schlug die Oliven, um sie zu quetschen. Man schlug auch die Pausia, die Oliven pausea, blanche, orchis, regia, eingeheimst im September und October, natürlicher Weise sehr herbe. Man hatte zwei Arten, sie einzusieden. 1. Einweichen in heissem Wasser, Abtropfen, Einschichten mit Fenchelkörnern, Mastix und geröstetem Salz und Auffüllen mit ganz frischem Most, oder wohl auch mit gekochtem Wein oder auch mit Honigwasser. 2. Einlegen in eine Salzlake, Abtropfen, Einbringen in eine Amphora, die früher mit Säuren ausgespült wurde, und Aufgiessen einer Mischung von Most und Salzlake. Bei dem einen und dem andern Vorgange wurde ein kleines Bündel Fenchel den in der conservirenden Flüssigkeit untergetauchten Oliven beigegeben.

An Stelle des Schlagens der Oliven, welches die Färbung beeinträchtigte, schnitt man sie auch öfter in Stücke mittelst eines schneidigen Rohres.

Die Poseae und Regiae conservirte man am einfachsten in der Salzlake selbst, der man Mastix und Fenchel zusetzte; aber, wenig angenehm in Geschmack, wurden sie nur andern Speisen als Gewürz zugesetzt

Columella bestimmt sogar die Quantität der Ingredienzien dieser verschiedenen Bereitungsarten. Einige, sagt er, gäben 3 hemma Salz zu einem Modius Früchte, aromatisiren mit Mastix und Fenchel und endigen, indem sie schwachen Essig auffüllen. Vierzig Tage darnach findet man die Flüssigkeit von der Herbheit der Olive erfüllt und ersetzt sie durch eine frische Mischung, aus 3 Thl. gekochtem Wein und 1 Thl. Essig bestehend. Eine viel einfachere Präparation bestand darin, dass man die Poseae in Salzwasser und Essig liegen liess.

Palladius (L. XII und XVII) hat auch eine Menge Recepte zum Einsieden der Oliven gegeben, die allen jenen des Columella nahestehen; eine einzige besondere Art waren die in gesiebter Asche conservirten.

Man begreift, dass die Qualität der eingelegten Olive von der gewonnenen Sorte abhängt; die Alten widmeten der Auswahl grosse Sorgfalt. Alle ihre Aromas sind aber nicht nach unserem Geschmack; nimmt man nun auch Dill, Majoran, Cypressenblätter, Olivenblätter, Petersilie etc. aus, so sagt uns doch Mastix und Raute gar nicht zu, und doch hält Columella besonders an der letzteren fest.

Rutaque Palladiae baccae jutura saporem.

De cultu hortorum V. 121.

Italien erhielt mit der Olive von Griechenland auch die Zubereitungsweisen. In dem letzteren Lande nannte man die Oliven in Salzwasser Ἁλμάδες; der Ausdruck κολυμβεται ἐλαῖαι wurde für Oliven in der Sauce angewendet.

Zur Pflege der Obstbäume.

Von C. Ilsemann,

Obergärtner der landwirthschaftlichen Akademie in Ung.-Altenburg.

Dass es mit der Baumpflege noch nicht überall am besten aussieht, ist eine Thatsache, die nicht wegzuleugnen ist. Und doch ist nichts einfacher, als Obstbaumpflanzungen in Stand zu halten, denn dazu gehört nur einiger guter Wille.

Zur Pflege älterer Obstbäume rechnen wir zunächst das Ausputzen. Man versteht darunter das Abnehmen der überflüssigen Aeste. Als solche sind zu bezeichnen abgestorbene Aeste und solche, die den Bau der Krone entstellen und sich gegenseitig beeinträchtigen.

Ein zu dichter Stand der Aeste gestattet zu wenig Luftzutritt und eine unvollkommene Ausbildung der Früchte ist in der Regel die natürliche Folge, die in letzter Linie sogar zur Unfruchtbarkeit der Obstbäume führt. Die verschiedenen Obstbaumarten verhalten sich in Bezug auf Kronenbildung sehr verschieden. Der Apfelbaum hat eine flachgedrückte, halbkugelförmige Krone, während bei dem Birnbaum die pyramidale Form der Krone vorherrscht. Aus diesem Grunde kommen beim Birnbaum hängende Aeste seltener als beim Apfelbaum vor. Der Süsskirschenbaum bildet mit seinen starken Zweigen in der Regel sehr schön geformte Baumkronen, und ist ein Auslichten der Aeste seltener als bei den vorhergehenden Baumarten erforderlich. Sauerkirschen (Weichseln) machen dünne, meist hängende Zweige und bilden kugelförmige Kronen. Zwetschken- und Pflaumenbäume verhalten sich in ihrer Kronenbildung selbst in einzelnen Sorten verschieden. Aprikosen werden nur in günstigen Lagen hochstämmig gezogen und bilden in dieser Form meist recht schöne Baumkronen.

Der Wallnussbaum bildet die umfangreichste Krone. Eine Abnahme von Aesten ist nur dann nothwendig, wenn solche durch Fröste beschädigt sind.

Zum Ausputzen der Bäume ist eine gute Baumsäge erforderlich, solche mit verstellbarem Sägeblatt sind die

zweckmässigsten. Jeder Ast muss möglichst nahe über seinem Entstehungspunkt, also glatt vom Hauptaste abgenommen werden.

Häufig macht man die Beobachtung, dass darin gefehlt wird, dass man mehrere Zoll lange Astvorsprünge belässt. Um das Abschlitzen der Rinde zu verhüten, schneidet man den Ast unten etwas ein und beginnt hierauf erst von oben, ihn zu durchsägen. Immer müssen die Schnittflächen mit dem Messer glatt und eben geschnitten werden, da dann eine raschere Ueberwallung der Wundflächen erreicht wird. Alle grösseren Wundflächen sind gegen Luftzutritt mit Baumöl, Theer u. s. w. zu überdecken. Die Anwendung von Theer, mit Asche, Lehm etc. in einen dicken Brei verwandelt, hat sich beim Obstbau im Grossen längst als sehr billiges Material sehr vortheilhaft bewährt. In Bezug auf die Zeit, in welcher das Ausputzen der Bäume vorgenommen werden soll, gilt die Regel, dass der Herbst oder das zeitige Frühjahr am besten sind. Durch viele Versuche ist es nachgewiesen, dass man ohne weiteren Nachtheil selbst im Sommer überflüssige Aeste aus der Baumkrone entfernen kann. Zum Ausputzen gehört auch noch das Abnehmen der alten abgestorbenen Rindentheile, die sich bei Apfel- und Birnbäumen am häufigsten bilden; diese, sowie Moose und Flechten sind mit einem Baumkratzer zu entfernen. Dabei hat man zu beachten, dass die Rinde nicht geschädigt wird. Moose und Flechten lassen sich am leichtesten nach Regenwetter mittelst Stahldrahtbürsten entfernen. Seit mehreren Jahren lassen wir die Baumstämme und soweit es möglich, die Aeste alle 3 Jahre mit einem aus Kalk, Lehm, Asche und Kuhmist ohne Stroh zu einem dicken Brei verwandelten Anstrich versehen. Es wird dadurch die Thätigkeit der Rinde gefördert, sowie der Bildung von Moosen, Flechten und der Entwickelung der Insectenbrut begegnet. Gegen Schildläuse hat sich ein Anstrich mit Kalamilch vollkommen bewährt.

Obstverwerthungs-Cursus.

Ohne mich erst über die allgemein anerkannte Wichtigkeit rationeller Obstverwerthung des Näheren auslassen zu wollen, beehre ich mich höflichst mitzutheilen, dass durch Vermittlung des k. k. Oesterreichischen Pomologen-Vereines schon in diesem Jahre in Graz ein Special-Cursus für Obstverwerthung abgehalten werden wird.

Ich habe zu dem Ende bereits ein geeignetes Local gemiethet, habe vorgesorgt, dass rechtzeitig ein amerikanischer Obstdarre-Apparat, eventuell auch mehrere, dann die bewährtesten Obstschäl- und Entkernungs-Werkzeuge und schliesslich auch alle zur Verwerthung der Abfälle nöthigen Maschinen und sonstigen Behelfe aufgestellt sein werden, und werde ich alle weiters zweckdienlichen Vorbereitungen treffen, damit sowohl die Zwetschken- als Birn- und Aepfel-Campagne ausgenützt werden könne.

Ich werde mich der Durchführung dieser Angelegenheit selbst widmen und soll durch Unterstützung des hohen k. k. Ackerbau-Ministeriums ein sachkundiger, erfahrener Wanderlehrer zur Leitung des Obstverwerthungs-Cursus bestellt werden.

Damit nun einerseits an diesem Central-Cursus die nöthigen Erfahrungen gesammelt und andererseits durch dieselben die Wohlthat der Verbreitung rationeller Obstverwerthung durch Vermittlung von Centren in alle Länder und nach und nach in alle Thäler gebracht werde, sind nachfolgende Vorbedingungen nöthig:

1. Landes-Vereine, Filialen oder sonstige Genossenschaften, welche der Pflege dieses Culturzweiges ihre Aufmerksamkeit zuwenden, eventuell auch einzelne Private, entsenden zu diesem Obstverwerthungs-Cursus eine intelligente Persönlichkeit, welche sich hier das Wesen aller beim Herrichten des zu conservirenden Obstes, dann beim Dörren, Mussbereiten, Mostpressen etc. vorkommenden Manipulationen zu Eigen macht, um dann zu Hause die gleiche Einrichtung zu organisiren und örtlich die Interessenten selbst abzurichten.

2. In gleicher Weise senden diese Corporationen oder Privatpersonen eine oder mehrere untergeordnete Arbeitskräfte, welche hier in den einzelnen Hantirungen abgerichtet werden und die gleichzeitig das Betriebspersonale während der Durchführung des Cursus zu bilden haben.

3. Auf dass die Einführung der Obstdarren nach amerikanischem System rasch erfolge, habe ich mich in Besitz von acht Darren nach Reynold's System, wie eine solche in Krems durch den Niederösterreichischen Obstbau-Verein aufgestellt wurde (Bericht über die Resultate siehe Hitschman Wiener landw. Zeitung, Nr. 17, 67 [97] de 1883) gesetzt, und bin ich durch einen günstigen Zufall und in Folge Unterstützung des hohen k. k. Ackerbau-Ministeriums in der Lage, je eine solche davon mit zwölf Hürden, completem Ofen, Hebevorrichtung etc. zum Preise von 250 fl. loco Graz überlassen zu können, aber über mehr als acht Stück habe keine Verfügung, weiters gewünschte werden mehr als das Doppelte kosten. Ich bemerke hiebei, dass bei directem Bezuge eine solche Darre 750 Mark loco Fabrik. plus circa 50 fl. Zoll und 40 fl. Fracht, zusammen also 540 fl. kostet.

4. Da wir erst mit den einzelnen Obstsorten Erfahrungen sammeln müssen, so ist es unbedingt nöthig, dass grössere Quantitäten der in den einzelnen Ländern verbreitetsten, zum Dörren geeigneten, also voraussichtlich in der Zukunft zur Dörrung kommenden Sorten: Zwetschken, Birnen, Aepfel, für diese Versuche und Studien verfügbar gemacht werden, daher ich die Bedingung stellen muss, dass sich die an dem diesjährigen Cursus theilnehmenden Corporationen oder Private verpflichten, grössere Quantitäten dieser Sorten auf ihre Kosten hierher zu senden; die Waare selbst würde ich denselben loco Graz zum hier currenten Marktwerthe nach Metercentnern entschädigen.

Das etwa noch Fehlende werde ich durch Ankauf im Lande decken.

Dieser Vorgang ist nöthig, da ich die Regiekosten trage und nebst der grossen Mühe nicht auch noch complicirte Verrechnungen haben möchte.

5. Schliesslich bemerke ich, dass in der Nähe des Locales, in welchem der Cursus abgehalten werden wird, billige Wohnungen und Verpflegung zu haben sind. Die Theilnehmer müssten dafür selbstverständlich selbst sorgen. Ueber Wunsch will ich aber gerne durch unseren Fremdenverkehrs-Verein Unterkunft vorbereiten lassen.

Der Cursus wird mit Beginn der Zwetschkenzeit anfangen und bis zum Herbst nach genügender Ausbeutung der Aepfel währen, somit mehrere Monate dauern. Während desselben werden nicht nur alle einschlägigen Manipulationen praktisch durchgeführt, sondern es wird noch theoretischer Unterricht ertheilt werden.

Die Theilnehmer müssten sich verpflichten, die ganze Zeit anwesend zu sein und sich meinen, im Interesse geordneter und zweckentsprechender Durchführung der Unterweisung getroffenen Verfügungen, sowie den Anordnungen des leitenden Wanderlehrers willig unterordnen. Ich muss

mir sonach das Recht vorbehalten, jeden Dawiderhandelnden vorkommenden Falles von der weiteren Theilnahme am Cursus auszuschliessen.

In dieser Weise hoffe ich der so wichtigen und drängenden Frage der Obstverwerthung rasch mächtigen Vorschub zu geben und wird der k. k. Oesterr. Pomologen-Verein nicht ermangeln, die bei diesem Cursus gewonnenen Erfahrungen und erzielten Resultate durch sein Centralorgan zum Gemeingut zu machen, und durch Organisation von Obstmärkten die Production zu unterstützen.

Der k. k. Oesterreichische Pomologen-Verein ist aber nicht in der Lage, die Obstverwerthungs-Curse selbstständig und in eigener Regie durchzuführen, daher er sich darauf beschränken muss, die Initiative zu ergreifen und belehrend und helfend einzuspringen, es den localen Vereinen und der Privatthätigkeit überlassend, in thatsächliche Action zu treten.

Ich will in diesem Jahre mit dem Beispiele vorangehen und will durch den diesjährigen Cursus die Keime zur Entwicklung dieser hochwichtigen industriellen Verwerthung der österreichischen Obstproducte legen, hoffend, dass mein Bemühen allseitige Unterstützung finden wird.

Der nöthigen Vorbereitungen wegen erbitte ich mir ehemöglichst Ihre bindende Antwort rücksichtlich Betheiligung an dem diesjährigen Curse, eventuell definitive Erklärung wegen des Bezuges eines Reynolds'schen Dörrapparates. Hochachtungsvoll ergebenst

Leechwald bei Graz.

H. Graf Attems,
Obmann d. k. k. Oesterr. Pomologen-Vereines.

Mittheilungen und Correspondenzen.

Königliche Lehranstalt für Obst- und Weinbau in Geisenheim a. Rh. Die Frequenz der Anstalt ist andauernd eine starke, die Zahl der Schüler im Sommer-Semester 58. Vor Kurzem wurde in der Anstalt eine officielle meteorologische Station zweiter Ordnung eingerichtet, die mit allen wichtigeren Apparaten zur Witterungsbeobachtung ausgestattet ist. Weiterhin wurde an der Anstalt eine Versuchsstation für Obstverwerthung mit den besten bekannten und einigen neuconstruirten Apparaten in's Leben gerufen.

Ein Vortheil beim Oculiren. Durch das altübliche Verfahren, die Knospe (das Auge) mit der Rinde vom Holze zu lösen, um es unter die Rinde des Wildlings zu schieben, läuft man nicht nur Gefahr, die Verbindung des Holzes mit dem Auge zu tief aus dem letzteren herauszunehmen, sondern die Schale vom Holz vertrocknet auch gar zu leicht und bindet sich weit leichter todt durch den Verband, als wenn das Auge Holz behält. Man schneide deshalb 1 Cm. oberhalb des zu oculirenden Auges und circa 1½ Cm. unterhalb den Zweig quer durch. Sodann nimmt man den Stiel des Blattes, welches am Auge sitzt, zwischen Daumen und Zeigefinger der linken Hand, spaltet zunächst das Zweigstück in zwei Hälften, deren eine, die zu gebrauchende, man an dem Blattstiele hält und schneidet dieselbe zu einem Schilde zurecht, dass das Schild die Form eines gleichschenkligen Dreiecks erhält, dessen Basis der Querdurchschnitt oberhalb des Auges ist. Dieses Schild schneidet man womöglich so lange zu, bis möglichst alles Mark des Zweiges verschwunden ist, jedenfalls, bis die innere Fläche des Dreiecks ganz gerade und eben ist. Wichtig ist, beim Zuschneiden ein sehr scharfes Federmesser zu gebrauchen und beim Schneiden eine langsame, ziehende Bewegung des Messers zu üben, weil der Schnitt dadurch an Schärfe ausserordentlich gewinnt. Wird dieses Verfahren mit einiger Sorgfalt geübt und nimmt man ausserdem zum Verbande wollenes Strumpfgarn, nicht Bast etc., so wird nach zwanzigjähriger Erfahrung auf frischer Unterlage sehr selten ein Auge ausbleiben.

Gegen Gummifluss. Wir wiederholen hier ein in diesen Blättern schon angegebenes Mittel, weil es sich sehr gut bewährt Zur vollständigen Beseitigung des Gummiflusses an Steinobstbäumen verwendet man sehr scharfen Essig der gewöhnlichsten Sorte, wie derselbe aus Sprit unter erhöhtem Luftzutritt hergestellt wird. Solchen Essig nehme man in ein flaches Geschirr und bürste mit einer alten Zahnbürste die schmierige Masse von den Bäumen gründlich ab, die sich an einem warmen Tage aus dem ausfliessenden Gummi gebildet hat; das geht sehr leicht. Nach einer Stunde nimmt man diese Procedur noch einmal vor und die Bäume sind von ihrem Uebel sicher befreit. Hauptsache bleibt nur, dass die Spaltöffnungen, in welche die Absonderungen sich ergiessen, vollständig mit Essig gereinigt werden. Was niemals mit Brennen, Theeren oder sonstigen Mitteln erreicht wird, erlangt man durch dieses billige Verfahren: die Gesundheit der Bäume!

Ueber die Schädlichkeit der Blattläuse auf Obstbäumen. Sieht man an gut gezogenen, gut gesetzten und gut gepflegten Bäumen zusammengerollte Blätter, gelbe Blätter, überhaupt einen kümmerlichen Wuchs, und sieht zugleich, dass fortwährend Ameisen an diesen Bäumen auf und ab laufen, so ist es nicht auffallend, wenn der Unkundige den Ameisen die Schuld an der Verkümmerung der Bäume beilegt. Diese Ansicht ist aber durchaus irrig. Die Schuld an dem Siechthum des Baumes, an welchem man die Ameisen auf und ab gehen sieht, trägt nicht die Ameise, sondern die auf demselben angesiedelte grüne Blattlaus (Aphis mali). Diese ist ausgewachsen hellgrün, eiförmig und bauchig. Sie vermehrt sich ungemein schnell, weil jede Blattlaus lebendige Junge gebiert und letztere nach 6 bis 7 Tagen wieder und zwar je 30 bis 40 Junge gebären, so dass in einem Sommer 15 bis 20 Generationen entstehen. Die Blattläuse sitzen an den jüngsten und zartesten Trieben in traubenförmigen Klumpen beisammen, während die bräunlichen auf den Birnbäumen nicht an den Triebspitzen, sondern mehr rückwärts an der Rinde eines Zweiges sitzen, und zwar an einer Stelle, wo mehrere Knospen nahe beisammen sind. Sie stechen mit ihren deutlich sichtbaren Saugrüsseln in das Zellgewebe der jungen Blätter und Zweige ein und entziehen ihnen den Saft. An dem flaschenförmigen Hinterleibe sind hinten zwei stachelartige Röhren, aus welchen sie eine krystallhelle süsse Substanz absondern, welche die Ameisen gierig aufsaugen. Durch das Betasten und Streichen des Rückens der Blattläuse befördern die Ameisen die Absonderung des Honigsaftes, deshalb nannte schon Linné die Blattläuse die Milchkühe der Ameisen. Letztere tragen die Blattläuse sogar von abgestorbenen Zweigen auf saftreiche. Wird ein Baum oder Strauch von Ameisen besucht, so darf man nichts thun, als durch Tabakabsud etc. die Läuse tödten, dann bleiben die Ameisen, welche vom Baume selbst nichts wollen, von selbst aus, und der Baum wird, wenn es noch Zeit ist, sich wieder erholen und kräftig fortwachsen.

Gärtnerische Schneidewerkzeuge. Wir haben in der letzten Nummer unter Fig. 59 und 60 die Abbildungen von zwei Fruchtpflückern, sodann Trauben- und Rosenscheeren gebracht, ohne anzugeben, wo dieselben gut und preiswerth zu bekommen sind Wir holen dies nach, indem

wir hiermit bekanntgeben, dass wir diese gärtnerischen Werkzeuge, aus dem besten Materiale gut und dauerhaft erzeugt, bei Herrn J. Sobel in Graz gefunden haben, von wo dieselben direct zu beziehen sind. Herr Sobel verfertigt alle möglichen gärtnerischen Schneidewerkzeuge aus vortrefflichem steirischen Eisen und führen wir unter Anderem nur beispielsweise den schon von uns besprochenen dreiseitigen Baumscharrer Fig. 67, als Specialitäten die praktischen Spargelstecher Fig. 68 und 69 und die so handlichen Hopfenmesser Fig. 70 zum Beschneiden der Ranken und Auflockern der Erde etc. an. Alle diese Werkzeuge sind aber auch durch die Firma Klenert & Geiger, erste steiermärkische Rosen- und Baumschule in Graz, Körösistrasse, erhältlich.

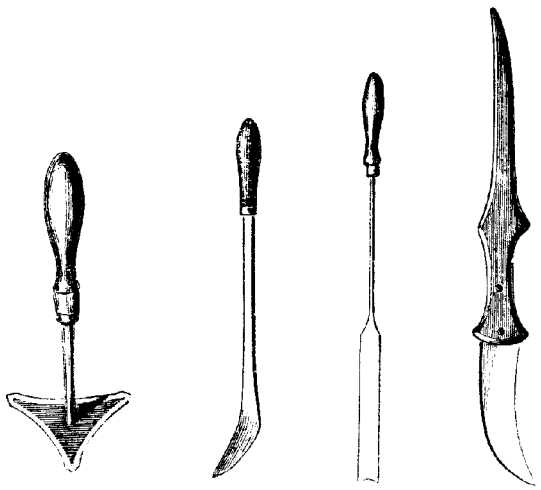


Fig. 67. Fig. 68. Fig. 69. Fig. 70.

Haselnüsse. Die Haselnuss ist eine Dessertfrucht und wird in der täglichen Consumtion, sowie vom Conditor verwendet. Im Handel haben schöne Früchte den Namen: Piemonteser Haselnüsse, Provencer- und Spanische Haseln, Aveline de Sicilie, Aveline acadière; die spanische Haselnuss ist rund, von dünner Schale und wird für Dragée vorgezogen; 100 Kg. geben 70 Kilo Nüsse, während die italienische Haselnuss, wenn sie von ihrer Schale befreit ist, nur 50 bis 60 Kilo von 100 ergibt.

Der Orient expedirt alle Haselnüsse ohne Schale (cassées) zu 60—80 Francs das 100 Kg., zahlbar in Marseille; zu gleichem Preise die Nüsse in der Schale. Im Sommer wird die geschälte Nuss schnell ranzig, so dass man sie häufig zum Oelpressen verwendet. Man erhält von 100 Kg. Nüssen bis zu 60 Kg. eines sehr gut trocknenden fetten Oeles und verwendet dann die Pressrückstände noch in der Conditorei und zu ordinären Chocoladen.

Für unsere Damen möge noch als Notiz dienen, dass Haselnussöl, in welchem weisse Lilienblumenblätter macerirten, für den Haarwuchs vortrefflich sei.

„Pomona“, Altersversorgungs-Verein durch Gartenbau. So nennt sich ein Unternehmen, welches in Hamburg, der in der Gärtnerei so rührigen deutschen Hafenstadt, im Entstehen begriffen ist und über welchen Verein wir hiermit einige Notizen bringen:

Wie der Ertrag des Grund und Bodens gesteigert werden kann, mögen einige Beispiele lehren:

Auf einem englischen Acre Landes befinden sich im Kalkot Garten bei Reading 640 Haselnusssträucher in der Weise, dass zwei Reihen von ihnen mit einer Reihe Obstbäume abwechseln. Jeder dieser 640 Haselsträucher hat mit sieben Jahren durchschnittlich sechs Ernten gegeben, und zwar nach den Ernten verschieden, aber die geringste Einnahme von einem Strauch ist jedenfalls 1 Schil. = 1 Mark im Jahre, von einem Acre also 640 Mk. Die Einnahme beträgt aber nicht selten von einem Strauche das Zehnfache, das ist 10 Mk., von einem Acre daher 6400 Mk. Diese Nüsse, selbstverständlich die edelsten Sorten, werden in Kisten von je 100 Pfd. verpackt, auf den Markt gebracht und finden immer raschen Absatz.

Die Obstanlagen in Werder bei Potsdam umfassen ein Areal von 400 Hektar und diese haben im Jahre 1883 eine Einnahme von nahezu 1 Million Mark ergeben. Andauernder Fleiss und einsichtsvolles Verständniss haben vermocht, dem nur als dürftiges Roggen- und Lupinenland zu bezeichnenden Boden überraschende Obsterträge abzugewinnen. Im Jahre 1883 wurden an Obst von Werder nach Berlin per Dampfschiff überführt circa

				im Werthe von Mark
300.000	Tinen (à 7 Liter)	Kirschen . . .	1	bis 300.000
21.430	„	Erdbeeren . .	2	„ 42.860
21.420	„	Himbeeren . .	6	„ 128.520
50.000	„	Stachelbeeren .	1	„ 50.000
57.143	„	Johannisbeeren	1	„ 57.143
18.572	„	Pflaumen . . .	1	„ 18.572
10.714	„	Aprikosen . .	4	„ 42.856
85.714	„	Pfirsiche . . .	2	„ 171.428
175.000	„	Aepfel u. Birnen	1	„ 175.000
7.140	„	Weintrauben .	1.50	„ 10.710
747.133	Tinen			997.089

In dem Vereinsblatte für Freunde natürlicher Lebensweise finden wir von Dr. Vogel folgendes Rechenexempel, welches recht deutlich beweist, wie ausserordentlich nützlich die Cultur und Anpflanzung von Obstbäumen ist. Nehmen wir an, ein Mann pflanzt in diesem Jahre 10 Obstbäume, von denen das Stück 2 Mark kostet. Bei guter Behandlung wachsen die Bäume an, und wollen wir den Nutzen derselben nach zwanzig Jahren einmal berechnen.

Zehn Bäume kosten 20 Mark und in 20 Jahren kosten sie mit Capital und Zinsen 40 Mk. Nach 20 Jahren ist jeder Baum 20 Mk. werth, und wohl Niemand gibt dafür einen 20jährigen Baum weg, weil ja die meisten dann in einem Jahre 20 Mk. Ertrag liefern können. Demnach ist nach 20 Jahren ein solches Land 200 Mk. mehr werth, als wenn keine Bäume darauf ständen und hat es diesen Werth bei einer Veräusserung sicher. Nun aber haben wir von dem Obst, welches diese 10 Bäume abwerfen, noch gar nicht des Näheren gesprochen. Rechnen wir den Durchschnittsertrag jedes Baumes nur auf 1 Mk., so ergibt das in einem Jahre 10 Mk., in 20 Jahren 200 Mark. Daraus ergibt sich der Baumwerth zu 200 Mk. und der Fruchtwerth zu 200 Mk., zusammen also 400 Mk. Capital und Zinsen haben sich also in 20 Jahren verzehnfacht, denn 40 in 400 geht zehnmal.

Solche unumstössliche Wahrheiten und Thatsachen veranlassten uns, am 8. October 1883 einen Verein durch 106 stimmberechtigte Mitglieder zu gründen, welcher durch eine Musteranstalt den Beweis liefern soll, um wie viel höher die Erträge des Grund und Bodens gesteigert werden können, wenn dessen Betrieb rationell und fachgemäss mit Benützung der neuesten Einrichtungen und Erfindungen geführt wird und welcher gleichzeitig eine segensreiche Altersversorgung darbieten soll, an der sich auch der ärmste Mann bei einigermassen festem Willen betheiligen kann.

Nach seinen Statuten hat der Verein „Pomona“ den Zweck, seinen Mitgliedern aus den Erträgen der Garten-

cultur eine jährlich steigende Ernte zu sichern, und andererseits arbeitslosen, rechtschaffenen Leuten, in erster Reihe Mitgliedern des Vereines einen gesunden, lohnenden Erwerb zu bieten. Der Verein gibt 30.000 auf die Namen seiner Mitglieder lautende Antheilsscheine à 50 Mk. aus, die in jährlichen Raten à 10 Mk. einzuzahlen sind. Ausser der Aufnahmegebühr von 1 Mk. wird sodann keine weitere Einzahlung mehr verlangt. Das Capital wird bei der Hamburger Volksbank deponirt, mit Genehmigung der General-Versammlung ein grösseres Complexland — ca. 300—400 Hektar — angekauft und in einen Obst- und Gemüsegarten umgewandelt, deren Erzeugnisse sowohl frisch als mittelst einer Conservefabrik auf den Markt gebracht werden. Nebenbei soll die Anlage zu Geflügel-, Fisch- und Bienenzucht dienen und Restaurationslocalitäten enthalten.

Die aus den Erträgen erzielten Ueberschüsse werden als Dividende unter diejenigen Mitglieder vertheilt, die in dem Jahre, für welches die Dividende gilt, sich noch am Leben befinden. Die Vertheilung der Dividende geschieht auf folgende Weise: Es wird die Anzahl Lebensjahre ermittelt, welche die zur Zeit der Vertheilung der Dividende noch lebenden Mitglieder am Begründungstage zusammen zählten. Diese Zahl wird in den Betrag der Dividende dividirt und ergibt der Quotient die Summe, die auf jedes einzelne Lebensjahr als Dividende entfällt. Es erhält dann jedes Mitglied so viel Antheile, als es im Begründungsjahre 1884 an Jahren zählt; ein 50 Jahr altes Mitglied erhält 50 Theile, ein 6 Jahre altes nur 6 Theile. Die scheinbare Benachtheiligung der jüngeren Mitglieder wird durch die voraussichtliche längere Lebensdauer und durch die stets steigende Dividende ausgeglichen.

Wie sich das Unternehmen gestalten soll, davon ein Beispiel. Ein kleiner Handwerker, der nichts mehr als sein Auskommen hat, hatte von dem Unternehmen gehört und zeichnete 9 Antheilsscheine, je einen für sich, seine Frau und seine 7 Kinder. Vermögen, sagte der Mann, kann ich meinen Kindern nicht hinterlassen; diese 90 Mark muss ich aber durch 5 Jahre übrig haben; damit stelle ich alle meine Kinder gleich und habe ihnen etwas gegeben, wofür sie mir zeitlebens danken werden. Der Mann hatte Recht; er hat den leitenden Gedanken der „Pomona" erfasst. So ist das Unternehmen mit Vorliebe für den kleinen Mann bedacht!

Wer sich näher informiren will, lasse sich die Statuten von Hamburg, Hermannstrasse 16, kommen, prüfe die Sache mit ehrlichem, vorurtheilsfreiem Kopf und Herz, und er wird gewiss ein Unternehmen unterstützen, das nur segensreich nach allen Seiten hin wirken kann.

Blumen- und Gemüsegarten.

Neue oder seltene Gehölze.

Wir glauben unsern geschätzten Lesern mit der nachfolgenden kleinen Zusammenstellung neuerer oder seltener Gehölze insoferne zu dienen, als die meisten der Leser wohl in der Lage sein dürften, für solche Verwendung zu finden. Jedem Gärtner und Gartenfreund aber ist es gewiss interessant und angenehm, wenn er ausser dem bekannten schönen Alten auch etwas Neues in seine Culturen aufzunehmen vermag.

Actinidia polygama und *Actinidia Kalomicta*, zwei interessante Gesträuche aus dem Gebiete des Amurstromes. Ursprünglich von Maximowics als Prunus Kalomicta beschrieben, scheint sie ihrer weissen Blüthe wegen, die sehr nett mit schwarzen Staubfäden ausgestattet ist, und der in ihrem Vaterlande von den Kindern gern gegessenen Frucht halber, den Pflaumen nahe zu stehen; bei näherer Untersuchung ergab sich ihre Zugehörigkeit zu der natürlichen Familie der Tiliaceen. Ihre Hauptschönheit besteht in den alljährig sehr stark wachsenden Trieben und dem breitlanzettlichen, 12—15 Cm. langen, glatten, glänzenden, äusserst reichen, hellgrünen Blattwerk mit rothen Blattstielen. Wir können diesen Pflanzen die beste Empfehlung mitgeben, da wir sie im Freien auf sonnigem, dürftig sandigem Boden in der landwirthschaftlichen Akademie in Ung.-Altenburg ungemein wuchern sahen. Sie ist hart gegen jede Winterkälte, leicht zu vermehren und gedeiht selbst im Schatten ausgezeichnet.

Ailanthus glandulosa. Von diesem schönen, raschwachsenden, fiederblättrigen Baume gibt es noch keine Varietäten im Handel, obwohl man bei aufmerksamer Beobachtung deren gewiss auffinden und wohl auch leicht vermehren könnte. So kannten wir eine sehr hübsche gekraustblättrige Varietät, die durch das Verbauen des fürstl. Schwarzenberg'schen Reservegartens leider zum Abhieb kam. Auf der Ringstrasse sieht man einzelne weibliche Bäume mit sehr schönen rothen Früchten, die den Baum ungemein zieren. Ferner sind uns ein panachirtblättriger Ailanth gland. aureo varieg. und ein ganz gelbblättriger Ail. gl. foliis luteis bekannt, deren Vermehrung eben angestrebt wird. Wir machen Freunde schöner Gehölze besonders auf die Anzucht von Sämlingen des Götterbaumes aufmerksam.

Benthamia fragifera. Wurde in diesen Blättern auf Seite 108 dieses Jahrganges besprochen.

Chionanthus virginica. Ein prachtvoller Baum für Rasenparterre, der auch strauchartig sich sehr gut macht. In Amerika heisst er seiner hängenden, schneeweissen, feinblättrigen, zahlreichen Blüthen halber der Franzenbaum (White Fringe) oder Schneeflockenbaum. Obwohl er schon sehr lange in Europa eingeführt ist, so sieht man ihn doch sehr selten und wir erinnern Gartenfreunde an ihn, da sie an seinen Blumen im Juni und Juli gewiss ihre Freude haben werden. Auch den Sommer über ziert sein lebhaftes, glänzendes Grün und die schöne runde Form, die er gewöhnlich annimmt.

Daphne. Von diesen so wohlriechenden Pflanzen haben wir ganz besonders zwei erst wenige Jahre bekannte Species unserer einheimischen Flora zu nennen, die sich alle beide durch gewöhnliche Veredlung sehr bald vermehren lassen und jede in ihrer Art ebensogut Effectstücke des Gartens im freien Lande zu bilden im Stande sind, wie sie auch als Topfpflanzen ganz vortrefflich ausgenützt werden können. Die eine ist Daphne rupestris, ein äusserst niedlicher, kleinblättriger Strauch aus den höchsten Südtiroler Bergen, welche, veredelt, ein kleines Bäumchen bildet, das sich im zeitlichen Frühjahr mit wohlriechenden, sehr schönen rosenrothen Blumen gänzlich überdeckt. Man kennt davon schon drei verschiedene, in Färbung und Blumenbau von einander differirende Varietäten. Die zweite heimische heisst Daphne Blaguayana, ist in Südsteiermark, Croatien, Krain etc. zu Hause und zeichnet sich durch grossdoldige, herrliche, creamweisse, grosse Blüthen aus, die einen sehr angenehmen Wohlgeruch entwickeln und durch diese Eigenschaften ein vorzügliches Object der Frühtreiberei sind. Aber auch im Garten, auf Felspartien etc. ist die Pflanze von grosser Schönheit. Hierbei müssen wir einer erst im vorigen Jahre geschehenen Neueinführung gedenken, von der wir

aber nicht wissen, ob sie bei uns im Freien aushalten wird. Es ist Daphne Genkwa aus Japan, mit grossen Dolden, duftenden, lieblich lilafarbigen Blüthen.

Eleagnus edulis. Ist im „Obstgarten" wiederholt erwähnt und beschrieben worden. Nachdem sich aber der niedrige Strauch heuer auch im dritten Jahre vollständig mit Früchten überdeckt hat, stehen wir nicht an, ihn nochmals allen Gartenliebhabern nicht nur als Zierstrauch, sondern auch als Fruchtpflanze anzuempfehlen. Eine Hecke oder damit maskirte Wand ebenso wie einzeln gepflanzte Sträucher werden nicht nur den Kindern eine gesunde und angenehme Nascherei und dem Dessert auf der Tafel eine Abwechslung gewähren, sondern auch der Hausfrau ein neues Material zu ganz besonders schmackhaftem Eingesottenen liefern. Die Vermehrung geschieht durch halbreife Zweige von getriebenen Exemplaren im Mistbeete oder Vermehrungshause und kann sehr leicht forcirt werden.

Fendlera rupicola. Ein sehr niedlicher Blüthenstrauch, der durch Herrn Max Leichtlin in Baden-Baden aus Californien eingeführt wurde. Die schneeweissen im Juni erscheinenden Blumen bedecken die langen Zweige von einem Ende zum andern und geben dem Strauch darum ein eigenartiges Aussehen, weil jedes Blumenblatt für sich zu stehen scheint, so dass die ganze Pflanze wie überstreut aussieht. Eine sehr schöne, empfehlenswerthe Einführung.

Halesia tetraptera. — Schneetröpfchenbaum oder Silberglockenstrauch. Es ist ein sehr schöner, ziemlich hoher Strauch, der die angeführten deutschen Namen seiner zierlichen glockenförmigen, reinweissen hängenden Blumen wegen, die im Mai erscheinen, vollständig rechtfertigt. Die Blätter sind breitlanzettlich, schön glänzend grün. Es ist ein fast nirgends gesehenes Bäumchen, kann aber in jedem Ziergarten als empfehlenswerth angepflanzt werden.

Hovenia dulcis. Dieser chilenische Fruchtstrauch wurde von uns im „Obstgarten" 1882 beschrieben und wiederholen wir davon nur Einiges. Im Arboretum der ungarischen landwirthschaftlichen Akademie zu Ung.-Altenburg sahen wir ihn ausgepflanzt Er zeichnet sich besonders durch seine Frucht aus, welche aus den süssen, fleischlich verdeckten Fruchtstielen besteht, an deren Ende sich ganz frei die Samen befinden.

Lonicera. Unter den Geissblattarten verbreiten sich einige nur sehr selten, obwohl deren Ansehen prachtvoll geheissen werden muss. Wir möchten jedem Gartenfreund empfehlen, sich Lonic. fuchsioides anzuschaffen. Eine Laube, Veranda, Balcon u. dgl. mit diesem feurig gelb- und rothdoldig blühenden halbschlingenden Strauch bedeckt, gibt ein ganz seltenes, prächtiges Bild. Sehr schön nimmt sich ferner auch Lonicera Halleana, eine über Nordamerika aus Japan eingeführte Art aus, mit fast immergrünem Blattwerk, rein weissen, grossen, stark wohlriechenden Blumen, die in Gelb übergehen und vom Juli bis December ausdauern, während die Blätter bis in den Jänner aushalten. Derselben ganz nahe stehend ist auch die erst in diesem Jahre in den Handel gebrachte Lonic. gigantea mit grossem, graugrünem Blatt und goldgelben Blumen, die bis in die Mitte Winters blühen. Aeusserst interessant ist aber Lonicera orientalis Louis Leroy. Diese von A. C. Rosenthal aus Samen gezogene vorzügliche Neuheit Fig. 71 bildet einen Decorationsstrauch ersten Ranges und hat dieselbe ihres schönen Wuchses zufolge Eingang in unsere Ziergärten gefunden. Sie gehört zu den zwergartigen Sträuchern und erreicht im günstigsten Falle eine Höhe von 80 Cm.; sie baut sich ohne jeden Schnitt vollständig kugelförmig und dürfte somit eine ähnliche Verwendung finden, wie dies bisher bei den kugelförmig gezogenen Buxusarten der Fall gewesen. Sie ist auf das Angelegentlichste zu empfehlen.



Fig. 71. Lonicera.

Magnolia. — Diese Prachtgesträuche haben leider gar keine Verbreitung in unseren Gärten, obwohl viele derselben vollkommen ausdauernd sind. Als solche bewährten sich Alexandrina, Lenné, Norberti, Purpurea, Soulangeana Speciosa u. a. m. Sie gehören unter die frühblühendsten Freilandpflanzen und machen mit ihren grossen, meist weissen, tulpenähnlichen Blumen in Massen ungemein viel Effect. Wir bewunderten im vorigen Jahre die in dieser Beziehung einzigen Anlagen in Cannstatt und heuer im Frühjahre ein Paar prächtige Pflanzen davon im botanischen Garten in Graz; die Pracht der Tausende von Blumen ist unbeschreiblich. Sie gedeihen in jedem Naturboden, aber animalischer Dünger macht die Pflanzen gelb und richtet sie zu Grunde. Beim Pflanzen muss man darauf sehen, 1 bis 1¾ Meter tiefe Gruben zu graben, die unten ½ Meter tief mit kleinen Steinen gefüllt werden, damit das Wasser Abzug hat. Den frisch gesetzten Ballen umgebe man mit einer Mischung von Wald- oder Moorerde und dem natürlichen Boden in der Nähe, wo sie zu stehen kommen. Bald zeigt sich freudiges Wachsthum und bedürfen sie im weiteren Alter fast gar keiner Pflege. Es ist unbegreiflich, dass diese wahrhaften Prachtsträucher von unsern Landschaftsgärtnern gar nicht benützt werden und doch müsste man ihnen bei genauem Vergleich unter allen Freilandpflanzen den ersten Rang

anweisen. Wir können unseren Freunden nur zurufen: Pflanzet Magnolien!

Pirus Maulei. Ueber diesen wundervollen Strauch haben wir unter seiner botanisch richtigen Benennung „Chaenomeles" Einiges auf Seite 135 bei Besprechung von Chaenom. japonica gebracht. Wir wiederholen hier nur, dass die Blüthenentwicklung eine so zeitliche und eine so farbenprächtige ist, dass ihm im Frühjahr gar kein anderer Freilandstrauch vorzuziehen ist. Insbesondere ist dies der Fall bei der von Hrn. Max Leichtlin gezogenen Pirus Maulei superba mit brennend scharlachrothen Blumen, denen auch viel grössere und vollkommenere Früchte als bei der gewöhnlichen Sorte folgen. Diese Früchte zeichnen sich überhaupt durch ein äusserst feines und liebliches eigenartiges Parfüm aus und können dieselben, da sie sehr zahlreich auftreten, zu einem ganz exquisiten Eingesottenen benützt werden. Da der Strauch sehr schöne glänzende Blätter trägt, die bis spät im Herbste grün bleiben, und ein dichtes, fast heckenartiges, nicht sehr hohes Wachsthum zeigt, so wäre eine ausgedehntere Verwendung desselben im Garten durchaus anzuempfehlen. Gegen Frostkälte ist er vollständig hart; veredelt kann er auf Cydonie vulgaris werden, wobei er in Hochstammform seine Blüthen und Früchte umsomehr zur Geltung bringt und als Solitärbäumchen überall seinen Platz auf's Beste ausfüllen wird.

Quercus Mikado. Unter diesem Namen hat Hr. D. Hooibrenk eine aus Japan erhaltene Eiche nach Belgien, von wo sie bald in den Handel kommen wird, abgegeben, auf die wir Freunde schöner Freilandpflanzen schon jetzt aufmerksam machen wollen. Die Blätter dieser Art, die der Kaisereiche (Quercus Daymio) nahe stehen dürften, sind nämlich schon an dem kleinen, fast krüppelhaften Exemplare an circa 40 Cm. lang und versprechen, auf eine wüchsige Unterlage veredelt, oder in guter Lage ausgepflanzt, noch grösser zu werden. Dabei ist ihre Form, die sich gegen die Spitze zu verbreitert, eine edle, sehr schön ausgebuchtete. Es wird jedenfalls eine prächtige Acquisition für unsere Gärten sein.

Ribes. **Von den Johannisbeerarten** ist ganz neu eingeführt nur Ribes Lobbi Asa Gray anzusehen. Diese Species hat schöne, grosse, dreilappige Blätter und ganz ansehnliche Blüthen, welche an eine zierliche Fuchsie erinnern. Ihre Färbung ist mattpurpur und dürften mit der Zeit Farbenvarietäten auftreten, welche diese Art in der Blumengärtnerei gesucht machen werden. Hierbei müssen wir uns einer Species annehmen, die schon sehr lange bekannt ist, aber ungeachtet ihrer Schönheit so wenig gesehen wird. Ribes sanguineum bildet im Frühjahre einen mit dunkelrosenrothen Blüthentrauben überdeckten Busch, der unbedingt zu unseren schönsten Ziersträuchern zu zählen ist. Es gibt von demselben eine noch dunkler blühende atrosanguinea oder superbissima, eine weisse albida und eine gefüllteblühende Untervarietät. Die Hybriden, die in Handelsgärten vorkommen und durch Kreuzungen mit Ribes aureum entstanden, sind minder schön. Wir empfehlen auf's Eifrigste die Wiederaufnahme von R. sanguineum in unsere Gärten und zum Treiben in unsere Gewächshäuser. Er gibt im Salon einen ganz trefflichen Frühlingsblüthenschmuck ab. Seine Vermehrung ist eine durchaus leichte. Halbreife Triebe von angetriebenen Exemplaren haben im Vermehrungsbeete binnen 8 Tagen Wurzeln, Sommerstecklinge von ausgereiftem Holze brauchen an 3 Wochen zum Wurzelbilden. Die schönste Vermehrung aber ist die hochstämmige Veredlung auf R. aureum; solche Bäumchen machen auf Rabatten, im Rasenparterre und im Topfe eine ungemein schöne Figur und lässt sich deren Anzucht anrathen. Pflanzen, welche getrieben werden sollen, haben es nöthig, wenigstens 2 Jahre im Topfe cultivirt zu werden; dann ist von ihnen Ausgiebiges zu erwarten.

Zauschneria californica. Ein kleiner, dünnzweigiger Felsenstrauch, der schon in den Fünfzigerjahren aus dem Goldlande Californien eingeführt wurde, aber fast gar nicht verbreitet ist. Er hält im freien Lande vollkommen aus und bedeckt sich längs der ganzen bis 3/4 Meter langen Aeste mit orangescharlachnen Blumen, welche denen von Diplacus etwas ähnlich sehen. Die Zierlichkeit der Blumen, sowie deren seltene Färbung, seine leichte Cultur, das Anbequemen an das Halten im Topfe sollten dieses niedliche Sträuchlein in alle Gärten und Gärtnereien bringen. Wir erinnern gerne daran.

(Schluss folgt.)

Briefkasten.

Herrn **L. Ph.** in **Belgrad.** Bei der Neuanlage Ihres Obstgartens ist übrigens nicht nur die Wahl der Sorte, sondern auch die Wahl der Bäume von der grössten Bedeutung für die Zukunft. Vor Allem hüten Sie sich vor allzulangsam, ärmlich aufgewachsenen und schlechtgenährten Bäumen, welche von deren Verkäufern als besonders hart und ausdauernd empfohlen werden. Vor wenig Jahren hörten wir von einem bewährten Obstzüchter in einem Vortrage den inhaltsschweren, aber durchaus wahren Ausspruch: „Ein junger Obstbaum gleicht einem jungen Kalb, d. h. ein in der Jugend schlechtgenährtes Kalb wird niemals die Zukunft haben, wie ein gutgenährtes, weil sich zu dieser Zeit die Grundlage, das Fundament, das Gerüst bilden muss." Dieser Vergleich ist vollständig gerechtfertigt, denn pflanzt man solche Bäume, die in der Baumschule keine Nahrung erhalten haben, oder aus einem stoffarmen Boden kommen, wird man selten ein gutes Resultat erzielen, indem der Saft sehr schwer unter der verhärteten und verhornten Rinde circuliren kann. Es gibt jetzt noch Viele, die glauben, man müsse junge Obstbäume in einer rauhen Lage sowie in geringerem mageren Boden erziehen, um sie ja recht abzuhärten . . . . . Hart sind sie, das ist wahr, so hart, dass fast kein Saft mehr durchkommt . . . . . Wir loben nur das Gegentheil: ein junger Baum, wie jedes andere junge Geschöpf muss in seiner Jugend oder Kindheit in einer etwas geschützten Lage, sowie in gutem, nahrhaftem Boden erzogen werden. Ein in diesen Verhältnissen aufgewachsener Baum verträgt bei seiner Verpflanzung viel eher ein ungünstiges Klima oder schlechte Bodenbeschaffenheit, als ein schon vorher mit Siechthum behafteter. Warum erzieht man Gemüsesetzlinge unter Glas, in der besten Erde? Um sie recht bald gross und stämmig zu machen. Warum übergibt man sie schon im Mai dem freien Lande, wo sie ja doch in ihrer zarten Structur ebenfalls Wind und Wetter preisgegeben sind? Warum erzieht man sie nicht gleich in rauhen Lagen? Man weiss wohl warum, wenn man zur Zeit schöne Blumen und Gemüse haben will. — Und geradeso ist es mit dem Obstbaum! — Herrn **J. M.** in **Holleschau.** Zu Apfelcordonbäumchen kann ich Ihnen aus Erfahrung als immer sehr reichtragend die Orleansreinette, Ribstons Pepping, Weissen Astrachan und Französische Goldreinette empfehlen. — Herrn **N. K.** in **Znaim.** In der Schweiz hält man nicht jede Kirsche für gleichgut zum Kirschwasserbrennen. Die Destillerien, welche in Deutschland billige Einkäufe machen, um etwas billiger fabriciren zu können, wissen recht gut, dass daraus kein so feines Kirschwasser wird, wie aus den gewöhnlichen, in den Bergen gewachsenen Kirschen. Die veredelten Kirschensorten sind zu delicat und verlieren ihr Aroma sehr bald. — Herrn **J. L.** in **Mödling.** Das Umpfropfen von Spalieren und Palmetten in geschützten Lagen, die nur Katzenkopf oder andere werthlose Sorten tragen, geschieht am besten, indem man Doyenne d'hiver, St. Germain, Olivier de Serres statt derselben, aber nicht in den Spalt, sondern nur in Gaisfuss pfropft; auf kräftige Aeste nimmt man die stärksten Reiser, die man haben kann, z. B. fingerdicke; denn je kräftiger das aufgesetzte Reis, desto kräftiger wird der Sommertrieb; sollte ein noch so kräftiger Bengel hineingepfuscht werden, so wird er doch nicht leicht vertrocknen, da er sich selbst nähren kann. Es ist dies die allereinfachste Veredlung. — Herrn **C. Z.** in **Moldei.** Die „neue Lucas'sche Wanderdörre" ist für den kleinen häuslichen Bedarf wirklich eine der besten. Alle andern bessern sind für Grossbetrieb eingerichtet. Die „Wanderdörre" ist verhältnissmässig auch billig. — Herrn **F. Vict.** in **Melnik.** Das Bespritzen der Baumkronen mit weichen Fluss- resp. Bachwasser Abends nach Sonnenuntergang ist räthlich und wird den Bäumen nie schädlich sein. Natürlich darf man dadurch in die Blüthezeit des Baumes keine Störung bringen; in dieser Zeitperiode ist es deshalb stets zu unterlassen. — Herrn **B.** in **Hannover.** Danke für das übersendete Materiale; wird auf verschiedenen Seiten benützt werden. —

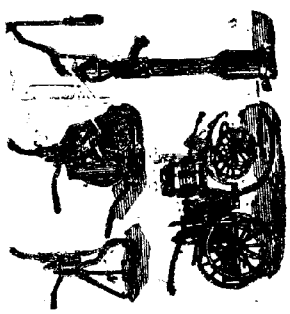
Herrn **A. Sk.** in **Wittingau**. Das Aufbewahren der Topfobstbäumchen im freien Grunde ohne Topf nach der Methode „Schwabs“ ist auch von Dr. Lucas anerkannt worden und bringt keinen Eintrag der Fruchternte, wenn es rechtzeitig unternommen wird. Ein in Hrn. Jäger's Gartenbuch angegebenes Verfahren, im October zu versetzen, hat durchaus keine wesentlichen Vortheile für sich. — Herrn **C. M.** in **Gundsömagle**. Für die portofreie Zusendung der bezüglichen Früchte werden wir Sorge tragen. — Frau Baronin **Oe.** in **Uj-Unyom**. Was die Vorzüglichkeit eines vergoldeten Obstmessers, wie Sie selbes aus Steyr besitzen, betrifft, so kann ich dieselbe bestätigen. Auch in meiner Haushaltung befindet sich seit dem Bestande meiner 25jährigen Ehe ein Dutzend solcher Messer mit Goldklingen in Benützung und sind dieselben noch immer vollkommen dem Gebrauche entsprechend. Ueber die beiden Apfelsorten nächstens Näheres. — Herrn **J. J.** in **Klosterneuburg**. Bitte um gefällige Rückantwort auf das vor wenigen Tagen veranlasste Schreiben. — Herrn **J. S.** in **Horitz**. Reynolds'sche Obstdörren für eine kleine bürgerliche Haushaltung gibt es bis jetzt nicht; übrigens verweisen wir auf die Publication des Pomologenvereines. Herr Brückner wohnt in Sachsen. — Herrn **F. A.** in **Passeil** (Steiermark). Durch verschiedene Umstände verzögerte sich meine Antwort auf Ihren werthen Brief, die Sie wohl jetzt schon erhalten haben werden. — **Gutsverwaltung Zám** (Hunyader Comitat). Werden uns erlauben, die Zusendung brieflich zu beantworten. — Herrn **Ph. J. M.** in **Karansebes**. Die Drahtspanner werden Sie in den nächsten Tagen erhalten. — Herrn **G.** in **Kis-Tapolcsany**. Die Expedition der Drahtspanner geschieht in den nächsten Tagen gleichzeitig mit den anderen Bestellungen. — Herrn **C. J.** in **Ung.-Altenburg**. Warum denn gar kein Lebenszeichen? — Herrn Dr. **D.** in **Mediasch**. Bitte ergebenst um Einsendung des Versprochenen. – Herrn Garteninspector **K.** in **München**. Würde sehr erfreut sein, wenn ich auf mein Schreiben eine Antwort erhalten würde. — Herrn Dr. **L. S.** in **Mühlbach**, Siebenbürgen. Drahtspanner können Sie auch zu 25 oder 50 Stück erhalten; dieselben spannen auch starken Zaundraht, doch nur auf kürzere Distanzen, und würden wir Ihnen Beides gerne besorgen. Stachelzaundraht ist am besten von H. E. Pfaff, Pelikang. 16 in Wien, zu beziehen. — Fräulein **Th. v. J.** in **Marburg**. Die von Ihnen erwähnte Salse dürfte wohl nach dem folgenden Recepte verfasst worden sein: Reinetten mit Johannisbeergeschmack einzumachen. Dämpfe geschälte und geschnittene Aepfel über Kohlen mit sehr wenig Wasser weich, treibe sie durch ein Haarsieb, gib auf jedes Kilo Apfelmark ½ Kilo Zucker, 1 Liter Saft von schwarzen Kirschen, den Saft von 4 Citronen oder ein wenig Weinessig oder ¼ Liter Johannisbeersaft und koche das Ganze zu einer dicken Marmelade. Fülle sie halb erkaltet in Gläser, lasse sie unbedeckt über Nacht stehen und verwahre sie wie andere Früchte. Es ist dies jedenfalls ein ganz besonderes Eingesottenes!

Zuschriften in Redactions-Angelegenheiten sind gefälligst an die Redaction: **Wien, VI. Mollardgasse 41**, zu richten.

Für den Inhalt der Inserate ist die Redaction nicht verantwortlich.

L. SPÄTH, Baumschule
(125 Hektar umfassend), (7)
Berlin SO., Köpnickerstrasse 154,
empfiehlt grosse Vorräthe von:
Obstbäumen in allen Formen, *Alleebäumen, Ziergehölzen*, Coniferen, Rosen, Obstwildlingen, Forst- u. Heckenpflanzen, Erdbeer- und Spargelpflanzen, Maiblumenkeimen und *Blumenzwiebeln*.
Kataloge gratis und franco.

F. Kernreuter
Wien, Hernals, Hauptstrasse Nr. 115
(1)
an der Pferdebahn.



Garten- u. Feuerspritzen mit **Kugelventilen**, Schläuche, Feuerwehr-Ausrüstungen, *Brunnen-Schöpfwerke* für jede Tiefe und Wasserlieferung, Bau-, Schacht- und Jauchepumpen, Bier- und Weinwerkel, Oel- und Spirituspumpen etc.
Illustrirte Preis-Courante gratis.

Erdbeeren-Specialculturen.
Erdbeerpflanzen von den besten neuen, sowie bewährtesten älteren Sorten empfiehlt zur jetzigen Pflanzperiode in starken pikirten, wurzelreichen Exemplaren.
Der specielle, reich illustrirte Preis-Courant steht auf gef. Verlangen **gratis** und **franco** zu Diensten.
G. Goeschke sen.,
Erdbeerzüchter
in **Cöthen** (Anhalt).
(27)

Die Obstbaumschule
von
Georg W. Gaedertz
in Feuerbach-Stuttgart
hat im **Herbst 1884** in grosser Auswahl abzugeben:
Birnen
Aepfel
Kirschen
Pflaumen
Pfirsiche
Spaliere und freistehende Bäume, in den besten und feinsten Tafelsorten. Palmetten, wagrechte Cordons, U-Formen, Spindeln, Pyramiden, Hochstämme u. s. w. in tadelloser Formirung und Bewurzelung.
Sehr starke Birnen-Pyramiden und Palmetten von 2—4 Etagen in schönsten, tadellosen Exemplaren.
Obstwildlinge (24)
1- und 2jährige, in besonderer Stärke und bester Auswahl.
Illustrirter Katalog franco und gratis.

Unseren P. T. Abnehmern und Gartenfreunden die Nachricht, dass die neueste Offerte über im Herbste 1884 abgebbare **Rosen, Camellien, Azalea indica, Rhododendron, Gehölze, Obstbäume, Georginen, tropische Orchideen, die besten Kalt- und Warmhauspflanzen etc. etc.** in Kürze erscheinen und auf Wunsch bereitwilligst zugesandt werden wird.
Wir bringen unsere diesjährigen, besonders schönen Vorräthe in empfehlende Erinnerung, und versichern wie immer solideste Bedienung.
Rosen-Edelreiser aus unserem rühmlichst bekannten Sortimente zur Oculation auf das schlafende Auge in reichster Auswahl echt und billigst.
Gräflich Thun'sche Gartenverwaltung Tetschen a. d. Elbe in Böhmen.
Franz Josst,
Obergärtner. (26)

INHALT: Dänische Obstfrüchte. (Mit 1 Illustr.) — Ashmead's Sämling. (Mit 1 Illustr.) — Die Olive. — Zur Pflege der Obstbäume. — Obstverwerthungs-Cursus. — **Mittheilungen und Correspondenzen**: Königliche Lehranstalt für Obst- und Weinbau in Geisenheim a. Rh. — Ein Vortheil beim Oculiren. — Gegen Gummifluss. — Ueber die Schädlichkeit der Blattläuse auf Obstbäumen. — Gärtnerische Schneidewerkzeuge. (Mit 4 Illustr.) — Haselnüsse. — „Pomona.“ — **Blumen- und Gemüsegarten**: Neue oder seltene Gehölze. (Mit 1 Illustr.) — Briefkasten. — Inserate.

Expedition: Wien, VI. Mollardgasse 41. Druck von **Wilhelm Köhler** in Wien.

Oesterreichisch-ungarischer

OBSTGARTEN

Illustrirte Zeitschrift

für

Obstbau und Obsthandel, sowie für Blumenzucht, Küchen- und Handelsgärtnerei.

Abonnement:

Inland: Ganzjährig . fl. 4.—
Halbjährig . „ 2.—
Ausland: Ganzjährig Mk. 8.—
Halbjährig . „ 4.—
resp. Francs 11.— oder 5.50.

Herausgegeben und redigirt
von
L. von Nagy.

Administration: WIEN, VI. Mollardgasse 41.

Inserate:
pro dreimal gespaltene Petitzeile oder deren Raum **10** kr. = **20** Pf.

Beilagen werden berechnet pro 1000 Exemplare **10** fl.

Erscheint am 1. und 16. eines jeden Monats.

Nr. 16. **Wien, 16. August 1884.** **I. Jahrg.**

Baron Dufour.

Cl. I. 2 b; ** Ende August.

Heimat und Vorkommen: Diese vorzügliche Varietät wurde von dem Obstliebhaber Oberst Dufour bei Metz zufällig in seinem Obstgarten aufgefunden; er nannte sie grosse Magdalene von Metz. Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz, brachte sie im Jahre 1872 unter obigem Namen in den Handel. In Deutschland ist sie wenig bekannt; sie verdient wegen ihrer Grösse, Schönheit und Güte recht häufig angepflanzt zu werden. Die königliche Gärtner-Lehranstalt in Potsdam erhielt sie von Simon-Louis in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Baron Dufour, Grosse Madeleine de Metz (Thomas, Guide pratique, S. 39).

Gestalt: sehr grosse, rundliche, etwa 85 mm. breite und 80 mm. hohe Frucht; an der Basis und an der Spitze rundet sie sich gleichmässig zu; die Frucht ist eng und flach.

Stempelpunkt: steht auf der Spitze in einer schwachen Vertiefung.

Stielhöhle: weit und flach.

Schale: fein, grünlich-gelb, an der Sonnenseite dunkelbraun geröthet, etwas wollig.

Fleisch: hellgelb, um den Stein geröthet, saftreich, schmelzend, sehr gezuckert, von ausgezeichnetem, gewürzhaftem Geschmacke.

Stein: mässig gross, eiförmig, an der Basis abgerundet, nach oben sanft zugespitzt, auf der Oberfläche stark und tief gefurcht; Rückenkante stark gewölbt und hervorspringend, von zwei Furchen begleitet; Bauchnaht mit stark hervortretender Kante.

Reifezeit und Nutzung: sie reift an der südlichen Seite einer Mauer Ende August und zählt zu den allerbesten, in neuerer Zeit eingeführten Sorten, die ich nicht genug empfehlen kann.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr tragbar und scheint nicht empfindlich zu sein. Sommertriebe stark und lang, hellgrün, sonnenwärts bräunlich-geröthet; die Blätter länglich-lanzettlich, kurz-zugespitzt, am Rande mässig gesägt; am Blattstiele befinden sich runde Drüsen; Blüthen mittelgross.

Diese prächtige Sorte, deren Abbildung unter Fig. 72 wiedergegeben ist, kann aus dem Etablissement A. C. Rosenthal in Wien echt bezogen werden; es befindet sich davon dortselbst grosse Vermehrung.

Gradative Ringdarre.

Aus meinen kleinen Ersparnissen habe ich mir einen sehr billigen Grund von etwa 53½ Katastral-Jochen (in einem Stücke nacheinander) im Marmaroser Comitate im Hügellande angekauft, denselben gerodet und auf einer Fläche von 30 Jochen in den vergangenen letzten 6 Jahren mit 6000 Obstbäumen, wovon etwa 1500 Stück Apfel-, Birnen-, Nuss- und Kirschbäume, 4500 Stück aber grösstentheils Zwetschken- und Pflaumenbäume sind, im Vierbande in Bestand gebracht.

Mein Garten bildet meine Sparcasse, wo an den Obstbäumen die Zinsen anwachsen werden und der mir zur Zeit meiner Pensionirung als Forstschätzungs-Inspector nebst einer geistigen und körperlichen Beschäftigung einen Zuschuss zur ärarischen Pension für mich und meine Familie geben wird.

Jedermann wird daher einsehen, dass in diesem Obstgarten nebst Stallungen etc. ein Wohn- und Wirthschaftsgebäude und darin Obst-, Gemüse- und Milchkeller nothwendig werden, da es ja selbstverständlich ist, dass ein solcher Obstwald den Obstverschleiss zum Zwecke hat.

Bei Entwerfung des Planes für ein solches Wohn- und Wirthschaftsgebäude, bei meinen einschlägigen speciellen Studien der Darren, bin ich auf die Erfindung der „Gradativen Ringdarre“ folgendermassen gekommen:

Nach Einsicht der verschiedenen existirenden Darren und der bisher sehr seltenen Darrliteratur habe ich die Ueberzeugung gewonnen, dass dieselben fast immer ein separates Darrgebäude erfordern, welches sozusagen ausser der Darrzeit gar nicht gebraucht wird. Diesen Nachtheil eliminirte ich dadurch, dass ich meine Darre, wo der Gebäuderaum und die besten Stellagen schon zur Aufnahme des zu conservirenden rohen Obstes vorhanden waren, principiell zum Obstkeller einrichtete.

Da ferner die existirenden besten Darren des Systems der strahlenden Ofenwärme, welche nämlich das Obst nicht anräuchern und ein continuirliches Darren zulassen, den Nachtheil haben, dass der räumliche Zug der Wärme ein kurzer, daher die Ausnützung der Wärme eine geringe ist und die Unregelmässigkeit des Dunstabzuges eine gehörige Austrocknung des Darrobstes gar nicht zulässt, so habe

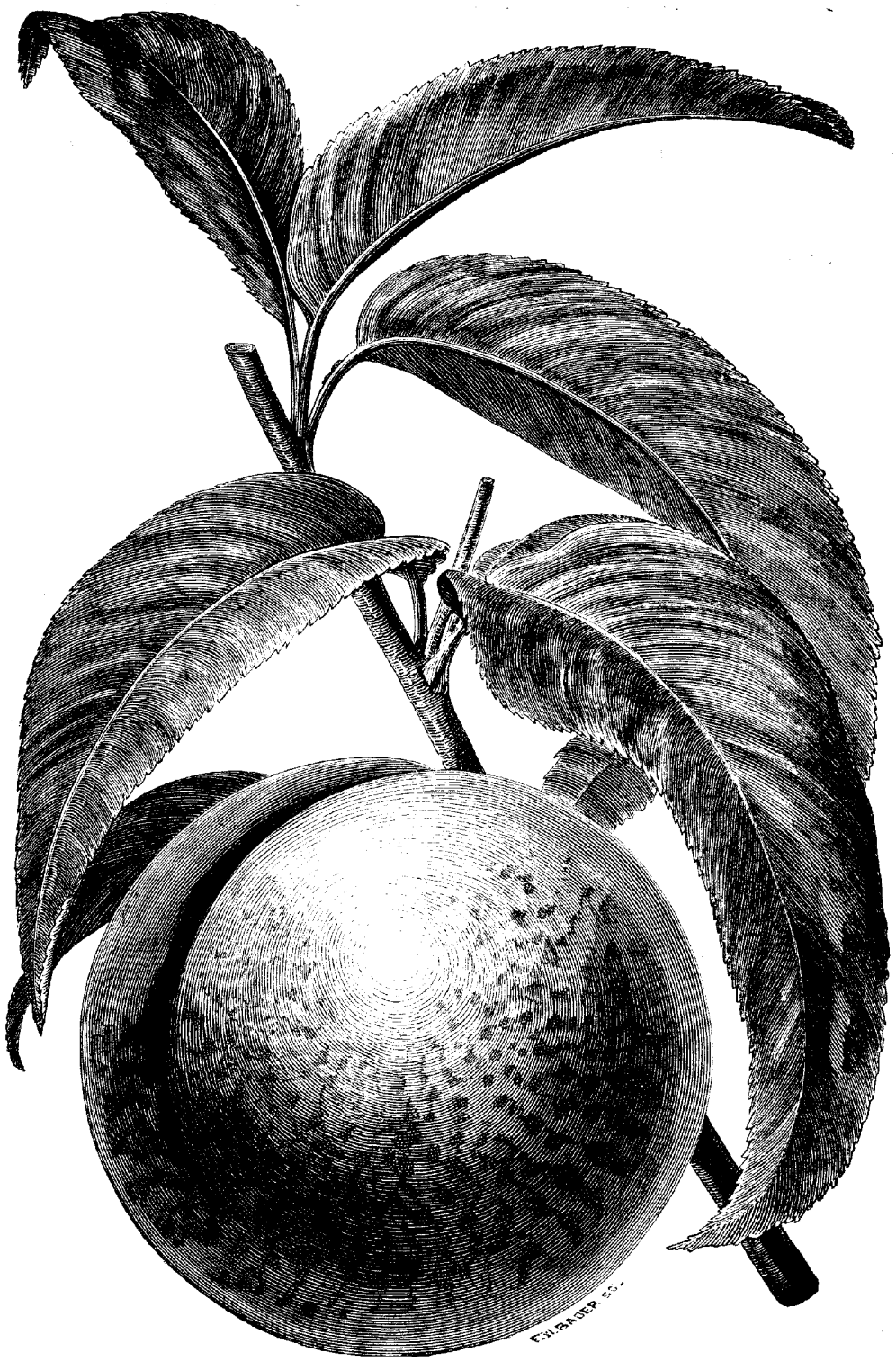


Fig. 72. Baron Dufour.

ich mich für das Princip der Meisner'schen Luftheizung, wo diese Nachtheile nicht vorkommen, entschieden.

Da bei allen bisher vorhandenen Darren die Manipulationsräume um die Trockenkammern (Darrstube, Darrraum) herum situirt erscheinen, hiedurch aber die Verlängerung des räumlichen Zuges der erwärmten Luft unmöglich wird, habe ich das Anordnungs-Princip umgekehrt und lasse die warme Luft um den Manipulationsraum herum circuliren.

Da ferner bei allen bisher vorhandenen Darren das Wichtigste, nämlich das Platzen des zu darrenden Obstes und der daraus entstehende Saftausfluss (das Beste des Obstes ist ja der Saft; was bleibt noch übrig, wenn der Saft ausfliesst? Die Schale und der Kern!) nur höchstens durch ein äusserst vorsichtiges, beinahe unmögliches Heizen möglich ist, habe ich die Nothwendigkeit des Principes der Gradation, nämlich ein successives Fortschreiten des Obstes in immer grössere Wärmegrade, also ein fortwährendes Vordarren als Abhilfe anerkannt.

Um dieses Princip der Gradation durchzuführen, habe ich gefunden, dass es durch die Entgegenführung des Obstes gegen die Circulation der warmen Luft möglich sei, wodurch das rohe, kalte, von Saft strotzende Obst anfänglich in die am wenigsten warme und am meisten dunstgeschwängerte Luft eingeführt und, in immer grössere, trockenere Hitzegrade fortgerückt, aus dem am meisten warmen und trockenen Luftorte als vollständig gedörrtes Obst herauskommt.

Die Durchführung dieses Principes bedingt wegen dem Auf- und Abladen des Obstes auf die Hürden eine in sich selbst zurückkehrende Linie der Darrfächer (Obststellagen-Partien); denn gesetzt den Fall, dass der Darrraum geradlinig geführt würde, so müsste das Darrfach an einem Ende des Darrraumes mit frischem Obste beladen eingeführt und am anderen Ende das trockene Obst ausgeführt werden; somit müsste dann nach Abräumung des trockenen Obstes das Darrfach wieder zum Aufladeplatz der Darre zugeleitet werden, wodurch augenscheinlich die in sich zurückkehrende Linie entsteht.

Aus den verschiedenen möglichen, horizontal und vertical in sich selbst zurückkehrenden Linien des Darrraumes habe ich nach verschiedenen versuchten Combinationen die einfachste, nämlich die horizontale Kreislinie gewählt.

Nun hatte ich mich für den Mechanismus zur Führung der Darrfächer zu entscheiden. Nach Verwerfung von auf parallelen Schienen eisenbahnartig laufenden Wägen, auf welche die Darrfächer gestellt werden könnten, bin ich auf das einschienige ringelspielartige Rotationssystem gekommen, wobei der die Bewegung vermittelnde Tragring, weil die centrale Unterstützung unanbringbar ist, auf wenigstens drei Stützen ruhend stabil gemacht werden muss.

Zu dieser Bewegung habe ich abermals verschiedene Frictionsrollensysteme erwogen, und zwar einmal mit an der Tragschiene angebrachten Rollen, speciell a) wo die Rolle in einem trogartigen Ringe laufen würde, b) wo die gekehlte Rolle auf einem abgerundeten Bodenringe gleiten würde, — ferner mit am Boden befestigten Frictionsrollen. Schliesslich bin ich bei dem Weikum'schen Drehkugelsysteme, als dem vortheilhaftesten, stehen geblieben, weil dasselbe die möglichst geringste Reibung hoffen lässt und in dem warmen Darrraume keine Schmiere nothwendig macht, wie auch die grösste Solidität und Dauerhaftigkeit gewährt.

Nach Fürwahl des Weikum'schen Drehkugelsystems hatte ich den neutralen Kreis zu berechnen, damit durch den Tragring die Last der mit Obst belegten Darrfächer gleichmässig unterstützt werde, widrigenfalls eine stärkere laterale Reibung entstanden wäre.

Um jedoch auch diese Reibung zu eliminiren, daher eine wenig Kraft erfordernde, schnelle Bewegung zu ermöglichen, habe ich eine derartige Schiefstellung der Drehebene projectirt, dass das auf der schiefen Ebene herabgleitende rohe schwere Obst das auf derselben schiefen Ebene hinaufgehende trockene leichte Obst nicht nur hinaufziehe, sondern auch den grössten Theil der Reibung paralysire.

Da ferner die Herstellung der Darrfächer von Holz in der nassen Wärme geringe Dauerhaftigkeit zeigt, ferner wegen seines grossen Volumens bezüglich seiner Stärke viel Raum einnimmt, auch die Feuergefährlichkeit vermehrt, habe ich mich zur Eisen- und Drahtconstruction der Fächer (Stellagen) entschlossen, die bisherige Holz- und Ruthenconstruction der Hürden aber, jedoch modificirt, beibehalten, und zwar weil die aus verzinktem rostfreien Draht hergestellten Hürden sehr theuer zu stehen kämen.

Indem jedoch die bisher üblichen Hürden, die in der Hitze sehr leiden, auch in der Form verändert werden mussten, so habe ich eine ganz neue Hürdenart mit verschraubten Doppelrahmen erfunden, welche eine bequeme Behandlung und Dauerhaftigkeit verspricht.

Da ferner das System der Ringdarre den separaten Auf- und Abladeraum bedingt, so musste dieser von dem Darrraume getrennt werden, was ich durch Anbringung von zweiflügeligen Schubthüren bewerkstellige.

Damit diese Thüren gesperrt werden können, war die Einrichtung der Zwischenräume zwischen den Fächern nothwendig.

Damit ferner auch diese Zwischenräume nicht leer bleiben, war die Errichtung der abhebbaren und wieder aufstellbaren Hängefächer angezeigt.

Schliesslich handelte es sich noch um die passende Anordnung der Meisner'schen Führung der Luftcirculation, Vertheilung des Platzes für die Stiege, für den Aufzug, für den Holzvorrath etc., nebst vielen minder wesentlichen Kleinigkeiten.

Um zu zeigen, wie ich die obigen Hauptprincipien errichtet habe, gebe ich hier beiliegend einen kleinen Uebersichtsgrundriss meines Planes zur Kelleranlage nebst Darre und ein Querprofil des Gebäudes, um die zweckmässige Verwendung des Terrains anzudeuten.

Hieraus ersieht man, dass ich eine eigene Zufahrt zum Keller und ebenso zum Souterrain erhalte.

Der Keller erscheint halb in den Boden eingelassen und zerfällt in den separaten Gemüse-, Milch- und in der Mitte in den Obstkeller, welcher zugleich die Darranstalt bildet.

Hiebei ist bei 13 die Eingangsthüre in den Obstkeller, welche durch eine Schub- oder anderweitige Thüre abgesperrt werden kann.

Die mit 1—12 bezeichneten, durch Kreuzvorstrebung der Tragsäulen angedeuteten trapezartigen Figuren deuten an die 12 Hürdenfächer oder Stellagen-Partien, auf welche das Obst aufgelagert wird und welche, durch die Trag-

*

schienen (dicker Strich) verbunden, einen Ring in dem Darrraume bilden.

Durch die Schubthüren zwischen 1—2 und 1—12 wird der Auf- und Abladeraum vom Darrraume abgetrennt.

Der inwendige Kern zwischen dem Darrraume und dem Abladeraum bildet den Manipulationsraum, wo sich die Meisner'sche Luftheizung, eine Stiege und ein etwaiger Aufzug nebst Platz für Holzvorrath befindet.

Bei 14 ist die Heiz- und Aschenthüre des Meisner'schen Ofens, bei 15—16 die Führung der kalten Luft unter dem Ofenmantel, bei 17—18 aber ist die Führung der warmen

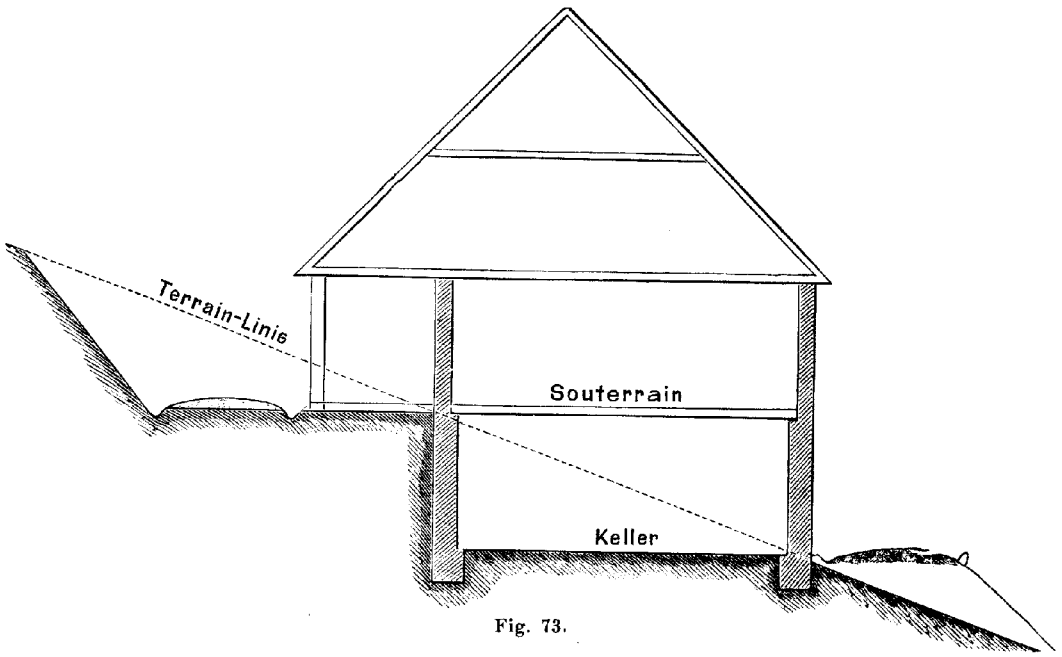


Fig. 73.

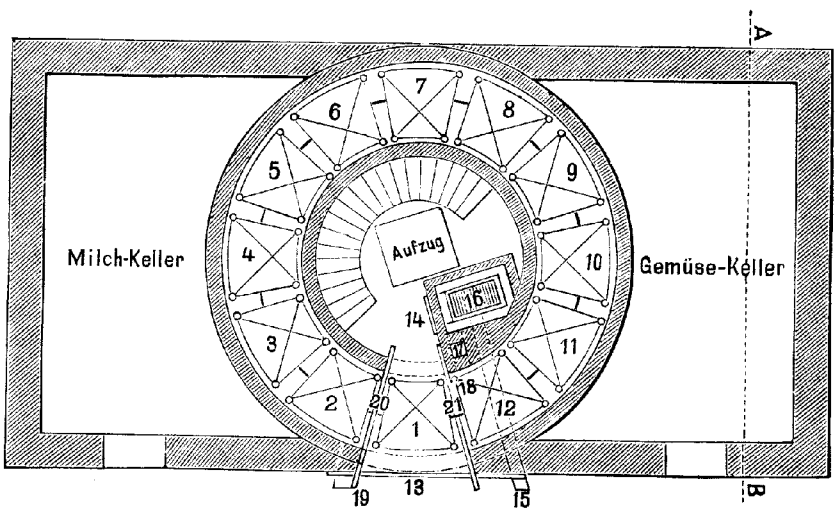


Fig. 74.

Luft von dem Ofen in den Darrraum, bei 19 ist der Austritt der verbrauchten warmen Luft angedeutet.

Sonach circulirt die warme Luft von 12 gegen 11, 10, 9 . . . . bis 19, das Obst wird aber von 1 gegen 2, 3, 4 . . . . bis 11, somit entgegengesetzt circuliren.

Es sind die Zwischenräume zwischen den Fächern leer gedacht; es können aber den Fächern beim Einschieben Hängefächer vorgesetzt werden, welche 25% des Darrraumes ausmachen, nur muss vor dem Schliessen der Schubthüren bei 20 und 21 das Hängefach abgehoben werden.

L. Ujsaghy.

Beerenobstwein-Ausstellung in Gernsbach im Grossherzogthum Baden.

Von Hofrath Prof. Dr. **Nessler.**

Bei jeder Prämiirung ist es die wichtigste Aufgabe, auch jeden Schein der Parteilichkeit zu vermeiden. Wenn ich nun auch die vollständigste Ueberzeugung hatte, dass die ernannten Preisrichter durchaus unparteiisch urtheilen werden, so hielt ich es doch, um jedem Einwurf zu begegnen, für geboten, denselben nur nummerirte Gläser vorsetzen zu lassen, so dass sie gar nicht wussten, wem die einzelnen zu prüfenden Weine gehörten. Es ist unzweifelhaft eine schwierige Aufgabe, in wenigen Stunden 76 Proben verschiedener, zum Theil sehr starker Getränke zu prüfen und in Classen zu theilen. Die Vorbereitung, d. h. das Ordnen der Weine und das Eintragen derselben in eine Liste, war vom Gartenbauverein Gernsbach so gut besorgt und die Herren Preisrichter gaben sich ihrer Aufgabe mit solchem Eifer und Sachkenntniss hin, dass wir wohl annehmen können, dass die Beurtheilung so gut erfolgte, als es nur möglich war. Die Weine waren ganz allgemein recht gut, einige vorzüglich. Der Hauptsache nach waren nur starke Weine ausgestellt. Die wesentlichste Aufgabe

der Beerweinbereitung dürfte aber doch wohl darin bestehen, ein gutes Getränke zu erzeugen, das als Tischwein benützt werden kann, was bei den starken Weinen, wie sie vorzugsweise ausgestellt wurden, nicht der Fall ist. Es lässt sich nun nicht verkennen, dass die schwächeren Weine der guten Hausgetränke, wenn sie bei den Ausstellungen nicht besonders bezeichnet und nicht für sich geprüft und prämiirt werden, eine Anerkennung nicht finden können; denn wenn man einen starken süssen Wein und dann wieder ein gewöhnliches Hausgetränk kostet, so muss letzteres sauer und schwach erscheinen. Es dürfte deshalb geboten sein, dass bei etwaigen künftigen Ausstellungen bei jedem Beerwein angegeben würde, wie viel Zucker und wie viel Wasser für eine gegebene Menge Saft oder Früchte verwendet wurde. Man könnte die Weine dann nach Stärke ordnen und die Hausgetränke für sich prüfen und prämiiren.

Es wird oft die Frage aufgeworfen, ob wohl die Beerweine bei uns auch, wie in England und Amerika, füglich im Grossen dargestellt und verkauft werden können. Specialitäten, wie schäumende Beerweine und besonders sorgfältig bereitete Erdbeer-, Himbeer- und Stachelbeerweine können schon einen gewissen Absatz finden. In einem Lande wie Baden, wo in guten Jahren viel und guter Traubenwein erzeugt wird, kann aber der Beerwein nie ein irgend erheblicher Handelsartikel werden, denn man wird hier doch ganz allgemein dem Traubenwein den Vorzug geben. Eine sehr grosse Bedeutung können aber die Beerweine als Hausgetränk erhalten, sie müssen dann aber im Hause selbst dargestellt werden; denn sobald sie in einer Fabrik erzeugt und im Handel verkauft werden, weiss man einerseits nicht, ob die Darstellung erfolgt, wie es für die Consumenten am zuträglichsten ist, andererseits werden sie aber durch den grossen Aufwand für Keller, Fässer, Arbeitslohn, Transport u. s. w. so theuer, dass sie den Zweck: ein gutes, billiges Hausgetränk zu sein, nicht mehr erfüllen.

Ohne die Früchte zu rechnen, kommt nach der später anzugebenden Vorschrift der Hektoliter eines guten Johannisbeerweines bei dem Preis des Zuckers von 68 Pf. das Kilo mit 7 Vol.-Proc. Weingeist auf 8·5 Mk., mit 9 Vol.-Proc. Weingeist auf 11·2 Mk., mit 12 Vol.-Proc. Weingeist, also ein starker Wein, auf etwa 15·3 Mk.: der Liter kostet also 8·5–16 Pf. Da, wo man die Beeren selbst baut, können sie zu sehr niederem Preis angenommen werden. Man erhält also ein gutes, gesundes Getränk zu einem verhältnissmässig niederen Preis. Es ist besonders zu wünschen, dass die Beerweine auch in jenen Kreisen Aufnahme und Verbreitung finden, wo bis jetzt der Genuss von Branntwein schädliche Folgen mit sich bringt.

Ueber Kirschen.

Durch die Thatsache, dass der Kirschbaum auf verschiedenen Unterlagen gut fortkommt, kann man sagen, dass die Kirsche überall leicht gedeiht. Auf die Vogelkirsche (Cerasus avium, Merisier) veredelt, gedeiht der Baum in fetten, frischen, sandigen Böden, auf die Traubenkirsche oder Mahaleb (Cerasus Mahaleb, Sainte Lucie) wird er ebenso kräftig und fruchtbar auf luftigen, felsigen Kalkböden, endlich auf eigenen Wildlingen (Cerasus communis) glückt sein Anbau auch auf angeschwemmtem Lande (Alluvialboden) und auf dem dem Weinbau gewidmeten Terrain. Nur sumpfige oder sehr kalte Lage schliesst den Anbau des Kirschbaumes aus; dagegen sagen ihm die luftigen lichten Höhen und Bergabhänge ganz besonders zu. In der Nähe von Wäldern oder in denselben gewinnt er eine bedeutende Höhe, producirt aber wenig. Weil ihm die von der Sonne stark getroffenen Stellen nicht günstig sind, sondern ihn im Wachsthum stören, wählt man nicht gerne solche. Am Spaliere kann man ihm die Lage nach Norden geben, um die Fruchtreife um einen Monat zu verzögern, während, wenn der Baum eine warme Stelle einnimmt, seine Früchte auch 14 Tage vor der gewöhnlichen Zeit zur Reife gebracht werden können.

Der Kirschbaum ist von der Zone des Orangenbaumes bis an die geographischen Grenzen der Eiche ausgebreitet, in welchem weiten Gebiete ihm nur die Nähe des Meeres weniger günstig für seine normale Vegetation und Fruchtbarkeit zu sein scheint.

Die Kirsche ist auf dem Markte stets des Verkaufes sicher; das Publicum, die Hausfrau und verschiedene Industrielle brauchen viel davon. Der Züchter, der auf Gewinn rechnet, muss sich daher in erster Richtung auf die starkwüchsigen reichtragenden Sorten verlegen. Nach französischer Anschauung sind dies die folgenden:

1. Für Hochstamm: Anglaise hâtive, Montmorency, Franche, Belle de Chatenay, Reine Hortense, Lemercier — Griotte du Nord, Griotte noire — Bigarreaux noire, rouge, rose. — Guigne précoce, Pourpre hâtive de l'Ohio.

2. Für Niederstamm: Anglaise hâtive, Imperatrice, Lemercier, Belle de Chatenay, Grosse transparente. — Griotte du Nord. — Guigne Beaute de l'Ohio, Pourpre hâtive und Bigarreau Napoleon.

Die Vermehrung des Kirschbaumes geschieht häufig durch Aussaat oder durch die bei einigen Sorten vorkommenden Wurzelschösslinge, sonst aber durch Veredlung, wobei man die Vogelkirschenunterlage ausschliesslich zu Hochstämmen benützt. Hierbei wird vor dem Blätterfall, wenn die Saftcirculation aufzuhören beginnt, 2 M. hoch hinter der Rinde gepfropft. Auf die Mahalebunterlage wird im August-September 10 Cm. über den Boden die Oculation vorgenommen, und lässt man den Stamm durch das Edelreis bilden. Sollte die Edelsorte nicht starkwüchsig genug hierzu sein, so kann man auf die Mahalebsorte zuerst an der Basis eine Zwischenveredlung durch eine starktreibende Sorte vornehmen und dann erst in der verlangten Höhe die gewählte Edelsorte in die Krone pfropfen.

Die kleinste Entfernung für Kirschenhochstämme ist bei Sorten mit kurzem Holz: Imperatrice, Lemercier, Guigne pourpre hâtive 4 M., bei mittelwüchsigen Sorten, wie Anglaise hâtive, Belle de Chatenay, Montmorency, Griotte du Nord, Guigne Beauté de l'Ohio 6 M., während für die grosser Entwicklung fähigen Sorten 8 M. nothwendig sind. An Strassen nimmt man jedoch, besonders für die grosswerdenden, zum Kirschwasser benützten Sorten, schon auch wegen der Lüftung der Strasse eine Entfernung von 10 M. an.

Kirschbaumpflanzungen, welche zur speculativen Ausbeutung dienen sollen, werden sehr gut niederstämmig angelegt, sei es nun in Busch- oder Vasenform, die man mehr oder weniger irregulär wachsen lässt. Zu diesem Zwecke werden die Unterlagen auf 4 M. Entfernung untereinander ausgesetzt und gewöhnlich erst an Ort und Stelle veredelt. Nur wenn man Zwischenculturen von Erdbeeren, Stachel- oder Himbeeren oder Weinreben beabsichtigt, muss die Entfernung zwischen den Reihen eine grössere werden.

Im Obstgarten wird die Kirsche am schönsten als Pyramide gezogen; in dieser Form ziert sie durch ihre Blüthen und Früchte ausserordentlich und kann schon auf 3 M. Entfernung von einander gepflanzt werden.

*

Sonst wird noch die Palmette- und Candelaberform für die Erziehung des Kirschbaumes angewendet, wenn man sie an Contrespaliere oder Mauern anbringen kann. Hier kann man auf Südlagen die Reife der Frühsorten sehr beschleunigen, dagegen wieder an Nordmauern die späten Kirschensorten noch bedeutend später zur Reife bringen, ohne dass sie an ihrer Qualität verlieren würden.

Bei dem Hochkirschenstamme ist ein Schnitt absolut unnöthig, höchstens dass man in der Jugend des Stammes einige Schnitte vornimmt, um die Regelmässigkeit der Vegetation zu unterstützen. Manche Sorten beginnen in einem gewissen Alter nicht mehr oder schlecht zu tragen, obwohl das Laub grün und der Stamm vollkommen gesund ist. In diesem Falle ist ein Zurückschneiden der Aeste sehr empfehlenswerth, welches recht zeitlich im Frühjahr geschehen sollte. Die meisten Zweige treiben dann vortrefflich aus, bilden eine neue Krone und tragen bald wieder sehr schöne Früchte. (Schluss folgt.)

Strassenpflanzungen.

Wir entnehmen einer ältern Verordnung der sächsischen Regierung, welche in der neuesten Zeit wieder publicirt wurde, die nachfolgenden beachtenswerthen, von dem verstorbenen Pomologen Dr. Lucas approbirten Grundsätze, welche bei Strassenpflanzungen zu beobachten sind.

I. Zweck der Baumpflanzungen. 1. Die Bäume an den Strassen sollen bei Dunkelheit oder nach Schneewehen den Strassenrand kenntlich machen und unter Umständen auch ein Abgleiten des verkehrenden Publicums von der Chausseekrone direct verhindern, ausserdem aber auch den Passanten auf den Strassen eine Annehmlichkeit bieten.

2. Hiernächst ist darauf Bedacht zu nehmen, dass aus den Bäumen ein möglichst hoher Nutzen für die Strassenbauverwaltung erzielt wird.

II. Auswahl. 1. Für Alleen sind vorzugweise solche Arten von Bäumen zu wählen, welche nach den klimatischen Verhältnissen, der Bodenbeschaffenheit und der Umgebung ein gutes und schnelles Gedeihen versprechen, wenig empfindlich gegen Unbilden sind, bald ohne Pfahl stehen und einen im Verhältniss zu den Kosten der Anpflanzung und Pflege möglichst hohen Nutzertrag in Aussicht stellen.

2. Wo Obstbäume gedeihen und die Oertlichkeit nicht das Auftreten von Späthfrösten begünstigt und damit den Ertrag gefährdet, ist hiernach in erster Linie auf die Anpflanzung geeigneter Obstbäume Bedacht zu nehmen; wo jedoch ein Gedeihen von Obstbäumen nicht zu erwarten ist, also namentlich im höheren Gebirge, in den Wäldern, sowie dort, wo Beschädigungen und Beraubungen der Bäume in stärkerem Masse zu befürchten sind, wie dies bisweilen innerhalb starkbevölkerter Ortschaften und in der nächsten Nähe derselben der Fall ist, sind wilde Bäume vorzuziehen.

3. In feuchten Lagen sind Bäume, welche grosse dichte Kronen bilden, und auf weniger breiten Strassen Bäume mit niedrigen Stämmen und dabei starker seitlicher Ausbreitung der Aeste nicht anzupflanzen.

4 Auch ist die Anpflanzung von Baumgattungen, welche den angrenzenden Grundstücken direct oder indirect Nachtheil bereiten können, möglichst zu vermeiden.

5. Was die Obstbäume speciell anlangt, so empfiehlt es sich im Allgemeinen, möglichst spätblühende und reifende Sorten von Wirthschaftsobst, sowie solche Bäume anzupflanzen, deren Früchte einen weiten Transport vertragen und verhältnissmässig lange aufbewahrt werden können, ohne zu verderben. Auch empfiehlt es sich in der Regel, um die Verpachtung des Obstes zu erleichtern, eine und dieselbe Obstsorte jedesmal auf längere Strecken zu verwenden. Wo besondere örtliche Verhältnisse das Letztere nicht räthlich erscheinen lassen, sind wenigstens solche Arten und Sorten anzupflanzen, welche nahezu gleichzeitig reifen, jedesmal auf Strecken, welche lang genug sind, um eine rationelle Verwerthung des Obstertrages und eine günstige Verpachtung zu ermöglichen. — Eine Zwischenpflanzung von wilden Bäumen ist hierbei selbstverständlich möglichst zu vermeiden.

6. Von Apfelbäumen sind womöglich nur Sorten mit hoben Stämmen und in die Höhe gehenden Kronen zu verwenden. Von der Pflanzung von Kirschbäumen ist in engen und tiefen Thälern in der Regel ganz abzusehen.

7. Anlangend die wilden Bäume, so ist namentlich Nutzholz in's Auge zu fassen; insbesondere ist auf die Verwendung von Eschen und Ahorn, sowie in grösserer Entfernung von Ortschaften von wilden Kirschen hinzuweisen. Bei ungünstigem Boden und namentlich im höheren Gebirge, wo andere Baumarten weniger gut gedeihen, empfiehlt sich auch die Anpflanzung von Ebereschen. (Vogelbeeren.)

8. Im Uebrigen ist auf die Erlangung junger, kräftiger und, was die Obstbäume betrifft, gut geschulter Bäume von solchen Bezugsquellen, welche sich für die betreffenden Gegend vorzugsweise eignen, ein besonderes Augenmerk zu richten.

9. Wo bestehende Pflanzungen den vorstehenden Grundsätzen nicht entsprechen, ist auf allmälige Herbeiführung einer rationellen Bepflanzungsweise Bedacht zu nehmen.

10. Für die betreffende Strecke ist deshalb eine bestimmter Plan hierzu aufzustellen und nach demselben bei allen nöthigwerdenden Ergänzungen vorzugehen.

11. Unter Umständen ist auch eine baldige Aenderung des für die Bepflanzung befolgten Systems nicht ausgeschlossen, namentlich wo erwartet werden kann, dass bestehende Obstpflanzungen durch Herausnahme von zwischen den Obstbäumen stehenden wilden Bäumen oder durch Beseitigung von unpassenden Obstsorten einen entsprechenden Mehrertrag gewähren werden.

12. Wo demgemäss durch einen Wechsel in der Baumsorte mit Bestimmtheit ein Mehrertrag, welcher die zunächst damit verknüpften Kosten überwiegt, zu erwarten ist, kann in dem betreffenden Bezirke alljährlich für eine Strecke von 5—10 Km. Länge die entsprechende Aenderung bei Aufstellung der Unterhaltungsanschläge berücksichtigt werden.

13. In ähnlichen Fällen ist aber, da ein solcher schneller Wechsel in der Baumart immer die Ausnahme von der Regel des allmäligen Ueberganges bleiben muss, der deshalb gemachte Vorschlag durch specielle Darlegung der Gründe näher zu motiviren.

III. Verfahren bei der Anpflanzung. 1. Die gegenseitige Entfernung der Bäume ist, um das Gedeihen der Bäume nicht zu beeinträchtigen, nicht zu eng zu bemessen. Wo nicht aus Rücksicht auf die Sicherheit des Verkehrs eine engere Pflanzung erforderlich ist, empfiehlt sich bei Apfel-, Birn- und Süsskirschbäumen eine gegenseitige Entfernung von **10—13 M.**, bei Sauerkirsch- und Pflaumenbäumen von **7—9 M.**

2. Inwieweit an gewissen Punkten ausnahmsweise von einer Bepflanzung abzusehen ist, wie z. B. bei felsigem Strassenrande, oder dann, wenn dicht neben der Strasse Bäume oder Häuser stehen, ist nach den localen Verhältnissen zu beurtheilen.

Mittheilungen und Correspondenzen.

Neue Fruchtbäume. Als Topfobst kann man bekanntlich eine Reihe von Gewächsen ziehen und zur Fructification bringen, welche unsern Winter nicht im Freien aushalten, den Sommer über aber genügend Wärme geniessen, um ihre Früchte vollständig auszubilden. Dies ist es auch, was viele Gärtner der Topfobstzucht zuwenden sollte, da solch seltene Obstgewächse nicht nur grosse Freude bereiten, sondern auch zur Zierde von Credenz und Tafel gut verwerthet werden können.

Wir kommen hier zuerst auf eine schon durch einige Zeit bekannte Pflanze, die chilenische Haselnuss zurück, von der sich auch ein sehr schönes Exemplar in den Häusern von Schönbrunn befindet. Guevina Avellana ist ein immergrüner Strauch, der in einigen Theilen Englands den Winter im Freien überdauert und am Mittelländischen Meere jedenfalls als besondere Fruchtpflanze angebaut werden kann. Sie gehört in das Geschlecht der Protaceen, welches als seine Heimat eigentlich Australien nennt; doch ist es auch in Südamerika durch einige ausgezeichnete Species vertreten. Man findet unter denselben keine Nahrungspflanzen und dürfte die Guevina, über die wir sprechen wollen, die einzige solche sein. Sie bildet in ihrem Vaterlande, dem südlichen Chili, einen kleinen, kaum 10 M. Höhe erreichenden Baum. Seine Blätter erreichen die Länge von 25 bis 35 Cm., sind gefiedert und bestehen aus 2 bis 5 meist gegenständigen Fiederbaaren. Die Blättchen sind 3 bis 10 Cm. lang, 2 bis 5 Cm. breit, lederartig, oval oder eiförmig, keilig, etwas abgerundet und genervt. Die Blumentrauben stehen aufrecht, sind 5 bis 10 Cm. lang, kurz gestielt, dichtblüthig. Kelch, Blattunterseite, junge Aeste und Stiele sind braunwollig. Die Blumenkrone besteht aus vier Blättchen, von denen eines aufrecht steht, die andern drei zurückgeschlagen sind. Diesen Blumen folgen die Früchte in einer rundlichen Nuss. Ihre Grösse ist die einer Kirsche; sie sind hart und sehr glatt, werden in der Nachreife schwärzlich und runzlich. Die darin befindliche Mandel ist von der Grösse einer Haselnuss und auch ihr Geschmack nähert sich dieser, daher der Name „Noisette de Chili", wie man sie dort heisst, wo sie im Handel vorkommt.

Die Pflanze wurde schon vor langer Zeit entdeckt. Der unglückliche Franzose Dombey sammelte sie zuerst mit seinen Gefährten Ruiz und Pavon und die Zweige von daher finden sich noch in den grösseren Herbarien Europas. Die beiden letztgenannten Botaniker studirten den Strauch vor hundert Jahren (1782 , widmeten ihn dem Don Antonia de la Quarda und gaben ihm den Namen Quadria heterophylla; erst später (1788) publicirte ihn Mollina unter dem jetzt gangbaren Namen. Die Chilenen heissen den Strauch Avellana Guevuin oder Nefuen. Er wurde sehr lange nicht eingeführt und die in Schönbrunn befindliche Pflanze nicht weiter verbreitet. Erst in der neuesten Zeit brachte ihn W. Bull lebend in den Handel und blüht gegenwärtig davon eine Pflanze in Devonshire im Garten des H. Bolitho.

Jedenfalls wird dies ein willkommener Fruchtstrauch für das Mittelmeer, die Bretagne und Südengland werden und kann er in der Topfcultur auch bei uns eine schöne Stelle einnehmen.

An diesen Strauch schliessen wir die Beschreibung eines andern, dessen Vaterland ebenfalls Südamerika ist, die brasilianische Aprikose Phyllocalix edulis.

Unter der Sammlung der Fruchtgehölze, die der jüngst verstorbene A. Lavallèl besitzt, befindet sich auch dieser sonderbare Fruchtstrauch. Er wurde in Segrez im Glashause gehalten und bewunderte der Besitzer dessen Früchte ausserordentlich. „Sie sind sehr sonderbar", sagte er, „einer kleinen, mit seitlichen Erhabenheiten versehenen Aprikose ähnlich und von einem sehr stark wohlriechenden Safte erfüllt." Herr A. André erhielt von daher auch die mit ihren goldenen, fremdartig aussehenden Früchten besetzten Aeste und kostete und studirte sie mit lebhaftem Interesse. Er constatirte, dass es Phyllocalix edulis Bery aus Brasilien und zuerst beschrieben von Martius sei. Die „Revue horticole" bringt davon eine brillante Abbildung. Nach Bentham und Hocker ist Phyllocalix nur eine Unterabtheilung von Eugenia; doch wurde diese Benennung von einigen Botanikern auch bei mehreren anderen Familien angewendet.

In der brasilianischen Provinz Rio wächst Phyllocalix edulis in zwei Varietäten: depauperata, mit geringem, schlechtem Wuchse und dives, mit robustem Wuchse und schönen, saftigen Früchten. Der Strauch wird 1 bis 2 M. hoch und hat das Aussehen einer grossblättrigen Myrthe mit den oval-lanzettlichen, glatten, immergrünen Blättern und vierblättrigen, mit vielen Staubfäden versehenen Blumen. Die Beere ist von der Grösse einer Wallnuss länglich, goldgelb, mit feiner Haut und fünf abgerundeten, erhabenen Rippen versehen; das Innere fleischig, reich, zur Reifzeit weich und bei Anfang derselben einen säuerlich weinartigen Geschmack zeigend; später aber haucht sie einen durchdringenden Ananasgeruch, von dem sie auch den Geschmack annimmt, aus, und man empfindet noch lange nach dem Genusse einen äusserst aromatischen Nachgeschmack, welcher in ähnlicher Weise bei vielen tropischen Früchten vorkommt und an die Mangofrucht erinnert. Es erinnert etwas an Terpentin. Ungeachtet dessen ist die Frucht keine Curiosität, sondern wirklich ein angenehmes Obst, welches zum feinen Dessert gewiss, wo man es kennt, sofort gesucht werden würde. In der Mitte der Frucht findet man in einer zweihäusigen Vertiefung gewöhnlich nur eine weisse eiförmige Mandel. — Diese Frucht wurde von vielen brasilianischen Reisenden: Sello, Mikan, Beyrich etc. getroffen und soll der einheimische Name Pitangatuba sein.

Eine sehr gute Eigenschaft dieses Strauches ist, dass er sehr zeitlich fructificirt. Exemplare von kaum 50 Cm. Höhe tragen schon zahlreiche Früchte im Topfe; es ist dies deshalb eine Pflanze, die man zur Decoration wie zum Fruchttragen frühzeitig benützen könnte. Noch mehr würde sich die Pflanze verbreiten, wenn sie, wie man hofft, an den Küsten des Mittelmeeres, wie so viele andere Myrthaceen, den Winter überdauern und fructificiren würde. Wir können die Anzucht derselben als Topfobst, den Sommer über im Freien, den Winter über im Glashause, auf's Lebhafteste empfehlen.

Als verkannter Obstbaum, richtiger „Beerenstrauch", bezeichnet E. A. Carrière in der „Revue horticole" die in Chile heimische Aristotelia Macqui Lhérit. (A. glandulosa Ruiz & Pav., Cornus Chilensis Molina), deren Stellung im Systeme lange schwankend war, bis man ihr zwischen den Ilecineen und Terebinthiaceen einen eigenen Platz, die

kleine Familie der Aristotelien einräumte. Sie ist eigentlich ein Strauch, der in seiner Heimat Chile zwischen 2 und 6 M. hoch wird, in den französischen Culturen aber, wo er nur selten vorkommt, nur einen kräftigen, sehr verästelten Busch bildet. Sein weiches markiges Holz erinnert an gewisse Rhus-Arten; die auf langen Stielen sitzenden Blätter sind herzförmig, gespitzt, kurz gezähnt, stark geadert und bleibend. Die von April bis Juni erscheinenden kleinen Blüthen sind weisslich und hängen traubenförmig herab; die fünf bis sechs Petalen sind länglich, die 15 bis 18 Staubgefässe zu dreien in fünf bis sechs dem Kelche entgegengesetzten Büscheln vereinigt. Die runden, mehr oder weniger fleischigen Früchte wandeln ihre Anfangs grüne Farbe zur Reifezeit in Purpurroth und haben einen süss-säuerlichen, nicht unangenehmen Geschmack; sie werden in Chile gegessen; die eingebornen Indianer bereiten ein Getränk daraus, Thecu genannt, das als Heilmittel des Fiebers gilt, wie auch der Saft der Blätter ein Specificum für Halsleiden sein soll. Abbé Molina erwähnt auch einer Varietät mit weissen Beeren.

Der in Chile als „Macqui" bekannte und verbreitete Strauch wurde zuerst im Jahre 1773 nach England gebracht, in Frankreich im Jahre 1783 aus Samen gezogen, scheint aber, ausser in botanischen Gärten, aus den Culturen ganz verschwunden, obwohl er z. B. in Frankreich im freien Winter mit Blättern oder Mist gedeckt oder auch im Kalthause ganz gut aushalten würde. Er böte jedenfalls eine hübsche Zimmerdecorationspflanze, so wie sich auch die Beeren als Dessertfrucht oder eingelegt gut verwenden liessen.

Marlboro-Himbeere. Diese neueste Züchtung amerikanischen Ursprungs wurde im Frühjahre 1884 von den berühmten Baumschulen Mount Hope Nurseries von Ellwanger & Barry in Rochester, New-York, auf Subscription und gegen Vormerkung in den Handel gegeben, das Stück zu einem Dollar, das Dutzend zu 9 Dollar, das Hundert zu 25 Dollar. Die volle von dem Züchter gegebene Beschreibung ist in Kürze folgende: Es ist die starkwüchsigste bisher bestehende Varietät, deren Schosse und Seitentriebe viel stärker als bei irgend einer andern bekannten Art sind. Während bei vielen Himbeersorten in strengen Wintern Spitze und feine Triebe von der Kälte getödtet werden, wenn man sie nicht schützt, gewähren selbst die endständigen Knospen der Schosse der neuen Marlboro-Himbeere bei ihrer oft erreichten Höhe von 11 Fuss und längs der ganzen Triebe grosse und feine Früchte. Die Sorte ist also hart im vollsten Sinne des Wortes. Die Seitenäste sind 2 bis 3 Fuss lang, bis zur Hälfte ihrer Länge mit Trauben, die an kurzen Stielen stehen, besetzt, aber dabei so kräftig, dass sie, ungeachtet sie sich stark unter der Last biegen, dennoch nicht brechen. Die Grösse und dunkelgrüne Färbung des Blattwerkes bildet das Mittel, wodurch diese Varietät so früh, so regelmässig und auch wieder so spät Früchte bringt, ist der Grund der ausserordentlichen Grösse der Frucht, welche gut um ein Viertheil grösser ist als die schöne, alte „Hudson River Antwerp". Die Beeren erreichen ¾ bis 1 Zoll im Durchmesser, und ist, wenn keine besondere Trockenheit das Wachsthum hindert, gut ein Drittheil der Beeren über einen Zoll gross. In Farbe ist die Frucht glänzend carmoisin und unähnlich anderen verliert sie diesen Glanz nicht, auch wenn sie überreif wird. Dies wurde auch beobachtet und constatirt vom „American Agriculturist", „Rural New-Yorker" und vielen anderen. Die Früchte halten sich vier Tage, nachdem sie vollkommen sind und sind deshalb sehr marktfähig. In Quantität übertrifft die Frucht jede andere, die sich im Handel befindet. Man schätzt den Ertrag eines Acre von dieser Beere auf 1 Dollar. Alte Züchter schätzen den Gewinn für noch viel höher. Die alte Antwerp gab in ihrer ersten Zeit bessere Erträge.

Double Marmotte oder Griotte impériale ist eine neue Kirsche, welche der National-Gesellschaft für Frankreichs Gartenbau in der Sitzung vom 8. Juli d. J. vorgelegt wurde. Diese Kirsche ist herzförmig, etwas verlängert, sehr gross, von äusserst schönem Roth, mit rothem Fleische, überfliessendem Safte, aber dabei stark säuerlich. Sie ist zu empfehlen und von dem Gärtner Boucher, avenue d'Italie, Maison-Blanche in Paris zu beziehen.

Bonne de Bry. Eine neue Pflaume, die besonders durch ihre ausserordentliche Fruchtbarkeit, sowie durch ihre Frühzeitigkeit merkwürdig ist. In Paris erscheint sie vor allen anderen Pflaumen in den Hallen und zwar jedes Jahr in sehr ansehnlichen Quantitäten; sie wird dort aus dieser Ursache auch sehr gut bezahlt. Es ist eine Art violetter Damascenerpflaume mit fast kugelrunder Frucht, gezuckertem, ablöslichem Fleische von guter Qualität. Der Aussteller, Herr Sellier, der diese Local-Pflaumensorte in fruchtbeladenen Aesten in der letzten Sitzung des Obstbau-Comités der französischen Gartenbau-Gesellschaft vorzeigte, theilt weiter darüber mit, dass die Commune Bry-sur-Marne jedes Jahr um 50.000 Francs von dieser Localsorte verkaufe. Es wäre schon der Frühzeitigkeit — Ende Juni — halber werth, die Verbreitung dieser guten Sorte anzustreben.

Turiner königliche Butterbirne (Beurré royale de Turin). Diese Birne ist italienischen Ursprunges, bisher noch sehr wenig unter den Pomologen bekannt, obwohl sie schon vor einigen Jahren von den Baumschulenbesitzern in Metz, den Herren Simon Louis frères, in den Handel gegeben wurde. Sie ist von erster Qualität, versichert man, und dies ist auch die Ursache, weshalb wir die Leser des „Oest.-ung. Obstgarten" auf dieselbe aufmerksam machen. Herr Oscar Thomas gibt in seinem „Guide pratique de l'amateur de fruits", S. 66, von derselben die nachfolgende Beschreibung:

„Grosse, unregelmässig abgerundete Frucht, krautartig, grüngelb, punktirt, mit feinem, weissem Fleische, butterhaft schmelzend, gezuckert, mit ausgezeichnet erhabenem, säuerlichem Geschmacke erster Qualität. — Reifezeit Ende October und im Laufe des November. — Die Sorte wächst sehr gut auf Quittenunterlage und ist sehr fruchtbar. — Sie stammt aus Italien und zeigt in ihren Früchten eine ungemeine Aehnlichkeit in der Form, Farbe, Dauerhaftigkeit und dem Parfum ihres Fleisches mit der Doyenné d'hiver."

Man findet von dieser schönen und guten, empfehlenswerthen Birne erst vor Kurzem eine Beschreibung und Abbildung in dem „Bulletin d'arboriculture et de floriculture de Belgique."

Gesegnete Kirschenernte. Die Gemeinden Schriessheim, Dossenheim und Handschuhsheim, an der Bergstrasse — Odenwald — gelegen, haben dieses Jahr eine grosse Einnahme durch ihren bedeutenden Kirschenhandel nach Holland, England und Berlin zu verzeichnen. Es lösten Schriessheim 120.000, Dossenheim 100.000 und Handschuhsheim 80.000 Mark!

Kirschenkäfer. Die Coblenzer k. Regierung erlässt im Amtsblatt vom 25. Juli folgende Bekanntmachung: „Bereits im vorigen Jahre in dem benachbarten Regierungsbezirk Wiesbaden, namentlich in Camp am Rhein, ist die Beobachtung gemacht worden, dass die Kirschbäume von

mehreren Käferarten befallen und derart beschädigt worden sind, dass die Mehrzahl der beschädigten Bäume noch in demselben Sommer zum Abwelken und schliesslich zum Absterben gekommen sind. Im laufenden Jahre ist die gleiche Erscheinung im diesseitigen Regierungsbezirk an mehreren Orten, wenn auch nur in vereinzelten Fällen, constatirt worden. Wir nehmen hieraus Veranlassung, den Besitzern von Kirschbäumen deren sorgfältige Beobachtung anzuempfehlen. Bei der Untersuchung der kränkelnden Bäume wird man in dem Stamm und den Aesten die Bohrlöcher der Käfer finden. Bei deren Auftreten in geringerer Anzahl mag es noch möglich sein, den Baum zu retten, wenn unverweilt dieserhalb die nöthigen Schritte gethan und Vorkehrungen zur Beseitigung der Käfer angewandt werden. Zu diesem Zwecke wird von sachverständiger Seite empfohlen: I. den einzelnen Besitzern; a) durch Einschieben eines feinen Drahtes in die Bohrlöcher die darin sitzenden Käfer zu töten, b) Petroleum in die Bohrlöcher zu spritzen, c) die letzteren mit Steinkohlentheer zu verschmieren; II. dagegen den Gemeinden: d) an schattigen Orten belaubte Eichenloden von mindestens 5 Cm. Stärke von Ende Juni an einzugraben, sie alle 14 Tage zu erneuern und die alten zu verbrennen. Dieser letztere Vorschlag gründet sich auf die Annahme, dass die Käfer die Eichenloden mit Vorliebe aufsuchen werden. Wenn ein Baum jedoch derart von Käfern befallen ist, dass seine Erhaltung zweifelhaft erscheinen muss, so liegt es im Interesse aller Kirschbaumbesitzer, ihn so bald als möglich sammt den in ihm enthaltenen Brutstätten durch Verbrennen zu vernichten.

Entblättern der Obstbäume. Kann man das Entfernen der Blätter vornehmen, bevor noch die Früchte ihre vollkommene Grösse erreicht haben, oder soll man bezüglich dieser Arbeit die Zeit abwarten, bis sie vollständig formirt sind und nur mehr ihre Reife auszubilden haben? Dies ist eine Frage, die gegenwärtig die Obstzüchter in zwei Lager theilt. Diese Frage lässt sich nur auf Grund von Beobachtungen entscheiden.

Von Seite des Handels wird als eine der ersten Bedingungen beim Obstverkauf eine schöne Färbung der Früchte verlangt; diese aber wird nur nach Massgabe, als die Früchte mehr oder weniger vom Sonnenlichte getroffen werden, erreicht. Von Seite der Physiologen wird aber behauptet, dass das zeitliche und dauernde Entfernen der Blätter auf die Entwicklung der ganzen Pflanze schädlich wirke. Deshalb erklären Viele, es solle nur eine Entblätterung vor der Annäherung der Reifezeit stattfinden, weil ein früheres Entblättern durch das Auftreffen der brennenden Sonnenstrahlen die Früchte in ihrem Grössenwachsthum aufhalten und beeinträchtigen und verhärten würde. Aber diese Behauptungen lassen sich durch eine Menge Facta, die man bei jedem Obstbaume aufweisen kann, widerlegen. Mit Ausnahme der Weinrebe haben fast alle Obstbäume die grösste Zahl ihrer Früchte nicht unter dem Laube versteckt, sondern so wachsend, dass sie dem Sonnenlichte ausgesetzt sind und doch verbrennen sie niemals, werden in Grösse, Schönheit, Färbung und Qualität immer besser, ohne zu leiden. Selbst bei den Pfirsichen, welche die Gegner einer zeitigen Entblätterung zumeist als Beispiel anführen, wie viele Früchte sind dabei von gar keinen Blättern gedeckt, ohne doch im Geringsten zu verbrennen! Ja sieht man nicht selbst an verschiedenen Fruchtbäumen fast blattlose Aeste, die grosse und schöne Früchte tragen und ausreifen? Hiermit fallen die Gründe gegenüber den Beobachtungen, die Theorie gegen die Praxis.

Wenn man daher alle Thatsachen auf's Ernsteste studirt und vergleicht, muss man dem dauernden, langsamen Entblättern das Wort reden. Die Früchte gewöhnen sich nach und nach an die Sonne, werden besser genährt, erhalten eine festere Haut und widerstehen Witterungseinflüssen besser — sie werden besser als die Früchte, die man im Schatten lässt. Dagegen kann ein plötzliches Entfernen der Blätter vor der Reife den mit zarter Haut begabten, bisher im Schatten stehenden Früchten leicht durch plötzliche Einwirkung der Sonnenstrahlen schädlich werden und dieselben verderben.

Jeder praktische Obstzüchter, der also schöne Früchte an Tafelobst erziehen will, entscheide sich daher für dauerndes Entblättern, d. i. er nehme einzelne Blätter ganz oder zum Theile in der Nähe der Früchte, welche diese beschatten, schon zu der Zeit weg, wenn die Frucht vollständig formirt ist und vermehre das Lichtgeben durch wiederholtes Entfernen weiterer Blätter, bis die Früchte in voller Sonne stehen. Dadurch wird er jedenfalls am besten die erwünschten schön colorirten Früchte in Vollkommenheit erzielen.

Verwendung der Tomaten (Lycopersicum esculentum). In der Krim, berichtet Herr Kunstgärtner Kessal, werden die Tomaten (Liebesäpfel, Paradiesäpfel) allgemein in folgender Weise verwendet. Man sammelt an trockenen Tagen die rothen oder halbrothen Früchte und macht sie ähnlich wie Salzgurken auf folgende Art ein: Ein hölzernes Gefäss füllt man theilweise mit Tomaten und Salz, giesst so viel Wasser darauf, dass sie gut mit demselben bedeckt sind und legt obenauf eine Schichte Weinblätter, Kirschblätter und Dill. Dann bringt man den Deckel auf, der gerade in das Gefäss hineinpassen muss und beschwert denselben mit Steinen. Bringt man nun das Gefäss in einen kühlen Keller, so halten sich die Liebesäpfel den ganzen Winter und geben eine wohlschmeckende Zugabe für Braten und andere Fleischspeisen. Es versteht sich von selbst, dass der Deckel und die Steine von Zeit zu Zeit gereinigt werden müssen.

Ribes alpinum pumilum aureum. Als ich den Strauch zum ersten Mal sah, war ich wirklich erstaunt. Alle seine Triebe waren goldgelb. Später werden die alten Blätter wieder grün, wie es bei den meisten Pflanzen mit gelb, roth oder dunkelpurpur gefärbtem Blattwerk mehr oder weniger vorkommt. Diejenigen Pflanzen, deren Charakter bis zur spätesten Zeit des Jahres hält, sind solche, deren vegetative Thätigkeit sich bis zu dieser Epoche verlängert. Dieser Umstand erklärt auch, warum die Pflanzen mit goldgelben Blättern im ersten Jahre nach ihrer Pflanzung zu wünschen übrig lassen, wenn sie in keinen frischen nahrhaften Boden zu stehen kommen und nicht häufige Begiessungen erhalten.

Der neue Strauch stammt von einer Species — Ribes alpinum — die man auf den europäischen und sibirischen Alpen in wildem Zustande findet. Der Strauch ist von buschigem Habitus und wird 1 bis 2 M. oder mehr hoch, hat dreilappige Blätter und unansehnliche Blumen. Was die in Frage stehende Varietät betrifft, so scheint es, dass sie sich auf die von Lindley unter dem Namen R. alpinum pumilum, welche von dem Typus nur durch die beschränkteren Dimensionen differirt, zurückführen lässt.

Was ihre Verwendung in der Gärtnerei betrifft, so würde sie hübsche Einfassungen für Strauchgruppen geben. R. alp. pum. aureum ist vollkommen hart und gedeiht fast in jedem Boden, wenn er nicht zu sandig und mager ist.

Pfirsich Griepenkerl. Die fünfte Programmfrage der vorjährigen Versammlung deutscher Pomologen und Obstzüchter in Hamburg in den letzten Tagen des September lautete: Welche neue Sorten von Aepfeln, Birnen, Kirschen, Pflaumen, Pfirsichen und Aprikosen sind speciell für Norddeutschland als besonders werthvoll zu bezeichnen? Da es sich bei Beantwortung dieser Frage besonders um solche Obstsorten handelte, welche den grossen Frostschäden von 1879 auf 1880 widerstanden hatten, deren es sehr wenige gibt, so ist diese Frage auch für viele Gegenden unseres Vaterlandes, höhere Alpenthäler und ungeschützte nördliche Abdachungen von grossem Interesse.

Es wurden dort als vollständig widerstandsfähig die Aepfel: Transparente de Croncels, gezogen von den Gebrüdern Ballet in Troyes, und Josephine Kreuter, ein Sämling des Stiftsgärtners J. Kienast in St. Florian, eine echt österreichische Sorte, vorgezeigt und genannt; von Birnen: Josephine von Mecheln (Joséfine de Malines) und daneben als die Perle aller Winterbirnen Henry Courcelles. — Ferner theilte der Referent mit, dass er nach Darwin'scher Theorie eine vieljährige Züchtung von Pfirsichen behufs Kälteüberdauerung mit bestem Erfolge durch ursprüngliche Aussaat von Kernen der Early Beatrice vorgenommen habe, bei welcher immer nur der widerstandsfähigste Sämling zur Weiterzucht verwendet wurde, wodurch er endlich zu einer in dieser Beziehung vollkommenen Sorte, einem jede Kälte ertragenden Pfirsich „Präsident Griepenkerl" gekommen sei, den er auf Grund seiner Erfahrungen allseitig empfehlen könne.

Da diese Frucht auch ausgestellt war und sich durch Colorit und Geschmack als in jeder Beziehung ersten Ranges erwies, so glauben wir mittheilen zu dürfen, dass diese neueste deutsche Züchtung von der Hamburger Firma Peter Smith & Comp. um den Preis von 5 Mark pro Stück zu beziehen ist.

Aufbewahrte Aepfel wurden in der letzten Sitzung des Nied.-Oest. Landes-Obstbauvereines in vorzüglicher Qualität vorgezeigt. Besonders schön waren die „Weissen Winter-Calville". Dagegen hat uns ein hiesiger Obstzüchter am 10. August prachtvolle Wintergoldparmänen unter dem Namen Herzogs-Apfel eingesendet, die ebenso glatt und geschmackvoll waren, wie wenn sie eben vom Baume abgenommen worden wären. Es ist dies ein neuer Beweis, dass die Wintergoldparmäne bei uns an die Spitze aller anzupflanzenden Apfelsorten gestellt zu werden verdient, da sie neben ihrer Schönheit, Schmackhaftigkeit, reichen Tragbarkeit und der ziemlichen Anspruchslosigkeit an Boden und Lage auch noch den Vortheil der langen Dauer der Früchte für sich hat. Der genannte Obstzüchter theilte uns mit, dass er einmal davon Früchte nach zwei Jahren gut erhalten in seinem Keller gefunden habe, die durch einen Zufall in ein Versteck geriethen. Sie waren zwar von aussen runzlich, aber vollkommen saftig, aromatisch und festfleischig.

Mais-Phylloxera. Aus verschiedenen Theilen Ungarns, aus Südtirol und auch in Italien macht sich auf verschiedenen Feldern die Wurzellaus des Mais (Kukuruz) mehr als in früheren Jahren bemerkbar. Doch sind von derselben voraussichtlich keine grösseren Verheerungen zu befürchten, weil das Welschkorn eben nur eine einjährige Pflanze, daher der Wurzelstock nicht ausdauernd ist. Nach dem landwirthschaftlichen Referenten des Csanader Comitates, Ant. Glacz, ist diese Wurzellaus richtig mit dem Namen Pemphigus Zea Maydis benannt, gehört zu den Aphiden und kommt auch an den Wurzeln anderer Gräser, so namentlich an Setaria viridis, Lolium perenne, Panicum etc. vor. In der letzten Zeit wies nun der Leiter der ungarischen Phylloxera-Versuchstation, Dr. Géza Horvath, nach, dass diese Wurzellaus nur eine Umwandlungsform eines schon lange bekannten Insectes, der Tetraneura Ulmi ist, zuerst auf Ulmen lebt und dann erst auf verschiedene Gräser übergeht. Auch er fürchtet keine bedeutende Schädigung der Maiscultur durch dieses Insect.

In der Ausstellung von Philadelphia wurde Dubufe's Adam und Eva viel bewundert. Ein Herr traf mit dem berühmten Obstcultivator Mac Nab daselbst zusammen und frug ihn, ob er denn nicht zu den Bewunderern des Bildes gehört. „Wie wäre das möglich", antwortete dieser, „Eva gibt ja dem Adam eine Apfelsorte, die kaum 25 Jahre alt ist! Das ist doch nicht zu bewundern?!"

Capitel über Wohlriechendes. Welche Mengen von Blumen und Früchten jährlich zur Parfümerie verwendet werden, ist erstaunlich. Die drei französischen Städte Grasse, Cannes und Nizza beschäftigten allein gegen 12.000 Menschen, hauptsächlich Frauen und Kinder, um die Blüthen zu sammeln, zu zerpflücken etc. Es werden dort durchschnittlich im Jahre geerntet: 2,000.000 Kg. Orangenblüthen im Werthe von 1,500.000 Mk., 500.000 Kg. Rosenblüthen im Werthe von 400.000 Mk., 80.000 Kg. Jasminblüthen im Werthe von 160.000 Mk., 80.000 Kg. Veilchenblüthen im Werthe von 320.000 Mk., 40.000 Kg. Akazienblüthen im Werthe von 130.000 Mk., 20 000 Kg. Tuberosenblüthen (Polyantes tuberosa) im Werthe von 64.000 Mk. Das sind 2,720.000 Kg. Blüthen im Werthe von 2,574.000 Mk. Ausserdem liefern die Landleute der Umgegend grosse Blüthenmengen von wildwachsenden Pflanzen, worüber bestimmte Angaben fehlen. Aus dieser ungeheueren Blüthenmenge, im Gewicht von über 3,000.000 Kg. gewinnt man etwa 500.000 Kg. Pomaden und wohlriechende Oele, 1,000.000 Liter Orangenblüthenwasser, 100.000 Liter Rosenwasser und 1200 Kg. Neroli. Das Neroli (nero olio = schwarzes, dunkles Oel), der wichtigste Bestandtheil des Kölnischen Wassers, ist eine Essenz, welche durch Destillation aus den Blüthen der bitteren Orange oder Warzenpomeranze gewonnen wird. In Calabrien und Sicilien bereitet man Essenzen aus den noch nicht ganz reifen Früchten der Orangen, Citronen, Bergamotten etc. Diese beiden Provinzen erzeugen im Mittel jährlich gegen 100.000 Kg. Bergamott-, 200.000 Kg. Citronen- und 180.000 Kg. Orangen-Essenz. Zu einem Kilogramm Essenz verbraucht man über 300 Früchte. Die Essenzfabrikation nur dieser beiden Provinzen verschlingt also jährlich über 1500 Millionen Früchte. Aus dem Fruchtfleisch der bitteren Orange bereitet man den allbekannten und beliebten Curaçao-Liqueur.

Centralstation für Obst- und Gemüseverwerthung in Graz. Programm des Lehrcursus für Obstbenützung. Ausgehend von dem Gedanken, dass die hauptsächlichste Förderin des Obstbaues eine gut durchgeführte Obstbenützung sei, errichtet Herr Graf Heinr. v. Attems für die österreichischen Alpenländer eine „Hauptstelle für Experimentation und Unterweisung in der Obstbenützung".

Um nun die Verallgemeinerung und Einbürgerung einer guten Obstverwerthung auch voll zu erreichen, werden Lehrcurse abgehalten, welche es sich zur Aufgabe machen, „die Obstverwerthung im weitesten Sinne und in gehörig anschaulicher Weise den zum Lernen Anwesenden vorzuführen". Der Leiter der Lehrcurse und die ihm zur Seite stehenden Beamten werden bestrebt sein, in erschöpfender Weise alles auf die Obstverwerthung Bezughabende praktisch zu veranschaulichen.

Es werden besprochen und gezeigt werden:

a) Alle Geräthe und Gegenstände, welche einestheils als die geeignetsten bei der Obstverwerthung erkannt wurden, oder die wegen ihrer Billigkeit oder aus anderen Gründen empfehlenswerth sind.

b) Die Auswahl des Obstes für sämmtliche Verwerthungsarten.

c) Die Vorarbeiten.

d) Alle während des Dörrens, des Einkochens u. s. w. zu beachtenden Umstände und Vorgänge, endlich

e) Behandeln der Erzeugnisse nach ihrer Fertigstellung.

Die Lehrcurse sind unentgeltlich zugängig, jedoch muss eine Anmeldung vorangegangen sein.

I. Cursus: Dörren und andere wichtige Verwerthungsarten der Pflaumen und Zwetschken in der Zeit vom 25. August bis zum 6. September. II. Cursus: Dörren und andere Verwerthungsarten der Birnen in der Zeit vom 22. September bis zum 4. October. III. Cursus: Verwerthung der Aepfel von Mitte October bis December.

Anmeldungen zu den 3 Obstverwerthungscursen sind zu richten an Se. Hochgeboren Herrn Grafen Heinrich von Attems auf Leechwald bei Graz.

Unterkunft und Beköstigung sind in der Nähe der Station leicht und billig sicherzustellen. Für Beides müssen die Theilnehmer selbst sorgen.

Ordentliche Frequentanten müssen mindestens einen Cursus durchmachen und sind verpflichtet, rechtzeitig einzutreffen und bis zum Schlusse zu bleiben.

Andere Interessenten, welche nur einen allgemeinen Ueberblick gewinnen wollen, können die Anstalt jederzeit besuchen, aber nur nach vorheriger Anmeldung bei Herrn Graf Attems und erfolgter Genehmigung.

Letztere wird gerne ertheilt, doch sind hiebei Rücksichten auf Zeiteintheilung, Arbeitsdisposition massgebend.

Im October versammelt sich der k. k. österreichische Pomologenverein in Graz und werden alle einschliessigen Fragen eingehender Discussion unterzogen werden.

K. k. österreichischer Pomologenverein. Entsprechend dem Beschlusse der vorjährigen Wanderversammlung sollte im Herbste d. J. die Jahresversammlung des Vereines in Teplitz stattfinden. Der Ausschuss hatte, nachdem Teplitz den Wunsch geäussert, dass in diesem Jahre keine Obstausstellung dort abgehalten, vielmehr eine solche auf das nächste Jahr verschoben werde, die Abhaltung der Jahresversammlung in Linz in's Auge gefasst.

Die Verhandlungen mit den localen Factoren ergaben, dass eine Obstausstellung in Linz auch nicht gut möglich sei, und so einigte sich der Ausschuss in dem Beschlusse, die Jahresversammlung pro 1884 nach Graz zu verlegen, wo bis dahin die Centralstation für Obstverwerthung activirt sein wird, deren Erfahrungen und Erfolge sonach die Grundlage für die diesjährige Wanderversammlung des k. k. österreichischen Pomologenvereines bilden werden.

Der Ausschuss beschloss weiters, den niederösterreichischen Obstbauverein einzuladen, die Frage der Organisation und Durchführung eines Obstmarktes in Wien in die Hand zu nehmen, und wird andererseits unter der Aegide und Leitung des Herrn Obmannes des k. k. österreichischen Pomologenvereines durch die Centralstation für Obstverwerthung in Graz und im Einvernehmen mit den Obstbauvereinen und den neuen Genossenschaften Wildon, Lichtenwald und Marburg im Herbste d. J. probeweise — zur Zeit der Verhandlung des k. k. österreichischen Pomologenvereines — ein Obstmarkt in Graz abgehalten werden. Durchführung und Erfolg desselben sollen bei definitiver Beschlussfassung über diese hochwichtige Frage die praktischen Anhaltspunkte bieten.

Die Wanderversammlung wird sonach Mitte October in Graz stattfinden, die Feststellung der Tage wird noch erfolgen und rechtzeitig publicirt werden.

Blumen- und Gemüsegarten.

Neue oder seltene Gehölze.

(Fortsetzung.)

Staphylea colchica ist schon vor ungefähr 15 Jahren in unseren Gärten eingeführt worden, erlangte aber wenig Beachtung. Erst vor 3 Jahren begann man sie in Hamburg als Treibpflanze zu benutzen, von wo sie Sirowi als Neuheit unter dem Namen Hooibrenkia formosa verbreitete. Dadurch wurden Engländer, Franzosen und Deutsche darauf aufmerksam, und heute ist es entschieden, dass Staphylea colchica nicht nur ein äusserst schöner Freilandstrauch ist, sondern dass man damit eine eminente Treibpflanze gewonnen hat. Diese Species hat dreitheilig bis fünftheilig gefiederte ansehnliche Blätter und producirt im April grosse Trauben sehr schöner, zartgeformter, schneeweisser Blumen. Sie haben das Ansehen kleiner hängender Narcissen und kann jede für sich in Bouqueten und Bindereien sehr gut verwendet werden. Dabei haben sie einen sehr angenehmen, an Orangenblüthen erinnernden Duft und empfehlen sich deshalb umsomehr. Zum Treiben muss die Pflanze mindestens 1 Jahr früher im Topfe vorbereitet werden und verwendet man hierzu gewöhnlich dreijährige Veredlungen auf die altbekannte Staphylea pinnata. Aber auch die Vermehrung durch Frühjahrs- oder Herbststecklinge ist leicht und dürften wurzelechte kräftige Exemplare sich ebensogut zum Treiben eignen. Hierüber müssen jedenfalls erst Erfahrungen gesammelt werden. Wir können Gartenfreunden die Anpflanzung dieses so schönen Strauches in jedem, auch dem kleinsten Garten anrathen; Jedermann kann an demselben seine Freude haben.

Xanthoceras sorbifolia Bunge. Ein aus dem nördlichen China neueingeführter Strauch mit sehr schönen vogelbeerbaumähnlichen Blättern und aufrechtem, fast pyramidalem Wuchse, der zeitlich im Frühjahre, kurz vor und mit dem ersten Austriebe der Blätter, in schönen, circa 25 Cm. hohen Sträussen weisser Blumen sehr reich blüht. Die einzelne Blume besteht aus fünf Blumenblättern, die rein weiss und am Nagel gelblich oder röthlich tingirt sind, so dass die Sträusse denen einer Rosskastanie ziemlich ähnlich sehen. Der Strauch gehört zu den Sapindaceen und soll sich nach Angabe des Baumschulenbesitzers Rosenthal durch Veredlung auf Köhlreuteria paniculata am leichtesten vermehren lassen. Doch gelingt es auch, von angetriebenen Exemplaren Stecklinge zu erzielen. Die einfachste Methode der Vermehrung ist jedoch die durch Wurzelschnittlinge. Kurze, 2 Cm. lange Stücke von stärkern Wurzeln, welche man im Frühjahre beim Umtopfen oder Umpflanzen sehr leicht gewinnen kann, werden in sandige Heideerde gesteckt oder förmlich ausgesäet. Sie geben jedes nach kurzer Zeit im Vermehrungsbeete eine halbständige Pflanze, die, abgehärtet, im Herbste schon in's Freie ausgepflanzt werden kann. Dieser neue Strauch zeichnet sich nicht nur durch seine Härte im freien Lande, die zeitliche reiche Blüthe und die interessanten, apfelgrossen Früchte aus, sondern es wurde auch durch ausgedehnte Versuche constatirt, dass er, zur Topfcultur

geeignet, ein ganz eminenter Treibstrauch ist. Wir können daher eine allgemeine Verbreitung mit Recht befürworten. In der Winterblumenausstellung zu Berlin 1884 befand sich ein vielbewundertes reichblühendes Exemplar davon ausgestellt. Es war 3jährig, ein Jahr im Topfe cultivirt und wurde bei 15° R. in ca. 3 Wochen getrieben.

Briefkasten.

Herrn Dr. **D.** in **Mediasch.** Danke für die Benachrichtigung. Vielleicht findet sich der Bogelsapfel doch noch vor. — Frau **L. M.** in **Ischl.** Mit dem ausgepressten Safte der grünen Wallnussschalen können die vorher mittelst einer Pottaschelösung und Abspülen mit Wasser entfetteten Haare direct gefärbt werden. Leider gibt es kein Mittel, den frischen Saft zu conserviren. Der Luftsauerstoff scheidet den braunen Farbstoff ab, der sich nicht wieder auflösen und neuerdings zum Färben benützen lässt. Daher enthalten alle Kosmetika, die ihren Namen von Nussschalen entlehnen, auch nichts weiter denn als den Namen und zumeist schädliche, färbende Stoffe. Auch todte Haare, d. i. abgeschnittene etc., kann man mittelst einer Abkochung von grünen Nussschalen oder Nussblättern sehr gut färben. — Frau Baronin **Ö** in . . . . . Die gesuchten Apfelschälmaschinen können Sie in der Niederlage amerikanischer Werkzeuge von J. Pollak in Wien erhalten. — Herrn **C. J.** in **U. A.** Danke für die freundliche Aufklärung. — Herrn **J. K.** in **Wien.** Der Beschluss, dass der Landes-Obstbauverein eine neue Zeitung vom 1. Jänner 1885 für seine Mitglieder unter dem Titel „Nieder-österreichischer Obstzüchter" herausgibt, ist definitiv, doch beeinträchtigt dies die Herausgabe des „Oesterr.-Ungarischen Obstgarten", der von Neujahr an wieder colorirte Bilder bringt, in keiner Weise. — Herrn **J. J.** in **Klosterneuburg.** Erbitte mir Ihre Antwort.

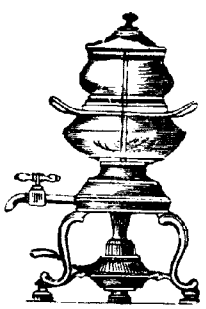
Zuschriften in Redactions-Angelegenheiten sind gefälligst an die Redaction: **Wien, VI. Mollardgasse 41,** zu richten.

Für den Inhalt der Inserate ist die Redaction nicht verantwortlich.

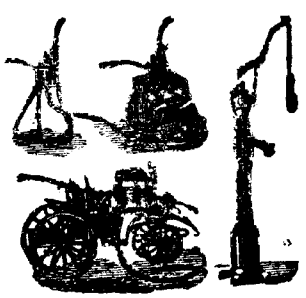
L. SPÄTH,
Baumschule
(125 Hektar umfassend), (7)
Berlin SO., Köpnickerstrasse 154,
empfiehlt grosse Vorräthe von:
Obstbäumen in allen Formen, *Alleebäumen, Ziergehölzen,* Coniferen, Rosen, Obstwildlingen, Forst- u. Heckenpflanzen, Erdbeer- und Spargelpflanzen, Maiblumenkeimen und *Blumenzwiebeln.*
Kataloge gratis und franco.

Erdbeeren-Specialculturen.
Erdbeerpflanzen von den besten neuen, sowie bewährtesten älteren Sorten empfiehlt zur jetzigen Pflanzperiode in starken pikirten, wurzelreichen Exemplaren.
Der specielle, reich illustrirte Preis-Courant steht auf gef. Verlangen **gratis** und **franco** zu Diensten.
G. Goeschke sen.,
(27) *Erdbeerzüchter*
in **Cöthen** (Anhalt).

Der
Katalog der Obstbaumschulen
von (25)
Georg W. Gaedertz
steht auf Verlangen gratis und franco zu Diensten.

Beste Kaffeemaschine.

Circulations-Kaffee- und Theemaschine von Glas mit Metall montirt.
Franz Rewolt's
Metallwaaren-Fabrik
WIEN,
V. Schlossgasse 17.
Preis-Courante auf Verlangen gratis und franco.

Unseren P. T. Abnehmern und Gartenfreunden die Nachricht, dass die neueste Offerte über im Herbste 1884 abgebbare **Rosen, Camellien, Azalea indica, Rhododendron, Gehölze, Obstbäume, Georginen, tropische Orchideen, die besten Kalt- und Warmhauspflanzen etc. etc.** in Kürze erscheinen und auf Wunsch bereitwilligst zugesandt werden wird.
Wir bringen unsere diesjährigen, besonders schönen Vorräthe in empfehlende Erinnerung, und versichern wie immer solideste Bedienung.
Rosen-Edelreiser aus unserem rühmlichst bekannten Sortimente zur Oculation auf das schlafende Auge in reichster Auswahl echt und billigst.
Gräflich Thun'sche Gartenverwaltung Tetschen a. d. Elbe in Böhmen.
Franz Josst,
Obergärtner. (26)

F. Kernreuter
Wien, Hernals, Hauptstrasse Nr. 115
(1) an der Pferdebahn.

Garten-* u. *Feuerspritzen mit **Kugelventilen,** Schläuche, Feuerwehr-Ausrüstungen, ***Brunnen-Schöpfwerke*** für jede Tiefe und Wasserlieferung, Bau-, Schacht- und Jauchepumpen, Bier- und Weinwerkel, Oel- und Spirituspumpen etc.
Illustrirte Preis-Courante gratis.

Dürfeld's Obst-Cabinet
Grosse goldene Staatsmedaille. Hamburg 1883.
hat den Zweck, den Obstbau zu fördern, die Sortenkenntniss mehr und mehr zu verbreiten, zu jeder Jahreszeit das Studium des Obstbaues zu ermöglichen, sowie durch Vergleichung mit den selbstgezogenen Früchten deren richtige Namen festzustellen und die werthlosen Fruchtsorten aus den Obstanlagen vertreiben zu helfen — Dasselbe umfasst alle empfehlenswerthen Obstsorten und kann in fortlaufenden Lieferungen, ebenso auch in einzelnen Lieferungen, bestimmte Sortimente enthaltend (das niederösterreichische Normal-Obstsortiment à fl. 19 bei Francozusendung), bezogen werden.
Den Vereinen für Obst- und Gartenbau wie für Landwirthschaft, den Landeslehranstalten und allen Schulen, wie auch allen Freunden des Obstbaues sei dasselbe zu gefälliger Beachtung hiermit ganz ergebenst empfohlen und stehen ausführliche Kataloge auf gefälliges Verlangen franco zu Diensten.
Olbernhau im Erzgebirge.
(23) **Victor Dürfeld.**
1883. Krems a. d. D. Silberne Medaille des Oesterreich. Landes-Obstbauvereins.

INHALT: Baron Dufour. (Mit 1 Illustr.) — Gradative Ringdarre. (Mit 2 Illustr.) — Beerenobstwein-Ausstellung in Gernsbach im Grossherzogthum Baden. — Ueber Kirschen. — Strassenpflanzungen. — **Mittheilungen und Correspondenzen:** Neue Fruchtbäume. — Als verkannter Obstbaum. — Marlboro-Himbeere. — Double Marmotte oder Griotte impériale. — Bonne de Bry. — Turiner königliche Butterbirne. — Gesegnete Kirschenernte. — Kirschenkäfer. — Entblättern der Obstbäume. — Verwendung der Tomaten (Licopersicum esculentum). — Ribes alpinum pumilum aureum. — Pfirsich Kriepenkerl. — Aufbewahrte Aepfel. — Mais Phylloxera. — In der Ausstellung. — Capitel über Wohlriechendes. — Centralstation für Obst- und Gemüseverwerthung in Graz. — K. k. österreichischer Pomologenverein. — **Blumen- und Gemüsegarten:** Neue oder seltene Gehölze. (Fortsetzung.) — Briefkasten. — Inserate

Expedition: Wien, VI. Mollardgasse 41.
Druck von **Wilhelm Köhler** in Wien.

Oesterreichisch-ungarischer

OBSTGARTEN

Illustrirte Zeitschrift

für

Obstbau und Obsthandel, sowie für Blumenzucht, Küchen- und Handelsgärtnerei.

Abonnement:

Inland: Ganzjährig . fl. 4.—
Halbjährig . . 2.—
Ausland: Ganzjährig Mk. 8.—
Halbjährig . . 4.—
resp. Francs 11.— oder 5 50.

Herausgegeben und redigirt
von
L. von Nagy.
Administration: WIEN, VI. Mollardgasse 41.

Inserate:
pro dreimal gespaltene Petitzeile oder deren Raum **10** kr. = **20** Pf.
Beilagen werden berechnet pro 1000 Exemplare **10** fl.
Erscheint am 1. und 16. eines jeden Monats.

Nr. 17. **Wien, 1. September 1884.** **I. Jahrg.**

Comtesse Clara Frijs (Carlsen).

Der Mutterbaum findet sich noch im kräftigsten Alter bei einem Bauernhofe im Dorfe „Skjendsved“ bei „Gammel Kjögegaard“ auf der Insel Seeland. Diese für rauhere Lagen und nördlichere Gegenden sehr empfehlenswerthe Frucht wurde zuerst vom Besitzer des oberwähnten Gutes, dem Majoratsherrn Carlsen, einem eifrigen Förderer des Obstbaues, aufgefunden und unter dem Namen Sjendsvedbirne verbreitet; später benannte er sie nach seiner verstorbenen Gemahlin die Comtesse Clara Frijs, und unter diesem Namen ist sie jetzt überall hier im Lande zu finden. Die Frucht wurde 1858 von der dänischen Gartenbaugesellschaft prämiirt.

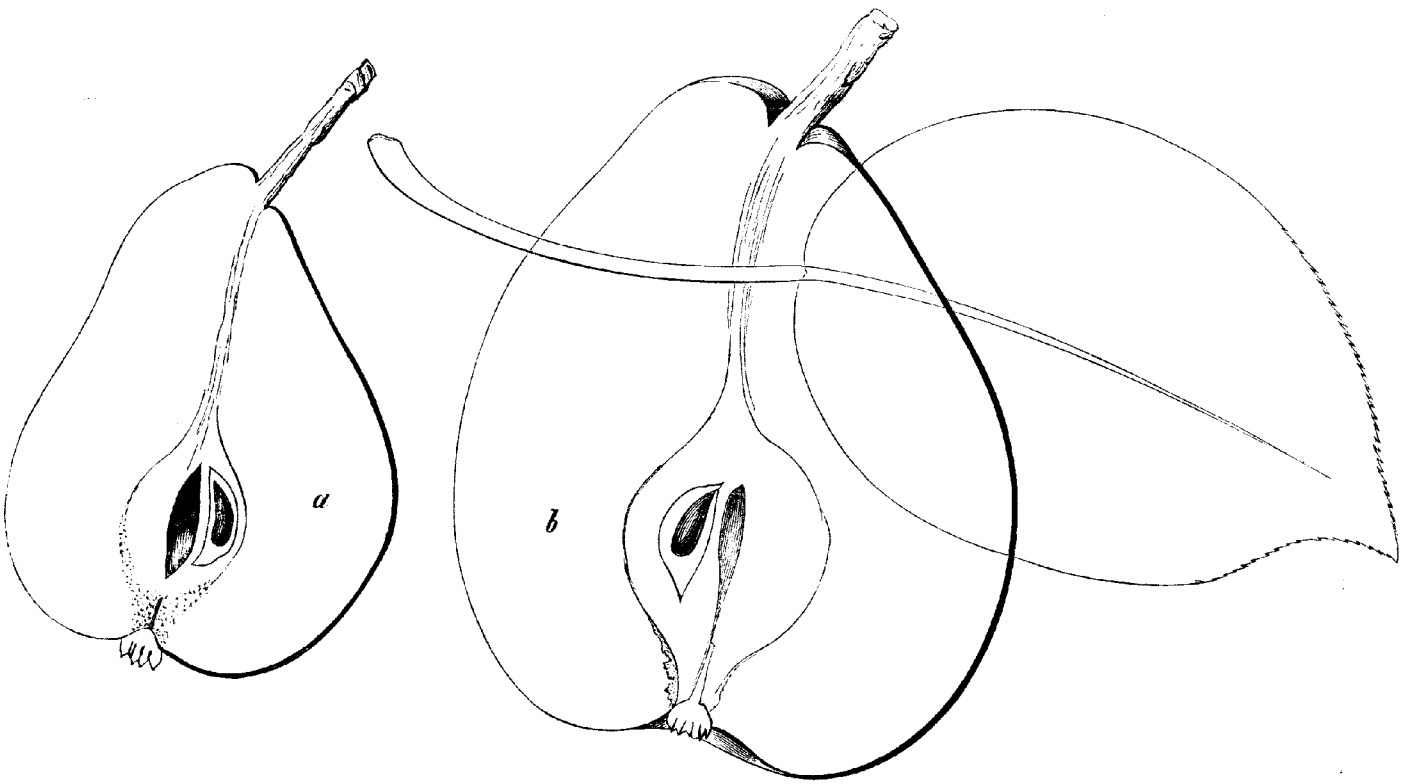


Fig. 75. Comtesse Clara Frijs (Carlsen).

Literatur und Synonyme: Skjendsvedbirne. „Dansk Havetidende“, Jahrg. 11, von Bentzien. Poml. Mntschft. 1881., pag. 161, von Fr. Lucas. Ill. Ub.

Nr. 818 v. Lauche. Letzterer schreibt 1883: „wird hier zuerst beschrieben", was also ein Missverständniss ist. Die Abbildungen aller erwähnten Stellen passen für Früchte von Espalier oder Pyramiden; auf Hochstamm wird die Frucht kleiner, hier im Heimatslande wie Fig. a. (b ist Frucht einer Pyramide auf Quitte.)

Gestalt und Grösse: mittelgross, birnförmig, um den Kelch schön gerundet, nach dem Stiele fein eingebogen, mit schiefem, abgestumpftem Stielende. Breite auf Hochstamm: ca. 50 Mm., Höhe 70 Mm.; auf Pyramide: 70—75 Mm. breit, 90—95 Mm. hoch.

Kelch: Blättchen kurz, steif, beinahe aufrechtstehend, sitzt in einer sehr kleinen flachen Höhle. (Lauche sagt: „Tief und eng".)

Stiel: dick, ca. 30 Mm. lang, hellbraun, zwei Knospen auf der Mitte, sitzt wie eingestochen in einer kleinen engen Vertiefung und wird von einem Fleischwulste zur Seite gedrückt.

Schale: nicht ganz glatt anzufühlen, grünlichgelb, bei voller Reife schön citronengelb; feiner, gelbbrauner Rost, in dem sich Flecken und Streifen gröberen Rostes finden, tritt häufig an die Sonnenseite ab, eben wie um Kelch und Stiel. Punkte fein, braun, zahlreich. Röthe fehlt gänzlich.

Fleisch: weiss, fein, ganz schmelzend, von Saft überfliessend, und von angenehmem, süssweinigem, gewürztem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig mit geräumigen, vollsamigen Fächern, dunkelbraune, lange, stark gebogene, ziemlich dicke Samen.

Kelchröhre: kurz, breit mit tiefgehender enger Röhre. Staubfäden sitzen in der Basis der Blättchen und ragen weit heraus.

Reife und Nutzung: reift Ende September oder Anfang October; hält sich sehr kurz. Ist eine vorzügliche Tafelbirne, die aber nach gemachten Wahrnehmungen in kälteren Lagen besser wird als in mehr warmen.

Der Baum gibt kräftige Hochstämme und schöne Pyramiden, ist völlig hart, von gesundem, recht kräftigem Wuchs und reich tragbar. Sommertriebe olivenbraun, mit röthlicher Sonnenseite und vielen kleinen Lenticellen. Blatt rundlich elliptisch, mittelgross bis gross, die Hälfte nach der Spitze fein gesägt, sonst fast ganzrandig. Der Stiel ist lang, dünn, röthlich; die Nebenblätter sehr schmal. Die Fruchtaugen sind schön braun, sehr gross, stumpfkegelförmig; die Holzaugen mehr spitz und abstehend. C. Matthiesen.

Obstbäume an freistehenden Spalieren.

(Contre-Spaliere.)

Ausser der Obstzucht am gewöhnlichen Spaliere, einer Mauer oder einer hölzernen Wand wird dieselbe auch an freistehenden Spalieren betrieben, welche mit dem Namen Contre-Spalier bezeichnet wird. Diese ebenso lohnende als interessante Obstzucht lässt sich in jedem kleinen Hausgarten betreiben und gewährt den besonderen Vortheil, solche Obstsorten, die auf freistehenden Bäumen nicht zur Vollkommenheit und rechten Reife gelangen, auf diese Weise normal erziehen zu können. Gerade die Hausgärten eignen sich zur Anlage solcher freistehenden Spaliere, da sie sich meist in geschützten Lagen befinden und die Contre-Spalierzucht dieselbe beansprucht, wenn man erwünschte Resultate zu erzielen hofft.

Beabsichtigt man einen Theil seines Gartens mit solchen Spalierbäumen zu bepflanzen, so muss man erst an die Aufstellung der hiezugehörigen Spaliere denken, an welchen die Bäumchen ihren Standort erhalten und angebunden werden. Zu diesem Behufe werden Pfähle, welche die starken Drähte aufnehmen, an denen die Zweige angebunden werden, eingegraben; die Reihen selbst aber müssen 1·6—2 M. von einander entfernt kommen. Bei dieser Entfernung lassen sich dazwischen 0·40 Cm. breite Wege abtreten, wobei noch 2 Seitenrabatten, jede von 0·70 M. Breite verbleiben, auf welche man theils Gemüse, theils Blumen, je nach seinem Wunsche und Willen pflanzen kann. Die Spaliere müssen aber so aufgestellt werden, dass immer ein höheres mit einem niedrigen abwechselt, wodurch jeder Reihe das ihr nöthige Sonnenlicht unbeschadet zukommt.

Zur Aufstellung des höheren Spalieres wählt man 7—10 Cm. im Durchmesser haltende Pfähle von 2·6 M. Länge, die bei 2·6 M. Entfernung in der Reihe 70 Cm. tief in die Erde eingegraben und fest angestampft werden. Diese werden dann durch starken Eisendraht so verbunden, dass man durch die 0·30 M. weit auseinander eingeschlagenen Haken den Draht zieht, ihn an den Enden mit Montel'schen Drahtspannerhaken recht stark anzieht und dort befestigt. Wenn man der Dauerhaftigkeit wegen das Ganze mit einer gewöhnlichen Oelfarbe streicht, so ist dies entschieden von grossem Nutzen; in anderen Fällen müsste der Draht wenigstens galvanisirt oder sehr gut über Feuer ausgeglüht und die Pfähle, so weit sie in die Erde kommen, mit Theer getränkt oder angekohlt (d. h. etwas über dem Feuer angebrannt) werden.

Die Pfähle der niederen Spalierreihe brauchen nur 1·20 M. Länge und etwa 7 Cm. im Durchmesser zu haben, an welche 4 Reihen Draht gezogen werden. Bei beiden Spalieren wird die unterste Drahtreihe 0·40 M. hoch über der Erde gezogen. Mit diesen beiden Spalieren, den höheren und den niederen, wird dann in der Aufstellung so lange abwechselnd fortgefahren, bis der hiezu bestimmte Platz vollständig zur Aufnahme von Bäumchen eingerichtet ist.

Sobald die Herstellung der Spaliere beendet, so ist das weitere Augenmerk auf das Pflanzen der Spalierbäume zu richten. Man pflanzt am liebsten die Birnen an das höhere, die Aepfel an das niedere Spalier, und will man Kirschen und Pflaumen auf diese Weise ziehen, so kann man die ersteren an das höhere, die letzteren an das niedere mit anpflanzen und so auf diese Weise einen kleinen Obstgarten in der besten Abwechslung schöner Obstsorten herstellen. Da die für derartige Anlagen passenden Obstbäume auf zwergartig bleibenden Unterlagen veredelt sind, so bleiben auch die edleren Sorten in ihrem Wachsthum niedrig und bilden in der That einen kleinen Miniatur-Obstgarten, der seine Früchte nicht kleiner, sondern in normaler Grösse und auch in quantitativer Hinsicht verhältnissmässig eben so reichlich, als ein anderer gewöhnlicher Obstgarten bringt.

Bei der Pflanzung richtet man es so ein, dass an jedem Pfahle ein Bäumchen zu stehen kommt. Von dem Stamme desselben werden dann die Zweige, so viel es angeht, in wagrechter Linie an den Draht mit kleinen dünnen Weiden angebunden. Alle solche, welche das Spalier überflüssig bedecken würden, werden durch einen scharfen Schnitt kurz am Stämmchen entfernt.

Hat man sich nun in den Besitz der nöthigen Spalierbäumchen gesetzt und diese auf die gewöhnliche Weise wie alle anderen Obstbäume gepflanzt, so werden sie gut angegossen, aber erst, wenn sie sich nach einigen Tagen gesetzt, d. h. durch das Giessen gesenkt haben, an die Pfähle und Drähte gebunden. Hierauf wird die ganze Anlage geordnet und später die Rabatten mit Gemüsen oder Blumen bepflanzt. Dass die Reinhaltung des Ganzen während des Sommers im Auge zu halten ist, bedarf kaum der Erwähnung, da man derartige Anlagen doch zur Unterhaltung und Freude anlegt und nicht der Verwilderung preisgibt. Bei eintretender Trockenheit ist auch den Bäumchen mit dem Giessen und Bespritzen öfters nachzuhelfen.

Nachdem, wie schon erwähnt, die Bäumchen sich nach dem Giessen gut gesetzt haben, so werden ihre Zweige nach rechts und links an die Drähte gebunden. An diesen, beim Pflanzen unbeschnitten gelassenen Bäumchen, von denen nur die etwa gar zu schwachen Spitzen abgeschnitten werden, ist im Pflanzungsjahre wenig zu thun; den krautartigen Seitentrieben ist Mitte Juni die Spitze so zu nehmen, dass nur 3 oder 4 Augen daran verbleiben und die aus dem obern Auge wieder austreibenden Triebe sind dann noch Mitte August im verholzten Zustande mit dem Messer brechend zu entfernen. Beide Operationen werden Sommerschnitt genannt. Der Leittrieb (Fortsetzungstrieb) aber, sowie die ganz kurzen Seitentriebe bleiben unberührt; ersterer muss nach Johanni angebunden werden, damit derselbe nicht etwa vom Winde abgebrochen wird oder sich gar in seinem Wachsthum nach vorn gewöhnt, was sein künftiges Anbinden in der horizontalen Lage nur erschweren würde.

Mit Beginn des folgenden Frühjahres ist nun das zeitige Frühjahrsbeschneiden (der Winterschnitt) und das geregelte Anbinden der Bäumchen vorzunehmen, wobei die Leittriebe je auf 4—6 Augen zurückgeschnitten werden. Die kurzen Triebe werden unbeschnitten belassen. Sollten Lücken vorhanden sein, so kann man an den Aesten und am Stamme einen Kerbeinschnitt in die Rinde, der bis in das Holz reicht, über einem wahrzunehmenden Auge machen, wodurch dieses zu schnellerem Austreiben und zu stärkerem Wachsthum gereizt und so die Lücke wieder ausgefüllt wird.

Hiernach wird dann alljährlich der Sommer- und Winterschnitt in gleicher Weise ausgeführt.

Da man zur Anpflanzung an freistehenden Spaliere oft sehr grossfrüchtige Sorten verwendet, so müssen deren Früchte der Vorsicht wegen angebunden werden. Man kann die Stiele durch etwas Bast halten, doch auch eine andere Vorrichtung anbringen, wodurch die Früchte vor dem Abbrechen gesichert werden. Zu diesem Behufe steckt man Pfählchen, auf welchen kleine Brettstückchen aufgenagelt sind, so unter die Früchte, dass dieselben bequem darauf liegen können.

Zur Anpflanzung an die Spaliere eignen sich schon geformte Obstbäumchen am besten. Die Anzucht derselben hat für den Laien immer seine grossen Schwierigkeiten und es gehören auch Jahre hierzu, ehe der Baum so weit formirt ist, dass er das Spalier bedeckt und ehe er sich zum Tragen willig zeigt. Der Gartenfreund hat ja die Frucht im Auge und kommt mit der Anpflanzung schon formirter Bäume eher zu seinem Ziele.

Sollte es jedoch in der Absicht liegen, einen solchen Spaliergarten auf ein neues Stück Land anzulegen, so muss dasselbe im Herbste vorher rigolt

*

werden, damit die Bäume für die Zukunft ihre vollständige Nahrung und ihren ungestörten Platz haben. Anders ist es, wenn wir die Pflanzung in einem schon lange Jahre in Cultur gewesenen Garten vornehmen, wo wir dann nur Löcher zur Pflanzung zu machen brauchen.

Sind dann mit den Jahren die Spalierbäumchen kräftig gewachsen, so wird es nöthig, sie bei trockener Sommerwitterung öfter zu giessen und, wenn die Blätter lange im Herbst daran sitzen bleiben, diese von unten herauf mit der Hand abzustreifen, was zur Reife des Holzes wesentlich beiträgt.

Wir können Gartenfreunden, namentlich aber Besitzern kleiner Hausgärten nur solche Obst-Spalierpflanzungen anrathen.

Zwetschkenmost.

Wir entnehmen dem „Obstbau" die nachstehende interessante Notiz, die bei dem heurigen Zwetschkenreichthum Manche zu Versuchen veranlassen könnte.

Die Vermuthung, dass hierzulande Zwetschkenmost bereitet wird und zwar in Jahren, wo wir einen solchen Ueberfluss an Zwetschken haben, dass wir nicht im Stande sind, sie alle zu dörren, zu Gesälz oder zu Branntwein zu machen, ist allerdings begründet. Wenn aber die Mostbereitung aus Zwetschken in Württemberg so gang und gäbe wäre, wie man zu vermuthen scheint, so hätte es einer unserer ersten und ältesten Pomologen, Dr. Lucas, seinerzeit gewiss nicht unterlassen, diese Eigenthümlichkeit in einer seiner zahlreichen pomologischen Schriften (Handbuch der Obstcultur, Obstbenützung, der Cider oder Obstwein etc.) zu erwähnen. In seiner „kurzen Anleitung zur Obstcultur" gibt er zwar ein gutes Recept für Bereitung des Zwetschkenmuses und wichtige Regeln für das Dörren von Kern- und Steinobst, beim Artikel über die Obstweinbereitung aber redet er nur von der Verwendung des Kernobstes. Die Mostbereitung aus Zwetschken in Württemberg ist also keine allgemein bekannte Sache. Die Bereitung dieses Mostes scheint vielmehr in unserem Lande theils veraltet, theils nur local zu sein; veraltet, weil sie dieser Mostbereitung aus dem mehr „Brühe" gebenden Kernobst, dem man noch eine Unmasse Wasser zusetzen kann, weichen musste, während man vorzog, die Zwetschken theils zu einem guten Branntwein „einzuschlagen", theils als Dörrobst zu verwenden, wornach die Nachfrage immer grösser wird (besonders nach rauchfreier Waare); local, da Zwetschkenmost zu den Seltenheiten unseres Landes gehört, die nur sporadisch, da oder dort getroffen werden. Mir war es vergönnt, neun Jahre lang in einem solchen „Zwetschkenviertel", auf der Grenzscheide der Oberämter Gmünd und Geislingen, zu wohnen und die Erfahrung zu machen, dass in den fruchtbarsten Jahren, wo die Leute sich vor Zwetschken und zusammenbrechenden Bäumen fast gar nicht mehr zu helfen wussten, manche Bauern sich entschliessen mussten, aus ihrem Ueberfluss ein „Fässle" Zwetschkenmost, oder, wie man in jener Gegend sagt, „Zwetschkenläure" zu bereiten, eine Delicatesse, auf welche der Oberländer mit ebenso vergnügten Augen hinblickt, wie der Unterländer auf einen Ausstich „Käsberger, Eilfinger oder Schalksteiner". Delicat ist sowohl die Farbe als der Geschmack; der Zwetschkenmost gleicht einem kräftigen, dunkelrothen Wein, kein anderer Most übertrifft ihn an Stärke. Der Zwetschkenmost ist am ehesten trinkbar und kann eben darum nicht auf längere Zeit aufbewahrt werden; ich erinnere mich, dass ein Schullehrer, der seinen Zwetschkenmost zu spät (im Frühjahr) anstach, nur noch ein fades Getränk vorfand.

Das Recept ist folgendes: Zu einem Fass, das 10 Imi = 185 Liter hält, braucht man 3 Simri = 57 Kilogr. reife Zwetschken, also zu 2 Hektoliter etwa 60 Kilogr. Nachdem die Zwetschken entsteint und in's Fass geworfen sind (man hat also nichts zu mahlen und zu pressen!), wird das Fass mit Wasser angefüllt und zugeschlagen. Schon nach 18–20 Tagen wird der Zwetschkenmost trinkbar und mit jedem weiteren Tage stärker werden. Prosit!

Pfarrer Nefflen in Höpfigheim.

Eine pomologische Sehenswürdigkeit in Schwaben.

An der Paris-Wiener Eisenbahnlinie, wenige Minuten nördlich von Stuttgart, liegt das ausserordentlich rasch aufblühende Feuerbach. Weltberühmte Fabriken, wie die grosse Jobst'sche Chininfabrik, machen den Ort zu einem äusserst lebhaften, des Besuches werthen. Mich hat vor Kurzem etwas Anderes dorthin gezogen. Zehn Minuten jenseits der Station liegt der sogenannte Siegelberg, ein anmuthiger Hügel, dessen oberste Stelle zwei Gebäude krönen. Oft schon hatte ich dieselben im Vorbeifahren betrachtet, auch das riesige Firmaschild gesehen, das, hart an der Bahn stehend, die Inschrift trägt: Obstbaumschulen von Georg W. Gaedertz. Der Besitzer und Bewohner dieses Etablissements war mir seit einer Reihe von Jahren bekannt, aber noch nie hatte ich ihn trotz mehrfachen freundlichen Einladungen in seinem Heim besucht. Wohl aber wusste ich, dass ein Besuch seiner grossartigen Obstbaumculturen etwas Lohnendes sein müsste. Ist doch Herr Gaedertz ein Meister in seinem Fach: angeleitet durch ausgezeichnete Lehrer, war er nach rühmlich bestandener Lehrzeit auf die hohe Schule der feineren Obstbaumzucht nach Frankreich gegangen, hatte in den einen Weltruf geniessenden Geschäften der ersten Obstzüchter in der Umgegend von Paris sich umgeschaut und gearbeitet, und nach längerem Aufenthalte eine Fülle reicher Erfahrungen und gediegene Kenntnisse in seine schwäbische Heimat mitgebracht. Hier etablirte er sich auf dem genannten Hügel, der von Feuerbach an sanft ansteigend gegen Südwesten und Osten sich abdacht und gegen Norden durch einen angrenzenden Wald geschützt ist. Die Wahl des Terrains zeugt nach dem Urtheil der Kenner von reifer Einsicht: Frei können die Weststürme ankommen, und die jungen Stämme und Sträucher sämmtlicher Obstgattungen machen somit in dem guten rauhen Boden eine kräftige Schulung durch, die sie gegen Unbilden der Witterung abhärtet und auch für strengere klimatische Verhältnisse widerstandsfähig macht.

Ich fand den liebenswürdigen Meister inmitten seiner Lieblinge; beseelt von hoher Freude an seinem Berufe, waltet er seines Amtes in einer Weise, die ihm einen gesegneten Erfolg seiner Wirksamkeit in sichere Aussicht stellt. Er geleitete mich selbst durch seine Anlagen und führte mir mit einer Art väterlichen Stolzes manchen einzelnen seiner Zöglinge vor. Zuerst betraten wir ein junges Stück Land, bestanden mit Pyramiden und Palmetten, wahren Prachtexemplaren, die ihresgleichen suchten. Aha,

dachte ich (denn ich bin etwas kritischer Natur): der alte Kniff! Das sind so die Cabinetsstückchen, die man vorne hinstellt, um die Besucher zu locken. Fehlgeschossen! Die folgende Partie mit Apfel- und Birnpalmetten, die des Käufers harren, steigern meine Bewunderung: der Wuchs ist tadellos, die Etagenbildung die gleichmässigste, die man finden kann, das Fruchtholz so stark, dass es schon für's nächste Jahr reichen Ertrag verspricht; die Verlängerungstriebe haben schon jetzt — im Monat Juli — einen Meter Länge.

Schon sind wir auf der Höhe angelangt. Ich bin erstaunt über die Ausdehnung des Gebiets, die zahllose Menge von Bäumen. „Ja, sehen Sie," sagt mein Begleiter, „das sind so beiläufig 160.000 Stämme." Der Laie ahnt nicht, welche Mühe und welches Capital, welcher Schweiss, welche Sorge in diesem Boden steckt, besonders aber in dieser Abtheilung. Damit führte er mich in seine älteren Quartiere. Es war ein Anblick, bei welchem den Pomologen das Herz im Leibe lachen musste. Welche Fülle! Welche Mannigfaltigkeit! Welches Zusammenwirken von Natur und Kunst! Das ist ein Triumph der Gärtnerei. Da sind schiefe Palmetten mit 4 Etagen, die einen Raum von 4—5 M. Länge bedecken; da sind Pyramiden mit 2 und 3 Serien, deren Aeste am Stamm durchaus gleichmässig vertheilt sind und bei entsprechender Länge reizende Formen bilden; dann treffen wir wieder auf Palmetten Verrier mit 2, 3, 4 Etagen; alles, alles tadellose Exemplare, sorgfältigst gepflegt und gehalten, wie man sie schöner nirgends antrifft.

Der Weg führt am Waldsaum hin. Was sind das? Pfirsiche, wirklich richtige Pfirsiche. „Das ist diejenige Partie", sage ich meinem Führer, an der ich in den Baumschulen gewöhnlich rasch vorübergehe". „„Warum?"" „Je nun, die meisten Pfirsichzöglinge zeigen wenig Trieb, haben oft verkrüppelte, saftlose Blätter, ein kränkliches, wenig einladendes Aussehen." „„Da mögen Sie Recht haben; aber meine Exemplare werden Sie doch von Ihrem Verdammungsurtheil ausnehmen."" „Gewiss und aus gutem Grund; diese Bäume, Stämme wie Palmetten, strotzen von Gesundheit." „„Darum wende ich ihnen, für die mein Boden wie gemacht ist, eine besondere Aufmerksamkeit zu. Ich hatte stets grossen Vorrath der beliebtesten, geschmackvollsten und ertragreichsten Sorten und meine Pfirsiche geniessen einen ganz besondern Ruf.""

Nun geht's dem südwestlichen Abhang hinunter: Aepfel, Birnen, Pflaumen, Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche in gewaltiger Anzahl, kerngesund und kräftig; die wagrechten Cordons, hier ein- und zweiarmige, haben eine Länge von 2—3 M. und zeigen ein Bild schönster Triebkraft; kerzengerade stehen die Hunderte und aber Hunderte von starken Hochstämmen da, wie Reihen von Kürassieren. Wer da auswählen dürfte für seinen Garten! Erst hier sieht man, wie schön und richtig der Name „Schule" für solche Anstalten gewählt ist. Nur durch Erziehung, durch die pünktlichste Sorgfalt, die jedem — wenn ich so sagen darf — Individuum zugewandt wird, ist ein solcher Stand, der auch vor dem Auge des gewiegtesten Visitators Probe hält, zu erreichen.

„Eine Frage aber, mein lieber Herr! Wenn ich eine Bestellung mache, bin ich denn auch sicher, immer die gewünschte Sorte zu erhalten? Wer kennt nicht die Fälle, wo der schöne Stamm eine ganz andere Frucht trug, als die erwartete?" „„Ein Irrthum"", belehrt uns Herr G., „„kann dem Redlichsten begegnen. Haben Sie aber auch gesehen, warum ein solcher bei mir kaum möglich ist?"" „Seit einer halben Stunde", sagte ich, „betrachte ich mir so nebenbei die schöne und genaue Etiquettirung; sie und nicht blos das herrliche Wachsthum der verschiedensten Obstarten flösst mir und gewiss auch ihren Besuchern und Kunden Vertrauen ein." „„Ich weiss das"", versetzte er, „„nichts Schlimmeres als ein falscher Name, Geburts- und Taufschein und Reisepass, wie anderseits der gute und wahre Name selbst schon ein Ehrentitel ist. Sehen Sie dieses Quartier sich an! Hier haust mein namenloses Volk, meine Wilden, ein vielversprechendes, kräftiges, trotziges Geschlecht, aber noch lauter ungeschliffene Edelsteine; Plebejer, von denen aber jeder den höchsten Adel sich erwerben kann. Wie viel mögen es sein?"" fragt er mich. „Ja, wer das schätzen könnte!" „„So 300.000 bis 400.000 Wildlinge mögen hier stehen, eine reiche Saat. Im Herbst findet auch in unseren Schulen der Eintritt neuer Zöglinge statt, Herr Professor. Da nehmen wir sie aus dem väterlichen Boden, wir oculiren die jungen Stämmchen, schneiden und beschneiden, kurz wir züchten, ziehen und erziehen, und — glücklicher oft als Sie — erzielen wir, wie Sie hier sehen können, nach Jahresfrist schon schöne Resultate, nämlich Triebe von 1·20 bis 1·60 M. Höhe.""

Wir waren mittlerweile zu unserem Ausgangspunkte zurückgekehrt. Die kurze Zeit, die mir noch bis zum nächsten Zug bleibt, verschwindet rasch unter Gesprächen über das Gesehene. „Noch Eines, Herr Baumschulmeister und College! Diese vielen Tausende Ihrer Zöglinge sollen auch Carrière machen, sie wollen verkauft sein. Das ist gewiss heutzutage keine kleine Sorge bei der ungeheuren Concurrenz." „„Nicht so schlimm, wie Sie meinen! Mein Absatzgebiet erstreckt sich nicht blos über das deutsche Reich und die Schweiz, sondern auch und besonders über Oesterreich und Ungarn. Es kommen mir zahlreiche Bestellungen zu aus der nächsten Umgebung, von Geschäftsfreunden und Concurrenten, wie aus den entlegensten Gegenden von Personen, deren Namen ich nie gehört; meine Zöglinge wandern bis in's Schwarze Meer, in die Krim, und — ich darf es wohl gestehen — sie sind meine beste Empfehlung und haben mir immer nur Ehre gemacht. Wer einmal von mir bezogen hat, ist gerne wiedergekommen."" „Verkaufen Sie denn billiger als andere?" „„Einiges wohl, ja. Aber das macht's nicht. Wer weiss, was eine gute Baumschule kostet, verlangt auch nicht das Unmögliche, nämlich einen guten Baum für ein paar Pfennig. Ich habe mir aber von Anfang an neben den Grundsatz strengster Rechtlichkeit zur Richtschnur meines Handelns genommen: nur Primawaare, gesunde, kräftige, vorzüglich angewurzelte Bäume zu liefern; das will der verständige Gartenbesitzer und für solche Bäume zahlt er gerne einen anständigen Preis."" „Haben Sie auch schon Ausstellungen beschickt?" „„Bis jetzt nicht; aber dieses Jahr werde ich in Leipzig und Frankfurt a. M. auf den Gartenbau-Ausstellungen vertreten sein. Meine schönste Ausstellung — das sind meine hiesigen selbstgezogenen Anlagen. Diese Schöpfungen zeige ich gerne jedem Freunde der Obstbaumcultur. Hier nehmen Sie noch meinen illustrirten Hauptkatalog mit und studiren Sie denselben auf der Fahrt!""

So endete mein Besuch in den Obstbaumschulen des Georg W. Gaedertz in Feuerbach bei Stuttgart. Wer mir den Besuch nachmachen will, wird einen Mann finden, welcher in seinem Berufe lebt als in seinen eigensten Elementen (bekanntermassen das Geheimniss jedes wahren und ehrlichen Erfolgs) und dem verspreche ich eine ebenso

*

schöne und genussreiche Stunde, wie ich selbst eine auf dem Siegelberg verlebt habe.

Stuttgart.

Professor Otto Schanzenbach.

Mittheilungen und Correspondenzen.

Wiener Stadtgarten. Wie nothwendig es ist, dass die Wiener Stadtgärtnerstelle endlich mit einem selbstständigen und gebildeten Manne besetzt werde, zeigt der Vorschlag, durch den Bau des Mozart-Monumentes mitten auf der grossen Wiese die einzige Durchsicht des Parkes und damit auch den gelungenen landschaftlichen Charakter desselben gänzlich zu zerstören. Hat schon der frühere Stadtgärtner Maly geglaubt, jedes Fleckchen an den Seiten der Wiesen mit einzelnen Bäumen und Sträuchen zu besetzen und dadurch eine gewisse Unruhe in die ganzen Anlagen zu bringen, so kommen nun die Architekten und wollen in das Grün Stiegen und Monumente hineinbauen. Lasst doch unsern so schön entworfenen Park in Ruhe; und wenn schon das Monument Mozart's ein grossartiges sein solle, so stellt es an jenen Platz, wo gegenwärtig die Büste des Bürgermeisters Zelinka steht. Diese Büste fände, ohne dem Ruhme des beliebten Mannes Abbruch zu thun, in ihren geringen Dimensionen einen trefflichen Platz beim Eintritte in den Stadtpark, gegenüber der Carolinenbrücke, so dass man dieselbe sich gegenüber hätte, wenn man von der Landstrasse eintritt, wo die fünf Wege sich theilen, angelehnt an die lebendige grüne Rückwand der gegenüberstehenden Gesträuchgruppe. — Ein jeder Gartenfreund und Aesthetiker aber muss gegen die projectirte Zerstückelung des Parkes protestiren, sonst wird ein so unscheinliches, parcellirtes Bild daraus, wie es gegenwärtig der Rathhauspark darbietet.

Daher ein Stadtgärtner, auf den man hört! Nicht einen Gehilfen, der von einer ganzen Compagnie commandirt wird.

Gartenbauproducte in Frankreich. Die Gartenbauerzeugnisse spielen eine sehr grosse Rolle in Bezug auf den öffentlichen Reichthum und das allgemeine Wohl. Es ist aber sehr schwer, wenn nicht ganz unmöglich, zuverlässige Zahlen und Aufschlüsse über dieselben zu erhalten. Die Ernten sind nicht nur von Jahr zu Jahr verschieden, sondern dieselben werden theils am Orte selbst verbraucht, oder in Conserven verwandelt, theils auf den ungeheuren Parisermarkt geschickt, der wieder einen grossen Theil derselben in die Provinzen oder in's Ausland versendet. Will man z. B. wissen, wie viel in der Hauptstadt verbraucht wird, so erhält man die Antwort, dass im Pavillon Nr. 6 nur ein geringer Theil Früchte öffentlich verkauft wird und dass der Grosshandel in den Commissions- und Provianthäusern concentrirt ist, die nächst den Centralhallen sind. Wendet man sich an die Commissionäre, an die Producenten, an die Baumschulgärtner oder an die Gemüsegärtner, so verheimlichen diese um die Wette die Gesammtsumme ihrer Geschäfte oder geben zweideutige Bescheide.

Das Ministerium der Agricultur hat nun unlängst in den Annalen des auswärtigen Handels den vergleichenden Bericht über die Lage des Handels und der Landwirthschaft Frankreichs für die Jahre 1866—1880 herausgegeben. Wir entnehmen demselben die Zahlen, welche die Gärtner interessiren können.

Im Jahre 1873 waren 474.061 Hektar zu Küchen- und Gemüsepflanzungen verwendet, dazu noch 1,176.496 Hektar zu Kartoffeln. Die Durchschnittsernte belief sich per Hektar auf 1045 Frcs. und der Totalwerth der Gemüseerzeugnisse wurde jährlich auf 495,000.000 Frcs. geschätzt. Er überwiegt bedeutend den der Getreideernten, der nur auf 250,000.000 Frcs. geschätzt wird. Wer möchte meinen, dass die bescheidenen Gemüsegärten so grossen Beitrag zum Reichthum des Landes liefern? Aus Nachfolgendem kann man die jährliche Wein- und Apfelweinernte der letzteren Zeit ersehen:

Jahr	Wein	Apfelwein
1875	83,836.000 Hektol.	18,257.000 Hektol.
1876	41,847.000 „	7,036.000 „
1877	56,405.000 „	13,056.000 „
1878	48,720 000 „	11,936.000 „
1879	25.770.000 „	7,738.000 „
1880	29,678.000 „	5,465.000 „

Jedermann wird staunen über die Abnahme der Erzeugnisse der französischen Weinberge und über den Unterschied, der bei der Apfelweinernte zum Vorschein kommt und der von Ursachen herrührt, die ganz verschieden sind von jenen, die auf die Weinernte Einfluss haben. Dagegen entwickeln sich in Californien, Algerien und Italien die Weinberge in grossartigen Verhältnissen.

Aus dem Ertrage der jährlichen Fruchterzeugung, im durchschnittlichen Jahrgang, ergeben sich folgende Zahlen:

Steinobstbäume	21,829.427 Frcs.
Kernobstbäume	75,805.072 „
Obstgesträucher	7,241.298 „
Gesammtsumme	104,876.698 Frcs.

Diesen Zahlen kann man noch die jährliche Ernte folgender Producte beifügen, welche in den Gartenbau einschlagen.

In den Jahren von 1874—1880 war die Durchschnittsproduction folgende:

Trockene Gemüse	4,242.000 Hektol.
Kartoffel	126,177.000 „
Kastanien	6,626.000 „

Nachfolgendes ist die Gesammtsumme von zwei Haupterzeugnissen:

Einfuhr:

	1879	1880
Wein	120,700.000	313,900.000
Tafelobst	71,200.000	96,700 900

Ausfuhr:

	1879	1880
Wein	257,700.000	245,100.000
Tafelobst	25,000.000	25,600.000

Die Ackerbauverwaltung hat gleichfalls das Verzeichniss der Ein- und Ausfuhren des französischen Tafelobstes von 1850—1880 in je 5jährigen Perioden gegeben:

Frisches, gedörrtes und eingemachtes Obst:

	Einfuhr	Ausfuhr
Von 1850 bis 1854	6,100.000	8,000.000
„ 1855 „ 1859	17,500.000	6,800.000
„ 1860 „ 1864	15,600.000	16,500.000
„ 1865 „ 1869	19,400.000	26,100 000
„ 1870 „ 1875	29,800 000	37,100.000
„ 1876 „ 1880	53,500.000	30,600.000

Der Preis des Obstes, wie die Commission permanente des valeurs denselben festgesetzt hat, ist je nach den Ernten sehr verschieden. Die höchsten und niedrigsten Preise sind: die Citronen, Orangen und ihre Abarten haben

im Jahre 1871 per Kilo 25 Cent., im Jahre 1876 40 Cent. gekostet. Die Trauben haben im Jahre 1877 50 Cent., im Jahre 1872 1 Frcs.; das Tafelobst endlich im Jahre 1868 1 Frcs. 60 Cent. und im Jahre 1880 0·50 Cent. gekostet. Für so verbreitete und so veränderliche Producte, wie die des Ackerbaues, kann die Administration wohl nur annähernde Zahlen geben; aber aus diesen Ziffern lässt sich eine Hauptwahrheit folgern, jene nämlich, dass der Gartenbau das bedeutendste Product liefert, und dass er berufen ist, eine mehr und mehr wichtige Rolle im öffentlichen Reichthum und der allgemeinen Alimentation zu spielen.

Die Reblaus in Frankreich. Nach dem vom französischen Ministerium für Agricultur herausgegebenen „Bulletin" und dem „Compte rendu des travaux du service du phylloxera" bringen wir die nachfolgenden detaillirten Angaben. Vor dem Auftreten des schädlichen Insectes besass Frankreich 2,465.310 Hektare, die mit Reben bepflanzt waren; im Jahre 1883 waren deren nur mehr 2,048.586 Hektare diesem Landwirthschaftszweige gewidmet, so dass thatsächlich ein Abgang oder Verlust von 416.724 Hektaren oder 17% zu verzeichnen ist. Diese Ziffer macht jedoch den durch die Reblaus seit deren Auftreten in Frankreich angerichteten Schaden nicht im Ganzen ersichtlich, da durch das Insect, verbunden mit den Folgen des harten Winters von 1879 auf 1880 in Allem 859.352 Hektare Rebengelände oder nahe an 35% der früheren Gesammtweinbauarea Frankreichs vernichtet wurden, von denen man bisher 442.658 Hektar wieder bepflanzt hat. Doch vermochten alle Anstrengungen der Winzer und der Regierung, die innerhalb des letzten Jahres, insbesondere aber 1883 in Frankreich gemacht wurden, die zerstörten Weinberge von Neuem durch Nach- und Neupflanzungen wieder ertragfähig zu machen, die durch die Reblaus dem Weinbau drohenden Gefahren zu beseitigen und thunlichst einzuschränken, nicht die herbeigeführten Lücken zu ergänzen und es wird unausgesetzter Bemühungen bedürfen, um den unscheinbaren Feind weiter mit Erfolg zu bekämpfen und die im Jahre 1883 weiter angegriffenen, aber noch nicht vernichteten 642.363 Hektar Weinbergsländereien zu retten. Gegen das Vorjahr, wo 642.978 Hektar als von der Reblaus angegriffen bezeichnet wurden, ist dies eine geringe Abnahme, die man den energischen Anstrengungen zugute hält. In den letzten Jahren ergaben sich folgende Zahlen in Hektaren:

Jahr	Angegriffene, noch widerstehende Fläche
1878	243.038
1879	317.730
1880	454.254
1881	582 604
1882	642.978
1883	642.363

Davon wurden geschützt oder wiederhergestellt durch:

Ueberschwemmung	Schwefelkohlenstoff	Sulfocarbonat	Bepflanzung mit amerikanischen Reben	Summe	Procent
2.837	2.512	845	1.356	7.550	3·1
5.114	3.122	627	3.830	12.693	3·9
8.093	5.547	1.472	6.441	21.553	4·7
8.195	15.923	2.809	8.904	35.841	6·2
12.543	17.121	3.033	17.096	49.793	7·7
17.792	23.226	3.097	28.012	72.137	11·2

Diese Ziffern zeigen, dass die Massregeln zur Vertheidigung der angegriffenen Weinberge von 3·1% auf 11·23% sich ausdehnten. Insbesondere hat, wo es thunlich war, das Unterwassersetzen der Weingärten zugenommen, indem die so behandelte Fläche von 2837 auf 17.792 Hektar stieg; ebenso hat die Behandlung mit Schwefelkohlenstoff sich enorm gesteigert und die Neuanpflanzung mittelst amerikanischen Reben ganz auffallend in den letzten zwei Jahren zugenommen.

So hat die Erfahrung es erwiesen, dass durch energischen Vernichtungskampf die Ausbreitung der Phylloxera beschränkt werden kann und die Regierung hat zu diesem von ihr unterstützten Kampf in den Etat des Jahres 1883 die Summe von 1,236.634 Francs eingestellt. Leider findet sie nicht immer die Unterstützung der betheiligten Kreise der Bevölkerung, sonst würde sie grössere Erfolge aufzuweisen haben, wie ja thatsächlich in Deutschland und der Schweiz durch Energie beim Auftreten der Phylloxera in einzelnen Weinbergen die Verbreitung derselben bisher noch immer ziemlich beschränkt blieb. (Aehnlich in Oesterreich, dagegen weniger in Ungarn.)

Die Ausbeute an Trüffeln hat sich in Frankreich in der letzten Zeit bedeutend gesteigert; so erhöhte sich z. B. der Gesammtexport von 1882 mit 1225 auf 2072 Centner. Das Meiste davon geht über Marseille, wo die feinsten Sorten von Perigord, Carpentras, Apt und Arles zusammenkommen. Der Werth derselben erhöhte sich 1883 von 5,000.000 auf 8,289.320 Francs.

Warnung! Comtesse Ellinor Henckel, Braut des Fürsten Carolath, starb im 20. Jahre in Polnisch-Kravarn an Blinddarmverstopfung, welche durch einen verschluckten Kirschkern herbeigeführt worden war!

Die 20 Jahre alte Theodora Kolyer in Brooklyn hat die Firma Thurba Whyland & Comp., New-York, auf einen Schadenersatz von 50.000 Dollars geklagt, weil sie durch den Genuss der von dieser Firma gekauften, in Blechbüchsen gefüllten, eingesottenen Tomatos (Paradiesäpfel) vergiftet und dauernd an ihrer Gesundheit geschädigt wurde.

Conservirung von Pflaumen für den Winter. Ein Weinfässchen von starkem Eichenholz, nicht über 25 Liter haltend, lasse man gut reinigen und gut austrocknen. Alsdann nehme man einige 15 bis 20 Cm. lange Schwefelschnitte und lasse sie im Fässchen verbrennen. Beim Herausnehmen des Drahtes verfahre man behutsam, lasse dann recht schnell die Pflaumen zum Spundloch hineingleiten, bis etwa das Fässchen zur Hälfte gefüllt ist, alsdann befestige man eine Muscatnuss ebenfalls an einem Drahte nud halte dieselbe brennend in das Fass, fülle es nun gänzlich mit Pflaumen, verspunde und verpiche es. Das Fässchen wird bis zum Gebrauche unter Wasser gesetzt und alsdann ein Boden herausgenommen; es werden sich dann, selbst nach Verlauf eines Jahres, die Früchte wie eben vom Baum gepflückte präsentiren. Will man nur einen Theil der Pflaumen aus dem Fässchen nehmen, die übrigen aber noch länger aufbewahren, so muss der Böttcher nach vorherigem Einschwefeln dasselbe schliessen, um es wieder unter Wasser setzen zu können.

Unreife Weintrauben werden nach Angabe des Professors Dr. Landerer in Griechenland zur Darstellung eines sehr beliebten kühlenden Getränkes verwendet. Die sauerschmeckenden Beeren werden zerquetscht, der Saft derselben mit Wasser verdünnt und mit Zucker versüsst; dieselben ersetzen die Limonade. Besonders benützen dies die in den Weingärten arbeitenden Leute. Die mit Zucker eingekochten Beeren bilden eine beliebte Conserve; man kann sie kaffeelöffelweise essen oder ein Glas Wasser damit trinken. Der Saft gleicht dem der Citronen; er dient, in kleine Gläser eingeschlossen und mit aufgegossenem

Oele conservirt, gleich dem Citronensafte zu allen Arten der feinsten Speisen und Saucen, und kann nach allen Theilen der Welt, wo keine Citronen gedeihen, als Citronensaft ausgeführt werden.

Holz zu conserviren, welches man als Pfähle u. dgl. im Garten verwendet, ist eine Aufgabe, die sich jeder Gärtner stellt und stellen muss, insbesondere wer mit Obstplantagen zu thun hat. Wir bringen deshalb auch gerne alle die Rathschläge, die in dieser Richtung gemacht werden. Ein gutes Mittel, Holz, welches in die Erde kommt, längere Zeit zu conserviren, besteht darin, dass die Stangen, Pfähle etc. umgekehrt ihres Wachsthums benützt werden, so dass das dünnere Ende in den Boden kommt. Der auftretende Schimmel schreitet nämlich analog dem Wachsthum vor und ist das Verkehrteinsetzen ein durch Vergleiche als bewährt constatirtes Mittel.

Von anderer Seite wird wieder vorgeschlagen, zu Pfählen junges Nadelholz zu nehmen und dieses im Frühjahre vor dem Winter, in dem es geschlagen werden soll, von den untern Partieen der Rinde grösstentheils und hier und da auch von etwas Holz zu entblössen. Dadurch tritt ein Zufluss an Harz ein, der diesen ganzen Theil des Stämmchens durchdringt, wodurch es, wenn es mit diesem Theile in die Erde gebracht wird, der Feuchtigkeit ungemein lange widersteht. Die Probe wäre leicht anzustellen.

Eingelegte Birnen. Wie M. Hoffmann in der „Gartenzeitung" erwähnt, geht in Russland im Handel eine Holzbirne sehr stark, welche, namentlich mit Sauce genossen, auf allen Märkten als Erfrischungsmittel der gewöhnlichen Bevölkerung dient.

Auch in südlichen Gegenden der österreichischen Monarchie, wie Slavonien und Croatien fand ich eine Methode, Sommerbirnen aufzubewahren, ganz in der Weise, wie man bei uns Salzgurken einlegt, nämlich mit Wasser und einem Stückchen Sauerteig. Sie halten sich fast den ganzen Winter und schmecken sehr angenehm aromatisch säuerlich.

Aehnlich ist auch die nachstehende Bereitungsweise der eingekochten Senfbirnen. Birnen von derbem, festem, jedoch nicht steinigem Fleische sind die besten dazu. Sie werden reif, aber ja nicht weich wie Teig vom Baum genommen und sogleich soweit abgesotten, dass sie zwar gar, aber durchaus nicht allzuweich sind. Hierauf werden sie mit einem Schaumlöffel herausgenommen und auf ein Sieb oder dergleichen zum Ablaufen und Erkalten ausgelegt. Das Wasser, worin sie gekocht wurden, lässt man ebenfalls kalt werden. Ist dies geschehen, so nimmt man zu 10 Liter Birnen ½ Liter Essig und 3 Deka gemahlenes Senfmehl (doch kann man diese Verhältnisszahlen nach Belieben auch abändern) und so viel von dem Birnwasser als nöthig ist, um mit dieser Mischung die Birnen im Steinguttopfe, Einsiedeglase oder Weinfässchen zu bedecken. Manche fügen etwas Weinlaub und Fenchelblätter dazu. Alles wird gut untereinandergemischt und auf die Birnen gegossen. Der Topf wird mit einem Deckel bedeckt und im Keller oder an einem Orte, wo es nicht frieren kann, aufbewahrt. Sie halten sich bis in den Sommer hinein.

Gleichmässige Tragbarkeit der Obstbäume. Bekanntlich tragen einige Obstsorten, wie Duchesse d'Augoulême und Pomme d'Api in manchen Jahren übermässig reich und haben dagegen in anderen Jahren gar keine Früchte. Um dieses zu vermeiden und für alle Jahre eine gleichmässige Ernte zu erhalten, wendet Lahaye nach einer Mittheilung in der „Revue horticole" folgendes Verfahren an. Er kneipt für die Jahre, wo man ein Uebertragen erwarten kann, von einem Theile der Fruchtaugen die Blätter, welche um dieselben stehen, hinweg und hindert damit deren Bildung, um sie für später aufzubewahren.

Ich erlaube mir im Anschlusse hieran, noch ein anderes Verfahren mitzutheilen. Im vorigen Jahre, wo alle meine Bäume sehr voll trugen, war auch eine holländische Reinette zum Brechen mit Früchten beladen. Als letztere schon eine ansehnliche Grösse erreicht hatten, als die Zweige anfingen sich herunterzubiegen und viele Früchte vom Winde abgeworfen wurden, entschloss ich mich, obgleich die Früchte noch nicht vollständig reif waren und um nur etwas davon zu retten, einen Theil der Aepfel und zwar von den untersten und den Winden am meisten ausgesetzten Zweigen auf der einen Seite abzupflücken. Dies war gegen Anfang September. Die hängengebliebenen Früchte wurden zur Reifezeit einige Wochen später heruntergeholt. Im vergangenen Frühjahre, als die Bäume blühten, bot der erwähnte Apfelbaum einen interessanten Anblick dar. Die eine Hälfte, wo die Früchte zeitiger gepflückt worden waren, war ganz mit Blüthen übersäet, während die andere Hälfte, wo die Früchte einige Wochen länger gehangen hatten, nur spärlich mit Blüthen versehen war. In demselben Verhältnisse setzten auch die Blüthen Früchte an. An den zeitiger geernteten Zweigen sitzen die schönen Aepfel jetzt wiederum in dichten Büscheln zusammen, während an den obern Zweigen nur hier und da einer zu sehen ist.

Der Grund für dieses ungleiche Ansetzen von Früchten dürfte nun wohl darin liegen, dass den Aesten, von denen die Früchte mehrere Wochen früher abgenommen wurden, weniger Säfte zur vollständigen Reife der an ihnen haftenden Früchte entzogen wurden. Sie hatten also genügende Kraft und Zeit, ihre Fruchtknospen auszubilden. Diejenigen Aeste hingegen, an welchen die Früchte einige Wochen länger hingen und zur gehörigen Reife gelangten, hatten nicht mehr Kraft genug, Tragknospen zu bilden. Sie haben daher in diesem Jahre wenig oder gar keine Früchte angesetzt. Um also von einem Obstbaume alle Jahre eine gleichmässige Ernte zu erzielen, braucht man nur die Früchte einer Anzahl von Aesten einige Wochen früher, gegen Anfang September, zu pflücken, während man die andern gebliebenen ruhig reifen lässt. Die Zweige werden sich auf diese Weise gewissermassen im Früchtetragen abwechseln; während ein Theil des Baumes in einem Jahre Früchte trägt, ruht sich der andere aus und sammelt genügende Säfte zum Ansetzen der Fruchtknospen. Was man vielleicht an den zeitiger gepflückten Früchten, welche manchmal etwa nur zu Wirthschaftszwecken zu verwenden sein werden, einbüsst, bringt die gute und sichere Ernte, besonders in obstarmen Jahren, wieder ein. Einen Beweis für obiges Verfahren bietet uns die Natur selbst. Alle Sommerfrüchte, wie Birnen und Aepfel, tragen fast alljährlich gut und reich. Warum? Weil die Früchte zeitig vom Baum kommen, derselbe also genügend Zeit und Kraft gewinnt, die Blattknospen zu Fruchtknospen für das nächste Jahr anschwellen zu lassen. G. K.

Blumen- und Gemüsegarten.

Blumenzwiebelpflanzen. Wer in seinem Garten einen auffallenden, schönen Frühlingsflor erzielen will, der muss gegenwärtig dazusehen, die betreffenden Beete mit Zwiebeln zu bepflanzen. Im September ist es schon die höchste Zeit, solche Plätze abzuräumen, ohne Düngung klar um-

zustechen und die Zwiebeln in die Erde zu legen. Es sind dies hauptsächlich die gegenwärtige Favoriteblume: die Hyacinthe, dann die Tulpe, die Narcissen, Maiglöckchen u. dgl. Darüber ist so viel gesagt worden, dass wir derselben diesmal nicht erwähnen, sondern lieber über ein Paar andere sprechen wollen.

Die früheste unter allen unseren einheimischen Blumen muss doch das Schneeglöckchen, Galanthus nivalis L., genannt werden. Mit Unrecht pflanzt man es weniger im Garten, weil man es ja noch hie und da im Freien findet. Aber es gibt wohl nichts Zierlicheres und Erfreulicheres, als wenn man in irgend einer Beeteinfassung die rein weissen Blümchen schon auferstehen sieht, wenn sich oft noch in einem Schattenwinkel Schnee aufgehäuft findet. Wir geben unter Fig. 76 ein Bild dieses vielgesuchten Blümchens und bemerken nur noch, dass es sich, im Topf zeitlich ausgepflanzt, recht gut treiben und schon um Weihnachten in Blüthe bringen lässt. Es gibt davon mehrere Varietäten, eine grossblumige, deren äussere Kronenblätter



Fig. 76. Galanthus nivalis L.

sich oft vervielfältigen und eine gefüllte, deren Inneres eine schöne Rosette bildet. Die grünlichweiss angehauchte Varietät ist selten, aber minder schön. In der neuesten Zeit wurden einige fremdländische grössere Arten eingeführt: G. plicatus, Imperati, Redoutei und Elvesi; das letzte davon ist das grösste und schönste.

Eine weniger als es sein sollte gepflanzte Blumenzwiebel ist der Frühlingssafran. Er prangt in den buntesten Farben, unter denen nur das reine Roth fehlt und findet man in den holländischen Gärten Hunderte von Varietäten. In der neuesten Zeit sammelten überdies die Engländer eine grosse Anzahl Crocusspecies im Kaukasus, Persien, Indien etc. Das Bildchen unter Fig. 77 gibt eine gute Darstellung der blühenden Pflanze, die erst nach der Blüthe mit ihren Blättern hervorkommt. Der Crocus wird am schönsten in einem gemischtfarbigen, sonnig gelegenen Beete ausgepflanzt; dort blenden seine leuchtenden Färbungen, und seine immer wieder neu hervordrängenden Blumen zeigen einen Reichthum, wie ihn das Beet keiner andern Blume bieten kann. Aber auch in einer Wiese im Landschaftsgarten macht sich der Crocus im zeitigsten Frühjahre wunderlieblich, wenn er, in einzelnen Klumpen zerstreut, hie und da geradezu in's Gras ausgepflanzt wird. Das Gelb, das Weiss und das Violett mit der verschiedenen Blüthezeit macht einen charmanten Effect. Sehr schön lässt sich in ganz gleicher Weise auch eine Neueinführung verwenden, die in der Tracht ganz dem Crocus, wie er auf unserem Bilde gegeben ist, gleicht, Tecophilea Cyanocrocus, eine Iridea, die hier in Wien wiederholt von Herrn Max Leichtlin ausgestellt wurde und die sich durch das denkbar lieblichste, gentianenartige Azurblau auszeichnet, wobei sie einen sehr angenehmen Geruch entwickelt. Diese so seltene feurige Farbe schon empfiehlt die Neuheit; ausserdem ist ihre Cultur die leichteste und der Same derselben entwickelt eine Menge von Pflanzen von abweichenden Färbungen, bei welchen in schönster Harmonie das herrlichste Blau und das reinste Weiss verbunden sind. Als Treibpflanze ist bekanntlich Crocus die frühblühendste Blume. Eine ganz geringe Temperatur ruft das Erscheinen der

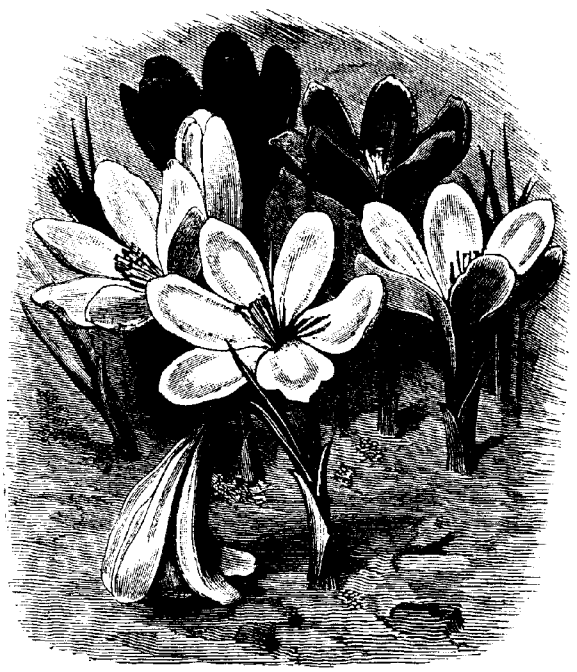


Fig. 77. Crocusspecies.

Blüthen mitten im Winter hervor und einzelne solcher hellfarbiger Töpfe schmücken jeden Blumentisch und jedes Arrangement zwischen andern grünen Pflanzen.

So wie der Crocus eine heimische Pflanze ist (er kommt schon häufig in Oesterreich, im südlichen Krain vor), so sind es auch einige Arten von Fritillaria, der Schachblume, zu denen übrigens in den letzten Jahren eine Menge der verschiedenartigsten Species aus fremden Landen eingeführt wurden. Wir übergehen hier die Kaiserkronen, jenes mit auffallenden, hängenden, rothen oder gelben Blumen geschmückten, allgemein bekannten Gewächses, das besonders in der weissbunten und goldbuntblätterigen seltenen Abart selbst für die Ferne grossen Effect macht und wenden uns nur den eigentlichen Fritillarien oder Kibitzeiern zu, deren Bild unsere Figur 78 wiedergibt. Sie sind auffallende, sonderbare, sehr leicht zu treibende Zwiebelgewächse, die aber auch im Freien vollständig aushalten. Die zierliche Glockenform der Blumen, die schachbrettartige Zeichnung, die verschiedensten, sonst ganz unbe-

kannten Farben, machen sie zu einer bemerkenswerthen Topfpflanze. Man hat eine grosse Anzahl von Varietäten, aber auch eine Menge ganz besonderer, vor Kurzem eingeführter Neuheiten. Wir nennen davon Fritillaria bucharica Regel., ganz neu, weissblühend, Frit. (Sarana) kamtschatica, die schwarze Lilie, mit purpurschwa zen, seltenen Blumen, Frit. recurva, die sehr schöne, scharlachorangerothe Glockenblume, deren Inneres mit einer Menge Orangepunkten besäet ist; Frit. macrophylla, die früher Lilium Thompsonianum genannt wurde und sehr schöne, rosa-

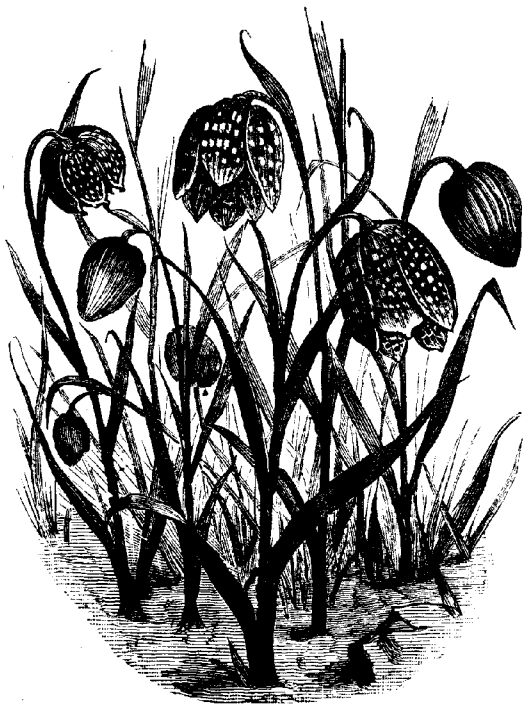


Fig. 78. Fritillaria.

lilafarbige Blumen in einer grossen Aehre entwickelt, Frit. atropurpurea mit äusserst bizarren, sternförmigen, goldpunktirten, dunkelbraunen Blumen, Frit. (Rhimopetalum) Karelini, mit glänzend rosenrothen Blüthen; liliacea, weisslichgrün; aurea, gelb; viridis, grün; persica, blauviolett; rhutenica, chokoladebraun; Schliemanni, gelblichgrün etc. etc.

Unser viertes Bildchen, Fig. 79, stellt eine schon lange in verschiedenen Abarten eingeführte und bekannte Capzwiebelpflanze dar, die ungeachtet ihrer reichen Blüthezeit und schönen, abwechslungsreichen Färbung doch wenig gezogen wird. Wie schön sie sich ausnimmt, kann man alljährig bei den Ausstellungen des fürstlich Schwarzenberg'schen Gartens studiren, wo sie zwischen den andern grünen Pflanzen trefflich zur Ausschmückung dient. Die Ixia lässt sich nämlich ebensogut treiben, wie man sie zum Auspflanzen in's Freie verwenden kann. Im Topfe setzt man 4—5 Zwiebeln zusammen; im Lande kann man sie unter leichter Bedeckung in Gruppen, Reihen, oder als Zwischenpflanzung sehr schön verwenden. Ihre Färbungen in Roth, Orange, Lila etc. präsentiren sich in den lockern Aehren ganz vortrefflich. Besonders auffallend ist die neue grossblumige, gefülltblühende, rosarothe Sorte, sodann die sonderbare Abart mit smaragdgrünen Blumen.

Ehe wir diese kurzen Notizen über Zwiebelblumen schliessen, wollen wir noch eine Neueinführung erwähnen, die rasche Verbreitung verdient. Chinodoxa Lucitiae (auch Forbesi genannt) treibt ganz zeitlich im Frühjahre niedrige, hyazinthenähnliche Sträusse offenstehender, himmelblauer Blumen. Ein Beet, wie wir es hier in Wien im vorigen Frühjahre sahen, mit einigen hundert solcher Zwiebeln, die als Sämlinge in den verschiedensten Abstufungen des brillantesten Blau und des reinsten Weiss prangten, gewährte ein bezauberndes Bild. Nachdem nun auch eine dunkelblaue Varietät eingeführt wurde, Chinodoxa sardensis, bei Sardis in Persien gefunden, und eine fast reinweisse Abart schon besteht, ist uns eine Reihe von herrlichen Farbenmischungen in Aussicht gestellt, so dass wir allen Freunden schöner Frühlingsblumen dieses liebliche Gewächs auf's Beste empfehlen können, insbesondere, als der Preis

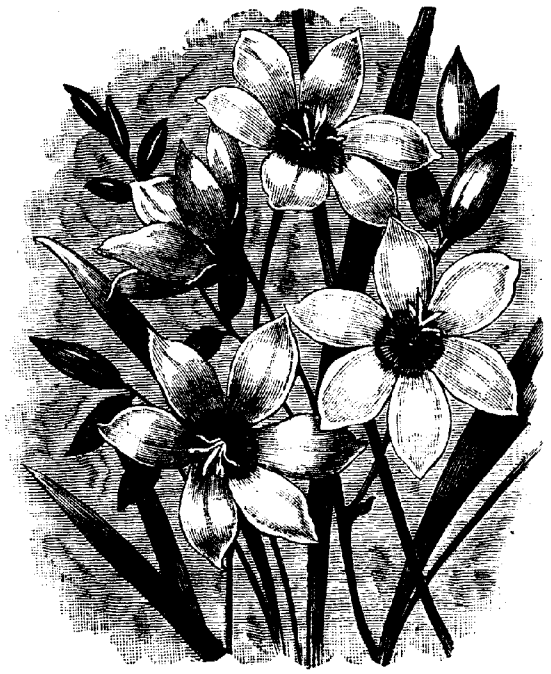


Fig. 79. Capzwiebelpflanze.

derselben schon ein äusserst geringer ist. An Färbung übertrifft sie alle Frühlingsblumen und wetteifert nur mit dem Himmelblau der einheimischen Stern-Hyacinthe (Scilla bicolor).

Gurken ohne Essig einzumachen. Für kleinere Haushaltungen nimmt man auf ein Einmachglas von 3 Litern Inhalt 8 bis 10 Stück Holzäpfel; diese werden halbirt und zu den Gurken auf folgende Art eingelegt: Ganz unten im Glase kommt ein Theil der Aepfel und darauf eine Hand voll Weichselblätter, etwas Dillkraut, Meerrettig- und Estragonblätter zu liegen; hierauf legt man die Gurken (möglichst kleine), ohne die Spitzen abzuschneiden, bis das Glas voll ist, worauf sie dann wieder mit den erwähnten Kräutern bedeckt werden. Ganz obenauf kommen wieder Holzäpfel. Das Glas wird mit kaltem Salzwasser angefüllt, mit Blase verbunden und für 3 bis 4 Wochen in das Sonnenlicht gestellt, wo dann die Gurken unter Einwirkung der Wärme sauer werden. Die Gläser werden später in einer frostfreien Kammer für den Winter aufbewahrt. Wenn man keine Holzäpfel hat, so legt man unten und oben im Glase eine fingerdicke gebähte Semmelschnitte; diese bewirkt die Säuerung auch, aber die Gurken sind nicht so haltbar, als wenn sie mit Holzäpfeln eingelegt werden. Für einen grossen Haushalt nimmt man statt der Gläser ein kleines Fass, von welchem man vor dem Einlegen den einen Boden herausnehmen und denselben, nachdem es voll ist, wieder einsetzen lässt. Hiebei

ist aber nothwendig, auch in die Mitte eine Schichte Kräuter zu legen; die Seiten des Fasses legt man ganz mit Meerrettigblätter aus.

Gurkenconserven. Vollreife Gurken, bevor sie gelb geworden sind, werden geschält und auf einem rauhen Reibeisen gerieben. Diesen Brei legt man auf einen Durchschlag, damit die Brühe abläuft. Dann presst man ihn durch ein grobes Haarsieb, um die Kerne entfernen zu können, und bringt ihn in kleine weithalsige Flaschen, die man nur drei Viertel füllt; das bleibende Viertel füllt man mit gutem Weinessig auf. Diese Conserve, die ganz den Geschmack und Geruch von frischen Gurken hat, ist in England als Beilage zu Fleisch sehr beliebt. Der Zusatz von Oel, Pfeffer und Salz geschieht erst, wenn das Gericht auf den Tisch gebracht wird.

Kataloge. Die Anpflanzungsperiode der Blumenzwiebeln für die Frühjahrsblüthe ist eingetreten und deshalb werden von den Handelsgärtnern wieder eine Menge Kataloge versendet. Eine weitere Ursache dazu bildet die bald heranrückende Pflanzzeit für Obstbäume. Von den empfangenen Katalogen mögen hier einige kurz besprochen sein.

Der früheste, reichhaltigste und grösste ist der von der berühmten Genter Firma L. Van Houtte ausgegebene. Er enthält die reichsten Sortimente von holländischen Hyacinthen, Tulpen, Crocus, Narcissen, Lilien und eine ansehnliche Sammlung diverser Knollen und Zwiebeln; darunter eine Anzahl der neuesten Einführungen

L. Spät in Berlin bringt ausser den holländischen auch die Specialität der Berliner Blumenzwiebeln, die sich durch Güte und Billigkeit auszeichnen. Wir nennen davon beispielsweise die Tulpe Duc de Neukirch, eine gute Treibtulpe, von Mitte Jänner an blühend, die bedeutend schöner und grösser in der Blume ist als Duc van Thole; Duc of York, roth, weiss bordirt, diejenige gefüllte Tulpensorte, welche die längste Blüthezeit hat und deshalb am besten für Teppichbeet, Gruppen etc. dient; die weisse gefüllte Marseiller Treibtazette (Narcisse de Constantinople), die schönen Berliner Maiblumen, weisse Erythronia dens canis, Galanthus nivalis, Hyacinthus candicans, Scilla sibirica etc.

H. Weyringer's Nachfolger in Wien mit Haarlemer Blumenzwiebeln und einem ausgesuchten Sortimente anderer Zwiebelblumen. Wir entlehnen dem hübsch ausgestatteten Preisverzeichnisse die in diesem Hefte abgedruckten Zwiebelblumen und weisen nur auf die grosse Zahl dort angeführter Anaryllis, Caladien, Canna, Begonien, Päonien, Iris, Lilien etc. hin. Weiter finden sich Erdbeeren, Neuheiten von Zier- und Blumenpflanzen und Gemüse- und Blumensamen zur Herbstaussaat.

Haage & Schmidt. Das sehr nett mit vielen neuen Holzschnitten ausgestattete Herbstverzeichniss kann auch diesmal als ein mustergiltiges bezeichnet werden. Ausser dem vollständigen Blumenzwiebel-Sortimente finden wir reiche Sammlungen von Päonia herbacea und arborea, Nelken, Palmen, Orchideen und Cacteen, darunter viele Neuheiten, diverse Pflanzen, Knollenreben vom Sudan, Erdbeeren und Gehölzsämlinge. Es ist ein in jeder Beziehung belehrender Katalog.

C. W. Mietsche in Dresden legt einen Nachtrag der neuesten Rosen, Obstbäume und Ziergehölze vor, in denen wir ganz niedrige Preise verzeichnet finden, die überdies für schöne Pflanzen gelten, wie dies das Sortiment bewies, welches die Firma in der eben beendigten Ausstellung zu Leipzig zur Schau brachte.

G. Göschke sen. in Cöthen (Anhalt), die bekannte Erdbeerenfirma, welche auf der diesjährigen Sommerobstausstellung zu Berlin mit zwei ersten Preisen ausgezeichnet wurde und ungeachtet der starken Concurrenz alle andern schlug. Wir kommen auf den Katalog mit seinen Neuheiten noch ausführlich zurück, beschränken uns daher darauf, unsere geschätzten Leser aufmerksam zu machen, dass sie sich den interessanten Katalog kommen lassen mögen.

Baumschulen-Etablissement Zam in Siebenbürgen. Die Gutsverwaltung gab den 15. Jahrgang ihres Verzeichnisses über Obstbäume, Allee- und Zierbäume heraus. Er zeichnet sich durch eine Menge einheimischer Obstsorten aus, die man in andern Baumschulen nicht antrifft, sowie durch eine Anzahl von noch ganz wenig bekannten Neuheiten. Wir bringen davon die folgenden zur Kenntniss unserer geschätzten Leser: *Batullenapfel, Blauapfel von Broos,* ein in der Brooscher Gegend beliebter, einheimischer, sehr starkwüchsiger und fruchtbarer Marktapfel; *Felzer Reinette,* andauernde, gute, hochwachsende, reichtragende Marktfrucht; *Grüner Marosszeker, Kormos-Reinette, Sächsischer Pfarrerapfel,* mittelgross, schön gefärbt, saftig; eine der besten heimischen Sorten, Tafelapfel; *Siebenbürger Tafelapfel; Sikulaer Tafelapfel, Weisser Bamberger, Banffy Pal, Borsdorfer von Palmyra, Butterapfel, Kolvenbach's Goldreinette. Pomyik, Transparente de Croncels;* dann: *Blutbirne,* mittelgrosse, kräftig wachsende, guttragende, besonders schöne Sommerbirne mit blutrothem Fleische, kommt häufig auf den Markt in Budapest; Comtesse Clara Frijs, Docteur Jules Guyot, Kieffer Seedling, Triomphe de Vienne; von Pfirsichen: Erzherzog Johann, Prinz Eugen von Savoyen, Schmitberger etc.

Personalnachrichten.

Hofgarten-Inspector Rauch in Laxenburg erhielt den prinzlichen belgischen Leopoldsorden. — Hofgärtner F. Zaborsky von Zabor in Ischl das goldene Verdienstkreuz. — Franz Slaby, Vorstand des Tessthaler landwirthschaftlichen Fortschrittsvereines, das goldene Verdienstkreuz mit der Krone. — Christian Graf Kinsky, Präsident des Clubs der Land- und Forstwirthe, den Orden der eisernen Krone II. Classe. — E. A. Carriere, der Redacteur der „Revue horticole", der über 40 Jahre lang als Chef den Baumschulen des Museums vorstand, erhielt den Orden der Ehrenlegion. — Am 27. d. M. starb in Ungarisch-Altenburg Director Anton Ritter von Masch im 75. Lebensjahre, nachdem er in der dortigen landwirthschaftlichen Akademie mehr als 40 Jahre gewirkt hatte. Er erwarb dieser Anstalt den Weltruf und ist eben geschieden, bevor noch die deutsche Unterrichtssprache gänzlich ausgemärzt war. — Der Oberhofgärtner Sr. Durchlaucht des Fürsten Liechtenstein, Herr Czullik, hat den persischen Sonnen- und Löwenorden erhalten. — Herr Otakar Kmen, seit drei Jahren Hofgarten-Director Sr. Hoheit des Prinzen Naib Essaltane, ist von Teheran in Wien eingetroffen, um einen Obergärtner zu engagiren und Pflanzen anzukaufen. Insbesondere wird derselbe Ananas mitnehmen, da man an höchster Stelle deren Einführung in die Culturen Persiens lebhaft wünscht.

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

Neue Erdbeere.

American Banner, die dunkelste grossfrüchtige Tafelerdbeere von mittelfrüher Reifezeit, deren dunkelrothe Färbung fast schwarzbraun ist. Ihre hervorragendste Eigenschaft ist eine ganz besondere Fruchtbarkeit, ihre längliche Form und herrliche Färbung classificirt sie als die zierlichste Tafelfrucht. Das Fleisch ist sehr süss, roth gefärbt, von besonders gewürzigem Aroma und köstlichem Wohlgeschmack. 10 Stück 800 kr., 1 Stück 100 kr.

H. Weyringer's Nachfolger, Wien, I. Rothenthurmstr. 26.



Die Baumschule
von
Val. Haberstock in Dinglingen
(Baden) (28)
empfiehlt (bekannten Firmen drei Monate Ziel) **Aprikosen** und **Pfirsiche**, einjährig, auf Pflaumen (20 Sorten, darunter Neuheiten). I. Wahl sehr stark, 100 St. Mk. 40; II. Wahl noch schön, 100 St. Mk. 30. **Aepfel** auf **Doucin, Birnen** auf **Quitten, Kirschen** auf **Mahaleb, Pflaumen** (Anna Späth), sämmtliche einjähr. Veredlungen und von 80 Cm. bis 1 M. 50 Cm. hoch, 100 St. Mk. 32. **Mirabolanensämlinge**. I. Wahl, 1000 St. Mk. 25; II. Wahl Mk. 15.

Erdbeeren-Specialculturen.

Erdbeerpflanzen von den besten neuen, sowie bewährtesten älteren Sorten empfiehlt zur jetzigen Pflanzperiode in starken pikirten, wurzelreichen Exemplaren.

Der specielle, reich illustrirte Preis-Courant steht auf gef. Verlangen **gratis** und **franco** zu Diensten.

G. Goeschke sen.,
Erdbeerzüchter
(27) in **Cöthen** (Anhalt).

Die Obstbaumschule
von
Georg W. Gaedertz
in Feuerbach-Stuttgart

hat im Herbst 1884 in grosser Auswahl abzugeben:

Birnen
Aepfel
Kirschen
Pflaumen
Pfirsiche

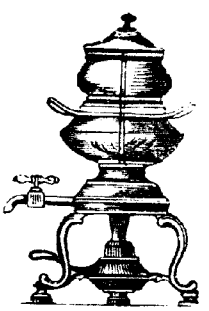
Spaliere und freistehende Bäume, in den besten und feinsten Tafelsorten. Palmetten, wagrechte Cordons, U-Formen, Spindeln, Pyramiden, Hochstämme u. s. w. in tadelloser Formirung und Bewurzelung.

Sehr starke Birnen-Pyramiden und Palmetten von 2—4 Etagen in schönsten, tadellosen Exemplaren.

Obstwildlinge (24)
1- und 2jährige, in besonderer Stärke und bester Auswahl.
Illustrirter Katalog franco und gratis.

Beste Kaffeemaschine.

Franz Rewolt's
Metallwaaren-Fabrik
v. Schlossgasse 17.
WIEN,



Circulations-Kaffee- und Theemaschine
von Glas mit Metall montirt.

Preis-Courante auf Verlangen gratis und franco.

Unseren P. T. Abnehmern und Gartenfreunden die Nachricht, dass die neueste Offerte über im Herbste 1884 abgebbare **Rosen, Camellien, Azalea indica, Rhododendron, Gehölze, Obstbäume, Georginen, tropische Orchideen, die besten Kalt- und Warmhauspflanzen etc. etc.** in Kürze erscheinen und auf Wunsch bereitwilligst zugesandt werden wird.

Wir bringen unsere diesjährigen, besonders schönen Vorräthe in empfehlende Erinnerung, und versichern wie immer solideste Bedienung.

Rosen-Edelreiser aus unserem rühmlichst bekannten Sortimente zur Oculation auf das schlafende Auge in reichster Auswahl echt und billigst.

Gräflich Thun'sche Gartenverwaltung Tetschen a. d. Elbe in Böhmen.
Franz Jobst,
Obergärtner. (26)

L. SPÄTH,
Baumschule
(125 Hektar umfassend). (7)
Berlin SO., Köpnickerstrasse 154,
empfiehlt grosse Vorräthe von:
Obstbäumen in allen Formen, *Alleebäumen, Ziergehölzen*, Coniferen, Rosen, Obstwildlingen, Forst- u. Heckenpflanzen, Erdbeer- und Spargelpflanzen, Maiblumenkeimen und *Blumenzwiebeln*.
Kataloge gratis und franco.

Glas-Conserventöpfe,
Gebr. Dickertmann,
Bielefeld.

Diese Conserventöpfe dürfen mit Recht die besten genannt werden, sie schliessen mittelst des eingeschliffenen Glasstöpsels absolut dicht, ohne Anwendung von Gummi, Staniol, Lack etc. Die Töpfe können jedes Jahr wieder gebraucht und deren Inhalt stets mit Leichtigkeit nachgesehen werden; sie werden geliefert in den Grössen für $^1/_2$, $^3/_4$, 1, $1^1/_2$, 2 und 3 Liter Inhalt.

INHALT: Comtesse Clara Frijs (Carlsen). (Mit 1 Illustr.) — Obstbäume an freistehenden Spalieren. — Zwetschkenmost. — Eine pomologische Sehenswürdigkeit in Schwaben. — **Mittheilungen und Correspondenzen**: Wiener Stadtgarten. — Gartenbauproducte in Frankreich. — Die Reblaus in Frankreich. — Die Ausbeute an Trüffeln. — Warnung. — Die 20 Jahre alte Theodora Kolyer. — Conservirung von Pflaumen für den Winter. — Unreife Weintrauben. — Holz zu conserviren. — Eingelegte Birnen. —. Gleichmässige Tragbarkeit der Obstbäume. — **Blumen- und Gemüsegarten**: Blumenzwiebelpflanzen. (Mit 4 Illustr.) — Gurken ohne Essig einzumachen. — Gurkenconserven. — Kataloge. — Personalnachrichten. — Inserate.

Expedition: Wien, VI. Mollardgasse 41.

Druck von **Wilhelm Köhler** in Wien.

Oesterreichisch-ungarischer

OBSTGARTEN

Illustrirte Zeitschrift

für

Obstbau und Obsthandel, sowie für Blumenzucht, Küchen- und Handelsgärtnerei.

Abonnement:

Inland: Ganzjährig . fl. 4.—
Halbjährig . „ 2.—
Ausland: Ganzjährig Mk. 8.—
Halbjährig . „ 4.—
resp. Francs 11.— oder 5.50.

Herausgegeben und redigirt
von
L. von Nagy.

Administration: WIEN, VI. Mollardgasse 41.

Inserate:
pro dreimal gespaltene Petitzeile oder deren Raum **10** kr. = **20** Pf.

Beilagen werden berechnet pro 1000 Exemplare **10** fl.

Erscheint am **1.** und **16.** eines jeden Monats.

Nr. 18. **Wien, 16. September 1884.** **I. Jahrg.**

Dänische Obstfrüchte*).

V. Maglemer Streifling (Harries).

Es ist mit dieser schönen Sorte wie mit so vielen andern gegangen, sie hat sich lange in engen Grenzen bewegt, nur von Wenigen gekannt und geschätzt, bis sie dann ein glücklicher Zufall in die Hände eines Pomologen oder Obstliebhabers fallen liess und sie weiter verbreitet wurde. So auch mit der vorliegenden, im Dorfe Maglemer auf der Insel Laaland heimischen Frucht. Vor 30—40 Jahren war sie ausser der nächsten Umgegend des Dorfes völlig unbekannt, erst dann wurde die Aufmerksamkeit von dem Herrn Gutsbesitzer Frijs auf sie hingelenkt, wornach sie sich sehr schnell verbreitet hat; sie gehört jetzt zu den allermeist nachgefragten.

Literatur und Synonyme: Wurde zuerst unter dem Namen Alfred Hages Aeble (Frijs) verbreitet, findet sich nun aber ausschliesslich unter obigem Namen überall hier im Lande verbreitet. Tidsskr. f. Havevaesen. Jahrg. 12, Nov. 8 (die Sorte geschichtlich erwähnt und mit recht gelungener colorirter Abbildung). Dansk Havetidende hat sie nicht. Dansk Frugthave Nr. 28. Pomol. Monatshefte 1880, pag. 162, wo Bentzien die Abbildung aus D. F. benutzt hat und wo die Sorte Marglemer (mit r) geschrieben wurde, was ein Druckfehler ist. Ausser Dänemark ist sie sehr wenig gekannt.

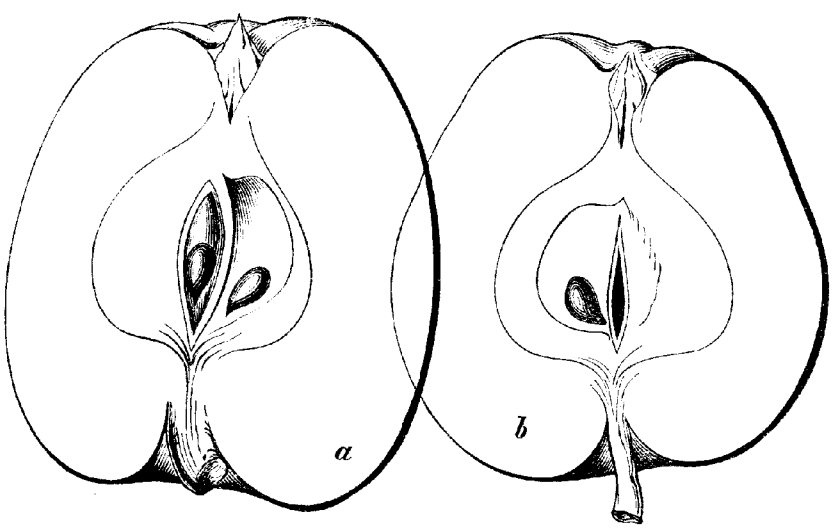


Fig. 80. Maglemer Streifling (Harries).

Form: Fig. *a* zeigt die normale Form; mitunter ist die Frucht mehr rund, läuft aber dann

*) Die bisher beschriebenen dänischen Früchte sind: 1. Skoofsgedäble fra Low, 2. Gf. A. W. Moltke's Birne, 3. Broholm's Rosenapfel, 4. Birne Comtesse Clara Frijs.

ein wenig eingebogen (verjüngt?) nach dem Kelche zu; der Bauch sitzt mehr nach dem Stiele hin und sind die beiden Enden ziemlich breit abgestumpft. Breite ca. 58 Mm., Höhe 60 Mm. Die seltener vorkommende Form zeigt Fig. 80 b.

Stiel: kurz (15 Mm.), kräftig, mitunter dick und fleischig, grün, fein wollig, sitzt in einer geräumigen, mitteltiefen Höhle, die glatt oder mit wenig grauem, strahligem Roste versehen sein kann.

Kelch: geschlossen, in geräumiger, ziemlich tiefer Höhle, die von feinen Falten und kleinen Rippen umgeben ist, die doch nur gering über die Frucht zu bemerken sind. Blättchen schmal, etwas lang und scharf zugespitzt, grün und wie mehlig anzusehen.

Schale: dünn, geschmeidig, hellgelb, carmoisinroth gestreift und gespritzt; diese schöne Röthe deckt an stark besonnten Früchten beinahe ganz die Grundfarbe. Punkte weit zerstreut, sehr fein, oft nur weisse Stippchen. Braune, schwarzrandige Wasserflecken finden sich nicht selten. Geruch stark und angenehm.

Fleisch: weiss mit gelblichem Schimmer, sehr fein, weich und voll Saft, von süssem, aromatischem Weingeschmack, und wird die Frucht von vielen dem gleich zeitigenden Gravensteiner, der doch unser bester Apfel ist, vorgezogen.

Kernhaus: als Regel mit geschlossenen, ausnahmsweise mit offenen Kammern, aber hohler Achse. Die engen kleinen Kammern glattwandig, von Form wie die Figur es darstellt, mit schönen, kastanienbraunen, eiförmigen Kernen. Der durch die dicken grünen Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches ist rund zwiebelförmig, kelchwärts etwas spitz zulaufend.

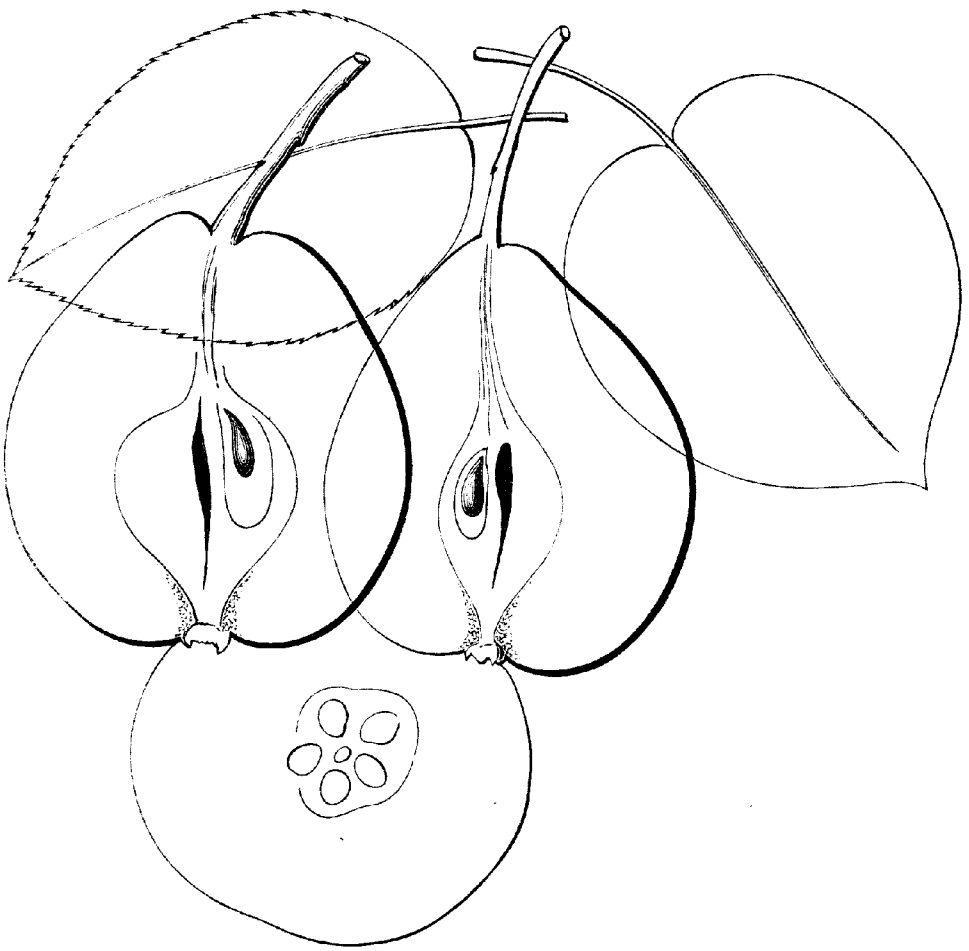


Fig. 81. N. Ahlmann's Butterbirne (C. Matthiesen).

Kelchröhre: klein, trichterförmig, Staubfäden, von denen nur wenig zurückbleibt, mittelständig. Pistill bis zur Hälfte weisshaarig.

Reife und Nutzung: Reift Mitte bis Ende October. Ist gewöhnlich 14 Tage nach dem Pflücken essbar und hält sich bei voller Güte bis Anfang Jänner; nach dieser Zeit verliert er seine Güte und ist passirt. Ist Tafelfrucht allerersten Ranges. Das lachend schöne Aeussere und die vorzüglichen inneren Eigenschaften machen, dass der Apfel sich zu den höchsten Preisen verwerthen lässt.

Der Baum wächst nicht stark, hat dünnes Holz, mit ziemlich abstehenden Seitentrieben. Blatt klein oder mittelgross, dunkelgrün, unten feinwollig, scharf und doppelt gesägt, schmal oval mit kurzer, breiter Spitze; durch die aufgebogenen Kanten ist es stark bootförmig und dadurch leicht kenntlich. Sommertriebe kurzgliederig, dunkel violettbraun, mit feinen, gelblichen Lenticellen und wie die Blattstiele fein behaart, später stark silberhäutig. Nebenblätter klein, gebogen, lanzettförmig.

VI. N. Ahlmann's Butterbirne (C. Matthiesen).

Diese Varietät wurde vom Unterzeichneten in einem Garten hier im Orte aufgefunden und obiger Name zugelegt. Der Mutterbaum, der auf einer dem Nord- und Westwind sehr ausgesetzten Stelle steht, ist circa 60 Jahre alt und von dem damaligen Besitzer des Gartens als kleine Pflanze auf dem Felde eines Gutes gefunden.

Literatur und Synonyme: Ist nur in „Dansk Havetidende" 1880, S. 92, vom Auffinder beschrieben.

Form und Grösse zeigt die Figur. Der Bauch sitzt ein Geringes mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich schön, etwas abgestumpft rundet, so dass sie auf dem Kelchende stehen kann. Nach dem Stiele nimmt sie mehr ab, ebenfalls mit abgestumpfter Spitze. Höhe circa 50 bis 55 Mm., Breite etwa 50 Mm.

Kelch: mittelgross bis klein, weit offen mit schlecht ausgebildeten Blättchen in einer glatten, geringen Vertiefung.

Stiel: dünn, circa 30 Mm. lang, schwach gebogen, olivenbraun, einzelne Lenticellen, zwei kleine Holzknospen an der Mitte, sitzt obenauf oder in einer geringen Vertiefung, von einem Fleischwulste etwas zur Seite gedrückt.

Schale: beim Pflücken grün mit schmutzigbrauner Sonnenseite, zur Reifezeit schön strohgelb mit leuchtend rother Backe. Die ganze Frucht ist mit feinem zimmtfarbigen Rost überzogen, doch so, dass die Grundfarbe mehr oder weniger zu sehen ist. Punkte zahlreich und grün.

Kernhaus: klein, mit offener Achse. Kammern mittelgross, im Querschnitt rund, mit langen, gut ausgebildeten, hellbraunen, ziemlich grossen Samen. Kelchröhre sehr klein und flach mit geringer Spur von Staubfädenresten.

Fleisch: gelblichweiss, ganz schmelzend, von sehr angenehmem, zuckersüssem, schwach gewürztem Geschmack.

Reife und Nutzung: Ende October, hält sich gut 2 bis 3 Wochen. Pflückezeit Michaelis. Für ausgesetzte Lagen als Tafelfrucht sehr zu empfehlen. Der Baum trägt alle Jahre reich und die Frucht sitzt gut fest.

Der Baum wächst schön pyramidal und ist sehr hart, gedeiht auf Quitte, doch besser mit Zwischenveredlung. Sommertriebe bräunlichgrün mit röthlicher Sonnenseite, zahlreiche röthlichgelbe Lenticellen, schwach behaart und mit eiförmigen, dunkelgrünen, scharfgesägten Blättern, deren Stiele sehr dünn und hellgrün sind. Knospen klein, etwas anliegend. Fruchtknospen mittelgross, die Blätter des Fruchtholzes stark rundlich mit herzförmiger Basis. Nebenblätter sehr klein und selten vorhanden.

C. Matthiesen.

Vaterländische Obstsorten *).

Von A. C. Rosenthal.

Schon seit einer Reihe von Jahren wird von meinen vielen verehrten pomologischen Freunden an mich das Ersuchen gerichtet, eine Uebersicht jener Obstsorten (sowohl Kern- als Steinobst, welche Oesterreich-Ungarn zum Vaterlande haben oder von hier aus ihre weitere Verbreitung fanden, zu veröffentlichen. Durch die hier vorliegende Arbeit löse ich nun das seinerzeit gegebene Versprechen ein, hoffend, dass man mich, wenn die Erfüllung lange warten liess, durch die Umstände entschuldigen werde. Die Arbeit erforderte viel Zeit, um nur wenigstens annähernd vollkommen zu sein; es wird aber manchen Landsmann mit Genugthuung erfüllen, die stattlichen Reihen des einheimischen Obstes zu durchmustern. „Ja", wird er vielleicht ausrufen, „unsere Altvordern waren wackere Männer! Sie haben mit unendlichem Fleisse gesammelt und gearbeitet, um das Gesammelte zum Gemeingut Aller werden zu lassen!" Leider sind ihre Wünsche nicht immer in Erfüllung gegangen und der grösste Theil dieser Originalsorten ist — kaum entstanden und kaum bekannt geworden — auch schon wieder in Vergessenheit gerathen; was ist mit all den trefflichen Züchtungen des Dr. Liegel und des Chorherrn Schmidberger geschehen?! Wer wüsste sich die zahlreichen Obstsorten, welche ein Aehrenthal, Krafft, Märter, Rossy, Rössler, Zahlbruckner u. s. w. bekannt machte, heute noch zu verschaffen?! Ich glaube, wenn dies überhaupt noch möglich, könnte sich nur eine Staatsanstalt dieser Aufgabe unterziehen, ja es wäre, wenn nicht ihre Pflicht, so doch sicher im Interesse des heimatlichen Obstbaues, wenn eine officielle Körperschaft es sich zur Aufgabe machte, zu retten, was noch zu retten ist, damit nicht auch das Wenige, das noch vorhanden, verloren gehe. Sonst werden wir bald die meisten heimischen Obstsorten nur mehr aus einem Rest der Literatur kennen, welcher, an und für sich lückenhaft, auch noch täglich mehr zusammenschmilzt.

Wie sehr dies letztere der Fall ist, habe ich zu meinem Leidwesen gerade bei dieser Arbeit, die kein Pomologe aus seiner Erinnerung schöpfen kann, erfahren müssen. Nicht genug, dass ich in Betreff des lebenden Materiales ganz und gar auf mich selbst angewiesen war, so hat mich auch die Literatur häufig ganz in Stich gelassen.

*) Mit liebenswürdiger Bereitwilligkeit hat der Herr Verfasser den Abdruck dieses so interessanten Artikels aus der „Wiener Illustrirten Gartenzeitung" gestattet.

*

Es würde mich zu weit führen und würde den Rahmen einer Reihe von Artikeln unserer „Gartenzeitung“ weit überschreiten, wollte ich von jeder Sorte auch nur eine kurze charakterisirende Beschreibung geben. Sollte sich für die Sache weiteres Interesse finden, so ist es noch immer Zeit, diese Arbeit als selbstständige Broschüre erscheinen zu lassen. Begreiflich werden Sie das Gesagte finden, wenn ich Ihnen mittheile, dass ungefähr 120 Sorten Aepfel, 50 Sorten Birnen, 22 Sorten Kirschen und Weichseln, 90 Sorten Pflaumen, 20 Sorten Pfirsiche und 3 Sorten Aprikosen, also circa 300 diverse Obstgattungen zu beschreiben wären. Es obliegt mir nun noch die Pflicht, aller jener Männer zu gedenken, welche entweder Züchter oder Verbreiter der einzelnen Sorten waren; ich wollte dieselben ursprünglich nominativ anführen, doch ist auch ihre Zahl eine ziemlich erhebliche, und müsste ich ohne unsere Zeitgenossen gewiss 40 bis 50 nennen. Ich will deshalb bei jeder Fruchtgattung den betreffenden Züchter oder einführenden Pomologen aufführen und, sobald sein Name das erst Mal genannt wird, in kurzen Daten über dessen Lebensstellung berichten. Zum Schlusse will ich noch erwähnen, dass nur solche Sorten Aufnahme fanden, welche entweder unser Gesammtvaterland zur Heimat haben, deren Züchter oder Entstehungsort aber nicht mehr bekannt ist, wie z. B. beim „Rothen Jungfernapfel“ oder der Oesterreichischen Muscatellerbirne, oder wo der Züchter bekannt und ein Landsmann war oder ist; oder wo der anführende oder zuerst beschreibende Pomologe ein Landsmann, der Züchter aber oder der Entstehungsort unbekannt geblieben schliesslich aber auch solche Sorten, wo der Züchter z. B. ein Ausländer, die Sorte aber zuerst in unserem Vaterlande Verbreitung fand. Niemals aber habe ich Sorten aufgenommen, welche z. B. im Auslande gezüchtet und verbreitet, zu Ehren einheimischer Pomologen aber benannt wurden, oder auch solche, welche ungerechtfertigt einheimische Namen führen, wie z. B. Wiener Rosenapfel, Wiener Pomeranzenbirne, Lehman's Ungarapfel, Bunter Prager u. v. a. Dies dachte ich noch zum besseren Verständniss anführen zu müssen und bitte nur noch, etwaige Unvollkommenheiten zu entschuldigen, wie ich auch sehr dankbar sein würde, wenn man mir das allenfalls noch fehlende Materiale, welches vielleicht mir leider unbekannte Fachleute besitzen, gefälligst einsenden würde, um so viel als möglich Vollkommenes im Interesse der Gesammtheit zu leisten.

I. Aepfel.

Motto: „Unter allen Obstgattungen ist der Apfel der König für den Landmann.“

Amerikanischer Pfirschenapfel. Von der k. k. Gartenbau-Gesellschaft in Wien verbreitet; sein Ursprung ist weiter nicht bekannt, dürfte eine einheimische Sorte sein.

Ansfeldner Reinette. In der Pfarre Ansfelden in Oberösterreich von Hrn. Chorherrn Jos. Schmidberger aufgefunden und verbreitet.

Arneth. Von Hrn. Dechant v. Mandl im Stifte St. Florian aus Samen gezogen und von dort verbreitet.

Batullenapfel. Eine uralte Sorte des Siebenbürger Sachsenlandes, welche zuerst Hr. Prof. Fz. v. Nagy in Klausenburg in weiteren Kreisen wie im Auslande bekannt machte.

Der Böhmer. Eine original Tiroler Sorte, hauptsächlich in den Gegenden um Bozen und Meran verbreitet und längst bekannt, um deren Verbreitung sich Hr. v. Zallinger sehr verdient gemacht hat.

Böhmischer gelber Scheibenapfel. Von Hrn. Kreisdechant Math. Rössler in Podiebrad aufgefunden und als eine böhmische Nationalfrucht verbreitet.

Böhmischer Rosenapfel. Stammt aus dem Czaslauer Kreis, ebenfalls vom Dech. M. Rössler verbreitet und in seiner „Pomona bohemica“ zuerst aufgeführt.

Braunauer Rambour. Jedenfalls eine oberösterreichische Sorte, doch ist über den eigentlichen Stammort nichts bekannt; seine Verbreitung verdanken wir Hrn. Dr. G. Liegel, dem verdienstvollsten und bedeutendsten der österreichischen Pomologen.

Braunauer Rosmarinapfel. Stammt aus Braunau am Inn u. wurde von Dr. G. Liegel dort aufgefunden und verbreitet.

Braunauer Winter-Weinling. Genau wie bei der vorherigen Sorte.

Braunauer Zwiebelapfel. Wie bei der vorherigen Sorte.

Bürgermeisterapfel. Eine sehr bekannte alte Siebenbürger Sorte, welche durch den dortigen Gartenbauverein schon die weiteste Verbreitung fand.

Chrisoffsker. Siehe „Rother Jungfernapfel“.

Daruapfel. Eine original ungarische Sorte aus den Theissniederungen und hauptsächlich in Mezö-Tur vorkommend, von dem bekannten und verdienstvollen ungarischen Pomologen M. Bereczki in Mezö-Kovacsháza verbreitet.

Deák's graue Reinette. In der grossen Obstsammlung des Hofgärtners J. Glockner in Enying fand sich diese Sorte unter Nr. 1001 und wurde auch von dort als eine echte Nationalfrucht verbreitet.

Diel's weisser Herbst-Strichapfel. Der bekannte Besitzer der seinerzeit grossen Baumschule in Wien, Prof. Märter, verbreitete diese Sorte, deren Ursprung sonst unbekannt, vereint mit Dr. F. A. Diel.

Donauer's Herbst-Reinette. Der k. k. österr. Lieutenant Donauer, welcher in Coburg in Pension lebte, zog diese Sorte aus Samen und sandte die Frucht an Dr. G. Liegel, welcher sie zu Ehren Donauer's benannte und verbreitete.

Doxaner Reinette. Stammt aus Doxan im Leitmeritzer Kreise und wurde durch den verdienstvollen Pomologen Pfarrer K. Fischer in Kaaden (Böhmen) bekannt gemacht und verbreitet.

Dörell's Reinette. Wahrscheinlich von Dr. Dörell in Kuttenberg aus Samen gezogen und von Dr. Liegel benannt u. verbreitet.

Edelrother. Allbekannte Tiroler Sorte, welche keiner weiteren Erklärung bedarf.

Eprichapfel. Eine wohlgesuchte Siebenbürger Apfelsorte, welche durch den dortigen Gartenbauverein die weiteste Verbreitung fand.

Erzherzog Anton. Im Jahre 1829 vom Chorh. Schmidberger aus Samen gezogen und verbreitet.

Erzherzog Franz-Calvill. Ebenfalls vom Chorh. Schmidberger aus Samen gezogen.

Erzherzog Johann. Hr. Obergärtner Trummer aus Graz verbreitete diesen jedenfalls steirischen Apfel, sandte denselben an Dr. Diel, der ihn benannte, aber nur kurz in seinem Verzeichnisse vom Jahre 1833 beschrieb; ausführlich geschah dies erst durch H. Trummer.

Erzherzog Ludwig. Stammt von Dr. G. Liegel, welcher den Apfel in der Nähe von Braunau fand und an Freih. Joh. v. Aehrenthal, den bekannten, hochverdienten vaterländischen Pomologen sandte, welcher ihn dann weiter verbreitete.

Erzherzogin Sophie. Ein Sämling des Chorh. Schmidberger, welcher ihn an seinen Freund, den Hrn. Garten-Insp. Biondeck in Baden bei Wien, sandte, dem die Verbreitung zu verdanken ist.

Fehlerapfel. Vortreffliche Tiroler Frucht, welche um Bozen und Meran sehr häufig gebaut wird; ihre Verbreitung ist noch sehr gering.

Fette Gold-Reinette. Original oberösterreichische Sorte, welche Chorh. Schmidberger auffand, der auch für die Verbreitung sorgte.

Florianer Pepping. Chorh. Schmidberger erzog diesen Sämling aus der Orléans-Reinette, beschrieb und verbreitete ihn.

Florianer Rosenapfel. Wie oben, nur kein Sämling von Schmidberger, sondern von ihm nur aufgefunden.

Freiherr von Trauttenberg. Der um den heimischen Obstbau hochverdiente Domh. Urbanek in Majthenyi (Ungarn) erzog diesen Sämling aus dem „Weissen Winter-Calvill“ und benannte ihn wie oben.

Gay's Reinette. Hr. Prof. Märter aus Hernals bei Wien verbreitete diese Sorte unter obigem Namen; ob der Apfel ein Sämling von ihm, ist nicht festzustellen, jedenfalls aber nahm die Sorte von Wien ihren Weg in die verschiedenen pomologischen Sammlungen.

Gelber Apfel der Puszta (*Pusztai sárga alma*). Eine original ungarische Sorte, welche durch den bekannten Pomologen M. Bereczki aufgefunden und verbreitet wurde.

Gestreifte Winter-Reinette. Zuverlässig ein Sämling des Domh. Urbanek, welcher auch für die weitere Verbreitung sorgte.

Graf Chotek's Reinette. Ist eine von Dr. G. Liegel benannte Frucht Böhmens, welche derselbe an Bar. Aehrenthal sandte, der sie durch seine Baumschulen in Doxan und Kleinprusien vermehren und verbreiten liess.

Graf Michna's gestreifter Himbeerapfel. Eine Originalsorte Böhmens, welche Kreisdech. M. Rössler auffand, an Bar. Aehrenthal sandte und von diesem auch wie die vorhergehende verbreitet wurde.

Grosse gelbe Reinette. Oesterreichische Nationalfrucht, welche vom Chorh. Schmidberger aufgefunden wurde; dieser beschrieb und verbreitete sie auch zuerst.

Grosser Kaiserapfel. Ebenfalls eine hervorragende und vorzügliche österreichische Nationalfrucht, welche wir gleichfalls dem unermüdlichen Sammelgeiste des Chorh. Schmidberger verdanken.

Grosser böhmischer Brünnerling. Dem verdienstvollen und kenntnissreichen Hofgärtner Runkel im Stifte Kremsmünster verdanken wir diese in Oberösterreich gebaute Sorte, welche nun ziemlich bekannt geworden ist und auch in anderen Provinzen schon angepflanzt wird.

Grosser böhmischer Sommer-Rosenapfel. Eine böhmische Landesfrucht, welche wir dem schon öfter genannten hochverdienten Domdech. M. Rössler in Podiebrad zu verdanken haben.

Grüne Czernikowitzer Reinette. Hier gilt dasselbe wie bei der vorhergegangenen Sorte.

Henriette Warsberg's Rambour. Eine prachtvolle steirische Apfelsorte, welche gelegentlich der steiermärkischen Landesausstellung zu Graz im Jahre 1880 von Hrn. Bar. Warsberg ausgestellt wurde; die Frucht stammt aus Cilli und trägt auf der Herrschaft Packenstein alljährlich voll. Ob wir es hier nicht vielleicht mit einer durch Klima und Boden bedingten Veränderung einer schon bekannten älteren Frucht, z. B. des „Mensfelder Gulderling", zu thun haben, ist abzuwarten.

Hofinger's Himbeerapfel. Die Frucht stammt aus dem Garten des Hrn. Pfarrers Hofinger zu Braunau am Inn, wurde von Hrn. Dr. G. Liegel dort aufgefunden, benannt und verbreitet.

Honigapfel. Der bekannte Forscher über Siebenbürger Obstsorten, Hr. F. Marc, Anpflanzungs-Insp. zu Budapest, machte uns zuerst mit dieser Sorte bekannt und verbreitete sie auch ausser Landes.

Jallaisapfel. Eine echte ungarische Sorte, deren Stammort wohl nicht bekannt, welche aber durch Hofgärtner Glocker in Enying aufgefunden und verbreitet wurde.

Josephine Kreuter. Der verdienstvolle Pomologe J. Kienast, damals Stiftsgärtner in St. Florian, zog diesen Apfel dort aus Samen und benannte ihn nach der Frau des um den Gartenbau verdienten Civil-Ingenieurs Kreuter in Wien.

Karoline Auguste. Wiederum war es Chorh. Schmidberger, welcher diese vorzügliche und die häufigste Anpflanzung verdienende Apfelsorte aus Samen des „Gestreiften Rosenapfel" erzog, beschrieb und verbreitete.

Kaiser Franz Josef. Stammt jedenfalls auch vom Chorh. Schmidberger, verbreitet aber hat sie Dr. Liegel, welcher auch die Vermuthung aussprach, dass der Sämling, welcher die häufigste Anpflanzung verdient, leider aber beinahe gar nicht bekannt ist, vom „Weissen Winter-Calvill" abstamme.

Kaiserin Elisabeth. Wahrscheinlich, wie Dr. G. Liegel vermuthete, vom Pfarrer Urbanek, dessen Name auch schon öfter genannt wurde, aus einer Kreuzung des „Weissen Winter-Calvill" mit dem „Goldzeugapfel", gezogen worden.

Kienast's Cossonet. Woher die Sorte stammt, ob vielleicht aus Frankreich, ist nicht zu eruiren, auch kannte die Frucht, welche ich im Jahre 1878 von Freund Kienast erhielt, Niemand; ich beschrieb und benannte dieselbe, wie der Name sagt.

Kienast's Reinette. Von Hrn. Kienast (Vater), welcher Schlossgärtner in Kirchstetten in Niederösterreich war, jedenfalls aus Samen erzogen; sein Sohn, welcher jetzt Schlossgärtner in Szt. Mihály in Ungarn ist, verbreitete den vortrefflichen Sämling.

Kleiner gelber Sta. Clara-Apfel. Vom mehrerwähnten Domdech. M. Rössler in Podiebrad als eine böhmische Sorte aufgefunden und von diesem zu Ehren des berühmten Augustinermönches Abraham a Sancta Clara getauft.

Kolowrat. Abermals ein Sämling des unermüdlichen Schmidberger, welcher die Frucht zu Ehren des damaligen Ministers Gf. Kolowrat taufte. Dr. G. Liegel beschrieb und verbreitete diese Frucht zuerst.

König Ferdinand von Ungarn. Es gilt hier genau dasselbe, wie bei der vorigen Sorte.

Köstlichster. Wohl eine der besten Sorten, welche Tirol aufzuweisen hat; wird um Bozen und Meran häufig gebaut; J. v. Zallinger fand dort die Mutterbäume und benannte auch mit voller Berechtigung diese köstliche Frucht.

Kronprinz Rudolf. Gezogen wurde diese treffliche Apfelsorte von Hrn. W. Klöckner in Gleisdorf (Steiermark); für die Verbreitung sorgten wesentlich Gf. H. Attems in Graz und Director W. Göthe in Marburg.

Krževetitzer Reinette. Eine, wie schon der Name verräth, böhmische Sorte, welche Domdech. Rössler auffand, benannte und verbreitete.

Kunzen's Leckerapfel. Ist eine Sorte aus der Bukowina, welche der Hr. Dech. Ant. Kunz in Czernowitz aus Samen zog und an Dr. G. Liegel sandte, welcher die Sorte beschrieb und verbreitete.

Kunzen's Lieblings-Reinette. Es gilt hier ganz das Gleiche, wie bei der vorigen Sorte.

Leipaer Wildling. Die Frucht stammt, wie der Name schon sagt, aus Böhm.-Leipa, wurde dort von Bar. Trauttenberg gefunden und verbreitet.

Lužetzer Reinette. Gleichfalls eine böhmische Sorte, welche Domdech. M. Rössler auffand und verbreitete; woher der Name kommt, ist mir nicht bekannt.

Mähringer Rosenapfel. Eine von J. v. Zallinger in Bozen erst bekannt gewordene Tiroler Sorte, welche die häufigste Anpflanzung verdient.

Meuser's rothe Herbst-Reinette. Von Dr. G. Liegel beschrieben und verbreitet; ob österreichischen Ursprungs, ist nicht zu eruiren.

Nawratil's Reinette. Eine böhmische, durch Domdech. M. Rössler verbreitete Originalfrucht; die Provenienz des Namens ist nicht mehr klarzustellen.

Oberdieck's Taubenapfel. Eine hannover'sche Sorte, welche Hr. v. Arenstorf auf Ayle an Dr. G. Liegel sandte; dieser beschrieb und benannte die Frucht zu Ehren des hochgeschätzten Superintendenten J. G. C. Oberdieck.

Ochsennase. Oesterreichische Nationalfrucht und Lieblingsapfel Sr. kais. Hoh. des Erzh. Johann; die steiermärkische Central-Obstbaumschule zu Graz verbreitete diese Sorte allüberall hin.

Orbay-Apfel. Eine Siebenbürger Sorte, welche durch Hrn. Michael v. Orbay in Kézdi-Szent-Lilek verbreitet wurde; der sehr gerühmte Apfel soll sich durch Stecklinge und Wurzelausläufer leicht und zahlreich fortpflanzen, doch bedarf dies Alles noch der Bestätigung.

Pannensky. In Deutschböhmen übliche Localbezeichnung für den „Rothen Jungfernapfel".

Pfarrerapfel. Eine Siebenbürger Sorte, welche durch den mehrerwähnten Hrn. F. Marc bekannt gemacht wurde.

Polnischer gestreifter Herrenapfel. Eine polnische Originalfrucht, welche Hr. Kunstgärtner J. Dürr in Zywiec (Galizien) dort auffand und an Dr. F. A. Diel sandte; dieser beschrieb und benannte den Apfel wie angegeben.

Poln. gestreifter Honigapfel. Genau wie bei der vorherigen Sorte.

Poln. Weinapfel. Genau wie bei der vorherigen Sorte.

Poln. Moronki. Ebenso.

Poln. Papierapfel. Ebenso.

Poln. purpurrother Süssapfel. Ebenso.

Poln. rother Pauliner. Ebenso.

Poln. weisser Pauliner. Ebenso.

Pojnikapfel. Hr. v. Nagy, welchen ich schon einmal erwähnte, verdanken wir die Kenntniss dieses Apfels, welcher, wie er sich ausdrückt, die „Krone aller siebenbürgischen Aepfel" ist.

Puosapfel. Gilt wie bei dem vorigen.

Radauer Reinette. Chorh. Schmidberger erzog diese treffliche Frucht aus der Orléans-Reinette; woher der Name, blieb unbekannt.

Reinette von Chotieboreck. Eine böhmische Nationalfrucht, welche wir dem Domdech. M. Rössler verdanken.

Reinette Széchenyi. Stammt vom Hofgärtner Glocker in Enying, welcher diesen Sämling dort auffand und unter angegebenem Namen verbreitete.

Reinette Tafelsei. Wiederum ist es Chorh. Schmidberger, welcher uns mit dieser vortrefflichen, der Orléans-Reinette ähnlichen Frucht bekannt macht.

Rosenthal's Gold-Reinette. Freund Kienast sandte mir im Jahre 1880 eine neue, aus der Sammlung des Hofgärtners Glocker stammende Gold-Reinette, welche ich wieder an W. Lauche gab; wir untersuchten zusammen und fanden, dass es eine ganz neue vortreffliche Sorte sei, die nun W. Lauche zuerst beschrieb und mir zu Ehren benannte.

Rössler's böhmischer Kurzstiel. Wie schon der Name sagt, stammt die Frucht vom Domdech. Rössler und ist böhmischen Ursprungs.

Rother Jungfernapfel. Die verbreitetste böhmische Nationalfrucht, deren eigentlicher Mutterort unbekannt ist und wohl auch bleiben wird; bildet mit dem Maschansker den grössten Obstexport-Artikel dieses gesegneten Landes.

Rother Pogatschapfel. Eine im südwestlichen Ungarn häufig vorkommende äusserst ertragreiche Sorte, welche der rühmlichst bekannte, leider zu früh verstorbene Pomologe Th. Bölke in Keszthely am Plattensee zuerst beschrieb und auch verbreitete.

Rother Rosmarinapfel. Eine allgemein geschätzte und verbreitete Tiroler Frucht, welche wohl eines weiteren Commentars nicht bedarf.

Rother Serschè. Eine slavonische vorzügliche Aepfelsorte, welche die k. k. Landwirthschafts-Gesellschaft zu Anfang der Fünfziger-Jahre verbreitete.

Rother Taffetapfel. Eine oberösterreichische Localsorte, welche von Dr. G. Liegel aufgefunden, benannt und beschrieben wurde.

Rother Winter-Himbeerapfel. Eine uns durch Pfarrer Urbanek bekannt gewordene Sorte, welche zweifelsohne Ungarn zum Vaterlande hat.

Rzeznitzki. Eine böhmische Localsorte, welche vom Domdech. M. Rössler zuerst beschrieben und auch verbreitet wurde; über Ursprung und Name ist Näheres gänzlich unbekannt geblieben.

Schmäckapfel. Eine Siebenbürger Localsorte, welche die weiteste Verbreitung verdient; Hr. F. Marc, den ich schon öfter erwähnte, verbreitete diese Sorte ebenso, wie der bekannte Siebenbürger Pomologe Hr. Michael Zay. Dass die Sorte holländischen Ursprungs sein soll, wie mein verstorbener Freund W. Lauche vermuthete, bezweifle ich entschieden.

Schmidberger's rothe Reinette. Dr. G. Liegel erzog diese vortreffliche Frucht aus Samen und nannte sie in gerechter Würdigung der hohen Verdienste zu Ehren des würdigen Chorherrn.

Seidenapfel von Bikanetz. Auch hier gilt das vorhin Mitgetheilte.

Seidenapfel von Chotieboreck. Eine böhmische Localsorte, welche Domd. M. Rössler beschrieb und verbreitete.

Serczika. Eine slavonische Nationalfrucht, welche im Jahre 1879 an die k. k. Gartenbau-Gesellschaft nach Wien kam, ist immerhin eine noch ziemlich rare Sorte, welche aber die allgemeinste Verbreitung verdient.

Sommer-Rosmarinapfel. Um Bozen und Meran häufig gebaute Sorte, welche ich zum ersten Male bei der Weltausstellung im Jahre 1873 zu Gesicht bekam; wiederum ist es hier Hr. v. Zallinger, der sich darum besondere Verdienste erworben.

*

Stanislaus. Eine galizische Localsorte, welche durch Hrn. Kunstgärtner Johann Dürr in Zywiec aufgefunden, benannt und auch verbreitet wurde.

Der Starost. Hier gilt das Gleiche, wie bei der vorangegangenen Sorte.

Steirischer Winter-Maschansker. Wie schon der Name sagt, ist es eine steirische Landesfrucht, welche die allgemeinste Verbreitung verdient; es ist eine sehr alte und längst bekannte Sorte, um deren allgemeinen Anbau sich die grössten Verdienste Hr. Heinr. Gf. Attems auf Leechwald bei Graz erworben hat.

Szeklerapfel. Ist, wie schon der Name sagt, eine echte Siebenbürger Nationalfrucht, welche Hr. Bar. v. Trauttenberg schon vor mehr als 20 Jahren verbreitete.

Tiroler Muscatellapfel. Ein um Bozen und Meran vielfach gebauter und längst bekannter vorzüglicher Tafelapfel.

Tiroler Pepping. Es gilt hier dasselbe wie bei der vorigen Sorte.

Der wahre Paradeisapfel. Eine siebenbürgische Nationalfrucht von besonderer Güte, welche Hr. Dr. G. Liegel von dem um Siebenbürgens Obstbau hochverdienten Gf. v. Bressler auf Fernesee, unweit Nagy-Banya, erhielt. Dieser delicate Apfel ist heute noch ziemlich unbekannt.

Weisser Bamberger. Gleichfalls eine Frucht des Szeklerlandes, welche der mehrerwähnte F. Marc zuerst beschrieb und verbreitete.

Weisser italienischer Winter-Calvill. Wird in der Umgebung von Roveredo stark gebaut und kommt ziemlich häufig am Wiener Markte vor; die Sorte wird auch in Deutschland hie und da angepflanzt und kam durch einen gewissen Sig. Grandi aus Roveredo dorthin.

Weisser Rosmarinapfel. Eine so allgemein geschätzte und verbreitete Tiroler Frucht, welche wohl eines weiteren Commentars nicht bedarf.

Wilhelm Gay. Der rühmlichst bekannte Baumschulenbesitzer und Pomologe Prof. Märter aus Hernals bei Wien verbreitete die Sorte unter obigem Namen; es gilt übrigens hier dasselbe wie bei der „Gay's Reinette".

Zitzen-Reinette. Eine hier ziemlich häufig vorkommende Marktfrucht, welche Hr. Jos. Märter verbreitete; ob sie eine österreichische Nationalfrucht, ist sehr zu bezweifeln.

Cultur der Topfobstbäume.

Von G. Ahlén, Director der Gartenbauschule in Dessau.

Wenn die Topfobstbaumzucht auch ein schönes Vergnügen für den Liebhaber ist, so ist dieselbe doch öfters mit verschiedenen Schwierigkeiten verbunden und Misserfolge treten häufig ein, über welche sich der fleissige Cultivateur sehr zu beklagen hat. Es wird daher nicht überflüssig erscheinen, wenn ich im Interesse der Topfobstbaumzüchter mit einigen, aus der Erfahrung gegriffenen Rathschlägen komme, die mich vor den üblichen Misserfolgen geschützt haben.

Schon lange sah ich, dass die aus der Baumschule genommenen kleinen Bäumchen für die Topfobstbaumzucht unbrauchbar waren, weil sie entweder zu lange oder zu wenige Wurzeln hatten, oder es war ihr Kleinbleiben und der frühe Fruchtansatz, welche beide Eigenschaften sie für die Wahl zur Topfobstbaumzucht eben geeignet erscheinen liessen, einer inneren Krankheit zuzuschreiben. Ist nun dies Letztere der Fall, so ist die Form dann oft unregelmässig, die Fruchtzweige und Fruchtknospen sitzen an ganz unrichtigen Stellen und die Bäume gehen, nachdem sie einige, nur höchst selten vollkommene Früchte brachten, zu Grunde.

Die hier erwähnten Misserfolge, die mir manche meiner Collegen klagten, schrieb ich der falschen Erziehung der Bäume zu, und sie brachten mich zugleich auf den Gedanken, die Bäumchen für die Topfobstbaumzucht noch besonders vorzubereiten. Ich wählte mir gesunde, nicht zu starke Zwergobstwildlinge aus, schnitt sie an den Wurzeln sehr kurz und pflanzte sie in drei Reihen auf das Beet in eigens dazu gemachte, 30 Cm. tiefe und gleich breite, mit guter Composterde gefüllte Löcher. Die Wildlinge wurzelten in dieser Erde sehr gut, trieben schön und wurden gleich im ersten Sommer oculirt. Den zweiten Sommer machten sie einen sehr schönen Trieb, wobei das Steinobst durch den Sommerschnitt die gewünschte Form erhielt, wogegen das Kernobst durch das Pincement nur für dieselbe vorbereitet wurde. Im Herbste desselben Jahres, ehe die Blätter gefallen waren, wurden die Bäumchen umgepflanzt, nach derselben Methode wie oben, wobei die Wurzeln wiederum sehr kurz zurückgeschnitten wurden, und zwar in dem Masse, dass sie die Ränder eines für ein solches Bäumchen passenden Topfes nicht berühren. Es ist zu bemerken, dass die Blätter vor dem Umpflanzen entfernt werden müssen, um das Verdunsten des Saftes zu verhindern. Im Frühjahre des dritten Jahres schneide man den einjährigen Trieb auf Form, sei es Pyramid- oder Kronenform, während im Sommer, um das Gleichgewicht des Baumes zu erhalten und die gleichmässige Ausbildung der seitlichen Knospen zu befördern, das Pincement und Biegen der Zweige angewendet wird. Im vierten Frühjahr wird möglichst lang geschnitten und die Formäste gebogen, damit eine ziemlich gleichmässige Vertheilung der Säfte herbeigeführt wird, während im Sommer pincirt und gebrochen wird, um den Baum möglichst früh zur Bildung von Fruchtknospen zu bringen. Im Herbste desselben Jahres haben die Bäume bei richtiger Behandlung dann auch schöne Fruchtknospen angesetzt; sie werden nun vor dem Laubfalle in Töpfe gepflanzt, an einen etwas geschützten, nicht kühlen Ort gestellt, die Töpfe bei eintretendem Froste vollständig in die Erde eingegraben und mit Streu oder Laub gedeckt. Eine Entblätterung der Bäume vor dem Einpflanzen darf auch hier nicht versäumt werden. Auch bei wiederholtem Umpflanzen, falls dies rechtzeitig geschieht, ist der Herbst zu empfehlen, namentlich ist dies die für das Steinobst geeignetste Zeit, wogegen das Kernobst auch wohl im Frühjahre umgepflanzt werden kann; dann muss letzteres jedoch im Herbste ausgetopft und an einem geschützten Orte so tief in die Erde eingeschlagen worden sein, dass der Ballen mehrere Centimeter Erde Bedeckung hat. Diese Erziehungsmethode und Behandlung der Bäumchen hat sich bei mir sehr gut bewährt und kann ich dieselbe meinen Herren Collegen auf das Wärmste empfehlen. („Deutsche Gärtnerzeitung.")

Die Bienen im Gartenbau.

Indem wir einem Berichte des Prof. Rodigas in der „L'illustration horticole" folgen, wollen wir einige Folgerungen für uns und unsere Obstzüchter daran knüpfen.

Der bekannte Naturforscher Réaumur verweigerte seinerzeit, über die Bienen etwas zu schreiben, weil er den Gegenstand für erschöpft hielt. Heutzutage gibt es wohl Gegenden und Bücher, in denen die Bienenzucht erschöpfend behandelt wird, aber leider sind diese Gegenden auch in unserm Vaterlande Oesterreich-Ungarn ziemlich selten und vereinzelt. Von Belgien erzählt Herr Rodigas, dass nicht mehr wie 10 von den 300 im Bezirke von Gent lebenden Gärtnern einen Bienenstock besässen. Und wie ist dies in Wien, in der Umgebung von Wien, in Niederösterreich? Fast wird man da einen noch geringeren Procentsatz aufstellen müssen.

Und doch, welche Vortheile gewährt die Bienenzucht Mit welcher Leichtigkeit und mit wie kleinem Capitale ist sie durchführbar und doch bringt jeder Bienenstock eine Einnahme in's Haus und wird damit ein Factor des Wohlbefindens des Besitzers. Möge dies ein auffallendes Bei-

spiel ersichtlich machen. Dzierzon, einer der ersten Bienenzüchter Deutschlands und der Welt, begann seine Zuchten mit 12 Bienenstöcken, die ihm bis 1858 1000 Bienenstöcke geliefert hatten, ohne die zu zählen, die er alle Jahre durch Krankheit, Ueberschwemmung etc. (im Ganzen mehr wie 600) verlor, und ohne diejenigen, die er alle Jahre zum Verkauf brachte. 2000 Gulden war die Einnahme von diesen Stöcken alljährlich. Und dies Alles aus der ursprünglichen Ausgabe für 12 Stöcke!

Die Bienen fliegen von Blume zu Blume; mit Ausnahme der Regentage verlassen sie täglich viermal den Stock. Die Naturforscher behaupten, dass eine Biene von Früh bis Abend 10.000 Blüthen besuche. Nehmen wir an, diese Ziffer wäre zu gross und jede Biene halte sich täglich nur bei 1000 Blumen auf, eine gewiss mässige Ziffer, so findet man sich bei einer gewissen Anzahl von Stöcken vor einem tüchtigen Stück Bienenarbeit und deren Erfolgen. Diese Erfolge lassen sich gut, wie folgt, zusammenfassen.

Alle Obstbäume in der Nachbarschaft eines Bienenstockes sind mit Früchten bedeckt, auch wenn die weitere Umgebung keine zeigt. An den Ufern des Rheins hat fast jede Landwirthschaft ihren Bienenstand und es ist daher dort auch äusserst selten, dass das Obst gänzlich missräth.

Das alte Europa hat die Bienen an Amerika gegeben und dies Geschenk allein zahlt alle die Schätze, welche die neue Welt uns herübergesendet hat. Ohne Weiden gibt es keine Colonien. Der Rothklee, diese treffliche Futterpflanze, wurde in Neuseeland eingeführt — aber die Einführung starb wieder ab; erst seit man 1875 Bienen dahin brachte, gedeiht der Klee! Die Vanille wurde unter den glücklichen Himmel Haitis eingeführt, aber schon wollte man die Cultur aufgeben, da alle Blumen nur steril verblüthen. Da wurden die Bienen eingeführt, die Blumen wurden befruchtet und die Cultur der Vanille konnte sich endlich festsetzen und ausbreiten.

Schon vor Alters hat der Agronom Bosc die Nützlichkeit der Bienen im Gartenbau betont und der berühmte Darwin behauptete, die Bienen brächten den Menschen einen Profit von Hunderten von Millionen, wobei Wachs und Honig nur als eine Geringfügigkeit gerechnet werden dürfen. Es ist ein in der Wissenschaft begründeter, unumstösslicher Grundsatz, dass die Selbstbefruchtung Degeneration nach sich ziehe und nur die Kreuzungsbefruchtung mit fremden Pollen stärkere und besser ausgebildete Individuen hervorruft. Ohne diese Kreuzungsbefruchtung besässen wir alle diese zahlreichen und köstlichen Sorten von Früchten nicht, auf welche heutigen Tages und mit Recht die Pomologie so stolz ist.

Wir citiren hier den Bericht des Bienenzuchtvereines des Königreichs Sachsen von 1880. Dieser Verein besass 17.000 Bienenstände; aus jedem derselben flogen täglich 10.000 Bienen, jede viermal, macht 680 Millionen, oder in 100 Tagen 68 Milliarden Ausflüge. Wenn nun jede Biene nur bei 50 Blumen sich aufhält — und wir sagten, dass sie ja bis 10.000 Blüthen in Einem Tage besuche — so haben die Bienen der 17.000 Stände 3400 Milliarden Blumen besucht. Nehmen wir an, dass hierdurch unter 10 Blumen nur eine befruchtet werde, so sind das schon 340 Milliarden Befruchtungen. Nehmen wir nun für den Erfolg nur ein Minimum von einem Centime für tausend Ausflüge geltend, so beziffert sich die Leistung der sächsischen Bienen auf 680.000 Francs! Das sind gewiss Ziffern, welche zeigen, wie nützlich die Bienenzucht dem Obstbau und der Gartencultur sich erweist.

Ueberdies producirt nach der Statistik Sachsens jeder Bienenstand Wachs im Werthe von 40 Frcs. Vergleicht man nach M. J. De Soignie die Statistik Belgiens, wo sich 1866 im Ganzen 140.632 bevölkerte Bienenstände befunden haben, so ergibt dies einen Werth des Wachses von 5,625.280 Francs als directes jährliches Product der Bienen.

(Schluss folgt.)

Mittheilungen und Correspondenzen.

Decaisnea insignis Hook F. & Thoms., eine zu den Berberideen (Weinscharl) gehörige, seltene und merkwürdige Pflanze mit essbaren Früchten, welche vor kurzer Zeit im Botanical Magazin, S. 6731, beschrieben und abgebildet wurde. Sie wurde 1838 von Griffith in einer Höhe von 2500—3000 M. in den feuchten Wäldern des Sikking Himalaya entdeckt und gleicht in der Tracht einer Aralia. Der Stamm wird 2—5½ M., hat eine blasse, schuppige Rinde, wenig zahlreiche, aufrechte Aeste, 50 Cm. bis 1 M. lange, an den Aesten endständig stehende, gefiederte Blätter; Blättchen ungleichpaarig, gegenständig, 7—15 Cm. lang, oval oder eiförmig zugespitzt, oben grün und unten bläulich. Die 35 Cm. langen, horizontalen Blumentrauben sind end- und achselständig und bestehen aus ausserordentlich vielen, 2—3 Cm. langen, hängenden Glockenblumen von schön hellgrüner Färbung. Die Frucht ist aus drei Carpellen zusammengesetzt, 7—10 Cm. lang, bei 2½ bis 4 Cm. Breite, cylindrisch, goldgelb, erfüllt mit einem weissen, essbaren Fleische.

Eine hybride Brombeere. Herr Culverwell gebrauchte alle möglichen Vorsichtsmassregeln, um eine Brombeerblüthe, die er mit dem Pollen einer Erdbeerblüthe befruchtet hatte, vor der Eigenbefruchtung zu behüten. Da Brombeere und Erdbeere derselben Familie, den Rosaceen angehören, glaubte er, jeden anderen Einfluss ausgeschlossen, mit der erzielten Pflanze eine wirkliche Hybride zwischen diesen beiden Species erzielt zu haben. Doch die Natur ist in den meisten Fällen nicht so leicht nachgiebig; solche echte Hybriden sind so äusserst selten, dass man sie suchen muss. Ein Blüthenzweig der seinsollenden Brombeerhybride wurde jüngst an Dr. Focke in Bremen gesendet, der, als Autorität in der Familie der Brombeeren, um exacte Bestimmung gebeten wurde. Er erklärte, dass der eingesendete Brombeerblüthenzweig nichts als eine gewöhnliche Varietät von Rubus idaeus, keineswegs aber das Resultat einer Fremdbefruchtung, eine Hybride sei. Herr Culverwell wird nun den einmal begonnenen Versuch nochmals wiederholen.

Eine grosse Apfelernte steht dem „Readig Adler" zufolge in Pennsylvanien zu erwarten. Schon werden überall Fässer zu kaufen gesucht für Cider und die Brennereien treffen ihre Vorbereitungen für die Fabrikation von „Apple Jack". Ueberhaupt verspricht man sich im Osten grosse Dinge von den Apfelbäumen. In den eilf berühmten Apfel-Counties im westlichen Theile des Staates New-York erwartet man einen Ertrag von vier Millionen Bushel. Leider steht es im Westen lange nicht so gut. Nur Michigan, allerdings einer der Hauptapfelstaaten, gibt bis jetzt Hoffnung auf eine recht gute Ernte, doch ist dort die Gefahr einer Störung noch nicht ganz vorüber. Illinois und Missouri werden in Folge des strengen Win-

ters und der späten Fröste, Ohio in Folge anhaltender Dürre nur halbe Ernten haben.

Captrauben. Für den nächsten Winter erwartet man in Europa eine bedeutende Zufuhr von Trauben vom Cap der guten Hoffnung. Im verflossenen Sommer waren daselbst die Preise der Weintrauben auf ein Minimum gesunken; man zahlte für das Kilo 5 bis 8 Kreuzer, ein Preis, der es den Züchtern nicht einmal werth machte, dieselben nach der Capstadt zu senden. Da nun die dort aus den Weintrauben gebräuchliche Fabrikation von Branntwein sich nicht rentirt, weil man den einheimischen Branntwein nicht schätzt und die Ausfuhr von Capweinen ausserordentlich nachgelassen hat, da sie fast nicht mehr gesucht werden, so haben mehrere Besitzer von Weingärten einige Dampfschiffeigenthümer veranlasst, in ihren Dampfern Kühlräume, wie sie in amerikanischen gewöhnlich sind, einzurichten und wir können erwarten, dass wir im nächsten Cap'schen Sommer, d. i. schon von unseren Weihnachten an, in England und überhaupt in Europa Weintrauben aus dem südlichen Afrika zu annehmbaren Preisen erhalten werden.

Ananas. Die Cultur der Ananas in Kästen und Glashäusern wird in Europa immer beschränkter, denn sie bildet bald nicht mehr eine gewinnbringende Cultur, sondern wird nur mehr als Sport oder luxuriöse Phantasie betrieben werden können. Die fremde Concurrenz durch Einfuhr von Früchten ist die Ursache davon. In der letzten Woche des Monats Juli waren die Märkte von London mit Ananas überfüllt. In den städtischen Hallen wurden Früchte von 3 bis 4 Pfund mit 60 Centimes (30 Kreuzer!) das Stück verkauft und Exemplare, so schön, wie man sie nur auf den Ausstellungen sieht, wurden mit 1 Shilling (60 Kreuzer!) abgegeben. In Brüssel fand ganz derselbe Fall statt. „Journal of horticulture."

Erdbeeren. Am Morgen des 15. Juni d. J. erhielten die Centralhallen in Paris 1150 Wagen (Charettes), jeder 45 Kistchen (paniers) mit Erdbeeren enthaltend. Das Gewicht eines Kistchens oder Körbchens ist 8 Kg.; die Stadt Paris consumirte also an diesem Tage 414.000 Kg. Erdbeeren, ohne alle die zu rechnen, die ausserhalb dieses Centrums zum Verkaufe gelangten!

Aprikosen, mit Schwefeldünsten gebleicht und dann an der Sonne getrocknet, sollen, wie man in Californien herausgefunden hat, viel besser sein, als diejenigen, welche auf eine andere Weise gedörrt oder eingemacht sind. Dieser Umstand soll für die dortigen Fruchtzüchter von grosser Wichtigkeit sein. Die Methode setzt nämlich jeden derselben in den Stand, so beschränkt auch seine Mittel sein mögen und so gering auch das Product seines Gartens ist, seine Frucht selbst für den Markt zu dörren, und macht ihn von den Einmachfabriken unabhängig. Es soll sich auch herausgestellt haben, dass die Früchte auf solche Weise sich billiger als sonst zubereiten lassen, das Gewicht sich besser erhalten lässt und sie einen ausgezeichneten Geschmack bewahren.

Pflaumen frisch aufzubewahren. Eine der einfachsten und billigsten Methoden, Pflaumen in ihrer besten Qualität längere Zeit aufzubewahren, besteht darin, dass man sie vor ihrer vollständigen Reife abnimmt und sie in einem soviel als möglich geschlossenen gesunden Orte aufhängt, mehr dunkel als hell und nie von der Sonne beschienen. Man schneidet hiezu mit Früchten beladene Zweige ab und hängt sie in dem genannten Orte auf. In dieser Art erhalten sich die Pflaumen mit allen ihren Eigenschaften, je nach der Varietät mehr oder weniger gut. Eine Hauptsache dabei ist, dass die Früchte noch fest an dem Stiele sitzen. Will man die Fruchtzweige nicht abschneiden, so kann man die Früchte auf den Boden oder eine andere trockene Unterlage legen und bedeckt sie mit Substanzen, die schlechte Wärmeleiter sind und sich nicht erhitzen, so z. B. Moos, Sphagnum und besonders Baumwolle (Watte). Diese letztere kann insbesondere auch bei allen anderen Früchten, wie Birnen und Aepfeln, mit allem Erfolg angewendet werden.

Ein selbstangefertigter Obstpflücker. Man nimmt ein Gefäss ohne Boden, 8 Cm. hoch, oben 13 Cm., unten 9 Cm. im Durchmesser, oder fertigt ein solches aus Brettchen an. Das Gefäss hat einen Sockel oder Art Henkel, in welchen der Stiel eingefügt ist. Ueber dem Sockel stehen zwei starke Drähte dicht beisammen und nach vorne auseinanderstehend, mittelst deren die Frucht abgebrochen wird. Am Boden des Gefässes wird ein bodenloser Sack aus Baumwollenzeug gebunden oder angenagelt. Dieser Sack oder Schlauch ist um ein Bedeutendes länger als der Stiel. Mittelst dieser Vorrichtung kann die Frucht aussen an den Bäumen, die immer die grösste und schönste ist, abgebrochen werden und ohne Quetschen im Schlauch hinab in den Korb gleiten.

Ueber die Circulation des Saftes. Die „Revue horticole" brachte jüngst eine Abbildung, nach welcher es einem französischen Gärtner gelungen war, auf ein veredeltes Quittenstämmchen ein zweites veredeltes solches Stämmchen verkehrt so zu pfropfen, dass die Wurzeln der Quittenunterlage des obenaufstehenden Edelreises am höchsten standen und Blättertriebe hervorbrachten. Es war also dieser Baum, so zusammengesetzt, Quittenwurzel, Edelstamm, verkehrter Edelstamm, Quittenwurzel! Wir können ein ganz ähnliches, ebenso interessantes Factum mittheilen. Vor etwa 15 Jahren, theilte mir Freund Kautz mit, stand in der Ecke, welche durch die Vorderseite seines Hauses und die Gartenmauer gebildet wurde, ein ansehnlicher Rebstock, Pariser Gutedel. Etwa 2 Meter vom Hause trat durch die Mauer der Mühlcanal in meinen Garten, der eine Breite von 4 Metern hat. Ich hatte mich damals entschlossen, den Raum zwischen dem Hause und dem Canale auf etwa 10 Meter Länge von der Grenzmauer an, zu einem Glashause zu verwenden, das mit den unteren Localitäten des Hauses in Verbindung stehen sollte. Da musste nun die Rebe weichen. Doch sie that mir leid und ich wollte sie retten. Sie wurde im Boden gelassen, von dem Spaliere, das sie am Hause einnahm, heruntergeholt, an der Gartenmauer im Bogen über den Canal geführt und dort das Ende in den Boden gebracht. In kurzer Zeit hatte sie Wurzeln geschlagen und als ich knapp ober dem alten Wurzelstocke die Rebe kappte, wurde sie anstandslos von den neuen Wurzeln ernährt und trieb Aeste und Ranken wie bisher. Vor etwa 5 Jahren bog ich die Rebe abermals hernieder und hackte sie ein. Sie hat jetzt an dieser Stelle wieder Wurzeln gebildet und vegetirt und fructificirt prachtvoll. Es ist also bei dieser Manipulation eingetreten, dass die Rebe vollständig umgekehrt wurde, der Kopf die Wurzeln, die abgehauenen Wurzeln den Kopf bildeten und die Pflanze dennoch fortwuchs. Welche Schlüsse lassen sich daraus auf die Saftcirculation ziehen?

Gartenbauschulen hat Belgien zwei, in Gent und Vilvorde, jede mit der gleichen Anzahl Schüler. Sie kosten aber ganz unterschiedliche Summen, so nach Angaben des Ministers des Innern pro 1884 die Genter 19.200 Frcs., die in Vilvorde 40.400 Frcs., also mehr als das Doppelte. Die letztere Anstalt wurde unlängst vom Grafen und

der Gräfin von Flandern besucht, die den Sehenswürdigkeiten mehrere Stunden widmeten und alle Theile besichtigten. Die hauptsächlichsten Sectionen bilden die Obstbaumcultur und die Gemüsegärtnerei und es dürfte diese Schule wohl das grösste bestehende Obstsortiment besitzen, welches je irgendwo zusammengebracht wurde. Es sind nämlich 1600 Birnsorten und 600 Varietäten Aepfel in den Baumschulen vorhanden!

Duke of Edinburgh ist eine neue Haselnuss, welche T. O. Cooper zu Calcot bei Reading in der Grafschaft Kent in England vor Kurzem zum Verkauf brachte. Sie wird wegen ihrer Grösse — sie ist 3 Cm. lang und hat 25 Millimeter Durchmesser — und wegen ihres Wohlgeschmackes gerühmt. Sie wurde von dem berühmten verstorbenen Horticulteur und Haselnusszüchter Webb als Sämling erzogen, hat einen feinflaumigen, nicht behaarten Schild und eine dunkelbraune, schwach gestreifte Schale. Die Nuss selbst ist oval, das Kernhaus fein blassbraun, der Kern die Schale ganz einnehmend, knackend und sehr wohlschmeckend.

Obst in Honig. Vor zwei Jahren wurde eine allgemeine Bienenausstellung in Wiener-Neustadt abgehalten. Unter den dort ausgestellten sehenswerthen Objecten befanden sich auch Früchte in Honig eingelegt und erhielt die Firma Geschwister Braun in Pojanowo für dieselben die silberne Medaille. Wir wollen aus der von dieser Firma ausgegebenen Druckschrift: „Die Geheimnisse des Früchte-Conservirens“ oder das Einlegen der Früchte auf ganz neue Art und Weise, unserm Leserkreise einen Auszug mittheilen, um auf diese Methode aufmerksam zu machen. In manchen Gegenden, wo die Bienenzucht Anklang gefunden hat, wird man davon Gebrauch machen können und soll dieselbe mehrere Vortheile gewähren. Insbesondere ist hiernach ein grosses Ersparniss an Honig oder Zucker zu erreichen, die Früchte erhalten sich dauernd und ihr natürlicher Wohlgeschmack, ihre Farbe, ihr Aroma, ihr Saftgehalt bleibt dauernd unverändert.

Wendet man zum Conserviren der Früchte statt Zucker Honig an, so muss derselbe erst geläutert werden. Man vermischt hierzu zwei Theile Honig und einen Theil Wasser, bringt beides zum Kochen und filtrirt es 2—3mal durch nasse, ausgerungene Leinwand. Oder man gibt noch in den Honig mit Wasser 2—3 Bogen in kleine Stückchen zerrissenes Filtrirpapier und lässt es, bis es in Fasern aufgelöst ist, mitkochen, worauf erst der Honig durch ein Tuch gegossen wird. Er läuft klar ab und kann dann zum Einlegen verwendet werden.

Sämmtliche Früchte müssen reif, ohne Flecken, tadellos sein. Birnen, Aepfel, Pfirsich oder Aprikosen werden sauber geschält und in frisches Wasser gelegt und kann man zum Schälen ein Messer aus Horn, Nickel oder dergleichen statt einer Stahlklinge verwenden.

Auf 1 Kilo Früchte nimmt man ¼ Kilo geläuterten Honig und ¼ Liter filtrirten Fruchtsaft. Man kocht Honig und Fruchtsaft so lange, bis sich kein Schaum mehr absondert, schüttet die Früchte hinein, lässt dieselben aufkochen, schäumt sie noch einmal ab und lässt die Früchte sammt dem Fruchtsaft in einem äusserst saubern irdenen Topfe verkühlen. Nach 2—3 Tagen koche man die Früchte nebst Fruchtsaft nochmals auf, spüle die Einmachgläser mit kochendem Wasser aus und gebe die kochenden heissen Früchte hinein. Dabei muss man das Glas bei jedem Löffel voll, den man einfüllt, drehen, damit es sich schnell gleichmässig erwärmt, weil es sonst leicht zerspringen kann.

Sind die Gläser bis auf 1 Cm. Abstand gefüllt, so legt man auf die Früchte ein mit Cognac oder feinem Rum getränktes Papier, giesst zerlassenen Rindstalg darauf, bis das Glas fast übervoll erscheint. Während dieser Zeit halte man eine 10 Cm. lange Schnur mit beiden Enden nach oben in der Mitte des Glases; diese Schnur wird mit eingegossen. Sobald man später das Glas öffnen will, fährt man mit einem gewärmten Messer am innern Rande des Glases herum, das Fett löst sich los und kann man so mit den beiden Enden der eingegossenen Schnur den ganzen Verschluss herausheben.

Um nun die Früchte dauernd zu erhalten, müssen sie in einem trockenen, kühlen Raume aufbewahrt werden. Ohne Verschluss lassen sich die Früchte nur einige Tage aufbewahren, indem man etwas Cognac darüber giesst und mit doppeltem Papier verbindet. Den Fruchtsaft zum Einkochen stellt man dar, indem man schadhafte, gut geschälte Früchte, ½ Kilo mit ⅛ Kilo Honig und 1 Liter Wasser, stark kocht und den Fruchtsaft durchseiht; die gedämpften Früchte können bald als Compot, zu Tortenbelegen etc. verwendet werden. — Sollten conservirte Früchte in Gährung gerathen, so muss man sie neuerdings aufkochen, wobei man auf 1 Kilo Früchte 2 Messerspitzen voll Soda zusetzt; hierbei verlieren aber die Früchte meistens etwas von ihrer Farbe.

Für die einzelnen Obstgattungen diene Folgendes:

1. Aepfel. 1 Kilo Früchte, ¼ Kilo geläuterten Honig, ¼ Liter Apfelfruchtsaft. Die Aepfel werden geschält, geviertelt, entkernt, ½ Stunde in frischem Wasser gelassen, mit diesem, dem ein wenig Kochsalz zugesetzt wird, 15—20 Minuten gekocht. Nachdem man sie wieder mit frischem Wasser abgespült und ablaufen lässt, werden sie wie schon angegeben behandelt.

2. Aprikosen. 1¼ Kilo Früchte, ⅛ Kilo Honig, ¼ Liter Aprikosen-Fruchtsaft. Zurichtung wie bei den Aepfeln, mit Honig und Fruchtsaft 10 Minuten dünsten und in die Gläser heiss einfüllen.

3. Birnen. 1 Kilo Früchte, ¼ Kilo geläuterten Honig und ¼ Liter Birnenfruchtsaft. Die Birnen werden geschält, bleiben klein ganz, wenn sie grösser sind, werden sie geviertelt oder halbirt. Das Kernhaus wird mit schmalem Messer von oben herausgedreht. Die Birnen werden wie die Aepfel behandelt, 40—50 Minuten gedünstet, in Gläser gefüllt und luftdicht verschlossen.

4. Feigen. 1 Kilo Feigen, ⅛ Kilo Honig, ¼ Liter Birnenfruchtsaft. Halbreife Feigen in der Grösse einer Nuss werden zu Hälften getheilt und in frisches Wasser gelegt; alsdann 3—4 Tage das Wasser abgegossen und frisches wieder aufgegossen. Darauf werden sie 50 bis 60 Minuten in Wasser mit etwas Salz aufgekocht, wieder abgekühlt, dann in dem abgeschäumten Honig mit Fruchtsaft 30—40 Minuten aufkochen gelassen, heiss aufgefüllt und luftdicht verschlossen.

5. Hagebutten. 1 Kg. Früchte, ⅛ Kg. Honig, ¼ Lt. Hagebuttenfruchtsaft. Man nimmt dazu die grossen Hagebutten, gibt dieselben in einen Leinenbeutel, worin sie durch Reiben die äusseren steifen Haare ganz verlieren und glänzend werden, schneidet die Stiele halb und die Köpfe so weit weg, dass man mit einem Hölzchen die Kerne sämmtlich herausmachen kann und spült sie so lange in kaltem Wasser, bis alle Kerne weg sind. Sie werden in ganz wenig gesalzenem Wasser weich gekocht und mit kaltem blanchirt. Der Honig mit Fruchtsaft kommt zum Feuer, wird abgeschäumt, die Früchte gedünstet, Alles in einem Porzellangefässe 2 Tage stehen gelassen.

Die Hagebutten werden dann nochmals zum Kochen gebracht und heiss in die Gläser eingefüllt.

6. Pflaumen geschält: 1 Kg. Früchte, 1/4 Kg. Honig, 1/2 Lt. Pflaumenfruchtsaft. Schöne grosse Spätpflaumen werden mit einem Hornmesser geschält und in frisches Wasser gelegt. Dann werden dieselben auf 5 Minuten in kochendes Wasser gethan, herausgenommen, abgekühlt und abtropfen gelassen. Hierauf werden die Früchte wie in Nr. 2 mehrere Male aufkochen gelassen, sehr heiss eingefüllt und luftdicht verschlossen. (Schluss folgt.)

Trüffeln in Californien. Die amerikanischen Zeitungen kündigen an, dass in Californien Trüffeln entdeckt wurden; sie weisen diesem Factum eine grosse Wichtigkeit in ökonomischer Beziehung zu. Die gefundenen Schwämme scheinen mit den europäischen Tuber rufum und Melanogaster variegata identisch zu sein; es ist aber darunter auch noch eine andere Species, angehörig dem Geschlechte Pachyphlaeus, welche gleich nach der Ernte eine sehr schöne kirschrothe Färbung besitzt.

Aufbewahrung des Winterobstes. Der Verfasser des Handbuches der Pflanzenkrankheiten, Dr. Sorauer, hat einige interessante Versuche ausgeführt, die wir unsern geschätzten Lesern im Folgenden mittheilen: Der Zweck der Aufbewahrung, die Erhaltung der Frische oder die Verzögerung der Lagerreife, wird bekanntlich am besten durch Abhaltung von Licht und Wärme erreicht. Ueber die Wirkung feuchter oder trockener Luft sind jedoch die Ansichten noch sehr auseinandergehend. Dr. Sorauer hat deshalb verschiedene Apfelsorten, vorzugsweise Winter-Goldparmänen, in einem gewöhnlichen Obstkeller sowohl an der mit Feuchtigkeit gesättigten Luft flach ausgebreitet, wie in Glasglocken aufbewahrt, deren Luftinhalt bei einem Theil durch Chlorkalium möglichst trocken, bei einem andern Theil aber durch Einbringen von Wassergefässen überfeucht erhalten wurde. Hierbei betrug der Gewichtsverlust pro 100 Gr.: a) freiliegender Aepfel 3·42%, b) in trockener Luft 7·90 und c) in mit Feuchtigkeit gesättigter Luft 0·60%. Dass durch die künstlich hervorgerufene grössere Trockenheit der Luft ein Vortheil erzielt werde, liess sich nicht erkennen. Allerdings war die Schimmelbildung in den spätern Monaten der Aufbewahrung keine so allgemeine, wie in der mit Feuchtigkeit gesättigten Luft; dafür aber schrumpfen die Exemplare mehr zusammen und durchlaufen schneller die Reifestadien, schmecken also in den spätern Monaten weniger süss und faulen in einem grössern Procentsatze. Unter den freiliegenden Exemplaren war auch auf den Reifezustand und auf das Vorhandensein des Stiels Rücksicht genommen worden. Die grünen Aepfel gaben mehr Wasser ab als die rothen, welche in der Reife weiter vorgeschritten waren; auffallender Weise verdunsteten auch die Exemplare mehr, deren Stiel unverletzt war. Das Abbrechen des Stiels erwies sich zum Mindesten nicht schädlich für die Aufbewahrung. Es schloss sich hieran ein zweiter Versuch, welchem die Frage zu Grunde lag, ob die natürliche Wachsschicht Bedeutung für die Aufbewahrung habe. Ein Theil der Aepfel wurde zu diesem Zwecke mit einer Mischung von Alkohol und Aether abgerieben und darauf mit verdünnter Kalilauge und Wasser abgewaschen. So ihres Wachsüberzuges beraubt, verdunsteten die Aepfel 5%, also erheblich mehr als in unversehrtem Zustande. Bei reicher Ernte und geringem Raum zur Aufbewahrung ist man ferner oft genöthig, die Aepfel übereinanderzuschichten, und lagert sie dann zwischen Sand und Stroh. Auch diese Verhältnisse wurden in den Bereich der Versuche gezogen und vier Apfelsorten in Glasglocken theils in trockenen Sand, theils in Stroh eingebettet. Es stellte sich hierbei heraus, dass das Einlagern in Strohhäcksel weniger zu empfehlen ist. Zwar hielten sich alle Früchte, ohne Verlust durch Fäulniss zu erleiden, aber sie schrumpfen leichter, als die frei im Keller liegenden Exemplare und ihr Geruch ist für einige Zeit unangenehm dumpfig von dem feucht werdenden Häcksel. Dagegen erwies sich die Aufbewahrung in lufttrockenem Sande als die günstigste. Die Früchte behielten ein ungemein frisches Aussehen, einen guten Geschmack und versprachen, sich theilweise noch bis zum Juli zu erhalten. Ihr Wasserverlust betrug nur etwa die Hälfte von dem der frei auf der Stellage im Keller liegenden Aepfel und sie hielten sich fast ganz frei von Schimmelbildung; die faulenden Exemplare können die gesunden eben nicht anstecken. Gedrückte Exemplare, deren Schale und Wachsschicht nicht verletzt wurde, faulten ebenfalls nicht mehr, als unverletzte. Schliesslich wurden auch noch Aepfel in Seidenpapier eingewickelt, im trockenen Zimmer und im Keller neben freiliegenden unbedeckten Exemplaren aufbewahrt. Nur im trockenen Zimmer schien das Einwickeln günstig zu wirken, im feuchten Keller entwickelten sich an allen rauhen Stellen der umhüllten Aepfel die Knospen des Schimmelpilzes zum flockigen Mycel viel stärker, als bei den freiliegenden Früchten. Die Fäulniss trat am schnellsten bei denjenigen frei auf dem Gestell im Keller liegenden Aepfeln auf, welche am reifsten und vollkommensten bei Beginn des Versuchs waren. Ebenso schnell faulten die in der mit Feuchtigkeit gesättigten Glasglocke. Einen Monat länger hielten sich die freiliegenden Exemplare mit rother Färbung und abgebrochenem Stiel, sowie die in Papier eingewickelten Früchte: noch vier Wochen länger konnten die Wägungen ausgeführt werden an den grünen gestielten, freiliegenden Exemplaren, sowie an den in der trockenen Glocke befindlichen und durch Drücken verwundeten Aepfeln. In den übrigen Versuchsreihen hielten sich die Früchte noch länger. Die Ansiedelung des die Fäulniss hervorrufenden Pilzes (Penicillium glaucum) erfolgt zuerst an allen rauhen Stellen des Apfels, so an den Bruchstellen des Stiels, an den Korkstellen in der Schale, an den vertrockneten Kelchzipfeln; die Einwanderung geht vor sich an Wundstellen, die durch Insectenstiche verursacht, an den schwarzen Flecken, welche durch einen Pilz hervorgerufen sind u. s. w. Als Hauptschutzmittel gegen die Fäulniss ist eine unverletzte Fruchtschale zu betrachten. Aepfel mit unversehrter Wachsschicht hielten sich in einem feuchtwarmen Raume lange Zeit auch dann, wenn sie mit mycelhaltigem Brei so bestrichen wurden, dass die Kelchhöhle frei blieb.

Mittel gegen Raupen. Nach Angabe des „Garten- und Blumenfreundes" soll es zur Abhaltung und Verbreitung der schädlichen Raupen von unseren Obstbäumen kein besseres Mittel geben, als die Anwendung von Chlorkalk. 1/2 Kg. Chlorkalk mit 1/4 Kg. Fett vermischt, wird zu Rollen geformt, die mit Werg umwickelt und um den Baumstamm befestigt werden. Die Raupen auf den Aesten sollen binnen kurzer Zeit abfallen, und von unten soll keine mehr am Stamme hinaufkriechen; selbst Schmetterlinge sollen solche geschützte Bäume meiden.

Blumen- und Gemüsegarten.

Ausstellung in Dornbach. Betrachtet man das rege Streben unserer Gärtner, so muss man gestehen, dass die Liebe zur Sache eine grössere geworden; Beweise hiefür geben uns die Resultate bei Ausstellungen, die immer mehr und mehr Gartenfreunde anlocken und fesseln.

Einen solchen Erfolg hat der kleine Verein der Gärtner und Gartenfreunde in Dornbach zu verzeichnen; obwohl gegenüber seinen Schwestervereinen noch an Mitgliederzahl schwach, hat derselbe sich dennoch bei der am 6. September l. J. eröffneten Ausstellung eine allgemeine Anerkennung errungen.

Die Ausstellungsräume, die zu Pflanzen-Exposition gar nicht günstig, in Folge Mangel an Licht, waren reich mit gut cultivirten Pflanzen gefüllt. Jeder Aussteller brachte sein Bestes.

Der Jury waren eine Anzahl von Staats- und Vereinsmedaillen, Diplome und Geldpreise zur Verfügung gestellt und konnte somit selbe dem Verdienste seinen Lohn zuweisen.

Unter den hervorragendsten Ausstellern können Hr. Jos. Skop (bei H. Gerold), Hr. C. Schmeida, Schlossgärtner in Pötzleinsdorf, Hr. E. Ellmer, Joh. Kubart etc. genannt werden. Den für Marktpflanzen zu vertheilenden Staatspreis (silberne Medaille) bekam Handelsgärtner Hr. Josef Zuklin. Den Preis für die beste Leistung erhielt Herr C. Schmeida (5 Ducaten, gespendet von der Gemeinde Dornbach). Herr Jos. Skop für seine in vorzüglicher Cultur ausgestellten Warmhauspflanzen bekam das Diplom I. Classe und 1 Ducaten. Die Gruppe von Farnen und Lycopodium von Joh. Kubart erhielt den Preis von 2 Ducaten etc.

In der Obst-Abtheilung errang die Collection aus dem Garten des Herrn Director Schuster (Obergärtner Schimke) den I. Preis, Staatsmedaille. Diese Collection hatte die schönsten und vollkommen ausgebildeten Früchte, worunter Kaiser Alexander-Apfel und insbesondere diverse französische Birnen vorzüglich vertreten waren. Als zweitgrösserer Aussteller hat sich Herr Jos. Skop (Gerold'scher Garten) betheiligt; obwohl auch manche schöne Früchte darunter waren, hielten sie keinen Vergleich gegen die ersteren aus. Ausser diesen zweien hatten sich noch sieben kleine Aussteller in Obst betheiligt, unter welchen besonders die von Herrn von Strache ausgestellte grosse runde, purpurrothe Deutsche Pfirsichpflaume allgemeine Bewunderung hervorrief. (Sie prangt durch Grösse und Schönheit, ist aber keineswegs erster Qualität. D. R.)

Gemüseaussteller waren wenige vertreten und erhielt Herr C. Schmeida den III. Staatspreis (Bronzemedaille). Im Grossen und Ganzen kann man die Ausstellung als eine gelungene bezeichnen; das erste Debut war gut, daher muthig vorwärts! Ant. Pettera.

Perle d'or heisst eine von Dubreuil im vorigen Jahre in den Handel gegebene neue Rosensorte, welche der erst kurze Zeit eingeführten Species Rosa polyantha angehört. Sie blüht gegenwärtig in meinem Garten, und kann man sich nichts Niedlicheres denken. In Büscheln blühend — diese sollen bei stärkeren Pflanzen 20—30 Blumen enthalten — bildet sie Röschen, welche verhältnissmässig gross genannt werden können, indem sie doppelt so gross wie die schöne schneeweisse Paquerette sind. Sie sind **stark gefüllt**, gut gebaut und öffnen sich sehr leicht. Die Knospe ist zierlich, unten orangefärbig, oben in Gelb und Rosa sich verfärbend; die Blume nankinggelb mit orangefarbener Mitte. Blumenblätter länglich, liegen imbricirt auf; der Geruch ist ein ziemlich schwacher. Wir können die Sorte als etwas ganz Besonderes und Interessantes sowohl zur Topfcultur, wie wegen ihrer eigenthümlichen Schönheit als Schnittblume zu Bouquetten etc. vorzüglich empfehlen. In der Färbung ist ihr die alte „Unique jaune" etwas ähnlich; dagegen ist diese letztere viel grösser und mit so reichem Theaparfüm ausgestattet, dass viele Personen den Geruch derselben gar nicht vertragen können; er ist aber von einer solchen Feinheit, wie ihn keine andere Rose zeigt. Auch die ebenfalls rosa-, gelb- und orangeblühende Unique jaune empfehlen wir unseren Lesern eindringlich. Schr.

Blaue Rosen. Die „schwarze Rose" hat man noch nicht gefunden, aber meine Damen hören Sie, die blaue Rose ist schon zu haben! In der Sitzung der französischen Gartenbaugesellschaft vom 26. Juni d. J. legte Herr E. Goberau aus St. Cloud, rue national 106, ein Dutzend Rosen vor, die chemisch hellblau gefärbt waren!

Rosenkäfer und Kohlraupen. In einigen Gegenden klagt man über die grossen Beschädigungen, welche der schöne metallglänzende Käfer an den Rosenstöcken anrichtet, und man fragt sich, was man thun könne, um deren Wiedererscheinen zu verhindern. Dies ist um so nothwendiger, da derselbe Käfer auch den Birnen, sobald sie auf dem Baume saftig zu werden beginnen, nachstellt und sie nicht unerheblich beschädigt. Wir fanden erst gestern in einem mit prachtvollem Zwergobst besetzten Garten, dem des Hrn. E. Rodek, eine Anzahl solcher Käfer an den schönsten Birnen. Es scheint, dass die Rosenkäfer gegen die gewöhnlichen zur Vertilgung der Insecten angewandten Mittel unempfindlich sind; sie müssen gefangen und getödtet werden. Früh am Morgen sind sie theilweise erstarrt und nicht zum Fliegen geneigt; sie können dann von den Stöcken abgeschüttelt und auf untergebreiteten Tüchern gefangen werden. Mit etwas Kerosin kann man sie tödten und dann verbrennnen.

Etwas ganz Aehnliches ist es mit den Raupen des Kohlweisslings. Während wir in diesem Herbste in einigen Theilen der Simmeringer Gemüseculturen ganze Felder von Kohlpflanzen abgefressen und mit dem Koth der Raupen beschmutzt fanden, trafen wir in den obgenannten Garten eine Abtheilung mit grossen prächtigen Wirsingköpfen und dicht ansetzenden Blumenkohl. Kein Insect, keine Raupe — kein zerfressenes Blatt war an den Pflanzen zu sehen; es war wirklich eine Pracht. Ja wie haben Sie das zuwege gebracht? — O ganz einfach! Wenn der Kohlweissling erscheint, geht alle Wochen zweimal ein Mädchen durch die Beete und reisst von jedem Blatte das Stück ab, auf welchen sich die kleine, gelbe, kreuzergrosse Ablagerung von Raupeneiern vorfindet. Dieses Blattstück wird entweder gesammelt oder nur weggeworfen, es vertrocknet und die Eier sterben ab, womit bei jedem solchen Häufchen circa 500 Raupen zerstört werden.

Zwetschkenernte. In Untersteiermark, gegen den Badeort Rohitsch-Sauerbrunn und der kroatischen Grenze zu, ist dieses Jahr eine solche Fülle von Pflaumen gewachsen, dass man sich seit Menschengedenken nicht an Aehnliches zu erinnern weiss. Der Metzen wird mit nur 80 kr. bezahlt, und die Slivovitzbrenner wissen nicht, wo sie die Fässer zum Branntwein auftreiben sollen. Angesichts dieses Reichthums, aus welchem die Producenten so wenig Nutzen ziehen, erweisen sich unsere Conservirungsanstalten für das Obst so unzureichend, dass man wirklich endlich auf Belehrung und Anschaffungen in dieser Richtung denken sollte. Hoffen wir, dass der im October in Graz zusammentretende Pomologenverein darin Erfolge erzielen möge.

Literatur.

Oesterreichischer Gartenkalender, redigirt von J. Bermann, dem im Gartenfache seit einem Menschenalter thätigen Secretär der k. k. Gartenbau-Gesellschaft in Wien und Redacteur der „Wiener Illustrirten Gartenzeitung", ist in dem Verlage von Fromme soeben für 1885 erschienen und bewährt sich derselbe wieder durch die mit praktischem Blick getroffene Einrichtung und Zusammenstellung. Die Notizrubriken sind dem vorigen Jahrgange ganz analog und wird derselbe in dieser Beziehung Jedem, der dieses praktische Hausbuch gewohnt ist, in eminenter Weise entsprechen. Die belehrenden Aufsätze umfassen eine Besprechung „Altes und Neues" von Strauch- und Zwiebelpflanzen zu Bouquetzwecken, über Succulenten, Eintopfen, Pflanzencultur in Moos, Töpfe ohne Boden, Verpacken der Blumen, Gemüseneuheiten, Obstbäume als Zwergpflanzen und eine Sammlung verschiedener kleiner, für den Gärtner höchst praktischer Recepte gegen Pflanzenschädlinge und Parasiten etc.

Ausserdem fehlen die gewöhnlichen Kalendertabellen nicht, und sind die Uebersichten der Gärtnervereine etc. Deutschlands und Oesterreichs, sowie die der 1883—1884 neu eingeführten Pflanzen von wesentlichem Werthe. Wir können daher den Kalender abermals unseren Lesern auf's Beste zur Anschaffung und zum Gebrauche empfehlen.

N.

Briefkasten.

Wir ersuchen alle Leser unseres Blattes, sowie alle Herrschaften, Private und Handelsgärtner, welche über eigene oder fremde Baumschulen verfügen, uns gefälligst bekannt zu geben, welchen Vorrath von Obstbäumen und Gesträuchen sie besitzen; abgebbar für diesen Herbst oder das nächste Frühjahr. Wir werden diese Annoncen kostenlos veröffentlichen, wenn uns dieselben in der Zeit bis 15. October franco zugehen und wenn darin die Anzahl der vorhandenen Exemplare, deren Gattung, Sorte, Form und Alter angegeben ist. Wir glauben mit dieser Massregel sowohl den Baumzüchtern wie auch dem consumirenden Publicum zu nützen.

Zuschriften in Redactions-Angelegenheiten sind gefälligst an die Redaction: **Wien, VI. Mollardgasse 41,** zu richten.

Für den Inhalt der Inserate ist die Redaction nicht verantwortlich.

Unseren P. T. Abnehmern und Gartenfreunden die Nachricht, dass die neueste Offerte über im Herbste 1884 abgebbare **Rosen, Camellien, Azalea indica, Rhododendron, Gehölze, Obstbäume, Georginen, tropische Orchideen, die besten Kalt- und Warmhauspflanzen etc. etc.** in Kürze erscheinen und auf Wunsch bereitwilligst zugesandt werden wird.

Wir bringen unsere diesjährigen, besonders schönen Vorräthe in empfehlende Erinnerung, und versichern wie immer solideste Bedienung.

Gräflich Thun'sche Gartenverwaltung Tetschen a. d. Elbe in Böhmen.

Franz Josst,
Obergärtner. (26)

Die Baumschule
von
Val. Haberstock in Dinglingen
(Baden) (28)
empfiehlt (bekannten Firmen drei Monate Ziel) **Aprikosen** und **Pfirsiche**, einjährig, auf Pflaumen (20 Sorten, darunter Neuheiten). I. Wahl sehr stark, 100 St. Mk. 40; II. Wahl noch schön, 100 St. Mk. 30. **Aepfel** auf **Doucin, Birnen** auf **Quitten, Kirschen** auf **Mahaleb, Pflaumen** (Anna Späth), sämmtliche einjähr. Veredlungen und von 80 Cm. bis 1 M. 50 Cm. hoch, 100 St. Mk. 32. **Mirabolanensämlinge.** I. Wahl, 1000 St. Mk. 25; II. Wahl Mk. 15.

Obstwildlinge-Verkauf
lieferbar ab Ende October, Vorrath gross, Preise billigst und brieflich. 1—2jährige sehr starke **Apfel-** und **Birnenwildlinge** von vorzüglicher Qualität, überschulte und aus dem Saatbeet, zur Zimmerveredlung sehr geeignet. Ferners **Obstbäume** und **Waldpflanzen** etc. (29)
Verzeichnisse franco und gratis.
Aufträge schon jetzt erwünscht.
St. Martin (Innkreis), Ober-Oesterreich.
Josef Renezeder,
Forstamtsadjunct und Baumschulbesitzer.

Klenert & Geiger,
I. steiermärkische (30)
Rosen- u. Obstbaumschulen
Graz, Steiermark,
empfehlen
grosse Vorräthe von: **Rosen, Obstbäumen, Obststräuchern, Obstwildlingen, Erdbeeren, Zierbäumen** und **-Sträuchern** etc.
Kataloge gratis.
Ein richtig benanntes Obstsortiment ist aufgestellt und laden zum Besuche ein.

Der
Katalog der Obstbaumschulen
von (25)
Georg W. Gaedertz
steht auf Verlangen gratis und franco zu Diensten.

In Fromme's Kalender-Verlag in Wien ist soeben erschienen:
Fromme's Garten-Kalender
Oesterreich., 10. Jahrgang, 1885.
Redigirt von Jos. Bermann.
In Leinwand geb. 1 fl. 60 kr.
Durch dieses Administration des Blattes zu beziehen.

Erdbeeren-Specialculturen.
Erdbeerpflanzen von den besten neuen, sowie bewährtesten älteren Sorten empfiehlt zur jetzigen Pflanzperiode in starken pikirten, wurzelreichen Exemplaren.
Der specielle, reich illustrirte Preis-Courant steht auf gef. Verlangen **gratis** und **franco** zu Diensten.
G. Goeschke sen.,
(27) *Erdbeerzüchter*
in **Cöthen** (Anhalt).

INHALT: Dänische Obstfrüchte. (Mit 2 Illustr.) — Vaterländische Obstsorten. — Cultur der Topfobstbäume. — Die Bienen im Gartenbau. — **Mittheilungen und Correspondenzen:** Decaisnea insignis Hook F. & Toms. — Eine hybride Brombeere. — Eine grosse Apfelernte. — Captrauben. — Ananas. — Erdbeeren. — Aprikosen. — Pflaumen frisch aufzubewahren. — Ein selbstangefertigter Obstpflücker. — Ueber die Circulation des Saftes. — Gartenbauschulen in Belgien. — Duke of Edinburgh. — Obst in Honig. — Trüffeln in Californien. — Aufbewahrung des Winterobstes. — Mittel gegen Raupen. — **Blumen- und Gemüsegarten:** Ausstellung in Dornbach. — Perle d'or. — Blaue Rosen. — Rosenkäfer und Kohlraupen. — Zwetschkenernte. — Literatur. — Briefkasten. — Inserate.

Expedition: Wien, VI. Mollardgasse 41. Druck von **Wilhelm Köhler** in Wien.

Oesterreichisch-ungarischer

OBSTGARTEN

Illustrirte Zeitschrift

für

Obstbau und Obsthandel, sowie für Blumenzucht, Küchen- und Handelsgärtnerei.

Abonnement:

Inland: Ganzjährig . fl. 4.—
Halbjährig . „ 2.—
Ausland: Ganzjährig Mk. 8.—
Halbjährig . „ 4.—
resp. Francs 11.— oder 5 50.

Herausgegeben und redigirt
von
L. von Nagy.

Administration: WIEN, VI. Mollardgasse 41.

Inserate:
pro dreimal gespaltene Petitzeile oder deren Raum **10** kr. = **20** Pf.

Beilagen werden berechnet pro 1000 Exemplare **10** fl.

Erscheint am **1.** und **16.** eines jeden Monats.

Nr. 19. **Wien, 1. October 1884.** **I. Jahrg.**

Fässer zum Obstverpacken.

Nach Wien kommen frische Aepfel, Maroni etc. in riesig grossen Fässern auf den Markt, die oft das Gewicht von 12 Centnern erreichen. Das hat nun seine Schattenseiten, denn frisches Obst wird gar zu leicht gedrückt. Eher geht es noch mit dem gedörrten Obste. Zur Versendung desselben bedient man sich im Rheingau bei der Verpackung einiger Vortheile, die auch recht gut und mit Erfolg bei uns nachgeahmt werden können. So ist der Verschluss der zum Versenden der getrockneten Kirschen, Pflaumen, Huzeln etc. bestimmten Fässer ein ganz

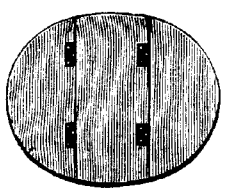


Fig. 82. Fassdeckel.

anderer und von dem bei uns gebräuchlichen sehr abweichender, ohne dass die Einrichtung desselben wesentliche Schwierigkeiten bereiten würde. Der Fassdeckel besteht nämlich, wie aus Figur 82 und Figur 83 zu ersehen ist, aus drei Brettern, welche an ihren Breitseiten mit Lederbändern charnierartig verbunden sind. Von diesen drei aneinanderhängenden Brettern wird zuerst nur eines, dann erst die beiden andern auf das Fass aufgenagelt. Diese Vorrichtung ist beim Oeffnen des Fasses von besonderem Vortheile, daher bei den Empfängern, Kaufleuten etc. sehr beliebt. Statt dass es nämlich, wie gewöhnlich, nothwendig wird, die beiden obersten Reifen herabzunehmen, um den in das Fass eingelassenen obern Boden oder Deckel herauszubekommen, entfällt hier diese lästige Arbeit ganz und man braucht den Verschluss des Fasses und das Fass selbst nicht im Geringsten der Beschädigung auszusetzen. Man braucht nur zwei der Deckelbrette vom Fasse zu lösen, um ungehindert zum Obste zu gelangen und es ohne Anstand herauszunehmen.

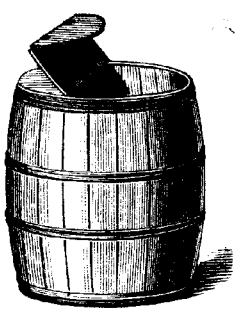


Fig. 83. Fassdeckel.

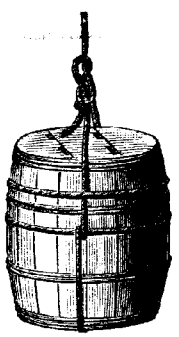


Fig. 84. Umschnürung des Fasses.

Ebenso benützt man dort eine praktische Vorrichtung zum Transport der gefüllten Fässer vom Boden nach dem Hofraume. Aus Figur 84 und Figur 85 entnimmt man genau, wie das Seil um das Fass zu legen ist und wie der Knoten geschlungen wird, so dass eine ganz zweckmässige Umschnürung des Fasses entsteht, um dasselbe sicher heruntergleiten lassen zu können, wozu man übrigens einen gewöhnlichen Flaschenzug verwendet. Der hier angegebene Knoten ist so einfach und dauerhaft, dass seine Anwendung auch in vielen andern Fällen anzurathen ist.



Fig. 85. Sicherheitsknoten.

Ueber Einrichtung von Obstbaucursen und öffentlichen Vorträgen über Obstcultur.

Développer le gôut des plantations fruitières, organiser et multiplier les jardins fruitièrs et les vergers c'est contribuer à la prospérité, à la richesse, à la paix du pays; c'est faire acte d'homme utile et de bon citoyen.

Die schönen, wahren und beherzigenswerthen Worte, welche Charles Baltet, jener um den Obstbau Frankreichs hochverdiente Mann, als Motto auf sein neuestes Werk: „Traité de la culture fruitière" gesetzt und die ich wiederhole: dass die Verallgemeinerung des Geschmackes an der Obstcultur, an der Verbreitung des Obstbaues zum Reichthum und den Frieden eines Landes wesentlich beitragen, legt uns Allen, die wir uns zum Lebensziel gesetzt, den Obstbau zu fördern, die Pflicht auf, alle jene Mittel und Wege in Betracht zu ziehen, die uns diesem vorgesteckten Ziele, wenn auch nur schrittweise, näher bringen.

Meines Erachtens ist wohl kein Mittel geeigneter, eine wesentliche Förderung des Obstbaues eines Ortes, einer Gegend oder eines ganzen Landes herbeizuführen, als die Verallgemeinerung jener Kenntnisse, die unbedingt zum Betriebe des Obstbaues, soll derselbe prosperiren, nothwendig sind.

Mit dem vorhandenen oder erworbenen grösseren Verständnisse kommt, weil nur wirkliche Erfolge im guten Gedeihen der gepflanzten Obstbäume und im reichen Fruchtertrage erzielt werden, auch das vermehrte Interesse; und wer gewinnt dadurch? Der Einzelne für sich, in Gesammtheit unsere Obstproduction.

Tausende und Tausende Besitzer von Gärten fehlen in ihrer Art und Weise des Betriebes, weil sie eben nie Gelegenheit gehabt, einen rationellen Betrieb der Obstcultur in demselben kennen zu lernen; schlecht gepflegt oder ganz sich selbst überlassen, bringen die Obstbäume in solchen Gärten ihrem Besitzer nicht den geringsten Ertrag, dadurch kommt aber unser Obstbaum in Misscredit und an viele und viele Obstbäume ja ganze Pflanzungen ist schon die Axt gelegt worden, weil das Verständniss für ihre entsprechende Cultur gemangelt.

Vergessen wir aber hier nicht vor Allem jener vielen Gartenfreunde und Obstzüchter, die ihre ganze freie Zeit ihren Lieblingen, den Zwergobstbäumen widmen; sie sind in allen Berufsclassen zahlreich, auch sie würden mit vermehrtem Interesse ihrer Liebhaberei nachgehen und, was die Hauptsache, auch vermehrte Erfolge erringen, wenn dieselben Gelegenheit hätten, sich ihre Kenntnisse zu vermehren, insbesonders auch die im Obstbau so nothwendige manuelle Fertigkeit — ich führe hier nur den Baumschnitt an — zu erlangen.

Popularisiren wir daher den rationellen Betrieb der Obstzucht, verallgemeinern wir jene Kenntnisse, die der Obstbau bedarf, um zu gedeihen, machen wir es möglich, dass selbst der ärmste Mann seine wenigen Bäume zu pflegen und zu beschneiden lernt, wie es die auf wissenschaftlichen Principien beruhende Praxis verlangt und binnen wenigen Jahren wird unser Obstbau einer grossen Entwicklung entgegengehen.

Die Verallgemeinerung der Kenntnisse eines rationellen Betriebes der Obstcultur ist nur auf zweierlei Weise ermöglicht, entweder in einem festen Gefüge durch Abhaltung von Cursen, welche das Ganze, soweit es in dem Rahmen eines solchen Curses überhaupt möglich ist, des Obstbaubetriebes umfassen, oder in Form von öffentlichen Vorträgen über Obstbau, die Jedermann zugänglich.

Erstere Einrichtung ist meines Wissens, und zwar in der Art und Weise, wie dies weiters skizzirt wird, zuerst in Niederösterreich durchgeführt worden, während öffentliche Vorträge über Obstcultur schon seit vielen Jahren in Frankreichs und Belgiens grösseren Städten eingebürgert sind — ich erinnere hier nur an Lepère's Vorträge und praktische Demonstrationen des Pfirsichschnittes —, ja der hohe Stand des Obstbaues in beiden genannten Ländern, und ich wiederhole hier nochmals den einmal schon gebrauchten Ausdruck: die Popularisirung des Obstbaues, dass in den kleinsten Hausgärten eine musterhafte Obstcultur angetroffen wird, ist zumeist diesen Vorträgen, welche von für ihr Fach begeisterten Männern, die eminente Praktiker sind, gehalten wurden und werden, zu verdanken.

Obstbaucurse mit einem festen Programm können nur entweder stabil an einem Orte verbleibende und sich alljährlich regelmässig wiederholende bleiben, oder, sagen wir eine Provinz oder ein ganzes Land umfassend, alljährlich in einem anderen Orte stattfinden. Letztere haben jedenfalls einen bedeutend grösseren Erfolg für sich, weil sie einer grösseren Anzahl von Obstzüchtern und Gartenbesitzern leichte Gelegenheit geben, sich die gewünschten und nothwendigen Kenntnisse mit fast gar keinen Auslagen verknüpft, zu erwerben. So eingerichtete Wandercurse, wie wir sie nennen wollen, werden daher auch in Bezug auf den gesammten Fortschritt des Obstbaues eines grossen Gebietes einen wesentlichen Nutzen schaffen.

Diese Curse können nun ihrer Bestimmung nach solche sein, welche für specielle Berufsclassen bestimmt sind, so für Volksschullehrer, Baumwärter, Weg- und Strassenmeister, oder aber, sie sind in ihrer Einrichtung für alle Berufsclassen ausgedehnt und haben nur im Auge, rationelle Kenntnisse des Obstbaubetriebes im Allgemeinen zu verbreiten.

Auf die eigentliche Einrichtung solcher Curse übergehend, darf die für solche Curse bestimmte Zeit kaum die Dauer einer Woche übersteigen; für den reinen Theoretiker ist hier der erste Anstoss gegeben, denn sehr häufig wird man sofort den Ausspruch zu hören bekommen, dass die Zeit von einer Woche viel zu kurz, um etwas Ordentliches im Obstbau zu erlernen. Man vergisst hierbei, dass es sich nicht um eine Ausbildung von Fachmännern handelt, bei deren Ausbildung eine zweijährige Schule den Grund legt und erst jahrelange selbst gemachte Erfahrung die vollkommene Ausbildung schliesst, sondern zunächst von Personen, die sich bereits entweder durch geraume Zeit mit Obstbau befasst haben, oder aber den Obstbau als Nebenbeschäftigung, sei es Liebhaberei, sei es in ihrem dienstlichen Wirken gelegen, betreiben; nur die Kürze der Zeit, sagen wir eine Woche, macht aber die Betheiligung des grösseren Theiles der Zuhörer möglich; vermehrter Kosten halber, oder dass er sich seinem Beruf nicht so lange entziehen kann, würde durch eine längere Andauer den Lernbegierigen ausschliessen und der Zweck wäre in Folge dessen keineswegs erreicht.

Das Hauptgewicht muss daher bei solchen Cursen auf die möglichst praktische Seite des Ganzen gelegt werden, es muss mit dem Messer und der Baumscheere in der Hand gelehrt und geübt werden, und hier verbindet sich die Theorie recht gut mit der Praxis, denn sie begründet die auszuführende und zu erlernende manuelle Fertigkeit, und nur dadurch kann und wird Nutzen und ein thatsächlicher

Erfolg erzielt; alle Spielereien müssen ferngehalten werden, Modelle, Tafeln, Abbildungen, wenn noch so gut, sind nur immer ein Nothbehelf, welche die Behandlung eines Obstbaumes, wie er in der Natur vorkommt, kaum erlernen lassen.

Nehmen wir z. B. das Veredeln. Kann hier das einige Tage hindurch vorgenommene Selbstveredeln, also die Aneignung manueller Fertigkeit erreicht werden, durch ein vorgezeigtes, wenn auch noch so gutes Modell über Veredlungsarten; oder wird der richtige Baumschnitt des Obstbaumes in der Baumschule, also die Zucht des Obstbaumes, nur halbwegs verstanden oder aufgefasst werden durch ein Modell, da ja nur das Sehen verschieden gewachsener Bäume und das richtige Auffassen: wie ist dieser Baum nach seinem Wachsthumsverhältnisse, wie jener zu schneiden — einen richtigen Begriff des Baumschnittes gibt?

Auf Beides antworten wir mit Nein. Hier ist nur praktische Uebung mit zugleich gegebener theoretischer Begründung von einem wirklichen Erfolge begleitet und daher liegt meines Erachtens die Hauptschwierigkeit bei diesen Cursen in der Wahl des Leiters; von ihm hängt sozusagen der Erfolg des ganzen Curses ab, er muss es verstehen, seinen Zuhörerkreis an den Gegenstand zu fesseln, nirgends Unklarheit zu lassen und durch richtige Benützung der ihm zu Gebote stehenden Gärten und Pflanzungen, die ja zumeist nur in den Hausgärten des Cursortes bestehen, trachten, die praktische Ausbildung seiner Curstheilnehmer möglichst zu fördern.

Hier ist Vornahme von Pflanzungen des Zwerg- und Hochstammes im Garten, Strasse und Feld, Anlage einer Obstbaumpflanzung, Bepflanzung einer Spalierwand, Anlage eines Schulgartens (bei Lehrercursen), einer Baumschule, Beschneiden der verschieden alten (Jahrgänge) Obstbäume in einer solchen, Baumschnitt, Umpfropfen, Verjüngen, Düngen und diejenigen Arbeiten, welche unbedingt vorgenommen werden müssen, um den Curstheilnehmern einen Grund zu schaffen, auf dem sie in ihrer weiteren Praxis sicher weiter bauen können und auch bauen werden.

Es können daher solche Curse unbedingt nur zur Frühjahrszeit — März-Mai — abgehalten werden, weil in dieser Zeit die angeführten Arbeiten durchgeführt werden können und ohne Ausführung und Uebung aller bei dem Obstbau und der Baumzucht nothwendigen Arbeiten von einem Erfolge dieser Curse nicht die Rede sein kann.

Ich komme nun noch auf die Theilnehmerzahl, die bei solchen Cursen als massgebend angenommen werden soll, zu sprechen, weil von derselben zum nicht geringen Theil der mehr oder minder günstige Erfolg abhängt.

Ich selbst habe Curse mit 70 Theilnehmern geleitet, muss mich aber entschieden — eben aus eigener Erfahrung — gegen eine solche grosse Theilnehmerzahl aussprechen. Ich halte 30 Theilnehmer für einen solchen Curs als die Maximalzahl. Auch hier dürfen wir nicht ausser Acht lassen, dass der Leiter eines solchen Curses sich mit jedem einzelnen Theilnehmer beschäftigen soll und muss, dass er ein wachsames Auge auf jeden Einzelnen bei den praktischen Arbeiten haben wird, um dem vorzubeugen, dass Manches unrichtig aufgefasst und geübt, als im Curse gelehrt, mit nach Hause genommen wird.

Nur noch wenige Worte über die eingangs erwähnten öffentlichen Vorträge über Obstcultur; sie sind bestimmt für alle Jene, die Besitzer von Gärten sind oder Interesse dem Obstbau entgegenbringen — bestimmt, auch im weiteren Sinne Interesse für Obstcultur zu wecken. Solche Curse können einen Cyclus von Vorträgen umfassen, wobei ein ganzes Gebiet der Obstcultur besprochen wird oder einzelne Vorträge mit Demonstrationen — und letztere werden immer hierbei die Hauptsache bleiben — über einen Zweig der Obstcultur.

Welche Förderung könnte aber unser Obstbau erfahren, wenn sich allgemein richtige Begriffe über Baumschnitt, Pflanzung, Düngung, Sortenwahl in den Kreisen der Obstzüchter und Gartenbesitzer verbreiten würden? Und dazu sind in erster Linie diese immer mit praktischer Unterweisung verbundenen öffentlichen Vorträge, die Jedermann unentgeltlich zugänglich sind, geeignet.

Das, was ich hier aufgezeichnet, entstammt der Praxis, entstammt den seit einer Reihe von Jahren bei Abhaltung von solchen Cursen und angeführten Vorträgen gemachten Wahrnehmungen; möge es dazu dienen, dass allerorts eine derartige Unterweisung und Verallgemeinerung von Kenntnissen zum rationellen Obstbau angebahnt werde, sei es durch Abhaltung von Cursen, sei es durch einzelne Demonstrationen im Kreise der Obstzüchter; in jedem Falle wird eine nachhaltige Förderung unseres Obstbaues die Folge sein.

Jablanczy.

Vaterländische Obstsorten.

Von A. C. Rosenthal.

II. Birnen.

Motto: „Der Gebrauch der Birnen ist ebenso mannigfaltig als nützlich."
Hirschfeld.

Es war eine recht langwierige Arbeit, das Materiale zu sichten, weil bei den Birnen eine so mächtige Zahl von Localbezeichnungen und Synonymen vorhanden ist, wie bei keiner anderen Obstgattung; eine Hauptrolle darunter spielt die „Holzfarbige Butterbirne", welche von verschiedenen heimischen Pomologen unter diversen Namen beschrieben und verbreitet wurde, so dass eine gewaltige Verirrung entstand, und erst der Neuheit war es beschieden, die oft unter den glänzendsten heimischen Namen und als vaterländische Züchtung angepriesenen Birnen-Neuheiten als längst bekannte alte Sorten wieder zu erkennen.

Baron Nigronis-Kaiserbirne. Ein Sämling der „Weissen Herbst-Butterbirne" und durch Hrn. Bar. Ad. Nigroni im Jahre 1865 gezogen; die Lemberger Gartenbau-Gesellschaft, wo auch der Züchter wohnt, verbreitete diese Sorte, welche heute schon ziemlich bekannt ist.

Berzelius. Woher die Sorte stammt, ist nicht wohl zu erforschen; sie dürfte aber eine steiermärkische Kernfrucht sein, wurde auch durch Hrn. Bar. von Mascon in Graz verbreitet und benannt.

Braune von Czerkzuitz. Eine sehr gute böhmische Originalfrucht, welche durch den Domdech. M. Rössler benannt und verbreitet wurde.

Braunauer rothe Winterbergamotte. Ist, wie schon der Name sagt, eine dortige Localsorte, welche von Dr. G. Liegel aufgefunden, benannt und beschrieben wurde.

Czinoveser Sommer-Butterbirne. Eine mährische Localsorte, welche von dem bekannten und verdienstvollen Pomologen und damaligen Bürgermeister Hrn. Rossy zu Schönberg in Mähren aufgefunden, benannt und verbreitet wurde.

Dickbauch von Cersenitz. Eine böhmische Sorte, welche Domdech. M. Rössler auffand und nach dem Fundorte benannte; die freiherrlich v. Aerenthal'schen Baumschulen in Doxau und Kleinpriesen verbreiteten diese vorzügliche Sorte, welche die häufigste Anpflanzung verdient.

Dittrich's Winter-Butterbirne. Gleichfalls eine böhmische Kernfrucht, welche von dem um den Obstbau und die Pomologie hochverdienten k. k. Bergwerksphysikus Dr. Dörell zu Kuttenberg gezogen wurde. Dr. G. Liegel benannte diesen vorzüglichen Sämling zu Ehren des bekannten Pomologen Hrn. Hofküchenmeister G. Dittrich zu Gotha.

Dörell's Amadotte Zweifelsohne ein Sämling des Domdechanten M. Rössler, welcher ihn zu Ehren Dr. Dörell's so benannte.

Dörell's Herbst-Muscateller. Jedenfalls ein Sämling des Dr. Dörell und wurde von Dr. G. Liegel so benannt, beschrieben und verbreitet.

Edle Mönchsbirne. Eine in Mähren heimische Sorte, welche von Hrn. Rossy in der Nähe von Schönberg aufgefunden, benannt und verbreitet wurde.

*

Erzherzogin. Wahrscheinlich eine steiermärkische Localsorte, welche Bar. Mascon in Graz zuerst verbreitete.

Fischhalterbirne. Jedenfalls eine vom Domdech. M. Rössler aufgefundene böhmische Localsorte; es gelang mir bisher nicht, Näheres darüber zu erfahren oder Früchte zu erhalten.

Gemeine Pfundbirne. Eine österreichische Nationalfrucht von grosser Verbreitung. Wird am häufigsten in Oberösterreich gebaut und kommt zahlreich am Wiener Markte vor; Dr. G. Liegel beschrieb zuerst die Birne und verbreitete sie auch allerwärts.

Georg Podiebratzky. Ist, wie schon der Name sagt, böhmischen Ursprunges; wurde vom Domdech. M. Rössler aufgefunden und benannt und durch die freiherrlich v. Aerenthal'schen Baumschulen verbreitet.

Goldbirne. Eine niederösterreichische Localsorte, welche im halben September, wo die Reifezeit ist, sehr häufig am Wiener Markte angetroffen wird; auch im Oberösterreichischen, und da besonders um Braunau, ist sie nicht selten; der Name ist eine uralte Localbezeichnung, welche auch Dr. G. Liegel beibehielt, als er die Frucht beschrieb und verbreitete.

Graf Haller's gerippte Birne. Eine siebenbürgische Localsorte, welche wir der Güte des um den dortigen Obstbau verdienten Gf. F. Haller in Weisskirchen bei Schässburg verdanken; der rühmlichst bekannte Pomologe Dr. Ed. Lucas in Reutlingen beschrieb, benannte und verbreitete auch diese treffliche Birne.

Graf Schlick's-Birne v. Wockschitz. Wurde vom Domdechanten M. Rössler aufgefunden, ist also eine böhmische Localsorte und wurde nach dem bekannten einäugigen Feldherrn benannt.

Gute von Welchow (roth gestreift). Ist ebenfalls eine vom Domdech. M. Rössler aufgefundene Sorte, somit böhmischen Ursprunges und nach dem Entstehungsorte benannt.

Ilona-körte. Eine ungarische Nationalfrucht, welche in der Umgebung von Arad häufig gebaut und sehr beliebt ist, gehört zu den Apothekerbirnen, wurde vom bekannten ungarischen Pomologen M. Bereczky beschrieben und auch verbreitet.

Jedwabrica. Siehe Polnische Seidenbirne.

Kaiser von Oesterreich. Unter diesem Namen wurde von den meisten heimischen Obstzüchtern und auch Pomologen, bewusst oder unbewusst, lasse ich dahingestellt, die „Holzfarbige Butterbirne" verbreitet, und kann sich Jedermann auf den alljährlich stattfindenden Obstausstellungen davon überzeugen.

Kapusniec. Siehe Polnische grüne Krautbirne.

Keveron bergamotja. Eine ungarische Nationalfrucht, welche Hr. J. Kovács in Hatvan an Hrn. M. Bereczky mit der Bemerkung, dass es eine ganz vorzügliche Birne sei, sandte. Letzterer beschrieb und verbreitete auch dieselbe.

Köstliche von Svijan. Im Jahre 1875 sandte mir die fürstlich C. Rohan'sche Domänenverwaltung Svijan aus den dortigen Obstanlagen einen Sämling mit Nr. 1517 zur Bestimmung; ich fand eine neue treffliche Frucht, welche ich noch zu meiner Beruhigung an Dr. E. Lucas sandte. Auch dieser bestätigte meine Ansicht, ich benannte nun diese Sorte im Einverständnisse mit der Gutsverwaltung wie oben und mein hochverehrter Freund Dr. Lucas beschrieb die Sorte, welche ich dann verbreitete.

Kopertscher. Siehe Liegel's Winter-Butterbirne.

Kronprinz Rudolf-Bergamotte. Ein Sämling des um Böhmens Obstbau hochverdienten fürstl. Schwarzenberg'schen Schlossgärtners F. Maliwa in Zittolieb, welcher diese treffliche Bergamotte im Jahre 1852 aus Samen zog und im Jahre 1881 verbreitete.

Kronprinzessin Stephanie. Gleichfalls ein Sämling des Hrn. F. Maliwa aus der Napoleons-Butterbirne, welcher als vortreffliche Winterbirne die allgemeinste Verbreitung verdient. Ist eine Neuheit des Jahres 1884, welche durch den Züchter und mich verbreitet wird, auch wurde sie von mir in der „Wiener Illustr. Gartenztg." 1884, S. 96, abgebildet und beschrieben.

Krznitzer St. Wenzelbirne. Stammt aus der Sammlung des Domdech. M. Rössler, ist zweifelsohne böhmischen Ursprunges; Näheres über die Entstehung oder den Züchter ist nicht bekannt geworden.

Landsberger Malvasier. Ist wohl keine österreichische Züchtung, wurde aber von Dr. G. Liegel zuerst beschrieben, benannt und verbreitet, stammt von Landsberg an der Warthe und wurde dort von dem besonders um die Kenntniss der Haselnüsse hochverdienten Justizrath Burchardt aus Samen gezogen.

Liegel's Dechantsbirne. Ist wiederum die „Holzfarbige Butterbirne" welche Dr. Diel irrthümlich beschrieben und mit obigem Namen belegte.

Liegel's Honigbirne. Eine von Dr. G. Liegel selbst benannte und verbreitete Sorte, welche angeblich aus Bamberg stammen soll; jedenfalls ist es gerechtfertigt, dieselbe hier aufzuführen, weil wir sie durch unseren Landsmann kennen lernten.

Liegel's Winter-Butterbirne. Zweifelsohne eine böhmische Nationalfrucht und nicht, wie manche annehmen, belgischen Ursprunges; ob nun die Frucht ein Sämling des Pfarrers Langecker in Buschitz oder aus Kopertsch, ebenfalls in Böhmen, ist, wird wohl immer zweifelhaft bleiben; ich würde unbedingt dem bekannten böhmischen Pomologen Clemens Rodt zustimmen, welcher sagt, dass diese vortreffliche Birne im Jahre 1782 in Kopertsch gefunden wurde.

Nagy vajoncza (Butterbirne von Nagy). Eine zu Ehren des schon mehrerwähnten Prof. Frz. Nagy benannte vorzügliche Birne, welche uns durch Hrn. M. Bereczky bekannt gemacht wurde.

Oesterreichische Muscatellerbirne. Ist, wie der Name sagt, eine echte vaterländische Sommerbirne, welche Dr. G. Liegel zufällig entdeckte, beschrieb und benannte; ist am Wiener Markte sehr häufig anzutreffen.

Ottrubay pirokja (Ottrubay's Rousselet). Eine jener ungarischen Sorten, welche uns durch den nimmermüden Senior der ungarischen Pomologie, Hrn. M. Bereczky, bekannt geworden ist, welche dieser zu Ehren seines Freundes K. Ottrubay wie oben benannte.

Pichelbirne. Eine österreichische Nationalfrucht im wahrsten Sinne des Wortes; leider ist der Stammort oder Züchter nicht bekannt, Dr. G. Liegel beschrieb diese Sorte zuerst, liess ihr auch diese Localbezeichnung, unter welcher sie jetzt allüberall bekannt ist.

Polnische grüne Krautbirne. Eine Galizianer Sorte, welche durch den schon öfter erwähnten Kunstgärtner Dürr bekannt gemacht und verbreitet wurde; in der Nähe Lembergs, wo diese Sorte sehr häufig gebaut wird, nennt man sie „Kapusniec".

Polnische Seidenbirne. Gleichfalls eine Galizianer Sorte, welche dort den Namen Jedwabrica führt; auch hier ist es Kunstgärtner Dürr, welcher uns mit dieser Sorte bekannt machte.

Prinz von Ligne. Eine mährische Sorte und vom Bürgermeister Hrn. Rossy in Schönberg aufgefunden, welcher sie auch benannte und verbreitete.

Salzburgerbirne. Ich will nicht behaupten, dass diese Birne eine österreichische Nationalfrucht ist, jedenfalls aber ist sie in unserer Heimat so häufig angepflanzt und hoch geschätzt, wie wohl nirgend anderswo. In den Jahren 1874 und 1875 entspann sich zwischen heimischen und auswärtigen Pomologen eine Debatte, ob es „Salzburger-" oder „Grosse Salzburgerbirne" heissen soll und ob es nicht zwei verschiedene Sorten gäbe; ich habe damals diese sehr interessanten Abhandlungen in den „Pomologischen Monatsheften" mit vielem Vergnügen gelesen und muss mich den Ansichten des Hrn. Hofgärtners Glocker vollkommen anschliessen: es gibt nur eine Sorte Salzburgerbirne, welche wir nämlich unter dieser Bezeichnung kennen; dass manche Exemplare grösser, schöner gefärbt, ja sogar wohlschmeckender sind, darf uns nicht beirren, das sind entweder Culturerfolge oder durch Boden und Klima bedingte Veränderungen; ich habe mich darüber schon wiederholt ausgesprochen und könnte zahllose Beweise dafür erbringen.

Schöne von Klauskow. Eine böhmische Züchtung, welche Domdech. M. Rössler verbreitete und als sehr werthvoll zur allgemeinen Anpflanzung empfahl.

Slavonische Wasserbirne. Ist, wie der Name schon andeutet, eine slavonische Localsorte, welche der bekannte und verdienstvolle Gf. Bressler in Feruesee bei Nagybanya im Jahre 1842 verbreitete; Dr. G. Liegel beschrieb die Frucht zuerst.

Steffens' Sommerbirne. Zuverlässig eine steiermärkische Landesfrucht, leider ist mir darüber trotz eifrigen Bemühens nichts bekannt geworden; verbreitet wurde dieselbe durch den berühmten Förderer des Obstbaues Bar. Alb. Ant. v. Mascon in Graz.

Troppauer Muscatellerbirne. Eine Troppauer Originalfrucht von besonderer Güte, welche durch den dortigen Bürgermeister Hrn. Rossy aufgefunden und verbreitet wurde; ich habe mich an Ort und Stelle des Oefteren von der Güte und Schönheit dieser Frucht überzeugt.

Weissgelbe Latten von Welchow. Eine vom Domdech. M. Rössler aufgefundene, weissgelb gestreifte Sorte, welche von keiner besonderen Güte zu sein scheint.

Wildling von Kupesetitz. Eine aus Böhmen stammende Frucht, welche Dr. G. Liegel an die freiherrlich v. Aehrenthal'schen Baumschulen in Doxan und Kleinpriesen sandte, von wo aus die Sorte ihre Verbreitung fand.

Zwiebotzenbirne. Zweifelsohne eine österreichische Nationalfrucht, welche in Oberösterreich sehr verbreitet ist; Dr. G. Liegel erhielt die Frucht von einem dortigen Baumhändler, beschrieb und verbreitete sie; Näheres ist sonst, mir wenigstens, nicht bekannt geworden.

III. Kirschen und Weichseln.

Motto: „Die Kirsche ist eine wahre Wohlthat für den Menschen."
Christ.

Im vergangenen Jahrhundert waren es hauptsächlich drei Personen, welche sich in und um Wien hervorragend mit Pomologie und Obstbaumzucht beschäftigten. Es war dies in erster Linie Johann Kraft, Inhaber der k. k. priv. Obstbaum-Pflanzschulen in Währing und Weinhaus, dann der Besitzer der Hernalser Baumschule Professor F. J. Märter, und endlich drittens der Handelsgärtner Herr Stephan Perthier, ebenfalls in Wien. Der bedeutendste unter den Dreien war unbedingt J. Kraft, welcher auch zugleich die allbekannte „Pomona Austriaca" herausgab. Leider fehlte es dem Autor an eigener Erfahrung, hauptsächlich aber an gründlicher pomologischer Kenntniss, denn nur so ist es erklärlich, dass wir in der „Pomona

Austriaca", so werthvoll dieses Werk für uns ist, wenig Originellem begegnen, dass wir mehr oder weniger eine colorirte Ausgabe des „Duhamel" vor uns zu haben glauben, aus der wir nicht zu entnehmen im Stande sind, ob unter den 38 Kirschen- und Weichselsorten, die da beschrieben und durchgehends trefflich abgebildet sind, auch vaterländische Sorten enthalten sind. Glücklicher Weise geben uns darüber Andere, vornehmlich der hochverdiente Christian Freiherr v. Truchsess, welcher alle heimischen Kirschen- und Weichselsorten besass, genügende Auskunft. Die geringe Zahl heimischer Sorten dieser beiden Fruchtgattungen ist merkwürdiger Weise bis heute nicht vermehrt worden. Mir wenigstens ist ausser der im Jahre 1869 von dem bekannten Pomologen Th. Belke aufgefundenen Badacsoner Riesenkirsche von etwaiger Bereicherung nichts mehr bekannt geworden.

Badacsoner Riesenkirsche. Wie ich eben vorher erwähnte, fand Hr. Theodor Belke, Lehrer der Pomologie, im Weingarten des Hrn. v. Trsztyansky, unweit Keszthely am Plattensee, diese vorzügliche schwarze Knorpelkirsche, beschrieb und benannte sie mit obigem Namen, welcher den Fundort näher bezeichnet. Wir müssen allesammt dem leider schon verstorbenen Entdecker dieser Kirsche sehr dankbar sein, da dieselbe die allgemeinste Anpflanzung verdient und vollinhaltlich eine Bereicherung der Pomologie ist.

Bleichrothe Glaskirsche. Ob es eine heimische Sorte, ist aus den mangelhaften Beschreibungen des J. Kraft zwar zu vermuthen, aber nicht mit Bestimmtheit zu entnehmen, weil sie eben nirgends sonst eine derartige Beschreibung findet, ausgenommen in denjenigen Schriften, welche sich wiederum auf Kraft beziehen.

Bigarreau de Lory. Stammt vom Prof. Märter aus Hernals; ob es ein Sämling von ihm oder wo er die Sorte gefunden und nach wem er sie genannt, ist unbekannt geblieben.

Braunauer Amarelle. Ein Sämling des Dr. G. Liegel, welchen mein Grossvater direct vom Züchter erhielt, zeichnet sich durch einen etwas trauernden Habitus besonders aus.

Dollaner Schwarze. In der Nähe von Dollan bei Prag aufgefunden und vom Bar. v. Trauttenberg, k. k. Kämmerer etc. etc. in Böhmisch-Leipa, benannt und weiter verbreitet, ist aber keine sonderlich werthvolle Sorte.

Dörell's neue Himbeerkirsche. Jedenfalls ein Sämling des öfter schon genannten Dr. Dörell, somit eine böhmische Kirschengattung, und wurde von Dr. G. Liegel beschrieben und auch benannt.

Festfleischige schwarze Knorpelkirsche. Auch keine heimische, wie ich bei allen Kraft'schen Sorten anzunehmen mich berechtigt glaube, wurde aber durch ihn zuerst und ausnahmslos verbreitet, weshalb ich sie hier aufnahm.

Frühe Maiherzkirsche. Hier gilt das vorhin Gesagte.

Goldgelbe Herzkirsche. Auch hier gilt dasselbe.

Griotte. Auch hier gilt dasselbe.

Grosse glänzende schwarze Herzkirsche. Nur bei Kraft zu finden und wurde auch allein von ihm verbreitet. Ich denke, dass man es hier mit einer einheimischen Sorte zu thun hat.

Grosse schwarze frühe Herzkirsche. Wird wohl auch eine vaterländische Sorte sein, weil sie ausser Kraft Niemanden bekannt war.

Koch's späte schwarze Knorpelkirsche. Eine einheimische Sorte, welche Dr. G. Liegel aus Samen erzog und zu Ehren seines pomologischen Freundes, Hrn. Wilh. Koch, Secretär der thüringischen Gartenbau-Gesellschaft in Gotha, benannte.

Königliche Süssweichsel. Wiederum eine Sorte, die nur Kraft bekannt war und von diesem auch verbreitet wurde

Podiebrader bunte Herzkirsche. Eine böhmische Originalsorte. Der Sämling ist in Podiebrad durch Domdech. M. Rössler aufgefunden worden und von ihm auch benannt und verbreitet.

Süsse Amarelle. Eine nur von Kraft gekannte und beschriebene Sorte, welche wahrscheinlich eine heimische Frucht sein dürfte. Leider ist aber aus allen Beschreibungen in der „Pomona Austriaca" darüber gar nichts zu entnehmen.

Physalis peruviana Nees., die Ananaskirsche oder Louisenbeere.

„Ich erkenne Physalis peruviana als viel besser als alle anderen Judenkirschen an und wirke für deren Verbreitung mit dem grössten Eifer", schrieb M. Pailleux in dem Journal der nationalen Gartenbaugesellschaft von Frankreich. Die Samen davon erhielten wir 1878 aus Neucaledonien. Der ausgezeichnete Correspondent des Herrn Pailleux, ist der Director des agricolen Strafhauses in Dumbéa. Herr V. Perret kannte deren Namen nicht und übersendete sie blos als eine „essbare Solanée"; es scheint, dass dieselbe schon lange Zeit in Australien eingeführt sei.

In den Memoiren der naturwissenschaftlichen Gesellschaft von Cherbourg findet sich 1875 eine Abhandlung von Capitän Jouan, in welcher dieser Physalis peruviana unter den Medicinalpflanzen aufführt. Sie wird auf den Marquesas-Inseln Konini genannt und von den Bewohnern in Compressen gegen Kopfweh (Maux de tête) angewendet, wogegen sie in Peru, am Cap, in Indien etc. als Nahrungspflanze gezogen wird und deren Beeren auf Torten und Backwerk, eingesotten und als Salse benützt wird.

Der Professor der Naturgeschichte, Herr Martinet, schreibt aus Lima: „Man isst hier die parfümirten Früchte von Physalis peruviana". (Enummeracio de los generos y species de plantas etc.)

In dem „Manuel de jardinage pour le Bengale" findet sich ein Capitel, welches dieser Pflanze allein gewidmet ist, die Beere heisst dort Perukirsche oder Kapstachelbeere und sagt das Werk über sie das Folgende:

„Eine ausdauernde, krautige Pflanze, aus Peru stammend, am Cap naturalisirt und in Bengalen ganz allgemein gebaut.

Die Frucht ähnelt ganz der gewöhnlichen Judenkirsche und ist jedenfalls deren nächster Verwandter; sie wird von einer trockenen Hülle, dem Kelche, zur Zeit der Ernte eingefasst. Sie hat eine helle ambragelbe Färbung, Gewicht und Form einer Kirsche und ist die nützlichste Frucht unserer Landwirthe; es gibt in der Welt keine Frucht, welche eine ausgezeichnetere Confitüre abgäbe. Die Samen werden im Mai oder Juni gesäet und die Pflanzen in Reihen von 4 Fuss Entfernung — jede Pflanze von der andern 2 Fuss weit auseinander — in's freie Land ausgepflanzt. Die Pflanzen kommen gut in jeder ordinären Gartenerde fort, aber sie ziehen einen gutgedüngten Boden vor. Wenn sie ungefähr 8 Zoll hoch sind, werden sie auf die Hälfte angehäufelt; wenn sie zu blühen beginnen, werden sie entspitzt (pincirt), damit sie sich theils nicht so stark ausbreiten, theils um der Frucht mehr Nahrunsgssäfte zuzuführen.

Die Beeren reifen im Jänner und Februar (in Bengalen!). Obwohl eine ausdauernde Pflanze, wird Physalis peruvianis doch als einjährig cultivirt und die alten Stöcke werden, nachdem sie einmal Früchte getragen, ausgerissen und weggeworfen. Zur richtigen Zeit macht man wieder eine neue Aussaat. Die Pflanze ist ziemlich empfindlich und erträgt keine Kälte. Ich habe mehrmals versucht, die Pflanze in Ferozpore zu cultiviren, jedoch ohne Erfolg. Sie vegetirte sehr stark während der warmen Jahreszeit, aber der Frost zerstörte sie meist, ehe die Ernte reif zum Abnehmen war."

So schrieb der Engländer und es ist damit ganz ähnlich im Klima von Paris; von einer Pflanzung, die mir 30—100.000 Früchte versprach, erntete ich deren kaum 2000 reife. Alle andern hatte ein Frost von 2° Kälte zerstört. Nur in warmen Gegenden wird die Cultur dieser Physalis sich ergiebig gestalten. Cultivateure am Mittelmeere, in Triest und Italien, Dalmatien, welche sich dieser Cultur widmen, können die Früchte während des Winters conserviren, sie nach Paris und den andern grossen Städten in jeder beliebigen Menge senden, sie werden stets einen entsprechenden Preis für ihr Product einnehmen.

*

Früchte, welche am 7. März d. J. in Antibes geerntet waren, wurden der Société d'Acclimatation eingesendet und kamen in meine Hände; sie waren vollkommen reif und ganz frisch. Aber auch ich baue sie hier an und man wird nach meiner Methode sehen, dass wir sie auch anzubauen und Früchte zu erhalten vermögen.

Ich säe sie im März in's Mistbeet unterm Fenster aus. Ist die Pflanze 3—4 blättrig, so kommt jede einzelne in ein kleines Töpfchen und abermals in's Mistbeet unter Glas. Ende Mai werden die Pflanzen auf 1·10 M. Distanz von einander im freien Lande ausgepflanzt. Bisher habe ich meine Pflanzen niemals behäufelt, aber ich werde jetzt auch diese von dem oben citirten englischen Autor angegebene Methode versuchen. Die Pflanzungen erhalten während der Saison zwei Düngergüsse und werden sonst nur mässig begossen. Ich unterdrücke alle kleineren Zweige und erhalte nur die Hauptäste; von der Blüthezeit an werden die Pflanzen entspitzt (pincirt).

Die Erntezeit beginnt im September und dauert bis zum Eintritt des Frostes. Die Früchte sind erst dann vollkommen reif, wenn der Kelch gänzlich trocken erscheint.

In unseren nördlicheren Departements kann man von Physalis peruviana zur selben Zeit wie von den Pelargonien Stecklinge machen, mehrere in eine Schüssel und sie an der Seite derselben überwintern. Das Auspflanzen geschieht dann zur Zeit, wenn keine Fröste mehr zu befürchten sind. In südlicheren wärmeren Gegenden kann man die Samen in's Freie aussäen. Im Mittelmeergebiet kann man, wenn die Pflanzen rechtzeitig gegen Kälte geschützt werden, den ganzen Winter über ernten. Die Beeren halten an einem kühlen, trockenen Orte sich vier Monate lang frisch. Im October geerntet, kann man sie zu einem einträglichen Handel bis zum März benützen und ich sage absichtlich: einen einträglichen Handel weil eine den Winter über frisch erhaltene Frucht immer gute Preise erzielt.

Physalis peruviana ist ausserordentlich reichtragend; 100 Beeren an einer Pflanze sind etwas Gewöhnliches — 500—600.000 Früchte kann man sicher auf den Hektar rechnen. Sie lassen sich auch recht gut verschicken und kommen in Paris im besten Zustande an. Der Verbrauch wird ein starker werden; Zuckerbäcker und Conditoren kaufen sie gerne, und sollte sich der Preis derselben verringern, so wird sich unter der Bevölkerung bald eine grosse Menge finden, die die Beeren essen.

Die Beeren von Physalis peruvianis sind im natürlichen Zustande ganz angenehm zu essen, wenn auch gegen Erdbeeren und Stachelbeeren minder gut. Dagegen geben sie ein gutes Compot; die Hausfrau, der feine Koch und der Conditor findet sie ausgezeichnet, der letzte benutzt sie auch au fondant und au caramel. Man macht Confitüren und einen prächtigen Syrup daraus und verwendet sie wie alle anderen Früchte in Torten und Bäckereien.

Das Haus B*** hat in der Zeit von einer Woche im vorigen Jahre 7—8000 Beeren in Zucker eingesotten und verkauft; heuer hat man demselben schon 30.000 Früchte geliefert und die Firma kauft deren noch bis Jänner und Februar, so lange man sie ihr liefern kann. Die Firma fertigt aber auch Confitüren und Syrups daraus, wie man solche nicht besser in ganz Paris anzutreffen vermag. Man beobachtet hierbei, dass man nur die grösseren Beeren von dem Umfange einer grossen Kirsche zum Einlegen in Zucker (pour le caramel et au fondant) verwendet, die kleineren zu den übrigen Zubereitungsarten benutzt.

Ich habe schon die Erfahrung gemacht, dass der Physalis im Departement Var, wo sie in's Freie gesäet und beinahe sich selbst überlassen wurde, sehr reich fructificirte, aber nur kleine Früchte brachte; es ist daher die Aufgabe jedes Cultivateurs, nicht blos kleine Beeren zu ziehen, sondern, indem man die Pflanzen düngt, giesst, behäufelt und pincirt, deren so grosse wie möglich zu erzielen.

Ich glaube daher, dass die Cultur der Physalis ohne Aufschub verbreitet werden solle und halte diese meine Meinung für recht begründet.

Wir haben diesen Artikel des Herrn Pailleux, der sich so sehr um die Einführung neuer Nahrungspflanzen bemüht, deshalb wiedergegeben, weil wir eben in Erfahrung brachten, dass auch bei uns Einzelne sich schon mit der Cultur dieser Physalis befassen. Vor wenigen Tagen wurden mir Beeren unter dem Namen Ananaskirschen gebracht, welche sich als nichts anderes wie Physalis peruvianis erwiesen. Sie werden in einem angesehenen Hause Wiens von einem Herrschaftsgärtner in der Nähe Pressburgs gekauft und zu einem sehr beliebten Compot und Eingemachten verwendet.

Es mag deshalb darauf hingewiesen werden, dass sich eine Spätherbst-Aussaat ganz gut durchwintern lässt und auch mehrere Stecklinge in einem Topfe keine ausserordentliche Sorgfalt für das Ueberwintern beanspruchen. Aus solchen Pflanzen aber können schon sehr zeitlich Früchte erzogen werden, die sich durch ihre Seltenheit, ihren Wohlgeruch und den angenehmen Geschmack überall bei Feinschmeckern geltend machen werden.

Mittheilungen und Correspondenzen.

Ausstellung. Der Kronprinz Rudolf-Obstbauverein für Untersteiermark veranstaltet am 5., 6. und 7. October eine Obstausstellung in Lichtenwald. Bekanntlich ist die Gegend reich an schönem Obst, von welchem in manchen Jahren bis 20.000 M.-Ctr. versendet werden, und breiten sich von da aus schon die grossen krainischen Pflaumenbestände aus. Der so schöne und theure Wachsapfel von Lichtenwald ist eine weit und breit bekannte und geschätzte Specialität. Es ist daher jedenfalls eine ganz interessante Ausstellung zu erwarten, zu deren Besuch wir dem jungen Vereine die Ankunft zahlreicher Käufer wünschen.

Die Sekel's Birne ist eine treffliche, bei uns noch wenig verbreitete amerikanische Sorte. Sie ist ein Sämling der Rousselet de Reims und wurde auf dem Gute eines Herrn Seckle bei Philadelphia erzogen. 1819 schon sandte Dr. Hossack die ersten Bäume davon nach Chiswik bei London und verbreitete sich dieselbe von hier aus in England ziemlich stark. Sie wächst auf Birnenwildling besser wie auf Quitte und bildet einen schönen pyramidalen Baum, der aber zumeist keine ausserordentliche Höhe — nicht viel über 20 Fuss — erreicht. Der Wuchs ist aufrecht, aber ziemlich schwach, dabei jedoch schön compact, so dass ältere Bäume immer in den Zweigen ausgedünnt werden müssen. Er kommt ziemlich spät zum Fruchttragen, aber wenn er einmal beginnt, so währt die Fruchtbarkeit fortdauernd und gut an. Um schöne Früchte zu erlangen, muss meistens ein Theil derselben entfernt werden. In England gibt es davon stattliche ältere Bäume, die auch in diesem dort obstarmen Jahre voll mit Früchten

behangen sind und dieselben von Mitte September an bis über den October auszureifen beginnen. Die Frucht ist mittelgross und wohlgeformt, wenn gut reif, mit feinem schmelzendem, gelblichweissem Fleische von sehr viel Saft und reichem zuckerigem, angenehmem Geschmacke mit ganz eigenthümlichem aromatischen Stich. Die alte und frühe Sorte ist in verschiedenen Baumschulen zu haben, so z. B. bei Herrn C. Späth in Berlin und es wäre deren Verbreitung als eine der besten Tafel- und Herbstbirnen sehr zu empfehlen.

Vaccinium (Schollera) macrocarpum. Wir können nur wiederholt darauf hinweisen, dass die nordamerikanische Preisselbeere mit ihren ansehnlichen Früchten in vielen Alpengegenden, welche feuchte und moorige Gründe besitzen, mit Erfolg gezogen werden kann und einen nicht zu verwerfenden Ertrag von solchem unfruchtbaren Boden gewährt. Wir sahen davon hier auf dem Markte



Fig. 86. Vaccinium (Schollera) macrocarpum.

in diesem Jahre die ersten, und gingen dieselben zu guten Preisen ab. Die obenstehende Fig. 86 gibt ein getreues Bild der Pflanze, die äusserst reich blüht und fruchtet. Samen davon wären jedenfalls in jeder Quantität in Proskau in Schlesien zu erhalten; Stecklinge, wodurch die Pflanze am schnellsten stark verbreitet werden kann, sind fast durch alle unsere Handelsgärtner in ansehnlicher Menge billig zu beschaffen. Wir empfehlen deren Versuchsanbau.

Eine neue Knollenpflanze. Der berühmte russische Erforscher des Innern Asiens, Pzschewalski, erzählt in seinem neuesten Reisewerke über Tibet etc., 1884, dass er in der Nähe des Sees Kuk-nuor unser gewöhnliches Fingerkraut, die Potentilla anserina, als Nutzpflanze kennen gelernt habe. Die dortigen Tanguten nennen sie Dschumà, essen sie sehr gerne und sammeln die kleinen knolligen Wurzeln für den Wintervorrath, auch die Mitglieder der Expedition fanden bald Geschmack an derselben und bereiteten sie verschiedentlich zu. Selbst in dem Thierreich findet diese Knolle Liebhaber; der wunderschöne Ohrfasan Crossoptilon auritum soll im Winter ganz von denselben leben, denn er versteht es, sie selbst bei Frost und Schnee aufzufinden und auszuscharren. — Diese interessante Mittheilung dürfte aber jedenfalls auf einem Irrthume beruhen, und die betreffende Species wohl eine ähnliche Potentilla, aber nicht unsere einheimische mit dem kriechenden Wurzelstocke, die Potentilla anserina sein, sonst würde man wohl auch bei uns schon die Knollen kennen gelernt und zur Benützung herangezogen haben. So viel bekannt, ist wohl der Wurzelstock der einheimischen Species nur hier und da verdickt, die Wurzel aber durchaus nicht von solchem Ansehen, als ob sie zum Genusse tauglich wäre.

Pflaumenernte. Im Gegensatz zu der vorzüglichen Ernte, die das Land Bosnien im Vorjahre aufzuweisen hatte, sollen die heurigen Ernteaussichten dort nicht günstig stehen. Man schreibt übrigens auch aus Serbien, dass dort die Pflaumenernte nicht einmal 40% des vorjährigen Ertrages ergeben dürfte. Dagegen wird aus Böhmen berichtet, dass in den dortigen Productionsdistricten eine ausgezeichnete Pflaumenernte, wie man sie vielleicht seit vielen Jahren nicht gehabt hatte, erwartet wird. Die Chancen für den Export dieses Artikels können als sehr günstig bezeichnet werden, da aus Deutschland und Amerika jetzt schon recht starke Nachfrage vorliegt. Selbstverständlich hängt die Bedeutung des Exportes auch viel von der Qualität der Frucht ab, über die bisher widersprechende Ansichten verlauten.

In Essig oder anderartig eingelegte grüne Früchte und Gemüse, Reineclauden, Birnen, Bohnen, Gurken, Rhabarber- und Angelicastiele, Kapern, Kapuzinerkresse, Erbsenschoten, Paradiesäpfel etc. werden darauf, ob sie mit Kupfer gefärbt sind, geprüft, indem man in das Gefäss auf eine kurze Zeit eine Stricknadel einbringt. In diesem Falle wird sich dieselbe schnell roth färben.

Früchte in Honig. Das Abschliessen der eingesottenen Früchte von dem Luftzutritte, wie wir in der vorigen Nummer in Bezug auf die „Früchte in Honig" angaben, ist bei jedem Eingesottenen gut. Man bringt, wenn das Glas voll ist, eine 10 Cm. lange Schnur ein (Fig. 87), bedeckt die Früchte mit einem in Cognac getränkten

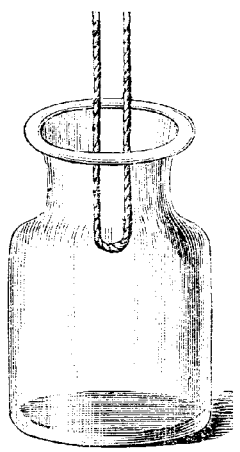


Fig. 87. Früchte in Honig.

Papier und sodann entweder mit Rindsfett oder der nachfolgenden Mischung. 2 Deka Glycerin oder Oel werden bei schwachem Feuer (30° R.) mit 5 Deka Gelatine zum Schmelzen gebracht und gut vermischt und diese Mischung über die Früchte; das Cognacpapier und die eingebrachte Schnur gegossen. Beim Oeffnen wird der Rand mit einem warmen Messer gelöst und der Verschluss mittelst der Schnur herausgehoben.

Noyeau. Dieser recht angenehm schmeckende Liqueur kommt als Specialität Frankfurts vor und wird einfach bereitet, indem man 50 Pflaumenkerne oder Pfirsichsamen leicht zerquetscht, mit 3 Liter Weingeist, in welchem man eine Prise Cochenille aufgelöst hat, übergiesst. Nach 14 Tagen wird die Flüssigkeit abgeseiht und nach Geschmack mit Zucker versüsst. — In Nordamerika wird eine vorzügliche Nachahmung des berühmten Noyeau aus Pfirsichblättern bereitet, die man zerquetscht

und mit Franzbranntwein übergiesst, den man mit weissem Zucker versüsst und mit einer geringen Quantität Milch vermischt. Nach vier Wochen wird die Flüssigkeit abgeseiht und auf Flaschen gefällt. — Auf ähnliche Weise kann man sich einfach ganz vorzügliche Liqueure aus grünen Wallnüssen, schwarzen Johannisbeeren, Weichseln etc. herstellen.

Orangenblüthen-Ralafia. Nimm 100 Gr. Orangenblüthe, lasse sie vier Tage in 2 Liter Spiritus ausziehen, seihe sie ab und füge dann 750 Gr. Zucker hinzu, die du in 1 Liter Wasser aufgelöst hast. Lasse nochmals filtriren und bewahre die Substanz in Flaschen auf.

Blumentöpfe ohne Boden. E. Pelletier in Paris ist der gegenwärtige Einführer dieser neuen Blumentöpfe ohne Boden oder mit beweglichem Boden. (Doch sind in früherer Zeit schon ähnliche Culturversuche aufgetaucht, ohne dass sie weite Verbreitung gefunden haben.) Die Vortheile derselben leuchten ein. Sie bilden ein Mittelding zwischen Topfcultur und der Cultur im freien Lande, deshalb vorzüglich für solche Gewächse, welche im Winter den Schutz des Glashauses verlangen, im Sommer aber im freien Grunde gezogen werden können.

Man bringt die Pflanzen mit dem bodenlosen Topfe in die Erde; sie können dort nach Belieben vegetiren. Im Herbste, beim Herausheben, bleibt innerhalb des Topfes ein genügender Wurzelballen zum Einsetzen in einen grösseren Topf, in welchem man ebenfalls einen beweglichen Boden anbringt, der im nächsten Frühjahr vor dem Auspflanzen wieder weggenommen wird. Auf diese Weise kann man bei den Pflanzen ein günstiges, regelmässiges Wachsthum und eine gute Blüthenperiode erzielen.

Gegen schädliche Insecten in Glas- und Conservirungshäusern, Mistbeeten etc. wird gegenwärtig von Herrn D. Hooibrenk ein neuer Apparat angewendet, der ganz vorzüglich wirkt, wie dessen trefflich stehende Warmhausculturen, Croton- und Maranta-Sortimente, Gardenia-Sammlungen etc. zur Genüge darthun. Zu diesem Zwecke bedient sich der genannte Liebhaber eines ganz gewöhnlichen niedrigen Ofens aus Eisenblech, ober welchem ein geschlossener Kessel angebracht ist, aus dem eine Röhre in das betreffende, der Reinigung zu unterziehende Gelass geführt wird. In dem Kessel wird nun Wasser, in welches man eine beliebige Quantität starker Tabakabfälle hineinbringt, zum Kochen und Verdampfen gebracht. Der entweichende, mit Nicotin geschwängerte Dampf, welcher natürlich beim Einströmen nicht unmittelbar mit den Pflanzen in Berührung kommen darf, reinigt Alles gründlich und es ist eine Freude, so behandelte Pflanzen zu betrachten. Wir können diese einfache Methode zur Vertilgung von Thrips, Acarus, Schildläusen und jedem andern Insecte auf allen Pflanzen auf's Beste empfehlen.

Gegen Kellerasseln, welche in verschiedenen Wirthschaftslocalen oft sehr unangenehm auftreten, soll das beste Mittel darin bestehen, dass man in dem betreffenden Keller, Kammer etc. eine tüchtige Lage Holzasche aufstreut und diese dann mit siedendem Wasser übergiesst. Die dadurch entstehende Lauge dringt in alle Ritzen und vernichtet die Thiere und ihre Brut gründlich.

Eine Obstzüchter-Genossenschaft. Wir entnehmen dem landwirthschaftlichen Genossenschaftsblatt die nachstehende Notiz, indem wir damit in weiteren Kreisen in Nieder- und Oberösterreich, Steiermark, Böhmen etc. die Anregung zur Bildung ähnlicher Genossenschaften geben möchten.

In Grabau und Kanitzken, im Kreise Marienwerder, haben die Besitzer der dort in hoher Cultur befindlichen Obstgärten eine eingetragene Genossenschaft zur gemeinsamen Verwerthung ihres gesammten Obstertrages gebildet und ein Statut nach dem Muster der am Rhein wirkenden Winzervereine Raiffeisen'schen Systems beschlossen. Den Anstoss zu dieser Genossenschaftsbildung hat die Erfahrung gegeben, dass es für die qualitativ vorzüglichen Obstsorten der dortigen Niederungen, deren Ertrag in früherer Zeit eine Haupteinnahmsquelle der Besitzer darstellte, seit einigen Jahren an einem sichern und lohnenden Absatz fehlt und namentlich die reichlichen Obsternten gesegneter Obstjahre nur zu Schleuderpreisen haben verkauft werden können. Die neue Genossenschaft hat in erster Linie die Aufstellung und den Betrieb eines grossen Dampf-Darrapparates nach dem in Amerika bewährten Alden-System, welcher in einem Tage 40 Centner frisches Obst zu verarbeiten im Stande ist, in's Auge gefasst und beabsichtigt, mit dieser Anlage schon im Laufe dieses Herbstes vorzugehen. Da die eigenen Obstgartenflächen der Genossenschaftsmitglieder mehr als 60 preussische Morgen umfassen, so wird ein solcher Apparat mit der Verarbeitung des eigenen Erzeugnisses während der zwei bis drei Monate dauernden Darrzeit vollauf beschäftigt sein, allenfalls ist auch an den Ankauf von Obst aus der Nachbarschaft und an die Herstellung von Gemüseconserven gedacht. Die Obstdarr-Genossenschaft Grabau-Kanitzken ist die erste ihrer Art in Westpreussen und überhaupt in den östlichen Provinzen Deutschlands, während im Königreich Sachsen und am Rhein ähnliche Anlagen schon mit überraschendem Erfolge und grosser Rentabilität im Betriebe sind.

In der Provinz Hannover findet der Obstbau an den Landstrassen eine mustergiltige Pflege. Derselbe ist der provinzialstädtischen Verwaltung unterstellt; man kann nur wünschen, dass diese Pflege, welche durch eine rationelle Obstcultur der besten Sorten erzielt wird, auch die Beachtung von Seite anderer Verwaltungsbehörden in allen Gauen Deutschlands und Oesterreichs die richtige Beachtung finde. Die Obstpflanzungen an den Chausseen der Provinz Hannover im Jahre 1883 ergaben eine Einnahme von Mk. 100.000. Und dabei war doch vielerorts die Verwerthung eine sehr schwierige und der Ertrag ein verhältnissmässig geringer. Es regt sich daher das Bestreben, für die Conservirung des Obstes bessere Methoden zu erlernen, um höhere Beträge für das Obst zu erzielen. Die Amerikaner sind uns in dieser Beziehung weit voraus. Uebrigens wurde in Hildesheim eine Versuchs-Trockenanstalt errichtet, die befriedigende Resultate ergab. Es wäre wirklich an der Zeit, dass auch anderwärts — bei uns — die Mittel bewilligt würden um allgemeine Obsttrocknungs-Anstalten zu errichten.

Bepflanzung der Eisenbahnen mit Obst. Es wurden schon verschiedene Mittel zur Verbreitung des Obstbaues empfohlen und halte ich dafür, dass bei der Wichtigkeit des Gegenstandes jeder sein Scherflein zur Erreichung des Zieles beitragen solle. Ich erlaube mir deshalb die offene Frage aufzuwerfen, ob es nicht wünschenswerth wäre, dass längs der Eisenbahnlinien Obstbaumpflanzungen angelegt würden, und glaube, dass dadurch eine ausserordentliche Anregung zu vermehrtem Obstbaue geboten würde. Obwohl über dieses Thema schon gesprochen oder geschrieben wurde, kann man wiederholt constatiren, dass sich derartige Anpflanzungen, wenn auch nicht überall, so doch an den meisten Strecken ausführen lassen, und ich glaube

gerade bei diesen Obstbaumpflanzungen besonders günstige Bedingungen für deren Prosperität zu erblicken und will dies im Folgenden auseinandersetzen.

Für die Verkehrsunternehmung werden solche Pflanzungen bald ein nicht zu unterschätzendes Nebeneinkommen abwerfen und der Bestand und das Gedeihen derselben erscheint gesicherter und geschützter, als das irgend einer anderen Anlage, denn bekanntlich muss doch der Bahnwächter vor jedem Zuge seine Strecke abgehen und besichtigt hierbei gleichzeitig die Bäume. Die den einzelnen Wächtern zugewiesenen Strecken sind zumeist so kurz, dass sie am Tage leicht übersehen werden können und bei der Nacht wird ein kleines Wachthündchen jeden Frevler leicht signalisiren, so dass es sehr leicht möglich wäre, die Pflanzung vor unberufenen Eingriffen zu schützen. Wenn nun dem Bahnwächter ein gewisses Procent vom Obstertrage seiner Strecke zugesichert würde, so dass er an der Anlage auch ein materielles Interesse hätte, so würde sich gewiss Jeder der Bewachung, Pflege und Cultur der Bäume während seiner dienstfreien Zeit gerne unterziehen. Die Controle dieser sozusagen ausserdienstlichen Thätigkeit wäre hier viel leichter und bequemer und liesse sich auch strammer durchführen, als dies dermalen z. B. bei den Strassenräumern sein kann.

Die Ausführung einer derartigen Massnahme wäre überdies eine viel einfachere, als dies in den meisten Fällen, z. B. bei Bepflanzung einer Dorfau, Reichsstrasse etc. zu sein pflegt, wo die vielen Köpfe oft schwer unter Einen Hut zu bringen sind; denn während hier oft ein ganzes Heer von Bedenken zu beheben ist, so genügt dort eine Anordnung der obersten Behörde, um die Ausführung überall und genau nach der Vorschrift zu veranlassen.

Der segensreiche Einfluss solcher Anpflanzungen würde bald auf dem ganzen flachen Lande fühlbar werden. Denn wie auf die Jugend das Wort des Lehrers in der Schule den grössten Einfluss besitzt und im Stande ist, den Sinn für alles Gute und Schöne zu wecken, ja oft die Geistesrichtung für das ganze Leben zu bestimmen, so wirkt auf den erwachsenen Theil der Bevölkerung die praktische Anschauung und das Beispiel und es ist wohl Niemandem fremd, dass insbesondere beim Obstbau mit diesem Factor gerechnet werden muss.

Wenn wir nun dem erwachsenen Theil der Bevölkerung ein derartig ausgebreitetes, vorzüglich gepflegtes und für die Gegend passendes Obstsortiment als Anschauungsmaterial vor Augen halten, so ist es doch rein unglaublich, dass dasselbe nicht auf jeden Beschauer einen bestrickenden Einfluss zu üben und auch zur Anpflanzung von Obstbäumen Veranlassung zu geben vermöchte.

Der etwaigen Befürchtung', die einstigen grossen Baumkronen könnten den Verkehr beeinträchtigen, lässt sich durch Auswahl von Sorten mit hochgehenden Kronen begegnen. Dass die Telegraphenleitung durch die Bäume nicht beschädigt werde, dagegen wäre schon bei der Anpflanzung entsprechend vorzusehen, und endlich dass die Bäume zu Schneeverwehungen Veranlassung geben könnten, möchte ich kaum für so bedenklich halten, denn wo Schneeverwehungen vorzukommen pflegen, werden sie auch ohne Baumpflanzung entstehen. Aber selbst wo dies wäre, steht die geringe Mehrarbeit des Schneepflugs in keinem Verhältniss zu dem Reize, den die Pflanzung im Sommer bietet, denn es müsste jedem Reisenden das Herz im Leibe lachen, wenn er die prächtig blühende oder fruchtbeladene, wohlgepflegte Obstbaumallee durchfliegt.

Kantor.

Obstausfuhr aus Steiermark. Das so obstreiche Jahr von 1881 machte es möglich, dass aus Steiermark vom Juli 1881 bis Juli 1882, also von der Ernte des ersteren Jahres, 450.906 M.-Ctr. versendet werden konnten, während von 1882 auf 1883 in derselben Periode nur 157 961 M.-Ctr. zur Versendung gelangten. Bei dem diesjährigen guten Stande des Kernobstes und theilweise auch der Pflaumen und Weintrauben erwartet man, dass ebenfalls grosse Quantitäten zur Verfrachtung gelangen werden. Die Versendung vom 1. Juli 1882 bis 1. Juli 1883 betrug streckenweise:

Unterdrauburg—Marburg . . .	965	M.-Ctr.
Polstrau—Fridau	8·045	„
Hrastnigg—Kranichsfeld . . .	11.428	„
Rann—Lichtenwald	7.081	„
Marburg—Puntigam	14.912	„
Graz—Pernegg	19.942	„
Rudolfbahn via Leoben . . .	1 627	„
Wies—Köflach—Graz	9.745	„
Fehring—Graz	83.540	„
Zusammen .	157.961	M.-Ctr.

Die grössten Versendungsorte waren: Gleisdorf mit 57.000 M.-Ctr., Graz mit 15.600 M.-Ctr., Feldbach mit 10.000 M.-Ctr., Studenzen mit 8000 M.-Ctr., Fehring mit 7500 M.-Ctr., Pettau mit 7300 M.-Ctr., Cilli mit 5500 M.-Ctr., Lichtenwald mit 5000 M.-Ctr., Gratwein mit 5000 M.-Ctr. etc. Aufgabe. Als Empfangs- resp. Consumstation steht Wien oben; es wurden nach und über Wien 105.000 M.-Ctr. befördert; nach Triest nur 5650 M.-Ctr., nach Ungarn 22.000 M.-Ctr.

Obst in Preussen. Nach den neuesten Zusammenstellungen befanden sich in den 24.843 Gemeinden (im Ganzen sind 50.907 Gemeinden), in welchen der Obstbau von Wichtigkeit ist, 1878 in den preussischen Staaten 24,483.905 Obstbäume und kommen in Ostpreussen auf eine Gemeinde 261, in Sachsen 2034, im Rheinlande 2221 Obstbäume. Auf je 1000 Bewohner entfallen in Schleswig 225 Stück, in Hohenzollern 3075 Stück. Nach den Fruchtarten unterscheidet man:

25·17%	Apfelbäume	= 6,161.384	Stück
13·53%	Birnen	= 3,314.420	„
42·63%	Pflaumen	= 10 437.024	„
17·4%	Kirschen	= 4.197.399	„
0·20%	Edelkastanien	= 47.830	„
1·33%	Wallnüsse	= 325 778	„

Der Apfelbaum ist vorherrschend im Rheinlande und Schleswig-Holstein mit 39·5%, sonst ist am zahlreichsten der Pflaumenbaum, in Sachsen mit 55%. In Ostpreussen dominirt die Kirsche mit 40%; der Wallnussbaum ist am verbreitetsten in den Rheinländern mit 3·5% aller Obstbäume.

Wie überall, schwankt natürlich auch in Preussen die Obsternte; sie betrug in Centnern:

	1878	1879	1880
Aepfel	1.976.331	765.694	247.224
Birnen	221 635	332.185	58.395
Pflaumen . . .	653.619	363.310	145 467
Kirschen . . .	269.305	171.297	82 525
Edelkastanien . .	3 928	590	653
Wallnüsse . . .	25 368	14.572	5.051
Tafeltrauben . .	2.900	2.016	217

Der Ertrag von 1880 zeigt die Wirkung des strengen Winters von 1879 auf 1880 und der Maifröste, wodurch die Obsternte von 18.000 Gemeinden gänzlich zerstört wurde.

Amerikanische Apfelernte. Die abermalige geringe Ernte Englands in Aepfeln ermuthigt die Obstzüchter Neuenglands, Canadas und Nordamerikas zur Einrichtung eines ausgedehnten Exportes nach Grossbritannien. Die

Noth Englands in diesem Artikel ist natürlich der Vortheil der neuen Welt und es gehen unzählige Anfragen deshalb dahin ab. Die bisherige Totaleinfuhr von den Vereinigten Staaten, Canada und Neuschottland betrugen in Grossbritannien:

1879—80 . . .	435.800	Barrels
1880—81 . . .	1,330.000	„
1881—82 . . .	239.000	„
1882—83 . . .	400.000	„
1883—84 . . .	81 532	„

Von dieser letztjährigen Einfuhr gingen 46.661 Fass nach Liverpool, 29.685 Fass nach Glasgow, 4843 Fass nach London und 343 Fass nach anderen Häfen.

In Amerika macht sich die Hoffnung auf eine sehr starke Ausfuhr geltend und es wäre nur zu wünschen, dass unser inländisches, z. B. das steirische Obst durch billige Fracht über Triest nach England in diesem letzten Land ebenfalls importfähig würde.

Ausstellung in Dundee. Immerhin ist es gut, einen Blick auswärts zu werfen, um zu sehen, was man anderwärts cultivirt und erzeugt. Die im September abgehaltene Ausstellung in Dundee, ziemlich im Norden Schottlands, gibt uns einige hübsche Details. Die Blumen und Zierpflanzen, wenn auch schön, so doch nicht ausserordentlich; es waren lauter Schotten als Aussteller, ganz wenige Engländer und nur einer oder zwei aus Irland, so dass der Name „International" gar nicht auf die Ausstellung passte. Den Veitch' Memorialpreis von 5 Pfund Sterling (bei 60 fl.) erhielt eine kleine Collection Orchideen. Als Neuheit war ein schön blühendes Exemplar von Eucharis amazonica zu sehen und daneben eine bestrickende Anzahl feinblühender Searborough-Lilien (Vallota purpurea). Es ist dies nebenbei gesagt eine der am leichtesten zu cultivirenden Zwiebelpflanzen, die im deutschen Norden, in Schleswig etc., sehr häufig in Bauernhäusern gezogen wird, eine der besten Herbstblumen abgibt und bei uns zu allgemeinerer Cultur eingeführt werden sollte, da sie sowohl im Topfe, so wie als Schnittblume preiswerth verkauft werden kann. Wir wenden uns sofort den Früchten zu. Diese waren in prachtvoller Gestalt und reicher Menge vorhanden, ganz besonders weisse Trauben, wobei wir bemerken, dass dieselben in Schottland alle im Glashause gezogen werden müssen. Die grösste davon war aus Sir Maxwell Herbert's Garten (the Syrian variety) mit einem Gewichte von achtzehn und ein Viertel Pfund; sie war also nur wenig leichter, als die grösste bekannte Traube, die jemals in England (bei Speechley) gezogen wurde. Sonst wurden alle weissen und schwarzen Trauben in reinbedufteten, grossbeerigen Sorten vorgeführt.

Unter den Collectionen von Früchten war die beste Sammlung aus Hutton Hall von Mr. Mc. Indoe. Wir zählen als Beispiel auf, woraus sie bestand: 2 Ananas, 2 Melonen; Trauben: Hamburgh, Trebbiano, Muscat und Gros Maroc; Humboldt und Elruge-Nektarinen; Violette hâtive und Princess of Wales-Pfirsiche, die letzte ganz blass gefärbt; Green-gage und Magnum bonum-Pflaumen und Brown Turkei-Feigen So ähnlich zusammengesetzt — wie man sie in Oesterreich wohl in keinem Herrschafts- oder kaiserlichen Garten findet — waren mehrere andere Sammlungen. Man bemerkte darunter besonders schön Kicke's Pflaumen (auch für uns empfehlenswerth), Morello-Kirschen aus dem Freiland (für kältere nördliche Lagen so vortrefflich), sehr schöne Aepfel, besonders von Lord Suffield, Warner's King, Stone's Apple, Peasgood Nonsuch und Worcester pearmain und ganz herrliche Birnen: Gen. Todleben, Pitmorton Duchesse, Brockworth Parc, Gratioli of Jersey, S. d. Congrés, Durandeau und Jargonelle. Die schönsten 6 Birnen — es waren Diel's Butterbirnen — wogen zusammen 6½ Pfund englisch; die schönsten 6 Aepfel, Gloria Mundi, zeigten ein Gewicht von 5½ Pfund. Unter den anderen Früchten waren noch Stachelbeeren und Johannisbeeren, sowie die korallenrothen Früchte des Hollers (Tambucus racennea?). Auch Topfpflanzen von Obst waren schön und viel vorhanden.

Auch Gemüse waren reich und prächtig ausgestellt; besonders weisse Zwiebeln, glänzend schöne Paradiesäpfel und herrlicher Lauch. Dieser wird in Schottland sehr gesucht und findet man Exemplare, die auf 38—40 Cm. Länge schneeweiss und zu geniessen waren, bei ganz verhältnissmässiger Dicke. Den Schluss machten noch abgeschnittene Blumen und prachtvolle Tafeldecorationen.

Handelsnachrichten.

Donau-Dampfschifffahrts-Gesellschaft. Specialtarif für gedörrte Pflaumen und Pflaumenmus. Mit Giltigkeit vom 30. August 1884 bis auf Weiteres ist unter Aufhebung des gleichnamigen Specialtarifs vom 15. Juli 1883 ein Specialtarif für gedörrte Pflaumen und Pflaumenmus bei Aufgabe von 5000 Kg. in's Leben getreten, welcher ermässigte Frachtsätze von Alt-Gradisca, Brood, Siccowatz, Obrenowatz, Belgrad, Semendria, Vucovar und Essegg nach Sissek, Budapest, Wien, Passau und Regensburg enthält.

Die Arad-Temesvárer, die Alföld-, königl. ung. Staats- und Kaiser Ferdinands-Nordbahn publicirten am 30. August (Centralblatt für Eisenbahnen Nr. 103 2489 eine bis Ende dieses Jahres giltige Ermässigung für frisches Obst, Melonen, Kürbisse und Gurken als Eilgut von Szegedin und unterhalb gelegenen Stationen bis Orsova und Bazias, einschliesslich der Nebenlinien nach Wien, Staatsbahnhof oder Nordbahnhof, bei Aufgabe von 3000 Kg. per Frachtbrief und Wagen statt des ermässigten Eilgutsatzes zum officiellen Frachtsatz der Normalclasse I. Dieser Satz wird im Kartirungswege angewendet und sind hierbei Routenvorschreibungen unzulässig. (Die Differenz beträgt circa ein Drittel des bisherigen Satzes.)

Transport von Weintrauben aus Ungarn nach Antwerpen. (Ausnahmetarif.) Vom 25. September ist im belgisch-österr.-ungar. Verbande für die Beförderung von Weintrauben von Nagy-Maros und Vácz (Waitzen) nach Antwerpen ein Ausnahmetarif in Wirksamkeit gesetzt worden.

Mit 11. September (Centralbl. f. Eisenbahnen Nr. 106, 2560) ist eine Transportsermässigung, giltig bis auf Weiteres (längstens bis Ende August 1885) für gedörrte Pflaumen, Aepfel und Birnen, dann Pflaumenmus und Nüsse, bei Auflieferung von 500 Tonnen und bei Instradirung via Steinbrück nach Wien-Matzleinsdorf: von Sissek mit 108·6 kr., Lakenik mit 114·4 kr., Gorica mit 114·2 kr.. Agram mit 114·2 kr., dann von Zaprešic, Rann, Videm-Gurkfeld, Reichenburg, Lichtenwald, Steinbrück mit 114 kr. Noten inclus. Manipulationsgebühr und königl. ungarischen Transportsteuer per 100 Kilogramm im Rückvergütungswege in Wirksamkeit getreten. Die Sendungen dürfen ab Wien nicht über die österr. Grenzstation der Linien der k. k. General-Direction der österr. Staatsbahnen zur Weiterbeförderung gelangen. Die Rückvergütung wird gegen auf schliessende Firma als Aufgeberin lautende Aufgabsrecepisse, die längstens 2 Monate nach Ablauf der Begünstigungsdauer in Vorlage gebracht werden müssen, geleistet. Von Sissek nach Matzleinsdorf gilt für dieselben Waaren

gattungen der Satz von 86·2 kr. incl. Manipulationsgebühr und ungarischen Steuer per 100 Kilogr. vom 1. November 1884 bis 31. October 1885 gegen Vorlage der gleichen Documente und der Original-Schiffsconnaissements, da dieser ermässigte Satz nur bei Frachtzahlung von 10 Tonnen für verwendeten vierrädrigen Wagen und für solche Sendungen gilt, die in Sissek nachweislich per Save anlangten. (Centralblatt Nr. 106, 2561.)

Mit 10. September trat ein Ausnahmetarif für den directen Transport von Melonen als Eilgut von ungarischer Station nach Wien (Staatsbahnhof und Nordbahnhof) in Kraft. Exemplare sind bei den betheiligten Verwaltungen unentgeltlich zu beziehen.

Mit 15. September trat ein Ausnahmetarif für den Transport von frischem Obst von Stationen der Südbahngesellschaft und der Ungar. Westbahn nach den deutschen Hafenstationen Bremen, Bremerhafen, Gestemünde, Hamburg, Harburg, Lübeck, Stettin und Svinemünde in Kraft. Exemplare können bei den betheiligten Verwaltungen und namentlich auch bei der geschäftsführenden Direction, nämlich der österr.-ungar. Staatseisenbahn-Gesellschaft in Wien, I. Pestalozzigasse 8, bezogen werden.

Die Ausnahmstarife für frisches Obst, Aepfel, Aprikosen, Birnen, Kirschen, Pfirsiche, Pflaumen, Quitten, Schlehen und Weintrauben in Mengen von mindestens 10.000 Kg. pro Frachtbrief und Wagen, resp. Zahlung dafür, betragen hiernach gegenwärtig per 100 Kg. folgende Sätze in Mark:

	Nach Berlin	Dresden Neustadt	Breslau	Hamburg	Stettin
Von Cilli . . .	5·72	4·15	4·45	6 52	5 93
„ Ehrenhausen	5·31	3·75	4·04	6·12	5·53
„ Graz . . .	5·11	3·55	3·84	5·92	5·33
„ Leibnitz . .	5·28	3·71	4·01	6·08	5·49
„ Lichtenwald	5·88	4·32	4·61	6·69	6 10
„ Marburg . .	5·41	3·85	4·14	6·22	5·63
„ Pettau . .	5·51	3·95	4·24	6·32	5·73
„ Rann . . .	6·02	4·45	4·75	6·82	6·23
„ St. Georgen .	5·65	4·08	4·38	6·45	5·86
„ Wildon . .	5·21	3·65	3·94	6·02	5·43
„ Fehring . .	5·24	3·99	3·97	6·36	5·72
„ Feldbach .	5·28	3·94	4·01	6·31	5·72
„ Gleisdorf .	5·34	3 78	4·07	6·15	5·56
„ Studenzen .	5·33	3·87	4·06	6·24	5·65

Wir haben hier nur die wichtigsten Versandtstationen angeführt und bemerken, dass der eben eingeführte Tarif sich zwischen Stationen der Südbahn, den Stationen Laibach und Leoben des k. k. Staatsbetriebs und Stationen der ungarischen Westbahn einerseits und den deutschen Hafenstationen Bremen, Bremerhafen, Geestemünde, Hamburg, Lübeck, Stettin und Swinemünde, den Stationen der königl. sächsischen Staats-Eisenbahnen und den Stationen der Eisenbahn-Directionsbezirke Breslau, Bromberg, Berlin und Erfurt andererseits vereinbart wurde und der Tarif von den betreffenden Bahnen zu beziehen ist.

Es wäre für das steirische Obst nur noch nöthig, dass auch für den Transport frischen Obstes nach Wien ein billigerer Transportsatz für die Eisenbahnfracht eingeführt werde, weil gerade dort der grösste Absatzmarkt dafür besteht. Obwohl sich der Centralausschuss der steirischen Landwirthschafts-Gesellschaft in dieser Richtung bewirbt, scheint es nicht, dass in der nächsten Zeit wesentliche Ermässigungen eintreten werden.

Für frisches Obst, beziehungsweise Weintrauben, als Eilgut gilt vom 25. September bis längstens 31. December 1884 von Nagy Maros und Waitzen nach Amsterdam, Rotterdam, Dortrecht, Mittelburg und Vliessingen der ermässigte Satz von 15·99 Mark per 100 Kilogr. von den gleichen ungarischen Stationen nach Antwerpen der Satz von 200·79 Francs per 1000 Kilogramm. Es wird hierbei bemerkt, dass diese Sätze nur bis zur demnächst erwarteten Einführung directer Sätze im niederländisch-, bezw. belgisch-österr.-ungar. Verband-Tarife Giltigkeit behalten und die Sendungen, obwohl als Eilgut befördert, nicht mit rothen, sondern mit weissen Frachtbriefen aufgegeben werden müssen, widrigenfalls die Sätze keine Anwendung finden.

Mit 1. October 1884 treten neue Ausnahmesätze für „sauere Südfrüchte" im Verkehre zwischen Triest oder Fiume und Breslau in Wirksamkeit. (Nachtrag III für den Triest-Fiume-Norddeutschen Verbandverkehr vom 1. Februar 1881.)

Kataloge erhielten wir von:

Klenert & Geiger, Graz, En gros-Katalog über Obstbäume, Rosen, Erdbeeren und Ziergehölze. Die Firma ist durch ihre schöne Waare, richtige Benennung und billigen Preise bekannt. Wir fügen hier nur hinzu, dass dieselbe auch sehr schöne Topfobstbäume mit und ohne Fruchtknospen zur Abgabe bereit hält, billige Edelreiser zur Frühjahrs-Veredlung abgibt und Obstfrüchte zur Verbreitung pomologischer Sortenkenntniss mit richtiger Benennung versendet.

Armin Pecz, Budapest. Der Katalog des genannten Landschaftsgärtners enthält Obstbäume, Ziergehölze und Rosen. Wir finden in den Obstbenennungen der ungarisch und deutsch herausgegebenen Preisliste leider mehrfache Druckfehler, die zur Verbreitung falscher Namen beitragen. Die Firma wird bei der 1885er Ausstellung in Budapest einen Obstgarten, (alle?) Obstsorten und Formen enthaltend, einen Ziergarten mit Rosen und Gehölz und eine Reihe schön ausgeführter Gartenpläne zur Ausstellung bringen.

Vilmorin-Andrieux, Paris. Blumenzwiebelkatalog mit einer grossen Anzahl neuer, sehr schöner Abbildungen. Den Schluss bildet ein Erdbeerensortiment, welches nur ganz bewährte Sorten umfasst. Wir nennen darunter die abgebildeten Admiral Dundas, Vicomtesse Héricart de Thury, Dr. Morère und Jucunda, sowie die als Neuheit vorgeführte „Général Chanzy" von Riffaud, mit sehr grosser, langer, dunkelbraunrother Frucht und ganz blutrothem Fleische; sie ist schon zu dem Preise von 3½ Frcs. 10 Stück, das Hundert zu 28 Frcs. zu haben.

Karl Kaiser, Nordhausen. Ein ausführliches Verzeichniss, Ausgabe für Oesterreich, holländischer und diverser anderer Blumenzwiebeln. Es wird darunter auch die wohlriechende empfehlenswerthe neue Freesia angeboten und sind auch schöne Sortimente von Bellis, Delphinium, Dianthus, Phlox, Primula, Viola, Freilandfarrne, Freilandorchideen, Nerium Oleander etc. zu haben. Die Firma versendet auch eigenes Raupenharz (ähnlich dem Brumataleim) und kaltflüssiges Baumwachs, das Viertelkilo zu 60 kr.

Damman & Comp. in Portici bei Neapel versendet einen interessanten Katalog für Neuheiten an Gemüsen und Blumen und einen zweiten über Blumenzwiebeln. Wir können Freunde der Gartencultur mit Recht auf diese beiden Publicationen aufmerksam machen, weil wir in denselben einige werthvolle Neuzüchtungen gefunden haben und sich auch die aus dem Süden bezogenen Blumenzwiebeln eben ihrer dortigen frühen Vegetationsperiode halber ganz besonders zum Frühtreiben eignen. Unter den Neuheiten bemerken wir die essbaren Kürbisse Courge Citron und C. Orange, den süssen, grossen, gelben Paprika und den Galveston doux und die prachtvollen, frühen, ausserordentlich empfehlenswerthen Paradiesapfelsorten Roi Humbert und Merveille d'Italie. An Blumen erwähnen wir die brillante, goldgelbe und purpurne Linaria aparinoides splendens, die violette Brovallia elata purpurea, Anagallis alba compacta und Salvia coccinea rosea als neu gewonnene Formen und Färbungen ohnedies beliebter einjähriger Florblumen, dann als Neueinführungen die weissblättrigen Ranunculus macrorhynchus Boiss, Helichrysum angustifolium Don und Convolvulus tennissimus S. und Sm. und die schönblühenden Campanula dichotoma Luck Heliomeris multiflora und Salvia himalayca (interrupta).

Louis Späth in Berlin hat das vorjährige ausführliche Verzeichniss der reichsten Baumschulen Deutschlands in neuer Ausgabe verbreitet. Es enthält nicht nur sehr seltene und fast alle neue Erscheinungen in Obstgattungen, Zierbäumen und Blüthensträuchern und sind die Erzeugnisse dieses Etablissements auf den grössten Ausstellungen Europas überall mit den ersten Preisen bedacht worden. Wir können Gartenfreunden diese Quelle für alles Besondere, was sie in der Nähe nirgends finden, zum Bezuge lebhaft empfehlen.

Für den Inhalt der Inserate ist die Redaction nicht verantwortlich.

Die Obstbaumschule

von

Georg W. Gaedertz

in Feuerbach-Stuttgart

hat im Herbst 1884 in grosser Auswahl abzugeben:

Birnen
Aepfel
Kirschen
Pflaumen
Pfirsiche

Spaliere und freistehende Bäume, in den besten und feinsten Tafelsorten. Palmetten, wagrechte Cordons, U-Formen, Spindeln, Pyramiden, Hochstämme u. s. w. in tadelloser Formirung und Bewurzelung.

Sehr starke Birnen-Pyramiden und Palmetten von 2—4 Etagen in schönsten, tadellosen Exemplaren.

Obstwildlinge (21)

1- und 2jährige, in besonderer Stärke und bester Auswahl.

Illustrirter Katalog franco und gratis.

Petzold's verbesserte, nicht oxydirbare Stahldraht-Obstbaum-Rindenbürsten

sind in Benutzung bei allen hervorragenden pomologischen Instituten, bei den Königl. sächs. und vielen anderen Staats-Chausseen, sowie Tausenden von Obstbaum-Besitzern. Diese Stahlbürsten sind zur Rindenpflege unentbehrlich, die Rinde wird nach mehrmaligem Gebrauche glatt, so dass keine Insectenlarven darin Platz finden. Auch gegen Moos, Pilze und gegen die Blutlaus empfiehlt Dr. Lucas meine Bürsten. (31)

Die Bürsten rosten nicht.



Illustrirter Preis-Courant gratis und franco.

Preis eines Sortimentes dieser verbesserten Bürsten Mk. 7.— Nachnahme.

Ernst Petzold jun., Chemnitz, Drahtbürstenfabrik mit Dampfbetrieb.

Grosse goldene Staatsmedaille. Hamburg 1883.

Dürfeld's Obst-Cabinet

hat den Zweck, den Obstbau zu förd rn, die Sortenkenntniss mehr und mehr zu verbreiten, zu jeder Jahreszeit das Studium des Obstbaues zu ermöglichen, sowie durch Vergleichung mit den selbstgezogenen Früchten deren richtige Namen festzustellen und die werthlosen Fruchtsorten aus den Obstanlagen vertreiben zu helfen. — Dasselbe umfasst alle empfehlenswerthen Obstsorten und kann in fortlaufenden Lieferungen, ebenso auch in einzelnen Lieferungen, bestimmte Sortimente enthaltend (das niederösterreichische Normal-Obstsortiment à fl. 19 bei Francozusendung), bezogen werden.

Den Vereinen für Obst- und Gartenbau wie für Landwirthschaft, den Landeslehranstalten und allen Schulen, wie auch allen Freunden des Obstbaues sei dasselbe zu gefälliger Beachtung hiermit ganz ergebenst empfohlen und stehen ausführliche Kataloge auf gefälliges Verlangen franco zu Diensten.

Olbernhau im Erzgebirge.

(23) **Victor Dürfeld.**

1883. Krems a. d. D. Silberne Medaille des Oesterreich. Landes-Obstbauvereins.

2000 Stück

geschulte Sauerkirschbäume

7—8 Fuss à 30, 40 und 50 Pfg.

je nach Stärke, bei

(32) ***Eduard Seidel***

Grünberg (in Schlesien).

Die Baumschule

von

Val. Haberstock in Dinglingen

(Baden) (28)

empfiehlt (bekannten Firmen drei Monate Ziel) **Aprikosen** und **Pfirsiche**, einjährig, auf Pflaumen (20 Sorten, darunter Neuheiten). I. Wahl sehr stark, 100 St. Mk. 40; II. Wahl noch schön, 100 St. Mk. 30. **Aepfel** auf **Doucin, Birnen** auf **Quitten, Kirschen** auf **Mahaleb, Pflaumen** (Anna Späth), sämmtliche einjähr. Veredlungen und von 80 Cm. bis 1 M. 50 Cm. hoch, 100 St. Mk. 32. **Mirabolanensämlinge**. I. Wahl, 1000 St. Mk. 25; II. Wahl Mk. 15.

Klenert & Geiger,

I. steiermärkische (30)

Rosen- u. Obstbaumschulen

Graz, Steiermark,

empfehlen

grosse Vorräthe von: **Rosen, Obstbäumen, Obststräuchern, Obstwildlingen, Erdbeeren, Zierbäumen** und **Sträuchern** etc.

Kataloge gratis.

Ein richtig benanntes Obstsortiment ist aufgestellt und laden zum Besuche ein.

Erdbeeren-Specialculturen.

Erdbeerpflanzen von den besten neuen, sowie bewährtesten älteren Sorten empfiehlt zur jetzigen Pflanzperiode in starken pikirten, wurzelreichen Exemplaren.

Der specielle, reich illustrirte Preis-Courant steht auf gef. Verlangen **gratis** und **franco** zu Diensten.

G. Goeschke sen.,

(27) *Erdbeerzüchter*

in **Cöthen** (Anhalt).

INHALT: Fässer zum Obstverpacken. (Mit 4 Illustr.) — Ueber Einrichtung von Obstbaucursen und öffentlichen Vorträgen über Obstcultur. — Vaterländische Obstsorten. — Physalis peruviana Nees., die Ananaskirsche oder Louisenbeere. — **Mittheilungen und Correspondenzen:** Ausstellung. — Die Sekel's Birne. — Vaccinium (Schollera) macrocarpum. (Mit 1 Illustr.) — Eine neue Knollenpflanze. — Pflaumenernte. — In Essig. — Früchte in Honig. (Mit 1 Illustr.) — Noyeau. — Orangenblüthen-Kalafia. — Blumentöpfe ohne Boden. — Gegen schädliche Insecten. — Gegen Kellerasseln. — Eine Obstzüchter-Genossenschaft. — In der Provinz Hannover. — Bepflanzung der Eisenbahn mit Obst. — Obstausfuhr aus Steiermark. — Obst in Preussen. — Amerikanische Apfelernte. — Ausstellung in Dundee. — **Handelsnachrichten.** — Eingesandte Kataloge. — Inserate.

Expedition: Wien, VI. Mollardgasse 41. Druck von Wilhelm Köhler in Wien.

Oesterreichisch-ungarischer

OBSTGARTEN

Illustrirte Zeitschrift

für

Obstbau und Obsthandel, sowie für Blumenzucht, Küchen- und Handelsgärtnerei.

Abonnement:

Inland: Ganzjährig . fl. 4.—
Halbjährig . „ 2.—
Ausland: Ganzjährig Mk. 8.—
Halbjährig . „ 4.—
resp. Francs 11.— oder 5 50.

Herausgegeben und redigirt
von
L. von Nagy.

Administration: WIEN, VI. Mollardgasse 41.

Inserate:
pro dreimal gespaltene Petitzeile oder deren Raum **10** kr. = **20** Pf.

Beilagen werden berechnet pro 1000 Exemplare **10** fl.

Erscheint am 1. und 16. eines jeden Monats.

Nr. 20. **Wien, 16. October 1884.** **I. Jahrg.**

Neue Erdbeeren.

Zuvörderst kommen wir hier auf die diesjährige Sommerobst-Ausstellung des „Vereins zur Beförderung des Gartenbaues in den königlich preussischen Staaten," welche unter dem Protectorat Ihrer Kaiserlich Königlichen Hoheit der Kronprinzessin in der Zeit vom 28. Juni bis zum 2. Juli cr. in Berlin abgehalten wurde, zurück. Daselbst hatte die Firma G. Goeschke in Cöthen im Anhaltischen nahezu 200 Erdbeersorten ausgestellt, von welchen neben den köstlichen Ananas-Erdbeeren auch die vorzüglichen Sorten Monats-, Moschus- und Scharlach-Erdbeeren das allgemeinste Aufsehen erregten. Von letzteren waren es besonders die Monats-Erdbeeren, welche alle Besucher auf das Lebhafteste interessirten. Vielfach und sogar in Fachkreisen war man der irrigen Ansicht, dass ein wesentlicher Unterschied zwischen so ausserordentlich vielen Erdbeersorten im Allgemeinen und der Monatserdbeere im Besondern nicht obwalten könne. Speciell weissfrüchtige Monatserdbeeren waren in weiten Kreisen bis dahin unbekannt. Für das von G. Goeschke Geleistete ist demselben auch aus dem Munde hochstehender Personen manche sehr ehrende Anerkennung zu Theil geworden. Se. Excellenz Herr Dr. Lucius, Minister für Landwirthschaft, Domänen und Forsten, beehrte den Aussteller persönlich mit einem Auftrage, welcher neben vorzüglichen Sorten Ananas-Erdbeeren auch diverse Sorten roth- und weissfrüchtige Monatserdbeeren umfasste. Von letzteren ist als wahre Perle „Schöne Meissnerin" zu nennen, während „Non plus ultra" wohl als die beste bis jetzt existirende rothfrüchtige Monatserdbeere gelten darf. Beide Sorten sind eigene Neuzüchtungen. Von Ananas-Erdbeeren erregten neben der so überaus kostbaren Sorte „König Albert von Sachsen" die anderen eigenen Züchtungen in hervorragendem Masse das allgemeine Interesse. Das Streben dieses rationellen Züchters geht ja auch dahin, nicht blos neue Sorten zu produciren, sondern vor Allem solche, welche vermöge ihrer eigenen Vorzüge einen bleibenden Werth haben, so dass auch seine älteren Züchtungen sich einer dauernden Beliebtheit erfreuen. Wenn man nun von den anerkanntermassen prächtigen Züchtungen wiederum einzelne hervorheben soll, so befindet man sich in arger Verlegenheit, denn jede derselben kann mit Recht als Sorte ersten Ranges bezeichnet werden. Nichtsdestoweniger wollen wir nicht unterlassen, einiger Varietäten, als der weitesten Verbreitung würdig, besonders zu erwähnen:

Saxonia, *Otto Lämmerhirt*, ***Teutonia*** (übertrifft als Treibsorte an Vorzüglichkeit weit alle älteren Treibsorten), *Charybdis*, *Alexander von Humboldt*, *Komet*, *Zulu-König*, *Borussia*, *Superintendent Oberdieck*, ***König Albert von Sachsen*** (eines von Goeschke's vortrefflichsten Züchtungsresultaten), *Professor Dr. Liebig*, *Helvetia* (einzig wegen ihrer charakteristischen Form), *Gräfin Festetits-Schaffgotsch*, *Freiherr von Stein*, *Deutsche Kaiserin*, *Deutscher Kronprinz*, *Deutsche Kronprinzessin*, *Graf Moltke*, *Rudolf Abel*, *Rudolf Goethe*, *Kriegsminister von Roon*, schliesslich die Monatserdbeeren *Non plus ultra* und *Schöne Meissnerin*.

Wir schliessen hieran die Beschreibung der beiden neuesten Sorten, die erst in diesem Herbste in den

Handel kamen, und fügen deren Abbildung nach der freundlichen Mittheilung des Züchters bei.

Saxonia (G. Goeschke). Fig. 88.

Früchte sehr gross, die ersten von breiter, seltsamer Gestalt, die nachfolgenden länglich herzförmig; Farbe dunkelroth, bei völliger Reife tief dunkelbraunroth; Samen in Grübchen liegend, dennoch etwas hervortretend, glänzend braunroth. Die ganze Oberfläche der Frucht zeichnet sich durch einen prachtvollen Glanz aus, welcher um die anliegenden Kelchtheile herum am intensivsten ist.

Fleisch dunkelroth, in der Mitte blassroth, rosa geadert, ausgezeichnet und von köstlichem Wohlgeschmack.

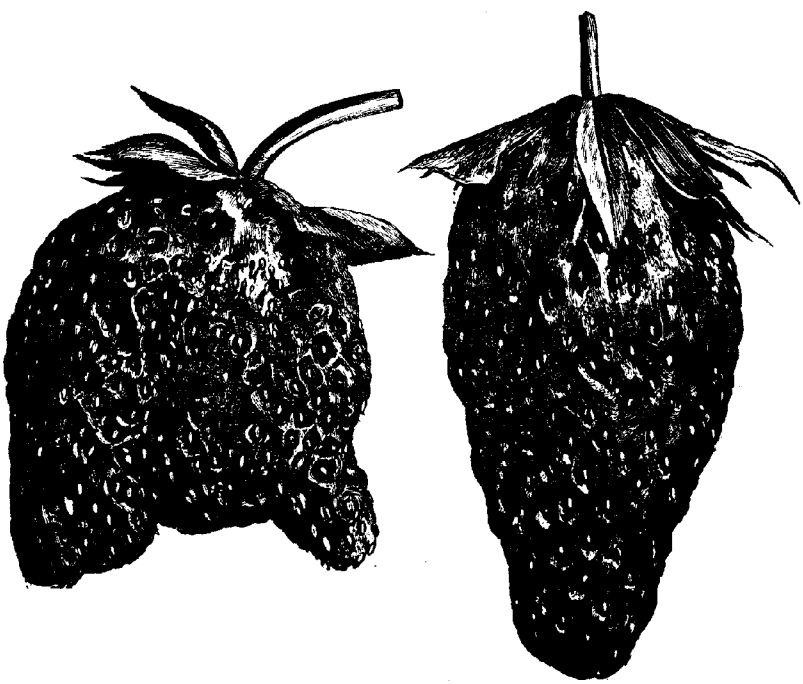


Fig. 88. Erdbeere: Saxonia.

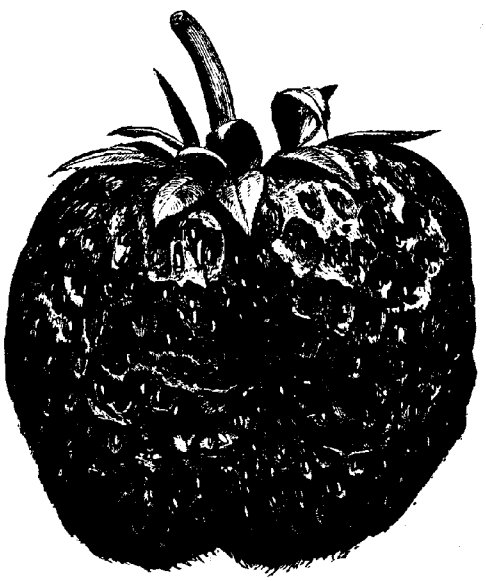


Fig. 89. Erdbeere: Otto Lämmerhirt.

Sehr schön ist auch der Anblick des Längs- und Querschnittes dieser interessanten Frucht, worauf Erdbeerfreunde besonders aufmerksam gemacht sein mögen.

Pflanze sehr kräftig, widerstandsfähig, ungemein reichtragend, Reifezeit sehr früh.

Diese Neuheit ist wegen ihrer vorzüglichen Eigenschaften, besonders als ausgezeichnete frühe und dabei dunkle Tafelfrucht sehr zu empfehlen.

Otto Lämmerhirt (G. Goeschke). Fig. 89.

Frucht extra gross, manchmal fast rund, meist aber compact vierkantig mit abgerundeten Ecken und in der Mitte mit einer flachen, senkrechten Vertiefung versehen.

Farbe roth, bei vollkommener Reife dunkelroth. Samen röthlich braun, auf der Schattenseite gelblich, wenig eingedrückt in den Grübchen.

Fleisch weiss, leicht rosa umrandet, butterhaft schmelzend, sehr süss, saftig, mit aromatischem, melonenartigem Wohlgeschmack.

Pflanze kräftig, äusserst volltragend, von mittelfrüher Reifezeit und lange andauernder Tragbarkeit.

Besonders zu empfehlen für den Anbau im Grossen, zum Einmachen und als feine Dessertfrucht.

Obstausstellung in Marburg am 4. October 1884.

Dem hiesigen Obstbauvereine, der kaum einen einjährigen Bestand aufweist und sich die schöne Aufgabe gestellt hat, den hiesigen Obstbau zu heben und demselben jenen Umfang und jene prächtige Gestaltung zu geben, die derselbe mit Bezug auf die hiesigen klimatischen und Bodenverhältnisse unschwer erlangen könnte, ist es gelungen, eine Obstsortiment-Ausstellung, deren Anlage und Beschickung alle Erwartungen weit übertroffen, zu veranstalten.

Bei dem Umstande, als an dem Zustandekommen dieser Ausstellung die Lehrerschaft nicht unbedeutend participirt, sowie dass die Ziele des Obstbauvereines mit den Bestrebungen und Aufgaben der Lehrer Hand in Hand gehen sollen und müssen, kann man es für ganz angemessen halten, dass die Hörer der hiesigen k. k Lehrerbildungsanstalt unter Leitung des Herrn Miklosich mit einem sehr schön zum Vortrage gebrachten Chore „Die Ehre Gottes" die Eröffnungsfeierlichkeit einleiteten.

Sodann ergriff der Obmann des Obstbauvereines, Herr Franz Robitsch, k. k. Professor und Stadtschul-Inspector, das Wort. Der Hauptsache nach sprach er Folgendes:

„Am kleinsten Raum pflanz' einen Baum und pflege sein, er bringt dir's ein!

Wenn wir heute die weiten Räume dieses Saales überblicken, dann können wir uns wohl nicht der Wahrheit dieses altbekannten Sprüchleins verschliessen. Wir sehen hier die Früchte des Fleisses und der Mühe, welche die Bewohner der Stadt, wie nicht minder die der Umgebung

Marburgs auf die Obstcultur verwendet; wir sehen hier, wie die Früchte des Fleisses und der Arbeit anfangen zu reifen.

Wenn wir hinausschreiten über Berg und Thal, dann können und dürfen wir uns aber auch der Erkenntniss nicht verschliessen, dass noch für Tausend und Tausend Bäume Raum vorhanden. Es sind in der Umgebung Marburgs alle Bedingungen gegeben, um dieselbe in einen einzigen blühenden Obstgarten zu verwandeln.

Um dieses Ziel zu erreichen, habe ich mich im vergangenen Jahre an die Lehrer der Bezirke Marburg Umgebung, Wind. Feistritz und St. Leonhard gewendet und ich kann nur mit grosser Freude constatiren, dass meinem Rufe die gesammte Lehrerschaft willig folgte.

Diesem Umstande, wie auch durch die kräftige Unterstützung, welche mir von Seite der Landes-Obst- und Weinbauschule und der Bürger Marburgs zu theil ward, verdanken wir die Gründung des Obstbauvereines Marburg. Zweck des Vereines ist: Hebung des Obstbaues in allen seinen Zweigen, Errichtung von Schulgärten, Wahl besserer Sorten, richtige Bezeichnung derselben, überhaupt ein zielbewusstes Arbeiten auf dem Gebiete des Obstbaues.

Wir streben aber auch ein höheres Ziel an! Wir wollen durch die Pflege des Obstbaues Einfluss auf Gemüth und Sitte der Bevölkerung ausüben. Der Obstbau fesselt den Mann an's Heim, er vereinigt die Familie, er veredelt die Denkungsweise zum Wohle des Einzelnen und der Bevölkerung. Um aber dieses hohe Ziel zu erreichen, müssen alle betheiligten Factoren selbstthätig eingreifen, müssen wir Alle, eingedenk des Wahlspruches unseres erhabenen Monarchen „mit vereinten Kräften!" wirken! Dieser Wahlspruch soll immerdar unser Leitstern bleiben!

Und wir wollen am heutigen Tage, der nicht nur für uns, sondern für jeden Oesterreicher ein Fest- und Freudentag ist, aus voller Brust rufen: Se. Majestät Kaiser Franz Josef I. lebe hoch! hoch! hoch!

Dass diese warmen und überzeugenden Worte im anwesenden gewählten Publicum den günstigsten Eindruck gemacht, brauchen wir wohl nicht zu erwähnen.

Hierauf begrüsste der Bürgermeister der Stadt, Dr. Duchatsch, das Unternehmen, dessen Urheber und die Anwesenden Namens der Stadt Marburg und verband damit den Wunsch, dass die Ausstellung, wie sich selbe heute in ihrer Pracht repräsentirt, in wirthschaftlicher Beziehung den wohlthätigsten Einfluss habe; sie möge aber auch in ihren Folgen zeigen, dass die Steirer und mit ihnen die steir. Lehrerschaft stets bereit sind, wenn es gilt, Oesterreichs Ansehen, Oesterreichs culturelle und materielle Verhältnisse zu heben. Nach diesen Worten erklärte der Obmann des Obstbauvereines die Ausstellung für eröffnet.

Ueber diese heute schon des Näheren zu berichten, wäre verfrüht; aber das kann und muss schon heute betont werden: der hiesige Obstbauverein, dessen schöne, edle Absichten, wie sie der Obmann des Vereines in seiner Ansprache hervorgehoben, und die sicherlich die Zustimmung aller Einsichtsvollen ohneweiters gewonnen, der bis heute in aller Stille seiner humanen Aufgabe oblag, hat durch diese nach jeder Richtung als gelungen zu bezeichnende Ausstellung seine Lebensfähigkeit nicht besser documentiren können. Wir können und müssen nur wünschen, dass dieser Verein die beste und ausgiebigste Unterstützung in noch grösserem Masse von den hiezu Berufenen erfahre!

Anschliessend an Vorausgehendes war es mir eine Ehre, einem so jungen, aber über alles Erwarten thatkräftigen Obstbauvereine als Preisrichter an die Hand zu geben; dies umsomehr, als ja unser schönes Steirerland bis jetzt jeder energischen Inangriffnahme, den rationellen Obstbau zu fördern, entbehrt hat. „Mitten durch die Volksschule geht der Weg, um den Obstbau auf dem Lande zu fördern, und es sind in erster Linie die Lehrer berufen, welche den Keim desselben dem Kinde beizubringen haben", betonte auch der Präsident der k. k. steiermärkischen Landwirthschafts-Gesellschaft, Herr Baron Washington, in einer markanten Aussprache, ehe derselbe eigenhändig die Preisvertheilung vorgenommen hat.

Es waren im Ganzen 122 Aussteller, welche zum grossen Theile aus Marburg selbst, anderntheils aus dem Marburger Bezirke waren. Dem Preisrichteramte, welches gleichzeitig noch die Function hatte, eine so weit als thunlich richtige Nomenclatur durchzuführen, gehörten folgende Herren an: der Director der Obst- und Weinbauschule H. Kalmann, Jos. Ketz und Ant. Stiegler, Beamte der Obst- und Weinbauschule Marburg, Oberlehrer Franz Praprotnig aus Maria Wüste, Oberlehrer M. J. Nerath aus Marburg, Grundbesitzer Dan. Ramutha aus St. Martin, Obst- und Weingartenbesitzer Fr. Stampfl aus Marburg und meine Wenigkeit.

Zur Vertheilung kamen: 6 silberne Medaillen, 9 bronzene Medaillen, 50 Gulden in Silber und 41 Anerkennungs-Diplome der k. k. steierm. Landwirthschafts-Gesellschaft; 1 Ducaten von Sr. Excell. dem Fürstbischof von Marburg; 1 Ducaten vom Bürgermeister Herrn Dr. Duchatsch in Marburg; 50 Gulden in Silber der Stadt Marburg mit dem Bemerken: „nur für die Herren Lehrer" und schliesslich 100 fl. vom unternehmenden Obstbauverein.

Mit der silbernen Medaille wurden bedacht:

1. Oberlehrer Herr Joh. Stoeger aus St. Peter bei Marburg, für 45 Sorten Aepfel, 11 Sorten Birnen und 8 Sorten Stein-, Schalen- und Dörrobst.

2. Oberlehrer Herr Franz Praprotnig aus Maria Wüste — hoch am Bachern gelegen — für 85 Sorten Aepfel und 19 Sorten Birnen. Dieses Sortiment liefert drastische Beweise, dass selbst auch in hohen Lagen mit einigem Fleiss und Ausdauer noch Vorzügliches zu leisten ist.

3. Grundbesitzer Daniel Ramutha aus St. Martin für 65 Sorten Aepfel und 21 Sorten Birnen; durchgehends schönes reines Obst mit guter Nomenclatur.

4. Herrn Dr. Othmar Reisser, Obst- und Weingartenbesitzer in Pikern, für 55 Sorten Aepfel, 20 Sorten Birnen 12 Sorten Trauben und 12 Sorten sehr schönes Dörrobst.

5. Herr Michael Marko aus Marburg für 30 Sorten sehr gut cultivirter Aepfel.

6. Herr Franz Kaufmann, k. k. Major a. D. und Obstgartenbesitzer in Wadelberg bei Marburg, für 15 Sorten Aepfel, welche der Betreffende schon längere Jahre hindurch als für dortige Gegend durchaus verlässliche und empfehlenswerthe Sorten beobachtet und cultivirt.

Ich beschränke mich mit diesem Auszuge der hervorragendsten Aussteller und wäre schliesslich nur noch das Apfel-, Birnen- und Trauben-Sortiment der Obst- und Weinbauschule Marburgs zu erwähnen, welche ihre Sammlung ausser Concurrenz erklärte. Dieselbe hatte besonders ein grösseres Trauben-Sortiment ausgestellt und verdient die Riesentraube des rothen Gutedels von 60 Kilo Schwere besondere Erwähnung, welche namentlich von den bäuerlichen Besuchern angestaunt wurde, ob dies wohl möglich ist, eine Traube zu sein? — Eine Traube war es allerdings, wurde aber durch geschicktes Binden von einigen Hundert gewöhnlicher Trauben durch Herrn J. Ketz zu einem solchen Koloss gebracht.

*

Schliesslich kann ich nur all den Herren gratuliren, welche vor kaum Jahresfrist den Verein gründeten mit der Devise: Durch die Volksschule geht der Weg zum rationellen Obstbau und Obstverwerthung.

W. Klenert.

Vaterländische Obstsorten.

Von A. C. Rosenthal.

IV. Pflaumen.

Motto: „Bei den Pflaumen vereinigt sich Schönheit, Güte und bedeutend grosser ökonomischer Nutzen."
Dr. Liegel.

So spärlich und lückenhaft das vorige Capitel trotz der eifrigsten Forschungen und Bemühungen hat bleiben müssen, so reich und präcise bin ich im Stande, das nun folgende auszustatten. Zu verdanken habe ich dies in erster Linie dem hochverdienten heimischen Prunologen Dr. Gust. Liegel, welcher nicht nur vielleicht die grösste aller bisher bestandenen Pflaumensammlungen besass, sondern auch durch eigene Aussaaten und Neuzüchtungen die Zahl der bekannten Varietäten durch theilweise ganz vorzügliche Sorten vermehrt hat. Seine Schriften, welche mir sämmtlich zu Gebote stehen, geben beredtes Zeugniss, wie unendlich fleissig und gründlich Dr. Liegel sein ganzes langes Leben hindurch für die Pomologie gearbeitet hat und mit welcher Gewissenhaftigkeit er stets bestrebt war, seine reichen Erfahrungen zum Gemeingute seiner Mitmenschen zu machen. Mit ihm theilen sich in das Verdienst des Sammelns heimischer Pflaumensorten vorzüglich noch Garteninspector Biondeck, Dr. Dörell, Bürgermeister Rossy, Dechant Rössler und Secretär Zahlbruckner, welchen der heimische Obstbau so unendlich viel zu verdanken hat; dann aber noch viele Andere, die in damaliger Zeit durch Studium und unermüdliches Sammeln ebenfalls wesentlich dazu halfen, das Materiale, welches uns nun zu Gebote steht, kennen zu lernen, um heute darüber in jeder Richtung präciseste Auskunft geben zu können.

Zum Schlusse sei nur noch erwähnt, dass Dr. Liegel in seinen Studien und Werken über das Pflaumengeschlecht geradezu epochemachend war, wie ein Dr. Diel für das Kernobst und Frh. v. Truchsess für die Kirschen und Weichseln. Diese Drei waren — Jeder in seiner speciellen Richtung — für die Pomologie bahnbrechend.

Aechte Haferpflaume. Eine oberösterreichische Landesfrucht, welche in unserer Heimat unendlich verbreitet ist und mit der vulgären Bezeichnung allgemein „Kriechel" oder „Kriecherl" heisst, so auch am Wiener Obstmarkt, wo aber auch andere Pflaumengattungen, die ich später nennen werde, ebenso benannt werden.

Althann's Reineclaude. Ein Sämling der grossen grünen Reineclaude, welchen J. Prohaska, der Gärtner des Hrn. Gf. M. J. Althann, auf der Herrschaft Swoyschitz in Böhmen erzogen hat. Bekannt wurde diese vorzügliche Reineclaude durch Hrn. Bar. Trauttenberg und Dr. G. Liegel, welche Beide wesentlich zu ihrer Verbreitung beitrugen.

Bancalari's Frühdamascene. Ein Sämling des Dr. Liegel aus der Johannispflaume, der dieselbe nach seinem Freunde Hrn. Bancalari, Apotheker in Marburg (Steiermark), benannte.

Bazalicza's (grosse blaue) Zwetsche. Gleichfalls ein Sämling des Dr. Liegel aus der „Rothen Kaiserpflaume", welche derselbe zu Ehren seines Freundes Hrn. Pfar. Math. Bazalicza in Nyitra Perészlény (Neutraer Comitat) benannte.

Behren's Königspflaume. Dies ist der dritte Sämling, den Dr. Liegel aus der „Königspflaume von Tours" erzogen hat; er benannte ihn nach seinem pomologischen Freunde Hrn. Heinr. Behrens in Travemünde bei Lübeck.

Von Berlepsch, violette Zwetsche. Wiederum ein Sämling des Dr. Liegel, aus der „Liegel's Zwetsche", welchen dieser zu Ehren des Hrn. Rittergutsbesitzer v. Berlepsch auf Seebach in Thüringen benannte.

Berlet's Frühdamascene. Eine aus dem Kerne der „Lucas' Königspflaume" gewonnener Sämling des Dr. Liegel, welcher ihn nach seinem pomologischen Freunde Hrn. Gust. Berlet, Director der Gartenbau-Gesellschaft in Gotha, benannte.

Bernstein-Zwetsche. Vielleicht eine böhmische Landesfrucht; jedenfalls nahm sie von dort aus ihre Verbreitung und geschah dies durch Hrn. Prof. J. F. Tausch, Secretär der kgl. böhmischen Gartenbau-Gesellschaft etc. in Prag.

Biondeck's (rothe) Frühzwetsche. Eine Züchtung des Dr. Liegel aus dem „Katalonischen Spilling", nach Garteninsp. Biondeck in Baden bei Wien benannt.

Bischofsmütze. Angeblich ein Sämling des Dechanten Toply, von dem auch der Name; Dr. Dörell sandte Reiser an Dr. Liegel, welcher die Frucht beschrieb und auch verbreitete.

Bohn's gestreifte Mirabelle. Wahrscheinlich oberösterreichischer Provenienz, wenigstens erhielt Dr. Liegel die Frucht von dem Herrschaftsbesitzer Hrn. Heinr. Bohn in Mamlingen, Oberösterreich, nach welchem sie auch benannt wurde.

Braunauer aprikosenartige Pflaume. Von Dr. Liegel im Jahre 1818 aus Samen gezogen und von ihm nach seinem Heimatsorte benannt.

Braunauer Königspflaume. Aus einem Steine der „Königspflaume von Tours" gewann Dr. Liegel diese neue empfehlenswerthe Frucht.

Braunauer neue Johannispflaume. Gleichfalls ein Sämling des Dr. Liegel, welchen er aus der „Johannispflaume" erzog und benannte.

Brünner Zwetsche. Eine mährisch-slovakische Nationalfrucht, welche Dr. Liegel vom Bürgermeister Rossy im Jahre 1834 erhielt und dann verbreitete.

Buchner's Königspflaume. Eine Züchtung des Dr. Liegel aus dem Steine der „Königspflaume von Tours", welche nach manchen Wandlungen in der Benennung endlich obige Bezeichnung zu Ehren des Hrn. Prof. Buchner sen. in München erhielt.

Buhl-Eltershofen. Von Dr. Liegel aus dem Steine der „Wahren Frühzwetsche" erzogen und zu Ehren des um die Pomologie verdienten Hrn. Buhl-Eltershofen in Eltershofen bei Hall in Württemberg benannt.

Burchardt's gelbe Frühzwetsche. Ein Sämling aus der „Katalonischen Pflaume", von Dr. Liegel, welcher ihn zu Ehren des schon mehrerwähnten verdienstvollen Justizrathes Burchardt in Landsberg an der Warthe benannte.

Dieffenbach's (schwarze) Damascene. Aus dem Steine der „Johannispflaume" von Dr. Liegel gezogen und zu Ehren des auch um die Pomologie verdienten k. k. bot. Universitätsgärtners Hrn. Dieffenbach in Wien benannt.

Dochnahl's Damascene. Aus einem Steine der „Damascenerpflaume von Maugerou" wurde diese werthvolle Sorte von Dr. Liegel erzogen und zu Ehren des um die Pomologie vielfach verdienten Hrn. Fr. Jac. Dochnahl in Kadolzburg bei Nürnberg benannt.

Dollaner Zwetsche. Eine sehr verbreitete böhmische Nationalfrucht, welche von Dollan im Gute Troja bei Prag stammt; Dr. Dörell, welcher die Sorte auffand, verbreitete sie zugleich mit mehreren Pomologen der damaligen Zeit.

Doppelter Spilling. Jedenfalls ein Sämling, den Dr. Liegel entweder selbst erzog oder auffand, welcher aber nur für eine pomologische Sammlung Werth hat.

Dörell's (neue) Aprikosenpflaume. Jedenfalls ein Sämling des mehrerwähnten Dr. Dörell, welcher ihn auch verbreitete.

Dörell's (neue) grosse Zwetsche. Ebenfalls ein Sämling von Dr. Dörell und, wie dieser angibt, wahrscheinlich aus der „Grossen Ungarischen Zwetsche" entstanden.

Dörell's (neue) Purpurzwetsche. Aus der „Rothen Eierpflaume" enstandener Sämling des Dr. Dörell.

Dörell's (neue) weisse Diaprée. Ein Sämling des Dr. Dörell aus der „Weissen Diaprée".

Dunkelblaue Kaiserin. Die Central-Obstbaumschule in Graz sandte diese Frucht an Dr Liegel, welcher sie benannte und auch beschrieb.

Durazenzwetsche. Eine bekannte ungarische Zwetsche von besonderer Güte und Süssigkeit; in neuerer Zeit sandte sie auch Exc. Gf. Degenfeld von seinem Gute Szokolocz an Dr. Lucas, welcher eine kurze Beschreibung davon gab.

Englische Zwetsche. Stammt aus der steiermärkischen Central-Obstbaumschule in Graz, sonst ist darüber nichts Näheres bekannt.

Firbas' Königspflaume. Ein Sämling des Dr. Liegel aus der „Wahren Frühzwetsche", welchen dieser zu Ehren seines pomologischen Freundes Hrn. Apotheker A. Firbas in Schüttenhofen (Böhmen) benannte.

Firbas' (frühe) Schüttenhoferin. Wahrscheinlich ein Sämling des Hrn. Firbas; Dr. Liegel erhielt die Frucht von dort und benannte sie, weil neu, wie erwähnt.

Von Flotow's Mirabelle. Ein Sämling des Dr. Liegel aus dem „Violetten Perdrigon", welchen er mit obigem Namen zu Ehren des hochverdienten Pomologen Exc. v. Flotow in Dresden zierte.

Friedheim's (rothe) Damascene. Aus dem Steine des „Katalonischen Spilling" von Dr. Liegel erzogen und zur Erinnerung an seinen pomologischen Freund Hrn. Actuar Friedheim in Gotha benannt.

Fürst's Frühzwetsche. Stammt von Hrn. Prof Pater Hackl in Leitmeritz und ist zweifelsohne böhmischen Ursprunges; Baron Trauttenberg verbreitete diese treffliche Sorte.

Geisepflaume. Zuverlässig eine in Ungarn heimische Sorte, welche der hier schon öfter erwähnte Pfarrer Bazalicza auffand und auch verbreitete; woher der Name, konnte ich nicht eruiren. Vielleicht Geisa pflaume.

Graf Gustav von Egger. Ist ein Sämling des Dr. Liegel, welcher ihn aus der „Gelben Aprikosenpflaume" erzog. Graf v. Egger war damals gesonnen und hat es später auch theilweise durchgeführt, auf seinem Gute Lindenheim bei Klagenfurt eine systematisch geordnete Pflaumenpflanzung anzulegen; deshalb benannte der Züchter diese neue vorzügliche Frucht wie oben.

Graugrüne Frühpflaume. Jedenfalls ein ungarischer Sämling, mit dem uns Pfar. Bazalicza bekannt machte; der Name dürfte von Dr. Liegel sein.

Graugrüne Zwetsche. Ein Sämling des Prof. Pater Hackl in Leitmeritz, welcher die Frucht benannte und im Vereine mit Bar. Trauttenberg auch verbreitete.

Grosse Rosspauke. Ist eine Art für sich, wurde von Dr. Liegel aufgefunden, benannt und beschrieben; woher oder warum dieser Name, ist nicht zu ermitteln; ich selbst kenne diese Frucht nicht.

Hackl's grosse Zwetsche. Unter mehreren hundert Sämlingen, welche Pater Hackl auspflanzte, fand sich diese vortreffliche Zwetsche, welche er an Bar. Trauttenberg und dieser wieder an Dr. Liegel sandte; Letzterer beschrieb und benannte sie auch.

Haffner's Königspflaume. Abermals ein aus dem Steine der „Königspflaume von Tours" erzogener Sämling Dr. Liegel's, welchen er zu Ehren des Hrn. Haffner, Baumschulenbesitzer in Kadolzburg bei Nürnberg, benannte.

Hartwiss' gelbe Zwetsche. Ein Sämling des Dr. Liegel aus der „Gelben Frühzwetsche" und wurde vom Züchter zu Ehren des um Dendrologie wie Pomologie gleich hochverdienten Hrn. Obst. Nic. Hartwiss in Nikita (Südküste der Krim) mit obigem Namen geziert.

Herbstkrieche. Von Dr. Liegel aufgefunden und zweifelsohne ein vaterländischer Sämling; die engere Heimat blieb unbekannt.

Die Herbstpflaume. Ein Sämling des Dr. Dörell aus Kuttenberg, welcher ihn an Dr. Liegel sandte; dieser beschrieb und verbreitete ihn auch.

Heupflaume. Es wird von Vielen angenommen, dass diese Sorte eine vaterländische Frucht ist; dies ist jedoch irrig: was man bei uns unter Heupflaume allüberall versteht, ist die „Frühe grüne Zwetsche", die Heupflaume aber orientalischen Ursprungs; allerdings wurde sie bei uns zuerst verbreitet und mag darum diese Annahme sich eingebürgert haben.

Hofinger's (rothe) Mirabelle. Eine oberösterreichische Localfrucht, welche Dr. Liegel im Garten seines Freundes, des Pfar. Hofinger in St. Peter bei Braunau am Inn, auffand und wie angeführt benannte.

Jahn's gelbe Jerusalempflaume. Gleichfalls ein Sämling des Dr. Liegel aus der „Jerusalempflaume", welchen dieser zu Ehren des um die deutsche Pomologie hochverdienten Medicinalrathes Jahn in Meiningen mit obigem Namen zierte.

Keindl's Frühdamascene. Ein aus dem Kerne der „Johannispflaume" erzogener Sämling des Dr. Liegel, welchen dieser aus Dankbarkeit für seinen treuen und pomologisch gebildeten Gärtner Hrn. Aug. Keindl mit angeführtem Namen bezeichnete.

Keindl's violette Königspflaume. Von Dr. Liegel aus dem Steine „der aprikosenartigen Pflaume" erzogen, sonst gilt das Vorhingesagte auch hier.

Kleine blaue Frühzwetsche. Ein Sämling des Dr. Liegel, welcher denselben aus der „Johannispflaume" erzog, beschrieb und auch benannte.

Kleine Rosspauke. Hier gilt ganz dasselbe wie bei der Grossen Rosspauke; siehe dort.

Koch's späte Damascene. Von Dr. Liegel aus dem Steine der „Kleinen Brisette" erzogen und nach dem Predigeramts-Candidaten, späteren Pfarrer in Burg-Tonna, Hrn. Wilh. Koch, benannt worden.

Koch's Königspflaume. Ein abermaliger Sämling aus der „Königspflaume von Tours" durch Dr. Liegel erzogen und zu Ehren des hochverdienten Dendrologen und Botanikers Dr. K. Koch, Professor und General-Secretär des preussischen Gartenbauvereines in Berlin, benannt.

Kook's neue Diaprée. Wurde aus dem Steine der „Johannispflaume" von Dr. Liegel erzogen und zu Ehren seines pomologischen Freundes, des Plantageninsp. Fr. Kook in Neubraunsfels in Texas (Nordamerika), benannt.

Kriecherl. Siehe unter „Aechte Haferpflaume".

Lallinger's Königspflaume. Auch diese neue Spielart ist ein Sämling des Dr. Liegel aus der „Königspflaume von Tours", welche der Züchter zu Ehren des um die Pomologie verdienten Hrn. Cooperator Lallinger zu Birnbach bei Pfarrkirchen (Baiern) benannte.

Liegel's Zwetsche. Böhmischen Ursprungs und jedenfalls ein Sämling des Dr. Dörell, welcher ihn auch zu Ehren des Dr. Liegel benannte und verbreitete.

Lucas' Frühzwetsche. Ein Sämling des Dr. Liegel aus der „Johannispflaume", welchen dieser zu Ehren des bedeutendsten Pomologen der Neuzeit, Dr. Ed. Lucas in Reutlingen, benannte.

Maier's hellrothe Pflaume. Von Dr. Liegel aus dem Steine der „Rothen Eierpflaume" erzogen und benannte sie derselbe zu Ehren seines Freundes und Pflaumenliebhabers Stadtactuar Fr. X. Maier in Braunau.

Marmorirte Eierpflaume. Jedenfalls eine böhmische Localsorte, welche Bar. Trauttenberg, k. k. Gubernial-Secretär in Prag, auffand und unter obigem Namen auch verbreitete.

Mayer's rothe Damascene. Aus dem Steine der „Rothen Eierpflaume" erzog Dr. Liegel auch diese schöne Frucht und benannte sie zu Ehren seines pomologischen Freundes, des Pfar. A. J. Mayer zu Althofen bei Dürnfeld in Kärnten.

Mayerböck's Zwetsche. Ein Sämling aus der „Dörell's grossen Zwetsche" und wurde vom Züchter Dr. Liegel so benannt, um damit seinen hochverehrten Freund und Pomologen, den Pater Gotth. Mayerböck im Stifte Lambach, zu ehren.

Melniker Zwetsche. Wahrscheinlich stammt die Frucht aus Melnik oder der dortigen Umgebung. Dr. Liegel, welcher dieselbe vom Bürgermeister Hrn. Rossy in Schönberg (Mähren) erhalten hatte, beschrieb sie.

Meroldt's Reineclaude. Der Schwager des bekannten vaterländischen Pomologen, Gutsbesitzers Clemens Rodt in Sterkowitz, Hr. Dr. Meroldt in Lischnitz, ebenfalls in Böhmen, erzog diese Frucht, welche eine der vorzüglichsten Reineclauden ist, aus einem Steine der „Aprikosenartigen Pflaume"; Ersterer verbreitete sie unter obigem Namen.

Von Moro's Reineclaude. Eine vorzügliche blaue Reineclaude Kärntens, welche der hochverdiente Hr. Max Ritt. v. Moro in Klagenfurt auf seinem Gute Viktring ebendort vor mehr als 40 Jahren auffand und verbreitete; die Sorte, welche die allgemeinste Anpflanzung verdient, pflanzt sich wurzelecht fort.

Onderka's Damascene. Ist ein Sämling Dr. Liegel's aus dem „Normannischen Perdrigon", welchen dieser nach dem um die heimatliche Pomologie wesentlich verdienstvollen Hrn. Dr. Jos. Onderka, k. k. Medicinalrath in Linz, benannte.

Phiolenartige gelbe Zwetsche. Wahrscheinlich eine steiermärkische Localsorte, obgleich nur bekannt ist, dass die Central-Obstbaumschule in Graz die Frucht verbreitete; eine allgemeinere Anpflanzung verdient diese Zwetsche nicht.

Porsch's rothe Zwetsche. Ein Sämling des Dr. Liegel aus der „Liegel's Zwetsche", von grosser Güte, zu Ehren des General-Secretärs der praktischen Gartenbau-Gesellschaft zu Frauendorf (Baiern), Hrn. Dr. Porsch, benannt.

Rangheri's Mirabelle. Von Dr. Liegel aus dem Steine der „Braunauer aprikosenartigen Pflaume" erzogen und zu Ehren seines pomologischen Freundes Rangheri in Prag benannt.

Rodt's blaue Zwetsche. Ein Sämling, welchen der bekannte Gutsbesitzer Hr. Cl. Rodt in seiner Eltern Garten in Saaz auffand, selbst benannte und auch verbreitete. Ist somit eine böhmische Localsorte.

Rossy's frühe Zwetsche. Unter vielen Zwetschensämlingen eigener Aussaat fand Dr. Liegel diese zuckersüsse Sorte, welche er zu Ehren des mehrerwähnten Bürgermeisters Rossy in Schönberg benannte.

Rothe Herbst-Zeiberl. Von Dr. Liegel von einem Wurzelausläufer erzogen und seiner runden Früchte wegen „Zaiberl" benannt, ein in Oberösterreich gebräuchlicher Ausdruck dafür; hat keinen besonderen Werth.

Ruben's Burgunderzwetsche. Ein Sämling des Dr. Liegel aus der „Burgunderzwetsche", welche er zum Andenken an seinen pomologischen Freund Hrn. Ferd. Rubens wie oben benannte.

Rudolph's Pflaume. Eine Siebenbürger Sorte, welche Gf. Bressler in Fernesee entweder selbst züchtete oder auffand, benannte und auch verbreitete.

Schamal's Herbstpflaume. Ein Sämling des um die Pomologie wie die Obstbaumzucht gleich hochverdienten Baumschulenbesitzers Hrn. J. Schamal in Jungbunzlau, der im Verein mit Baron Trauttenberg diese von Dr. Liegel so benannte vorzügliche Frucht verbreitete.

Schmidt's rothe Zwetsche. Ein vorzüglicher Sämling des Dr. Liegel aus der „Washington-Pflaume", welche der Züchter dem um Pomologie vielfach verdienten Hrn. Oberförster Frd. Schmidt in Blumberg (Pommern) dedicirte.

Siebenbürger Zwetsche. Woher dieser Sämling stammt, ist nicht bekannt; Hr. Bürgermeister Rossy verbreitete denselben und dürfte ihn wahrscheinlich aus irgend einem Orte Siebenbürgens erhalten haben.

Siebenfreund's Königspflaume. Von Dr. Liegel aus dem Steine der „Johannispflaume" erzogen und von ihm zu Ehren des um den heimischen Obstbau und die Pomologie wesentlich verdienten Apothekers Hrn. Siebenfreund in Tyrnau (Ungarn) benannt.

Von Trapp's Königspflaume. Auch ein Sämling des Dr. Liegel aus der „Johannispflaume", welchen er benannte, um dadurch die pomologischen Verdienste des Hrn. Geheimrathes v. Trapp in Wiesbaden zu ehren. Eine vortreffliche Pflaume.

Trauttenberg's Aprikosenpflaume. Aus dem Steine der „Rothen Aprikose" erzog Dr. Liegel diesen Sämling und benannte ihn zu Ehren seines langjährigen Freundes, des hochverdienten heimischen Pomologen Freih. v. Trauttenberg etc. in Prag.

Trauttenberg's Zuckersüsse. Eine böhmische Localsorte, welche der damals in Böhmisch-Leipa domicilirende Bar. Trauttenberg auffand und im Vereine mit Liegel und Superintendent J. G. W. Oberdieck verbreitete.

Trummer's Damascene. Aus dem Steine des „Violetten Perdrigons" von Dr. Liegel erzogen und zu Ehren des rühmlichst bekannten steiermärkischen Oenologen und Obergärtners Franz Trummer in Graz benannt.

Ungarische Dattelzwetsche. Eine vorzügliche magyarische Sorte, welche wir dem emsigen Pomologen Hrn. Pfar. Bazalicza, den ich schon zum Oefteren nannte, verdanken.

*

Ungarische späte Bouteillenzwetsche. Synonymon der „Ungarischen Dattelzwetsche".

Urbanek's (schwarze) Damascene. Ein Sämmling des Dr. Liegel aus der „Johannispflaume", welchen der Züchter so benannte, um seinen vielverdienten pomologischen Freund, Hrn. Pfarrer Franz Urbanek in Majthény (Ungarn), zu ehren.

Weisse Zeiberl. Es gilt dasselbe wie beim „Rothen Herbst-Zeiberl", siehe dort.

Wisinger'sche Zwetsche. Eine böhmische Localsorte und stammt von Hrn. Dr. Wisinger aus Klattau in Böhmen; ob dieser den Sämling selbst erzogen oder nur aufgefunden hat, ist nicht festzustellen.

Zahlbruckner's violette Damascene. Von Dr Liegel aus dem Steine der „Königspflaume von Tours" erzogen und auch benannt, um damit seinen werthen verdienstvollen pomologischen Freund, Hrn. Joh. Zahlbruckner, Secretär Sr. kais. Hoheit des Erzh. Johann, zu ehren. Eine vortreffliche, delicate Frucht.

V. Pfirsiche und Nectarinen.

Motto: „Jeder Garten ist stolz, diese paradiesischen Früchte aufzuweisen; jede Hand begierig, sie zu pflücken, und jeder Gaumen entzückt, sie zu geniessen."
Märter.

Die Pfirsichcultur hatte bei unseren Altvordern in und um Wien so grosse Bedeutung, dass eine grosse Anzahl von Handelsgärtnern der damaligen Zeit sich ausschliesslich mit Pfirsichtreiberei beschäftigte. Heute ist dieser Culturzweig, mit Ausnahme einiger weniger Privatgärten, vom geschäftlichen Betriebe fast vollkommen ausgeschlossen, obgleich es gar keinem Zweifel unterliegt, dass derselbe noch immer, wenn man sich rationell darauf verlegte, sehr einträglich sein würde.

Eine Erklärung für die bedauernswerthe Erscheinung ist mir nicht bekannt; sollte sie vielleicht auf das Gesetz der Trägheit (des Züchters) zurückzuführen sein? Ein von S. Knoop im Jahre 1771 citirtes Sprichwort lautet nämlich wie folgt: „Pfirsichbaum und Bauerngewalt — Wachset schnell und vergehet bald." Wenn aber der Kurzlebigkeit auf der einen Seite hohe Anforderungen auf der anderen gegenüberstehen, dann freilich muss die Pfirsich unterliegen. Wie dem auch sei, Thatsache ist, dass die einst blühende Pfirsichcultur aus Wien fast verschwunden ist, ja und was unsere heimischen Sorten dieser Steinobstgattung anbelangt, so ist uns aus den schönen Zeiten des Dr. Liegel und Chorherrn Schmidberger wenig Originales geblieben, ausser einer einzigen Sorte, welche die *Purpurfarbige frühe Pfirsich mit kleiner Blüthe* hiess und — wie Franz Antoine in seinem für die damalige Zeit vortrefflichen Pfirsichwerke, welches im Jahre 1821 in Wien erschien, angibt — ein Wiener Sämling aus der *Frühen Purpurpfirsich* ist und fast ausschliesslich von den Wiener Handelsgärtnern zum Treiben benützt wurde; zwei andere Varietäten, welche ich später anführen werde, dürften ebenfalls wienerischen Ursprungs sein und wurden gleichfalls zur Treiberei benützt. Später dann, als Dr. Liegel und Chorherr Schmidberger die heimatliche Obstzucht und Pomologie beherrschten, wurden auch die Aufzeichnungen und Züchtungen zahlreicher, und glaube ich wohl alles Materiale unserer vaterländischen Varietäten dieser Steinobstfamilie zu besitzen.

In jüngster Zeit ist Neues oder Werthvolles in unserem Vaterlande nicht entstanden, vielmehr ist es ausnahmslos England, welches vorzügliche Neuzüchtungen von Pfirsichen erzeugte, welche die allgemeinste Verbreitung verdienen und theilweise auch schon gefunden haben. Wenn es auch, genau genommen, gerade nicht hierher gehört, so muss ich doch im Interesse des gesammten Obstbaues auf zwei Züchtungen von F. Rivers in Sawbridgeworth verweisen, deren Beschreibung meinen Hinweis vollkommen rechtfertigen dürfte; es sind dies die *Frühe von Rivers* und *Lord Palmerston*, erstere in Lauche's „Deutscher Pomologie", letztere in Lauche's Ergänzungsband zum „Illustrirten Handbuche" beschrieben; beide Werke mögen bei dieser Gelegenheit ebenso warm empfohlen sein wie die genannten herrlichen Früchte. Ich habe schon vor vielen Jahren deren Vortrefflichkeit erkannt und nicht unwesentlich zu ihrer Verbreitung beigetragen.

Abt Jodocus. Ein Sämling des Stiftshofmeisters und Gartendirectors P. Oberlaber aus St. Florian, welchen derselbe durch Aussaat der beiden Magdalenenpfirsiche erhielt, und vom Züchter zu Ehren des dortigen Abtes Jodocus Stülz benannt und auch verbreitet wurde.

Aehrenthal. Ist ein Sämling des Dr. Liegel aus seiner „Braunauer Magdalenenpfirsich", welche er zu Ehren seines um die heimische Pomologie so hochverdienten Freundes Exc. Baron v. Aehrenthal etc. etc. in Prag benannt.

Blutfarbiger Hartling. Eine niederösterreichische Localsorte, welche uns durch Hrn. Fz. Antoine in seinem Pfirschenwerke bekannt gemacht wurde, war eine beliebte Wiener Localsorte der damaligen Zeit, dürfte aber wohl kaum mehr aufgefunden werden.

Braunauer Magdalene. Wurde von Dr. Liegel in der Nähe von Braunau aufgefunden und von ihm zuerst verbreitet. Auch hat dieser mehrere gute Varietäten später aus ihr erzogen.

Braunauer rothe Frühpfirsich. Ungefähr vor 70 Jahren erzog gleichfalls Dr. Liegel diese werthvolle Pfirsich aus dem Steine der „Grossen Mignon- oder Lackpfirsich" und verbreitete diese in Oberösterreich häufig angebaute Sorte.

Bullmann. Dem bekannten Nelkenzüchter der damaligen Zeit und pomologischen Freunde des Dr. Liegel, Hrn. Mich. Bullmann in Klattau (Böhmen), widmete der Züchter diese Frucht.

Dr. Lucas-Pfirsich. Von Hrn. Kienast, meinem schon öfter erwähnten pomologischen Freunde, als derselbe noch Stiftshofgärtner in St. Florian war, aus dem Steine der „Schmidberger-Pfirsich" erzogen und benannte sie derselbe zu Ehrendes allbekannten hochverdienten Pomologen Dr. Ed. Lucas in Reutlingen.

Erzherzog Johann. Aus dem Steine der „Grossen Mignon-Pfirsich", welche die Mutter so vieler neuer Sorten dieser Steinobstgattung ist, vom Chorherrn J. Schmidberger im Stifte St. Florian aus Samen erzogen und zu Ehren des um die heimische Bodencultur so hochverdienten Herrn Erzherzogs Johann benannt.

Erzherzog Karl. Welcher heimische und deutsche Patriot verehrte nicht den Sieger von Aspern, den glorreichen österreichischen Helden? Ihm zu Ehren nannte nun der Chorh. Schmidberger diesen ebenfalls aus der „Grossen Mignon-Pfirsich" erzogenen Sämling.

Eugen von Savoyen. Chorh. Schmidberger erzog diese neue Frucht gleichfalls aus der „Grossen Mignon-Pfirsich" und leiteten ihn ähnliche Motive, wie bei der vorangegangenen Sorte, darum zierte er die Frucht mit dem Namen des „Edlen Ritters".

General Laudon. Ein Sämling des Chorh. Schmidberger aus der Pfirsich „Karl Schwarzenberg" und vom Züchter zu Ehren des um die österreichische Monarchie so hochverdienten Feldherrn benannt. Wurde von mir am Wiener Markte sehr häufig angetroffen.

Hlubek's Pfirsich. Von Dr. Liegel aus dem Steine der „Braunauer Magdalenen-Pfirsich" erzogen und auch verbreitet, wie auch von demselben benannt, und zwar zu Ehren seines pomologischen Freundes, des Hrn. Dr. Fz. X. Hlubek, Referent der k. k. steiermärkischen Landwirthschafts-Centrale und Administrator des städtischen Musterhofes.

Karl Schwarzenberg. Aus dem Steine der „Frühen Purpurpfirsich" erzog Chorh. Schmidberger diese vortreffliche Neuheit und benannte dieselbe nach dem berühmten Feldherrn aus dem heimischen Fürstengeschlechte.

Krengelbacher Pfirsich. Ein Sämling des um den heimischen Obstbau hochverdienten Pfarr. Hrn. Payerl in Krengelbach (Oberösterreich), welcher ihn an seinen Freund Chorh. Schmidberger sandte; dieser benannte und verbreitete diese nicht genug anzuempfehlende, zu den grössten Pfirsichen gehörende Sorte.

Lewenau-Pfirsich. Von Dr. Liegel aus Samen erzogen und von diesem zu Ehren seines verehrten Freundes, des Hrn. v. Lewenau, Secretär der k. k. steiermärkischen Landwirthschafts-Gesellschaft in Graz, benannt.

Lorenz Mandl. Gleichfalls ein Sämling des Dr. Liegel, welchen derselbe aus der „Braunauer Magdalenen-Pfirsich" erzog und zu Ehren des um Pomologie und Obstbau vielverdienten Dechanten und Chorh. Hrn. Lorenz Mandl im Stifte St. Florian benannte.

Propst Friedrich-Pfirsich. Mein pomologischer Freund Kienast erzog, als er noch Stiftshofgärtner in St. Florian war, diese prächtige Sorte und benannte sie nach dem hochwürd. Propste Friedrich Mayer dortselbst; diese prächtige Sorte ist noch wenig verbreitet, verdient aber die häufigste Anpflanzung.

Purpurfarbige Frühe mit kleiner Blüthe. Es ist dies die berühmte ehemalige Wiener Treibpfirsich, welche, nach Antoine eine Localsorte, aus der „Frühen Purpurpfirsich" entstanden sein soll; ob dies richtig ist, will ich dahingestellt sein lassen, weil die Mittheilungen aus jener Zeit zu lückenhaft sind; jedenfalls muss dieser Sämling hervorragende Eigenschaften besessen haben, welche ich leider nicht zu beurtheilen in der Lage bin, da es mir bisher nicht gelang, die Sorte wieder zu finden.

Rüdiger von Starhemberg. Dem heldenmüthigen Vertheidiger Wiens im Jahre 1683 widmete zum Andenken diesen Sämling Chorh. Schmidberger, welcher ihn aus dem Steine der Pfirsche „Fürst Karl Schwarzenberg" erzogen und auch verbreitete.

Schmidberger's Pfirsich. Ein im Stifte St. Florian lange nach Schmidberger's Tod entstandener Sämling, welchen der dortige hochw. Dechant Lor. Mandl auffand und an Dr. Liegel sandte. Dieser beschrieb die Sorte und benannte dieselbe zum Andenken an den berühmten Chorherrn im Einverständnisse mit dem Finder wie oben.

Schöne Pavie. Entstand aus einem Steine der „Grossen Mignon-Pfirsich" und wurde in St. Florian vom Chorh. Schmidberger erzogen; gehört, wie schon der Name sagt, zu den Härtlingen, verdient aber wegen ihrer Schönheit und Güte die allgemeinste Verbreitung.

Sobieski-Pfirsich. Wiederum ein Sämling des Chorh. Schmidberger aus dem Steine der „Karl Schwarzenberg" von besonderer Güte, welche derselbe zum Andenken an den grossen Polenkönig benannt. Die Sorte, welche die allgemeinste Verbreitung verdienen würde, habe ich nur höchst selten zu Gesichte bekommen.

Tausch-Pfirsich. Ein Sämling des Dr. Liegel, welchen derselbe aus der „Frühen Admirable" erzog und durch die Benennung seinen um Obst- und Gartenbau verdienstvollen Freund Prof. Ig. Fried. Tausch, Secretär und Geschäftsleiter der böhmischen Gartenbau-Gesellschaft in Prag, ehren wollte.

IV. Aprikosen.

Motto: „Wer kennt nicht diese herrlichen Früchte?" Dr. Diel.

Trotzdem der Unterschied dieser Steinfruchtgattung untereinander ein sehr geringer ist und das Erkennen der einzelnen Sorten ungeheuer schwierig, ist die Zahl der bis heute cultivirten Varietäten — es dürften ungefähr 80 bis 90 existiren — schon ziemlich bedeutend, worunter sieben heimischer Züchtung sind; im Ganzen genommen sind alle Sorten, einschliesslich der hier folgenden, vortrefflich und sind nur einige wenige, wie z. B. die „Schwarze Aprikose", vollkommen werthlos und haben eben nur pomologisches Interesse. Die häufigen Klagen der Obstzüchter über trockene, geschmacklose, mehlige Früchte sind sehr häufig und auch vollkommen gerechtfertigt, denn nur selten ist ein Jahrgang, wo diese Frucht ihre vollkommene Entwicklung und Güte erreicht, dann allerdings ist die Aprikose wohl die denkbar vortrefflichste Frucht; mein Mutterbaum z. B., der bei mir aus der *„Aprikose von Nancy"* gezogenen vorzüglichen *„Hengl's Aprikose"*, war im vergangenen Jahre so strotzend von prächtigen und grossen Früchten, dass Jedermann staunte, und obgleich es ein 3 M. hoher prächtiger Wandbaum ist, vergehen oft 3 bis 4 Jahre, bis die Früchte wieder durchwegs vorzüglich werden; es kommt eben bei keiner Fruchtgattung so auf Unterlage, Boden und Klima, wie Standort an, als bei der Aprikose, welche immer den günstigsten Standort beansprucht, um halbwegs befriedigende Ernten abzuwerfen.

Braunauer grosse Frühaprikose. Von Dr. Liegel aus dem Steine der „Grossen Frühaprikose" im Jahre 1825 erzogen und von demselben verbreitet; ist eine vortreffliche grossfrüchtige Sorte.

Braunauer grosse Kernfrucht. Ein Synonymon der vorhergehenden Sorte, welches durch den Züchter selbst entstanden ist.

Grosse Tyrnauer Aprikose. Eine ungarische Localsorte, welche der schon öfter erwähnte verdienstvolle heimische Pomologe Hr. Apotheker Siebenfreund in Tyrnau (Ungarn) auffand, benannte und weiter verbreitete.

Hengl's Aprikose. Ein vor vielen Jahren in meinen Baumschulen erzogener Sämling, aus dem Steine der „Aprikose von Nanzig", welcher nach meinem damaligen verdienstvollen Obergärtner Hrn. Al. Hengl benannt ist; es ist eine vortreffliche sehr grosse und gewiss zu empfehlende Sorte.

Holub's Zuckeraprikose. Es ist dies eine böhmische Sorte, welche von Hrn. J. Holub, Gärtner bei Hrn. Gf. Nostitz, erzogen wurde. Dieser sandte Frucht und Reiser an Hrn. Bar. Em. Trauttenberg, welcher die Sorte als die beste und grossfrüchtigste ihm bekannte bezeichnete und auch verbreitete, sowie obigen Namen gab.

Jahn's grosse Frühaprikose. Diese ebenfalls treffliche Frucht erzog Dr. Liegel aus dem Steine der „Aprikose von Nanzig" und benannte sie zu Ehren seines Freundes, des um die deutsche Pomologie so hochverdienten Medicinalrathes Jahn in Meiningen.

Ungarische Beste. Ist schon, wie der Name anzeigt, eine ungarische Localsorte, welche der schon öfter hier erwähnte verdienstvolle Pomologe Hr. Hofgärtner Glocker in Enying als Sämling auffand und unter angeführtem Namen verbreitete.

Zahlbruckner's Aprikose. Gleichfalls eine ungarische Sorte, welche wir dem um die heimische Obstzucht vielfach verdienten Hrn. Pfarr. Bazalicza, welchen ich hier schon öfter angeführt, verdanken. Dieser benannte die Frucht nach dem ebenfalls verdienten und bekannten Hrn. Secr. Zahlbruckner in Graz, welchen er dadurch ehren wollte, und verbreitete diese vortreffliche, ziemlich häufig vorkommende Sorte.

Mittheilungen und Correspondenzen.

Mediasch (Siebenbürgen), 8. October. Die Ernte aller Obstarten, ausgenommen jene der Weintrauben, ist beendet, und können wir die Ergebnisse nach jeder Seite hin ermessen. Bei den Kernobstarten sind heuer höchst merkwürdige Erscheinungen zu Tage getreten. In den Intravillangärten haben wir Aepfel sowohl als auch Birnen ziemlich reichlich gehabt. Nicht so in den Baumgärten an unseren Bergeslehnen. In diesen zeigte sich an Bäumen bei gleicher Bearbeitung und bei gleicher Pflege eine ausserordentliche Verschiedenheit in dem Ansatze der Früchte. Während einzelne Bäume unter der Last ihrer Früchte beinahe zusammenbrachen, hatten die meisten gar keine Früchte angesetzt.

Unter dem Steinobst haben sich die Nectarinen- und Pfirsichbäume durch reichlichen Früchtesegen besonders ausgezeichnet, so zwar, dass wegen der zu grossen Zufuhr zu unserem Obstmarkte diese Früchte beinahe gar keinen Preis hatten und wir dieselben maischen und zur Branntweindestillation bestimmen mussten. Freilich war auch, des schlechten Wetters wegen, weder das Aussehen noch die Form, noch der Geschmack unserer sonst vorzüglichen Pfirsiche geeignet, zum Genusse einzuladen. Auch die Reifezeit ist heuer, eben auch aus Ursache des bösen Wetters, um mehr denn 14 Tage später eingetreten, als in andern Jahren. Pflaumen und Zwetschken sind auf unserem Weichbilde fast gar keine gewachsen, während die umliegenden Ortschaften damit reichlich gesegnet waren.

Betreffs unserer edelsten Fruchtart — der Weintrauben — können wir heute, wenn auch nicht auf ein vorzügliches, so doch immerhin auf ein mittelmässig gutes Gewächs rechnen; auch die Menge kann bescheidene Ansprüche zufriedenstellen. Diesen günstigen Umschwung in dem qualitativen Stande unserer Trauben haben wir ausschliesslich der günstigen Witterung des Septembers zu danken. Denn in jenem Monate wurden dieselben, trotzdem sie noch sehr stark zurückgeblieben, in der Reife derart gefördert, dass die gegenwärtig herrschende, prachtvolle Herbstwitterung sie sehr leicht zur relativen Reife führen kann.

Bei dieser günstigen Witterung und bei dem Vorhandensein genügender Bodenfeuchtigkeit, welche aus früheren Tagen herrührt, dürfen wir uns nicht wundern, wenn nebst den Erscheinungen der rückwärtsschreitenden Vegetation, d. h. bei dem Eintritte des Laubabfallens an den verschiedenen Bäumen und Sträuchern der Wälder, hin und wieder auch Zeichen neuerwachten Pflanzenlebens, als Blüthen an Hollundersträuchen, an Rosskastanien- und andern Bäumen wahrgenommen werden.

Zum Schlusse kann ich noch die für uns angenehme Mittheilung machen, dass der Fruchtknospenansatz unserer Obstbäume, von günstigem Wetter gefördert, uns, wenn keine störenden Einflüsse sich geltend machen sollten, für das nächste Jahr reichen Obstsegen verspricht. D.

Weinlese in der Baranya und Tolna. Noch tönen auf unseren Weinbergen die Lieder der lustigen Winzerschaar, aber schon ist die Lese in unserem Comitate zum grössten Theile beendigt. Ueber das Resultat kann, ehe die Weine ausgegohren haben, kein endgiltiges Urtheil

abgegeben werden, doch ist bereits abzusehen, dass, bei geringer Quantität, die Qualität des Productes, von dem plötzlichen Witterungsumschlag in der zweiten Hälfte des September begünstigt, eine weit bessere ist als im Vorjahre, und als für heuer zu erhoffen war. In Folge dessen gehen die Preise in die Höhe und notiren alte Fünfkirchner Weissweine fl. 12 bis fl. 16, mittlere Stadtwaare fl. 16 bis fl. 24 per Hektoliter, während für Prima bis fl. 40 bezahlt wird. Auch im Villányer Gebirge ist die Lese fast beendet und sind heuer die Rothweine besonders dunkel, was für den berühmten Villányer ein grosser Vortheil ist. Auch hier ist die Quantität hinter der des Vorjahres zurückgeblieben, die Preise sind sehr hoch und der Geschäftsgang flau. Die Wiener Grosshändler zahlen schon für den Most 35 kr. per Liter. Vorräthe in alter Waare sind sehr gelichtet und kosten heute alte Villányer Rothweine 20 bis 26 kr., Prima 30 bis 40 kr. per Liter. — In Szegszárd ist die Lese eben in vollem Gange; man ist überaus zufrieden, die Resultate überflügeln weitaus die Erwartungen und es wird die Ernte sowohl qualitativ, als quantitativ die vorjährige übertreffen. Bei vorläufigem Mangel an Käufern notirt Mercantilwaare fl. 10 bis 12, mittlere Weine fl. 15 bis fl. 20 und Prima auch hier 25 bis 40 fl. per Hektoliter. — In Fünfkirchen gestaltet sich auch der Traubenexport, den heuer die Weingrosshändler selbst in die Hand genommen, sehr lebhaft. Obwohl die feinernen Delicatessentrauben noch nicht ausgereift sind, wurden schon in diesen paar Tagen mehrere tausend Körbe in die österreichischen Provinzen, in die Schweiz und nach Deutschland verschickt, so dass eine ansehnliche Steigerung des Exportes für heuer in Aussicht steht.

Die Obsternte in Oregon. In Oregon sieht man, wie die „Oregon Deutsche Zeitung" mittheilt, in diesem Jahre einer reichen Obsternte entgegen. Ein Vorzug des dortigen Obstes ist, dass es mit der Grösse und Schönheit des californischen ein sehr feines Aroma verbindet. Weintrauben, besonders die frühen, gedeihen vorzüglich, und zwar nicht nur die einheimischen, sondern auch fremde Sorten. Wohl kein Staat eignet sich besser für den Obstbau im Grossen wie Oregon. Diesen günstigen Verhältnissen ist ein Project entsprungen, das in weiten Kreisen Beachtung finden wird. Es hat sich nämlich bei Dayton ein Obstcultur-Verein gebildet, dessen Mitglieder eine grossartige Anstalt zum Früchteeinmachen errichtet haben. Oregon wird demnach bald mit seinen eingemachten Früchten auf dem Markt erscheinen und den Beweis liefern, dass nirgends auf der Erde Birnen, Kirschen, Trauben u. s. w. besser als dort gedeihen. Auch Aepfel und Zwetschken gedeihen in Oregon auf's Allervorzüglichste und Ergiebigste und werden jetzt schon auf den Märkten in Minneapolis, St. Paul und Chicago feilgeboten.

Die Katzenkopf-Birne. Bei meiner jüngsten Anwesenheit in Pest traf ich bei einem Obsthändler eine Partie riesiger Birnen. Ich nahm davon vier Stück mit, von denen keines unter 700 Gr. wog. Es war der bekannte „Katzenkopf". Hierunter begreift man zweierlei Varietäten von Kochbirnen, welche in Deutschland und in Frankreich eine ziemlich grosse Verbreitung haben. Sie wurden als „kleiner" und „grosser" Katzenkopf im zweiten Bande des Illustrirten Handbuchs, Seite 523 und 525, beschrieben. Der „kleine" Katzenkopf heisst meist auch der „deutsche", der andere der „französische". Mit Sicherheit kann man aus diesen Benennungen noch nicht auf das Vaterland der beiden Sorten schliessen, aber sicher ist es, dass der grosse Katzenkopf als altfranzösische Birnvarietät seit lange her den Namen Cadillac führt. In den berühmten Bamberger Baumschulen wurden beide Sorten Katzenköpfe schon zu Ende des XVII. Jahrhunderts gebaut und von dort wie mit Obst und Gemüse auch mit den Obstbäumchen ein grosser Handel getrieben. Nach der holländischen Pomologie von Knoop wurde der grosse Katzenkopf besonders im Amte Sand u. zw. in den Fluren der Dörfer Katzöpfershausen und Stephershausen gezogen und von dort aus verkauft, so dass man leicht an die Ableitung des Namens von daher denkt. Uebrigens nahm Jahn die beiden Dörfer Ober- und Unter-Katz in Franken im Thüringerwald, zum Herzogthum Meiningen gehörig, als Stammort und Namengeber der in Frage stehenden Birne an. Am wahrscheinlichsten bleibt es aber, dass der Name der Sorte deshalb gegeben wurde, weil die Birne wirklich sehr oft mit einem Katzenkopfe eine entfernte Aehnlichkeit aufweist.

Auf die deutsche Abstammung bauend, nimmt man an, dass die Sorte aus Franken durch Händler nach Holland und von dort aus nach Bordeaux und den an des Gironde befindlichen Weindörfern, besonders Cadillac gekommen sei, was die vielfachen Verbindungen leicht möglich erscheinen lassen. Von Cadillac mag die Verbreitung in Frankreich erfolgt sein und bei der ungewöhnlichen deutschen Benennung der Name des Bezugsortes substituirt worden sein. Wenn dies hauptsächlich vom grossen Katzenkopf gilt, so ist nicht minder auch der kleine in Frankreich bekannt und dort vielleicht ebenso alt, wenn ihn auch Diel nicht beschreibt. Die Franzosen nennen ihn Poire d'Angevine, Würgebirne, und finden wir diese Benennung sowohl in Leroy's Dictionnaire wie im Jardin fruitière von Decaisne.

In der neuesten Zeit hat man die Erfahrung gemacht, dass der grosse Katzenkopf sich zur Zwischenveredlung ungemein eignet. Die Unterlage hat bei der Veredlung des Kernobstes in mancher Beziehung einen sehr grossen Einfluss, und ist der Grund, wenn eine Frucht irgendwo gar nicht gedeihen will, oft auf eine falsche Unterlage zu setzen und weniger auf die Bodenbeschaffenheit. Je mehr eine Unterlage dem Edelstamme sich anschmiegt und gleichsam verwandt, desto besser wird sie Nahrung zuführen können, das beste Gedeihen und vorzügliche Früchte hervorbringen. Dergleichen Zwischenveredlungen stellen eine bessere Verbindung zwischen dem Wildlinge in der Erde und dem Edelstamme her und sei hierzu ganz besonders der grosse Katzenkopf empfohlen.

Pfirsich Madame Baudin. Die Neuheit wurde von dem Gärtner Baudriller zu Gennes in der Nähe von Angers in Frankreich (Departement Maine et Loire) bei einem seiner Nachbarn aufgefunden und für Herbst 1884 mit einem Preise von 6 Frcs. per Stück (10 Stück 25 Frcs.) in den Handel gegeben. Sie erhielt ihren Namen nach der Frau des Züchters und Eigenthümers des sehr starken Baumes, der schon durch lange Jahre in Menge sehr schöne und gute Früchte bringt, die sich durch Geschmack, Süsse und delicates Aroma auszeichnen. Die Haut dieser Pfirsich ist sehr wenig wollig, gelb und leicht mit Roth punktirt auf der Schattenseite, von schwärzlicher sammtiger Purpurfärbung auf der von der Sonne beschienenen Seite. Das Fleisch ist gelblichweiss, fest, in der Nähe des Kernes, der sich sehr leicht vom Fleische löst, etwas wenig rosa angehaucht. Die Frucht ist sehr gross und von ausgezeichneter Qualität. Die Reifezeit tritt Ende August und Anfangs September ein.

Ueber die Apfelernte dieses Jahres theilt das Handlungshaus J. W. Draper and Son, Covent Garden, das Fol-

gende mit: Grossbritannien: Der Wuchs erreicht wenig über den Durchschnitt (much below the average). Frankreich: An average gilt von frühen Sorten, speciell in der Gironde; späte und bessere Sorten überall kurz. Deutschland: Im Allgemeinen geringe Ernte. Belgien: Wenig gewachsen. Holland: Eine wahrhaftig leichte Ernte. Spanien und Portugal: Ernte knapp; gewöhnliche Sorten. Amerika: Alle Berichte sagen, die Ernte sei nicht so stark wie 1880, aber es ist erwiesen, dass die Ernte in den besten Productionsorten wirklich reich ist und vorzüglicher als in den letzten zwei Jahren. Nach Vergleich vieler Berichte ist die Apfelernte in Europa 1884 sehr viel hinter denen der letzten Jahre zurück, deshalb schickt man sich an, aus Amerika Vieles nach Grossbritannien zu senden. Die Verschiffungen für die späteren und besseren Sorten sind deshalb vielversprechend.

Wir könnten hier die Herren Engländer darauf aufmerksam machen, dass in unserer „grünen Steiermark" ebenfalls sehr schöne und späte Sorten zu ihrer Disposition stehen, da diese dort recht gut gerathen sind.

Erdbeere Vicomtesse Hericart de Thury. „Ich sende Ihnen Erdbeeren dieser Varietät von Pflanzen, welche im letzten März und April getrieben worden waren. Die betreffenden Pflanzen wurden abgehärtet, ausgepflanzt und habe ich davon nun seit 11. August Erdbeerfrüchte abgepflückt, ja es scheint, dass die Ernte so lange andauern wird, als es überhaupt schönes Wetter gibt. Es ist dies die dritte Saison, dass ich auf solche Art den ganzen Herbst hindurch Erdbeeren hatte; im vorigen Jahre sogar bis gegen den December. G. M . . . . . ." Wir theilen diese Zuschrift mit, weil es vielleicht manchem Herrschaftsgärtner angenehm sein dürfte, mit der genannten Erdbeere in dieser Richtung Versuche durchzuführen.

Interessant ist die Umschreibung, deren sich die Malayen für unser gewöhnliches Sprichwort: „Man sammelt keine Trauben von den Dornen" bedienen. Sie sagen: „Pflanze eine bittere Gurke (Coloquinte) in ein Sagobeet, dünge sie mit Honig, begiesse sie mit Syrup und ziehe sie über Zuckerrohr und sie bleibt doch immer eine bittere Gurke!"

Bei Gelegenheit der Ecksteinlegung des neuen Capitols in Lincoln hielt der Exgouverneur Furnes eine Rede, in welcher er die Geschichte des Staates Nebraska mit authentischen Daten wiedergab. Einige derselben dürften auch unsere geschätzten Leser interessiren. Der erste Census in Nebraska wurde 1854 vorgenommen, und ergab 936 Männer über 21 Jahre, 533 Frauen über 16 Jahre alt und 1257 Personen unter diesem Alter. Diese Bevölkerung von 2739 Seelen hob sich binnen 13 Jahren auf 60.000 Personen; bis 1870 auf 120.000, bis 1880 auf 452.340, und beträgt gegenwärtig 1 Million. Der Staat umfasst ein Areale von 47,748.960 Acres, von denen sich 5,356.356 Acre unter dem Pfluge befinden. Die Länge der Eisenbahnen beträgt 2658 Meilen, diejenige der Telegraphenlinien 4637 Meilen. Das Land wird in 84 Steuercounties eingetheilt und der Werth auf 110,000.000 Doll. geschätzt, wovon 816.000 Doll. Steuern eingehen. Der vorhandene Wald beträgt 244.236 Acres und enthält 605,514.169 Waldbäume, während die Anzahl der angepflanzten Obstbäume 12,033.112 Stück, die der Weinreben 2,506.704 Stück ausmacht.

Das Einsieden und Einkochen von Früchten und Obst hat sich in den letzten 14 Jahren in Californien als ein ausserordentlich ausgedehntes Geschäft entwickelt. Während der letzten acht Jahre wurde in den bekannten Blechbüchsen die folgende Anzahl versendet:

1876 . . .	6,500.000	Blechbüchsen
1877 . . .	4,950.000	„
1878 . . .	6,155.000	„
1879 . . .	7,000.000	„
1880 . . .	6,000.000	„
1881 . . .	11,350.000	„
1882 . . .	13,250.000	„
1883 . . .	14,000 000	„

Hiervon geht ein grosser Theil in's Ausland u. zw. wurden 1883 versendet:

			im Werthe von	
nach England	19.991	Büchsen	68.271	Dollar
„ Sandwichsinseln .	16.010	„	78 258	„
„ anderen Ländern .	458.605	„	2,295.006	„
Zusammen . .	494.706	Büchsen	2,441.535	Dollar

Der Rest vertheilte sich nach Australien, Indien, Südamerika, Centralamerika, Mexiko, Japan, China, Neuseeland und Samoa. In der Zeit vom 1. Jänner bis 1. August d. J. wurden überdies schon 36.646 Büchsen im Werthe von 145.562 Dollars zur Ausfuhr gebracht.

„Für's Haus". Das praktische Wochenblatt für Hausfrauen „Für's Haus" gestaltet sich mehr und mehr zu einem Sprechsaal der deutschredenden Frauen aller Länder. Freund und Feind einer Sache kommen hier über die verschiedensten Gegenstände des häuslichen Lebens zum Worte. Von der Küche und Wäschebehandlung an bis zu den feineren Genüssen des Familienlebens, der geselligen Unterhaltung, dem Zimmerschmuck, der Gesundheitspflege, den Sorgen der Kindererziehung, der Hebung der Dienstboten etc. etc. wird hier die ganze Hauswirthschaft besprochen. Es ist in diesem Blatte jeder Hausfrau Gelegenheit geboten, ihre Erfahrungen zum allgemeinen Besten zu veröffentlichen und mit denen anderer Hausfrauen in Nord und Süd, Ost und West auszutauschen. Man findet hier keine von Gelehrsamkeit überladenen Fachaufsätze und hochtönende Phrasen. Dagegen werden in „Für's Haus" ernste, das tägliche Leben, seine Freuden und Leiden berührenden Fragen in einfacher, gemeinverständlicher Weise durch die Mitwirkung des eigenen Leserkreises erörtert, indem die Redaction Jedermann zum Worte lässt und keineswegs die eigene Meinung als die allein massgebende und unfehlbare den Lesern aufdrängt. Die erstaunliche Verbreitung dieses Blattes ist nicht weniger als 50.000 Exemplaren, trotz der kurzen Zeit seines Bestehens, ist daher sehr erklärlich und umsomehr, als der Preis für ein Vierteljahr nur **75 kr.** beträgt. Alle Postämter und Buchhandlungen nehmen Bestellungen an, welche wir jetzt zum Quartalwechsel dringend anrathen. Es wird Niemand bereuen, dieses schöne und praktische Blatt angeschafft zu haben.

Blumen- und Gemüsegarten.

Früchtetragende Zierpflanzen. Die Gärtnerei zählt eine ziemliche Anzahl von Pflanzen auf, welche erst durch ihre Früchte und nicht durch die Blumen zum Schmucke unseres Gartens oder Hauses dienen. Wir wollen heute einige davon betrachten. Da sehen wir einen kleinen Hügel im botanischen Garten dicht mit herrlichem Grün überzogen und der ganze Teppich trägt auf grünen Tellerchen prachtvolle scharlachrothe Erdbeeren! Schon möchten die Kinder herzuspringen, um die leichte Ernte zu beginnen; doch halt! sie werden abgehalten. Es ist dies die ungeniessbare indische Erdbeere Fragaria indica, welche, wie wir erwähnten, im Garten trefflich benutzt werden kann, da sie dortselbst vollständig über den Winter ausdauert, welche aber auch, in den Topf gepflanzt, eine sehr schöne Zimmerdecoration abgibt. Die Abbildung Fig. 90 zeigt uns dieselbe; ihre Ranken hängen oft fusslang herab und die immergrünen Rosettchen von Blättern, die gelben Blumen und die fast giftighochrothen Früchte zieren zu

jeder Zeit. Es ist merkwürdig, dass man dies schöne und so einfacher Cultur fähige Pflänzchen nicht mehr, nicht überall pflegt. Es ist so recht die Pflanze des Liebhabers!

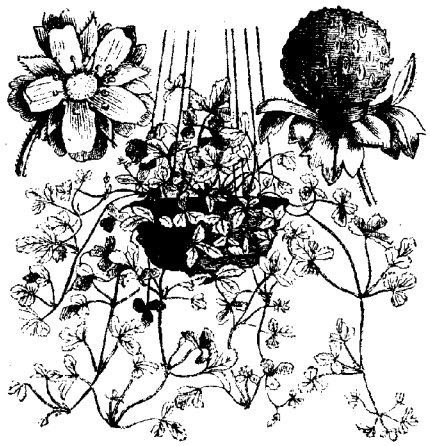


Fig. 90. Erdbeere: Fragaria.

Dahin gehört auch die Pflanze, welche wir daneben bringen, Fig. 91, die kriechende Neuseeland-Fuchsia, Fuchsia procumbens. Unter den vielen Species und noch zahl-

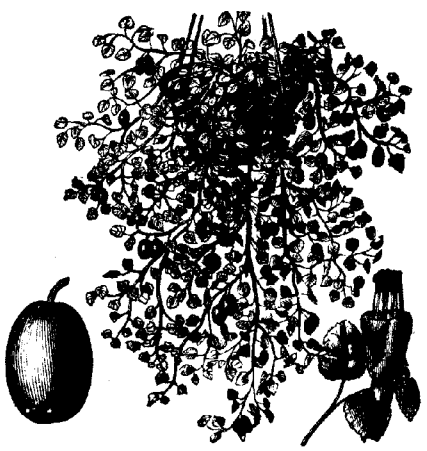


Fig. 91. Fuchsia procumbens.

reicheren Hybriden der Fuchsien kennt man so viele prachtblumige, dass die von uns im Bilde gebrachte nach ihrer Einführung bald wieder vergessen wurde. Und doch sollte



Fig. 92. Rivinia lavis.

sie gezogen werden, eben weil sie eine sehr nette Ampelpflanze darstellt. Die eigenthümlichen zierlichen Blüthen an den kleinblättrigen schnurförmigen Zweigen und die hübschen violetten Früchte machen die Sorte zu einer Zierde jedes Zimmers. Aber auch veredelt auf einen Fuchsienhochstamm und über ein Drahtgitter gezogen, gewährt sie einen eigenthümlichen Anblick. Wir wollen bei dieser Gelegenheit nicht der neuen schönen Fuchsienvarietäten gedenken, denn man sieht deren die meisten auf dem Markte; wir wollen aber unsere Freunde auf zwei ältere Arten wieder aufmerksam machen, die Fuchsia coccinea und die Fuchsia Ricartoni, die beide selbst den norddeutschen Winter unter Bedeckung im Freien überdauern, wie dies durch lange Jahre erprobt wurde. Dabei sind sie so treffliche Herbstblüher, dass sie im Garten

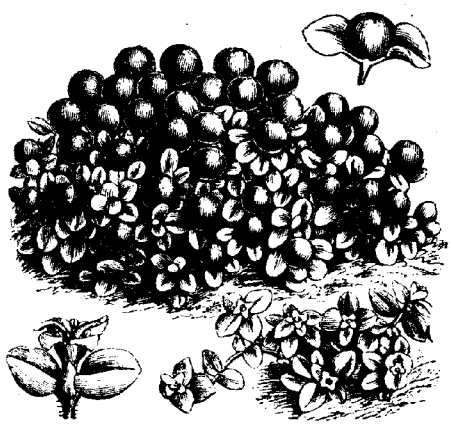


Fig. 93. Nertera depressa.

unser Auge zu einer Zeit erfreuen, wo das Meiste abgeblüht hat, und dass sie in den oft so schönen Herbsttagen den Bienen einen ganz willkommenen Nahrungsstoff darbieten. Friert auch eine Pflanze davon hie und da bis auf den Grund nieder, so treibt sie frisch wieder aus und bildet bis zum Herbste eine Masse von Blumen aus. Wir können jedem Besitzer eines Gärtchens, in dem Freilandpflanzen in natürlicher Form gezogen werden, die Anpflanzung dieser zwei harten Fuchsien anempfehlen.



Fig. 94. Solanum Capsicastrum.

In ein ganz anderes Gebiet gehören die beiden nächsten Gewächse, welche wir unsern geschätzten Lesern im Bilde vorführen, die Rivinia lavis (Fig. 92) und Nertera depressa (Fig. 93). Beide verlangen Warmhauscultur oder mindestens die eines Mistbeetes und können durch Samen oder Stecklinge fortgepflanzt werden. Man sieht häufig beide in den Blumenläden und bilden sie hochzierliche Beigaben eines Blumentisches. Rivinia mit ihren oft zahlreichen leichten Zweigen, die die rothen und gelben Beerchen wie aufrechtstehende Johannisbeertrauben graziös zur

Schau tragen, stammt aus Brasilien, und ist, ausser dem Anspruch an Wärme, sonst ganz leichter Cultur, so dass sie jeder Gärtner leicht heranziehen kann. Nertera hingegen, die den herrlichen grünen Polster bildet, bedeckt sich im Spätsommer mit niedlichen orangegelben Beeren, die viele Monate lang anhalten und damit den Salon und die Jardinièren zieren. Sie lässt sich so gut aus Samen wie durch Theilung der Pflanze ziehen.

Den Schluss dieser Betrachtung bilde noch eine alte Pflanze, das Solanum Capsicastrum (Fig. 94), das vor wenigen Jahrzehnten eine ausserordentlich stark gebaute, viel gesehene Pflanze war und mit Unrecht jetzt vernachlässigt wird. Die ausserordentlich leichte Cultur, die Anzucht aus Samen und die Behandlung als annuelle oder zweijährige Pflanze, aber auch die Vermehrung aus Stecklingen und die leichte Ueberwinterung der alten Pflanzen, die bei einiger Sorgfalt wieder neu austreiben und noch schönere Pflanzen liefern, sollten diese Beissbeere wieder in Aufnahme bringen. Und dies umsomehr, als es gegenwärtig durch die Zuchtwahl in englischen Gärten gelungen ist, eine Anzahl recht schöner Varietäten zu fixiren. So kennt man jetzt roth- und gelbfrüchtige, bei dem S. Hendersoni sind die Beeren länglich birnförmig und daher auffallend verschieden, bei anderen Abarten stehen sie in Trauben beisammen oder paarweise und das Solanum Wheaterhilli ist so nett mit weissgerandeten bunten Blättern ausgestattet, dass es einer bevorzugten Cultur anzuempfehlen wäre.

Kataloge erhielten wir:

Der neuerschienene Katalog der grossen Schweizer-Frma **O. Fröbel & Comp. in Zürich** enthält wieder eine so grosse Anzahl von Alpen- und fremden Freilandpflanzen, dass derselbe Jedermann empfohlen werden kann, der sich mit der Cultur dieser dankbaren Pflanzen beschäftigt. Wir wollen daraus keine Beispiele anführen, weil wir zuviel des Schönen uud Seltenen nennen müssten, aber nur auf jenen Theil hinweisen, welcher für Baumschulen- und Obstgärtenbesitzer von ganz besonderem Interesse ist. Der Katalog enthält nämlich unter den Obstbäumen ein ziemlich vollständiges Sortiment der zahlreichen schweizerischen Mostobstbirnen. die wir hier anführen und die wir für die ober- und niederösterreichischen, steirischen, Kärntner und Krainer Gebirgsgegenden als besonders werthvoll empfehlen möchten. Es sind folgende: Aeschener Holzbirne, Amlisberger Bergbirne (Bergler), Gelbmöstler, Gerzler Mostbirne, Guntershauser, Kalchbühler (Hängeler), Längler (Kameebirne Etrangle), Langstieler (Chriesibirne), Rummelter grosse (Sülibirne), Theilersbirne (Zuger Mostbirne), Theilersbirne saure, Thurgauer Wasserbirne (Kugelbirne). Ulmberger, Weinbirne (Reinthaler späte), Welsche Bratbirne (Schweizer Bratbirne). Die gesperrt gedruckten Sorten sind in dem sehr zu empfehlenden, vom schweizerischen landwirthschaftlichen Vereine herausgegebenen illustrirten pomologischen Werke „Schweizerische Obstsorten" abgebildet und beschrieben.

Das **Preisverzeichniss** aus den pomologischen Gärten der k. k. önologischen und pomologischen Lehranstalt zu Klosterneuburg bei Wien ist für Herbst 1884 und Frühjahr 1885 versendet worden. Es enthält besonders reiche Sortimente von Aepfeln, Birnen und Pflaumen, aber auch alle anderen Kirschen, Pfirsiche, Aprikosen etc. in Veredlungen oder Edelreisern, und ist es besonders die Sorgfalt, mit der auf die Echtheit der Sorte gesehen wird, welche den Bezug von dorther empfiehlt. Ebenso sind von diesen Baumschulen, welche von der Administration der „Weinlaube" geleitet werden, weiters viele Freilandpflanzen, Rosen, Erdbeeren, Kartoffeln und eine grosse Menge bewährter Garten- und Weinbau-Utensilien, Werkzeuge und Maschinen zu beziehen, über die ein reich illustrirter Katalog erschien, der bei Anfrage gratis zu erhalten ist. Wir können diese Bezugsquelle nur auf's Lebhafteste empfehlen.

Zuschriften in Redactions-Angelegenheiten sind gefälligst an die Redaction: **Wien, VI. Mollardgasse 41**, zu richten.

Für den Inhalt der Inserate ist die Redaction nicht verantwortlich.

Special-Offerte aus den Baumschulen von Hynek F. Páv

Lissa a. d. Elbe in Böhmen.

Grösstes und leistungsfähigstes inländisches Etablissement für diverse

Wildlinge und Edlungsunterlagen.

Gegen Cassa netto:

	1000 fl.	10.000 fl.
Apfelwildlinge (Vorrath 500.000)		
3jähr., verpflanzt, extra schön, veredlungsfähig	25	240
2jähr., „ I. Auswahl, „	15	145
1jähr. Sämlinge, I. „ copulirstark	10	95
Doucinapfel-Abtrennlinge (Vorrath 15.000)		
2jähr., verpflanzt (heuer besonders schön)	30	—
Paradiesapfel-Sämlinge (Pir. Mal. sibirica, 50.000)		
3jähr., verpflanzt, extra stark, veredlungsfähig	30	285
2jähr., „ I. Auswahl, „	25	240
Paradiesapfel-Abtrennlinge (Mal. frutescens)		
2jähr., verpflanzt, I. Auswahl	32	—
Birnwildlinge (Vorrath 250.000)		
3jähr., verpflanzt, extra stark, veredlungsfähig	32	300
2jähr., „ I. Auswahl, „	25	—
2jähr. Sämlinge, I. „ „	20	195
1jähr. „ I. „ copulirfähig	15	145
Quittenschössling und Sämlinge (Vorrath 15.000)		
2jähr., verpflanzt, I. Auswahl, veredlungsfähig	28	—
Süsskirschenwildlinge (Vorrath 100.000)		
2jähr., verpflanzt, I. Auswahl	15	145
1jähr. Sämlinge, Extra-Auswahl	12	115
1jähr. „ I. Auswahl	8	75
Mahalebkirschen (Vorrath 50.000)		
1jähr. Sämlinge, extra stark	12	115
1jähr. „ I. Auswahl	8	75
Prunus Myrobolana (Vorrath 500.000)		
2jähr., verpflanzt, I. Auswahl, veredlungsfähig	18	175
2jähr. Sämlinge, extra stark, „	20	—
2jähr. „ I. Auswahl, „	15	145
1jähr. „ I. „ copulirstark	10	95
1jähr. „ II. „ noch schön	6	55
Prunus St. Julien (Vorrath 700.000)		
2jähr. Sämlinge, extra stark, veredlungsfähig	25	—
2jähr. „ I. Auswahl, „	20	195
1jähr. „ I. „ copulirstark	15	145
1jähr. „ II. „ auch noch schön	10	95
Hauswetschkensämlinge (Prunus domestica)		
2jähr., schöne Auswahl	18	—
1jähr., I. Auswahl	12	110
1jähr., II. „ zum Piquiren	7	65

	100 fl.	10.000 fl.
Prunus spinosa, Schlehe (Vorrath 15.000)		
2jähr. Sämlinge, I. Auswahl	15	—
1jähr. „ I. „	10	—
Rosa canina (Vorrath 1,000.000)		
2—3jähr., verpflanzt, I. Auswahl, veredlungsfähig	14	135
1jähr. Sämlinge, I. Ausw. (nächsten Sommer oculirfähig)	6	55
1jähr. „ II. „ zum Piquiren	4	35

Ribes aureum

(Vorrath 10.000)

allergrösstentheils 2jährig verpflanzt, Stück für Stück reichlich bewurzelte Pflanzen als Stachel- und Johannisbeer-Unterlagen zu Kronenbäumchen:

	100	1000
I. Grösse, 120—150 Cm. Veredlungs- (150—200 Cm. Total-) Höhe	9	80
II. Grösse, 100—120 Cm. Veredlungs- (130—150 Cm. Total-) Höhe	7	65
Crataegus oxyacantha (Weissdornpflanze)	1000	10.000
3jähr., verpflanzt, I. Auswahl	12	110
2jähr., „ I. „	9	80
Robinia Pseudoacacia (Vorrath 80.000)		
Sämlinge, I. Grösse 80 bis über 120 Cm. hoch, entsprechend stark	10	95
Sämlinge, II. Grösse 50—80 Cm. hoch, entsprechend stark	6	55
Tilia platyphylla (Vorrath 15.000)		
3jähr., verpflanzt, I. Auswahl, sehr schön	25	—
2jähr., „ I. „ ebenfalls schön	20	—
Mahonia aquifolium	100	1000
1jährige kräftige Sämlinge	2	15
Clematis vitioella, beste Unterlage für grossblumige Clematis		
1jähr. Sämlinge	2	—
2jähr. „ verpflanzt	5	—

Stachelbeer-Kronenbäumchen

in 60 bestausgesuchten englischen Sorten mit Namen:

120—150 Cm. hoch bis zur Krone, sehr schöne, starke Pflanzen	55	—
100—120 „ „ „ „ „ „ „ „ „	45	—

P. S. Sämmtliche hier aufgeführten Pflanzen werden nur sehr egal sortirt versendet, indem es meine reichen Vorräthe zulassen. Die Bedienung ist eine streng reelle, worüber mir eine Reihe Belobungsschreiben zu Gebote stehen. (36)

(7)
L. SPÄTH,
Baumschule
bei Rixdorf-Berlin
empfiehlt grosse Vorräthe von: **Obstbäumen** in allen Formen, *Alleebäumen, Ziergehölzen*, Coniferen, Rosen, Obstwildlingen, Forst- u. Heckenpflanzen, Erdbeer- und Spargelpflanzen, Maiblumenkeimen und *Blumensetzlinge*.
Kataloge gratis und franco.

Die Baumschule
von
Val. Haberstock in Dinglingen
(Baden) (28)
empfiehlt (bekannten Firmen drei Monate Ziel) **Aprikosen** und **Pfirsiche**, einjährig, auf Pflaumen (20 Sorten, darunter Neuheiten). I. Wahl sehr stark, 100 St. Mk. 40; II. Wahl noch schön, 100 St. Mk. 30. **Aepfel** auf **Doucin**, **Birnen** auf **Quitten**, **Kirschen** auf **Mahaleb**, **Pflaumen** (Anna Späth), sämmtliche einjähr. Veredlungen und von 80 Cm. bis 1 M. 50 Cm. hoch, 100 St. Mk. 32. **Mirabolanensämlinge**. I. Wahl, 1000 St. Mk. 25; II. Wahl Mk. 15.

Kleinert & Geiger,
I. steiermärkische (30)
Rosen- u. Obstbaumschulen
Graz, Steiermark,
empfehlen,
grosse Vorräthe von: **Rosen, Obstbäumen, Obststräuchern, Obstwildlingen, Erdbeeren, Ziersträuchern** und **-Bäumen** etc.
Kataloge gratis.
Ein richtig benanntes Obstsortiment ist aufgestellt und laden zum Besuche ein.

Petzold's verbesserte, nicht oxydirbare
Stahldraht-Obstbaum-Rindenbürsten
sind in Benutzung bei allen hervorragenden pomologischen Instituten, bei den Königl. sächs. und vielen anderen Staats-Chausseen, sowie Tausenden von Obstbaum-Besitzern. Diese Stahlbürsten sind zur Rindenpflege unentbehrlich, die Rinde wird nach mehrmaligem Gebrauche glatt, so dass keine Insectenlarven darin Platz finden. Auch gegen Moos, Pilze und gegen die Blutlaus empfiehlt
(31) Dr. Lucas meine Bürsten.
Die **Bürsten** rosten nicht.


(Muster gesetzlich geschützt.)
Illustrirter **Preis-Courant** gratis und franco.
Preis eines Sortimentes dieser verbesserten Bürsten Mk. 7.— Nachnahme.
Ernst Petzold jun., Chemnitz, Drahtbürstenfabrik mit Dampfbetrieb.

Der fürstliche Garten zu Eisenberg in Böhmen
offerirt zur Bepflanzung von **Obst- und Ziergärten**
5000 hochstämmige und Zwergobstbäume
10.000 Alleebäume
als: *Kastanien, Linden, Ahorn, Gleditschien, Ulmen, Scharlacheichen, Eschen, Trompetenbäume (Catalpa), Silberpappeln, Vogelbeere, diverse Akazien.*
30.000 Ziersträucher und Solitärbäume.
Grosse Auswahl von exotischen Coniferen. — Hoch- und niederstämmige Rosen und Schlingpflanzen.
(35) Kataloge auf Wunsch franco.
Klimesch.

Erdbeeren-Specialculturen.
Erdbeerpflanzen von den besten neuen, sowie bewährtesten älteren Sorten empfiehlt zur jetzigen Pflanzperiode in starken pikirten, wurzelreichen Exemplaren.
Der specielle, reich illustrirte Preis-Courant steht auf gef. Verlangen **gratis** und **franco** zu Diensten.
G. Goeschke sen.,
(27) *Erdbeerzüchter*
in **Cöthen** (Anhalt).

ROSEN
in vorzüglicher Beschaffenheit, reicher Auswahl in den besten älteren Sorten, sowie Neuheiten (bis zum Jahre 1884) **Camellia japonica, Azalea indica, Rhododendron, Gehölze und Obstbäumchen** etc. empfiehlt zum Herbstbezuge
die gräflich Thun'sche Gartenverwaltung
in Tetschen (Böhmen).
Franz Josst, Obergärtner.
Preisliste auf Verlangen kostenfrei.
Zur besonderen Beachtung, dass unsere sämmtlichen Rosenvorräthe nur auf vorzüglich bewurzelte **baumschulmässig selbst gezogene Wildlinge** veredelt sind. — Gesammt-Collection 2000 echt benannte Arten.
Bestellungen auf Rosen-Edelreiser zur Winterveredlung werden recht früh erbeten. (33)

HERBST-OFFERTE. (34)
Stück
100 **hochstämmige Rosen, Thee, Remontant, Bourbon** in guten Sorten nach meiner Wahl 30 fl.
100 **Monatrosen**, pourpre und palida, 2jährig, 5 fl.
100 **Rosa Laurentiana**, 2jährig, 5 fl.
100 **Treibrosen** nach Wahl des Bestellers 15 fl.
100 dieselben, nach meiner Wahl 12 fl.
in folgenden Sorten: **La France, Maréchal Niel, Senator Waisse, Président Lincoln, Md. Sclplon Choohet, Capitain Christy** etc. Pflanzen aus dem Grunde.
1000 **Apfelwildlinge**, 2jähr., piquirt 10 fl.
1000 **Birnwildlinge**, „ „ 12 fl.
20 **schöne hochstämmige Kirschenbäume** (schwarze Kramel) werden in Tausch genommen.
Rosen-Katalog gratis und franco.
Johann Wawrinetz,
Gräflich Appony'scher Obergärtner
in Nagy Appony (Ungarn).

Glas-Conserventöpfe,
Gebr. Dickertmann,
Bielefeld.
Diese Conserventöpfe dürfen mit Recht die besten genannt werden, sie schliessen mittelst des eingeschliffenen Glasstöpsels absolut dicht, ohne Anwendung von Gummi, Staniol, Lack etc. Die Töpfe können jedes Jahr wieder gebraucht und deren Inhalt stets mit Leichtigkeit nachgesehen werden; sie werden geliefert in den Grössen für ½, ¾, 1, 1½, 2 und 3 Liter Inhalt.

Der
Katalog der Obstbaumschulen
von
(25)
Georg W. Gaedertz
steht auf Verlangen gratis und franco zu Diensten.

INHALT: Neue Erdbeeren. (Mit 2 Illustr.) — Obstausstellung in Marburg am 4. October 1884. — Vaterländische Obstsorten. — **Mittheilungen und Correspondenzen:** Mediasch. — Weinlese in der Baranya und Tolna. — Die Obsternte in Oregon. — Die Katzenkopf-Birne. — Pfirsich Madame Baudin. — Ueber die Apfelernte dieses Jahres. — Erdbeere Vicomtesse Hericart de Thury. — Interessant. — Bei Gelegenheit. — Das Einsieden. — „Für's Haus." — **Blumen- und Gemüsegarten:** Früchtetragende Zierpflanzen. — (Mit 5 Illustr.) — Eingesandte Kataloge. — Inserate.

Expedition: Wien, VI. Mollardgasse 41. **Druck von Wilhelm Köhler in Wien.**

Hiezu eine Beilage.

Oesterreichisch-ungarischer

OBSTGARTEN

Illustrirte Zeitschrift

für

Obstbau und Obsthandel, sowie für Blumenzucht, Küchen- und Handelsgärtnerei.

Abonnement:

Inland: Ganzjährig . fl. 4.—
Halbjährig . „ 2.—
Ausland: Ganzjährig Mk. 8.—
Halbjährig . „ 4.—
resp. Francs 11.— oder 5 50.

Herausgegeben und redigirt
von
L. von Nagy.

Administration: WIEN, VI. Mollardgasse 41.

Inserate:
pro dreimal gespaltene Petitzeile oder deren Raum **10** kr. = **20** Pf.

Beilagen werden berechnet pro 1000 Exemplare **10** fl.

Erscheint am 1. und 16. eines jeden Monats.

Nr. 21. **Wien, 1. November 1884.** **I. Jahrg.**

Ueber Baumschnitt *).

Die nachstehende Methode der Behandlung und des Schnittes des Birn- und Apfelbaumes rührt von dem Vicepräsidenten der Gartenbau-Gesellschaft des Departements Eure et Loire, Herrn Jules Courtois, her, der dieselbe in einem Vortrage ausführlich besprach.

Die Blüthe zeigt sich viel langsamer, viel später bei dem Kernobste, der Birne und dem Apfel, als bei dem Steinobste und der Weinrebe. Nachstehend verzeichnen wir den Weg, den die Augenknospen durchmachen, um zur Blüthe zu gelangen, wenn sie nicht früher durch Austreiben diesen Weg verlassen haben.

Nimmt man als Ausgangspunkt ein Auge, eine Blattknospe, im Frühjahre, so wird sie einen langen Holztrieb produciren. Solche Triebe sind aber im ersten Jahre nicht blüthenfähig, wie jene des Pfirsichbaumes oder anderen Steinobstes. Die Augen, welche diesen Trieb garniren, haben selten mehr als ein Blatt, nur ganz ausnahmsweise zwei Blätter. Im zweiten Jahre verlängern sich diese Augen nur schwach im Triebe, deren Endknospe mit 3 oder 4 Blättern gekrönt ist. Das sind die Bouquets für die Blüthen des nächsten Jahres bei dem Steinobste, nicht aber bei den Birnen und Aepfeln, bei welchen mit dieser geringen Blätterzahl die Ausbildung der Fruchtknospe noch nicht vollkommen ist. Im dritten Jahre verlängern sich diese, Fruchtspiesse genannten Gebilde der Aepfel und Birnen noch um ein Weniges und krönen sich jetzt mit einem Blattbüschel von 6 bis 8 Blättern. Diese Zahl (man begegnet meist sieben Blättern) ist das Zeichen, dass das Fruchtholz ausgebildet ist und die Knospe im Innern ein Bouquet Blüthen enthält, welche sich dann im nächsten Frühjahre, d. i. im vierten Jahre entfalten. Die Fruchtknospen sind für den geübten Praktiker schon sehr zeitlich im Jahre vorher kenntlich, so dass man schon im Juli und selbst früher aus der Färbung, der dicken Abrundung und der Blätterzahl der Rosette auf die künftige Blüthe schliessen kann.

Diese Beobachtungen haben aber nach Herrn Courtois ihre Ausnahmen. Der Birn- und Apfelbaum, die regelrecht ihre Früchte erst im vierten Jahre geben, zeigen eine Menge Anomalien, so dass man fast an der Regel zweifeln könnte, insbesondere bei gewissen sehr reich und stark blühenden, z. B. der Doyenné und der Duchesse. Man sieht nicht selten bei diesen Sorten, dass sich im ersten Jahre Laubknospen in Fruchtknospen umbilden und wie bei den Pfirsichen im zweiten Jahre blühen; zumeist zeigt die Zweigendknospe dies Bestreben. Aber auch wie bei den Maibouquets der Steinobstbäume sieht man oft bei Birn- und Apfelbäumen sich im zweiten Jahre Fruchtknospen bilden, die sich dann im dritten Jahre öffnen. Ja, bei gewissen Augen, denjenigen an der Basis der Fruchtspiesse (les yeux de la bourse) ist diese letzte Art der Entwicklung sogar fast die normale. Da sie an der Basis der Fruchtspiesse zu gleicher Zeit mit den Blüthen auftreten, bilden sie sich gewöhnlich zu Knospen mit 3 bis 4 Blättern aus; wenn sie sich nicht in Holztriebe verwandeln, verändern sie sich im zweiten in Knospen mit 6 bis 8 Blättern und blühen regelmässig im dritten Jahre. Durch dieses Fortschreiten der Augen der Fruchtspiesse während zweier Jahre, die im dritten Blumen und Früchte tragen, erklärt sich auch die zweijährige Abwechslung in der Fruchtbarkeit des Kernobstes, das im freien Obstgarten oder Feld cultivirt wird, wenn die Bäume überhaupt in das Alter der Tragbarkeit getreten sind. Das erste Jahr des Auftretens dieser Basisaugen der Fruchtspiesse fällt nämlich mit dem fruchtbaren Jahre zusammen, während das darauf folgende ein unfruchtbares bleibt, indem es erst die Umbildung dieser Augen bewirkt, worauf wieder ein fruchtbares folgt, indem es die Blüthenbouquets dieser Basisaugen zur Entwicklung und Fruchtbildung bringt. So wechseln die Jahre in derselben Art weiter.

Bisher hat man in Betreff des Baumschnittes nicht genügend unterschieden zwischen den Arbeiten, die man im Winter während der Ruheperiode des Saftes zu vollenden hat; und den sommerlichen, die während der Saftbewegung auszuführen sind. Es ist aber in dieser Beziehung eine fundamentale Verschiedenheit. Eine zweite Unterscheidung ist überdies bei allen Bäumen in Bezug auf die Natur der Aeste zu machen; die Holzäste (charpentières)

*) Aus der eben erschienenen Auflage von J. A. Hardy's „Traité de la taille des Arbres fruitières", dem von dessen Sohn verbesserten classischen französischen Werke.

unterscheiden sich überall wesentlich von den Fruchtzweigen (coursonnes). Nach diesen zwei Richtungen hin geht nun Herr Courtois beim Schnitte folgendermassen vor:

1. Winterarbeiten. Bei dem Apfel- und Birnbaume muss man einem eigenen Ideengange folgen, weil bei demselben die Ausbildung der Fruchtknospen eine viel längere Zeit beansprucht als beim Pfirsich- oder Aprikosenbaume, bei der Pflaume oder Kirsche. Aber noch in zwei anderen Hauptsachen unterscheiden sich diese beiden Gattungen der Fruchtbäume von einander. Beim Steinobst, der Pfirsich oder Aprikose enthält die Fruchtknospe immer nur eine Blüthe, während bei der Birne und dem Apfel sich immer mehrere, bei einigen Sorten sogar viele in jeder Knospe vorfinden. Dies deutet auch darauf hin, warum die Fruchtknospen des Kernobstes längere Zeit zu ihrer vollkommenen Ausbildung bedürfen, als die des Steinobstes. Eine zweite Hauptbeobachtung ist ferner in der Richtung zu machen, dass nach dem Abernten der Früchte auf dem Pfirsich- und Aprikosenbaum nichts weiter als ein verholztes kurzes Organ ohne Werth, auf welchem die Frucht sass, zurückbleibt, während bei dem Birn- und Apfelbaume nach dem Herabnehmen der Frucht der Fruchtspiess vorhanden bleibt, ein Organ, welches neues Leben in sich trägt und eine Folge von Fruchtknospen und Früchten erwarten lässt. Dieses Organ ist der Fruchtspiess, Bouquetzweig (la bourse), welcher an seiner Basis die künftigen Fruchtaugen schon vorgebildet trägt.

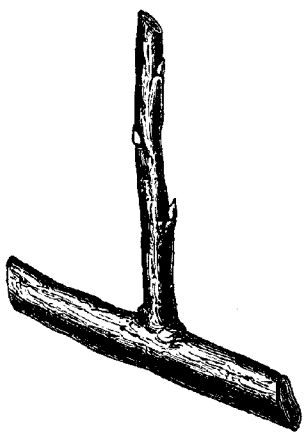


Fig. 95.

Schnitt der Fruchtzweige, Schnitt auf drei Augen (taille trigemme). In Bezug auf den Schnitt, den man im Winter an den Fruchttrieben der Apfel- und Birnbäume vorzunehmen hat, folgt Herr Courtois einem absoluten Principe: es ist dies der Schnitt auf 3 Augen, 3 Knospen, nicht mehr und nicht weniger, welches er folgendermassen erklärt:

Der Schnitt des ersten Jahres eines Fruchttriebes bei Apfel- oder Birnbäumen geschieht, indem man einen der Zweige des vorigen Jahres, die sich an einem Verlängerungsaste, einem Holzaste gebildet haben, zum Ausgangspunkte zur Bildung von Fruchttrieben erwählt. Dieser Zweig wird im ersten Jahre auf drei Augen geschnitten: an der Basis des Zweiges, das Mittelauge, das an der Spitze (Fig. 95). Unter diesen drei Augen macht gewöhnlich und regelmässig nur Eines, das an der Spitze, im nächsten Jahre einen Holztrieb und die anderen zwei verwandeln sich in sogenannte gemischte Knospen. Man hat diesen Grundsatz Courtois mit dem einfachen Satze ausgedrückt: „Eines zum Holz, Zwei zur Frucht!“ —

Der Schnitt des zweiten Jahres und ebenso der Schnitt der nachfolgenden geschieht folgendermassen:

Wenn sich das dritte und dann das zweite Auge — von der Basis gegen die Spitze — gewöhnlich das zweite nach dem dritten, nacheinander in Holztriebe entwickelten, ist man bemüssigt, wie wir schon früher sagten, den Trieb zu kürzen (ébourgeonner), damit man an jedem Fruchttriebe nicht mehr als einen Austrieb besitze. Das Auge an der Basis verändert sich dann in ein gemischtes Auge und der Schnitt wird sodann über den beiden sichtbaren Augen des neuen Zweiges und über dem gemischten Auge geführt. (Fig. 96, 2 Blattaugen und 1 Fruchtknospe.)

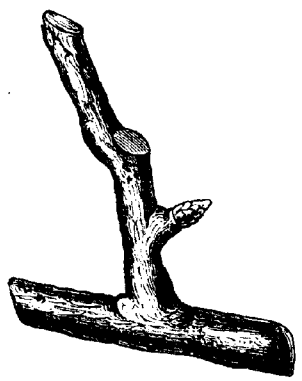


Fig. 96.

Wenn das dritte Auge allein im vorhergehenden Jahre einen Trieb entwickelte und die untern zwei Augen für die Frucht blieben, so wird der Schnitt über dem der Basis dieses neuen Zweiges zunächst stehenden Auge gemacht, unter welchem noch die beiden Augen des Astes des vorhergehenden Jahres geblieben sind, die sich unterdessen in gemischte Augen umgewandelt haben werden. (Fig. 97, 1 Laubauge und 2 Fruchtknospen.)

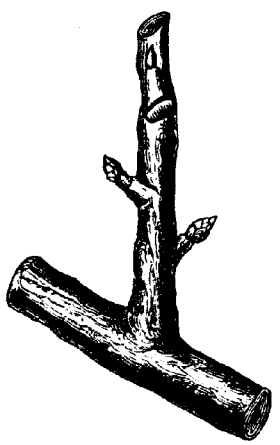


Fig. 97.

Endlich wenn von allen drei Augen keines einen Holztrieb entwickelte, sondern alle sich in gemischte Knospen umbildeten, ist natürlich gar kein Schnitt vorzunehmen. (Fig. 98, 3 Fruchtknospen.)

Ebenso ist auch kein Schnitt vorzunehmen, wenn der Fruchttrieb nur 2 Fruchtknospen (Fig. 99) oder gar nur Eine solche trägt. (Fig. 100.)

Diese 6 Figuren repräsentirten die Typen der 6 verschiedenen Fruchtspiesse, welche überhaupt beim Birnbaum vorkommen können. Ganz dieselben kommen auch beim Apfelbaum vor. Nach dem Schnitte müssen alle Fruchttriebe eines Baumes ohne Ausnahme einer dieser 6 typischen Formen angehören: 1. Fruchtspiess mit 3 Augen; 2. mit 2 Blattaugen und 1 Fruchtknospe; 3. mit 1 Auge und 2 Fruchtknospen; 4. mit 3 Fruchtknospen; 5. mit 2 Fruchtknospen und 6. mit 1 Frucht-

knospe. Eine andere Zusammensetzung ist durchaus nicht möglich, wenn man an dem Schnitte auf 3 Augen festhält.

Wenn eine der gemischten Knospen sich in eine wahre Fruchtknospe, welche im nächsten Jahre Blüthen bringt, umgewandelt hat, kann man den Schnitt sofort genau oberhalb derselben vornehmen, denn diese Knospe enthält dann zugleich mit ihrem Bouquet von Blüthen an der Basis dieses Bouquets die Keime zu neuen Augen.

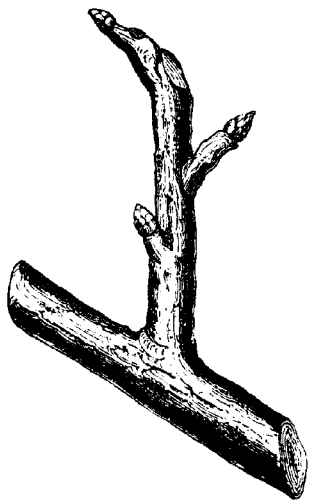


Fig. 98.

Es ist bei der unter einer grossen Anzahl geschehenen Auswahl sehr gut, dass die 2 oder 3 Knospen auf eine Entfernung von circa 3 Cm. von einander gehalten werden, damit sich jede derselben entwickeln könne, ohne die andere zu stören; dies ist das Geheimniss, wodurch man immer stark constituirte Knospen erhalten wird.

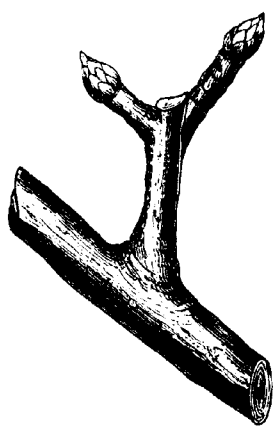


Fig. 99.

Die Zahl der Augen oder Knospen ist also eine begrenzte; der grösste Ausfall, der in Bezug auf die Anzahl der Augen eines und desselben Birn- oder Apfelbaumes bestehen kann, ist der zwischen 1 und 3; anstatt dessen findet man aber sehr oft Bäume, welche als gut gezogen gelten, mit Fruchtspiessen mit einer einzigen, endständigen Knospe, hinziehend an der Seite von zehnmal, ja zwanzigmal längeren Fruchttrieben, die von aussergewöhnlichem Wuchse sind. Nicht die einen und nicht die andern formiren dann ordentliche Blüthenbouquets; die einen aus Nahrungsmangel (Anämie), die andern, weil sie von zu grosser Gesundheitsfülle strotzen.

Courtois hat dieses Princip des Schnittes auf drei Augen (taille trigemme) dem Schnitte der Rebe am Spalier auf zwei Augen (taille bigemme) entgegengestellt. Und wirklich erhält man auf einem Rebencordon ganz leicht, ohne weiter zu sorgen, ganz ähnliche Fruchttriebe von gleicher Stärke — fast Zwillingstriebe möchte man sie nennen — wenn man den Schnitt immer auf zwei Augen vornimmt, nicht auf ein Auge, oder einundeinhalb, oder zweiundeinhalb Augen, wenn dies möglich wäre, sondern immer auf zwei Augen und nur auf zwei Augen. Arbeiten wir in derselben Weise beim Birn- und Apfelbaume, und wir werden das gleiche Resultat erreichen. Courtois glaubt deshalb, die Zahl drei sei hinreichend und deshalb proponirt er sie.

2. Arbeiten während der Saftbewegung im Sommer. *a*) Das krautartige Abbrechen. Ein einziges Princip dient hier als Führer und gewöhnlich genügt auch eine Operation — eine einzige —, um die Unterdrückung dessen, das man zu entfernen genöthigt ist, während des Wachsthums des Baumes zu bewirken. Dieses Princip ist, dass die Entfernung des überflüssigen, wegzunehmenden Theiles an den Trieben zur Zeit geschehen müsse, so lange die Spitze desselben noch krautartig ist. Die ganze Manipulation besteht darin, von dieser Spitze den schwächsten Theil wegzunehmen.

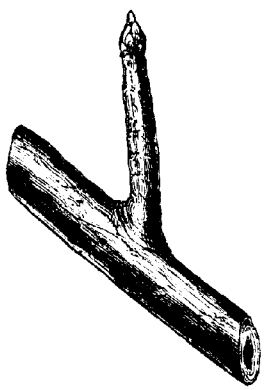


Fig. 100.

Diese Arbeit ist also eigentlich dieselbe, welche man bisher das Pincement genannt hat. Courtois schlägt vor, dafür das Wort Cassement, Ausbrechen (oder wie beim Wein „Geizen"), zu gebrauchen und er begründet diesen Vorschlag wie folgt: Pinciren heisst in der gewöhnlichen Bedeutung des Wortes nicht ein Stück wegnehmen, stutzen; der Pincirende nimmt nichts weg von seinem Baum, er lässt vielmehr den abgebrochenen Theil daran, so dass man die Verwundung immer sieht. Das Wort Pinciren ist also gänzlich unrichtig gebraucht, wenn man vorgeht, wie es Courtois verlangt, nämlich ohne die Fingernägel dabei zu gebrauchen, nur durch Abbiegen des Gipfels, indem die eine Hand den Zweig hält, während ihn die andere abbiegt. Man kann wohl auch nur mit einer Hand arbeiten, indem man mit dem Daumen, Zeige- und Mittelfinger den Zweig hält und zugleich den Trieb abbricht. Der schwache Theil, den man abbiegt, bricht kurz ab „wie Glas", sagt schon la Quintinie, welcher in seinem 1690 nachgelassenen Werke: „Instruction pour les jardins fruitiers et potagers" das Wort pincer und pincement zum ersten Male gebraucht.

Es ist sicher, dass man Mühe hat, Personen, welche in die Sache nicht eingehen, begreiflich zu machen, dass das Pinciren das Brechen eines Zweiges ist, das Theilen in zwei Theile.

Der Vorgang ist wirklich ein Ausbrechen, ein Abbruch, und Courtois hat deshalb dafür das bezeichnende Wort „krautartiges Ausbrechen" der jungen Triebe gewählt. Dadurch unterscheidet sich diese Manipulation auch von einer ähnlichen, welche sich ebenfalls mit dem Wegnehmen von Theilen befasst, dem Wegbrechen von schon verholzten Zweigen.

*

Das einzige Ausbrechen, welches Courtois empfiehlt, ist das krautartige, das desto vorzüglicher wirkt, je feiner und krautiger es angewendet wird. Das Abbrechen von Holztrieben ist eigentlich ein wirklicher Schnitt, der davon nur durch das Brechen statt des Schneidens sich unterscheidet und welches nur dann angewendet werden darf, wenn ein krautartiges Ausbrechen nicht mehr möglich ist oder nur auf eine sehr grosse Länge vorgenommen werden könnte. Der Winterschnitt der Fruchtäste der Birnen und Aepfel wurde ohne Unterschied auf drei Augen geführt; die in Folge der eingetretenen Saftbewegung entstandenen sämmtlichen Holztriebe werden nun durch das krautartige Ausbrechen gleichmässig behandelt. Courtois proponirt für die stehenbleibenden Triebe die Länge von 20 bis 25 Cm. Diese Längen sind nicht absolut festzuhalten, sondern nur von Courtois vorgeschlagen, und könnten auch andere angenommen werden, nur dürften sie nicht zu klein sein und dadurch den Baum an seiner richtigen Ausbreitung hindern, aber auch nicht zu lang, damit nicht einzelne die vorgenommene Länge überschreiten; es ist jedenfalls von Wichtigkeit, dass man bei einem und demselben Baume bei allen Trieben desselben eine gleiche Länge für das Ausbrechen einhält.

Gewöhnlich genügt das erste krautartige Ausbrechen nicht; besonders bei starkwüchsigen Exemplaren und bei besonderen Gattungen und Sorten ist ein zweimaliges, sogar manchmal ein dreimaliges Ausbrechen auf demselben Aste nothwendig. In Zeit von wenigstens einem Monate entwickelt sich meistens aus dem Auge des beim ersten Ausbrechen zurückgelassenen letzten Blattes ein neuer Trieb, der wieder ausgebrochen werden muss und dem man nur einige Seitenblätter lässt.

Dieses zweite Ausbrechen effectirt man auf dem obersten neuen Triebe über dem dritten Blatte, so dass mit dem stehengebliebenen Blatte des Auges ein Bouquet von 4 Blättern sich bilden, während beim Austrieb der Seitenaugen über dem zweiten Blatte ausgebrochen wird. Das dritte Ausbrechen wird, wenn nothwendig, dann ähnlich wie das zweite ebenfalls sehr kurz vorgenommen.

Man muss hierbei bemerken, dass dies Ausbrechen nicht auf einmal, sondern nur nach und nach jedesmal dann vorgenommen wird, sobald die neuen Austriebe die zum Vorhinein feztgestellte Länge erreicht haben. Und zwar werden die Bäume während des Monates Mai und Juni, jede Woche einmal vorgenommen. Später, wenn das erste Ausbrechen ganz durchgeführt wurde, ist bei dem zweiten keine so strenge Zeitbeobachtung nöthig.

Das erste Ausbrechen ist das wesentlichste, denn es ist nothwendig, dass man niemals auf einem Trieb mehrere Augen und Zweige sich entwickeln und vergrössern lässt, weil sie sonst zu Saftziehern werden und sich auf Kosten der Fruchtaugen übertrieben nähren und vergrössern würden.

Die Nothwendigkeit, dass man seine Bäume in ganz nahen Zeiträumen fortwährend unter den Augen habe, ist zwar eine Unannehmlichkeit dieses Vorganges, aber ein ungeheurer Vortheil lohnt diese Unbequemlichkeit, die überdies durch ihre Einfachheit selbst von Personen — Männern, Frauen und Kindern — durchgeführt werden kann, die gar keine Wissenschaftlichkeit besitzen und nur die stricte Regel zu befolgen haben.

Während vieler Jahre lehrte Courtois früher das krautartige Ausbrechen auf fünf gute Blätter. Wenn er nun als Regel die Länge statt der Zahl der Blätter substituirte, so that er dies, weil die frühere Methode meist auf eine zu grosse Länge angewendet wurde, indem man über den Ausdruck gute Blätter stritt. Auch stellt sich die Regel von 20 bis 25 Cm. für die Birnen und Aepfel viel einfacher und präciser dar, wobei sie noch zumeist fünf guten Blättern entspricht. Dagegen bleibt Courtois bei dem Schnitte dem Grundsatze „Auf drei Augen" absolut treu und setzt keine metrische Längeneinheit dafür an, weil diese nicht ausreichen würde, den vorgesetzten Zweck zu erreichen. „Auf drei Augen" ist kurz und präcise ausgesprochen, wie der Schnitt geführt werden muss.

(Schluss folgt.)

Mostobst.*)

Nicht alle Apfelsorten sind gut, um Cider zu fabriciren. Die Erfahrung hat gelehrt, dass Tafelfrüchte zumeist einen schlechten Cider geben; aber auch dass die Früchte, welche von unveredelten Bäumen stammen, gewöhnlich 7—8mal mehr Säure enthalten und dass der ihnen entstammende Cider sich durch starke Säure bemerkbar macht. In jener Serie von Apfelsorten, welche man Mostäpfel nennt, geben die süssen einen faden Cider, arm an Gerbstoff (Tannin), der sich schwer conserviren lässt; während die herben Varietäten ein zusammenziehendes Getränk geben, das sich oft verdickt, und endlich die saueren Aepfel auch einen säuerlichen Most hervorbringen, der, unangenehm zu trinken, sich ausserhalb des Fasses bald schwärzt.

Man sollte deshalb nur jene Apfelsorten cultiviren, welche erwiesenermassen einen guten Cider geben, d. i. jene, welche beim Pressen einen gut gefärbten Saft, reich an Zucker, an Gerbstoff, an Eiweiss und an Parfüm haben, dagegen sich arm an Säure zeigen. Der Zucker muss im Ueberflusse vorhanden sein, denn bei der Gährung verwandelt er sich in Alkohol, den Stoff, der das Getränk edel und conservationsfähig macht. Der Gerbstoff (Tannin), eine vegetabilische Substanz von zusammenziehendem Geschmack, spielt die Rolle des Klärmittels, verhindert die Fäulniss und gibt der Flüssigkeit die tonische Eigenschaft. Der Eiweissstoff (mucilage, pectosine) gewährt dem Cider die Molligkeit, den Körper, nimmt Theil an seiner Conservation und verhindert, dass der Alkohol sich in Essigsäure verwandle. Der Saft muss aber auch parfümirt sein, damit er für den Geschmack angenehm werde. Endlich darf die Säure nicht zu ausgesprochen hervortreten, weil der Cider sonst unangenehm zu trinken ist und schädlich auf die Ernährungsorgane wirkt.

Um zu entscheiden, ob eine Frucht von guter Qualität ist, rief man früher die Sinne des Geschmacks und des Geruchs zu Hilfe; doch lässt dieser Vorgang zu wünschen übrig. Bevor man eine Frucht als ersten Ranges erklärt, ist es nothwendig, sie mehrere Jahre aufeinanderfolgend zu versuchen und auch dann wird man über ihren Gehalt an Zucker, Tannin etc. nur approximativ urtheilen können. Gegenwärtig haben die Herren de Boutteville und Hauchecorne durch ihre gelehrten Arbeiten gezeigt, dass die chemische Analyse es erlaubt, den Werth einer Frucht genau zu bestimmen und mathematisch anzugeben, in welchem Verhältnisse die nützlichen Elemente sich in derselben vorfinden. Um die Quantität der nützlichen Stoffe nachzuweisen, die der Saft einer guten Mostobst-

*) Wir entnehmen das Nachstehende dem soeben erschienenen Werke Culture du Pommier à Cidre, Fabrication du Cidre etc. von Jules Nanot, Professor an der Schule für Obstbaumzucht zu Paris.

sorte enthält, haben die genannten Herren eine Anzahl derselben, z. B. Bédan, Marin-Onfroy, Peau-de-Vache etc., die von Praktikern als die vorzüglichsten bezeichnet werden, untersucht, analysirt und gefunden, dass durchschnittlich in 1000 Gr. Saft 800 Gr. Wasser, 173 Gr. in Alkohol verwandlungsfähiger Zucker, 5 Gr. Gerbsäure (Tannin), 12 Gr. Eiweissstoffe (mucilage oder pectosine), 1·07 Gr. freie Säuren (Apfelsäure, Weinsteinsäure, schwefelige Säure) endlich 8·93 Gr. andere Stoffe enthalten sind. Die Dichtigkeit des Saftes ändert zwischen 1·070 und 1·080 ab, d. i. 9—10 Grad des Beaumé'schen Areometers.

Boutteville und Hauchecorne untersuchten sodann auch schlechte Sorten und constatirten, dass die Dichtheit des Saftes derselben nur zwischen 1040 und 1060 variirte, dass der Gerbstoff darin kaum zu Einem Tausendstel, statt zu fünf Tausendsteln vorhanden war, und dass die Eiweissstoffe von zwölf auf vier Tausendstel fielen. Die zahlreichen von den genannten Herren vorgenommenen Analysen haben sie zu dem Schlusse berechtigt, dass diejenigen Aepfel den besten Cider geben, die ihren Vorzug nicht einem ganz besonderen Stoffe verdanken, der den schlechten Aepfeln fehlt, sondern dass jene, welche mit Recht den ersten Rang einnehmen, die parfümirten, leicht herben und wenig sauern Aepfel sind, bei denen übrigens eine ansehnliche Quantität von Tannin, dem zusammenziehenden, und von Eiweissstoffen, den molligen, Körper gebenden Stoffe, nebst einer sehr starken Menge von Zucker vorhanden sein muss. Nachdem sie die Rolle studirt hatten, welche die einzelnen Elemente hierbei spielen, haben sie folgende Grundsätze aufgestellt, nach welchen der Saft zusammengesetzt sein muss, soll er einen gesundheitsfördernden, verkaufbaren Cider liefern:

1. Er muss eine Dichte von mindestens 1075 oder 10° Beaumé haben;

2. mindestens fünf Tausendstel seines Gewichtes an Tannin und

3. 12 bis 15 Tausendstel Eiweissstoffe enthalten;

4. keine stärkere Säure als 1071:1000 nachweisen und dabei

5. parfümirt sein.

Welche Eigenschaften müssen demnach die Sorten haben, die wir cultiviren sollen?

Vom ökonomischen Standpunkte ist es nämlich nicht genügend, diejenigen Varietäten auszusuchen, welche gute Früchte liefern; es ist nothwendig, dass die gewählten Sorten auch gutwüchsig und fruchtbar seien, damit sie eine regelmässige starke Ernte liefern. Viele der älteren französischen Varietäten, wie z. B. Marin-Onfroy oder Ameret, le Girard, la Peau-de-Vache etc., welche Früchte erster Auswahl bringen, werden jetzt wegen ihres geringen Ertrages bei Seite gesetzt. Die zu wählenden Varietäten müssen so ausdauernd wie möglich und von später Blüthezeit sein, damit sie in solchen Gegenden und Lagen, wo sie den späten Frühlingsfrösten ausgesetzt sind, diesen gut widerstehen. Auch zieht man jene Sorten vor, deren Aeste aufrecht wachsen, gegenüber den mit hängenden Aesten. Wenn die Bäume nämlich mehr oder weniger die Form einer Trauerweide annehmen, werden sie beim Feldbau die Arbeiter in ihren Verrichtungen stören und sich durch ihren Schatten den Ernten schädlich erweisen; auf Weidegrund aber, wo die Früchte in den Bereich der Thiere kommen, werden diese die Früchte zu erreichen suchen und können dadurch leicht Thiere und Früchte beschädigt werden.

Die Früchte, welche die Mostobstbäume geben, reifen nicht alle zur gleichen Epoche; man hat sie deshalb in drei grosse Gruppen eingetheilt: Früchte von erster Saison oder frühe, Früchte der Mittelsaison und endlich Früchte der dritten Saison oder späte.

Die späten Mostäpfel, d. i. jene, die im December oder später reifen, geben einen Cider von der besten Qualität, der sich besser hält als der Cider, welcher von Sorten gewonnen wird, die schon Ende September oder im October reifen. Nach Boutteville und Hauchecorne besteht die Vorzüglichkeit dieser späten Aepfel in dem Reichthum an Eiweissstoffen; sie zeigen 14 bis 19 Gr. davon per Kilogramm Saft, während die besseren Früchte der frühen Sorten hiervon kaum mehr als 8 Gr. aufzuweisen haben.

Sollen wir deshalb nur späte Sorten cultiviren? Das wäre wohl zu rasch geurtheilt. Hören wir, was Meister du Breuil hierüber sagt: „Ungeachtet dessen muss man sich hüten, der Serie der späten Aepfel allein den Vorzug zu geben, weil dieselben alle fast zur gleichen Zeit zur Blüthe gelangen, so dass es eintreten kann, dass man gar keine Früchte erhält, wenn gerade zu dieser Blüthezeit das Wetter ungünstig ist. Man ist dieser allgemeinen Gefahr aber viel weniger ausgesetzt, wenn man die anzupflanzenden Bäume aus allen drei Serien wählt." Brebisson dagegen sagt: „Die zarten und frühen Aepfel sind selten im Ueberfluss vorhanden, weil die Bäume derselben meistens früher als die der anderen Sorten zur Blüthe gelangen, daher sie oft von den Frühjahrsfrösten und zerstörenden kalten Winden dieser Jahreszeit leiden müssen. Es lässt sich überdies leicht einsehen, dass die Früchte derselben, welchen die letzten Wärmetage des Spätsommers nicht mehr zu gute kommen, eben deshalb an Güte den späteren Sorten zumeist nachstehen. Was die harten oder späten Sorten betrifft, so blühen die Bäume derselben meist so spät, dass sie die Fröste gewöhnlich überstehen, welche bei anderen in wenigen Stunden die schönsten und berechtigtsten Hoffnungen zu vernichten im Stande sind."

(Schluss folgt.)

Mittheilungen und Correspondenzen.

Eine gesellschaftliche Zusammenkunft von Gärtnern und Gartenfreunden findet am Samstag den 8. und Samstag den 22. November in Ziegler's Gasthauslocalitäten, Weihburggasse 29, statt. Es ist eine zwanglose Versammlung zu gegenseitigem Austausch gärtnerischer Ideen, ohne dass deshalb ein Club gebildet, Beiträge eingehoben oder Würdenträger ernannt würden. Jedermann ist hierzu höflichst eingeladen. Mittheilungen interessanter Erzeugnisse der Gartencultur werden bei dieser Gelegenheit willkommen geheissen. Eine grosse Zahl der ersten Gärtner Wiens haben für diese Abende sich gegenseitig ihr Erscheinen zugesagt. Wir wünschten von Herzen, dass sich diese Institution zu einem segensreichen Erfolge herausbilden möchte, unbeschadet der schon bestehenden prosperirenden Gesellschaften und Vereine für Gartenbau und Pflanzencultur.

Errichten wir Schulgärten an unserer Volksschule! ist der Titel einer im Jänner d. J. erschienenen kleinen Broschüre, welche der Landeswanderlehrer für Niederösterreich, Ehrenmitglied von 20 Vereinen etc., Herr Julius Jablanczy, in der Absicht verfasst hat, das Interesse für die Anlage von Schulgärten an unserer Volksschule zu verallgemeinern und zugleich Anhaltspunkte zu geben, wie solche Schulgärten zweckentsprechend anzulegen sind. Wir

*

können auch auf einen nachhaltigen Erfolg rechnen, da der so ausserordentlich thätige Landesobstbauverein die Broschüre an alle Mitglieder, welche dem Lehrstande angehören, und an die meisten Schulen des Landes vertheilen liess und die Broschüre mit glücklichem Griffe in Kürze Alles zusammenfasst, was sich über die Anlage der Schulgärten sagen lässt und schon so oft gesagt wurde. Herr Jablanczy hat damit jedenfalls ein sehr verdienstliches, Jedermann empfehlenswerthes Schriftchen geschaffen, dessen immer weitere Verbreitung auch wir mit dieser Bekanntgabe zu fördern uns verpflichtet fühlen.

Aus Stuttgart schreibt man: Auch in diesem Jahre wurde in feierlicher Weise der Beginn der allgemeinen Weinlese, des „Herbstes" verkündigt. Die Weinbergschützen feuerten unter dem Klage der grossen Glocke des Stiftskirchenthurmes ihre Signalpistolen im Peletonfeuer ab; ihre Schüsse wurden aus Kanonen, Pistolen und Karabinern von allen Höhen herab freudig erwidert. Bei dem herrlichen Stande der Weinberge: Holz, Frucht und Blatt zur Stunde Alles gleich gesund, wird der kluge Weingärtner sich mit der Lese nicht beeilen, sondern die Tage auszunützen suchen, welche der immer noch entwicklungsfähigen Traube in so hohem Grade zu gute kommen. Ausser der grossen Ungeduld so vieler Weinbergbesitzer, zum Genusse des „Neuen" zu gelangen, spricht für sofortige Lese nur der Stand der Vollreife aller Traubensorten, auch des Trollinger. Die Trauben sind so reif, dass viele Beeren abfallen, wenn die Traube nicht ganz sachte angefasst wurde. Im Uebrigen ist die Lese keine Auslese, sondern nur ein Sammeln. Alle Trauben sind gleich reif, alle Trauben gleich gesund. Die Witterung ist günstig. Da hört die Lese auf, eine Arbeit zu sein; das Sammeln der edelsten Frucht, welche die Natur bietet, wird zum fröhlichen Feste!

Neues Obst in England. In der am 14. October d. J. stattgehabten Sitzung des Frucht-Comités der englischen Royal horticultural Gesellschaft waren unter Anderen einige interessante Neuheiten ausgestellt. So z. B. brachte W. Bull ausgezeichnete Früchte von Kelsey's Japanpflaume, die derselbe von den Herren Lusk in Oakland, Californien, erhalten hatte. Die Pflaumen sind nach Färbung und Grösse einer ansehnlichen dunkelschimmernden Nectarine ähnlich, nur haben sie ein mehr konisch zugespitztes Ende. — Herr Breese aus Petworth Park brachte eine Apfelcollection, darunter zwei neue Varietäten: Nanny, eine dortige Localsorte vom höchsten Range und Cumberland Codlin. — B. S. Williams wies zwei herrliche Trauben der neuen Rebensorte „Winter King" vor, welche ein Resultat der Kreuzung zwischen Gros Colmar und der Traube von Calabrien sein soll. Die Trauben waren sehr gross, die Beeren oval und schwarz gefärbt wie eine Schlehe. Verschiedene neue Tomatensorten werden ebenfalls vorgeführt: Phillipps neue Perfection, Dean's Prince of Orange, die schönste gelbe, die bis jetzt gesehen wurde, und Herrn Miles neue Wycombe Abbey's Seedling.

Herr Ward von Bishop Stortford stellte seine neue Vorrichtung für Präservirung abgeschnittener Trauben aus, welche aus einer Art langer, seichter irdener Pfannen besteht, die mit Querleisten derart versehen sind, dass die einzelnen Rebenabschnitte, an welchen die Trauben hängen, jede für sich aufrecht stehen und mit ihrem Ende im Wasser bleiben. Es ist dies jedenfalls eine für gärtnerische Kreise empfehlenswerthe Erfindung. Ausserdem waren noch mehrere grosse Collectionen von Obst vorhanden. So stellte Veitsch eine Sammlung auf 100 Tellern aus und die Herren Bunyard eine ähnliche, etc. etc. Eine Silbermedaille erhielt hierbei T. B. Thomas, Covent Garden, für 18 Fässer amerikanischer Aepfel, die eben in guter Verfassung angelangt waren. Sie bestanden aus Baldwin, Northern Spy, Greening, Golden Russet, Fameuse und Hubbardson. Auch von Kartoffeln waren zahlreiche und neue vorhanden.

In **Florida** betrug die Orangenernte in diesem Jahre 1 Million Kisten oder 150,000.000 Stück, während diese Pflanzungen im vorigen Jahre kaum 650.000 Stück lieferten.

Apfel Kantyl Sinap. Eine nur unter diesem Namen bekannte tartarische Localsorte, mittelgross, gross, gewöhnlich in zwei Formen vorkommend, in einer regelmässig walzenförmigen und in einer abgestumpft eiförmigen. Mitunter erscheinen auf Früchten der ersteren Form fünf sehr flache, breite Rippen, die sich bis zum Kelche hinziehen. Der Kelch steht in einer ziemlich tiefen, von feinen Falten umgebenen Einsenkung. Er kommt geschlossen und halboffen vor. Der Stiel ist dünn, holzig, fein behaart, $1^1/_2$—2 Cm. lang und steht in der engen, glatten, trichterförmigen Stielhöhle sanft gebogen in gleicher Richtung mit der grösseren Hälfte der Frucht. Die Schale ist glatt, dünn, abgerieben, stark glänzend; die Grundfarbe ist hellgelb, die Sonnenseite leuchtend dunkelroth verwaschen, durch aufliegende Blätter aber scharf abgegrenzt. Zahlreiche weissliche Punkte finden sich in der Röthe, seltener in der Grundfarbe. Das Fleisch ist weiss, fein, sehr saftig und von angenehmem, süss weinsäuerlichem, etwas gewürztem Geschmacke. In der Krim reift diese Frucht im Anfange December und hält sich bis März und April. Der Baum wächst mittelstark, langsam, aber äusserst pyramidal. Es zeigt derselbe wirklich den Wuchs einer Conifere. Die Fruchtbarkeit ist sehr gross und die Früchte erscheinen vorzüglich gut ausgebildet an jungem Fruchtholze. Der Baum ist gegen Frost unempfindlich; so hat nämlich diese Sorte im Winter 1879—80 bei einer Kälte von 20—25° R., die mehrere Wochen anhielt, nicht gelitten. Die Bäume hingen auch darnach voll der lachend schönen Früchte, die mit den Namen „Kantyl" äusserst treffend bezeichnet sind. Diese Sorte liebt feuchten Boden. Sie ist eine der besten Krim'schen Tafeläpfel und sehr nach Nordrussland gesucht.

Jakobs' Erdbeerapfel. B. Arnold in Petwort sagt im Garden, dass er diesen Dessertapfel durch 7 Jahre beobachte und erkennt ihn als solchen wie als Ausstellungsfrucht an. Er sollte eine Stelle in jedem Garten finden, denn es gibt wenige Aepfel, die so viel gute Eigenschaften vereinigen. Er hat schon viele Preise erhalten und wurde noch von jeder Jury hoch geschätzt; in South Kensington erhielt er am 12. August d. J. den ersten Preis, 5 Pfd. St. Das Comité der Royal Horticultural Society bezeichnete ihn als einen kentischen Apfel und ertheilte ihm ein Certificat I. Classe. Die Herren Bunyard in Maidston führen ihn als Lady Sudeley; es ist aber der obige Name in Bezug auf Färbung und Geschmack jedenfalls der bessere, bezeichnendere. Er fängt in der zweiten Julihälfte sich zu färben an und wird Mitte August in Gebrauch genommen, wo er in der ersten Woche zu reifen beginnt. Er hält bis October aus. Mr. Jakobs hat zwei Bäume, die verschiedene Früchte tragen. Die 8 Tage früher reifenden haben eine dunklere Färbung, es dürften zwei gute Varietäten sein; aber in Geschmack und Art sind sie gleich. Die Bäume waren dies Jahr voll Früchte und zeigen eine Unzahl Fruchtknospen für's nächste Jahr.

Brombeersalse. Nimm 10 Pfd. reifer Brombeeren und 1½ Pint Wasser in einen zugedeckten irdenen Topf und stelle diesen durch 4—5 Stunden in einen lauen Ofen bis die Frucht weich wird, presse dann mit einem Kochlöffel den Saft durch ein Sieb, wäge den Saft ab und koche ihn durch ¾ Stunden ein, nimm ihn vom Feuer und gib zu jedem Pfund Saft ¾ Pfd. weissen Zucker hinzu. Wenn der Zucker zergangen ist, bringe die Pfanne wieder auf's Feuer, lasse mässig kochen und rühre gut um. Nach einer Zeit von gut 1½ Stunden gib den Saft in gewärmte Gläser oder Krüge. die am nächsten Tage mit in Branntwein getauchtem Papier verbunden werden. Dieser Saft wird fest und hält sich an trockenem Orte 3—4 Jahre gut. Der Brombeersaft ist einer der besten Obstsäfte, wird leider bei uns nicht so sehr geschätzt und zubereitet wie in Amerika und England und doch ist es ein vorzügliches Mittel in einer Tasse Thee bei Schnupfen, Halsweh, Diarrhöe etc., sowie zum Gebrauch wie andere Obstsäfte. In England kostet heuer das Pfund Brombeeren 3½ bis 4 Pence, also das Kilo etwa 20 Kreuzer. Ebenso wie wir Erdbeeren in ungezählten Mengen aus allen Gegenden nach Wien bekommen, könnten wir auch Brombeeren in Massen erhalten und würde eine Obstconservenfabrik mit dem Gelée davon gewiss ein gutes Geschäft machen. Die Gebirgszüge in Steiermark, Krain, Istrien etc. könnten Brombeeren wagenladungsweise liefern.

Aufbewahrung von Früchten. Früchte fast jeder Art lassen sich durch Verpackung in gedörrter Kleie aufbewahren. Zu demselben Zwecke wird zwar auch häufig Sand gebraucht, aber er ist zu schwer und auch aus anderen Gründen weniger empfehlenswerth wie Kleie. Dr. Underhill erzählte vor einigen Jahren im New-Yorker Farmerclub, dass ein Freund von ihm in gemahlenem und gedörrtem Kork Weintrauben bis zum nächsten Juli gesund und gut erhalten habe. Er bemerkte auch, dass sich Weintrauben in gedörrter Weizenkleie gut halten, dass aber alle derartig aufbewahrten Früchte möglichst kühl gehalten werden müssen, ohne gerade dem Frost ausgesetzt zu sein. Die Temperatur dürfe deshalb niemals unter den Nullpunkt sinken, noch auch denselben bedeutend überschreiten. Die Spanier, welche mehr Weintrauben als die ganze übrige Welt ausführen, verpacken sie in gedörrten Eichensägespänen und verschliessen die betreffenden Gefässe hermetisch. Dr. Webster pflegt seine Aepfel im Sand aufzubewahren. Als vorzügliches Mittel, Aepfel und Birnen bis zum August des nächsten Jahres aufzubewahren, ist folgendes zu nennen: Sobald das Wetter kühl wird, pflückt man die Früchte sorgfältig mit der Hand ab und legt sie, eine neben die andere, ohne dass sie sich drücken, in einen Korb. Darauf breite man sie eine oder zwei Wochen lang an einem kühlen Platze aus und wickle darauf jede Frucht fest in Papier. Dann nehme man ein mit Baumwollenstoff oder alten Zeitungen ausgefüttertes reines Fass, packe diese eingewickelten Früchte möglichst dicht hinein, bedecke das Fass sorgfältig und stelle es bei Seite.

Transportable automatische Obstdarre. Was nützen dem Landwirth die von den verschiedensten Seiten ergehenden gutgemeinten Rathschläge, mehr Obst zu bauen, wenn der Absatz für dasselbe fehlt. Bekannt ist aber, dass gedörrtes Obst schon von jeher ein gesuchter und willig bezahlter Artikel ist, dessen Erzeugung sich bei einiger Sorgfalt auch fernerhin lohnen wird.

Es gibt nun Vorrichtungen zur Massentrocknung des Obstes, resp. Darren schon lange; allein entweder sind dieselben zu massiv und somit nur für Einen Obstgarten verwendbar, oder wenn auch transportabel, so complicirt und so theuer in der Anschaffung, dass davon abgesehen wird; ausserdem fehlt diesen älteren Darren eine Einrichtung, den Trockenprocess so rasch als möglich, ohne Beeinträchtigung der Farbe des Obstes, auszuführen.

Diesen Zweck erreicht Schlossermeister Paul Andrae in Cöln-Meissen bei seiner in der Abbildung, Fig. 101, dargestellten transportablen automatischen Obstdarre dadurch, dass hier das Obst unter zulässig höchster, stets gleichmässiger Temperatur gedörrt und die zum Trocknen verwendete Luft ihres Feuchtigkeitsgehaltes wegen möglichst schnell aus dem Trockenraum abgeführt wird. Hierzu enthält das Darrgehäuse in seinem unteren Theile die Feuerung mit Vorrichtung, dass die Verbrennungsluft aus dem Darrraume abgesaugt und dem Feuer zugeführt wird, wodurch einestheils eine rationelle Verbrennung, anderntheils eine stete Luftcirculation im Darrraume stattfindet. Die Horden, auf denen das zu dörrende Obst ausgebreitet wird, sind beweglich und werden allmälig von oben nach unten oder umgekehrt transportirt; und zwar mit Hilfe von Ketten und Kurbelwelle. Ein Thermometer und Schaulöcher dienen zur Controle des Trockengutes. Zur leichteren Fortbewegung des Ganzen können auch Räder angebracht werden. Die Ausführung findet auf Bestellung und je nach dem zu trocknenden Obstquantum in verschiedenen Grössen statt. Vorgenommene Proben haben die befriedigendsten Resultate ergeben.

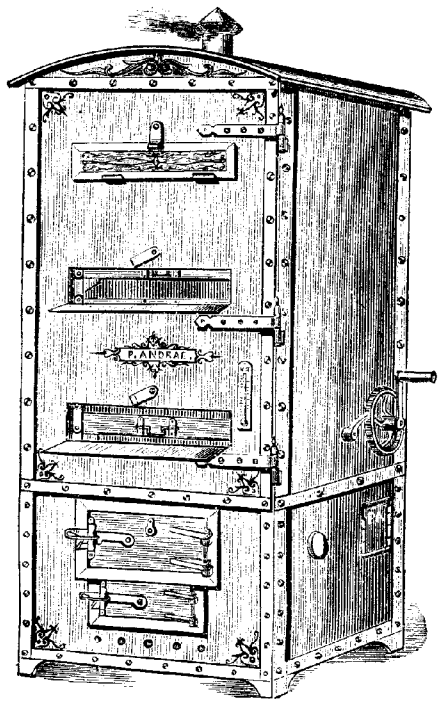


Fig. 101. Transportable automatische Obstdarre.

Leimringe. Der durch die beiden Frostspanner (Geomatra defoliaria und G. Brumata) verursachte Schaden ist sehr gross, vielfach werden von ihnen im Frühjahre ganze Bäume entblättert und zum Fruchttragen länger untüchtig gemacht.

Eben jetzt, Mitte October bis Mitte November, kann man die Schmetterlinge beider Arten in der Dämmerung in den Obstgärten herumfliegen sehen. Die Weibchen beider sind flügellos und kriechen nach erfolgter Befruchtung an den Stämmen in die Höhe, um ihre Eier (200 bis 400 an der Zahl) an Zweige abzulegen.

Um nun das Eierlegen der Weibchen dort zu verhindern und diese selbst abzufangen, wird der Theerring oder Leimring angewendet, welcher bis Mitte December klebrig erhalten werden muss. Derselbe wird folgendermassen hergestellt: An einer glatten Stelle des Stammes wird ein Gürtel von starkem Papier oder auch Leinwand, circa 10 Cm. breit, mit dünnem Draht oder Bindfaden fest um den Stamm gebunden. Die beste Höhe, in welcher dieser Gürtel anzubringen ist, beträgt etwa 1 Meter. Dieser Gürtel wird nun mit einer Mischung von Theer, Fischthran, dickem Terpentin und Leinöl, welche eine sehr zähe Salbe bildet, bestrichen. Den Gürtel hat man, um das öftere Anstreichen überflüssig zu machen, mit einem aus starkem, gefirnisstem, lampenartig zugeschnittenen Papier zu überdachen, welches über demselben fest um den Stamm gebunden werden muss.

Etwas kostspieliger, dagegen bedeutend haltbarer und praktischer gestaltet sich die Anwendung sogenannter Baumschützer. Es sind dies überdachte, ringförmige Rinnen aus Zinkblech, welche sich mittelst eines Charniers an der einen Seite öffnen und schliessen lassen. Diese Baumschützer werden nach verschiedenen Dimensionen, entsprechend dem Durchmesser der zu schützenden Bäume, verfertigt. Indessen lassen sich auch Baumschützer von grösseren Dimensionen als derjenigen der zu schützenden Bäume verwenden; nur muss der sich ergebende Zwischenraum mit fest um den Stamm gewickelten Lumpen ausgefüllt sein. Nun wird der Baumschützer angelegt und die Rinne mit Glycerin gefüllt, welches weder verdunstet noch gefriert, also immer flüssig und in gleicher Höhe in der Rinne sich befindet, und allen die Rinne des Ringes übersteigenden Insecten einen sichern Tod bereitet.

Dann sind aber auch tiefes Umgraben der Baumscheiben, jedenfalls bis Mitte October auszuführen, und Ankalken der Baumstämme, weiter noch anzuwendende Mittel gegen diese und viele andere Insecten.

Herr Director Göthe versendet die nachfolgende zeitgemässe Correspondenz, die wir dankend im Wesentlichen hier wiederholen:

„Seit mehreren Jahren werden Blätter und junge Früchte der Kirschenbäume im April und Mai von einem hell- oder graugrünen Räupchen angegriffen, so dass die Bäume vielfach einen geringen Ertrag geben und in ihrem Wachsthum empfindlich geschädigt werden.

Wie in der königlichen Lehranstalt für Obst- und Weinbau in Geisenheim a. Rh. mit Sicherheit nachgewiesen werden konnte, gehört das Räupchen dem Frost-Nachtschmetterlinge, Geomatra brumata, an, der als blassbraungelbe Motte mit den ersten Herbstfrösten erscheint, des Abends fliegt und schon längst als gefährlicher Feind der Apfelbäume gefürchtet ist, auch auf Aprikosen-, Zwetschken- und Pflaumenbäumen vorkommt. Um unsere Kirschenbäume von der Plage zu befreien, müssen wir bei ihnen dasselbe Mittel anwenden, mit dem bereits bei Apfelbäumen die günstigsten Erfolge erzielt wurden.

Das spinnenähnliche Weibchen kann nicht fliegen; es ist vielmehr gezwungen, am Stamme emporzukriechen, um seine zahlreichen Eier dicht vor die Knospen legen zu können. Man bestreiche deshalb die Stämme 1 M. über dem Boden 5 Cm. breit und ½ Cm. dick an einer geglätteten Stelle mit einem Klebmittel, dessen Klebrigkeit 3 bis 4 Wochen, während der Flugzeit des Schmetterlings, andauert, so dass die emporkriechenden Weibchen kleben bleiben und vor der Eierablage zu Grunde gehen. Wir empfehlen den Raupenleim von L. Polborn, Berlin S., Kohlenufer 1—3. Von diesem vorzüglichen Klebstoffe kosten 1 Kg. Mk. 1.20, 5 Kg. Mk. 4.50. Quantitäten in Fässern billiger. Zu einem Baum von 25, resp. 45 bis 60 Cm. Umfang braucht man 40, 60 bis 100 Gr. Leim, also für nicht ganz 4, 5 bis 8 Pf. Ein besonderer Papierstreifen ist bei diesem Mittel nicht erforderlich, da es die Rinde nicht angreift; auch genügt bei der andauernden Klebrigkeit ein einmaliges Anstreichen. Empfehlenswerth ist auch der Raupenleim von Huth & Richter, Berlin S., Dresdenerstrasse 35; das Kilo kostet 75 Pf.

Da der Frost-Nachtschmetterling demnächst zu fliegen anfängt, ist die sofortige Anlegung der Klebringe dringend geboten; die Mühe ist gering und die Ausgabe bezahlt sich schon im nächsten Jahre. Um den Einzelnen den Raupenleim leichter zugänglich zu machen, wäre es zweckmässig, wenn sich Gemeinden eine grössere Quantität kommen liessen. Die Wirkung der Klebgürtel tritt schon nach den ersten Frostnächten zu Tage; ausser den Weibchen bleiben auch sehr viele Männchen an dem Klebstoffe hängen."

Wir verweisen bei dieser Gelegenheit auf mehrere in diesen Blättern wiederholt mitgetheilte Annoncen über solchen Raupenleim, der sich bei uns in Oesterreich bewährt hat, sowie auf die von uns mitgetheilten Recepte zur Selbstanfertigung eines solchen.

Birnen auf Quitten. Vor drei Jahren wurde im „Obstgarten" die Bitte an alle Obstzüchter gerichtet, die gemachten Erfahrungen über die Veredlung von Birnen auf Quitten mitzutheilen. Leider sind damals sehr wenige Mittheilungen eingegangen. Wir erlauben uns, nochmals auf diese Frage zurückzukommen und um die Mittheilung welcher Umstände immer, die sich auf das Veredeln von Birnen auf Quitten beziehen, zu bitten.

Wir finden nämlich sehr häufig, selbst in renommirten Baumschulen, dass man planlos gute Birnsorten auf Quitten oculirt (jetzt die gewöhnliche Vermehrungsweise) und schliesslich seine Mühe verloren sieht, denn der Baum gedeiht nicht und liefert noch weniger schmackhafte Früchte. Es wäre also erstens ein Verzeichniss über jene Birnsorten aufzustellen, welche, auf Quitten oculirt, durchaus nicht gedeihen wollen, dann zweitens ein solches über die Sorten, die rasch anwachsen und später vorzügliche Früchte bringen. Ein drittes Verzeichniss müsste diejenigen Birnensorten umfassen, welche in den Spalt der Quitte gepfropft, gut fortkommen; denn es ist erwiesen, dass bei vielen Sorten, die die Oculation auf Quitte nicht vertragen, das Edelreis anwächst und schliesslich eben auch gute Früchte liefert, wenn man die Quittenunterlage älter werden lässt und sodann in den Spalt pfropft. Ein viertes Verzeichniss endlich würde diejenigen Sorten nennen, die weder als Oculanten, noch mittelst Pfropfung auf Quitten fortkommen, wobei überdies Erfahrungen angeführt werden könnten, ob davon dennoch einzelne, begünstigt durch eine passende Zwischenveredlung, auf Quitten zum Gedeihen gebracht werden können.

Wir würden Jedermann, Laien sowohl wie Fachmännern, zu grossem Dank uns verpflichtet fühlen, wenn sie uns in dieser Weise Notizen gütigst zukommen liessen.

Obstausstellung in Lichtenwald. Der noch nicht zwei Jahre bestehende, sehr thätige Kronprinz Rudolf-Obstbauverein für Untersteiermark veranstaltete am 5., 6. und 7. October d. J. zu Lichtenwald seine erste Obstausstellung.

In Verhinderung des Vorsitzenden eröffnete die Ausstellung der Obmann des Ausstellungs-Comités, Herr F. Lenček, Realitätenbesitzer in Blanca, mit einer An-

sprache, welche mit einem dreifachen Živio auf den Kaiser und den Kronprinzen Rudolf, als den Protector dieses Vereines, schloss.

Die Obstcollectionen waren in zwei sehr hübsch decorirten Sälen der öffentlichen Volksschule in Fässern, Tellern und Körbchen untergebracht. Einen Saal nahm die Gemeinde Blanca, den andern die Gemeinde Lichtenwald mit fremden Gemeinden in Anspruch.

Ein sehr erfreulicher Anblick war es, dass sich an der Ausstellung die bäuerlichen Grundbesitzer so stark betheiligten. Von den 70 Ausstellern gehörten 47 dem Bauernstande (32 aus Blanca) an. Diesemnach waren natürlich weniger Schaufrüchte, als vielmehr die gewöhnlichen, in Untersteiermark gut fortkommenden Tafel- und Wirthschaftssorten ausgestellt. Es entsprach dies auch den Intentionen des Vereines, der ja darauf bedacht ist, die allergewöhnlichst vorkommenden Sorten zu prüfen, das Gute zu behalten und das Mindere durch neue, anerkannt gute und edle Sorten zu ersetzen.

Von Sorten, welche am häufigsten und in schönen Exemplaren vertreten waren, erwähnen wir in erster Linie den sogenannten Lichtenwalder Wachsapfel, eine fast nur im Lichtenwalder Umkreise gut fortkommende und reichlich tragende Wachsreinette mittlerer Grösse, erst im November reif und sich bis Ostern haltend. Eine vorzügliche Tafel- und Handelsfrucht. — Ferner kamen häufig vor: Weisser Wintertaffet, Winter-Goldparmäne, Carminreinette, Graue Lederreinette, Zwiebelborsdorfer, rother Stettiner etc., Weisse und Graue Herbstbutterbirne, Coloman's Herbstbutterbirne, Liegel's Winterbirne etc. etc. Trauben waren nur schwach vertreten. Erwähnenswerth seien die verschiedenen Trauben des Herrn Mich. Vizjak in Tüchern bei Cilli, und von diesen besonders seine Imperialtraube, ausgezeichnet durch ihre Grösse und Schönheit. Herr Vizjak war der stärkste Aussteller, indem er bei 60 Sorten an Aepfeln, Birnen und Trauben vorzeigte, die sämmtlich aus seinen Gärten abstammten.

Obstbäume und Wildlinge waren schwach vertreten; erwähnenswerth waren nur diejenigen aus der Baumschule des Herrn Fr. Lenček, veredelt von dem pens. Lehrer Herrn Joh. Bostjančic, welcher, nebenbei bemerkt, am 5. October Nachmittags einen sehr interessanten Vortrag mit praktischen Demonstrationen über den Schnitt, das Oculiren, Copuliren etc. hielt.

Die Gruppe „Maschinen" war durch die Firma Ch. Mayfarth & Co., Wien, mit Obstmostpressen vertreten.

Die Hauptzahl der Aussteller war wohl aus den Gemeinden Blanca und Lichtenwald, aber auch Collectionen aus anderen Gegenden machten sich gut bemerkbar, so die des Dr. Srebre aus Rann, Conrad Adamus aus Montpreis, Just v. Justenberg und Fuhrman aus Wöllan, Fridau aus Luttenberg etc. etc.

Den Glanzpunkt der Ausstellung bildete aber eine Sammlung von für Untersteiermark anzurathenden 16 Apfel- und 3 Birnensorten, ausgestellt vom Vorsitzenden des Vereines, Dr. G. Ipavic. Bei jeder Sorte war der Name, Synonym, Reifezeit, Nutzung, Haltbarkeit, der Baum und sein Wachsthum, sowie der Schnitt des Baumes in deutscher und slovenischer Sprache beigesetzt. Gewiss ein sehr anschauliches und belehrendes Bild sowohl für den Laien wie für den Fachmann.

Von den einheimischen, nicht bäuerlichen Ausstellern sei erwähnt die Collectivausstellung des Herrn Joh. Bostjančič aller in der Gemeinde Blanca vorkommenden Obstsorten, jene des Herrn Anton Smreker aus Lichtenwald, die Collectivausstellung der landwirthschaftlichen Filiale Lichtenwald, zusammengestellt von deren Obmanne F. Lenček, und endlich die eigene Ausstellung dieses Letzteren.

Der Besuch der Ausstellung war ungeachtet des regnerischen Wetters, sowie ungeachtet, dass zu gleicher Zeit Ausstellungen in Marburg und Cilli stattfanden, ein sehr reger. Ausgezeichnet wurde dieselbe überdies durch den directen Besuch S. E. des Statthalters Fr. v. Kübeck, der dieselbe im Detail besichtigte, sich sehr lobend darüber äusserte und seine Freude an dem schönen Gelingen in herzlichen Worten aussprach.

Dem Vereine standen sehr viele Prämien zu Gebote, und zwar vom Ackerbau-Ministerium, von der k. k. steiermärkischen Landwirthschafts-Gesellschaft und von der Bezirksvertretung Lichtenwald. Ausserdem Privatprämien von Fr. Lenček, Hausenbichler, Dr. Ipavic und dem Lichtenwalder Caplan Prešern.

Mit der Preisvertheilung und einem Vortrage des Herrn Franz Jamšek, Oberlehrer in Reichenburg, wurde diese erste Ausstellung des Kronprinz Rudolf-Obstbauvereines am 7. Nachmittags geschlossen und wird gewiss von den wohlthätigsten Folgen begleitet sein.

Wie man sich durch diese Ausstellung überzeugen konnte, sind im Unterlande, namentlich im Savethale, viele minder gute Wirthschaftssorten gewöhnlich. Die ausschliesslich einzige Handelssorte ist der Wachsapfel und die Graue Lederreinette. Es wird daher die Aufgabe des Kronprinz Rudolf-Obstbauvereines sein, die schlechteren Sorten durch edlere, für den Handel tauglichere Sorten zu ersetzen. In erster Linie wäre da: Winter-Goldparmäne, welche vorzüglich fortkommt, Pariser Rambour-Rtte., Weisser Winter-Taffet, Champagner-Rtte., Rother Herbst-Calvill etc. etc. Verfehlt wäre es, viele Sorten anzurathen. Höchstens zehn, und zwar solche, die erprobter Weise gut fortkommen. Diese ordentlich pflegen und vervielfältigen — und der sehnlichst gewünschte Obsthandel wird nicht ausbleiben.

Also, wie gesagt, eine schwere und grosse Aufgabe steht noch dem Kronprinz Rudolf Obstbauvereine bevor. Wir sind überzeugt, dass es dem umsichtigen Wirken des Ausschusses gelingen wird, diese Aufgabe zum Wohle des Landwirthes zu lösen. Glück auf!

Obstausstellung in Budweis am 6. September. Die regionale Ausstellung in Budweis hat ein treues Bild der Verbreitung und des Fortschritts des Obstbaues im südlichen Böhmen geliefert. Noch bis in die letzte Zeit hin hatte dort der Landmann dem Obstbaue nur wenig Aufmerksamkeit geschenkt. Erst in den jüngsten Tagen bemerken wir mit Freude, dass auch hier ein bedeutender Fortschritt gemacht worden ist. Dass der Obstbau in Südböhmen nicht gedeihen könne, ist eine Unwahrheit, denn wo die Verhältnisse nur einigermassen entsprechend sind, wird der Obstbau bei richtiger Wahl der Gattungen und Zuwendung geringer Mühe mit hohem Ertrag betrieben, namentlich aber dann prosperiren, wenn der Obstverkauf um ein geringes Honorar von besonderen Sensalen vermittelt wird. Die Aufstellung solcher hat der Centralausschuss übernommen und hofft damit dem Landmann eine ausgiebige Quelle zufliessen zu machen. Dies ist besonders heutzutage vonnöthen, wo die Einnahmen empfindliche Verluste erlitten — ganz extrem durch die Zuckerrübencultur. Es ist dringend nothwendig, dass Rath geschafft werde, bevor die geringe Reserve des Landmannes gänzlich aufgebraucht ist. Der Zuckerrübenbau hat leider

seinerzeit das Aushauen so mancher Obstplantagen veranlasst und konnten wir leider damals nicht unsere warnende Stimme dagegen erheben; — jetzt, wo der Rübenbau so vielfach discreditirt wird, greift der Landmann glücklicher Weise wieder zum Spaten, um junge Obstbäume zu pflanzen.

Für den Obstzüchter würde es von hohem Interesse und Nutzen sein, wenn er es versuchen möchte, neue regionale, d. i. für die Gegend passende Arten heranzuziehen. Wir sehen bei jeder Gelegenheit eine oder die andere Obstart, und besonders die aus Frankreich eingeführten Gattungen, schon nach dem Wechsel von einigen Kilometern, dass sie in der Quantität und an der Qualität abändern. Auf diese obenerwähnte Art dürfte wohl eine jede Gegend ein bestimmtes Réseau von gesuchten und rentablen Obstarten für sich bilden. Dadurch ist aber nicht gemeint, die schon längst erprobten und anempfohlenen Obstarten zu verwerfen, im Gegentheil, des Guten wird nie zu viel; zwar auch schon aus dem Grunde, da noch keine Industrie den Höhepunkt erreicht hat, über welchen sie nicht weiter perfectionirt.

Die Ausstellung in Budweis kam der Sache sehr zu statten, weil dieselbe mit einer Wanderversammlung des Centralausschusses des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen verbunden war. Es wurde hier den Cultivateuren die beste Gelegenheit geboten, die für die dortigen Verhältnisse empfehlenswerthesten Obstsorten von Fachmännern aufzählen zu hören, und dadurch bei Auspflanzungen durch richtige Wahl werthvolles und gesuchtes Obst auf den Markt bringen zu können.

Trotz der ungünstigen Witterung, in Folge deren das Obst in einzelnen Gegenden gelitten hatte, gediehen hier zahlreiche Arten, deren Namen wir anführen.

Apfelsorten: Calville d'été, C. blanc d'hiver, Gravensteiner, Forellen-Rtte., Pariser Rtte., Citronen-Rtte., Himbeerapfel, Karmeliter-Rtte., Charlamovsky (Syn. Barowisky), Schöner Pfäffling, Gold-Rtte., Weisser Tiroler Rosmarinapfel, Parker's Pepping, W. Akát, Kassa's Apfel, Obermeyer's w. Tirolerapfel, Edler Borsdorfer, Rother Steirerapfel.

Von Birnen: Holzfärbige B.-B., Kürbis-Flaschenbirne, Forellenbirne, Virgouleuse, Grüne Herbstbirne, Grosse Herbst-B.-B., Hardenpont's B.-B., Königliche Muskatellerbirne, La coquette, Hermannsbirne, Winter-Dechantsbirne.

Pflaumen und Zwetschken: Türkische Zwetschken, Dollaner Zwetschken, Gelbe Eierpflaume, Kleine gelbe Mirabelle, Grüne Reineclaude.

Leicht zu ersehen, dass grösstentheils nur das Marktobst vertreten war, dagegen das Tafelobst nur sehr sparsam eingeschickt worden ist, indem das letztere nur wenig im Budweiser Kreise cultivirt wird.

Es gelangten 21 Medaillen und Diplome zur Vertheilung. Eine Bronzemedaille für getrocknetes Obst und Conserven konnte nicht zugesprochen werden, da zu dieser Saison getrocknetes Obst nur ausnahmsweise vorhanden ist.

Wir wollen nicht alle einzelnen preisgekrönten Aussteller aufzählen und bemerken nur, dass diesjährig dem Obst Sr. D. des Fürsten v. Schwarzenberg der Ehrenpreis geblieben ist.

Von einem höhern Interesse dürfte wohl der Entschluss des Obstbau-Centralausschusses in Hinsicht der Feststellung der geeignetsten, zu allgemeiner Zucht empfohlenen Obstsorten sein.

An der Debatte, die sich bei dem hier abgehaltenen vierten Congresse entsponnen hatte, nahmen mehrere Herren sehr warmen Antheil. Es wurden schliesslich als die besten, ausser den in der vorjährigen Congresssitzung zu Böhmisch-Leipa bereits genannten, folgende Sorten angenommen:

Sommeräpfel: Virginischer Sommerapfel, Virginischer Sommerrosenapfel, Sommer-Zimmtapfel (ausserordentlich ertragreich, oft aber dermassen, dass es das Absterben des Baumes zur Folge hat), Weisser Astrachan, Sommer-Gewürzapfel, Charlamovsky, Herzogin v. Oldenburg.

Herbstäpfel: Claudiusapfel wurde aus dem Verzeichnisse gestrichen, dagegen empfohlen: Langton's Sondergleichen, Rother Herbst-Calville (wird zu oft von Würmern angegriffen), Danziger Kantapfel, Weisser Gravensteiner, Rother Cardinal, Prinzapfel, Czar Alexander, Gestreifter Herbst-Calvill, Herbstparmäne.

Winteräpfel: Gelber Richard, Champagner-Rtte, Rother Jungfernapfel, Isländischer Grünling, New-Yorker Rtte., Landsberger Rtte, Ananas-Rtte., Edler Borsdorfer, Scharlachrother Nonpareil, Schmiedberger's rothe Rtte., Citronen-Rtte., Kräuter-Rtte., Muskat-Rtte., Burchard's Rtte., Graue französische Winterparmäne, Grosse Kasseler Rtte., Rother Stettiner, Fürst's Grünapfel, Königlicher Kurzstiel, Goldzeugapfel, Orleans-Rtte., Scharlachrothe Parmäne, Lincoln Pepping, Parker's Pepping, Spätblühender Taffetapfel, Bork's Apfel, Bohnapfel, Jeptiška (Syn. Cousenot, scharlachrother), Feltschauer Apfel, Norbert's Rtte. und Glanzreinette.

Birnen: Grüne Magdalenenbirne, Pfirsichblühende Birne, Jüdin (Judenbirne), Nouveau Poiteau, Weisse Herbst-B.-B., Graue Herbst-B.-B., Delice de Charles (Syn D. de Charneux), Bosc's Flaschenbirne, Coloma's Herbst-B.-B., Holzfärbige B.-B., William's Christbirne, Windsorbirne, Triomphe de Jodoigne, Forellenbirne, Napoleon's B.-B., Diel's B.-B., Liegel's B.-B., Clairgeau's B.-B., Winter-Nelis, Hardenpont's B.-B., Josephine v. Mecheln, Winter-Dechantsbirne, Regentin, Blumenbach's B.-B., Bachelier's B.-B., Sterkmann's B.-B., Amanli's B.-B., Gute Louise v. Avranches und Solanerbirne.

Fr. Thomayer.

Zuschriften in Redactions-Angelegenheiten sind gefälligst an die Redaction: **Wien, VI. Mollardgasse 41**, zu richten.

Für den Inhalt der Inserate ist die Redaction nicht verantwortlich.

Die **Moriz Fürst von Lobkowitz'sche Domainen-Direction in Bilin** übermittelte uns ein Verzeichniss über 37 Birnsorten, 24 Apfelvarietäten und 5 Kirschensorten, von welchen sie für diesen Herbst und nächstes Frühjahr circa 5000 hochstämmige Obstbäumchen abzugeben hat. Wir sind bereit, Interessenten die betreffenden Obstsorten brieflich mitzutheilen.

Oberlehrer G. Fender in Ober-Kurswald bei Bielitz in k. k Schlesien hat eine Anzahl zwei Meter stammhoher, Apfelsorten zur Auspflanzung abzugeben; es sind ganz vorzügliche Sorten darunter.

Franz Czerny, Handelsgärtner und Baumschulenbesitzer in Jičin in Böhmen, offerirt in schöner tadelloser Waare circa 7000 veredelte Obstbäume, 120.000 Wildlingssämlinge, 250.000 Rosenwildlinge und 25.000 Ziersträucher; Sortenverzeichnisse sind gratis und franco zu erhalten.

Josef Renezeder, Forstamtsadjunct und Baumschulenbesitzer in St. Martin, Innkreis, Oberösterreich, bietet eine grosse Anzahl Obstbäume an, u. zw. circa 2000 Tafelsorten, 6000 Most- und Wirthschaftssorten, 300 000 verschiedenaltrige Wildlinge, sodann eine übergrosse Anzahl von Waldpflanzen; sowohl Laub- als Nadelholz. Verzeichnisse und Preise sind direct von dort zu beziehen.

Thomas Čermak, Kunst- und Handelsgärtner in Dirnfellnern bei Budweis, offerirt Aepfel von den bestbewährten Sorten, grosse Vorräthe von Wildlingen, schottische Zaunrosen (Sweet briar) zu trefflichen Hecken und prachtvolle Rosensorten zu billigen Preisen.

L. SPÄTH,
Baumschule

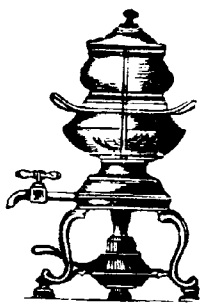
bei Rixdorf-Berlin

empfiehlt grosse Vorräthe von: **Obstbäumen** in allen Formen, *Alleebäumen, Ziergehölzen*, Coniferen, Rosen, Obstwildlingen, Forst- u. Heckenpflanzen, Erdbeer- und Spargelpflanzen, Maiblumenkeimen und *Blumenzwiebeln*.

Kataloge gratis und franco. (7)

Insectenleim zum Abfangen der die Obsternte schädigenden Insecten verkauft in vorzüglicher Qualität die Kilobüchse mit 1 fl. 20 kr. **Woldemar Hintze** in **Pettau**, Steiermark.

Beste Kaffeemaschine.



Circulations - Kaffee- und Theemaschine von Glas mit Metall montirt.

Franz Rewolt's
Metallwaaren-Fabrik
V. Schlossgasse 17.
WIEN.

Preis-Courante auf Verlangen gratis und franco.

Die Obstbaumschule
von
Georg W. Gaedertz
in Feuerbach-Stuttgart

hat im **Herbst 1884** in grosser Auswahl abzugeben:

Birnen
Aepfel
Kirschen
Pflaumen
Pfirsiche

Spaliere und freistehende Bäume, in den besten und feinsten Tafelsorten. Palmetten, wagrechte Cordons, U-Formen, Spindeln, Pyramiden, Hochstämme u. s. w. in tadelloser Formirung und Bewurzelung.

Sehr starke Birnen-Pyramiden und Palmetten von 2—4 Etagen in schönsten, tadellosen Exemplaren.

Obstwildlinge (21)

1- und 2jährige, in besonderer Stärke und bester Auswahl.

Illustrirter Katalog franco und gratis.

Petzold's verbesserte, nicht oxydirbare Stahldraht-Obstbaum-Rindenbürsten

sind in Benutzung bei allen hervorragenden pomologischen Instituten, bei den Königl. sächs. und vielen anderen Staats-Chausseen, sowie Tausenden von Obstbaum-Besitzern. Diese Stahlbürsten sind zur Rindenpflege unentbehrlich, die Rinde wird nach mehrmaligem Gebrauche glatt, so dass keine Insectenlarven darin Platz finden. Auch gegen Moos, Pilze und gegen die Blutlaus empfiehlt (31) Dr. Lucas meine Bürsten.

Die **Bürsten** rosten nicht.



(Muster gesetzlich geschützt.)

Illustrirter **Preis-Courant** gratis und franco.

Preis eines Sortimentes dieser verbesserten Bürsten Mk. 7.— Nachnahme.

Ernst Petzold jun., Chemnitz, Drahtbürstenfabrik mit Dampfbetrieb.

Special-Offerte aus den Baumschulen von Hynek F. Páv

Lissa a. d. Elbe in Böhmen.

Grösstes und leistungsfähigstes inländisches Etablissement für diverse *Wildlinge und Edlungsunterlagen.*

Gegen Cassa netto:

	1000 fl.	10.000 fl.
Apfelwildlinge (Vorrath 500.000)		
3jähr., verpflanzt, extra schön, veredlungsfähig	25	240
2jähr., „ I. Auswahl, „	15	145
1jähr. Sämlinge, I. „ copulirstark	10	95
Doucinapfel-Abtrennlinge (Vorrath 15.000)		
2jähr., verpflanzt (heuer besonders schön)	30	—
Paradiesapfel-Sämlinge (Pir. Mal. sibirica, 50.000)		
3jähr., verpflanzt, extra stark, veredlungsfähig	30	285
2jähr., „ I. Auswahl, „	25	240
Paradiesapfel-Abtrennlinge (Mal. frutescens)		
2jähr., verpflanzt, I. Auswahl	32	—
Birnwildlinge (Vorrath 250.000)		
3jähr., verpflanzt, extra stark, veredlungsfähig	32	300
2jähr., „ I. Auswahl, „	25	—
2jähr. Sämlinge, I. „	20	195
1jähr. „ I. „ copulirfähig	15	145
Quittenschösslinge und Sämlinge (Vorrath 15.000)		
2jähr., verpflanzt, I. Auswahl, veredlungsfähig	28	—
Süsskirschenwildlinge (Vorrath 100.000)		
2jähr, verpflanzt, I. Auswahl	15	145
1jähr. Sämlinge, Extra-Auswahl	12	115
1jähr. „ I. Auswahl	8	75
Mahalebkirschen (Vorrath 50.000)		
1jähr. Sämlinge, extra stark	12	115
1jähr. „ I. Auswahl	8	75
Prunus Myrobolana (Vorrath 500.000)		
2jähr., verpflanzt, I. Auswahl, veredlungsfähig	18	175
2jähr. Sämlinge, extra stark, „	20	—
2jähr. „ I. Auswahl, „	15	145
1jähr. „ I. „ copulirstark	10	95
1jähr. „ II. „ noch schön	6	55
Prunus St. Julien (Vorrath 700.000)		
2jähr. Sämlinge, extra stark, veredlungsfähig	25	—
2jähr. „ I. Auswahl, „	20	195
1jähr. „ I. „ copulirstark	15	145
1jähr. „ II. „ auch noch schön	10	95
Hauszwetschkensämlinge (Prunus domestica)		
2jähr., schöne Auswahl	18	—
1jähr., I. Auswahl	12	110
1jähr., II. „ zum Piquiren	7	65

	100 fl.	10.000 fl.
Prunus spinosa, Schlehe (Vorrath 15.000)		
2jähr. Sämlinge, I. Auswahl	15	—
1jähr. „ I. „	10	—
Rosa canina (Vorrath 1,000.000)		
2—3jähr., verpflanzt, I. Auswahl, veredlungsfähig	14	135
1jähr. Sämlinge, I. Ausw. (nächsten Sommer oculirfähig)	6	55
1jähr. „ II. „ zum Piquiren	4	35

Ribes aureum

(Vorrath 10.000)

allergrösstentheils 2jährig verpflanzt, Stück für Stück reichlich bewurzelte Pflanzen als Stachel- und Johannisbeer-Unterlagen zu Kronenbäumchen:

	100	1000
I. Grösse, 120—150 Cm. Veredlungs- (150—200 Cm. Total-) Höhe	9	80
II Grösse, 100—120 Cm. Veredlungs- (130—150 Cm. Total-) Höhe	7	65
Crataegus oxyacantha (Weissdornpflanze)	1000	10.000
3jähr., verpflanzt, I. Auswahl	12	110
2jähr., „ I. „	9	80
Robinia Pseudoacacia (Vorrath 80.000)		
Sämlinge, I. Grösse 80 bis über 120 Cm. hoch, entsprechend stark	10	95
Sämlinge, II. Grösse 50—80 Cm. hoch, entsprechend stark	6	55
Tilia platyphylla (Vorrath 15.000)		
3jähr., verpflanzt, I. Auswahl, sehr schön	25	—
2jähr., „ I. „ ebenfalls schön	20	—
Mahonia aquifolium	100	1000
1jährige kräftige Sämlinge	2	15
Clematis viticella, beste Unterlage für grossblumige Clematis		
1jähr. Sämlinge	2	—
2jähr. „ verpflanzt	5	—

Stachelbeer-Kronenbäumchen

in 60 bestausgesuchten englischen Sorten mit Namen:

120—150 Cm. hoch bis zur Krone, sehr schöne, starke Pflanzen	55	—
100—120 „ „ „ „ „ „ „ „	45	—

P. S. Sämmtliche hier aufgeführten Pflanzen werden nur sehr egal sortirt versendet, indem es meine reichen Vorräthe zulassen. Die Bedienung ist eine streng reelle, worüber mir eine Reihe Belobungsschreiben zu Gebote stehen. (36)

ROSEN

in vorzüglicher Beschaffenheit, reicher Auswahl in den besten älteren Sorten, sowie Neuheiten (bis zum Jahre 1884) **Camellia japonica, Azalea indica, Rhododendron, Gehölze und Obstbäumchen** etc. empfiehlt zum Herbstbezuge

die gräflich Thun'sche Gartenverwaltung

in Tetschen (Böhmen).

Franz Josst, Obergärtner.

Preisliste auf Verlangen kostenfrei.

Zur besonderen Beachtung, dass unsere sämmtlichen Rosenvorräthe nur auf vorzüglich bewurzelte **baumschulmässig selbst gezogene Wildlinge** veredelt sind. — Gesammt-Collection 2000 echt benannte Arten.

Bestellungen **auf** Rosen-Edelreiser zur Winterveredlung werden recht früh erbeten. (33)

Klenert & Geiger,

I. steiermärkische (30)

Rosen- u. Obstbaumschulen

Graz, Steiermark,

empfehlen

grösse Vorräthe von: **Rosen, Obstbäumen, Obststräuchern, Obstwildlingen, Erdbeeren, Zierbäumen** und **Sträuchern** etc.

Kataloge gratis.

Ein richtig benanntes Obstsortiment ist aufgestellt und laden zum Besuche ein.

Der fürstliche Garten zu Eisenberg in Böhmen

offerirt zur Bepflanzung von Obst- und Ziergärten

5000 hochstämmige und Zwergobstbäume

10.000 Alleebäume

als: *Kastanien, Linden, Ahorn, Gleditschien, Ulmen, Scharlacheichen, Eschen, Trompetenbäume (Catalpa), Silberpappeln, Vogelbeer, diverse Akazien.*

30.000 Ziersträucher und Solitärbäume.

Grosse Auswahl von exotischen Coniferen. — Hoch- und niederstämmige Rosen und Schlingpflanzen.

Kataloge auf Wunsch franco. (35)

Klimesch.



Wichtig für Obstbaumbesitzer!

Herbst-Saison.

L. Pichler's Insectenleim

(Prämiirt von der k. k. Gartenbau-Gesellschaft Wien.)

Wien, VII. Westbahnstr. 50.

Einziges Mittel zur Vertilgung des den Obstbäumen so schädlichen **Frostnachtspanners**, des **Blüthenbohrers**, sowie der **Obstmade** etc. ½ Kilo-Büchse genügt für 30 Bäume und kostet **nur 75 kr. ö. W.** Hiezu **Papierringe** 50 Stück **90 kr. ö. W.**

Kaltflüssiges Baumwachs

zum Veredeln und Verstreichen der Wunden an den Bäumen. (39)

In Blechbüchsen à **30, 50 kr.** und **1 fl.**

Baumwachs in Stangenform ½ Kilo **80 kr.**, ¼ Kilo **40 kr.** — **Cocosschnüre**, bestes und billigstes Material zum Anbinden der Bäume. 1 Kilo (circa 240 Meter) **72 kr.** 1 Kilo (circa 80 Meter) **48 kr.** — **Japanesischer Bast** ½ Kilo **60 kr.** — Jeder Bestellung liegt eine ausführliche Gebrauchsanweisung bei. Zahlreiche Atteste über günstige Erfolge liegen zur Einsicht auf.

☞ *Prospecte und Preis-Courante gratis.* ☜

K. k. österreichischer Pomologen-Verein.

Einladung

zur

Wanderversammlung 1884

15. bis 17. November in Graz.

Zusammenkunft am 15. November, Früh 9 Uhr in der Central-Station für Obstverwerthung zu Liebenau bei Graz.

Programm:

1. **Vereinsangelegenheiten**: Actions-Bericht, Cassagebahrung, Ergänzung des Ausschusses
2. **Obstverwerthung**. Die mit 4 Dörröfen, 3 Kesseln, Presse, Mühle, Destillations-Apparat etc. im vollen Betriebe stehende Central-Station wird die praktischen Anhaltspunkte für die diesbezügliche Discussion geben. — Es ist für eine zweckentsprechende Ausstellung der Markt-Obstsorten vorgesorgt und werden die Producte der Anstalt bereits vorliegen.
3. **Obsthandel** und die Unterstützungsmomente dafür.

Alle Vereinsmitglieder werden dringend eingeladen, umso gewisser dieser Versammlung anwohnen zu wollen, als die in Verhandlung stehenden Hauptfragen das **eigenste Interesse** aller Obstzüchter berühren.

Es wird ersucht, die Absicht der Theilnahme an der Vereinsversammlung ehestens dem Obmann schriftlich mitzutheilen. Wer noch nicht Mitglied ist und es zu werden wünscht, hat nur seinen Beitritt zu erklären.

Graz, 27. October 1884.

(38) **Für den Ausschuss: Heinrich Graf Attems**, Obmann.

Güter-Direction Petschkau pr. Kolin, Böhmen, offerirt:

1000 **Papier- und Mandelnussbäumchen**, bei 100 St. 45 kr., bei 1000 St. 40 kr. pr. St.
8000 **Kirschen- und Weichselbäumchen** in vorzüglichen Sorten, bei 100 St. 55 kr., bei 1000 St. 50 kr. pr. Stück.
2000 **Apfelbäumchen**, bei 100 St. 55 kr., 1000 St. 50 kr. pr. Stück.
2000 **Birnbäumchen**, bei 100 St. 55 kr., 1000 St. 50 kr. pr. Stück, nebst diversen **Zwergobstbäumchen.**
1000 **Bergahorn**, bei 100 St. 15—25 kr., bei 1000 St. 10—20 kr. pr. Stück.
1000 **Rosskastanien**, bei 100 St. 35 - 45 kr., bei 1000 St. 30—40 kr. pr. Stück.
500 **Eschen**, bei 100 St. 25—30 kr. pr. Stück.
100 **Quercus pyramidalis**, 2—2½ Meter hoch, pr. St. 1 fl. bis 1 fl. 20 kr., nebst diversen **Gehölzen** und **Coniferen** zu Parkanlagen.
1000 **Neue Erdbeere Le roi Henry**, immer tragend, grossfrüchtig, 100 St. 10 fl.

Emballage billigst. — Sämmtliche Bäumchen sind zweimetrig zur Krone, mit entsprechender Stammstärke und starker Wurzelbildung. Ferner: vorzüglicher **Tafelkren** aus Maliner Setzlingen in starken Wurzeln, pr. Kilogr. 30 kr. franco Emballage. — Gefällige Anfragen und Bestellungen erbeten an Obergärtner

Fr. Skopetz in **Petschkau** per **Kolin.**

INHALT: Ueber Baumschnitt. (Mit 6 Illustr.) — Mostobst. — **Mittheilungen und Correspondenzen**: Eine gesellschaftliche Zusammenkunft von Gärtnern und Gartenfreunden. — Errichten wir Schulgärten an unserer Volksschule! — Aus Stuttgart. — Neues Obst in England. — In Florida. — Apfel Kantyl Sinap. — Jakobs' Erdbeerapfel. — Brombeersalse. — Aufbewahrung von Früchten. — Transportable automatische Obstdarre. (Mit 1 Illustr.) — Leimringe. — Herr Director Göthe. — Birnen auf Quitten. — Obstausstellung in Lichtenwald. — Obstausstellung in Budweis. — Inserate.

Expedition: Wien, VI. Mollardgasse 41. **Druck von Wilhelm Köhler in Wien.**

Oesterreichisch-ungarischer

OBSTGARTEN

Illustrirte Zeitschrift

für

Obstbau und Obsthandel, sowie für Blumenzucht, Küchen- und Handelsgärtnerei.

Abonnement:

Inland: Ganzjährig . fl. 4.—
Halbjährig . „ 2.—
Ausland: Ganzjährig Mk. 8.—
Halbjährig . „ 4.—
resp. Francs 11.— oder 5.50.

Herausgegeben und redigirt
von
L. von Nagy.

Administration: WIEN, VI. Mollardgasse 41.

Inserate:
pro dreimal gespaltene Petitzeile oder deren Raum **10** kr. = **20** Pf.

Beilagen werden berechnet pro 1000 Exemplare **10** fl.

Erscheint am **1.** und **16.** eines jeden Monats.

Nr. 22. **Wien, 16. November 1884.** **I. Jahrg.**

Zwei gute englische Pflaumen.

Duke of Edinburgh, Fig. 102, und Dry's Seedling, Fig. 103, sind zwei gute englische Pflaumensorten, welche vor einem Dutzend Jahren in den Baumschulen des Herrn A. C. Rosenthal von Seite des grossen handelsgärtnerischen Etablissements James Carter & Comp. eingeführt wurden. Verhältnissmässig ist ihre Verbreitung bisher keine ausser-

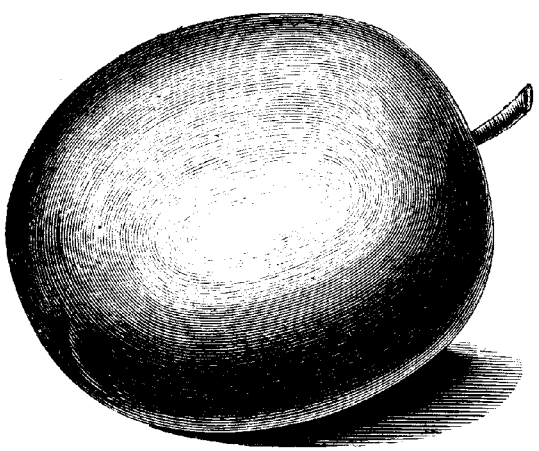


Fig. 102. Duke of Edinburgh.

gewöhnliche, aber eben deshalb wollen wir auf dieselben neuerdings aufmerksam machen.

Duke of Edinburgh wurde wiederholt von der Londoner Gartenbaugesellschaft anerkannt und auch mit einem Diplom erster Classe ausgezeichnet. Sie wird mit vollem Rechte unter die Tafelfrüchte allerersten Ranges gezählt, und sowohl ihrer äusseren Schönheit wie des vorzüglichen Geschmackes wegen steht sie den besten ihrer Gattung würdig zur Seite.

Die Frucht ist gross, rundlich und leicht gekerbt; die Haut dünn, gleichmässig und glatt und besitzt eine schöne, hellpurpurrothe Farbe mit einem stark bläulichen Hauch überzogen.

Das röthlich gelb gefärbte Fleisch ist ausserordentlich saftreich, süss und sehr angenehm parfümirt, überhaupt von vorzüglichem Geschmacke.

Der Baum zeichnet sich aus durch seinen kräftigen, regelmässigen Wuchs, sowie durch eine ganz enorme Fruchtbarkeit.

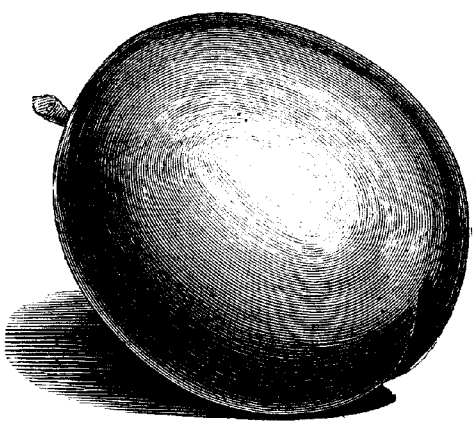


Fig. 103. Dry's Seedling.

Dry's Seedling ist gleichfalls eine vorzügliche Neuheit und wurde ebenfalls wie die vorher beschriebene Sorte schon vor Jahren in England mit den ersten Preisen prämiirt.

Die Frucht ist etwas kleiner wie ihre Vorgängerin, doch hat dies auf die Güte keinen Einfluss und möchte ich gerne behaupten, dass der Geschmack der „Dry's Seedling" ungleich vorzüglicher ist.

Die Färbung der Haut ähnelt sehr der „Duke of Edinburgh", nur ist letztere stärker bereift.

Der Baum wächst ausserordentlich kräftig und ist sehr fruchtbar.

A. C. R.

Aus Russland.

In der Ukraine Südrusslands sind wir jetzt die Nachfolger der Tartaren. Jeder, der die Tartaren genauer kennt, wird niemals so Schlechtes von diesem Volk sagen, als die Meinung der Ausländer über diesen Volksstamm ist. Wo Tartaren angesiedelt waren, da war auch Cultur. Wie oft hörte ich von samarischen Gutsbesitzern, dass wir ohne Tartaren verarmt wären, oder wir könnten unsere Felder nicht so bestellen, wie es nöthig ist. Ich erwähne nur zwei Eigenschaften. Der Tartar trinkt keinen Schnaps und ist grenzenlos fleissig; wo hört man dergleichen von anderen Völkern? Wo Tartaren wohnten, da fand man schöne Obstgärten, Wein, selbstthätige Bewässerung; heute sehen wir nur noch die Spuren davon. Die Tartaren schonten die Wälder, liebten ihre Naturschönheiten und Freiheiten.

Ich kenne 10 Meilen von hier einen Wald, den Bäumen nach fünf- bis sechshundert Jahre alt. In diesem Wald sind ein Drittel der Bäume Birnbäume und zwar Holzbirnen, bei denen 1½ Elle Durchmesser am häufigsten ist. Ausserdem ist der wilde Steppenkirschbaum dort zu finden. Diese Kirsche kann als Stammvater der Kirschen angenommen werden. Ihre Blätter sind klein und lanzettförmig, die Frucht ist nur so gross wie eine Erbse; reift Ende August bis Anfang September. Auf unserem Gute finden sich Ueberbleibsel von tartarischen Gärten, wo bedeutend bessere Sorten von Fruchtbäumen gefunden werden, z. B. schwarze Pflaumen, zweimal grösser als Schlehen, verbesserte Holzäpfel, so gross wie Wallnuss, von Form den Peppings ähnlich; verschiedene Sorten, sauere und süsse, welche bis März und April haltbar bleiben. Wenn man noch die verschiedenen Johannisbeeren, welche in den Wäldern wild wachsen, und andere Fruchtsträucher dazu nimmt, so kommt man zu dem Schlusse, dass es eine Zeit gegeben hat, wo die Leute sich damit stark beschäftigt und solche Fruchtbäume angepflanzt haben. Kirschen gibt es nur sauere; süsse, wilde Vogelkirschen, wie selbe in Deutschland vorkommen, habe ich in Russland nirgends gefunden; wieder ein Zeichen, dass der Süsskirschbaum hier nicht gedeiht, denn wo wilde aushalten, da wachsen auch gute Sorten. Ich habe mit Kirschen viele Versuche gemacht, die mich viel Geld und Mühe gekostet haben, bin aber noch nicht an's Ziel gelangt. In 6 Jahren kann ich gute Kirschen zu erhalten hoffen; wenigstens besitze ich 12 Sorten verbesserter eigener Zucht, nicht Sauerkirschen und auch keine süssen, sondern das Mittel zwischen beiden. Von einem dreijährigen Sämling übersende ich ein Blatt, 23 Cm. lang, 7 Cm. breit, welches mich berechtigt, etwas Edles zu erwarten. Es ist ein Sämling von meinen eigenen ausgesäeten Kirschen, welche schon Früchte hatten, aber im Wuchs dem Mutterstamm nicht im Geringsten ähnlich sind. Das Blatt ist bei kurzem Blattstiel eine gute Spanne lang. Alle hiesigen einheimischen Kirschen, so verschieden selbe dem Ansehen nach erscheinen, sind mit einem bitteren Nachgeschmack behaftet, ausser einer, welche der Herzkirsche im Geschmacke ähnlich ist. Es wäre mir sehr lieb, zu erfahren, ob das Klima den Geschmack veranlasst. Ich würde mit grösstem Vergnügen Reiser schicken, um zu erfahren, ob das wirklich vom Klima abhängt. Sollte ein geehrter Leser den Versuch machen wollen, so stehe ich mit Reisern zur Verfügung.

Ausserdem entdeckte ich vor 2 Jahren ein Gestrüpp Kirschen an einem Nebenflusse des Toretzes, unter welchem ich einige ähnlich den Ammern oder Schattenmorellen fand. Die Zweige derselben waren sehr fein, mit schönen hellrothen, ziemlich grossen Kirschen an feinen langen Stielen besetzt, die Blätter ganz klein, lanzettförmig. Ich habe die Sorte wegen ihrer Schönheit und reichlichem Tragen veredelt. Der Kern ist sehr klein, oval und festhängend am Fruchtstiel; der Geschmack sauer.

Alle guten Sorten aus Deutschland sind mir immer erfroren und zwar immer der Wildling (ebenso auch bei den Birnen). Hauptsächlich leiden Kirschen sehr am Harzfluss, der nur durch Schutz der Südseite des Stammes verhindert wird. Was den Kirschbaum hier nicht gedeihen lässt, kann ich selbst nicht begreifen. Ich habe mit 24 Sorten Versuche gemacht und noch keine Sorte gefunden, welche aushält.

Alle Sauerkirschen gedeihen dagegen gut und halten die strengsten Winter aus. Sollte Jemand Erfahrungen in dieser Beziehung haben, so bitte ich um Mittheilung, vielleicht sind auch edle Süsskirschensorten bekannt, welche aushalten.

Die Obsternte ist in diesem Jahre in Südrussland eine schlechte gewesen, ebenfalls die Weinernte. Ich hatte von 198 Stöcken 150 Pud Wein. Einige Sorten wurden gut reif, standen jedoch an Güte früheren Jahrgängen nach; 30 Pud wurden gar nicht reif und 60 Pud konnte ich nur zu ganz geringen Preisen verkaufen. Im Allgemeinen ist der Wein sauer und herb geblieben, was die Ursache des späten Frühjahrs war und der Mangel an schönen, warmen sonnigen Herbsttagen.

An der schlechten Obsternte war der kalte und trockene Mai schuld, und der darauf folgende nasse Juni, denn alle Aepfel, welche hängen geblieben waren, faulten am Baum und wurden nicht ordentlich ausgebildet. Der Rest blieb unvollständig in Form und Grösse, so dass wir keine schönen normalen Früchte haben. Die Aepfel hatten nur ein Drittel Grösse gegenüber derjenigen im Vorjahre. In Mittelrussland dagegen ist theilweise eine gute Ernte, so dass der Preis zwischen 80 Kop. bis 2 Rubel 40 Kop. für das Mass oder 120 Liter ist.

Bei mir war ausnahmsweise die Apfelsorte Celini und die Birne Beure Diel vortrefflich. Kirschen verkaufte ich für 168 Rubel, es war eine Drittelernte.

Die einheimische, echt russische Apfelsorte Antonofka behauptet auch dieses Jahr wieder ihren alten Preis; das Hundert ausgesuchter, 2 Rubel 40 Kop. bis 3 Rubel; im Einzelverkauf 5 Kop. das Stück, 10 Stück 40 Kop.

Pflaumen war eine volle Ernte und kostete der Eimer voll 10—15 Kopeken, vielfach aber wurden dieselben gar nicht verwerthet und liess man sie zu Grunde gehen, da sich mit dem Trocknen wenig Leute abgeben. Und doch bringt dies so grosse Vortheile. Ein Freund von mir hat seit 2 Jahren im kleinen Massstabe einen Dörrofen gebaut und hat dadurch aus seinem Garten für 800 Rubel trockene Pflaumen verkauft. Jetzt trocknet er auch alle andern Früchte. Vor 3 Jahren bekam er für seinen Garten nur 160 Rubel Pachtgeld. Welch' ein Unterschied!

A. H.

Ueber Baumschnitt.

(Schluss.)

2. Das Stücken (Démembrement). Es wurde früher gesagt, dass das Ausbrechen (Cassement) die einzige Operation sei, die genüge, um alles Ueberflüssige zu entfernen, das bei einem Baume hinwegkommen muss, den man einer bestimmten Form unterwirft. Diese Versicherung

ist wichtig und principiell; sie ist insbesondere wichtig in Bezug auf die Verlängerungstriebe, mindestens wenn sich nicht die secundären Augen mit dem Hauptauge, das zum Holztriebe bestimmt ist, gleichzeitig entwickeln. Aber das Princip leidet an einer Menge von Ausnahmen bei den Fruchttrieben, hauptsächlich in der Jugendperiode des Baumes und während einer Reihe von Jahren, wohingegen an dem erstarkten und gealterten Baum die Unterdrückung der zu starken Fruchttriebe ganz durch Anwendung des beschriebenen Vorganges statthaben kann.

Auf drei Augen oder Knospen zurückgeschnitten, darf kein Fruchttrieb eines Birn- oder Apfelbaumes normal mehr als einen Holztrieb, und zwar aus dem obersten Auge entwickeln, während die unteren zwei Augen entweder im Zustande der Fructification sich befinden oder aber mindestens Blattrosetten gebildet haben. Bei sehr starkem Wachsthumstriebe entwickeln sich oft auch die unteren zwei Augen in Holztriebe; da nun an jedem Fruchttriebe nur ein Holztrieb stehen gelassen werden darf, so muss, wenn sich auch das zweite Auge entwickelt hat, der Trieb des dritten vollkommen weggenommen und sobald auch das unterste Auge einen Holztrieb gebildet hat, auch noch der Trieb des zweiten oder mittelsten Auges vollständig entfernt werden. Das Fruchttragen dieses Zweiges ist damit wohl erst in späterer Zeit zu erwarten, aber es ist jedenfalls besser, dass man mittelst dieses Vorganges alle Fruchttriebe gleich regulirt, als dass man durch einen andern Schnitt eine theilweise Fructification hervorruft.

Wir möchten dieses Entfernen gewisser Aeste und Zweige gerne statt des französischen Démembrement und Ebourgeonage mit dem gut deutschen Worte „Stücken" bezeichnen und sagen, mit Hilfe des Stückens, d. i. des starken oder gänzlichen Zurückschneidens gewisser Zweige, wird kein Fruchttrieb mehr als einen Holzaustrieb ausbilden und jeder Fruchtspiess wird seinen Holztrieb besitzen. Es gibt in dieser Beziehung nämlich zwei verschiedene Fruchthölzer, solche, die einen Holztrieb besitzen und solche, welche keinen haben; aber zwischen beiden muss vollkommene Gleichheit hergestellt werden.

Courtois nennt deshalb diese Operation Démembrement — und wir Stücken — weil nicht blos der feine, dünne Gipfel eines Triebes, sondern das ganze Stück, der ganze Zweig, der vollständige Austrieb eines Auges abgeschnitten, entfernt, abgestückt wird.

Alle Holzaustriebe an dem Fruchtholze, mit Ausnahme eines einzigen bei den Birnen und Aepfeln, müssen also unterdrückt, gestückt werden; die Entfernung aller überflüssigen Triebe muss streng durchgeführt werden. Nur der gewisse einzige Austrieb, der nach den früher angegebenen Regeln auf seine bestimmte Länge krautartig abgebrochen, eingekneipt, entspitzt, pincirt werden muss, bleibt allein stehen. So müssen alle Zukunftstriebe behandelt werden, an welchen man dann seinerzeit wieder den Winterschnitt ausführt.

Man kann dabei sagen, dass jenes Fruchtholz, welches nicht alljährig einen neuen Austrieb hervorbringt, im Zurückgehen begriffen ist. Diejenigen Bäume, welche dem Winterschnitte und dem eben beschriebenen sommerlichen Zurücksetzen unterworfen werden, präsentiren sich am Ende der Saison ungefähr folgendermassen:

Das Gleichgewicht regiert im schönsten Masse in allen Partien der Pflanze.

Alle einjährigen Triebe, sowohl jene, welche als Verlängerungstriebe dienen, sowie das Fruchtholz, sind unter einander von übereinstimmender Länge und Dicke.

Alles Fruchtholz von gleichem Alter ist von gleicher Stärke und hat dieselbe Vollkommenheit. Jeder Fruchttrieb hat nicht mehr als seine regelmässige Zahl Knospen und Triebe und gewiss besitzt auch jeder, strotzend von Gesundheit, nicht weniger als diese bestimmte Zahl.

Der Birn- und Apfelbaum hat viel kürzere Austriebe an seinen Fruchtspiessen, als der Pfirsichbaum und die Weinrebe, aber obwohl dieselben nicht dem regelrechten Anbinden unterworfen werden, gerathen sie doch in keine Unordnung, weil jeder Trieb nur zwei Knospen besitzt und gewähren den Sonnenstrahlen bis zur Frucht ungehinderten Zutritt. Der Baum vegetirt in voller Gesundheit.

Unter solchen Bedingungen ist das Leben des Baumes auf allen Theilen gleichmässig, die Blüthenknospen formiren sich von selbst — Blüthenknospen, die gross und gut genährt, herrliche Bouquete und in deren Verfolg die reichste Fructification gewähren.

Wir können diese Auseinandersetzung des gelehrten Professors Courtois nur propagiren und anempfehlen; seine Methode ist einfach und deshalb unfehlbar. Die guten Folgen werden sich bald in jedem Garten zeigen, wo sie angewendet wird.

Mostobst.

(Schluss.)

In allen Aepfeln findet man Apfelsäure, Zucker und Tannin, aber in verschiedenen Verhältnissen, weshalb man sie in dieser Beziehung in drei Kategorien theilt: In saure, wo die Apfelsäure vorherrscht, in herbe, wo das Tannin überwiegt, und in süsse, wo der Zuckerstoff sich hauptsächlich bemerkbar macht. Die sauren Aepfel enthalten nur wenig Zucker und Tannin und geben deshalb einen leichten, ausserordentlich veränderlichen, dem Verderben leicht unterworfenen Cider. Die süssen und herben Aepfel sind es, die wegen ihres Gehaltes an Zucker und Tannin den guten Cider allein liefern.

Mit den Varietäten, welche wir gegenwärtig besitzen, können wir einen guten Cider dann fabriciren, wenn wir dieselben mischen, so dass sich die verschiedenen mindern Eigenschaften neutralisiren. Saure Aepfel allein dürfen nie für sich zur Ciderbereitung benützt werden, und wenn man deren viel geerntet hat und sie in dieser Richtung benützen will, so sollte man so viel wie möglich nie mehr als ein Achtel oder ein Zehntel saurer Aepfel von der Gesammtquantität der zu verarbeitenden Aepfel nehmen, niemals aber das Verhältniss bis auf ein Drittel oder die Hälfte anwachsen lassen. Man sollte deshalb nur die Varietäten mit süssen oder herben Früchten fernerhin cultiviren.

Um haltbaren Cider zu erhalten, mischt man: „Ein Drittel süsser Früchte und zwei Drittel herber Früchte"; zu solchem Cider, der sofort zum Verbrauche bestimmt ist, genügt die Mischung von „zwei Drittel süsser Früchte mit einem Drittel herber Sorten".

Im Allgemeinen sollen die Varietäten, die wir als Mostobst cultiviren wollen:

1. einen reichen, gut zusammengesetzten Saft geben;
2. starkwüchsig und fruchtbar sein;
3. sehr hart und ausdauernd sich erweisen, damit sie dem Winter und allem Unwetter widerstehen;
4. spät blühen, wenn sie in Frühlingsfrösten ausgesetzten Lagen und Gegenden zu vegetiren haben;
5. ihre Zweige eher senkrecht, als herabhängend tragen;

Saison	Name	Der Most enthält in 1000 Kilogr. Dichtheit	Gr. nach Beaumé	Zucker (Gramm)	Tannin (Gramm)	Eiweissstoffe (Gramm)	Säure (Gramm)	Frucht	Baum	Blüthezeit	Zweige
Erste	Blanc-Mollet	1075	10	180·00	4·61	9·00	1·07	herbsüss	wüchsig, fruchtb.	1.—10. Mai	hängend
	Raillé	1070	9·5	167·00	3·44	8·00	1·07	süssherb, parfümirt	s.wüchs.s.frucht.	Anfang Mai	halbwagrecht
	Reine de hâtives	1092	12	188·00	4·13	10·00	1·07	gezuckert, parfümirt	wüchsig	Ende April	— — —
	Jaunet-Pointu	1075	10	180·00	5·50	8·00	1·07	süss, sehr aromatisch	wüchsig	15.—25. April	— — —
Zweite	Docteur Blanche	1082	10·9	191·00	3·75	. .	1·07	herb, aromatisch	— —	2. Maihälfte	halb senkrecht
	Vagnon-Legrand	1083	11	183·00	5·89	. .	1·07	süssherb, parfümirt	sehr fruchtbar	1. Maihälfte	halb senkrecht
	Précoce-David	1070	9·5	169·00	4·13	6·00	1·07	süssherb, parfümirt	s.frucht.s.wüchs.	Anfang Mai	hoch aufrecht
	Pomme-de-Miel	1070	9·5	168·00	5·50	6·00	1·00	süss, parfümirt	wüschs., fruchtb.	20. April b. 10. Mai	senkrecht
	Amer-doux	1072	9·8	170·00	4·00	8·00	1·07	herb, parfümirt	rundeKrone,hoch	1. Maihälfte	— — —
	Doux-Evêque	1075	10	176·00	5·18	13·00	1·07	süss, parfümirt	wüchs., fruchtb.	Ende Mai	überhängend
	Pomme-de-Cat	1080	10·6	187·00	1·38	8·00	1·07	süss, parfümirt	wüchs., fruchtb.	Ende April	runde Krone
	Gros-Muscadet	1063	8·5	160·00	2·41	5·00	1·07	etwas herb, musquirt	wüchs., fruchtb.	Mitte Mai	auseinandergehend
	Fréquin-Rouge	1087	11·5	205·00	5·89	8·00	1·07	herb, etwas parfüm.	wüchs., fruchtb.	Mitte Mai	hängende Spitzen
	Fréquin-Blanc	1079	10·5	183·00	2·41	8·00	1·00	süss, parfümirt	s.wüchs.,fruchtb.	Mitte Mai	aufrecht stehend
	Paradis	1075	10	173·00	4·96	14·80	1·00	süss, sehr parfümirt	wächst langsam,	1. Maihälfte	senkrecht
	Gros-Fréquin	1071	9	170·10	3·44	10·00	1·13	herb, parfümirt	wüchs., fruchtb.	Mai	aufsteigend
	Pomme-Saint-Laurent	1079	10·5	183·00	5·51	9·00	1·07	süss, stark parfümirt	wüchs., fruchtb.	— —	— — —
	Bénard	1076	10·1	175·00	2·07	7·00	1·07	süss, parfümirt	s.wüchs.,fruchtb.	Mitte Mai	auseinanderstrebend
	Argile-Nouvelle	1083	11	188·00	2·75	14·00	1·07	süss, stark parfümirt	wüchs., fruchtb.	2. Aprilhälfte	horizontal
	Barbarie	1080	10·6	187·00	5·51	10·00	1·07	süss, herb parfümirt	s.wüchs. s frucht	Ende April	sehr hoch
	Jaunet	1075	10	180·00	3·34	6·00	1·07	süss, aromatisch	wüchs., fruchtb.	— —	ausgebreitet
	Médaille d'or	1102	13·2	238·00	5·51	6·00	1·43	herb, parfümirt	starkw., s. frucht.	Juni	zurückgebogen
	Pomme-Godard	1080	10·6	185·00	6·00	9·00	1·07	süss, parfümirt	wüchs., s.parfüm.	— —	runde Krone
	Martin-Fessard	1082	11	175·00	6·95	12·20	1·07	herb	s.wüchs. s.frucht	Anfang Mai	wird sehr hoch
	Binet gris	1075	10	173·00	3·44	10·00	1·07	süss, parfümirt	wüchs.,s.fruchtb.	2. Aprilhälfte	horizontal
	Almère-de-Berthecourt	1078	10·3	181·00	5·51	10·00	1·07	herb, parfümirt	wüchs.,s.fruchtb.	Ende Mai	senkrecht
	Rouge-Bruyère	1080	10·6	175·00	7·00	8·00	1·00	leicht herb, parfüm.	fruchtbar	1. Maihälfte	runde Krone
	Rosine	1083	11	194·00	2·00	10·00	1·07	süss, parfümirt	wüchs.,s.fruchtb.	Anfang Mai	halb senkr., runde Kr.
	Écarlatine	1075	10	173·00	3·00	9·0	1·07	süss, parfümirt	wüchs.,s.fruchtb.	Mai	horizontal
	Vice-Président Héron	1092	12·1	217·00	5·51	—	1·07	süss, sehr parfümirt	sehr fruchtbar	2. Maihälfte	abgerundete Krone
Dritte	Pomme-Ridel	1075	10	173·00	1·38	10·00	1·75	süss, parfümirt	wüchsig, fruchtb.	2. Aprilhälfte	horiz., runde Krone
	Binet-Blanc	1085	11·2	186·00	2·75	8·00	1·32	s., wenig herb, parfüm.	s. wüchs., frucht.	1. Maihälfte	runde Krone
	Bédan-des-Parts	1084	11·1	197·00	5·00	10·00	1·07	süssherb, parfümirt	wüchs., s. frucht.	2. Aprilhälfte	abgerundete Krone
	Margotton	1076	10·1	175·00	2·00	10·00	1·07	s., sehr leicht parfüm.	wüchs., s. frucht	Mai	gedrückt, runde Krone
	Rouget	1091	12	186·00	1·38	12·00	1·07	süss, parfümirt	s. wüchs., s. prod.	Ende Mai	horizontal
	Argile-Grise	1078	10·4	181·00	5·51	15·00	1·00	s., wenig herb parf.	wüchsig, fruchtb.	Ende April	halb senkrecht hoch
	Belle-Cauchoise	1083	11	191·00	1·38	12·00	1·07	süss, wenig parfümirt	wüchs.,s.fruchtb.	2. Aprilhälfte	horiz., runde Krone
	Pomme-Bramtot	1096	12·5	226·00	6·00	12·00	1·07	wenig herb, st. parf.	s.wüchs.,s.frucht.	10.—15. Mai	hohe Krone
	Fréquin-Audièvre	1079	10·5	180.00	5·51	12·00	1·32	süssherb, parfümirt	wüchsig, fruchtb.	2. Maihälfte	horizontal
	Jaunet de Gournay	1080	10·6	186·00	3·41	—	1·07	süss, parfümirt	sehr hoch	1. Maihälfte	runde Krone
	Groseiller	1075	10	173·00	2·75	10·00	1·07	süss, parfümirt	fruchtbar	1. Maihälfte	abgerundete Krone
	Bédan	1080	10·5	177·00	5·51	13·00	1·07	süssherb, parfümirt	hartwüch. frucht.	2. Maihälfte	horiz., runde Krone
	Pomme Marabot	1085	11·2	196·00	3·44	10·00	1·40	süss, parfümirt	wüchs.,s.product.	2. Aprilhälfte	senkrecht, hoheKrone
	Ambrette	1080	10·6	183·00	1·38	10·00	1·07	süss, stark parfümirt	wüchsig	2. Maihälfte	halbaufr., runde Kr.
	Frésquin-Barré	1072	9·7	165·00	5·51	10·00	1·53	s., wenig herb parfüm.	wüchsig, fruchtb.	April bis 12. Mai	rundkronig
	Binet-Rouge	1070	9·5	159·00	2·75	12·00	1·07	wenig herb, parfüm.	wüchsig, fruchtb.	2. Aprilhälfte	rundkronig
	Pomme-Rouge	1075	10	173·00	3·44	10·00	1·71	süss, edler Geschmack	wüchs., s.fruchtb.	— — —	runde Krone
	Pomme-Delaplace	1080	10·6	183·00	3·44	10·00	1.07	süss, parfümirt	mittelstarkwüch.	15.—20. Mai	sehr fruchtbar
	Moulin-à-vent	1075	10	173·00	2·75	12·00	1·34	süss, parfümirt	wüchs.,s.fruchtb.	— — —	— — —
	Or-Milcent	1077	10·3	175·00	4·20	12·00	1·43	süss, parfümirt	wüchs.,s.fruchtb.	EndeMai,Anf.Ap.	runde Krone
	Galopin	1083	11	191·00	1·37	12·00	1·07	süss, parfümirt	starkwüchsig	1. Maihälfte	— — —
	Peau de Vache nouvelle	1076	10·1	172·00	5·51	14·00	0·92	süss, gut parfümirt	s. starkwüchsig	Ende Mai	halbsenkr., runde Kr.
	Pomme de Boutteville	1083	11	183·00	6·00	—	2·14	süss, stark parfümirt	sehr fruchtbar	1. Maihälfte	halbsenkrecht
	Pomme Hauchecorne	1080	10·6	186·00	6·00	—	1·34	süss, parfümirt	s.wüchs.,s.frucht.	2. Maihälfte	runde Krone
	Gris Dieppois	1103	13.2	240·00	2·75	—	1·35	süss, parfümirt	wüchs.i. lcht. Bd.	1. Maihälfte	hohe Krone
	Pomme Legentil	1095	12·5	226·00	3·44	—	1·07	süss, parfümirt	sehr fruchtbar	Ende Mai	halbsenkrecht
	Pamme a Tanin	1092	12·2	217·00	10·33	—	1·40	sehr herb	— — —	2. Maihälfte	halbsenkrecht
	Pomme-Marie-Legrand	1078	10·4	183·00	6·00	—	1·34	süss, parfümirt	sehr fruchtbar	2. Maihälfte	runde Krone
	Pomme Michelin	1082	10·9	191·00	5·51	—	1·07	süss, parfümirt	sehr fruchtbar	2. Maihälfte	runde Krone
	Pomme-Petit	1071	9·6	162·00	3·44	—	1·07	süss., wenig herb	s. hart, fruchtb.	1. Maihälfte	— — —
	Rouge-Avenel	1075	10	173·00	5·51	—	1·22	süssherb, parfümirt	wüchs.,s.fruchtb.	Ende Mai	hohe Krone

6. ihre Früchte zu verschiedenen Zeiten zur Reife bringen und

7. Früchte liefern, die entweder zur Kategorie der süssen oder der herben Aepfel zu rechnen sind.

Du Breuil und Girardin haben im Jardin des plantes in Rouen alle diejenigen Sorten vereinigt, welche in den zehn französischen Departements angebaut werden, die sich mit Ciderfabrikation beschäftigen, um die Qualität derselben zu studiren. Sie haben die Synonymen festgestellt, die Zeit der Blüthe und der Fruchtreife jeder Varietät genau beobachtet und die Güte ihrer Früchte untersucht. Diejenigen Sorten, welche als empfehlenswerth classificirt wurden, wurden in die drei Classen nach der Reifezeit ihrer Früchte eingetheilt. Jede dieser Classen untertheilt sich wieder in drei Gruppen nach dem Geschmacke der Früchte. Indem wir uns gleichzeitig des Werkes von de Boutteville und Hauchecorne bedienen, deren bemerkenswerthe Arbeiten einen so grossen Fortschritt in dieser wichtigen Frage bezeichnen, haben wir diese Liste richtiggestellt. Herr Hauchecorne hat uns seine neuesten Untersuchungen mitgetheilt, wodurch wir so glücklich sind, die landwirthschaftlichen Kreise von seinen so klaren Andeutungen unterrichten zu können.

In der nachfolgenden Tabelle, wo die Aepfel nach ihrer Reifezeit geordnet sind, haben wir nur die empfehlenswerthesten zusammengestellt, d. i. diejenigen, die durch mehrere Jahre studirt wurden und deren gute Eigenschaften sich als richtig bewährten. Ein guter Theil davon sind von ganz neuer Einführung, aber die meisten gehören doch schon älteren Culturen an; unter denselben findet man den Frequin blanc, Précoce David, Railé-Varin, Frequin rouge, Martin-Fessard, Rouge bruyère-vrai, Argile gris, Bramtot, Jannet de Gournay, Petit, Rouge Avenel etc., deren Früchte über Ansuchen von Personen untersucht wurden, in deren Gärten dieselben in grösserer Zahl wachsen. Hauchecorne hat dieselben in andern Gegenden von ganz verschiedener Beschaffenheit in Bezug auf Klima und Boden eingeführt und sie haben sich sehr gut gehalten, ohne beachtenswerthe Abänderungen in ihren respectiven Qualitäten, ja sogar einige derselben, welche in trockeneren Boden kamen, wo auch die Temperatur etwas höher war als in der Normandie, haben an Güte sogar gewonnen, indem sie mehr Parfüm entwickelten und mehr Zucker producirten.

Die Analysen von 1868, 1870 und 1874 haben sehr zufriedenstellende Resultate ergeben. Alle angegebenen Dichtigkeitsverhältnisse wurden in den feierlichen Sitzungen der Central-Gesellschaft des Gartenbaues der Seine-Inferieure constatirt.

Die Collection des Herrn Hauchecorne befindet sich gegenwärtig in den Händen aller grösseren Baumschulenbesitzer und vieler Mostobst cultivirenden Grundeigenthümer, die dieselben in ihrer nächsten Umgebung verbreiten.

„Einer der eifrigsten und vorsichtigsten Sämlingszüchter", schreibt uns Herr Hauchecorne, „hat mir Hunderte von Bäumen zu meiner Disposition gestellt, deren Früchte alle untersucht wurden, so dass wir im Stande waren, durch die strengste Auswahl eine Zahl von 40 Varietäten zu entnehmen, die sich seit den Studien von 1868 als vortrefflich erwiesen, und wird sich diese Zahl unzweifelhaft später noch durch einige ganz neue Sorten vermehren."

Ein Grundbesitzer in der Umgebung von Rouen, Herr Godard, erhielt seinerseits einige vortreffliche Früchte, ebenso Herr Dieppois, Baumschulinspector in Yvetot; die anderen neuen Varietäten stammen von Liebhabern guten Ciders, welche die in ihren Pflanzungen am meisten geschätzten Sorten bekannt gemacht haben.

Gewisse Apfelsorten können ausgezeichneten Cider liefern, ohne dass man nöthig hat, sie mit andern zu mischen, z. B.: Précoce David, Saint-Laurent, Railé-Varin, Godard, Vice-Président Héron, Bramtot, de Boutteville (die am meisten parfümirte von allen) Michelin, Hauchecorne, Petit, von welch letzteren der Cider nach einer einjährigen Flaschenreife den Geschmack leichten Marsalas vollständig annehmen soll.

Die nebenstehende Tabelle bezeichnet dem Obstbauer und Landwirth die empfehlenswerthesten Sorten, sowohl in Bezug auf Ueberfluss an vorzüglichem Saft, als auch hinsichtlich der Form, Härte und Dauerhaftigkeit des Wuchses und der Fruchtbarkeit des Baumes."

Obstverwerthung*).

Die Verwerthung des Obstes durch Bereitung von Obstwein hat bereits sehr grossen Eingang gefunden, nicht nur dass Geschäfte entstanden sind, welche die Obstweinbereitung im grossen Massstabe betreiben und je Tausende von Hektolitern Obstwein erzeugten, auch sehr viele Producenten haben Proben damit gemacht, sich Obstwein für den Hausgebrauch herzustellen und so ist der Obstwein in vielen Familien als ein schätzbares Getränk bekannt geworden.

Wenn es gelingt, der Apfelweinbereitung bei den Obstproducenten allgemein Eingang zu verschaffen, was bei geeigneter weiterer Thätigkeit seitens der Vereine sicherlich der Fall sein wird, werden wir aus den Obstpflanzungen nicht nur recht ansehnliche Erträge zu gewinnen im Stande sein, sondern der Obstwein wird ein vorzügliches Mittel abgeben, dem so sehr überhandnehmenden Branntweingenusse zu steuern.

Auch mit der Herstellung marktfähigen Dörrobstes sind schätzenswerthe Anfänge gemacht worden. Von der Obst- und Gartenbauschule Bautzen wurde ein Apparat zum Trocknen des Obstes nach Reynold'schem System construirt und in Benutzung genommen.

Ein Apparat dieses Systems ist überdies in Schmölln und in Sohland a. R. in Thätigkeit gewesen. Die Apparate der Obst- und Gartenbauschule sind während des ganzen Spätjahres von Privaten zu Herstellung von Obstproducten benützt worden. Weiter hatte der Obstbauverein Löbau einen Reynold'schen Apparat beschafft und ihn an Obstproducenten zur Benutzung ausgeliehen und zwei Reynold'sche Apparate sind in der Obstproductenfabrik von Schmid-Kleindöbschütz aufgestellt.

Mit diesen Apparaten wurden Producte erzielt, welche den amerikanischen völlig an die Seite gesetzt werden können.

In Bautzen wurde eine Reihe von Versuchen über Verwerthung des Obstes angestellt, worüber in Kürze hier Folgendes bemerkt sei:

Beim Pressen von Obstwein erhielt man vom Centner Obst je nach der Qualität desselben und der Zeit des Pressens zwischen 23 und 36 Liter Obstsaft. Im December gepresstes Obst ergab nur noch geringe Mengen von Saft, dafür aber einen Obstwein von ganz vorzüglicher Qualität, da in dem schon gelagerten Obste unter Einwirkung des Sauerstoffes das noch vorhandene Stärkemehl

*) Aus „Mittheilungen des landwirthschaftlichen Kreisvereines für die Oberlausitz".

sich in Fruchtzucker umwandelte, während ein Theil der Säure zersetzt worden war.

100 Liter Saft gaben nach zweimaligem Abziehen und Entfernen der Hefe zwischen 85 und 95, also im Durchschnitt 90 Liter reinen Saft. Man erhält daher durchschnittlich aus 100 Pfund Obst 29 Liter Saft oder rund 26 Liter klaren, fertigen Apfelwein.

Berechnet man daher das Liter fertigen Apfelwein zu 12 kr., so ergibt sich eine Verwerthung für den Centner Obstes von 3 fl. 25 kr. Die Kosten der Weinbereitung werden durch die verbleibenden Rückstände gedeckt. Der Centner Pressobst wurde dagegen im Jahre 1883 noch vielfach mit 40 bis 60 kr. verkauft.

Beim Obstdörren wurden in 42 Versuchen 3777 Kg. frische Aepfel verarbeitet und 385 Kg. Ringäpfel, sowie aus den Rückständen (Schalen, Kernhäuser) 393 Kg. Obstmus gewonnen.

Die Arbeitskosten betrugen	68 fl. 15 kr.
2628 Kg. Kohlen à 0·5 kr. rund	13 „ 12 „
Abnutzung der Apparate	10 „ — „
	91 fl. 27 kr.

Berechnen wir das Kilogramm Ringäpfel zu 60 kr. und das Kilogramm Obstmus zu 30 kr., so beträgt der Werth der Producte

385 Kg. Ringäpfel à 60 kr.	230 fl. 70 kr.
393 Kg. Obstmus à 20 kr.	78 „ 60 „
zusammen	309 fl. 30 kr.
Hievon ab die Kosten	91 „ 27 „
bleibt	218 fl. 3 kr.

für die verwendeten Aepfel, womit der Metercentner mit 5 fl. 77 kr bezahlt wird.

Eine Reihe von Vorversuchen haben zu der Ansicht geführt, dass die Pectose, welche in den unreifen Früchten in grösseren Mengen enthalten ist, beim Pressen der Früchte zur Obstweingewinnung grösstentheils in den Pressrückständen zurückbleibt, da nur ein je nach dem Reifegrad der gepressten Früchte grösserer oder geringerer Theil derselben in das im Fruchtsaft lösliche Pectin übergeführt wird. Aus ganzen Früchten und sonstigen Pflanzentheilen (wie Möhren, Zuckerrüben etc.) hat man schon längst das allerwärts als Nahrungs- und Genussmittel geschätzte rheinische Kraut hergestellt und man unternahm daher den Versuch, aus den Rückständen der Obstweinbereitung ein diesem ähnliches Gelée herzustellen. Die Pressrückstände (Treste) wurden in einem gut verzinnten kupfernen Kessel mit so viel Wasser, dass das Anbrennen der Trester verhindert wurde, gekocht, bis auch die gröberen Theile völlig weich waren, hierauf unter die Presse genommen und ausgepresst. Der Saft wurde nun in dem oben beschriebenen Kessel zu einer syrupdicken Masse eingedampft, welche beim Erkalten ein sehr schönes Gelée ergab.

Das Ergebniss war folgendes: 400 Kilo Trester ergaben 90 Kilo Saft, 18·5 Kilo Gelée und brauchten 71·5 Kilo Kohle und 15 Kilo Holz.

Die Kosten der Herstellung sind:

Arbeitslohn	fl. —.75
Kohlen	„ —.37½
Holz	„ —.25
Benutzung der Apparate .	„ —.25
	fl. 1.62½

Berechnen wir 1 Kilo Gelée zu 40 kr., so beträgt der

Werth des Gesammtproductes	fl. 7.40
Hiervon ab die Kosten	„ 1.62½
bleibt	fl. 5.77½

oder der Metercentner Trester würde sich mit fl. 1.45 verwerthen. Da man aus 1 Metercentner frischem Obste im grossen Durchschnitt 42 Kilo Trester erhält, so werden die Rückstände aus 1 Metercentner Obst mit 60 kr. verwerthet und der Preis 1 Metercentners Obst stellte sich bei der Obstweinbereitung unter gleichzeitiger Verwendung der Trester zu Gelée auf 6 fl. 50 kr. + 60.4 kr. = 7 fl. 10.4 kr.

Un den in den Trestern zurückbleibenden Zucker (pro Metercentner ca. 3 bis 4 Kilo), sowie die hauptsächlich in den Schalen enthaltenen wohlriechenden Stoffe für die Apfelweinbereitung möglichst zu gewinnen, werden die Trester häufig mit etwas Wasser übergossen, einige Zeit stehen gelassen und dann nochmals ausgepresst. Der so gepresste Saft wird unter entsprechender Zuckerzugabe zum Obstsafte gegeben.

Um nun Gewissheit zu erlangen, ob auch solche abgewässerte Trester sich noch zur Geléebereitung eignen, da angenommen werden musste, dass auch hier die Gallertkörper sich in denselben Mengen, wie in den nur einmal gepressten Trestern, noch vorfinden, so wurde auch hiermit ein Versuch gemacht.

Trester, welche zweimal je 8 Tage mit etwas Wasser der Gährung ausgesetzt waren, wurden wie oben angegeben, auf Gelée verarbeitet und erhielt man folgendes Ergebniss: Trester 450 Kilo, Saft 108 Kilo, Gelée 9·5 Kilo, Kohlenverbrauch 84 Kilo.

Es betrugen die Kosten:

Arbeitslohn	fl. —.80
Kohlen	„ —.40
Benutzung der Apparate .	„ —.30
zusammen	fl. 1.50
9½ Kilo Gelée à 35 kr. .	fl. 3.32
Hiervon ab die Kosten . .	„ 1.50
bleibt	fl. 1.82

und der Metercentner dieser bis jetzt für ganz werthlos gehaltenen Rückstände macht sich, nach Abzug der Verarbeitungskosten, noch mit 40 kr. bezahlt.

Ueber eine anderweite derartige Verwendung der Rückstände von der Obstweinbereitung ist dem Berichterstatter weder aus der Literatur noch sonst wie etwas bekannt geworden und es dürfte diese Verwendung wohl neu sein. Die oben aufgestellte Behauptung, dass die Kosten der Obstweinbereitung durch die verbleibenden Rückstände gedeckt werden, dürfte durch die vorstehenden Versuchsresultate genügend bewiesen sein. Wenn man nun in Betracht zieht, dass in guten Obstjahren bedeutende Massen solcher Trester sich ergeben, deren Ausnutzung auf Branntwein (die früher an vielen Orten üblich war) bei dem jetzigen Besteuerungsmodus kaum ausführbar und lohnend ist, so möchte diese Art der Benutzung der Obstrückstände wirthschaftlich von Wichtigkeit und der Beachtung seitens der Obstproducenten wohl werth sein, umsomehr, als die Herstellung des Gelées wenig Uebung und nur einfache Apparate erfordert und das Product selbst sich sehr lange aufbewahren lässt, ohne dem Verderben ausgesetzt zu sein.

Gleichwie die Trester, lassen sich auch die Obstabfälle, die sich beim Dörren des Obstes ergeben, statt zu dem weniger leicht haltbaren, dem Schimmeln stark ausgesetzten Mus, zu dem sehr haltbaren und werthvolleren Gelée (oder auch zu Essig) mit Vortheil verwenden.

Ueber die Verwendung unreifen Obstes zu Gelée sind bereits Versuche im Gange, und wenn auch Resultate, die sich zur Mittheilung behufs Aufmunterung zu praktischen Versuchen eigneten, noch nicht vorliegen, so darf doch nach den betreffenden Arbeiten die Hoffnung geschöpft

werden, dass sich durch Geléebereitung eine gute Verwerthung des unreifen, durch Stürme vorzeitig abgeworfenen Obstes wird erzielen lassen.

Die das Hartsein der Früchte bedingende Pectose ist im unreifen Obste noch vollkommen vorhanden, sie lässt sich durch Kochen unter gleichzeitiger Mitwirkung der im Obste vorhandenen Säuren in lösliches Pectin überführen, welches nach dem Pressen der gekochten Früchte sich im Safte befindet. Bei dem Eindampfen des Saftes verwandelt sich, soweit dies nicht schon vorher beim Kochen der Früchte geschehen ist, das Pectin unter Einwirkung der ebenfalls in den Saft mit übergetretenen Pectose in Pectosinsäure (Gallertsäure) etc. Das in den unreifen Früchten in nicht geringen Mengen enthaltene Stärkemehl verwandelt sich beim Kochen unter Anwesenheit der Apfelsäure (Citronensäure), wobei wohl auch die Metapectinsäure, die sich inzwischen bildet, mitwirkt, in Fruchtzucker, so dass man wahrscheinlich aus unreifem Obste ein zuckerreicheres Gelée erhält, als aus den Obsttrestern, und falls es gelingt, die Säuren bis zu einem gewissen Grade zu entfernen, also ein besseres Product.

Mittheilungen und Correspondenzen.

Die Erziehung halbstämmiger Becherbäume in der Baumschule. Wir entnehmen der „Wiener Illustr. Gartenzeitung" die nachstehende Notiz, womit Herr E. v. Moor eine Baumform bespricht, die sich vortrefflich für Zwergstämme eignet, während sie für Hochstämme nur verworfen werden muss. Von der Ueberzeugung geleitet, dass die hohle, becherartige Baumkrone bei Obstbäumen auf niedrigem, halbhohem Stamme, zur Production von Tafelobst und vorzüglich von Winter-Kernobst, besonders geeignet ist, erlaube ich mir im Nachfolgenden die Erziehung halbstämmiger Becherbäume in der Schule zu besprechen.

Die einjährige Veredlung, sei es nun Birne oder Apfel, wird über 4—5 Knospen, 1 M. über dem Boden, und zwar mit Beibehaltung eines Zapfens abgeschnitten. Entwickeln sich die Knospen, so behält man nur vier bei, die weiter unten stehenden werden zu Verstärkungstrieben eingekürzt, die jedoch alle im nächsten Jahre in's Messer fallen.

Haben die betreffenden vier Triebe etwa die Länge von 40 Cm. (circa Ende Juni) erreicht, so wird die Krone formirt. Zu diesem Zwecke wird eine dünne Holzscheibe, deren Mittelpunkt ein Loch bildet, in die Krone gelegt, und zwar so, dass der stehen gebliebene Zapfen gerade in jenes passt, wodurch die Scheibe feststeht. An der Peripherie dieser Scheibe muss sich ein etwas abstehender Drahtkreis befinden, der das Anheften gestattet.

Noch einfacher ist es, wenn statt der Holzscheibe einfache Drahtringe von dem gleichen Durchmesser in die Krone gestellt werden, nur ist hier der Uebelstand, dass der Ring keinen Halt hat und nur durch die angehefteten Triebe festgehalten wird.

Die Ringe oder Scheiben müssen 30 Cm. im Durchmesser haben. Ende August werden sie entfernt, die Zapfen abgeschnitten und verstrichen.

Im nächsten Jahre schneidet man die vier Triebe etwa auf zwei Drittel zurück, jedoch muss das Schnittauge ein nach aussen stehendes sein, jedenfalls sich aber unter der Biegung befinden, welche durch das Anheften an den Drahtring entstanden ist.

Von den erscheinenden Nebentrieben werden jene welche passende Stellung haben, das heisst sich nicht drängen und schön nach aussen wachsen, beibehalten; die übrigen werden verkürzt und fallen dann im August mit den Verstärkungstrieben am Stamm, welcher nun einigermassen abgehärtet und durch schon vorhergehendes allmäliges Auslichten derselben dazu vorbereitet wurde, in's Messer.

Im Herbste ist der Baum abgebbar und dauert die Erziehung, von der Veredlung an gerechnet, drei Jahre.

Die Birne William, von den Amerikanern als die beste und ertragreichste Birne unter dem Namen Bartlett geschätzt, gehört zu den Sommerfrüchten. Sie bildet auf Wildling einen starkwüchsigen Baum, der aber viel schwächer auf Quitte wird, und ist sehr fruchtbar. Als Halbstamm, Pyramide, Spindel, Palmette, Candelaber, im freien Obstgarten sowohl, wie am Spalier, überall gedeiht sie in wärmeren Lagen gut.

Die Frucht ist gross, manchmal sehr gross, länglich, citronengelb, fein punktirt, oftmals mit rosa Vermillion überhaucht. Das Fleisch ist sehr fein, zerfliessend; der Saft hat ein erhabenes musquirtes Parfüm. Die Reifezeit tritt im August und September ein.

Die Frucht sollte immer nach und nach geerntet werden, weil bei gleichzeitiger Abnahme aller Früchte eine solche Menge zugleich reif wird, dass sie kaum anzubringen und zu verwenden sind. Man unterwirft den Baum alljährlich einem Schnitte, selbst als Halbstamm, der Form, welche in England und von den Amerikanern für diese treffliche Bartlett- oder Williambirne allgemein angewendet wird. In England bilden die Obstgärten der William noch eine ganz aristokratische Production, doch ist es nothwendig, die guten und fruchtbaren Sorten zu popularisiren und überall bekannt zu machen, wenn auch ihre Grösse nicht ausserordentlich ist. Dies haben die Amerikaner verstanden. In riesigen Obstplantagen, bepflanzt mit der Bartlett, versorgen sie die Märkte von New-York, Philadelphia, Boston etc. mit dieser schönen und ausgezeichneten Frucht.

Die amerikanische pomologische Gesellschaft citirt einen ländlichen Obstgarten in der Grafschaft Surrey in Virginien, welcher 20.000 Birnbäume auf 80 Hektaren enthält. Beinahe nur die Sorte William ist ausgepflanzt; kaum ein Zwanzigstel besteht aus Clapp's Favorite. Die Früchte werden zwischen dem 20. Juni und 10. Juli abgenommen und werden auf eigenen Tabletten in Obstkammern einige Tage ruhen gelassen, hierauf in Kisten verpackt und zu Schiff nach New-York und Boston versendet. Im Jahre 1882 versendete die Gesellschaft, welche dieses Gut exploitirt, 4000 Kisten Birnen im Werthe von 65.000 Francs, so dass sie ihren Actionären 50% Interessen von ihrem Capital zahlen konnte.

Auch in der Umgebung von Paris gibt es zahlreiche Beispiele von Pflanzungen der Williams auf Bäumen, die dem Schnitt unterworfen werden. Zu Angers kennt man einen Garten, 2 Hektare gross, der nur die Birnen William und Beurre Giffard, alle in mehr oder weniger regelmässiger Pyramidenform gezogen, enthält und seinem Eigenthümer bis 2000 Francs einträgt. In dem angenehmen, warmen Klima von Anjou ist die Aberntung dieser Birne schon mit Ende Juli abgeschlossen und es wird gewöhnlich das Hundert Früchte auf dem Baume mit 5—6 Francs bezahlt.

Aus diesen Beispielen ersieht man, dass auch die Bepflanzung von Sommerfrüchten ihren guten Ertrag liefern

kann, insbesondere, wenn die gute, warme Lage eine frühere Reifezeit bewirkt und die Nähe einer grossen Stadt oder die gute Gelegenheit dahin, den Absatz zu einem gesicherten macht. Also für diese Fälle empfehlen wir unsern Freunden die Amerikanerin „Bartlett".

Japanische Frucht cultivirt. In Florida in Nordamerika wird seit kurzer Zeit eine aus Japan eingeführte Gattung der Persimon-Frucht cultivirt, die unter dem Namen „Panarasche" bekannt ist und die Grösse und auch die Form einer mittelgrossen Birne besitzt. Nach dem, was man weiter über diese Frucht hört, soll diese eine glatte, goldgelbe Schale haben, die gegen die Spitze der genannten Frucht hin einen röthlichen Anflug hat. Die Frucht ist süss, schmackhaft und saftig und hat ein liebliches Aroma. Eine Aehnlichkeit mit den bei uns einheimischen Persimons (Diospyros virginica) hat sie nicht, ausser in der Blüthe und dem Kelch, welch' letzterer an der Frucht bis zur Reife derselben haften bleibt. In Florida gilt diese Art noch als eine Seltenheit, doch soll sie rasche Verbreitung finden, und wird vielleicht schon in wenigen Jahren den beliebten Florida-Apfelsinen in unseren Märkten Concurrenz machen, denn die neue Obstsorte soll reichliche Ernten ergeben, und der betreffende Baum dieser Gattung trägt bereits nach 2 Jahren.

Es dürfte sich hier um nichts, als die einer Pflaume mehr ähnliche japanische Mispel (Eryobotria japonica) handeln, welche in der Umgebung von Neapel schon seit 3 Jahrzehnten angebaut wird, und deren Anbau immer mehr Ausbreitung gewinnt. Auch in Triest kommt der Strauch im Freien fort und fructificirt reich; bei uns muss er den Winter über in's Kalthaus gebracht werden, wo er mit seinen schönen, starken, immergrünen Blättern eine gute Zierpflanze abgibt. Mit der Zeit dürften vielleicht härtere Sorten eingeführt oder erzogen werden, da wir schon hier in Wien von gelungenen Ueberwinterungsversuchen im Freien gehört haben. Die Frucht kommt ziemlich viel auf den Wiener Markt und wird mit 6 kr. — auch nur mit 2 und 1 kr. bezahlt.

Ein interessanter Fruchtmarkt. Cantazara ist der Hauptort der Provinz Calabria ulteriore II im südlichen Italien. Wunderbar ist die Mannigfaltigkeit der Früchte, die man hier auf dem Markte sieht. Cactusfeigen, Citronen, die ersten Semper dolce-Orangen, die schon im grünen Zustande angenehm und geniessbar sind, Granatäpfel, frisches Johannisbrod, grüne, braune, violette und schwarze Feigen, grüne frische Mandeln, Bericocci (ein Mittelding zwischen Pfirsichen und Aprikosen), Mispeln, Sorbusfrüchte, die Beeren von Physalis Alkekengi werden hier in Mengen ausgeboten, zusammen mit köstlichen Aepfeln, von denen die von Gimigliano den besten normännischen nicht nachstehen. Daneben Gurken, Melonen, Kürbisse, Wassermelonen in ungeheuren Vorräthen; Kastanien, Haselnüsse, Pinienzapfen und Trauben, letztere von einer Grösse, dass man sich nach Canaan, in's gelobte Land, versetzt glaubt. Aus dem Gebirge bringen die Frauen den köstlichen Agaricus deliciosus, den rosita della Sila, mit seinem schönen röthlichen Hute und im Sommer massenhaft Erdbeeren und Himbeeren. An Gemüsen trifft man neben den in Italien überall häufigen Zuchetti und dem Pimiento hier die orientalischen Bamieh (Früchte von Hibiscus esculentus), die Hauptrolle aber spielen die Pommi d'oro, die Tomaten, sowohl die wilden (richtiger die verwilderte Lycopersicum cerasiforme), wie die zahmen, oft riesigen Gartenformen. Sie werden in fabelhaften Quantitäten consumirt und für den Winter über eingemacht. Zu letzterem Zwecke kommen die Frauen der ganzen Nachbarschaft zusammen und die Fabrikation der Conserva di pommi d'oro ist genau ein solch' häusliches Fest, wie bei uns das Birnenabschälen vor dem Honigkochen (Birnenhonig) oder in den Nüssegegenden das Nusskernen, wovon ein älterer deutscher Dichter eine so schöne poetische Schilderung gegeben hat.

Zwergobstgarten. Dr Ahrendt, prakt. Arzt, besitzt in Simferopol einen 1·6 Hektar grossen Zwergobstgarten, zu dessen Bepflanzung die Bäume seinerzeit aus Deutschland und Belgien verschrieben wurden, und zog gleichviel Weisse Winter-Calville und Pariser Rambour-Reinette, sämmtlich auf Paradiesäpfel veredelt. Alle diese Bäume wurden in der Ueberzeugung, dass für die Erziehung des Tafelobstes die Becherform besonders praktisch sei, in dieser Form mit 8—12 Formästen durch den Besitzer selbst herangezogen Diese Aepfel wurden in allseitiger Entfernung von 3 M. in Parcellen zu je 2 Längsreihen gepflanzt und zwischen dieselben Birnpyramiden in grösseren Abständen vertheilt, und zwar: Duchesse d'hiver (Späte von Toulouse), Duchesse d'Angoulême, Beurre Diel, Beurre Bosc, Fondante de Bois (Holzfarbige Butterbirne). Die Bearbeitung des Bodens geschah nach Nothwendigkeit und zur Erlangung schöner Becherformen wurden in den Kronen Drahtringe angebracht. Im Frühjahre und Herbst wurde umgegraben und in den späteren Jahren der Sommerschnitt zur Erzielung gut entwickelter zahlreicher Fruchtknospen angewendet. Nach 10 Jahren waren die Bäume mannshoch und vollkommen ausgebildet.

Das sechste Jahr nach der Pflanzung (1878) brachte die erste reiche Ernte, der indessen zwei etwas bescheidenere vorangingen; noch günstiger fiel sie im Jahre 1879 aus. Das Jahr 1880 brachte in Folge des abnormen Winters nichts; die Ernte 1881 wurde in Folge sehr ungünstiger Frühjahrswitterung und massenhaften Auftretens des Anthononus pomorum sehr decimirt. Die Ernten 1882 und 1883 waren wieder ungleich günstiger, besonders die des verflossenen Jahres. Unter 5 bis 6 Rubel für das Pud (16 Kg.) wurde nie verkauft und war die Einnahme 1879 2000 Rubel (400 Pud).

Die Früchte zeigten eine sehr vollkommene Entwicklung, so dass sie auf einer landwirthschaftlichen Ausstellung zu Odessa mit einer goldenen Medaille ausgezeichnet wurden. Durch den strengen Frost von 1879 auf 1880 hat merkwürdiger Weise die Pariser Rambour-Reinette bedeutend mehr gelitten, als der Weisse Winter-Calville, von dem nur die Fruchtknospen und Triebspitzen (ungenügend ausgereiftes Holz) abgefroren sind. Die Pariser Rambour-Reinette hat dagegen im zwei- bis dreijährigen Holz so stark gelittten, dass dasselbe im folgenden Sommer gänzlich trocken wird. Die weiter unten und sehr zahlreich entstandenen kräftigen Triebe wurden alle auf Weissen Winter-Calville umoculirt, weil dieser sich widerstandsfähig zeigte.

Auch die Birnpyramiden wurden, weil sich die Kesselform als sehr geeignet zur Erziehung vollkommenen Obstes erwies, von Herrn Ahrendt sämmtlich über dem untersten Astring, etwa 40 Cm. über dem Boden geköpft und zu einfachen Kesselbäumen mit einem Durchmesser von circa 4 M. umformirt. Es wurden je acht 3 M. hohe Eisenrohre in regelmässigen Abständen eingegraben, Drahtringe daran befestigt und an diese die Formäste, 32 an der Zahl, angeheftet. Diese Zahl scheint gross; es waren aber immer noch 40 bis 45 Cm. seitliche Entfernung zwischen den einzelnen Formästen.

Dieser Garten, der einzige in der Art in der Krim, erregt dort viel Interesse und übt auf das Gedeihen des Obstbaues in der Krim einen sehr günstigen Einfluss aus.

Früchte. (Octoberbericht von Hrn. H. Nördlinger & Co. 98 & 100 Pearl St. New York.) Neue Früchte kamen bis jetzt nur in spärlichen Quantitäten hier an und werden in Folge dessen trotz des schleppenden Geschäftsganges Preise festgehalten. Einige unbedeutende Pöstchen 1884er türk. Pflaumen wurden zum Import-Kostenpreise verkauft. Von türk. Pflaumen 1883er Ernte dürften ungefähr 2000 Fass hier auf Lager sein und wären Inhaber gern bereit, zu 4 Cts. zollfrei, Ordres für nennenswerthe Quantitäten anzunehmen, aber die Kauflust für diesen Artikel fehlt gänzlich, denn der Consum in der Saison 1884/85 wird voraussichtlich nicht halb so gross werden, als er 1883/84 gewesen. Zur Begründung unserer Ansicht führen wir folgende Factoren auf: erstens eine sehr grosse Apfelernte und dementsprechend niedrige Preise; zweitens Niederliegen der meisten unserer einheimischen Industrien, wodurch eine Masse Arbeiter ihres Einkommens verlustig geworden sind, und der Arbeiter ist in Amerika der Hauptconsument von türk. Pflaumen, was unsere Freunde nicht ausser Acht lassen wollen.

Pflaumenexport aus Böhmen. Wie aus Prag gemeldet wird, hat der Export von getrockneten Pflaumen in letzter Zeit einen immensen Aufschwung genommen. Aus der Elbgegend werden so grosse Quantitäten zur Verladung gebracht, dass es an nöthigem Schiffsraum gebricht, um all' die sich herandrängenden Partien zum Versandt zu bringen. Das Gros des Pflaumenexportes ist für Amerika bestimmt; ausserdem gehen täglich an 30—40 Waggons nach den verschiedenen norddeutschen Plätzen. Das grösste Productionsgebiet Böhmens, die Gitschiner Gegend, ist zudem noch gar nicht in Action getreten, und werden dort die Packungen erst jetzt beginnen. Die Pflaumenernte Böhmens ist in diesem Jahre so günstig ausgefallen, wie schon seit etwa 20—25 Jahren nicht, und dürfte die Schätzung von 250.000 q eher zu niedrig als zu hoch gegriffen sein. Dabei sind die Qualitäten vorzüglich und gehört die Stückzahl von 95—100 per ½ Kg. gar nicht zu den Seltenheiten. In der Elbgegend findet sich sogar die Stückzahl von 70 per ½ Kg. vor.

Anstrich der Mistbeetfenster und der Holztheile an der Aussenseite von Gebäuden etc. Nachdem der Gärtner schon sehr bald an die Herrichtung der Mistbeete denken muss, glauben wir den nachfolgend beschriebenen, praktisch bewährten Anstrich für Holz im Garten mittheilen zu sollen. Herr Kober, der Inhaber einer chemischen Fabrik, versichert, dass der dreimalige Anstrich mit Wasserglas, und nachdem dieses getrocknet, das Ueberstreichen desselben mit einer verdünnten Lösung von einem Theile Schwefelsäure in sechs Theilen Wasser ein vorzügliches Resultat ergibt, indem durch diesen Ueberzug alle Feuchtigkeit vom Holze abgehalten und dasselbe auf sehr lange Zeit vor Fäulniss geschützt werde.

Insectenfangleim. Wir sind wiederholt angegangen worden, die Bereitung des Brumataleims nochmals anzugeben. Hier folgt das Recept einer der besten und billigsten Zusammensetzungen. Koche 2½ Kg. Rüböl mit ½ Kg. Schweinfett bis auf ⅔ der Masse ein und versetze dieses dicke Oel mit einer Masse, die durch vorheriges Zusammenmischen von ½ Kg. dicken Terpentins mit ½ Kg. geschmolzenen Kolophoniums entstand. Diese Masse wird unter beständigem Umrühren dem Oel zugesetzt, muss sich, wenn es richtig bereitet, nach dem Erkalten, ohne abzufliessen, gut aufpinseln lassen und erhält sich dann vier Monate lang klebrig.

Die Ostheimer Weichsel. Nachdem die Maikirsche und andere Sorten gezeigt, dass sie dem nordischen Winter nicht widerstehen können, hat ein Liebhaber unter 63° n. Br. Versuche mit der Ostheimer Weichsel gemacht und sie vollkommen widerstandsfähig gefunden. Er berichtet in Tidning för Trädgartsodlare darüber Folgendes: Genannte Sorte ist ganz hart und trägt schon als junger Strauch reichlich grosse runde, saftreiche, mildsäuerliche, dunkelbraune Kirschen, die etwas später reifen, als die weissen Süsskirchen. Die jungen Bäume soll man nicht zu reichlich tragen lassen, weil sie für's nächste Jahr ermatten und die Frucht dann viel später reif wird. Die Sorte ist ein Strauch und kann auf hohe Stämme veredelt werden, wo sie hübsche, halb hängende Kronen bildet; wurzelechte Exemplare bleiben Sträucher und pflanzen sich durch Wurzeltriebe fort. Der Strauch gedeiht in jedem Boden, zieht aber die trockene, warme Lage der kalten in schwerem Boden vor, obwohl er auch hier reichlich trägt. In einer Anmerkung wird auf die frühe englische Morelle aufmerksam gemacht, die auch ganz hart sei und mit Vortheil bis in Norrland gebaut werde, aber etwas früher reife als die Ostheimer Weichsel.

Blumen- und Gemüsegarten.

Paradeisäpfel.

Der Paradeisapfel oder die Tomate hat bei uns schon das Bürgerrecht erlangt, wenn er auch noch nicht so stark benützt wird, wie in Ungarn und Italien. Wien bezieht und verzehrt enorme Quantitäten, aber noch immer wenig gegen die riesigen Massen, die wir z. B. Mitte September in Pest-Ofen ausgeboten sahen, wenig gegen die Menge, die den Gemüsemarkt im Allgemeinen in Italien, in Triest etc. nicht grün, sondern wirklich roth erscheinen lassen, denn dort beherrschen Tomaten ganz das Terrain. Die Frucht scheint aber dem menschlichen Organismus so zuträglich zu sein, dass sie ihren Eroberungszug auch schon über den Norden Deutschlands ausgedehnt hat; alljährlich werden dort grössere Mengen eingeführt und man fängt an, denselben Geschmack abzugewinnen. Und es ist wahrlich auch eine Art Obstgeschmack darin, der, wenn man ihn einmal goutirt hat, immer schmackhafter und angenehmer erscheint. Wir können nun wohl den Paradeisapfel oder die Tomate nicht dem Obste zuzählen, weil er sehr selten roh genossen wird, aber immerhin unsern besten Gemüsefrüchten. Darum unterlassen wir es wiederholt nicht, sobald sich uns die Gelegenheit darbietet, auf dessen Verbreitung hinzuwirken, dessen Anbau und Genuss zu besprechen und anzuempfehlen.

Ein Hinderniss seiner Verbreitung bildete anfangs die viel zu spät eintretende Reife der eingeführten Sorten, die einen langen, warmen Sommer beanspruchen, um eine erkleckliche Ernte zu liefern. Mancher Gärtner verliess die Cultur des Paradeisapfels wieder, weil sie sich nicht rentirte. Das ist nun gegenwärtig insoferne besser geworden, als man durch Culturversuche und Selection Sorten gewonnen hat, die auch in kälterem Klima einen anständigen Ertrag ergeben. Darunter haben wir im heurigen Jahre in den Samenculturen, die Herr Rudolf Abel in Hietzing neu angelegt hatte, eine erst eingeführte Sorte „Roi Humbert" kennen gelernt, die wir allgemein anempfehlen können, weil sie sich bei mittelgrossen Früchten

sehr reichtragend zeigt und auch die meisten Früchte derselben gut ausreifen. Die nachstehende Abbildung (Fig. 104) haben wir nach einer dort abgebrochenen Fruchttraube eigens zeichnen lassen; wir haben aber noch grössere Früchte und Trauben an den Stöcken, die überreich behangen waren, gesehen und können die Sorte Jedermann auf's Beste empfehlen. Sie hat einen ausgezeichneten Geschmack und eine sehr schöne scharlachrothe Färbung. Die glatten, zeitlich reifenden Früchte sind eben so gut zum Füllen, wie zum Einlegen und wegen der wenigen Samenkörner auch zur Bereitung von Salsen und Pasten zu verwenden.

Eine ähnliche, aber noch frühere Sorte unter dem Namen „Merveille d'Italie", welche in diesem Herbst in den Handel gebracht wurde, wird von der deutschen Gärtnerfirma Damman & Co. in Portici bei Neapel folgendermassen beschrieben: Der Paradeisapfel „Wunder von Italien" ist sehr frühzeitig, sehr starkwüchsig und ausserordentlich ertragreich, dabei witterungshart. Er hatte noch nie von einer der bei den Tomaten jetzt auftretenden Krankheiten zu leiden, die besonders bei den grossfrüchtigen Sorten die Ernte so oft in Frage stellen. Er bleibt niedrig und liebt es, auf beigesteckte Erbsenreiser hinaufzukriechen, d. h. er muss gestiefelt werden. Seine Früchte sind gross, in der Form einer Birne, ein bischen an den zwei Gegenseiten abgeflacht, von carminrother Farbe und bildet ganz ansehnliche Trauben. Das Fleisch ist sehr voll und fest und enthält nur ganz wenige Samen. Die Frucht ist von ausgezeichnetem, sehr angenehmem Geschmacke und erhält sich sehr lange frisch, wenn man sie richtig behandelt, ein nicht genug zu schätzender Vorzug. Die grosse Frühzeitigkeit der Frucht erlaubt die Cultur dieser Sorte auch in ziemlich kalten Gegenden und selbst in den ungewöhnlichsten Jahreszeiten als Spät- oder Frühtreiberei. Alle diese Eigenschaften geben der Varietät einen ganz ausnahmsweisen Werth.

Unter den anderen Sorten bleibt Trophy immer die beste und empfehlenswertheste, alle übrigen übertreffend. Es macht dies besonders die ansehnliche Grösse, frühe Reifezeit, die glatte, apfelartige Form, der gute Geschmack und die reiche Fruchtbarkeit, wenn man ihr sonnige Lage, guten Boden und Wasser zukommen lässt.

Graz. *Wanderversammlung des k. k. österr. Pomologen-Vereines.* Dieselbe fand am Samstag den 15. November in Liebenau, eine halbe Stunde südlich von Graz, statt. Gegen 10 Uhr hatten sich circa drei Dutzend Herren und drei Damen in dem Gebäude der „Centralstation für Obst- und Gemüseverwerthung", einer ehemaligen Fabrik, zusammengefunden. Der Obmann des k. k. österr. Pomologen-Vereines, Herr Heinrich Graf Attems, Leechwald, Graz, eröffnete nach kurzer Ansprache die Versammlung

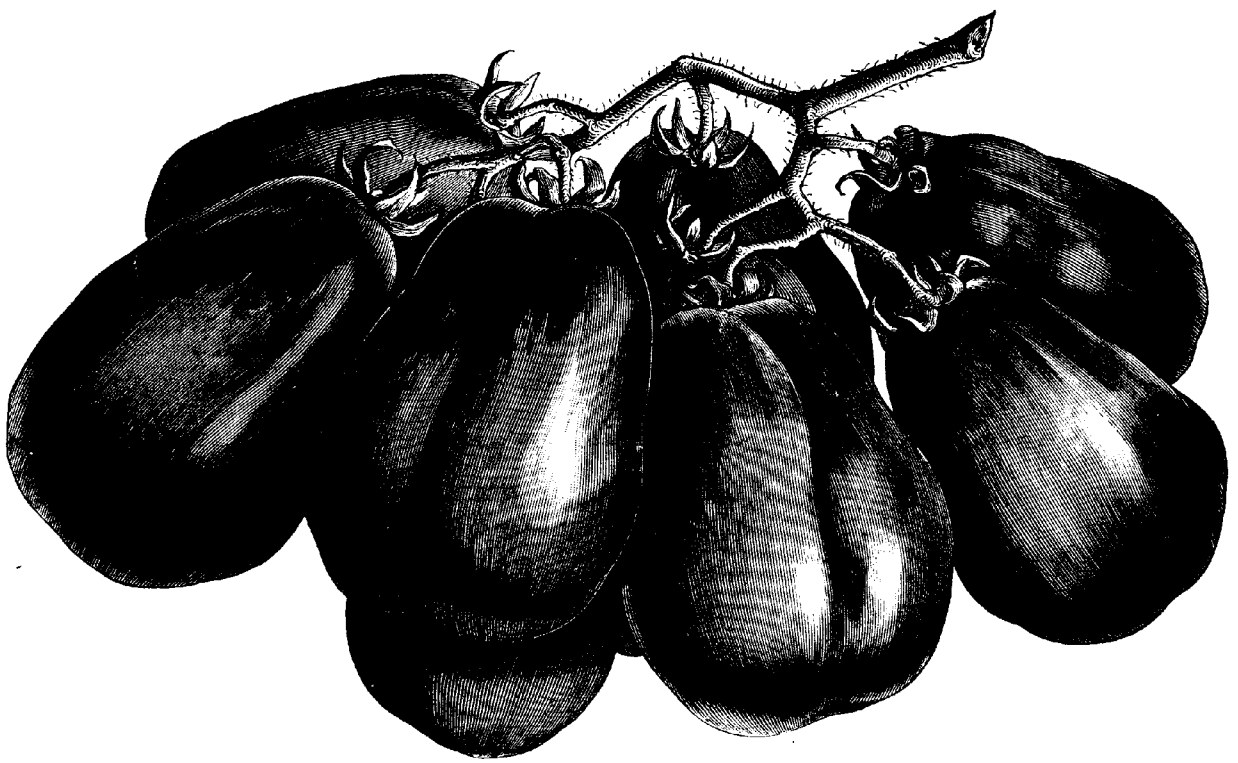


Fig. 104. Paradeisäpfel.

damit, dass er die Herren einlud, sich in die Dörrräume zu begeben, um die nach vier verschiedenen Systemen construirten Dörrapparate zu besichtigen. Mit dem bekannten trefflichen, klaren Vortrage erläuterte er dieselben. Es sind ein Alden-Apparat, ein modificirter kleinerer Alden-Apparat, ein Reynolds-Apparat, an dem auch schon Aenderungen vorgenommen worden waren, und ein Rider's Dörrofen. Wir wollen vorderhand die ersteren übergehen, weil die Construction derselben ziemlich allgemein bekannt ist, und uns nur kurz mit dem letzteren befassen. Derselbe besteht aus einem schrägen übereinanderliegenden doppelten Hürdenschachte. In der oberen Abtheilung liegen 3 Hürden übereinander und es werden immer durch das Einlegen neuer Hürden die früher eingesetzten emporgeschoben, bis sie am oberen Ende anlangen, wo sie in den unteren Theil des Schachtes übertragen werden und wieder nach und nach abwärts wandern, bis sie wieder zu dem Einlegepunkte, der sich oberhalb eines gewöhnlichen Mantelofens befindet, zurückgelangen, um von dort mit dem vollständig getrockneten Obste herausgenommen zu werden. Das Princip zu dieser Vorrichtung ist ein sehr gutes und

scheint dieser Dörrofen einer Zukunft entgegenzugehen. Die Wärme wird hierbei sehr gut ausgenützt, die Bedienung des Ofens und der Hürden ist eine leichte und das Trocken geschieht durch die am Ende des Schachtes angebrachte Oeffnung, welche einen grossen Theil der Feuchtigkeit der Luft ableitet, sehr rasch unter Lieferung eines vortrefflichen Productes. Nach der Besprechung der verschiedenen Systeme, auf die wir noch ausführlich zurückkommen werden, wurde der Arbeitssaal besichtigt, in dem etwa 40 Mädchen und Frauen arbeiten, u. zw. unter Benützung verschiedener Schäl-, Schneide- und Ausstechmaschinen. Es sind davon die bewährtesten angeschafft worden und werden sie der eingehendsten Prüfung unterzogen. Das Herrichten des Obstes, das Belegen der Hürden, das Verpacken des trockenen Obstes, sowie die verschiedenartigsten Proben desselben gaben eine Menge zu sehen und wurde von den Theilnehmern eifrigst studirt. Ein Mitglied aus Görz hatte Proben von dem dort gefertigten Trockenobste mitgebracht und forderte zum Vergleiche auf. Die wunderschönen schneeweissen Ringschnitte von dem Lichtenwalder Wachsapfel, welche die schönsten gedörrten Aepfel liefern, herrliche Pflaumen und äusserst schmackhafte Pfirsichschnitten zeigten, dass die Sache mit richtigem Blicke und grossem Eifer durchgeführt wird. Es wurden sodann die oberen Räume besucht, in welchem viele hundert Centner der vorzüglichsten steierischen Apfelsorten lagerten, die alle binnen der nächsten acht Tage verarbeitet werden sollten. Es war der Anblick dieser riesigen Menge für den Obstzüchter jedenfalls ein äusserst interessanter, und gab die Besprechung der einzelnen Sorten zu lebhaften Debatten Veranlassung.

Nach einem kurzen Gabelfrühstück wurde Nachmittags die Besichtigung der Anstalt fortgesetzt, Pressen, Kessel und Vorrichtungen zur Gelée- und Essigbereitung besichtigt, sowie die fertigen Waaren eingehend geprüft.

Der Abend vereinte den grössten Theil der Versammlung in der neuerbauten schönen Ressource in der Stadt Graz, wo die lebhafteste Discussion über die Obstverwerthung, mit Nutzanwendung der Erfahrungen der Centralstation, stattfand und gleichzeitig Obstmärkte und Obsthandel in jeder Richtung erörtert wurden. Die Leitung der Verhandlungen führte mit bewährter Hand Graf Attems.

Am Sonntag den 16. fand im Saale des Hôtels „zur Stadt Triest“ die statutenmässige Generalversammlung des Pomologen-Vereines statt, in welchem der gedruckt ausgegebene Bericht zur Verlesung gebracht wurde. Im Namen des Landesausschusses begrüsste Baron Berg den Verein mit dem Wunsche, dass sein Streben dem besten Erfolge entgegengehe. Es langten Begrüssungsschreiben vom Statthalter Baron Kübeck, von den Landesbehörden in Krain, Tirol, Vorarlberg und Salzburg, vom Obstbauvereine in Schlesien, vom deutschen Pomologen-Vereine, vom ungarischen Ackerbau-Ministerium, vom Kronprinz Rudolf-Obstbauverein, vom Osnabrücker Gartenvereine und von der Gartenbau-Gesellschaft in Görz ein. Ueber die weiteren Verhandlungen werden wir im nächsten Blatte berichten.

Zuschriften in Redactions-Angelegenheiten sind gefälligst an die Redaction: **Wien, VI. Mollardgasse 41**, zu richten.

Für den Inhalt der Inserate ist die Redaction nicht verantwortlich.

Special-Offerte aus den Baumschulen von Hynek F. Páv

Lissa a. d. Elbe in Böhmen.

Grösstes und leistungsfähigstes inländisches Etablissement für diverse

Wildlinge und Edlungsunterlagen.

Gegen Cassa netto:

	1000 fl.	10.000 fl.
Apfelwildlinge (Vorrath 500.000)		
3jähr., verpflanzt, extra schön, veredlungsfähig	25	240
2jähr., „ I. Auswahl, „	15	145
1jähr. Sämlinge, I. „ copulirstark	10	95
Doucinapfel-Abtrennlinge (Vorrath 15.000)		
2jähr., verpflanzt (heuer besonders schön)	30	—
Paradiesapfel-Sämlinge (Pir. Mal. sibirica, 50.000)		
3jähr., verpflanzt, extra stark, veredlungsfähig	30	285
2jähr., „ I. Auswahl, „	25	240
Paradiesapfel-Abtrennlinge (Mal. frutescens)		
2jähr., verpflanzt, I. Auswahl	32	—
Birnwildlinge (Vorrath 250.000)		
3jähr., verpflanzt, extra stark, veredlungsfähig	32	300
2jähr., „ I. Auswahl, „	25	—
2jähr. Sämlinge, I. „ „	20	195
1jähr. „ I. „ copulirfähig	15	145
Quittenschösslinge und Sämlinge (Vorrath 15.000)		
2jähr., verpflanzt, I. Auswahl, veredlungsfähig	28	—
Süsskirschenwildlinge (Vorrath 100.000)		
2jähr., verpflanzt, I. Auswahl	15	145
1jähr. Sämlinge, Extra-Auswahl	12	115
1jähr. „ I. Auswahl	8	75
Mahalebkirschen (Vorrath 50.000)		
1jähr. Sämlinge, extra stark	12	115
1jähr. „ I. Auswahl	8	75
Prunus Myrobolana (Vorrath 500.000)		
2jähr., verpflanzt, I. Auswahl, veredlungsfähig	18	175
2jähr. Sämlinge, extra stark, „	20	—
2jähr. „ I. Auswahl, „	15	145
1jähr. „ I. „ copulirstark	10	95
1jähr. „ II. „ noch schön	6	55
Prunus St. Julien (Vorrath 700.000)		
2jähr. Sämlinge, extra stark, veredlungsfähig	25	—
2jähr. „ I. Auswahl, „	20	195
1jähr. „ I. „ copulirstark	15	145
1jähr. „ II. „ auch noch schön	10	95
Hauswetschkensämlinge (Prunus domestica)		
2jähr., schöne Auswahl	18	—
1jähr., I. Auswahl	12	110
1jähr., II. „ zum Piquiren	7	65

	100 fl.	10.000 fl.
Prunus spinosa, Schlehe (Vorrath 15.000)		
2jähr. Sämlinge, I. Auswahl	15	—
1jähr. „ I. „	10	—
Rosa canina (Vorrath 1,000.000)		
2—3jähr., verpflanzt, I. Auswahl, veredlungsfähig	14	135
1jähr. Sämlinge, I. Ausw. (nächsten Sommer oculirfähig)	6	55
1jähr. „ II. „ zum Piquiren	4	35

Ribes aureum

(Vorrath 10.000)

allergrösstentheils 2jährig verpflanzt, Stück für Stück reichlich bewurzelte Pflanzen als Stachel- und Johannisbeer-Unterlagen zu Kronenbäumchen:

	100	1000
I. Grösse, 120—150 Cm. Veredlungs- (150—200 Cm. Total-) Höhe	9	80
II. Grösse, 100—120 Cm. Veredlungs- (130—150 Cm. Total-) Höhe	7	65
Crataegus oxyacantha (Weissdornpflanze)	1000	10.000
3jähr., verpflanzt, I. Auswahl	12	110
2jähr., „ I. „	9	80
Robinia Pseudoacacia (Vorrath 80.000)		
Sämlinge, I. Grösse 80 bis über 120 Cm. hoch, entsprechend stark	10	95
Sämlinge, II. Grösse 50—80 Cm. hoch, entsprechend stark	6	55
Tilia platyphylla (Vorrath 15.000)		
3jähr., verpflanzt, I. Auswahl, sehr schön	25	—
2jähr., „ I. „ ebenfalls schön	20	—
Mahonia aquifolium	100	1000
1jährige kräftige Sämlinge	2	15
Clematis viticella, beste Unterlage für grossblumige Clematis		
1jähr. Sämlinge	2	—
2jähr. „ verpflanzt	5	—

Stachelbeer-Kronenbäumchen

in 60 bestausgesuchten englischen Sorten mit Namen:

120—150 Cm. hoch bis zur Krone, sehr schöne, starke Pflanzen	55	—
100—120 „ „ „ „ „ „ „ „ „	45	—

P. S. Sämmtliche hier aufgeführten Pflanzen werden nur sehr egal sortirt versendet, indem es meine reichen Vorräthe zulassen. Die Bedienung ist eine streng reelle, worüber mir eine Reihe Belobungsschreiben zu Gebote stehen. (36)

L. SPATH,
Baumschule
bei Rixdorf-Berlin

(7)

empfiehlt grosse Vorräthe von: **Obstbäumen** in allen Formen, ***Alleebäumen, Ziergehölzen,*** Coniferen, Rosen, Obstwildlingen, Forst- u. Heckenpflanzen, Erdbeer- und Spargelpflanzen, Maiblumenkeimen und ***Blumenzwiebeln.***

Kataloge gratis und franco.

Insectenleim zum Abfangen der die Obsternte schädigenden Insecten verkauft in vorzüglicher Qualität die Kilobüchse mit 1 fl. 20 kr. **Woldemar Hintze** in **Pettau**, Steiermark.

Der
Katalog der Obstbaumschulen
von (25)
Georg W. Gaedertz
steht auf Verlangen gratis und franco zu Diensten.

ROSEN
in vorzüglicher Beschaffenheit, reicher Auswahl in den besten älteren Sorten, sowie Neuheiten (bis zum Jahre 1884) **Camellia japonica, Azalea indica, Rhododendron, Gehölze und Obstbäumchen** etc. empfiehlt zum Herbstbezuge
die gräflich Thun'sche Gartenverwaltung
in Tetschen (Böhmen).
Franz Josst, Obergärtner.

Preisliste auf Verlangen kostenfrei.

Zur besonderen Beachtung, dass unsere sämmtlichen Rosenvorräthe nur auf vorzüglich bewurzelte **baumschulmässig selbst gezogene Wildlinge** veredelt sind. — Gesammt-Collection 2000 echt benannte Arten.

Bestellungen auf Rosen-Edelreiser zur Winterveredlung werden recht früh erbeten. (33)

Klenert & Geiger,
I. steiermärkische (30)
Rosen- u. Obstbaumschulen
Graz, Steiermark,
empfehlen
grosse Vorräthe von: **Rosen, Obstbäumen, Obststräuchern, Obstwildlingen, Erdbeeren, Zierbäumen** und **Sträuchern** etc.
Kataloge gratis.
Ein richtig benanntes Obstsortiment ist aufgestellt und laden zum Besuche ein.



Wichtig für Obstbaumbesitzer!
Herbst-Saison.
L. Pichler's Insectenleim
(Prämiirt von der k. k. Gartenbau-Gesellschaft Wien.)
Wien, VII. Westbahnstr. 50.

Einziges Mittel zur Vertilgung des den Obstbäumen so schädlichen **Frostnachtspanners**, des **Blüthenbohrers**, sowie der **Obstmade** etc. ½ Kilo-Büchse genügt für 30 Bäume und kostet **nur 75 kr. ö. W.** Hiezu **Papierringe** 50 Stück **90 kr. ö. W.**

Kaltflüssiges Baumwachs
zum Veredeln und Verstreichen der Wunden an den Bäumen. (39)
In Blechbüchsen à **30, 50 kr.** und **1 fl.**

Baumwachs in Stangenform ½ Kilo **80 kr.**, ¼ Kilo **40 kr.** — **Cocosschnüre**, bestes und billigstes Material zum Anbinden der Bäume. 1 Kilo (circa 240 Meter) **72 kr.** 1 Kilo (circa 80 Meter) **48 kr.** — **Japanesischer Bast** ½ Kilo **60 kr.** — Jeder Bestellung liegt eine ausführliche Gebrauchsanweisung bei. Zahlreiche Atteste über günstige Erfolge liegen zur Einsicht auf.

☞ *Prospecte und Preis-Courante gratis.* ☜

Korselt & Comp.,
Baumschulenbesitzer in Turnau (Böhmen),
offeriren zur Herbst- und Frühjahrssaison in I^ma schönen Hochstämmen und besten Sorten:

Apfelbäume . . . pr. 1000 St. ö. W. fl. 450.—, pr. 100 St. ö. W. fl. 50.—
Kirschbäume, veredelte . . . . . „ 100 „ „ „ „ 50.—

Desgleichen reiche Auswahl in allen anderen **Obstgattungen, Zierbäumen** und **Sträuchern, hochstämmig** und **niedrig veredelten Rosen, Kalt-** und **Warmhauspflanzen** etc., worüber das reich illustrirte Haupt-Preisverzeichniss gratis und franco zu Diensten steht. (40)

Güter-Direction Petschkau pr. Kolin, Böhmen, offerirt:

1000 **Papier- und Mandelnussbäumchen**, bei 100 St. 45 kr., bei 1000 St. 40 kr. pr. St.
8000 **Kirschen- und Weichselbäumchen** in vorzüglichen Sorten, bei 100 St. 55 kr., bei 1000 St. 50 kr. pr. Stück.
2000 **Apfelbäumchen**, bei 100 St. 55 kr., 1000 St. 50 kr. pr. Stück.
2000 **Birnbäumchen**, bei 100 St. 55 kr., 1000 St. 50 kr. pr. Stück, nebst diversen **Zwergobstbäumchen.**
1000 **Bergahorn**, bei 100 St. 15—25 kr., bei 1000 St. 10—20 kr. pr. Stück.
1000 **Rosskastanien**, bei 100 St. 35–45 kr., bei 1000 St. 30—40 kr. pr. Stück.
500 **Eschen**, bei 100 St. 25—30 kr. pr. Stück.
100 **Quercus pyramidalis**, 2—2½ Meter hoch, pr. St. 1 fl. bis 1 fl. 20 kr., nebst diversen **Gehölzen** und **Coniferen** zu Parkanlagen.
1000 **Neue Erdbeere Le roi Henry**, immer tragend, grossfrüchtig, 100 St. 10 fl.

Emballage billigst. — Sämmtliche Bäumchen sind zweimetrig zur Krone, mit entsprechender Stammstärke und starker Wurzelbildung. Ferner: vorzüglicher **Tafelkren** aus Maliner Setzlingen in starken Wurzeln, pr. Kilogr. 30 kr. franco Emballage. — Gefällige Anfragen und Bestellungen erbeten an Obergärtner
Fr. Skopetz in **Petschkau** per **Kolin.**

Grosse goldene Staatsmedaille. Hamburg 1883.

Dürfeld's Obst-Cabinet

hat den Zweck, den Obstbau zu fördern, die Sortenkenntniss mehr und mehr zu verbreiten, zu jeder Jahreszeit das Studium des Obstbaues zu ermöglichen, sowie durch Vergleichung mit den selbstgezogenen Früchten deren richtige Namen festzustellen und die werthlosen Fruchtsorten aus den Obstanlagen vertreiben zu helfen. — Dasselbe umfasst alle empfehlenswerthen Obstsorten und kann in fortlaufenden Lieferungen, ebenso auch in einzelnen Lieferungen, bestimmte Sortimente enthaltend (das niederösterreichische Normal-Obstsortiment à fl. 19 bei Francozusendung), bezogen werden.

Den Vereinen für Obst- und Gartenbau wie für Landwirthschaft, den Landeslehranstalten und allen Schulen, wie auch allen Freunden des Obstbaues sei dasselbe zu gefälliger Beachtung hiermit ganz ergebenst empfohlen und stehen ausführliche Kataloge auf gefälliges Verlangen franco zu Diensten.

Olbernhau im Erzgebirge.

(23) **Victor Dürfeld.**

1883. Krems a. d. D. Silberne Medaille des Oesterreich. Landes-Obstbauvereins.

INHALT: Zwei gute englische Pflaumen. (Mit 2 Illustr.) — Aus Russland. — Ueber Baumschnitt. — Mostobst. — Obstverwerthung. — **Mittheilungen und Correspondenzen:** Die Erziehung halbstämmiger Becherbäume in der Baumschule. — Die Birne William. — Japanische Frucht cultivirt. — Ein interessanter Fruchtmarkt. — Dr. Ahrendt. — Früchte. — Pflaumenexport aus Böhmen. — Anstrich der Mistbeetfenster. — Insectenfangleim. — Die Ostheimer Weichsel. — **Blumen- und Gemüsegarten:** Paradeisäpfel. (Mit 1 Illustr.) — Ueber die Wanderversammlung des k. k. österreichischen Pomologen-Vereines zu Graz. — Inserate.

Expedition: Wien, VI. Mollardgasse 41. **Druck von Wilhelm Köhler in Wien.**

Oesterreichisch-ungarischer

OBSTGARTEN

Illustrirte Zeitschrift

für

Obstbau und Obsthandel, sowie für Blumenzucht, Küchen- und Handelsgärtnerei.

Abonnement:

Inland: Ganzjährig . fl. 4.—
Halbjährig . „ 2.—
Ausland: Ganzjährig Mk. 8.—
Halbjährig . „ 4.—
resp. Francs 11.— oder 5.50.

Herausgegeben und redigirt
von
L. von Nagy.

Administration: WIEN, VI. Mollardgasse 41.

Inserate:
pro dreimal gespaltene Petitzeile oder deren Raum **10** kr. = **20** Pf.

Beilagen werden berechnet pro 1000 Exemplare **10** fl.

Erscheint am **1.** und **16.** eines jeden Monats.

Nr. 23. **Wien, 1. December 1884.** **I. Jahrg.**

Abonnements-Einladung.

Indem wir unsere geschätzten Leser im Interesse prompter Zusendung um gefällige baldige Erneuerung des Abonnements bitten, erlauben wir uns ihnen die gewiss angenehme Mittheilung zu machen, dass der „Oesterr.-ungar. Obstgarten“ die dem früheren „Obstgarten“ beigegebenen **nach der Natur gemalten Fruchtabbildungen auf vielseitiges Verlangen von Neujahr 1885 ab wieder regelmässig bringen wird.** Die Ausführung derselben wurde der altberühmten artistischen Anstalt von Hartinger & Sohn in Wien übertragen. Wenn wir bemerken, dass der Preis unserer Zeitschrift sich dadurch nur wieder auf den Preis der früheren Jahrgänge stellt, so glauben wir das Möglichste zu leisten, was von einer Fachzeitschrift geboten wird und geboten werden kann. Möchten unsere Bestrebungen durch ein zahlreiches Abonnement auch die verdiente Würdigung und die nöthige Unterstützung finden. Wir werden nach wie vor bestrebt sein, hinsichtlich des Inhaltes unseren Lesern nur das Beste zu bieten.

Die Redaction des „Oesterr.-ungar. Obstgarten“.

Die Pfirsich als freistehender Zwergbaum.

Der Pfirsichbaum an der Wand, am Spalier hat so Manches gegen sich. Er wird selbstverständlich überall dort, wo ihm der klimatischen Verhältnisse wegen die Wand vermehrte Wärme und Schutz geben soll, Spalierbaum bleiben, in dem klimatisch begünstigten Klima, sagen wir kurz in Weinbaugegenden, würde ich aber unsern Pfirsichzüchtern wärmstens rathen, den Pfirsichbaum einmal freistehend ohne Schutz und Schirm des Spaliers als Zwergbaum oder Buschbaum zu cultiviren.

An den Wänden finden wir wirklich selten tadellose, d. h. gesunde, üppig wachsende Pfirsichbäume. Ich erinnere mich, in meinem Leben, trotz meiner vielen Kreuz- und Querwanderungen in vielen und vielen Gärten der verschiedensten Länder, nur zweimal wirklich ausnahmslos schöne Pfirsichspaliere bewundert zu haben, die in jeder Richtung befriedigten. Es war dies in den bekannten, viel besuchten Obstgärten des Herrn Ladé in Geisenheim, also in dem klimatisch für Obstbau so begünstigten Rheingau und in dem wirklich als Muster geltenden Obstgarten des belgischen Gartenliebhabers van Loo in der Umgebung von Gent; es waren dies wahre Musterbäume und Instructionsmauern für jeden Besucher.

An Mauern, und zwar je wärmer dieselben gelegen finden wir fast immer zum Theil kranke Pfirsichbäume die an Harzfluss, an der Kräuselkrankheit oder an Eingehen einzelner Formäste leiden und so meist ein lückenhaftes Spalier dem Auge bieten. Ich spreche hier, um nicht missverstanden zu werden, nicht von den einzelnen wenigen Meistern in ihrem Fache, sondern von der grossen Anzahl Pfirsichzüchter, wie wir sie als Besitzer von Hausgärten antreffen; für diese, welche zumeist nur wenige Früchte von ihrem Pfirsichspalier ernten und die immer eine grosse Anzahl zu Grunde gehender, halb abgestorbener Pfirsichspaliere ihr Eigen nennen, ist mein Rath berechnet, den Pfirsichbaum einmal als Buschbaum freistehend, so wie sie ihre Birnpyramiden und Apfelzwergbäume auspflanzen, zu ziehen. Ich habe die volle

Ueberzeugung, dass der Pfirsichbaum, so gezogen, unseren Obstzüchtern die reichsten Ernten, und wenn ein entsprechender Schnitt geführt wird, den der Pfirsichbaum mehr als jede andere Obstart zu einem reichen Erträgniss beansprucht, dabei auch einen kräftigen Holztrieb zeigen wird.

Vor circa 15 Jahren machte ich in meinem damaligen Obstgarten eine kleine Pflanzung von Pfirsichbäumen auf Mandel veredelt in Form von Buschbäumen, wie es die Fig. 105 zeigt, und hatte schon im zweiten Jahre reichlichen Ertrag, der fast alljährlich, wenn die Blüthezeit bei günstiger Witterung verlief, eintrat. Zumeist trat sogar eine etwas spätere Blüthezeit der freistehenden Bäume als der am Spalier ein und die Ernte war dadurch zum Theil gerettet.

Leicht sind solche Buschbäume herangezogen, zumeist bekommt man sie bereits vollkommen als Buschbaum vorgebildet mit den nothwendigen 3–5 Hauptformästen aus der Baumschule und hat dann nur auf die entsprechende Verästelung und Lichthaltung der kleinen Krone und auf den geeigneten Schnitt des Tragholzes zu sehen.

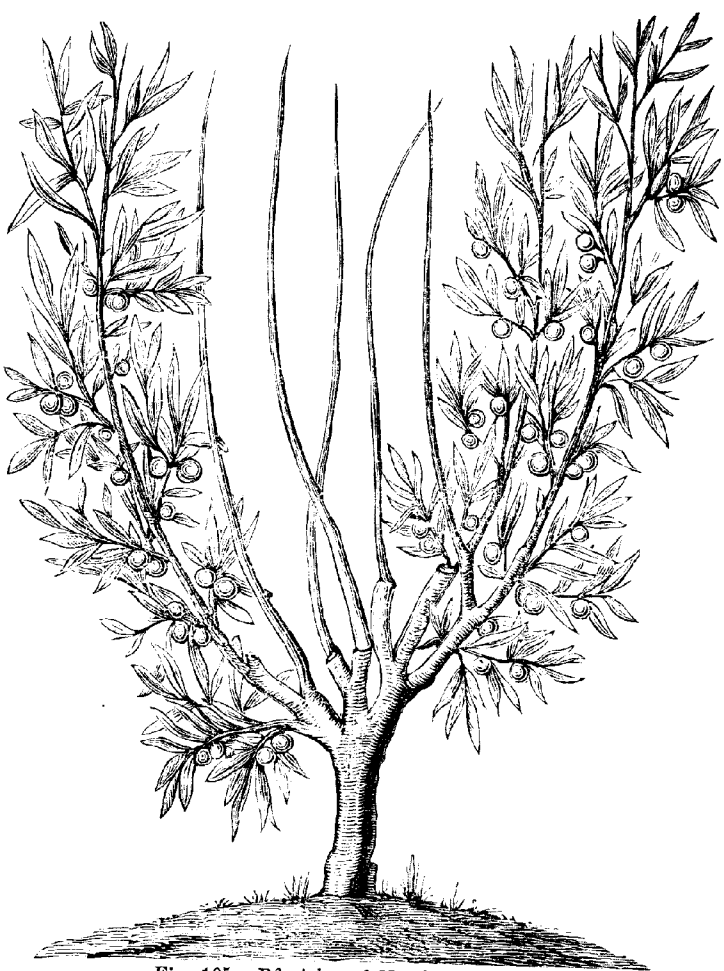


Fig. 105. Pfirsich auf Mandel veredelt.

Um solche Pfirsichbuschbäume gesund und in reichem Ertrage zu erhalten, ist es vor Allem nothwendig, sie einem alljährlichen sorgfältigen Beschneiden des Tragholzes zu unterwerfen, insbesondere auf die Heranzucht von neuem Tragholz zu sehen, also Ersatzholz zu erhalten, da bekanntermassen das Tragholz des Pfirsichbaumes nur einmal Frucht zur Reife bringt und dann abstirbt, daher bei Vernachlässigung oder gänzlicher Unterlassung des regelmässigen Beschneidens des Fruchtholzes die unteren Partien des Baumes kahl werden und lauter abgestorbenes Fruchtholz zeigen, — die Pfirsichspaliere in unseren Gärten sind der beste Beweis dafür.

Meine Buschbäume behandelte ich in der Weise, dass alle Nebentriebe, die sogenannten unzeitigen Triebe an den Form- oder Kronenästen, kaum dass sie eine Spanne lang getrieben, entspitzte (pincirte), dies noch ein- bis zweimal im Sommer mit den sich entwickelnden Nachtrieben vornahm und im nächsten Frühjahr die entspitzten Triebe auf ihre untersten, an der Basis des Triebes — wollen wir sagen Astring — stehenden zwei Augen, die sich im vorhergehenden Sommer durch das Pinciren gut entwickelt hatten, einkürzte. In Folge dieses Rückschnittes entwickelten sich zumeist zwei Triebe, von denen ich für gewöhnlich im nachfolgenden Jahre den einen auf 5—7 Augen, den zweiten wieder auf seine untersten zwei Augen — zum Ersatz des langgeschnittenen Fruchttriebes zurückschnitt. Der langgeschnittene Ast bleibt der fruchttragende und wird nach der Ernte entfernt. So zog ich mir immer Ersatz für die abgetragenen Fruchttriebe heran und hatte keine untern kahlen Aeste, sondern reiche Pfirsichernten.

Dass die Pfirsich, als Buschbaum gezogen, ein dankbarer Obstbaum, das beweisen uns die vielen Tausende Pfirsichbäume, die in den Weinbergen und Weingärten in Niederösterreich, Tirol und Ungarn stehen und reiche Ernten geben; zumeist sind es aus den im Weingarten an Ort und Stelle gesteckten Kernen aufgegangene, unveredelte Büsche, die halbstämmig herangezogen wurden; ja eine ganz ähnliche Pfirsichcultur fand ich in den Obstgärten von Werder bei Potsdam, also ziemlich nördlich gelegen, und auch dort war die Ernte eine reiche. In Amerika sind grosse, nach Tausenden von Stämmen zählende Pfirsichgärten angelegt, die alle als freistehende halb- oder niederstämmige Buschbäume gezogen werden.

Wollen wir unsere freistehenden Pfirsichbäume gegen Frost im Winter und Frühjahr schützen, nun so binden wir die Aeste etwas zusammen und hängen Tannenreisig ein, welche Bedeckung genügend Schutz gewährt.

Reiche Ernten gaben mir zur Zeit, als ich die Pfirsichbäume als freistehende Buschbäume cultivirte, die Sorten: Rothe Magdalenenpfirsich, Frühe Purpurpfirsich, Königin der Obstgärten, Maltapfirsich, Grosse frühe Mignonne.

Jablanczy.

Die Doppelveredlung (la surgreffage)

und ihr Einfluss auf die Vegetation.

In der Physiologie ist nichts bestimmt abgeschlossen, nichts auf eine absolute Art zu erklären; alle praktischen Operationen können diese Behauptung rechtfertigen. Eben deshalb haben wir hier nicht die Absicht, eine wissenschaftliche Frage zu lösen, wir wollen einfach nur durch Thatsachen zeigen, dass ein Einfluss der Unterlage auf das Edelreis wirklich besteht, obwohl man so oft das Gegentheil voraussetzt und behauptet.

Zuerst einige Worte über die Doppelveredlung. Man nennt jene Manipulation so, bei welcher auf eine schon veredelte Pflanze ein neuer fremder Zweig gepfropft wird.

Der Ausdruck Doppelveredlung ist also ebenso wie der französische surgreffage (Ueberveredlung) vollständig richtig.

Die Doppelveredlung umfasst zweierlei Arten ihrer Anwendung, zweierlei Ausführungsarten. Die eine ist eine Art Vorrichtung, Präparation, die darin besteht, nahe dem Boden auf einer Unterlage eine starkwüchsige Abart aufzupfropfen, um gleichmässige Triebe zu erhalten, die man später in beliebiger, aber richtiger Höhe neuerdings veredelt, um dadurch schöne Stämme zu erzielen. Der andere Vorgang erzweckt die Vorbereitung von veredelten Unterlagen, welche solche Varietäten aufzunehmen haben, die sich der ursprünglichen Unterlage nicht accomodiren und auf derselben nicht fortkommen. In diesem Falle ist die erste Veredlung oder die zweite Unterlage nichts Anderes, als eine Sorte von Zwischenschirm, welcher zwischen den beiden Sorten eingefügt wird und deren Vegetation modificirt und harmonisirt. So geschieht dies bei einigen Birnsorten, welche auf Quitten nicht fortkommen, die man aber wegen gewisser Eigenheiten des Bodens, der Production oder Vegetation auf dieser Unterlage besitzen möchte, wozu man die Doppelveredlung anwendet, d. h. die Veredlung auf eine Sorte, die sich gerne und gut der Quitte anpasst. In diesem Falle bedient man sich also zur Zwischenveredlung einer starkwüchsigen Varietät, die je nach der Lage oder dem zu erreichenden Zweck eine verschiedene sein kann, wenn sie nur auf der Quitte gut fortkommt, mit der sie in Verbindung gebracht wird und gleichzeitig auch die Edelsorte gut anzunehmen vermag, die man zu erhalten beabsichtigt.

Führen wir einige praktische Beispiele an und stellen wir sie fest, um diese Operation zu verstehen, d. i. den Zweck und das Resultat kennen zu lernen. So verfährt man mit den Butterbirnen Clairgeau, Spence, Rance, Millet etc., deren Veredlung auf Quitten nicht glückt, die aber vegetiren und vortrefflich austreiben, wenn man zwischen sie und die Quitte eine besondere Varietät, z. B. die Curé, einschaltet. Es genügt, wenn dieses Zwischenglied nur eine Länge von wenigen Centimetern hat, d. h. es kann bis auf eine Art Scheibe zwischen Unterlage und Edelreis reducirt werden. Manchmal wendet man dieses isolirende Mittelglied an, um gewisse organische Modificationen in der Production und selbst in der Natur der Früchte hervorzurufen, wie z. B. bei der Doyenné d'hiver, weil diese Art wenig fruchtbar ist und steinige, missgeformte Früchte liefert. Unter diesen Umständen hat man beobachtet, dass ein einfaches Zwischenstellen der Curébirne (Pastorenbirne) von 2—3 Cm. Höhe zwischen die Quitte und die Winter-Dechantsbirne es bewirkt, dass diese letztere reicher Früchte trägt und die Früchte nicht nur schöner, sondern auch von besserer Qualität werden, dass sie besonders nicht an Flecken, Sprüngen und Rissen leiden. Wie vollzieht sich dies nun? Kann man diese Zwischenscheibe als eine Art Sieb oder Filter von besonderer Natur betrachten, welche den Saft modificirt und ihm specielle Eigenschaften mittheilt, eine Art molekularen Einflusses, wie er sich bei den Thieren bei der Blatternimpfung manifestirt? Aber so wenig die Sache sich erklären lässt, auf jeden Fall genügt es, dass der Erfolg sich zeigt und man vom praktischen Gesichtspunkte aus diese Theorie als richtig annehmen zu können glaubt, weil die Thatsachen sie bestätigen. In der Physiologie ist das letzte Wort noch nicht gesprochen; man darf daher nicht ablassen, nach den Gründen weiter zu forschen.

Nachdem wir dies vorausgeschickt, knüpfen wir bezüglich der Anwendung einige Sätze daran. Als theoretischer Grundsatz lässt sich aufstellen, dass jede Veredlung in dem aufgesetzten Edelreis eine Veränderung hervorruft, die wohl manchmal für den Anblick unmerkbar oder unserer Controle entgehend, dennoch existirt. Die Sache besteht, sie kann nicht nichtbestehen: es ist ein Naturvorgang, der nicht zu leugnen ist.

In ganz allgemeiner Weise kann man die Vermischung der beiden Säfte derjenigen zweier gewöhnlichen Flüssigkeiten vergleichen. Sicherlich kann Niemand leugnen, dass wenn man beispielsweise Wein und Wasser oder zwei Sorten Wein mischt, diese beiden Flüssigkeiten modificirt, denaturirt werden, wenn man dies auch kaum bemerkt, wie dies z. B. schwer wäre, wenn man zu der Mischung anstatt Rothwein und Wasser oder Rothwein und Weisswein zweierlei weisse Weine von verschiedenem Geschmack und Gehalt nehme. Immer bestehen die Modificationen, wenn es auch noch so schwer ist, selbe auf den ersten Blick zu constatiren.

Um die Grundsätze zusammenzufassen und praktische Consequenzen daraus zu ziehen, deren Anwendung man sich erlauben kann, wollen wir zuerst einige Pflanzen bezeichnen, welche man gewöhnlich als Zwischenglieder verwendet.

Unter den Pflaumen ist es besonders eine Varietät der Saint Julien, die von Montlignon, eine sehr starkwüchsige Form, die man entweder durch Wurzeltriebe oder Absenker vermehrt, die Damas noir, die Bleu de Pease etc. In einigen Gegenden bedient man sich hierzu der Mirobalane mit gelber Frucht; an anderen Orten, z. B. in Plantières les Metz, macht man von Localsorten, der Maronge und Halcose, hierzu Gebrauch. Aber welche Sorte man auch verwendete, man muss sich immer einer Zwischenveredlung bedienen, wenn man Pflaumenstämme bilden will, denn alle Sämlingsunterlagen werden strauchartig und haben die Neigung, einen hängenden Habitus anzunehmen.

Für Apfelsorten, welche keinen guten Stamm bilden, die man aber aus Ursachen auf einem Stamme haben will, ist ein Zwischenglied nothwendig, welches später wieder veredelt wird. Die Varietäten, deren man sich gewöhnlich zur Zwischenveredlung bedient, sind Noire de Vitry, Jean Unret, Amer doux oder Douce amère, la Festile, die Reine des Reinettes etc. und am meisten die Reinette Abry, welche nicht nur eine der besten zur Doppelveredlung, sondern sehr fruchtbar ist und selbst ausgezeichnete Früchte liefert.

Bei den Birnsorten, welche auf Quitten nicht gut fortkommen und von welchen man Hochstämme haben will, die aber zu deren Bildung auch nicht passen, bedient man sich als Zwischenglieder der Jaminette und der Bergamotte Sageret. Oft verwendet man auch Localsorten, die man zu diesem Zwecke tüchtig erkannt und erprobt hat, wie z. B. die Sorte Conturier, die, von ganz extremem Wachsthume, dicke und lange Triebe hervorbringt, auf welchen fast alle Birnensorten gut austreiben und fortkommen. In Plantières les Metz bedient man sich als Zwischenveredlung besonders der Eisgruber Mostbirne, von welcher man feste, dicke, gerade, lange Triebe erhält.

Es versteht sich von selbst, dass diese Varietäten nicht die einzigen sind*), welche zur Doppelveredlung

*) Ch. Baltet erzählt, dass man in der Provence, wo die gewöhnliche Veredlung der Aprikosen auf Mandelunterlage durch die Wirkungen des austrocknenden Mistrals oft nach Jahren plötzlich verdorrt und zu Grunde geht, diesem Uebel dadurch vorbeugt, dass man zuerst auf die wurzelechte Mandel eine Pfirsichsorte von kräftigem Wuchs veredelt und auf diese erst die gewünschte

taugen, und dass man je nach der Lage andere eben so gute oder gar bessere hierzu auch wählen kann; die Hauptsache, wir wiederholen es, ist, dass diese Sorten auf der wurzelechten Unterlage gut fortwachsen und dass sie geeignet sind, auch wieder die Sorte, welche man eigentlich vermehrt und gewachsen haben will, gut anzunehmen und zum Gedeihen zu bringen. Es ist natürlich hierbei ausserdem darauf zu sehen, dass diese Zwischenveredlung starkwüchsig und damit im Stande sei, gute und starke Stämme zu bilden.

Wenn es sich um Varietäten handelt, welche in niedrigen Formen, Säulen, Palmetten, Spalieren etc. gezogen werden sollen, die wohl gut auf Quitte oder Wildling fortkommen, aber schlecht wachsen und unfruchtbar bleiben oder sich in Bezug auf die Fructification schlecht anlassen, wie z. B. Beurré Clairgeau, B. d'Aremberg, B. Giffard, Doyenne d'hiver, Olivier de Serres etc., so wählt man als Zwischenveredlung eine verbesserte Varietät, welche man im folgenden Jahre nahe an der Erde, d. i. wenige Centimeter vom ersten Auge, in der Art wiederveredelt, dass das Zwischenglied auf eine Art Scheibe oder Cylinder zwischen Unterlage und Edelsorte reducirt erscheint. Unter solchen Umständen nimmt man fast ausschliesslich hiezu die Pastorenbirne.

Indem wir diese allgemeinen Grundsätze in Betracht ziehen, kommen wir zum Schlusse auf die widerstrebenden aber vorzüglichen Sorten, die nicht gut austreiben, zärtlich sind, sich schlecht tragen und bauen oder deren Früchte Manches zu wünschen übrig lassen. In diesem Falle genügt es, eine Sorte aufzufinden, welche diese Fehler verschwinden zu machen im Stande ist, indem sie die Natur der Edelsorte verändert und welche man deshalb als Zwischenglied verwendet.

Wie man sieht, sind alle diese Thatsachen ganz ausnehmend praktisch, weil sie auch vom Felde des Experiments herstammen und, vollständig dem Vorhergehenden sich anschliessend, nennen wir nun noch einige Birnensorten, welche mit der Quitte nicht harmoniren und auf derselben nicht gut thun, daher auf Quitte immer mittelst der Doppelveredlung erzogen werden müssen.

Butterbirnen: Benvist, Gambier, Millet, Rans, de Bollviller, Giffard, Dubuisson etc., — Birnen: de Bontoc, Comte de Flanders, Delices d'Hardenpont belge, — Dechantsbirnen: Goubault, Perrault, d'Alençon etc., Duchesse de Bordeaux, de Congrès oder Durandeau, Duchesse de Mouchy, Nouvelle Fulvie, Rousselet de Rheims, Thompson, Mad. Treyve, Joséphine de Malines, Léon Leclerc d'hiver, Fortunée, Boisselot, Marie Louise Delcourt, Orpheline d'Enghien, Saint Michel Archange, Seckel, Van Marum etc.

Diese Varietäten sind wohl nicht die einzigen; es gibt noch eine grosse Anzahl, die dieselbe Eigenheit zeigen. Aber was wir nicht genug wiederholen können, ist, dass die von uns aufgestellte Regel durchaus nicht absolut gilt, sondern je nach der Bodenbeschaffenheit, der Lage und dem Klima Ausnahmen eintreten. Man muss daher stets die Thatsachen beobachten und in der Gegend bewährte Sorten verwenden, wenn man wünschenswerthe Resultate erreichen will. E. A. Carrière.

Aprikose aufsetzt, welche dann von vorzüglicher Dauer bleibt. Bei Kirschen theilt Baltet mit, dass man schwachwüchsige Sorten am besten erhält, wenn man auf eine Sainte Lucie-Unterlage (Mahaleb) zuerst eine Herzkirsche als Stammbilder und darauf die Sorte selbst veredelt. Bei Pflaumen verwendet Baltet als Zwischenveredlung die rasch- und starkwüchsigen Sorten Belle de Louvain und Michelson, und Reine Claude de Bavay; bei wenig wüchsigen Apfelsorten wieder die in jeder Winterkälte erprobten und dabei starkwüchsigen Sorten Transparente de Croncels, Josefine Kreuter, Belle de Pontoise und Calville Rouge d'hiver als Zwischenveredlung und Stammbilder; endlich bei den Birnen wird als Zwischenveredlung bei edlen Sorten die Alice Baltet, Monseigneur des Hons und Beurré Hardy, bei den Mostobstsorten die Eisgruber Mostbirne verwendet. Anm. d. Red.

Stammbilder der Obstbäume.

Wenn man in einer Baumschule 100 Aepfel- und 100 Birnensorten zunächst des Bodens auf Wildlinge veredelt, um aus diesen Hochstämme zu erzeugen, so wird man bald sehen, dass die eine Sorte langsam, eine andere überaus rasch, aber sehr dünn in die Höhe geht, andere wieder biegen sich nach rechts oder links, oder haben gar ein Wachsthum wie eine Trauerweide; endlich gibt es aber auch solche Sorten, deren Stamm kräftig und vollkommen gerade in die Höhe geht, und Reihen bildet wie man sich solche nicht schöner denken kann.

Eine derartige Stammprobe habe ich in der Klosterneuburger Baumschule schon 1863 gemacht, um zu constatiren, welche Sorte den schönsten, geradesten Stamm gäbe, und kam für Aepfel auf die englische Winter-Goldparmäne, für Birnen auf die Normännische Ciderbirne. Wenn man, wie dies damals der Fall, mit möglichst wenig Mitteln eine grosse Baumschule einzurichten hatte, so konnte man die gewöhnlich übliche Methode, durch Anbinden an einen Pfahl den Austrieb zum geraden Wuchs zu zwingen, nicht in Anwendung bringen, weil die Auslagen für diese Pfähle sich zu hoch belaufen hätten; — ich musste die Doppelveredlung in Anwendung bringen.

Es gab damals allerdings eine Menge Gegner dieser Methode, und gibt es solche heute noch, allein die Sache hat sich aus dem einfachen Grunde verbreitet, weil kein Baumschulbesitzer ohne separate Stammbilder mit einem anderen concurriren kann. Bei separater Stammbildung mit geeigneter Sorte ist ein Stamm so schön wie der andere, nur die Krone wird sich nach der obenauf veredelten Sorte in verschiedener Form bilden müssen.

Wenn man den Stamm mit einer separaten Sorte bildet, so ist es naturgemäss nothwendig, dass man den Baum zweimal veredelt, einmal zunächst des Bodens mit der stammbildenden Sorte, und das andere Mal in der Kronenhöhe mit der gewünschten Obstsorte. Durch die Arbeit des zweimaligen Veredelns ersparen wir aber in einer Baumschule den Pfahl und das öftere Anbinden des Stammes, eine grosse Auslage für die Stangen und eine Menge Taglohn; wenn nun auch das einmal mehr Veredeln eine gewisse Ausgabe erfordert, so ist dieselbe doch im Verhältniss zur Pfahlmethode eine sehr geringe.

Allerdings wenn man, wie dies heute noch zuweilen auf dem Lande üblich, für ein aufgesetztes Reis 20 kr. bezahlen muss, so wäre die Doppelveredlung sehr kostspielig, allein ein geübter Veredler wird gerne einen Zweig um einen halben Kreuzer aufsetzen, so dass der ganze doppelt veredelte Baum nur auf einen Kreuzer zu stehen kommt.

Wenn wir gar, wie dies bei einer guten Baumschule stets der Fall sein sollte, die erste Veredlung aus der Hand im Zimmer vornehmen, dann stellt sich diese weit niedriger. Ein Arbeiter sollte im Tag bei Apfel- und Birnwildlingen aus der Hand, also am Tisch, 500 Reiser aufsetzen. Die Veredlung im Freien in die Krone erfordert allerdings etwas mehr Zeit.

Es geschieht überhaupt in Baumschulen häufig der grosse Fehler, dass man zuerst die Wildlinge in die Schule

setzt, um dieselben nach Jahresfrist in gebückter Stellung zu veredeln; das sollte vermieden werden, indem es viel vortheilhafter ist, wenn man sich durch Zimmerveredlung oder Oculation auf dem Piquirland erst die fertig veredelten Setzlinge vorbereitet und diese dann in die Baumschule verpflanzt. Gerade bei der Doppelveredlung möchte ich diese Methode besonders empfehlen, weil sie das eine Mal im Winter, das zweite Mal im Sommer oder Frühjahr ausgeführt wird und sich so die Arbeit besser vertheilt.

A. W. Freih. v. Babo.

Vortheile der Zwischenveredlung.

„Welche Vortheile gewährt die Zwischenveredlung bei der Erziehung des hochstämmigen Kernobstbaumes? Sonderbarer Weise sind manche Manipulationen als sehr vortheilhafte dem Gärtner bekannt und trotzdem kommen sie fast niemals oder doch nur wenig zur Anwendung: dies ist auch mit der Anwendung der Zwischenveredlung der Fall. Die Zwischenveredlung ist fast in allen besseren Büchern über Obstbau gepriesen und der Gärtner glaubt auch an die Vortheile, kann sich aber meist nicht dazu entschliessen, von der alten Gewohnheit, Bäume zu bilden, abzulassen.

Auch bei mir wurde in der von mir geleiteten Obstbaumschule erst jetzt die Zwischenveredlung eingeführt, nachdem ich mich Jahre lang mit den oft unzweckmässigsten Sorten gequält habe. Ich behaupte, dass die zwar scheinbar durch die zweimal auszuführende Veredlung vermehrte Arbeit durchaus nicht vermehrt, sondern im Gegentheil verringert werde, da bei Auswahl von passenden Sorten ein Zurückschneiden des Leitzweiges meist, besonders bei Birnen, unnöthig wird, somit der Zapfenschnitt und das Anbinden etc. nicht auszuführen nothwendig ist. Auch ist einer Verwechslung der Sorten in der Baumschule leichter vorzubeugen. Ferner kann man bei günstigen Culturverhältnissen schon in zwei Jahren bei Aepfeln und selbst bei Birnen den Stamm von geeigneten Zwischenveredlungs-Sorten bis zur Kronenhöhe heranziehen und somit in drei Jahren einen fertigen Hochstamm herstellen, während man sich mit ungünstig wachsenden Kernobstsorten oft 6—7 Jahre plagt, ehe man einen einigermassen ansehnlichen Stamm bis zur Kronenhöhe hinaufwindet. So sind z. B. die Stämme von Jakobibirne und Esperens Weinbirne gar nicht mit einander zu vergleichen; während der Stamm der ersten Sorte kräftig und kerzengerade von der Basis bis zur Terminalknospe des jährigen Triebes gleichmässig verdickt und verholzt ist, windet sich der schwächliche und durch das fortwährende tiefe Zurückschneiden verkrüppelt aussehende Stamm der Esperens Weinbirne wie ein Schlinggewächs in die Höhe.

Es wird zwar von den Gegnern der Zwischenveredlung behauptet, dass es zur schnelleren resp. früheren Fruchtbarkeit hochstämmigen Kernobstes nothwendig sei, 6—7 Jahre auf die Erziehung des Stammes zu verwenden, um der Saftströmung durch das fortwährende starke Zurückschneiden des Leitzweiges möglichst viel Störungen in den Weg zu legen, da durch letztere allein die Fruchtbarkeit herbeigeführt werde. So ist es denn in der That passirt, dass Leute, die vom Obstbau etwas verstehen wollten, die in drei Jahren hergestellten kernigen, kräftigen und schön aussehenden Obstbäume als zu schnell gezogen und somit für die Anpflanzung als ungeeignet erklärten und mit Moos und Schorf bedeckte achtjährige, nichts weniger als schön gewachsene Obstbäume den ersteren zur Anpflanzung vorzogen. Gegen solche Anschauungen kämpfen bekanntlich die Götter vergebens. Dass bei einem solchen, gewissermassen in der Baumschule verknorpelten Hochstamme sich die Tragbarkeit auf Kosten des unterdrückten Holztriebes schon in den ersten Jahren nach der Pflanzung zeigt, ist allerdings erklärlich, doch dem verständigen Obstzüchter gilt diese Erscheinung als Vorbote des baldigen Hinscheidens des Baumes selbst. Erst eine kräftige Holzkrone, dann mag und soll der Obstbaum tragen.

Es gewährt die Zwischenveredlung nicht nur dem Züchter den Vortheil, dass er seine Hochstämme eher umsetzen, eher verkaufen kann, der Käufer erhält auch einen widerstandsfähigeren Stamm mit glatter Rinde, auf welcher den Insecten keine Schlupfwinkel geboten sind, Moos und Flechten sich nicht so leicht ansetzen können.

Die Fruchtbarkeit wird durch die doppelte Veredlung aber noch viel wirksamer unterstützt, als durch das fortwährende tiefe Zurückschneiden und doch wird das Holzwachsthum des jungen Baumes nicht gewaltsam unterdrückt. Ferner gewährt es sowohl in der Baumschule wie später im Obstgarten einen ganz anderen Anblick, wenn die einzelnen Baumreihen stramm in Reih und Glied, wie die Kerzen gewachsen, dastehen, als wenn dieselben nach allen Richtungen hin Fühlung suchen. Als Veredlungsmethode der Stammsorte auf den Wildling schlage ich die Oculation und bei Veredlung der Krone auf dem Stamm die Copulation als geeignet vor.

Nachstehende Sorten eignen sich nach meinen Erhebungen als Stammsorte für Aepfel: Winter-Goldparmäne, Rother Herbstcalvill, Kasseler Reinette, Fraas' weisser Sommercalvill, Landsberger Reinette, Baumann's Reinette, Graue französische Reinette und Boikenapfel; letztere Sorte treibt sehr spät.

Von Birnen: Jakobibirne, Salzburger, Windsorbirne, Grüne Tafelbirne, Holzfarbige Butterbirne, Gellert's Butterbirne und Amanlis Butterbirne. Ich empfehle ferner einen von Lambert und Reiter in Trier gezogenen Birnensämling, von welchem ich ganz kolossal stark entwickelte Exemplare auf der Hamburger Ausstellung im Jahre 1883 sah und von welcher Herr Lambert erklärt hatte, dass diese Sorte die einzige in den ausgedehnten Baumschulen von Lambert und Reiter in Trier gewesen sei, welche dem strengen Winter 1879/80 nicht unterlag.

Endlich theile ich noch mit, dass sich von Pflaumen und Zwetschken: Königin Victoria, Nienburger Eierpflaume, von Wangenheim's Frühzwetschke und die italienische Zwetschke als Stammsorte gut eignen würden.

Stämmler.

Obstcultur an unseren Eisenbahnen.

Einen zumeist recht kahlen Anblick gewähren diejenigen sich unmittelbar längs der Geleise unserer Bahnlinien hinziehenden schmalen Länderstreifen. Ein Eigenthum der betreffenden Bahngesellschaft, wenn auch nicht unmittelbar zum Betriebe einbezogen, sind dieselben ohne jeder Cultur zumeist ertragloses Land.

Was unserem Auge während einer Eisenbahnfahrt auf beiden Seiten der Bahnlinie begegnet, ist zumeist Sumpf, Schilfrohr, Gesträuche oder ausgebrannte Rasenflächen und Böschungen, kahle, baum- und strauchlose Hügellehnen und Einschnitte, hin und wieder unterbrochen durch schlecht unterhaltene Zäune und Hecken, zur Begrenzung des Bahnterrains dienend.

*

In Oesterreich allein umfassen sämmtliche Bahnlinien eine Gesammtlänge von mehr als 12 000 Kilometer, so dass, wenn wir die längs der Bahngeleise laufenden Landstreifen, Dämme, Böschungen und Einschnitte, wenn wir ferners sämmtliche nicht unbedeutende Grundflächen der Stationsplätze zusammenfassen, viele tausende Hektare Grund und Boden zu reichen Ertrag abwerfenden Culturen einbezogen werden könnten, die heutigen Tages noch fast vollkommen brach und unbenützt liegen.

Wie viele Tausende der prächtigsten Obstbäume edelster Sorte könnten aber längs unseren Bahnlinien stehen, an den Dammböschungen und Lehnen hätte der Obstbaum sowohl als Halbhochstamm oder Zwergbaum oder als Busch gezogen seinen besten Standort und würde reichliche Ernte liefern. Sind doch an den Linien der württembergischen Staatsbahnen bereits mehrere tausend Obstbäume ausgepflanzt und im Ganzen zur Bepflanzung sämmtlicher Linien genannter Bahnen an 70.000 Obstbäume präliminirt.

Ausser dem Obstbaume haben wir aber noch die zahlreichen dankbar tragenden, an Boden und Standort wenig Ansprüche machenden Obststräucher, so die Mispel, den Quittenstrauch, die strauchartig wachsende Ostheimer Weichsel, die selbst in sandigem, kiesigem Boden und an Lehnen von Einschnitten gut gedeiht, die fast jährlich tragende Mirabelle, den Haselnussstrauch, den jährlich überreich tragenden, selbst in exponirter Lage fortkommenden sibirischen oder Wachsapfel.

Welch' reizenden Anblick würde aber eine Fahrt zwischen den mit Blüthen reich geschmückten oder mit Früchten voll behangenen Obstpflanzungen für den Reisenden gewähren an Stelle der jetzt kahlen, unfreundlichen Dämme! Nie werde ich des Anblicks vergessen, den eine Eisenbahnfahrt auf der Strecke Reutlingen-Stuttgart zur Zeit der Apfelblüthe gewährt, eine Fahrt zwischen Tausenden in herrlichster Blüthe stehenden Obstbäumen.

Welche Jahreseinnahmen würden aber den Bahngesellschaften aus heute scheinbar werth- und ertraglosem Grund und Boden sich erschliessen, wenn das Interesse für die Cultur an unseren Eisenbahnen ein allgemeines werden würde.

Von einer Ueberproduction an Obst und Früchten wird noch lange hinaus keine Rede werden, denn als eine tägliche Nahrung unserer Bevölkerung ist das Obst noch immer viel zu theuer und thatsächlich noch immer nur ein Genuss der vermögenden Familien.

Wie wenig ist aber das Obst noch verwerthet als Obstconserve, als Dörrobst, getrocknet, eingedickt und eingekocht als Obstmus, gepresst als Obstmost, also als Handelsproduct, dem die Zukunft des Marktes gehört; insbesondere an den Früchten der Obststräucher, so z. B. Quitten, Mirabellen, Wachsäpfel, ist thatsächlich Mangel am Markte, und die Klage der Obstconservenfabriken eine stehende, dass sie nicht Früchte in genügender Menge bekommen können, um ihren Bedarf zu decken und der sich von Jahr zu Jahr steigenden Nachfrage zu genügen. Der Absatz ist also gesichert selbst bei einer doppelt so grossen Production, als sie heute stattfindet.

Ich gehe aber noch etwas weiter bei der Cultur, die ich hier vor Augen habe, und frage: warum könnten denn nicht, und gewiss mit mehr Berechtigung und wirthschaftlichem Nutzen, in den Gärten unserer zahlreichen Eisenbahnstationen und ebenso bei den Gärten der Bahnwächterhäuser statt der zahlreichen jetzt in denselben stehenden Birken und Akazien, Götterbäume, Tannen und Fichten — Obstbäume als Hochstämme und vor Allem als Zwergbäume gepflanzt und gepflegt werden? Warum lassen wir die nach Tausenden von Quadratmetern vorhandenen, warm und so günstig gelegenen Wandflächen an den Stationsgebäuden, Magazinen und Wächterhäusern kahl, unbenützt und unbepflanzt und besetzen dieselben nicht mit Obstspalieren zur Zierde und zum Nutzen? ebenso wie wir die nach vielen Tausenden von Kilometern sich hinziehenden Hecken zur Begrenzung der Bahnlinien ganz gut durch nutzbare Pflanzungen ersetzen könnten. Die zumeist gesetzten Weissdornhecken, abgesehen davon, dass sie grösstentheils lückenhaft, schlecht erhalten und einen nichts weniger als freundlichen Anblick gewähren, geben sie bei vieler Arbeit des Beschneidens nicht den geringsten Holzertrag, ja sind zumeist eine Brutstätte schädlicher Insecten zum Schaden des Obstbaues — ein Ersatz durch Pflanzung von Fruchtsträuchern daher wohl erwünscht und berechtigt.

Eine Fahrt auf den belgischen Bahnen gibt uns den deutlichen Beweis, wie Obstcultur an dem Bahnterrain erfolgreich betrieben werden kann, wie zierlich sich die mit Obstspalieren besetzten Bahnwächterhäuser dem Reisenden präsentiren, und ebenso zeigen uns die Staatsbahnen in Württemberg mit ihren ausgedehnten, rationell betriebenen Culturen verschiedenster Art, welchen Nutzen sie gewähren können und wie solche Culturen zur nachhaltigen Erhöhung der Bodencultur, zur Nutzbarmachung bedeutender Strecken Landes und nicht zum geringen Theile zur Verschönerung des Landes das Ihrige beitragen können. Beträgt doch heute schon, obwohl diese Culturen noch jung und nicht im vollen Ertrag sich befinden, der jährliche Reinertrag, den die Verwaltung der württembergischen Staatsbahnen aus solchen Pflanzungen und Anlagen erzielt, viele Tausende von Gulden.

Unsere Bahnen sind Culturträger, die bis in den fernsten Winkel des Reiches ein regeres Leben auf gewerblichem und industriellem Gebiete anbahnen, ihre Aufgabe wäre es daher, auch auf diesem Felde schon in ihrem eigenen, wohlverstandenen Interesse Musterculturen zu schaffen und zu pflegen, die durch das gegebene Beispiel auch in weiteren Kreisen, besonders bei unseren Landleuten Nachahmung finden würden. Nehmen wir nun an, welche Verbreitung die so lohnende Zwergobstcultur gewinnen würde, wenn längs der Bahnlinien sich derartige rationell betriebene Culturen hinziehen würden, wie bald würden sich die besten, ertragreichsten Obstsorten aus den Stationsgärten, aus den Gärten bei den Wächterhäusern in die Obstgärten der anliegenden Gemeinden und Bauernhöfe verbreiten!

Durch derartige Culturen an unseren Bahnen würde Hunderten und Hunderten von fleissigen Händen geeignete Beschäftigung und lohnender Erwerb und insbesonders den Familien der Bahnwächter, die an und für sich eine geringe Besoldung beziehen, ein lohnender Nebenerwerb geschaffen werden, — aus den Bahnwärtern würden Culturwärter werden, keinesfalls zum Nachtheile der Bahnverwaltungen.

Erst vor Kurzem wurde von den deutschen Bahngesellschaften der Gedanke angeregt, bei den Bahnwächtern die Bienenzucht zu verbreiten, ein wirklich glücklicher Gedanke, das Gegenstück dazu, eines das andere ergänzend, die Obstcultur in den Bahngärten und auf und an dem Bahnkörper.

Dass diese von uns an anderer Stelle bereits wiederholt angeregte Idee durchführbar, das zeigen uns die Erfolge französischer, belgischer und württembergischer Bahnverwaltungen; es handelt sich hierbei nur um guten

Willen, vermehrtes Interesse und ein fachmännisches Verständniss. Die dafür beanspruchten Kosten der ersten Anlage, die ferneren Kosten der Unterhaltung und Pflege finden ihre reichliche Verzinsung. Tausende und Tausende von Gulden liegen hier noch ungehoben im Boden; möge die Zeit nicht mehr ferne sein, wo diese Werthe aus Grund und Boden gehoben werden, im Interesse unserer arbeitenden Bevölkerung, im Interesse unserer Märkte und vor Allem im Interesse der Cassen unserer Bahnverwaltungen!

Jablanczy.

Centralstation für Obst- und Gemüseverwerthung.

In der Centralstation für Obst- und Gemüseverwerthung sind, wie wir schon erwähnten, vier Dörrapparate nach verschiedenen Systemen aufgestellt und zwar:

Erstens: Ein grosser, durch drei Stockwerke gehender Vertical-Apparat, der sich im grossen Ganzen dem Alden-Apparate nähert, jedoch in Vielem davon abweicht. Vor Allem hat er den von Graf Attems allen seinen Vertical-Apparaten zur Correctur der Luftsäulebewegung angefügten zweiten Luftschacht, der es möglich macht, viel oder wenig, ja sogar die ganze heisse Luft in den obersten Schachttheil zu leiten und sogar oben einzulegen und unten herauszunehmen. Die Absorbirung geschieht 1. durch einen über dem Schachte aufgemauerten Heizraum mit Regulir-Füllofen, 2. durch gemauerten Schacht nach dem Heizkasten und 3. durch den mächtigen Dunstschlott über dem Rauchrohre.

Auch der Calorifer ist ganz abweichend (altes Modell der Maschinenfiliale Oesterr.-Alpine Montangesellschaft). Die Kette endlich ist auch abweichend von allen bisher bei diesen Apparaten in Gebrauch stehenden, es ist eine Modification der Gaal'schen Kette, sehr geschickt erdacht und durchgeführt. Der Apparat hat 1·05 bei 1·10 Meter grosse Hürden, 30 in einer Einlage und eine ganz enorme Leistungsfähigkeit (ca. 4000 Kg. Rohwaare per Tag). Dieser Apparat allein bedeutet schon eine Fabrik.

Das Product dieses Apparates und aller übrigen ist zweifelsohne so tadellos, dass wir mit gutem Gewissen sagen können, es hat kein californischer Darrer so schöne Waare auf den europäischen Markt gebracht — und als alle Obstsorten der Darranstalt beim Diner des Pomologen-Congresses gekostet wurden, erklärten sämmtliche Theilnehmer einstimmig, die Aepfel seien unvergleichlich (namentlich fanden die kleinen steirischen Maschanzker in Lockenform [pommes vidées — Hollow apples, first rate] allgemeinen Beifall); die Birnen so wohlschmeckend als die französischen, die Zwetschken mindestens ebenso gut als die besten serbischen; man würde nicht glauben, dass das die früher arg verlästerte steirische Zwetschke sei. Die Pfirsiche sind weit süsser, schmackhafter als die Görzer (welche nebenbei entgegen gekostet und allgemein als hart, geschmacklos, bitter verworfen wurden). Es ist das Resultat der Darranstalt begreiflich, wenn man erwägt, dass bei diesem Darrsystem Stärkemasse in Zucker verwandelt, die ätherischen Oele condensirt werden — überhaupt mit allen Producten ein so einschneidender chemischer Process vor sich geht, dass ihr Werth wesentlich erhöht wird. So schmecken z. B. auch alle Gemüse weit feiner als selbst die frischen.

Wer die Producte dieses Darrsystems gekostet, greift nie wieder nach dem alten hornartigen, ausgetrockneten rauchigen, schmutzigen Birnen und Zwetschken.

Der zweite Apparat ist ein kleines Exemplar dieses Verticalschachtes, jedoch nur mit 26 Hürden von je 70 Cm. Länge und Breite, sonst ganz nach den obbeschriebenen eigenthümlichen Principien gebaut. Dieser Apparat hat jedoch einen sehr genial erdachten, ganz eigenthümlichen Hebemechanismus: vier Eisenstangen, die unten mit einer ganz einfachen Hebelvorrichtung verbunden sind, darüber ein einfacher Aufzug. Diese Hebelvorrichtung ist über Veranlassung und nach Anleitung des Grafen Attems vom Constructeur Hauser der technischen Hochschule in Wien erdacht und im wahren Sinne des Wortes das Ei des Columbus.

Der dritte Apparat ist dem System Reynold nachgebildet, die Grundlage ist sogar der Reynold'sche Apparat selbst. Auch dieser dritte Apparat ist in seiner gegenwärtigen Ausführung ganz abweichend, da alle Fehler des Reynold'schen Apparats corrigirt erscheinen. Wir haben die drei Wände verschlossen (ein grosser Fehler des Reynold-Apparats ist das Fehlen derselben), die schweren Hürden werden durch einen geschickt ausgeführten Aushebe- und Senkmechanismus bewegt: brauchen also nicht mühsam gehoben und verschoben zu werden. Wo diese von Graf Attems erdachte Vorrichtung fehlt, ist der Reynold's Apparat in kurzer Zeit vollständig zerrissen und zerschunden. Die Luftsäule ist auch bei diesem Apparat durch Canalisation — Dunstkappe, Schlauch etc. — wie nöthig bewegt.

Es ist das der billigste Apparat und so recht für rohere Behandlung.

Der vierte Apparat endlich ist ganz ausserordentlich eigenthümlich und für uns so ganz neu. Graf Attems hat hierbei den Rydes-Apparat im Auge gehabt — einen Horizontalschlauch — wie ein kleines Modell davon, jedoch ganz abweichend, auf der vorjährigen Ausstellung in Hamburg ausgestellt war. Der Ofen ist hier nach einem englischen Modell, das Graf Attems direct aus England importirte, ein Rippenofen grossen Calibers, der ganz vorzüglich functionirt. Ueber dem Ofen ist ein Vorwärmraum (die Idee ganz originell von Graf Attems selbst) mit ganz separater Dunstkappe und Schlauch.

Wenn hier der Darrprocess so ziemlich fortgeschritten, werden erst die Hürden durch eine bewegliche Klappe in den wagrechten Schacht geschoben, machen den Kreislauf hin und zurück und kommen mit der fertig gedörrten Obstwaare wieder heraus. Originell fürwahr in jeder Beziehung und vollständig befriedigend im Erfolge.

Der Apparat hat jedenfalls eine grosse Zukunft, weil er in allen Dimensionen hergestellt und transportabel gemacht werden kann. Graf Attems selbst erwartet von ihm durchschlagende Erfolge, will aber noch nicht definitiv über ihn abertheilen, weil er erst wenige Tage vor der Wanderversammlung fertig wurde und mit diesem Apparate noch keine kritischen Versuche durchgeführt wurden. Er ist seitdem ohne Unterbrechung in Thätigkeit und lässt erwarten, dass die in ihn gesetzten Hoffnungen sich realisiren.

Zu bemerken wäre noch, dass an der Anstalt alle aus Amerika und Europa stammenden Schäl-, Bohr- und Schneidemaschinen in Verwendung sind. Die Anstalt hat bereits Gutes und Schlechtes ausgeschieden und vorkommende Mängel durch Reconstruction corrigirt. Ein Uebel ist es, dass diese Maschinen alle über Deutschland aus Amerika bezogen werden mussten, theils weil sie patentirt sind, theils weil sich in Oesterreich Niemand damit befasst. — Hoffentlich veranlasst die Anstalt Mechaniker zur Anfertigung solcher Maschinen, damit wir uns vom Auslande emancipiren.

Weiters wird an der Anstalt die Verwerthung der Rückstände als Mus, Gelée, Marmelade etc. durch Verarbeitung zu Most, durch Brennen etc. rationell betrieben und ist dieselbe zweifelsohne bahnbrechend für die Einführung der Obst- und Gemüseverwerthung in Oesterreich.

Alle Länder beeilten sich auch, Organe hinzusenden, die sich da Erfahrungen holen, um die Sache zu Hause durchzuführen. So brachte Prof. Wilhelm einige Wochen an der Anstalt zu und bildete sich soweit aus, dass er in Schlesien das Obstdörren selbstständig organisiren kann. Zu gleichem Zwecke entsandte Kärnten den Landesobergärtner Hirsch; auch machte ein Landwirth aus Kärnten einen completen Cursus durch und stellt derselbe nun bei sich eine Reynold'sche Darre auf (Graf Attems hat bereits 7 solcher Darren in Oesterreich [eine in Bosnien] verbreitet).

Krain entsandte den Secretär, Herrn Pirc, die Triester Statthalterei den Landes-Wanderlehrer Krammer; der ungarische Ackerbau- und Handelsminister entsandte Herrn Professor Vilossy aus Keszthely, der zweimal längere Zeit an der Anstalt zubrachte, da, wie der Herr Minister sich ausspricht, derselbe die Absicht hat, von Reichswegen den gleichen Weg auch in Ungarn einzuschlagen.

Während der dreitägigen Wanderversammlung des k. k. österreich. Pomologen-Vereins war die Anstalt stets von Lernbegierigen dicht besetzt und kam es hiebei sogar vor, dass am zweiten Tage, am Sonntage, bei der statutenmässigen Generalversammlung in der Stadt kaum die beschlussfähige Anzahl zusammenkam, während es draussen in der Anstalt bunt zuging. — Alles Interesse concentrirte sich an dem überaus originellen und zweifellos äusserst interessanten Institute.

Allerorts regt und rührt es sich und hat man erst die Erfolge der Graf Attems'schen Controlstation studirt, so können wir getrost sagen, die Lösung der Frage der Obstverwerthung ist bei uns in Oesterreich auf gutem Wege. An der Anstalt sind ausschliesslich inländische Kräfte beschäftigt. Graf Attems hat sich selbst die geistige Leitung vorbehalten und greift in alle Details ein; die locale Führung der Manipulationen ist Herrn H. Steiner anvertraut, Frau Wissiak steht an der Spitze eines kleinen Heeres von circa 46 Frauen und Mädchen, welche sich die Handgriffe schon recht zu eigen gemacht haben, so dass das ganze Etablissement, welches in seiner Totalität den besten Eindruck macht, als ein Product heimischer Kräfte freudig begrüsst werden kann.

Alle Darrapparate sind inländisches Fabrikat, grösstentheils in Graz ausgeführt.

Mittheilungen und Correspondenzen.

Die schönste Sommerbirne: Giffard's Butterbirne (Beurré Giffard). Diese Frucht ist an einem Baume ziemlich verschieden, meistens mittelgross, bisweilen gross, echt birnförmig (pyriforme turbiné bezeichnen sie die Franzosen), circa 60—70 Mm. breit und 90—100 Mm. lang. Der Bauch befindet sich näher am Kelch, um welchen die Frucht sich abrundet; stielwärts ist sie stark verjüngt, mit einer Einbiegung. Der Stiel ist ziemlich lang, dünn, holzig, gebogen, mitunter gerade eingedrückt, oft auch zur Seite geschoben.

Schale dünn, gelbgrün oder gelbblond, später citronengelb, mit feinen, carminbräunlichen Pünktchen versehen; auf der Sonnenseite braunröthlicher Anflug.

Fleisch gelblichweiss, äusserst fein, saftreich, schmelzend, Aroma ganz ausgezeichnet, angenehm süss mit gewürztem Geschmack.

Reifezeit von Mitte Juli bis Mitte August.

Eigenschaften des Baumes. Der Baum wächst mässig und gut, gedeiht aber auf Wildling besser als auf Quitten, auf welchen er nicht lange lebt, und besonders in warmem Boden sehr gut, ist auch puncto der Lage nicht wählerisch. Die Blüthenknospen sind stumpf, kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; die Sommertriebe immer lang und schlank. Sie gehört zu den besten aller frühen Sommerbirnen und kann wegen ihrer Schönheit sowie Frühreife nicht angelegentlich genug empfohlen werden. Da die Frucht eine ausgezeichnete Marktfrucht ist, sowie im Schaufenster von Delicatessenhandlungen dient, so dürfte sie bald eine grosse Zukunft haben. Die Ansicht, diese genannte Sorte oder überhaupt die meisten feinen Früchte können nur als Spaliere gezogen werden, beruht auf Irrthum; im Gegentheil, Beurré Giffard eignet sich von allen zu erziehenden Tafelbirnen vortrefflich zur Hochstammcultur, wenn man ihr eine warme Lage zukommen lassen kann. Ihr einziger Fehler besteht in dem mässigen Wachsthum und der etwas gespreizten Tracht des Baumes, die oft zu wünschen übrig lässt.

Die besten Tafelbirnen. Juli: Giffard's Butterbirne, Spalbirne, Juli Dechantsbirne. — August: Ananas von Courtray, Goubold's Butterbirne, Clapp's Lieblingsbirne, Römische Schmalzbirne. — September: William's Christbirne, Amanli's Butterbirne, Gute Graue, Holzfarbige Butterbirne. — October: Esperen's Herrenbirne, Gute Louise von Avranches, Doppelte Philippsbirne. — November: Clairgeau's Butterbirne, Vereins-Dechantsbirne, Herzogin von Angoulême, Schwesterbirne. — December: Diel's Butterbirne, Six' Butterbirne, Bachelier's Butterbirne, Hardenpont's Winterbutterbirne. — Jäuner: Josefine von Mecheln, Chaumontel, Sterkmann's Butterbirne, Winter-Nelis. — Februar: Olivier de Serres, Nivelle's Butterbirne, Passe Crasanne, Zephirine Gregoire. — März: Winter-Dechantsbirne, Mad. Verté, Goubold's Dechantsbirne, Syette de Bavay. — April: Besi Mai, Louise bonne de printemps, Esperen's Bergamotte, Bergamotte Hertrich. W. Lauche.

Empfehlenswerthe Birnensorten für's Spalier. Ich habe in meinem Birnengarten circa 1000 Stück Spaliere, und zwar pflanzte ich solche nicht etwa, um viele Sorten zu besitzen, sondern nur die allerbesten, um von einer jeden doch so viel ernten zu können, dass sich der Verkauf auch lohnt: viele Sorten sind Liebhaberei; der Nutzspalier-Obstgarten verlangt nur wenige Sorten. Seit dem zehnjährigen Bestehen dieses Gartens habe ich nun mit solchen Sorten, welche ich mir damals ausgewählt, folgende Erfahrungen gemacht:

1. Die Herzogin von Angoulême, eine der grössten und schönsten Butterbirnen, wächst sehr kräftig und lässt sich auch sehr leicht am Spalier erziehen, allein trotz der sehr schönen Früchte, welche im November reifen, war der Früchteansatz im Vergleich mit anderen Sorten ein sehr spärlicher, nicht wegen Mangels an Blüthen, sondern weil diese sehr empfindlich sind, die meisten bei nur etwas rauher Witterung abzufallen pflegten. Ich würde diese schönste und beste Spätjahrsbirne nur für die günstigsten Verhältnisse empfehlen.

2. Liegel's Winterbutterbirne ist für Spaliere ganz besonders zu empfehlen, weil keine Sorte sich so leicht in einer gewissen Form erziehen lässt. Dabei ist das Erträgniss sehr reich und möglichst constant, der Geschmack ein vorzüglich würzhafter, so dass diese schöngeformte, gelbe Birne im November und December auf dem Markte sehr gut bezahlt wird.

3. Die Clairgeau, etwas später reifend, ist ebenfalls für Spaliere wegen der grossen, schönen Früchte und ganz besonders wegen der aussergewöhnlichen Tragbarkeit zu empfehlen. Hätte ich von dieser Sorte meine ganzen Spaliere veredelt, so wäre das Erträgniss meines Obstgartens ein sehr grosses gewesen, und bedaure ich es, diese Sorte vor 10 Jahren nicht mehr gepflanzt zu haben; — um das Beste zu finden, muss man eben immer Lehrgeld geben.

4. Die holzfarbige Butterbirne ist etwas weniger tragbar oder sie verlangt einen besseren Boden, allein die Frucht ist von ganz besonderer Grösse und Schönheit und dabei von dem Geschmacke einer sehr guten Kaiserbirne. Diese Sorte darf in keinem Spalierobstgarten fehlen. Die Reifezeit ist October.

5. Die Winterdechantsbirne ist sehr kräftig im Wachsthum, reich und gleichmässig tragend und gibt grosse, mehr eirunde Früchte, welche erst bis Frühjahr reifen. Diese grossen Birnen sind von besonderer Güte und sehr leicht verkäuflich, da sie zu einer Zeit reifen, in welcher nur wenige Sorten überhaupt noch vorhanden sein können. Es dürfte diese Birne, da der Preis per Stück in der Regel ein sehr hoher, das höchste pecuniäre Resultat abwerfen.

6. Auch von der alten St. Germainbirne habe ich eine Reihe angepflanzt, allein trotz des ziemlich hohen Erträgnisses und guten Geschmackes würde ich dieselbe dennoch nicht empfehlen, da die Früchte zu leicht schwarze Flecken erhalten.

7. Ebenso würde ich Niemand die Virgouleuse für Spalier empfehlen, da sie nicht allein stets fleckige Früchte erhält, sondern auch die Blätter werden alljährlich ganz schwarz betupft, so dass ich diese Sorte umpfropfen musste.

8. Hardenpont's Winterbutterbirne ist zwar tragbar, allein die Früchte sind von geringer Güte und nicht gerade schönem Aussehen.

9. Die Edelcrassan würde ich für Spalier Niemand empfehlen, da es keine widerspenstigere Sorte beim Formiren gibt, wie diese, dabei ist die Tragbarkeit nur gering, und schrumpft die sonst schöne und sehr spät reifende Frucht im Keller leicht ein, eine Untugend, welche andere Sorten bei sonst gleichem Feuchtigkeitsgrad nicht haben.

10. Diehl's Winterbutterbirne lässt sich zwar nur schwer in die Spalierformen einzwängen, allein es geht doch; man erhält bei einer ziemlich guten Tragbarkeit wahrhafte Prachtfrüchte von ganz besonders gutem Geschmack. Diese Spätherbstbirne darf in keinem Garten fehlen.

11. Auch von der Regentin habe ich eine Reihe Spaliere und kann diese Sorte nach den bisherigen Erfahrungen ganz besonders empfehlen. Die Birne ist zwar nicht gross, allein von einem aussergewöhnlich guten Geschmack.

12. Napoleon's Butterbirne ist ebenfalls sehr tragbar, lässt sich sehr gut formiren und liefert eine sehr schöne, im November oder December reifende Birne, welche als Marktfrucht hochgeschätzt wird.

Unter diesen zwölf in meinem Garten erprobten Birnensorten kann ich die sechs folgenden Sorten bestens für Spaliere empfehlen: Herzogin von Angoulême, Liegel's Winter-Butterbirne, Clairgeau, Holzfarbige Butterbirne, Winter-Dechantsbirne, Regentin.

Diel's und Napoleon's Butterbirne habe ich weggelassen, weil ähnliche Birnen unter obigen sechs enthalten sind. Wenn Jemand einen Nutzobst-Spaliergarten heute neu anlegen würde, dann wären diese vollkommen genügend; handelt es sich um den Verkauf, dann würde ich für den fraglichen Garten empfehlen, die Hälfte desselben mit Winterdechantsbirnen auszupflanzen, ein Viertel mit Clairgeau und das letzte Viertel mit den vier übrigen Sorten. Weinbaukalender 1885. A. W. Freih. v. Babo.

Verzeichniss der zur Mostobstbereitung für Niederösterreich empfehlenswerthesten Obstsorten. Wir brachten in der vorigen Nummer ein Verzeichniss der französischen Mostobstsorten. Zum Vergleiche schliessen wir hier jenes an, welches der so thätige Landes-Obstbauverein von Niederösterreich unter der Leitung des hochwürdigen Abtes Karl empfiehlt und welches wir dem diesjährigen, im künftigen Jahre nicht mehr erscheinenden „Praktischen Obstzüchter" entnehmen.

a) Aepfel:

Spätblühender Taffetapfel. Baum starkwachsend und dauerhaft, erst Ende Mai bis Juni blühend, jährlich tragbar, Feld- und Strassenbaum für hohe Lagen; Frucht klein bis mittelgross, gelblichgrün, ausgezeichneter Mostapfel.

Goldgelbe Sommer-Reinette. Baum kräftig, hochkugelkronig, dauerhaft, besonders fruchtbar und spätblühend, Feld- und Strassenbaum für alle Lagen; Frucht mittelgross, von ziemlich angenehmem Geschmack, ausgezeichneter Mostapfel, auch sehr gut für die Küche und zum Dörren.

Grosser Rheinischer Bohnapfel. Baum starkästig, hochkronig, äusserst fruchtbar, Feld- und ausgezeichneter Strassenbaum für hohe Lagen; Frucht gross, sehr veränderlich, zahlreich weiss punktirt, sehr schätzbarer und dauerhafter Most- und Wirthschaftsapfel.

Rother Eiserapfel. Baum starkwachsend, breitkronig, sehr fruchtbar, Feld- und Strassenbaum für hohe Lagen; Frucht gross, hochkugelförmig, schön dunkelroth, ausgezeichneter, sehr haltbarer Tafel-, Markt- und Mostapfel.

Purpurrother Cousinot. Baum starkwachsend, hochgehend, sehr tragbar, Feld- und Strassenbaum für hohe Lagen; Frucht mittelgross, dunkelroth gestreift, sehr schätzbarer und haltbarer Tafel-, Markt- und Mostapfel.

Kleiner Langstiel. Baum sehr kräftig und pyramidal wachsend, dauerhaft und sehr fruchtbar, Feld-, Strassen- und Gartenbaum für hohe Lagen; Frucht klein, regelmässig gebaut, grüngelb, etwas geröthet, sehr schöner und guter Wirthschafts- und Mostapfel.

Carpentin. Baum lichtkronig, dauerhaft, äusserst fruchtbar, Feld- und Strassenbaum für hohe Lagen; Frucht klein, regelmässig gebaut, goldig berostet, vorzüglicher Mostapfel.

b) Birnen:

Wolfsbirne. Baum schön und kräftig, trägt sehr reich, Feld- und Strassenbaum auch für rauhere Lagen; Frucht klein bis mittelgross, breitrund, langgestielt, quittengelb, ungemein herbe, sehr gute Mostbirne.

Weiler'sche Mostbirne. Baum schön, hochkugelkronig, sehr volltragend, Feld- und Strassenbaum für die rauhesten Lagen; Frucht klein, fast kugelrund, grüngelb, punktirt, rostspurig, unansehnlich, die beste aller Mostbirnen.

Rommelterbirne. Baum sehr starkwüchsig, hochkronig, unempfindlich, sehr volltragend. Feld- und Strassenbaum für hohe Lagen; Frucht mittelgross, rundkreiselförmig, gelbgrün, etwas berostet, sehr gute Most- und Dörrbirne.

Wildling von Einsiedel. Baum schön und starkwachsend, lichtkronig, starkästig, sehr ergiebiger Feld- und Strassenbaum für hohe Lagen; Frucht klein, rundlich, auch länglich, grüngelb, leicht geröthet, eine der ausgezeichnetsten Birnen zur Obstweinbereitung.

Welsche Bratbirne. Baum hochgewölbt, sehr fruchtbar, spätblühend, dauerhafter Feld- und Strassenbaum für hohe Lage; Frucht klein, rundlich, trübgrün, zahlreich punktirt, frühe, sehr gute, ergiebige Mostbirne.

Rothe Pichlbirne. Baum starkwüchsig, pyramidenförmig, trägt reichlich und frühzeitig, zur Anpflanzung an Strassen besonders geeignet; Frucht mittelgross, länglich, mit vielem Roth, erlangt auch in höheren Lagen noch vollkommene Reife, ist zum Dörren geeignet und liefert für sich allein wie im Gemenge mit anderen Birnen- oder auch Apfelsorten einen recht guten Cider.

Neue Erdbeeren. Unter den in der neuesten Zeit angerühmten Erdbeeren wird von dem Hause Vilmorin in Paris, das alle von ihm in den Handel gegebenen Neuheiten früher prüft, besonders General Chanzy gerühmt und wegen der guten Tragbarkeit, schönen Färbung und eigenthümlichen fingerlangen Form anempfohlen.

In Deutschland wird wieder Göschke's Teutonia, eine vor zwei Jahren ausgegebene Sorte, als die beste Treiberdbeere gerühmt, die alle bisherigen übertreffen soll.

Aus England wieder verbreitet der durch seine Erbsenneuzüchtungen bekannte Thomas Laxton in Bedford zwei neue Sorten, die er für die besten und frühesten der Erdbeeren erklärt: King of the Carlies und the Captain — König der Frühen und der Hauptmann. Wir werden auf diese beiden Sorten, von denen einzelne Marktgärtner gleich 3000 Stück bestellten, die also anerkannt werden, noch zurückkommen und dieselben näher beschreiben.

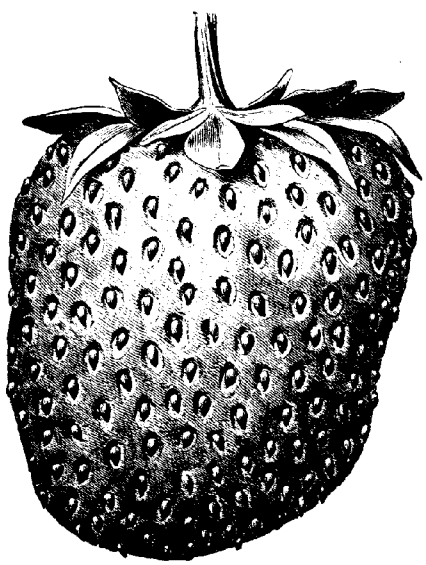


Fig. 106. Erdbeere Teutonia.

Teutonia (Goeschke). Früchte sehr gross und sehr schön, länglich rund oder auch rund; Farbe roth, dunkelroth bei völliger Reife. Fleisch rosa, sehr saftig und von vorzüglichem Geschmack.

Wuchs der Pflanze kurz und gedrungen, ungemein reichtragend und gewiss eine der allerfrühesten Sorten.

Für den Anbau im Grossen, sowie auch zum Treiben besonders empfehlenswerth.

Treiben der Himbeeren. Das Treiben der Himbeeren empfiehlt sich als eine ebenso interessante wie lohnende Beschäftigung. In jedem Warmhause, das auf 10—12 Grad R. gehalten wird, kann das Treiben mit Leichtigkeit vorgenommen werden, und zwar ohne Nachtheil für die im Hause cultivirten Pflanzen. Diese Treibmethode ist hauptsächlich Privatgärtnern zu empfehlen, die etwas Leckeres für die Tafel zu liefern haben.

Im August werden recht kräftige Triebe von den cultivirten Himbeeren ausgesucht und eingestutzt. Man wähle solche Stöcke aus, an denen sich 2—3 Triebe befinden und entferne das abgetragene Holz, damit den jungen Trieben, die zum Treiben verwendet werden sollen, alle Nahrung zu gute kommt.

Ende October oder Anfangs November werden die so behandelten Himbeeren vorsichtig ausgehoben und in 20 Cm. weite Töpfe gepflanzt. Hat man keine vorbereiteten Pflanzen, so kann man aus jeder Himbeerpflanzung, ja selbst aus einem Himbeerschlage von Waldblössen etc. im November einzelne kräftige Stöcke mit 2—3 jungen starken Trieben, die man verkürzt, auswählen und eintopfen. Die hiezu verwendete Erde muss nahrhaft sein, darf aber keine unzersetzten Bestandtheile enthalten. Nachdem die Himbeeren eingepflanzt sind, werden sie angegossen und in einer Ecke des Kalthauses aufgestellt. Ende December müssen sie an das Licht gebracht werden und kommen Anfangs Januar in das Haus, wo sie getrieben werden sollen. Die Triebe müssen regelmässig vertheilt, derart angebunden werden, dass sie mit der Glasfläche des Hauses parallel laufen und etwa 10 Cm. vom Glase entfernt zu liegen kommen.

Anfangs sind sie mässig zu giessen, aber bei heller Witterung täglich mehrere Male zu spritzen und wenn die Sonne stärker wirkt, zu beschatten. Die sich bildenden jungen Triebe werden in der vorerwähnten Weise leicht angebunden; nur diejenigen, welche aus dem Wurzelstock kommen, entfernt. Zeigen sich Blüthen, so wird nur noch Morgens bespritzt. Jede einzelne Blüthe wird befruchtet, welche Manipulation mit einem feinen Pinselchen auszuführen und täglich, Mittags, vorzunehmen ist. Der Blüthenstaub wird von einer Blüthe zur andern übertragen, geschieht dieses nicht, so werden nur wenige oder unvollkommene Früchte erwachsen. Das Befruchten ist somit die wichtigste Beschäftigung der ganzen Treiberei und hängt davon das Ansetzen reichlicher und grosser Früchte ab.

Das Lüften des Hauses darf bei günstiger Witterung nicht versäumt werden.

Während der Blüthe ist ein Guss mit stark verdünnter Mistjauche zu empfehlen.

Ende März, wenn die Sonne schon stärker wirkt, fangen die ersten Beeren an sich zu färben und erreichen bei erwähnter Behandlung dieselbe Grösse und denselben Geschmack, wie die im Freien gezogenen, nur ist der Zuckergehalt ein geringerer bei den getriebenen Beeren. Für die Tafel sind die Himbeeren ein willkommenes Dessert. Mit einem halben Dutzend Töpfe, jeder mit 2—3 Trieben bepflanzt, kann man von Ende März bis Anfang Juni eine nicht allzu grosse Tafel wöchentlich ein- bis zweimal versorgen.

Ein Mittel, die Nüsse frisch zu erhalten. Bekanntlich erhält der Kern der Wallnüsse mit beginnendem Winter einen etwas öligen Geschmack; um nun diesen zu verhindern, wird in einigen Fachschriften ein Mittel empfohlen, wodurch die Früchte wieder zu ihrer Frische gebracht werden:

Man weiche die Nüsse durch zweimal 24 Stunden in lauwarme Milch und lasse sie sodann an der Luft abkühlen; in Ermanglung von Milch kann auch süsses oder wenig gesalzenes laues Wasser genommen werden, wobei jedoch die Dauer des Einweichens sich auf 5 - 6 Tage erstrecken muss. Die Feuchtigkeit von Milch oder Wasser durchdringt dann die Fugen der Schale und befeuchtet den Kern, der sonach anschwillt und so frisch wird, dass die innere

dünne Haut sich ebensogut wie bei eben gereiften Nüssen entfernen lässt.

Der Reynold'sche Trockenapparat bewährt seine früher schon in unserer Zeitschrift gerühmten guten Eigenschaften, indem er die zum Trocknen eingesetzten Früchte in überraschend kurzer Zeit, Apfelschnitte z. B. schon in 1½ Stunde, vollständig ausdampft oder abtrocknet, so dass sie eine ebenso schöne helle Farbe behalten, wie die gerühmten amerikanischen Producte; auch lässt der Zuckergehalt der getrockneten Früchte nichts zu wünschen übrig.

Wie gut aber auch das Aroma der zu trocknenden Producte durch ihn erhalten bleibt, lässt sich an getrockneten Steinpilzen erkennen, welche den natürlichen schönen Geruch der frischen Pilze vollkommen behalten. Diese vollkommene Leistungsfähigkeit verdankt der Apparat der zweckmässigen Construction seiner Heizvorrichtung, obschon dieselbe noch dadurch wesentlich verbessert werden könnte, wenn der gewöhnliche eiserne Ofen durch einen Regulirofen ersetzt würde. Um den Ofen befindet sich ein eiserner Mantel, welcher unten und oben offen und mit einem ungefähren Abstand von allseitig 10 Cm. vom Ofen entfernt ist, so dass kalte Luft in reichlicher Menge durch diesen Zwischenraum einströmen kann; diese vermischt sich mit der heissen Luft des Ofens im Sammelraum und setzt einen hier angebrachten Ventilator in Bewegung, welcher nicht allein den Zweck hat, die Wärme gleichmässig im darüber befindlichen Darrraum zu vertheilen, sondern auch die strahlende Hitze des Ofens mässigt und das Dörrproduct vor dem Verbrennen schützt. Es ist selbstverständlich, dass man mit der Bedienung des Apparates erst vollständig vertraut sein muss, um ein vorzügliches Product zu erzielen, und hat man besonders beim Abtrocknen von Gemüse sehr vorsichtig zu verfahren, um demselben seine guten Eigenschaften, natürliche Farbe, wie es beim Rothkraut zu sehen ist, und Aroma zu erhalten, indem man hierzu nur die oberen Dörrschubladen benutzen darf, während in den unteren gleichzeitig solche Sachen getrocknet werden, welche weniger leicht dem Verbrennen ausgesetzt sind, also z. B. Apfelschnitte oder Birnen, ganz oder halbirt. Um ein schönes Pflaumenproduct auf dem Apparat zu erzielen, werden die frischen Pflaumen zuerst in die oberste Dörrschublade gebracht und bleiben hier so lange, bis man wahrnimmt, dass die Früchte zu quellen anfangen, ohne ihre Haut aufspringen zu lassen, hierauf bringt man dieselben etwa 5 Minuten an die frische Luft, die äussere Haut erhärtet dadurch und kann man dann die so vorbereiteten Früchte grösseren Heizgraden aussetzen, sie sind in etwa 7 Stunden fertig getrocknet. Da zur Erlangung einer schönen hellen Farbe der Früchte aber Schnelligkeit bei den vorbereitenden Arbeiten eine Grundbedingung ist, so gehören zu dem Apparat solche Schälmaschinen, welche eine saubere und schnelle Arbeit liefern, wie die Reynold'sche Schälmaschine oder die Schweizer Universalschälmaschine. Während sich erstere nur für grosse Aepfel eignet, da sie die Früchte schält, das Kernhaus ausschneidet und sogleich die Frucht in Schnitte zerlegt, wodurch diese gleichmässig stark, auch gleichmässiger trocknen, so liefert die letztere Maschine eine sehr saubere Arbeit und empfiehlt sich besonders für kleine Aepfel und für Birnen.

Auch bei dem Abtrocknen des Gemüses kommt es vor allen Dingen auf rasche Arbeit beim Zuputzen desselben an und verrichtet ein Universalschneideapparat von Gebrüder Eberstein aus Dresden wirklich Ausgezeichnetes; derselbe schneidet mit rapider Schnelligkeit die Gemüse in Scheiben, oder auch in lange Stücke, hobelt das Kraut grob oder fein, je nachdem man die Messer darnach stellt, lässt sich aber auch, wenn man andere Scheiben einsetzt, im grösseren Haushalt zum Zerreiben der mannigfachsten Stoffe anwenden. Der Apparat kostet bei genannten Herren Mk. 32, ist aber diesen Preis durch seine Leistungsfähigkeit auch werth und unterscheidet sich vortheilhaft von anderen Universalschneidemaschinen.

Blumen- und Gemüsegarten.

Die gesellschaftlichen Zusammenkünfte der Gärtner und Gartenfreunde Wiens finden im Monat December Samstag den 6. und Samstag den 20. in Ziegler's Gasthaus-Localitäten, I. Weihburggasse, statt.

Gärtnerisches aus Wien. Die letzte Zusammenkunft von Gärtnern und Gartenfreunden fand am 22. November statt. Es waren ca. 40 Personen anwesend und machte sich ein ganz lebhafter Meinungsaustausch geltend. Herr Jedlitzka, Gärtner des Herrn Bar. A. Rothschild, brachte eine grosse Zahl herrlicher Remontantnelken mit und gab in einem kurzen, sehr beifällig aufgenommenen Vortrage, der nach der Hand interessante Discussionen erregte, seine Behandlungsweise der Remontantnelken bekannt. Hierbei gelangte ferner die neue so schöne Remontantnelke Kronprinzessin Stephanie, die Herr Weyringer eingeführt hat, zur Sprache, sowie die schönen Remontantnelken, die Herr Rodek auch in diesem Jahre wieder aus England mitgebracht hat.

Herr Rosenthal theilte das Hinscheiden des belesenen, wissenschaftlich gebildeten und durchaus tüchtigen Gärtners Herrn Kellermann mit, der noch den letzten Abend im Kreise der Versammelten zugebracht hatte, und den Tod der Mutter des Handelsgärtners Herrn Fritz Abel, die eines der ältesten Blumengeschäfte Wiens (Rauhensteingasse) leitete. Allgemeines Erheben von den Sitzen ehrte die Erinnerung an die beiden in allen Gärtnerkreisen geachteten Personen.

Unter den Gemüsen, welche in der französischen Gartenbau-Gesellschaft am 11. September 1884 vorgelegt wurden, befand sich ein prachtvolles Sortiment von Patlizanen oder Auberginen (Solanum Melongenafrüchte), Frühe Violette, Lange Violette, Schwarze von Peking und Verbesserte von New-York. Die letztere, mit der „Amerikanischen Monströsen" identisch, ist besonders gross und schön. Herr E. André legte Zweige und Früchte von einer neuen Solanee vor, die er durch Dr. Saxe aus Ecuador erhalten hatte, und zwar unter dem Namen Solanum Platense, unter welchem auch wir sie schon erwähnt haben. Sie wurde richtig als Salpichroma rhomboideum erkannt. Es ist eine krautartige Pflanze mit fast rhomboidalen Blättern, kriechend und merkwürdig durch die essbaren Früchte, die zu verschiedenem Gebrauche zu verwenden sind. Diese Früchte sind zahlreich, langeiförmig, sehr platt, von einem brillanten Alabasterweiss und halbdurchsichtig, ungefähr 1 Cm. im Durchmesser und 2 Cm. in der Länge. Wenn sie vollständig ausgereift sind, ähnelt ihr Geschmack ein wenig dem einer Ananas und den Früchten einiger Bromeliaceen, namentlich den Karatas. Der ausdauernde Kelch zeigt fünf lineare Einschnitte, die sich an die Frucht anlegen. Die Blumen sind klein, weisslich. Es ist dies also wieder einmal eine malerische Pflanze für jede Felspartie und dabei eine wirkliche Nahrungspflanze.

Dem Obstbaucomité wurde von Alexis Lepère eine prächtige Sammlung Pfirsiche, dann die durchsichtige Reineclaude und Coé's Violette Pflaume vorgelegt. Herr Bertrand in Rosny-sous-Bois legte ebenfalls herrliche Pfirsiche vor; Bonnel schöne Birnen von Souvenir du Congrès, Henry Desportes, Abbé de Beaumont und Pres. Boncenne.

Literatur.

Der Weinbau-Kalender von A. W. Frh. v. Babo, dem Director der bekannten, vortrefflichen k. k. önologischen und pomologischen Lehranstalt in Klosterneuburg, für das Jahr 1885 liegt uns vor und haben wir unsern geschätzten Lesern ein Capitel daraus mitgetheilt, um sie auf die Vortrefflichkeit desselben aufmerksam zu machen. Für nur 40 kr. (bei Mehrabnahme nur 30 kr.) ist auf 80 Octavseiten eine Fülle praktischen Materiales geboten, wie es nicht besser zusammengestellt werden kann. Es ist ein Büchlein, welches jeder Weingartenbesitzer — aber auch Jeder, der nur einen Obstgarten pflegt — und jeder Gärtner mit Nutzen lesen und das ihm das ganze Jahr über werthvoll bleiben wird. Wir erwähnen daraus die treffliche und so einfache Abhandlung über das Veredeln amerikanischer Reben, so verschiedene kellerwirthschaftliche Mittheilungen, Obst- und Gemüse-Notizen etc. Mit dem aufrichtigsten Lobe wünschen wir demselben die weiteste Verbreitung, da wir darin auch den Nutzen Jedermanns gefördert sehen, der sich ihn anschafft.

Die Champignonzucht von M. Lebl, fürstl. Hofgärtner in Langenburg. Die 2. Auflage dieses trefflichen Büchleins ist pro 1885 bei P. Parey erschienen und können wir selbes allen unsern Freunden empfehlen. Es gibt gründlich und praktisch die Cultur und Verwendung des köstlichen Champignons an und kann deshalb selbst unsern Hausfrauen von ganz praktischem Nutzen sein. Dabei sind die neuesten Erfahrungen benutzt und auch die Anzucht aus Sporen besprochen. Die Illustrationen geben überdies sehr anschauliche Bilder, die ungemein zur Erläuterung beitragen.

Zuschriften in Redactions-Angelegenheiten sind gefälligst an die Redaction: **Wien, VI. Mollardgasse 41,** zu richten.

Für den Inhalt der Inserate ist die Redaction nicht verantwortlich.

L. SPÄTH, (7)
Baumschule
bei Rixdorf-Berlin
empfiehlt grosse Vorräthe von:
Obstbäumen in allen Formen, ***Alleebäumen, Ziergehölzen,*** Coniferen, Rosen, Obstwildlingen, Forst- u. Heckenpflanzen, Erdbeer- und Spargelpflanzen, Maiblumenkeimen und ***Blumenzwiebeln.***
Kataloge gratis und franco.

Insectenleim zum Abfangen der die Obsternte schädigenden Insecten verkauft in vorzüglicher Qualität die Kilobüchse mit 1 fl. 20 kr. **Woldemar Hintze** in **Pettau**, Steiermark.

Oesterreich.-Ungar. Pomologie.
Beschrieben und herausgegeben von
Prof. Dr. Rudolf Stoll,
Lehrer für Pomologie an der k. k. önol. u. pomol. Lehranstalt in Klosterneuburg.
4 Bände complet 16 fl. = 32 Mk.
Zu beziehen durch die Administration dieses Blattes.

Klenert & Geiger,
I. steiermärkische (30)
Rosen- u. Obstbaumschulen
Graz, Steiermark,
empfehlen
grosse Vorräthe von: **Rosen, Obstbäumen, Obststräuchern, Obstwildlingen, Erdbeeren, Zierbäumen** und **Sträuchern** etc.
Kataloge gratis.

Die Obstbaumschule
von
Georg W. Gaedertz
in Feuerbach-Stuttgart
hat im **Herbst 1884** in grosser Auswahl abzugeben:
Birnen, Aepfel, Kirschen, Pflaumen, Pfirsiche — Spaliere und freistehende Bäume, in den besten und feinsten Tafelsorten. Palmetten, wagrechte Cordons, U-Formen, Spindeln, Pyramiden, Hochstämme u. s. w. in tadelloser Formirung und Bewurzelung.
Sehr starke Birnen-Pyramiden und Palmetten von 2—4 Etagen in schönsten, tadellosen Exemplaren.
Obstwildlinge (21)
1- und 2jährige, in besonderer Stärke und bester Auswahl.
Illustrirter Katalog franco und gratis.



Wichtig für Obstbaumbesitzer!
Herbst-Saison.
L. Pichler's Insectenleim
(Prämiirt von der k. k. Gartenbau-Gesellschaft Wien.)
Wien, VII. Westbahnstr. 50.
Einziges Mittel zur Vertilgung des den Obstbäumen so schädlichen **Frostnachtspanners,** des **Blüthenbohrers,** sowie der **Obstmade** etc. ½ Kilo-Büchse genügt für 30 Bäume und kostet **nur 75 kr. ö. W.** Hiezu **Papierringe** 50 Stück **30 kr. ö. W.**
Kaltflüssiges Baumwachs
zum Veredeln und Verstreichen der Wunden an den Bäumen. (39)
In Blechbüchsen à **30, 50 kr.** und **1 fl.**
Baumwachs in Stangenform ½ Kilo **80 kr.,** ¼ Kilo **40 kr.** — **Cocosschnüre,** bestes und billigstes Material zum Anbinden der Bäume. 1 Kilo (circa 240 Meter) **72 kr.** 1 Kilo (circa 80 Meter) **48 kr.** — **Japanesischer Bast** ½ Kilo **60 kr.** — Jeder Bestellung liegt eine ausführliche Gebrauchsanweisung bei. Zahlreiche Atteste über günstige Erfolge liegen zur Einsicht auf.
Prospecte und Preis-Courante gratis.

INHALT: Abonnements-Einladung. — Die Pfirsich als freistehender Zwergbaum. (Mit 1 Illustr.) — Die Doppelveredlung (la surgreffage). — Stammbilder der Obstbäume. — Vortheile der Zwischenveredlung. — Obstcultur an unseren Eisenbahnen. — Centralstation für Obst- und Gemüseverwerthung. — **Mittheilungen und Correspondenzen:** Die schönste Sommerbirne. — Die besten Tafelbirnen. — Empfehlenswerthe Birnensorten für's Spalier. — Verzeichniss der zur Mostobstbereitung für Niederösterreich empfehlenswerthesten Obstsorten. — Neue Erdbeeren. (Mit 1 Illustr.) — Treiben der Himbeeren. — Ein Mittel, die Nüsse frisch zu erhalten. — Der Reynold'sche Trockenapparat. — **Blumen- und Gemüsegarten:** Gärtnerisches aus Wien. — Unter den Gemüsen. — **Literatur:** Weinbaukalender für 1885. — Die Champignonzucht von M. Lebl. — Inserate.

Expedition: Wien, VI. Mollardgasse 41. **Druck von Wilhelm Köhler in Wien.**

Oesterreichisch-ungarischer

OBSTGARTEN

Illustrirte Zeitschrift

für

Obstbau und Obsthandel, sowie für Blumenzucht, Küchen- und Handelsgärtnerei.

Abonnement:

Inland: Ganzjährig . fl. 4.—
Halbjährig . „ 2.—
Ausland: Ganzjährig Mk. 8.—
Halbjährig . „ 4.—
resp. Francs 11.— oder 5 50.

Herausgegeben und redigirt
von
L. von Nagy.

Administration: WIEN, VI. Mollardgasse 41.

Inserate:
pro dreimal gespaltene Petitzeile oder deren Raum **10** kr. = **20** Pf.

Beilagen werden berechnet pro 1000 Exemplare **10** fl.

Erscheint am 1. und 16. eines jeden Monats.

Nr. 24. **Wien, 16. December 1884.** **I. Jahrg.**

Abonnements-Einladung.

Indem wir unsere geschätzten Leser im Interesse prompter Zusendung um gefällige baldige Erneuerung des Abonnements bitten, erlauben wir uns ihnen die gewiss angenehme Mittheilung zu machen, dass der „Oesterr.-ungar. Obstgarten“ die dem früheren „Obstgarten“ beigegebenen **nach der Natur gemalten Fruchtabbildungen auf vielseitiges Verlangen von Neujahr 1885 ab wieder regelmässig bringen wird.** Die Ausführung derselben wurde der altberühmten artistischen Anstalt von Hartinger & Sohn in Wien übertragen. Wenn wir bemerken, dass der Preis unserer Zeitschrift sich dadurch nur wieder auf den Preis der früheren Jahrgänge stellt (ganzjährig 5 fl., halbjährig 2 fl. 50 kr., resp. 10 Mk. oder 5 Mk., 13 Frcs. oder 6 Frcs. 50 Cent.), so glauben wir das Möglichste zu leisten, was von einer Fachzeitschrift geboten wird und geboten werden kann. Möchten unsere Bestrebungen durch ein zahlreiches Abonnement auch die verdiente Würdigung und die nöthige Unterstützung finden. Wir werden nach wie vor bestrebt sein, hinsichtlich des Inhaltes unseren Lesern nur das Beste zu bieten.

Die Redaction des „Oesterr.-ungar. Obstgarten“.

Der Posapfel.

Von unsern zahlreichen Herbstäpfeln, welche, Dank unserer früheren Abgeschlossenheit, kaum in unserm engern Vaterlande Siebenbürgen bekannt und gekannt, jedenfalls aber viel zu wenig gewürdigt wurden, verdienen zwei Arten, der Blau- und der Posapfel, besonders hervorgehoben zu werden. Zunächst verdient der letzte wegen seiner Güte und Schönheit unsere Aufmerksamkeit.

Literatur und Synonyme. Unsere heimischen Obstzüchter haben den *Posapfel* und seine Spielarten schon seit undenklichen Zeiten gekannt, freilich an verschiedenen Orten unter verschiedenen Namen, haben die Bäume derselben wegen der Güte der Früchte angebaut und vermehrt, allein über den Ursprung der Obstart finden wir leider ebensowenig eine geschichtliche Aufzeichnung, als eine Beschreibung ihrer Eigenschaften. Nur soviel ist Thatsache, dass diese Apfelart hier in Siebenbürgen angebaut und ziemlich cultivirt in mehreren Spielarten angetroffen, von Liebhabern gesucht und sehr gerne genossen wird, weswegen insbesondere jene Art, welche in der Siebenbürger Weingegend angebaut wird, es verdient, auch in weitern Kreisen bekannt zu werden.

Form: Diese könnte, wenn der Apfel nicht die Eigenthümlichkeit besässe, auf einer Seite niedriger gebaut zu sein als auf der andern, als eine schöne, an beiden Enden etwas abgestutzte Eiform bezeichnet werden, wo der Bauch mehr gegen den

Stiel zu seinen Sitz genommen und wo die Verjüngung der Kelchhöhle zuläuft. Der Höhendurchmesser auf der höheren Seite beträgt 75 Mm., auf der niederern 70 Mm., der Breitendurchmesser dagegen 68 Mm., und bezeichnen diese Grössenverhältnisse so ziemlich die mittlere Grösse eines ausgewachsenen Posapfels. (Fig. 107.)

Stiel: Mittelmässig, bis 12 Mm. lang, schlank, zierlich gebaut und holzig, sitzt in einer trichterförmigen, mehr weiten Höhle, umgeben von zahlreichen, grünlichgrauen Rostpunkten.

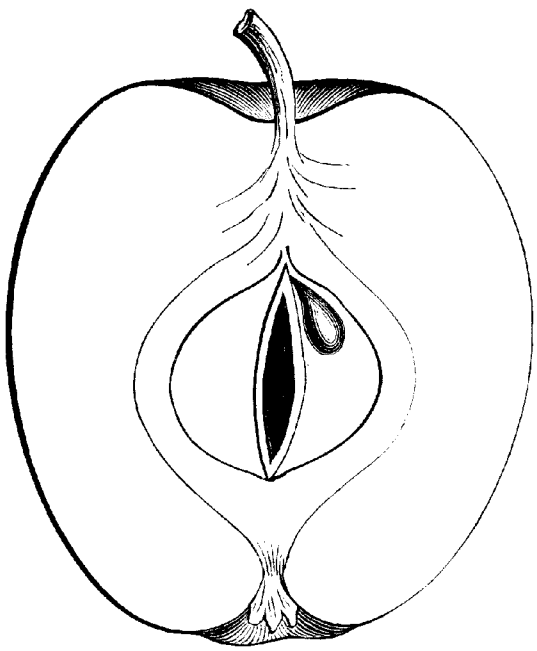


Fig. 107. Posapfel.

Kelch: Geschlossen, in einer flachgewölbten Höhle, welche ringsum mit rippenförmigen Wülsten umgeben ist; Kelchblätter vertrocknet und filzig aussehend.

Schale: Vor der Lagerreife grün, glatt und glänzend, an der Sonnenseite mit einem verwaschenen Roth angehaucht; nach der Lagerreife wird die Grundfarbe gelblichgrün. Mitunter findet man Früchte, welche ringsherum mit grössern und kleinern schwarzbraunen Rostflecken behaftet sind.

Fleisch: Gleich nach dem Anschneiden ganz weiss, nach kurzer Zeit an der Luft gelegen, wird es bräunlichgelb, hat einen angenehmen, süssen und saftigen Geschmack, welcher zur Zeit der Lagerreife — und zwar im Anfange — von unvergleichbarer Güte ist, im Verlaufe der Lagerung — etwa nach 2 Monaten — sich allmälig verliert, so dass der Apfel letztlich schwammig, zähe und geschmacklos wird.

Kelchröhre trichterförmig und glattschalig, und finden sich an der glatten Schale vertrocknete Staubfäden und am Grunde des Trichters Pistillreste.

Reife und Nutzung: Der Posapfel reift regelmässig 14—20 Tage nach der Lese, d. i. zur Hälfte Octobers, hält sich in voller Güte des Geschmackes — selbstverständlich bei guter Besorgung — bis zur Hälfte December, worauf dann jene allmälig rückwärts schreitet und, wie bemerkt, sich endlich verliert.

Der Baum wächst auf gutem Boden rasch und stark und zu einer ansehnlichen Höhe, bildet eine schöne, blätterreiche, kugelige Krone, trägt reichliche Früchte, und obgleich er in jeder Tageslage fortkommt, gefällt ihm der sonnige Platz doch am besten und erhalten auch die Früchte an solchen Plätzen den angenehmsten Geschmack und die schönste Form und Farbe. Dengel.

Zubereitung von Apfelschaumwein und künstlichen Weinen.

Wir glauben hier unseren geschätzten Lesern aus Prof. Nanot's Buch über die „Cultur des Apfelbaumes zur Ciderfabrikation" das V. Capitel der 4. Abtheilung mittheilen zu sollen, weil vielleicht im gegenwärtigen Augenblicke einer oder der andere davon Gebrauch machen könnte.

Aufbewahrung des Ciders in Flaschen. In Flaschen lässt sich der Cider sehr lange aufbewahren und erhält Eigenschaften, die ihn selbst von Kennern gesucht sein lassen. In der Normandie bedienen sich die Arbeitermenagen desselben zum Dessert an der Stelle des Champagners. Auf solche Art conservirt erhält, er eine schöne Farbe, einen angenehmen Geschmack und wird hell und moussirend. Man ist sogar schon dahin gelangt, den Cider auf 20 bis 25 Jahre hinaus zu conserviren. Dr. Denis-Dumont gibt in seiner „Abhandlung über den Cider" die nachfolgenden Regeln zur Aufbewahrung des Ciders in Flaschen an. Man kann den Cider zu drei verschiedenen Zeitperioden in Bouteillen einfüllen. Niemals aber darf die Flüssigkeit in die Flaschen gegeben werden, so lange die stürmische Gährung noch nicht beendigt ist und der Most sich nicht vollkommen geklärt hat.

Die erste Periode zum Einfüllen in Flaschen ist zu Ende der stürmischen Gährung, wo der Cider noch stark gezuckert ist. Er setzt dann seine Gährung in den Bouteillen fort und entwickelt in wenigen Wochen eine grosse Menge von Kohlensäure. Damit die Flaschen durch den starken Druck nicht zerspringen, muss man hierzu entweder Champagnerflaschen oder Bierkrüge wählen und Sorge tragen, dass man sie bis gegen den Monat Juli offen lasse, d. i. so lange, bis die Entwicklung des Gases keine so starke mehr ist. Lässt man die Flaschen länger offen, so endet die Behandlung damit, dass der Cider nicht mehr moussirend bleibt. Dieser moussirende Cider hält sich sehr lange Jahre und wird je älter, desto besser.

Die zweite Periode zum Einfüllen tritt ein, wenn die Nachgährung schon ziemlich vorgerückt ist und der Cider anfängt pikant zu werden, ungefähr 6 Wochen bis 2 Monate nach dem zuerst bezeichneten Zeitpunkte. Die Mineralwasserflaschen sind hierzu ganz besonders geeignet, weil er weniger Kohlensäure entwickelt als im ersten Falle. Man lässt ihn auch nur einige Wochen in Flaschen. Dieser Cider ist dann pikant und bald darnach gut zu trinken, sehr reich an Alkohol und lässt sich ungeheuer lange aufbewahren.

Die dritte Periode tritt dann ein, wenn der Cider seine Gährung ganz oder fast ganz vollendet hat. Dann kann man ihn in was immer für Flaschen einfüllen, denn er entwickelt noch viel weniger Kohlensäure, als wenn das Einfüllen in den früher bezeichneten Perioden geschah. Man muss die Flaschen auch sofort umlegen, wenn sie gefüllt sind, damit die wenige Kohlensäure, die entsteht, nicht entweichen kann. Dieser Cider ist nicht moussirend; er ist lebhaft, stark, rein und gut; Viele benützen ihn so statt des Weines bei Tisch.

In jedem Falle müssen die Flaschen gut verkorkt werden, und wenn man kann, ist es gut, sie zu umdrahten. Der Cider ist in Halbbouteillen sehr gut, besser in Flaschen, welche 1 Liter halten, und ausgezeichnet in Krügen, die 2 Liter fassen. Bei dem Oeffnen des moussirenden Ciders ist es gut, wenn man den Stöpsel mit einer Ahle früher durchsticht, um einen geraden Weg für das austretende Gas zu erhalten. Wenn die Kohlensäure nicht mehr zu stark ist, kann man den Stöpsel wie bei einer Champagnerflasche herausspringen lassen; wenn es früher geschieht, muss man fürchten, dass ein grosser Theil des Ciders auf den Plafond und die Gäste herausgespritzt werde.

Küntliche Weine auf Basis des Ciders.

Cider guter Qualität, namentlich der von Jersey, dient manchmal unter Zugabe verschiedener Materialien zur Bereitung von Nachtischweinen mit den pomphaften Namen: Echter Bourgogne, Vin Clairet, Sherry, Malaga und Champagner. Wir empfehlen den Landwirthen die Anfertigung desselben für ihren eigenen Gebrauch, aber wir weisen es energisch zurück, dass dabei unehrenhafte Speculationen platzgreifen, indem es sich dabei um stärkende Flüssigkeiten handelt, die nur natürlich, nicht aber durch eine verbotene Mischung erzeugt werden sollen. Man bringe diese Mischungen als gute Surrogate für Wein unter ihrem wahren Namen auf den Tisch und Niemand wird sich dagegen aussprechen; man verkaufe sie aber nicht zu ungewöhnlichen Preisen unter einer Etiquette, die ihnen nicht gebührt.

Champagner aus Cider. Die Darstellung von Champagner auf der Basis von Cider kann man auf verschiedene Weise bewirken.

Man nehme 12 Liter Spiritus, 200 Liter Apfelmost und 7 Kilo Zucker, lasse die Masse in einem nicht zu warmen Keller im Fasse, das man immer voll auffüllen muss, einen Monat vergähren. Das Auffüllen kann mit Most oder Zuckerwasser geschehen. Während der Gährung füge man 12 Gramm Orangenblüthen zu und ziehe dann ab. Sodann wird der Wein in Flaschen gefüllt, in deren jede man ein Stückchen Zucker gibt, während der Stöpsel fest verschlossen und verdrahtet werden muss.

Eine zweite Methode ist, indem man 40 Liter Cider, d. i. schon gegohrner Most, 2 Liter gesättigtes Zuckerwasser, ½ Liter rectificirten Alkohol und 60 Gramm Weinstein (tartre) mischt. Schon 24 Stunden nach der Mischung füllt man die Bouteillen, in welche je 3½ Gramm doppeltkohlensaure Soda gebracht werden. Darnach werden die Bouteillen wie bekannt hermetisch verschlossen.

Eine dritte Art, Champagner anzufertigen, besteht darin, dass man in einen Recipienten 40 Liter Most, 2½ Kilo weissen Zucker, 125 Gramm Weinstein, ½ Liter reinen Spiritus, 60 Gramm Bierhefe und 35 Gramm Essigäther zusammenbringt. Hat die Flüssigkeit gegohren, wird sie einmal abgezogen und sofort mit ganz wenig Zucker in die Flaschen gebracht. Bei jeder dieser Zubereitungsarten müssen die Flaschen an einem kühlen Orte zum Ausreifen niedergelegt werden.

Burgunder aus Cider. Fülle ein Fass mit folgender Mischung: 40 Liter Most, 2½ Liter trockene, gekochte Rosinen, 125 Gramm Weinstein, 1 Liter Heidelbeersaft oder anderen intensiven Färbestoff, 1½ Kilo weissen Hutzucker. Dem gegohrenen und geklärten Liqueurweine wird sodann 35 Gramm Bittermandelessenz hinzugesetzt und derselbe nach einigen Wochen auf Flaschen gefüllt.

Malaga. Hierzu nimmt man 40 Liter Most, 5 Kilo trockene, gebrühte Rosinen, 2 Liter rectificirten Alkohol, 2 Liter Zuckerwasser, ½ Kilo Hollunderblüthen und 35 Gramm Essigäther. Die Farbe, die man zu erhalten wünscht, gibt man durch Hinzusetzen von eingekochtem Saft von Heidelbeeren oder von Hollunderbeeren. Der Vorgang bei der Bereitung ist derselbe wie beim Burgunder.

Sherry. Hierzu mische: 50 Liter Most, 6 Gramm Orangenblüthen, 65 Gramm Weinstein, 3 Liter reinen Alkohol, 5 Kilo trockene angebrühte Rosinen und 35 Gramm Essigäther. Einige Wochen darnach in Bouteillen gefüllt.

Rother Clairetwein wird erzeugt aus: 20 Liter Most, 4 Liter Spiritus, 2 Liter schwarzem Johannisbeersaft und 65 Gramm Weinstein. Dazu kann man noch Heidelbeersaft, je nach der Färbung, die man erstrebt, hinzufügen.

Die Biene im Gartenbau.

(Schluss von Seite 215.)

Während in Belgien nur 1 Bienenzuchtverein besteht, zählt Deutschland 200, deren jeder sein kleines Journal besitzt, in welchem theoretisch und praktisch gelehrt wird, wie die Bienen erhalten und vermehrt werden und wie man von denselben die grösste Rente erzielt.

1881 hatten wir Gelegenheit, vier grosse industrielle Ausstellungen, in Köln, Frankfurt, München und Wien zu sehen, von denen drei auffallende Mengen von Honig, Wachs, Bienenstände, Werkzeuge etc., kurz alles Mögliche enthielten, was zum lucrativen Betrieb dieses Theiles der landwirthschaftlichen Cultur gehört. Wir sahen deutsche Stände, rückwärts zu offen, amerikanische verticale, von oben aufzumachen, amerikanische horizontale, die 75 bis 80 Liter fassten, etc. Wie weit sind wir davon entfernt, entfernt von solchem Fortschritt! Die Bienenzucht der Deutschen, Franzosen, Italiener, Schweizer besitzt Gesellschaften, Wanderzusammenkünfte und Bibliotheken — wir Belgier sind hierin indifferent! Es ist bei uns mit der Bienenzucht wie mit der Strassenbepflanzung; die zahlreichen öffentlichen Obstalleen in Hannover, Württemberg, Baiern, in den Departements der Meuse, Meurthe und Mosel zeigen gegenüber uns, dass noch Viele ohne Verständniss, Viele in tiefer Unkenntniss bei uns leben.

Belgien hat Bienenstände, und zwar 1866 schon 140.600, aber wie werden sie geführt, erhalten, betreut! Belgien importirte 1878 bis 1882 inclusive, in 5 Jahren 1,278 483 Kg. Wachs, exportirte nur 587.531 Kg., was, zu 4 Francs das Kilogramm, 690 952 Kg. oder 2,763.808 Frcs. Differenz ausmacht!

Und noch mehr wurde Honig eingeführt in derselben Zeit: 3,652.040 Kg. gegen eine Ausfuhr von nur 18.707 Kg., so dass dies eine Differenz von 3,633 333 Kg. oder 7,266.666 Frcs. ausmacht; für beides zusammen über 10,000.000 Frcs. Belgien zahlt jährlich 2,000.000 Frcs. an Portugal, Frankreich, Deutschland, die Niederlande und Amerika, weil es seine Bienenzucht nicht genügend hoch hält. Darum muss man auf deren Verbesserung und Ausdehnung trachten. In Belgien gewinnt man 14 Frcs. von einem Bienenstand, in Italien und der Schweiz allein

*

40—50 Kg. Honig und mit dem Wachse bis 100 Frcs.; ja, es gibt in Italien Züchter, die bis 50 Kg. Honig erzielen und dabei doch ihre Bienen trefflich erhalten. Bei Chimay erhielt im Jahre 1880 ein Züchter von vier Ständen 65 Kg. Honig, 20 Kg. Wachs und 28 Liter Abfälle (Hydromel), was einen Werth von 226 Frcs. 80 Cent. oder 56.70 Frcs. per Stand ausmacht. Was sind dagegen 14 Frcs., die man in Belgien gewinnt!

In Amerika ist die Bienenzucht nach dem „Graphic" ebenfalls grossartig. Es gibt Amerikaner, die ihre Bienenstände auf Schiffen haben und sie längs der Ufer weiden lassen, die eigene Bahnen haben, um die Stände in blüthenreiche Gegenden abwechselnd zu transportiren. Es werden jährlich über 35,000.000 Pfd. Honig im Werthe von 30,000.000 Frcs. producirt. Ein einziger Züchter besitzt 12.000 Stöcke. „Beekeeper's Magazin" versichert, dass bei Herrn Root 4 Stände zu 40 Stöcken im Ganzen 32.809 Pfd. lieferten. Man kann aber auch 50 Stöcke auf einen Hektar placiren, von denen jeder 50 Kg. Honig hervorbringt.

Veredeln mit Fruchtzweigen.

Diese Veredlungsmethode hat den Zweck, in möglichst kurzer Zeit — im Laufe eines Jahres — fruchttragende Obstbäumchen zu erzielen.

Im Herbste sucht man sich bessere, etwa 1½—2 Cm. starke, gut bewurzelte Unterlagen aus, pflanzt selbe in passende Töpfe ein und beschneidet dabei ein wenig die Wurzeln. So eingepflanzte Unterlagen überwintert man in einem kalten, wenn auch dunklen, jedoch frostfreien Raume; im Frühjahre werden sie in ein warmes Gewächshaus gebracht, um rechtzeitig treiben zu beginnen. Es ist nämlich nöthig, dies so einzurichten, dass die Wildlinge oder Unterlagen zu gleicher Zeit mit Obstbäumen im Freien zu treiben beginnen; denn dies ist die richtige Zeit, das Veredeln vorzunehmen.

Man schneidet sich zu dem Behufe einen krönchenartig verzweigten Ast aus einem passenden Obstbaume, welcher jedoch die gleiche Stärke mit der des Wildlings hat, zum Veredeln sich gut eignet, und auf den Seitenästen auch Fruchtholz trägt. Dieser zum Veredeln ausgesuchte Zweig muss deswegen mehrere Seitenäste mit Fruchtholz besetzt haben, um gleich nach dem Verwachsen ein Kronenbäumchen zu bilden und sogleich im ersten Jahre Früchte tragen zu können. Es folgt also daraus, von solchen Obstbäumen Edelreiser zu nehmen, welche mehr Fruchtknospen als Treibholz tragen.

Die Edelreiser müssen unter ihren Krönchen etwa 15—18 Cm. lange Stämmchen (Zapfen) haben, auf welchen man unter den Aesten einen ungefähr 4—5 Cm. langen Verbindungsschnitt (Schrägschnitt) ausführt; dasselbe geschieht nun auch mit der Unterlage, wonach beide Theile übereinander, wie beim gewöhnlichen Veredeln, gelegt und mit festem Bast gut verbunden werden. Die Wunde verschmiert man mit flüssigem Baumwachs; der übrige Theil (Zapfen) des Reises wird in einen mit Wasser gefüllten Topf oder Glas gesteckt und ist somit das Veredeln beendigt.

Das Veredeln geschieht gewöhnlich in der Höhe von 15—20 Cm., doch kann es nach Bedürfniss oder Wunsch auch höher mit gutem Erfolge vorgenommen werden, wobei — wie bei allen Veredlungsarten — beide Theile gut aneinander schliessen müssen und die dadurch entstandene Wunde womöglich klein sein soll.

Auf diese Art veredelte Obstbäumchen bekommen von zwei Seiten Nahrung, verwachsen ungefähr in 3 bis 5 Wochen, auch früher, blühen reich und tragen schon im ersten Jahre gut entwickelte Früchte, was besonders bei den Kirschen der Fall ist.

Nachdem die Unterlage mit dem Edelreise fest verwachsen ist, kann nun der überflüssige, im Wasser steckende Zapfen glatt abgeschnitten, der Schnitt mit flüssigem Baumwachs verschmiert und das Band entfernt werden, so lange aber das Verwachsen nicht verwirklicht, muss im Nothfalle das fehlende Wasser nachgefüllt werden.

Die weitere Pflege besteht jetzt darin, unsere Bäumchen im Laufe des Sommers mit Düngerguss, Guano u. dgl. reichlich zu düngen und im Herbst zu beschneiden. Das Beschneiden ist hier übrigens sehr leicht, weil wir schon das Krönchen fertig haben, und brauchen dasselbe nicht erst mittelst Schnitt zu bewirken.

Die Hauptaufgabe bei Cultur dieser Bäume ferner ist, stets um Fruchtholz zu sorgen, was man dadurch erreicht, indem man immer nach Bedürfniss beschneidet, verpflanzt und düngt; das Düngen ist besonders bei der Topfcultur nicht genug zu empfehlen, weil die immerwährend fruchttragenden Bäume viel Kraft und folglich auch Nahrung nöthig haben, welche ihnen nicht hinreichend aus der wenigen Erde, in der sie sich in Töpfen oder Kübeln befinden, ohne reichlichen Dung zu Theil wird; dass man beim Düngen vorsichtig sein muss, braucht nicht besonders erwähnt zu werden.

Das Beschneiden wird wohl am besten vorzunehmen sein, wenn der Trieb reif wird, also zu Ende August oder Anfangs September. — Das Verpflanzen nimmt man während der Ruheperiode und das Veredeln ungefähr von Anfang bis Mitte April vor, was bekanntlich, wie auch oben erwähnt, von dem Fortschritte (Anfange) der Vegetation abhängt. Ueberwintern kann man die Bäumchen wie die Unterlagen. (In einem Keller oder ähnlichen frostfreien Raume.)

Diese neue Veredlungsmethode hat Herr Stöckl, preussischer Oberlieutenant in Ratibor, erfunden; so veredelte und im ersten Jahre Früchte tragende Obstbäumchen waren auf der Hamburger Ausstellung im Jahre 1881 ausgestellt. („Illustrirte Flora.")

Mittheilungen und Correspondenzen.

Aus Steiermark. Es gewährt uns grosse Befriedigung, die Mittheilung machen zu können, dass Ihre kaiserl. und königl. Hoheit die Kronprinzessin Frau Erzherzogin Stephanie aus Anlass des 50jährigen Jubiläums des Bestehens des k. k. steiermärkischen Gartenbauvereines das Protectorat über diesen, durch die Initiative des volksthümlichen Erzherzog Johann 1834 geschaffenen Verein übernommen hat. Derselbe nimmt unter dem gegenwärtigen thätigen Regime des Präsidenten Prof. Lorenz Kristoff den erfreulichsten Aufschwung, der sich nicht nur in den herrlich beschickten Ausstellungen, sondern auch an der emporblühenden Schule und den besuchten winterlichen öffentlichen Versammlungen, an denen über 80 Damen aus den angesehensten Kreisen der Bevölkerung theilnehmen, manifestirt.

Wir wollen den Eintritt Ihrer kaiserl. und königl. Hoheit, der durchlauchtigsten Tochter Sr. Majestät des Königs der Belgier, in dessen Lande der Gartenbau in mustergiltiger Entwicklung florirt und hochgeachtet wird, in diese Sphäre als ein günstiges Vorzeichen für das Auf-

blühen und die Weiterentwicklung des Gartenbaues in Oesterreich erblicken und feiern!

Das Doppelpfropfen. Als Ergänzung der in der letzten Nummer über die Doppelveredlung gebrachten Ansichten theilen wir nachstehend noch mit, was Herr H. Lindemuth, technischer Dirigent der königl. Lehranstalt für Obst- und Weinbau in Geisenheim, in seinem Leitfaden: „Die Baumschule und der Obstbau" 1882 über das Doppelpfropfen sagt:

Das Doppelpfropfen besteht darin, dass man die jungen Wildlinge in der Edelschule in gewöhnlicher Weise dicht über dem Boden mit einer kräftig vegetirenden Sorte ohne Berücksichtigung des Fruchtwerthes veredelt und später erst die gewünschte edle Sorte in Kronenhöhe aufsetzt. Früher (?) erwartete man durch diesen Mittelstamm oder durch die Pfropfanschwellungen eine Veredlung des Nahrungssaftes und die Verbesserung der Früchte der zuletzt gepfropften Sorte. Man hat aber bald die Methode des Doppelpfropfens verlassen, da man erkannt zu haben glaubte (?), dass die angebliche (?) Wirkung nicht vorhanden ist. — Nur in Holland pfropft man noch gegenwärtig sämmtliche hochstämmige Apfelbäume doppelt, dicht über der Bodenfläche mit einer Sorte, die dort „Süsser Pepping" genannt wird, und in Kronenhöhe mit der gewünschten Sorte. Kein holländischer Bauer kauft einen andern Baum. Hier scheinen diese Stämme lediglich aus dem Grunde so beliebt zu sein, weil der „Süsse Pepping" sehr schlanke und dicke Stämme bildet, die den häufig herrschenden heftigen Winden besser Widerstand zu leisten vermögen und einen Pfahl entbehren können.

In neuester Zeit wird wiederum das Doppelpfropfen häufig empfohlen, nicht aber, um durch die Pfropfwülste vollkommenere Früchte, sondern durch Anwendung einer rasch wachsenden Sorte als Mittelstamm schneller schlanke, starke Bäume zu erziehen.

Etwas über Unterlagen. Da hier in Südrussland sehr oft die Unterlagen erfrieren, so muss man Mittel zu finden suchen, um dem vorzubeugen. Ich ziehe Pyramiden und Halbhochstämme und veredle selbe auf gewöhnliche Wildlinge, die ich durch Aussaat bekomme. Veredelt wird Alles auf Wurzelhals, oculirt und gepfropft hinter die Rinde, auch angeschäftet, wie eben das Reis oder der Wildling der Methode am meisten entsprechen. Ich veredle deshalb tief, weil ich dadurch meine Bäume vor Frost schützen kann. Die Bäume werden jeden Herbst bis einen halben Meter mit Erde umworfen, was verhindert, dass die Bäume bei strenger Kälte bis an die Wurzel erfrieren. So lange die Bäumchen in der Schule stehen, muss man darauf achten, dass das Holz gut ausreift, dann erfriert es selten. Ich beschleunige die Reife der Triebe durch *Wegnahme eines Drittels der Blätter schon im Anfang August* und kann nicht über Frostschaden klagen. Quittenunterlagen habe ich noch nicht versucht, da ich erst wissen möchte, wie sie für hiesiges Klima passen. Ich habe zu diesem Behufe vor drei Jahren 100 Stück gepflanzt und sind davon noch 60 Stück am Leben. 18 Stück stehen geschützt vor Nord- und Ostwind; diese hatten heuer die ersten Blüthen und erntete ich vier Früchte. Die andern Quitten stehen frei und erfrieren jeden Winter theilweise ganz, so dass ich zweifle, mit Quittenunterlagen etwas machen zu können. Auch vom Auslande bezogene Stämmchen, auf Quitte veredelt, sind mir ausser einer Sorte Birnen (Marschall Vaillant), welche gut wächst und aushält, zu Grunde gegangen. Alle edlen Sorten, gepfropft auf Wildlinge, sind gut geblieben, wie die Früchte werden, bleibt abzuwarten, jedenfalls nicht so schmackhaft, wie die auf Quitten gezogenen. Ich glaube aber, dass auch viel auf die Erde ankommt; in schwarzem, gutem Boden gedeihen meine Quitten gut und leiden nicht durch Frost, aber in sandigem Boden leiden sie sehr. Mir erfroren z. B. im Winter 1875/76 im Räsanschen Gouvernement 800 Apfelstämme in schwarzem, gutem Boden, während hingegen 2000 Stück in schwerem, lehmigem Boden vom Frost verschont blieben. Letztere Anlage war noch überdies frei, während erstere von allen Seiten geschützt war.

A. H.

Die Säulen- oder Spindelform der Obstbäume. Wir haben in der vorletzten Nummer nach E. v. Moor die Anzucht des niederstämmigen Becherbaumes für kleinere Obstgärten beschrieben und die Anwendung dieser Form angerathen. Wir setzen dem die Empfehlung des Spindel- oder Säulenbaumes entgegen, wie ihn W. Lauche besonders anräth. Es scheint uns nur, dass die richtige Bildung dieser letztern Form nicht so leicht herzustellen ist wie die Becherform. W. Lauche sagt hierüber: „Für kleinere Gärten und für Obstzüchter, die möglichst viel Sorten zur Beobachtung oder zu andern Zwecken auf einem kleinen Raum anpflanzen wollen, kann ich die Spindelpyramide (fuseau) sehr empfehlen. Dieselbe eignet sich vorzugsweise für Apfel- und Birnsorten, welche einen sehr gedrungenen Wuchs und kurzes Fruchtholz haben, z. B. Ananas-Reinette, Weisser Wintercalvill, Pariser Rambour-Reinette, Clairgeau u. s. w. Der Hauptcharakter dieser Form besteht darin, dass die auf schwachtriebige Unterlagen veredelten Stämmchen von unten bis oben mit kurzem Fruchtholz gleichmässig besetzt sind. Man pflanzt am besten einjährige Veredlungen, schneidet sie auf ein Drittel ihrer Länge zurück und sämmtliche Seitentriebe auf Astring. Die oberen Triebe werden im krautartigen Zustande entspitzt und die unteren Augen durch Einschnitte über denselben zum Austreiben gebracht. Im Frühjahr werden sämmtliche Seitentriebe ganz kurz geschnitten, u. zw. die stärkeren obern auf Astring, die untern auf 2—3 Cm. Länge und nur die Ringelspiesse bleiben unbeschnitten. Man pflanzt sie in Entfernungen von etwa 1 M.

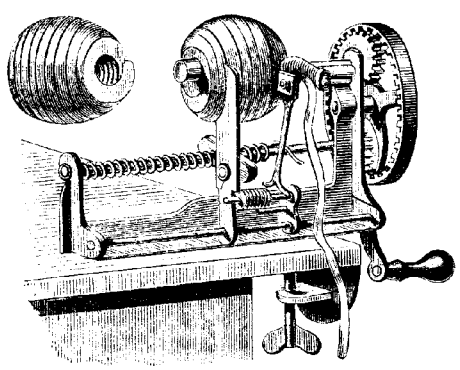


Fig. 108. Reynold'sche Apfelschälmaschine.

Die Reynold'sche Apfelschälmaschine (Fig. 108). In Amerika wird das Schälen der Aepfel immer mit der Maschine vollführt. In der am meisten in Gebrauch befindlichen solchen Maschine, der Reynold'schen, wird die Frucht auf eine Achse horizontal aufgesteckt, die mittelst einer Kurbel in drehende Bewegung gesetzt wird. Von zwei durch Federkraft in richtiger Stellung erhaltenen Messern schält das eine die Schale der Frucht ab, während gleichzeitig das andere das Fruchtfleisch bis auf's Herz (den Gröps) scheibenförmig in einer Spirale zerschneidet. Ein

in der Mitte stehendes Messer drückt hierbei das Kerngehäuse (Gröps) in der Form eines Cylinders heraus. Hierbei ergibt sich durch das ziemlich dicke Schälen, sowie den herausgeschnittenen Cylinder ein grösserer Rückstand, der aber, besonders weil die Schale sehr aromatische Stoffe enthält, zu einem vortrefflichen Gelée verarbeitet wird und daher vorzüglich auszunützen ist. Doch kann man diese Rückstände auch unter die Presse bringen und auf Cider verarbeiten.

Die Maschine gewährt demnach bei ihrem geringen Preise von 20—25 Frcs. und dem Resultate, dass ein geübtes Kind damit in einer Stunde 3—400 Aepfel abschälen kann, gegenüber dem Schälen mit der Hand schon der Zeit nach einen ungeheueren Vortheil. Mit der Einführung dieser kleinen Maschine entfällt eines der wesentlichsten Hindernisse, welches sich dem Trocknen der Aepfel im Grossen entgegenstellte. Für Jene, welche nur eine geringe Anzahl von Früchten zu schälen und zu trocknen haben, ist es räthlich, diese Maschine nur mit dem einen Messer zum Schälen arbeiten zu lassen, weil das Entfernen des Kerngehäuses mit der Auslösung einer sehr grossen Menge Fruchtfleisches verbunden ist. Der geschälte Apfel wird dann mittelst einer anderen Maschine geviertelt oder gesechstelt und das Kerngehäuse herausgestossen, indem er auf die betreffenden Messerschneiden gelegt und mittelst eines Stempels durchgedrückt wird.

Erdbeeren, neue, werden von England aus propagirt. King of the Earlies (König der Frühen) wurde von dem berühmten Erbsen-Neuheitenzüchter aus Samen von der in Frankreich und England so hochgeschätzten Vicomtesse Hericourt de Thury, die mit dem Pollen der dunkelrothfleischigen Black Prince befruchtet worden war, gezogen. Die neue Sorte hat die Frucht wie Vicomtesse Hericourt de Thury, das Laub aber nach dem Vater und ist sehr fruchtbar. Herr Laxton wollte dabei eine vorzügliche frühe Marktsorte von Erdbeeren ziehen und ist ihm dies mit dieser Sorte auch gelungen, denn die Gärtner, welche diese Erdbeere Früchte tragen sahen, haben sofort davon Pflanzen bestellt, und zwar in die Hunderte und Tausende. Die zweite Neuheit, Captain, wurde von Crown Prince gezogen, die mit Formanns Excelsior gekreuzt worden war. Sie ist von einem glänzenden Scharlachroth, reift aber etwas später, erst in der zweiten Saison. Beide Sorten waren im September 1883 im „Florist“ auf einer bestechenden colorirten Tafel abgebildet.

Die Ontario-Pflaume. Unter dem Namen Ontario-Pflaume wurde vor einigen Jahren von den Herren Ellwanger und Barry, Baumschulenbesitzer in Rochester (Nordamerika), eine neue Pflaume in den Handel gebracht, für welche die Cultur den Beweis erbracht hat, dass die ihr von ihren ersten Verbreitern mit auf den Weg gegebene Empfehlung eine zu bescheidene genannt werden muss, eine Thatsache, wie sie selten zu constatiren ist, da nur zu häufig geringwerthige Neuheiten mit den dringlichsten Empfehlungen versehen werden.

Der Werth der Ontario-Pflaume ist nach Obergärtner Eichler („Deutsche Gärtnerzeitung“) für Deutschland erprobt. Diese Sorte wächst, veredelt auf die St. Julien-Pflaume oder auf die gewöhnliche Zwetschke, sehr gut und leicht. Der Wuchs ist mittelstark und die Verzweigung sehr dicht und kräftig, so dass diese Sorte in allen Formen leicht zu ziehen ist. Die Farbe der Belaubung ist dunkelgrün. Gegen Kälte ist diese Pflaume sehr widerstandsfähig, sie hat auch die kalten Winter gut überstanden. Auch in ihrer Blüthe ist sie nach meinen eigenen Beobachtungen den Einwirkungen von Kälte und Nässe nicht unterlegen Die Fruchtbarkeit kann geradezu eine kolossale genannt werden. Anfang August beginnt die Reifezeit der in der Grösse einer mittleren Aprikose gleichkommenden schönen Früchte, deren Färbung im Stadium der Reife ein schönes Gelb ist. Der Geschmack ist ein vorzüglich süsser. Das Fleisch ist saftreich, schmelzend, ohne Fasern, leicht vom Steine lösend und von grünlichgelber Farbe. Die Früchte darf man nicht zu lange am Baume hängen lassen, da sie sonst an Zuckergehalt verlieren. Jedenfalls eignet sich diese Pflaume gleich der grünen Reineclaude auch zum Conserviren. Obstliebhabern kann ich die Ontario-Pflaume aus vollster Ueberzeugung empfehlen.

Deutsche Nüsse in Amerika. Aus einem Schreiben des deutschen Consuls in Cincinnatti (Ohio) entnehmen wir das Folgende: „Unter den deutschen Ausfuhrartikeln nach Amerika waren noch vor einigen Jahren die schwäbischen Baumnüsse (Wallnüsse) und die getrockneten Zwetschken nicht ohne Bedeutung. Seit neuerer Zeit sehen sich die hiesigen amerikanischen Händler gezwungen, diese Nüsse von Bordeaux, die Zwetschken von Triest einzuführen, da die schwäbischen Artikel die Bedingungen des hiesigen Marktes nicht mehr erfüllen, wodurch Deutschland ein Verlust von mehreren Millionen Mark entsteht. Die Artikel an sich sind nicht besser in Bordeaux und Triest zu haben, sondern es liegt, was die Nüsse betrifft, an zwei Umständen: die Entfernung der grünen Nussschalen geschieht in Frankreich sorgfältiger und zu richtigerer Zeit als bei uns, so dass die Nüsse aus Bordeaux vollkommen rein hier ankommen, während die Reste auf den deutschen eine Schimmelbildung veranlassen. Ausserdem kommen die deutschen Nüsse zu spät an. — Die Triester Zwetschken sind in Slavonien, Bosnien und Serbien geerntet und getrocknet; an und für sich sind sie nicht süsser als die deutschen, aber sie sind besser getrocknet, schmecken weniger nach Rauch und haben dadurch unsere Zwetschken verdrängt. Letztere sind mit Anwendung von zu viel Feuer getrocknet und schmecken daher nicht so rein wie die serbischen. Die böhmischen und österreichischen leiden an demselben Fehler wie die süddeutschen.“

Eine englische Obstfarm. Semler's und Gressent's Schriften über rationellen Obstbau und rentable Obstverwerthung werden nicht allein in Deutschland jetzt mit Interesse gelesen und besprochen, auch in England ist dies der Fall und ist man auch bemüht, die darin enthaltenen Rathschläge möglichst schnell zu befolgen, wie in der „Pall Mall Gazette“ zu lesen ist. Der Landwirthschaftliche Anzeiger der „Bank- und Handels-Zeitung“ bringt über eine Farm des Lord Sudeley bei Taddington folgende Notiz:

Dieses Gut war vor vier Jahren noch ein gewöhnliches Ackerpachtgut, welches kaum Pächter fand. Die letzte Pacht betrug für den Acre 1 Pfd. St. (etwa 13 Mk. für den Morgen). Der Ruf, den Gloucester für Fruchtbau hat, und der Erfolg des Gartenbaues bei Evesham ermuthigten Lord Sudeley zu dem grossen Experiment, welches er hier ausführte. Der Boden kostete zuerst viel Arbeit — Drainiren, Hecken ausroden, Lehm brennen und Hecken anpflanzen zum Schutze der Fruchtpflanzen — das Alles musste erst in's Werk gesetzt werden. Dann wurden 6 Fuss hohe, 3 Jahre alte Pflaumenbäume aus der 2 oder 3 Jahre vorher angelegten Baumschule herbeigeschafft und in Reihen, 15 Fuss von einander, angepflanzt, untermischt mit Stachelbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren u. s. w. Das

Princip der Baumanpflanzung im Fünfeck ist dabei streng eingehalten, und so hat man demzufolge in der Plantage gerade unendliche Aussichten in jeder Richtung. Sehr sorgfältiges Anpfählen der Bäume ist dabei nöthig. Die Pfähle sind alle einen Zoll unter der Oberfläche mit Kreosot getränkt, und es musste deshalb ein Kreosotbassin und ein Ofen angelegt werden, da nicht weniger als 40.000 Pflaumenbäume mit Pfählen zu versehen waren. Der starke, mit Kreosot getränkte Pfahl wird 8 Zoll vom Baume entfernt in die Erde gesteckt und durch ein einfaches Arrangement des Strohbandes, mit welchem letzterer an der Spitze des Pfahles befestigt ist, wird dieser auch dort vom Stamme entfernt gehalten, damit die Rinde des Baumes nicht durch Reibung leidet. Auf dem Gute ist endlose Arbeit mit Unkrautjäten, Pflücken und Fortschaffen der Früchte.

Um zu zeigen, wie ausgedehnt die Fruchternte ist, führen wir an, dass in diesem Sommer an einem Tage 100 Centner Erdbeeren gepflückt und zur Fabrik geschafft wurden. Schlafbaracken sind errichtet für die Extraarbeiter während der Pflückzeit und ausserdem Schuppen, in denen sie ihr Mittagessen einnehmen und Schutz finden. Etwa 3000 canadische Pappeln umgeben das Gut. Sie sind eine Elle von einander entfernt gepflanzt und werden schliesslich eine undurchdringliche Mauer bilden, da sie in 18 Fuss Höhe gekröpft werden. Nicht weit ist es bis zu den alten Wirthschaftsgebäuden, welche jetzt in eine Fruchtsaftfabrik umgewandelt sind, die von dem wohlbekannten Fabrikanten dieses Artikels in Egling, Herrn Beach, geleitet wird. Es arbeiten da 40 Personen, die sich eben mit den grossen Gefässen voll Früchten, jedes 2 bis 3 Centner schwer, beschäftigten, welche von den 300 Pflückern als das Resultat ihrer Morgenarbeit in der Plantage eingetroffen waren. In 11 grossen kupfernen Kesseln findet das Auskochen statt. Man giesst eine Kanne Wasser hinein und thut in das Wasser 28 Pfund weissen Zucker, besten holländischen gestossenen, wie er genannt wird (halb Rohr-, halb Rübenzucker). Wenn der Zucker aufgelöst ist, so werden 24 Pfd. Himbeeren (einige davon sind vielleicht erst vor einer oder zwei Stunden gepflückt), hineingeworfen und dann wird die rothe Mischung, qualm- und blasenwerfend, unter der Hitze des Dampfes aus dem grossen Dampfkessel (bei 50 Pfd. Dampfdruck per Quadratzoll) etwa 8 Minuten lang gerührt und mit Hilfe eines langen hölzernen Löffels genau untersucht. Wenn sie dann für gut erklärt ist, lässt man den Saft in einen anderen Kessel ablaufen und trägt diesen in einen Schuppen (dem früheren Kuhstall des Gutes), wo 36 Flaschen, jede von 1¼ Pfd. Inhalt, mit dem schönen Himbeergelée gefüllt werden.

Sobald diese Flaschen luftdicht verschlossen worden, sind sie fertig zum Versandt nach allen vier Weltgegenden, oder um ihren Platz auf dem schwer beladenen Boden zwischen Stachelbeeren-, Johannisbeeren- und Erdbeerengelée einzunehmen, wo sie die Zeit des Versandts erwarten. Die Thatsache, dass die Flaschen, welche Herr Beach in einem Jahre gebraucht, etwa 1000 Pfd. St. kosten, mag eine Idee von der Ausdehnung seines Geschäftes geben. — Der Ansatz der Frucht wird durch den Besuch ihrer Blüthen von Bienen befördert und deshalb befindet sich dort ein Bienenhaus mit 165 Körben unter der Aufsicht eines erfahrenen Imkers.

Das Hauptverzeichniss der Baumschulen der Gartenmeister J. L. Schiebler & Sohn in Celle pro 1885 enthält einige Obstsorten etc., auf die wir unsere geehrten Leser aufmerksam machen. So finden wir einige gute Frühbirnen darin, wie die *Königin der Birnen,* eine schön gefärbte, sehr dankbare Frucht, die *Fürstliche grüne Tafelbirne,* die sich ungeachtet ihrer Frühzeitigkeit drei Wochen lang hält und eine gestreifte Form der so schön gefärbten William's Christbirne; sodann die muskatellerartig gewürzte grosse, schöne Tafelfrucht „Hellmann's Melonenbirne", die nicht nur durch ihre schöne ansehnliche Frucht, sondern noch mehr durch ihr gutes Wachsthum berühmte Pastorenbirne, welche in Frankreich fast allgemein zur Zwischenveredlung auf Quitten verwendet wird, die *Volkmarser Birne,* eine hannoverische, für alle Zwecke beliebte Localsorte von zwar kleiner Frucht, aber dankbar und bald tragend und mit der Zeit Bäume von Eichengrösse bildend. Von Steinobst erwähnen wir ausser der echten *Ostheimer Weichsel* die vortreffliche, grosse, ertragreiche und schöne *Schattenmorelle,* die als Spalier- und Zwergbaum für nördlich und nordwestlich gelegene Gebäude, Mauern und Planken nicht genug zu empfehlen ist, da sie *ohne Sonne* vollkommen reift und bis spät in den Herbst die köstlichen Früchte liefert. Sie ist für die Küche unentbehrlich und als Zwergbaum ist sie ebenso empfehlenswerth. Auch die *Königsweichsel,* eine wurzelechte böhmische Sauerkirsche, ähnlich der Ostheimer Weichsel, bildet schöne starke Hochstämme und ist empfehlenswerth. Von Himbeeren erinnern wir an *Mac Larens prolific,* eine ausserordentlich grosse rothe, aromatische Sorte von kräftigem Wuchs bei hohem Ertrag an *Siedhoff's Sämling* mit ambrafarbiger und an *Brinkle's Orange* mit orangefarbiger Beere.

Baumschulen des Herrn B. Müllerklein zu Carlstadt a. M. Auf meiner Ferienreise den Rhein hinauf im verflossenen October machte ich von Mainz aus einen Abstecher bis nach Würzburg. Ich wollte mir den Obstbau, wie ich ihn mir im Rheingau besehen, auch noch am Main in Augenschein nehmen. Der Hauptzweck meiner Mainreise war aber der, die Baumschule des Hoflieferanten Sr. kgl. Hoheit des Grossherzogs von Hessen, Herrn B. Müllerklein zu Carlstadt a. M., genau kennen zu lernen. Ich hatte dessen Bäume und Obst auf verschiedenen Ausstellungen gesehen, selbst Bäume von dort bezogen, die bei mir prachtvoll gedeihen, und wollte mich nun an Ort und Stelle von den Bodenverhältnissen, den Culturen, der Ordnung in den Schulen etc. selbst überzeugen.

Meine Erwartungen wurden weit übertroffen. Die Obstbaumschulen des Herren Müllerklein umfassen 70 Morgen. Die Sämlingsschulen und die sogenannten Mutterländer sind zu dieser Fläche nicht gezählt. In den Mutterländern ist das Obstsortiment enthalten, welches, wie der Katalog zeigt, ein ungemein reichhaltiges ist. Es befinden sich jedoch ausser den im Katalog angegebenen Sorten in demselben noch viele hunderte Sorten, namentlich Aepfel und Birnen, welche zur Prüfung hier untergebracht sind.

Herr Müllerklein sucht alle erscheinenden Obstneuheiten, die eine gute Empfehlung haben, sofort zu acquiriren, zu prüfen und, wenn dieselben verbreitungswürdig befunden, zu vermehren und in den Handel zu bringen und führt sein Katalog auch eine grosse Zahl solcher Neuheiten. Der Boden der Baumschulen ist lehmhaltiger Sandboden und trocken, die Bäume haben ein überaus reiches Wurzelvermögen und, ohne getrieben zu werden, ein gesundes, kräftiges Wachsthum. Alle Baumsorten sind in grosser Zahl, besonders sehr grosse Vorräthe schön gezogener Formbäume in allen Gattungen vorhanden. Verflossenen Frühling wurden über ca. 100 000 Wildlinge aller Art eingepflanzt, welche bereits sämmtlich oculirt sind. Ende

dieses Jahres soll die Baumschule wieder um 10 Morgen vergrössert werden. Die Etiquettirung der verschiedenen Schläge etc. ist eine genaue und die Namenbezeichnung der Sorten eine sichere und zuverlässige. Die vom deutschen Pomologenverein empfohlenen Sorten sind in allen Formen und unter diesen die hervorragendsten Sorten, wie z. B. die englische Winter-Goldparmäne etc. etc., in vielen tausenden Stücken vorhanden. Das neuere und neueste Kern- und Steinobst ist vorerst jedoch meist nur in Formbäumen vertreten. — Der Absatz von Bäumen muss ein kolossal grosser sein, indem ich keinen Hochstamm mit zweijähriger Krone fand. C. Hesselmann.

Frick's landwirthschaftlicher Katalog. Die Hofbuchhandlung Wilhelm Frick in Wien, Graben 27, seit Jahren als hervorragende Vertreterin der landwirthschaftlichen Literatur bekannt, hat soeben eine neue Auflage ihres Lagerkataloges erscheinen lassen, der eine bis in's Detail gehende Zusammenstellung der landwirthschaftlichen Literatur im Allgemeinen, sowie aller hervorragenden Erscheinungen auf dem Gebiete der landwirthschaftlichen Gewerbe, der National-Oekonomie, der Pferdezucht und des Sports, der Thierheilkunde, der Forst- und Jagdkunde, der Hundezucht, der Fischerei, des Garten- und Weinbaues, der Hauswirthschaft und der Naturwissenschaften enthält. Schlagworte erhöhen seine praktische Verwendbarkeit in ungewöhnlichem Grade, so dass wir nicht unterlassen, unsere Leser auf diesen vortrefflichen Katalog aufmerksam zu machen, der von der genannten Buchhandlung auf Verlangen gratis und franco zugesendet wird.

Ein Weihnachtsgeschenk für Frauen und Mädchen. Die „Wiener Hausfrauen-Zeitung" nimmt den Jahrestag ihres zehnjährigen Bestandes zum Anlasse, um ihren Abonnenten eine erwünschte Prämie anzubieten. Das neue Wiener Koch- und Wirthschaftsbuch von Amalie v. Grünzweig ist ein vollständiges Werk mit über 900 Recepten, wobei die deutsche, böhmische, ungarische, polnische und slavische Küche nach Möglichkeit berücksichtigt wurde, und jede Hauswirthin wird sich daraus verlässlichen Rath in allen Fragen der Wirthschaft erholen können. Frauen und Mädchen kann man keine nützlichere Weihnachtsbescherung bieten, als denselben ein Abonnement auf das beliebte und angesehene Frauen-Organ „Wiener Hausfrauen-Zeitung" und damit gleichzeitig gratis das Wiener Koch- und Wirthschaftsbuch zu bestellen.

Briefkasten.

Herrn **E. S.** sen., **Grünberg i. Schl.** Anna Spät, eine Zwetschke, ist mit Duke of Edinburgh, einer rothen echten Pflaume, nicht identisch. Sie würden uns zu Dank verpflichten, wenn Sie uns einige Früchte zukommen liessen und stehen wir zu Gegendiensten bereit. — Herrn **L. S.** in **Arnau a. d. E.** White Elephant ist jedenfalls eine der grössten Kartoffeln der Welt, aber Queen of the Valley steht ihr nahe. Knollen von 1—2 Pfund gehören bei gewöhnlicher Feldcultur nicht zu den Seltenheiten. Dabei ist es eine gute Dauerkartoffel mit allen guten Eigenschaften zum Verspeisen. Als die empfehlenswertheste neueste Sorte bezeichnen wir Ihnen Joseph Rigault, von dem gleichnamigen berühmten französischen Züchter aus der Early Bedford, befruchtet mit Marjolin Tetard, erzogen. Weisse mittlere bis grosse, dicht am Stocke sitzende, länglich abgeplattete Knollen mit fast unsichtbaren Augen. Fleisch weiss, mehlig, sehr schmackhaft. Es ist die allerfrüheste Sorte, so früh wie Royal Ashleaf, jedoch mit dem fünffachen Ertrag dieser, dabei kerngesund. — Herrn **A.** in **Krasiczyn** bei **Przemysl**. Anwort brieflich. — Bar. **H. Ritter-Zahony'sche Gutsverwaltung.** Zu den gedachten neuen Obstsorten dürfte am besten und billigsten zu kommen sein, wenn man davon Edelreiser aus einer berühmten Baumschule, z. B. Gaedertz in Stuttgart, Van Houtte in Gent etc., kommen liesse. — Herrn **C. Z.** in **Moldol**. In Bezug auf die Birnkrankheit werde ich Ihnen nächstens brieflich Näheres mittheilen. — Herrn **M.**, Presbyter, **Mediasch**. Die verlangte Broschüre kostet 20 kr. und haben wir dieselbe an Sie abgesendet. — Herrn **C. Kl.** in **Kruman**. In Bezug auf die Anfrage, welche Sorten Reben für Ihre Gegend zu empfehlen seien, kann ich nur wenig mittheilen. Spätblühende und frühreifende sind alle gut. Ich würde immer noch bei Belle Angevine und Früher Leipziger bleiben; hier hat man auch eine frühe schwarze Muskattraube. Wenn Ihnen damit gedient ist, so könnte ich Ihnen von diesen Sorten einiges Steckholz zukommen lassen und bitte ich, mich davon rechtzeitig zu benachrichtigen. — Herrn **C. St.** in **Böhmisch-Aicha**. Eine Adresse von Gressent ist mir nicht bekannt; sollten Sie über etwas aus dessen jetzt verbreiteten Werken: „Einträglicher Obstbau" und „Gemüsebau" Auskunft wünschen, so bitte ich, es gefälligst mitzutheilen. — Herrn Garteninspector **K.** in **Braunschweig**. Die Drahtspanner werden in den nächsten Tagen abgehen.

Zuschriften in Redactions-Angelegenheiten sind gefälligst an die Redaction: **Wien, VI. Mollardgasse 41,** zu richten.

Für den Inhalt der Inserate ist die Redaction nicht verantwortlich.

(7)
L. SPÄTH,
Baumschule
bei Rixdorf-Berlin
empfiehlt grosse Vorräthe von:
Obstbäumen in allen Formen, *Alleebäumen, Ziergehölzen,* Coniferen, Rosen, Obstwildlingen, Forst- u. Heckenpflanzen, Erdbeer- und Spargelpflanzen, Maiblumenkeimen und *Blumenzwiebeln.*
Kataloge gratis und franco.

Der
Katalog der Obstbaumschulen
von
Georg W. Gaedertz (25)
steht auf Verlangen gratis und franco zu Diensten.

Klemert & Geiger,
I. steiermärkische (30)
Rosen- u. Obstbaumschulen
Graz, Steiermark,
empfehlen
grosse Vorräthe von: **Rosen, Obstbäumen, Obststräuchern, Obstwildlingen, Erdbeeren, Ziergehölzen** und **Sträuchern** etc.
Kataloge gratis.

Oesterreich.-Ungar. Pomologie.
Beschrieben und herausgegeben von
Prof. Dr. Rudolf Stoll,
Lehrer für Pomologie an der k. k. önol. u. pomol. Lehranstalt in Klosterneuburg.
4 Bände complet 16 fl. = 32 Mk.
Zu beziehen durch die Administration dieses Blattes.

Kaffee und Südfrüchte.
In Ballen
Java, gelb, 4¾ Kilo netto . . fl. 6.68
Cuba, stuff. 4¾ „ „ . . „ 7.48
Malabar, kräftig, 4¾ Ko. netto „ 7.25
Pomeranzen, I. Messina} per 5 Kilo-
Citronen, I. „ } Korb fl. 1.90
Datteln, Alexandriner, in Korb, 4 Kilo . . . . . fl. 3.50
Smyrner Tafelfeigen Cart., 4¾ Ko. „ 4.20
Kranzfeigen, Calamata, 4¾ „ „ 2.40
Mandeln, Sicilianer, 4¾ Kilo „ „ 6.—
versendet verzollt, portofrei, gegen Nachnahme die bekannte Firma
D. Piazza, Triest.
(42)

Insectenleim zum Abfangen der die Obsternte schädigenden Insecten verkauft in vorzüglicher Qualität die Kilobüchse mit 1 fl. 20 kr. **Woldemar Hintze** in **Pettau,** Steiermark.

INHALT: Abonnements-Einladung. — Der Posapfel. (Mit 1 Illustr.) — Zubereitung von Apfelschaumwein und künstlichen Weinen. — Die Biene im Gartenbau. (Schluss.) — Veredeln mit Fruchtzweigen. — **Mittheilungen und Correspondenzen:** Aus Steiermark. — Das Doppelpfropfen. — Etwas über Unterlagen. — Die Säulen- oder Spindelform der Obstbäume. — Die Reynold'sche Apfelschälmaschine. (Mit 1 Illustr.) — Erdbeeren, neue. — Die Ontario-Pflaume. — Deutsche Nüsse in Amerika. — Eine englische Obstfarm. — Das Hauptverzeichniss der Baumschulen. — Baumschulen des Herrn B. Müllerklein zu Carlstadt a. M. — Frick's landwirthschaftlicher Katalog. — Ein Weihnachtsgeschenk für Frauen und Mädchen. — Briefkasten. — Inserate.

Expedition: Wien, VI. Mollardgasse 41. **Druck von Wilhelm Köhler in Wien.**

Hiezu eine Beilage.